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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Purée d’omelette

**Accompagnement :** Coulis aux épinards et au fromage

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : \_\_\_0,5-2 cm\_\_**    **Textures multiphases :** |

**Commentaires : La purée décongelée n’est pas conforme car :**

Visuellement, il semble y avoir eu de la synérèse et en bouche, lorsque la purée est écrasée entre la langue et le palais, du liquide sort, donc c’est multiphases. De plus, la texture n’est plus lisse car la purée a développé des morceaux ressemblant à de vrais œufs brouillés et ces morceaux sont de grosseur allant d’environ de 0.5 cm à 2 cm ce qui n’est pas conforme.

Le coulis est conforme après décongélation. Il est de texture lisse avec aucune présence de particules. Le coulis est monophasé.

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

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

**Commentaires :**

L’adhésion de la purée est faible, car à cause de la synérèse, le produit adhère moins aux structures buccales. En effet, plus d’eau se sépare du produit, donc celui-ci glisse davantage vers la gorge. Pour la cohésion, elle est modérée puisque la purée se disperse légèrement en bouche. Elle s’étale un peu sur la langue, ce qui représente environ 0,5 cm à 1,5 cm par rapport à la ligne médiane de la langue.

Pour ce qui est du mets global, l’adhésion reste également faible, car le gras et l’eau créent une barrière entre la langue et le palais, ce qui facilite la progression du bol vers la gorge. La cohésion est modérée, car le mets global se disperse légèrement en bouche et s’étale entre 0,5 cm à 1,5 cm par rapport à la ligne médiane de la langue.

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

**Commentaires :** Le coulis peut être congelé mais l’omelette ne doit pas être congelée car :

* Bien que le coulis demeure conforme après congélation, lorsqu’il est consommé avec la purée, le mets global est alors multiphases en raison de la synérèse de la purée d’omelette, ce qui le rend non conforme pour la texture purée.
* Le mets global est non conforme puisqu’il présente de gros morceaux de particules dont la grosseur n’est pas sécuritaire. De plus, lorsqu’il est réchauffé après la décongélation, il présente encore plus de synérèse, car l’eau sort davantage, ce qui le rend encore dangereux à la consommation pour une clientèle dysphagique sévère. Bref, le mets global ne peut être consommé lorsque décongelé, car il n’est pas sécuritaire.

Code de couleur

**Noir** = purée seule

**Bleu** = purée avec coulis