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

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Œufs brouillés en purée

**Accompagnement :** Sauce aux poivrons rôtis

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :**

Aucune présence de synérèse n’est visible. La purée est lisse et il n’y a pas de particule. La texture de cette purée est monophase et serait conforme à température de service concernant ce point.

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

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

**Commentaires : La texture de la purée convient à une clientèle souffrant de dysphagie sévère car :**

* L’adhésion de la purée d’œuf est modérée étant donné qu’en moyenne 2 ou 3 mouvements de bouches sont nécessaires pour avaler le produit et que le produit n’adhère pas trop aux parois buccales.
* La cohésion de la purée d’œuf est également modérée puisque l’étalement des deux côtés de la médiane de la langue est entre 0,5 cm et 1,5 cm.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL (Purée et coulis)**

**Commentaires : Le mets global est conforme pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère.**

La purée d’œufs accompagnée de son coulis aux poivrons possède une texture lisse. Il n’y a pas de présence de synérèse ni de particules dans le produit dont la texture est monophase. La fermeté est faible de même que l’élasticité alors que le produit ne reprend pas sa forme après avoir subi une pression. L’adhésion est faible alors qu’un ou deux mouvements de bouche sont requis pour avaler le produit qui est donc conforme pour ce point. La cohésion est également conforme, elle reste modérée, puisque l’étalement de chaque médiane de la langue ne dépasse pas 1,5 cm.

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Œufs brouillés en purée

**Accompagnement :** Sauce aux poivrons rôtis

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |
| --- |
| **Présence de synérèse : ☒** |
|   |
| **Purée lisse : ☐** | **Présence de particules : ☒** |
| **Texture monophase : ☐** | **Grosseur des particules : > 0,5 mm****Textures multiphases : ☒** |

**Commentaires :** Les œufs forment des particules hétérogènes perceptibles en bouche et leur grosseur n’est pas sécuritaire.

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

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

**Commentaires :** La purée qui a été congelée n’est plus sécuritaire.

**L**a cohésion de la purée est faible après décongélation. Effectivement, la purée s’étale à plus de 1 cm sur la langue. L’adhésion est plus faible après décongélation. 2 mouvements de langue sont suffisants pour dégager la purée de la langue et du palais.

La texture de la purée, en plus d’être désagréable, n’est plus sécuritaire pour une clientèle atteinte de dysphagie sévère.

Le coulis a toutefois conservé une texture et une consistance conformes à la suite de la congélation.

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

**Commentaires :** Nous déconseillons grandement la congélation de la purée. Effectivement, en plus de diminuer la qualité organoleptique de la purée, la congélation de celle-ci ne la rend plus sécuritaire pour une clientèle atteinte de dysphagie sévère. Le coulis supporte bien la congélation.