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

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :** La purée ne présente aucune particule et celle-ci n’a qu’une seule phase. La sauce crémeuse ne se sépare pas du gâteau en bouche.

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

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

**Commentaires :** Il faut une légère force pour déformer le produit. Le pouding présente une légère adhésion mais le plus gros problème perçu est l'adhésion de la sauce qui est légèrement trop élevée au niveau du palais mou lorsque la sauce n’est pas suffisamment chaude. Concernant les autres critères, le produit répond aux exigences. En effet, la cohésion du produit est élevée, puisqu’il ne se disperse pas en bouche. Quant à l’élasticité, elle est faible, puisque le produit change de forme lorsqu’on y applique une légère pression et ne reprend pas sa forme une fois cette pression éliminée.

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires :** Le produit avait très bon goût, surtout avec l'ajout du coulis qui venait rehausser les saveurs. Le produit aurait pu atteindre le critère « Excellent » si son adhésion avait été moindre. Pour ce faire, il aurait fallu chauffer la sauce avant de servir le produit afin de la rendre plus fluide et moins adhésive.

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

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS CONGÉLATION**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :** Il n’y avait aucune particule en bouche. La purée est encore lisse et il y a une seule phase.

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

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

**Commentaires :** Suite à la congélation, le produit présente encore une très faible fermeté, ce dernier nécessitant une faible force pour être en mesure de le mastiquer. L’adhésion demeure similaire au produit non congelé.Cependant, le produit présente une moins grande cohésion après les sept jours de congélation. En effet, il se disperse légèrement en bouche et ne reste pas en totalité sur la langue. L’élasticité du produit demeure elle aussi faible malgré la congélation, le produit ne reprenant pas sa forme.

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires :** Le goût est légèrement plus fade que pour le produit non congelé. On décèle tout de même assez bien le goût typique du pouding chômeur et celui de l’érable dans la sauce. L’adhésion de la sauce demeure légèrement trop grande.