**Formulaire d’évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Purée d’omelette

**Accompagnement :** Sauce hollandaise

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : \_\_\_\_\_\_\_**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** La purée est totalement absente de particules. Elle présente également qu’une seule phase.

1. **Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  |  |
| **Élasticité** |  |  |  |

**Commentaires :** La purée seule est conforme pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère.

En effet, la purée seule se compresse très facilement entre la langue et le palais. Elle est glissante, n’adhère pas du tout aux structures buccales et seulement 1 ou 2 mouvements de bouche sont nécessaires pour faire progresser la purée vers la gorge. Finalement, la purée reste au milieu de la langue (maximum 0,5mm d’étalement) et ne reprend pas du tout sa forme lorsqu’une pression exercée est enlevée.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL (Purée et sauce):**

**Commentaires :**

Le mets global est conforme et sécuritaire pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère.

Avec l’ajout de la sauce hollandaise, les paramètres de fermeté, d’adhésion, de cohésion et d’élasticité demeurent les mêmes. De plus, la purée et la sauce constituent un mets monophase.

**Formulaire d’évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**Produit évalué après congélation de 5 jours**

**Produit :** Purée d’omelette

**Accompagnement :** Sauce hollandaise

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : 2 mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** De l’eau s’écoule de la purée en la consommant. Elle n’est plus lisse et présente des particules perceptibles en bouche qui sont désagréables. La grosseur des particules n’est pas sécuritaire et représente un danger pour une clientèle dysphagique sévère.

1. **Évaluation des textures à température de service**

☒

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  |  |
| **Élasticité** |  |  |  |

**Commentaires :** La purée seule n’est pas conforme pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère après une congélation de 5 jours :

* L’adhésion est inchangée et demeure faible mais bien que les particules n’adhèrent que très peu au niveau de la cavité buccale en raison de la présence d’eau (synérèse) elles s’éparpillent modérément sur la langue et parfois elles se rendent jusqu’aux dents (non conforme).
* La cohésion a diminué pour atteindre le niveau presque modéré ce qui est à la limite d’être non conforme.
* La fermeté devient modérée qui nécessite de la mastication (non conforme). Au moins 1 à 2 mouvements de bouche sont nécessaires pour faire progresser le produit à la gorge.
* La purée devient plus élastique et elle est non conforme, puisqu’elle a tendance à offrir une certaine résistance lorsqu’on la presse entre la langue et le palais dur en plus de reprendre en majeure partie sa forme si la pression n’est pas assez suffisante.

La sauce hollandaise est également non conforme après une congélation de 5 jours. En effet,celle-ci possède une fermeté faible à modérée qui n’est pas adaptée ni sécuritaire pour une texture purée chez une clientèle dysphagique sévère. Elle nécessite 3 à 4 mouvements de bouche pour la faire progresser au niveau de la gorge.

La cohésion est diminuée car on dirait qu’elle s’est épaissie en raison de la perte d’eau (synérèse). Elle s’étale à environ 1 cm par rapport au centre de la langue. La sauce se défait aisément lorsqu’elle est compressée entre la langue et le palais dur.

Bleu = Purée seule

Rouge = Accompagnement

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :** Le goût de la purée et de la sauce reste le même qu’avant congélation, de même que leur couleur et leur odeur. Toutefois, la texture de purée et de la sauce hollandaise ne sont pas conformes pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère, donc le mets global ne l’est pas non plus.