

Formulaire d'évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique

1. Observation à température de service

Présence de synérèse

Grosueur des particules _____ mm de diamètre

Homogénéité Hétérogénéité

Purée lisse Purée texturée

Texture monophasée Textures multiphasées

2. Évaluation des textures à température de service

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adhésion	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élasticité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. L'aliment est organoleptiquement

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires A un goût spécifique de pain, couleur brune à cause de la présence de germe de blé, arôme spécifique de pain.

4. Ce mets / cet aliment devrait être classé sous le plan d'alimentation

Purée	Haché	Molle	Tendre	Régulier
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires: C'est une purée composée de particules très fines qui peut être facilement avalée sans exercer une grande force au niveau du palais.