

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

Produit évalué au moment de la préparation

Produit : Purée de pois chiches et légumes avec sauce Général Tao

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosueur des particules : <0,5 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires :

- Il n'y a pas de séparation de liquide au pourtour de la purée dans l'assiette.
- Visuellement, il y a quelques très petites particules noires provenant des poivrons grillés. En bouche, il y a de très fines particules molles de moins de 0,5 mm et non adhésives. La purée est homogène, c'est-à-dire que les particules sont de tailles similaires. La texture n'est pas sablonneuse, autant avec que sans sauce. Ce critère est donc conforme pour une clientèle atteinte de dysphagie sévère. La sauce réduit grandement la perception des particules.
- Le produit reste en une seule phase lorsqu'il est en bouche.

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires :

- Une très faible à faible force est nécessaire pour déformer l'aliment. En effet, il est facile de l'écraser avec la langue contre le palais dur. Presque aucune force n'est nécessaire pour mastiquer l'aliment.
- L'aliment est plutôt glissant, mais il adhère un petit peu à la base de la langue, ce qui explique que l'adhésion est faible à modérée. Il suffit d'un seul mouvement de mâchoire pour déloger les résidus.

Toutefois, avec la sauce, l'adhésion est faible : la purée glisse très bien en bouche, elle n'adhère pas aux structures buccales et ne laisse donc aucun résidu.

- Ensuite, la cohésion est modérée à élevée : le bol alimentaire se disperse de plus ou moins 0,5 cm sur la langue sans atteindre les dents ou les joues. Toutefois, avec la sauce, la cohésion est modérée : le bol alimentaire se disperse d'environ 1 cm sur la langue.
- Finalement, l'élasticité est faible. En effet, l'aliment ne reprend pas sa forme initiale une fois que la pression exercée dessus par la langue est éliminée.

3. La saveur du produit est :

| Excellente | Bonne | Acceptable | Passable | Médiocre |
|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Commentaires :

La purée de pois chiches et légumes possède des arômes de gingembre ainsi que de poivrons marinés et est suffisamment goûteuse à elle seule. Le sel ajouté à la purée rehausse légèrement les saveurs. La sauce est légèrement relevée et se marie bien avec la purée. Nous avons beaucoup apprécié le mets dans son ensemble.

Code de couleurs :

Noir : Purée de pois chiches et légumes

Rouge : Purée de pois chiches et légumes avec la sauce Général Tao

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

Produit évalué après congélation (1 semaine)

Produit : Purée de pois chiches et légumes Général Tao (sans la sauce)

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosueur des particules : > 0,5 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires : Après avoir été réchauffée, on ne note pas la présence de synérèse sur le produit, et ce, même lorsque nous le mélangeons. Nous remarquons toutefois une légère augmentation de la grosseur des particules suite à la congélation. À vue d'œil, ces dernières sont supérieures à 0,5 mm et elles sont perceptibles en bouche, ce qui lui confère une texture sablonneuse. De plus, le produit ne se sépare pas une fois en bouche ce qui fait que nous le considérons comme étant monophasé.

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires :

- La fermeté est semblable à celle du produit frais, donc de très faible à faible, puisque seulement une faible force est nécessaire pour former le bol entre le palais et la langue.
- L'adhésion est modérée et ressentie à l'arrière du palais dur, jusqu'à la gorge. Quelques mouvements de mâchoire sont nécessaires pour déloger les résidus.

- La cohésion est semblable au produit frais, donc modérée à élevée, car la purée se disperse à plus ou moins 0,5 cm sur la langue lorsqu'elle est compressée au palais. Le produit ne se rend pas aux joues ni aux dents.

- L'élasticité est également faible, puisque la purée ne reprend pas sa forme une fois que la pression de la langue contre le palais est retirée.

3. La saveur du produit est :

Excellente



Bonne



Acceptable



Passable



Médiocre



Commentaires : La saveur du produit congelé est la même que lorsqu'il n'était pas congelé. Le goût d'épices et de gingembre est encore présent, et ce de même intensité.