

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

Produit évalué au moment de la préparation

Produit : Purée de poulet au beurre

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosueur des particules :

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires : La purée était complètement lisse, aucune particule n'était ressentie et était monophasé, donc c'était conforme sur ces points. [Le produit avec sauce ne formait pas de synérèse non plus, donc c'était conforme. La sauce était, elle aussi lisse, sans particule et monophasé, ce qui était donc conforme.](#)

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires : La fermeté était faible étant donné qu'une très légère force devait être utilisée pour écraser la purée entre le palais et la langue. [La même observation a été constatée avec la sauce ce qui la rendait conforme du point de vue de la fermeté autant avec que sans sauce.](#) Pour ce qui est de l'adhésion, la purée était conforme aussi en ayant une adhésion modérée. En effet, le produit pouvait s'avaler en une à deux déglutitions et collait peu aux parois buccales. Deux à trois mouvements de langue suffisaient. [Une fois la sauce ajoutée, l'adhésion a été améliorée en étant alors faible ce qui est encore plus conforme pour une clientèle dysphagique qui n'aurait pas la force de déloger les aliments sur les parois buccales.](#) Puis, en lien avec la cohésion, celle-ci était modérée et donc conforme aux recommandations. Le produit s'étendait sur la langue d'environ 1,5 cm sans atteindre les dents. [Les mêmes constats ont été faits avec la sauce et c'est donc conforme.](#) Finalement, l'élasticité était faible pour la purée, car celle-ci ne reprenait pas sa forme lorsqu'elle était

écrasée, elle s'étalait plutôt sur la langue. L'élasticité est donc conforme. Il n'y avait aucune différence pour ce critère rhéologique avec la sauce donc c'est conforme aussi. La purée est sécuritaire car elle devait avoir une fermeté faible, une adhésion faible à modérée, une cohésion modérée à élevée et une élasticité faible. Une fois avec la sauce, les critères étaient tous au même niveau que la purée sans sauce mis à part l'adhésion. En effet, celle-ci a été améliorée avec la sauce. Ainsi, le produit autant avec que sans sauce était conforme pour une clientèle dysphagique sévère.

Noir: sans sauce

Bleu: avec sauce

3. La saveur du produit est :

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

Commentaires : La texture de la purée était lisse, quoique légèrement fibreuse, mais tout de même agréable en bouche. La purée de poulet était moins savoureuse que celle de l'essai 1, étant donné que le soupe-crème de champignons était utilisée en moins grande quantité et était sans sel. Cependant, la saveur de la sauce était plus rehaussée étant donné que les tomates en dés ont été égouttées ce qui a concentré les saveurs et l'a rendue encore meilleure. Ainsi, la purée avec la sauce avait un équilibre de saveur plus satisfaisant que la purée seule. Les principales saveurs sont celles du gingembre et de la cannelle présentes dans le garam masala.

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

Produit évalué après congélation (1 semaine)

Produit : Purée de poulet au beurre

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosueur des particules : Entre 0 et 2 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires : Aucune synérèse n'a été observée. Cependant, la purée, une fois décongelée, contenait des particules d'entre 0 et 2 mm et était multiphasé. Elle n'est donc plus conforme.

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires : La fermeté est toujours faible après la décongélation en ne demandant que très peu de force pour écraser la purée entre le palais et la langue, ce qui est conforme. Pour ce qui est de l'adhésion, celle-ci est devenue très élevée. En effet, le produit collait énormément au palais et aux dents ce qui nécessitait plusieurs mouvements de langue et une gorgée d'eau pour s'en déloger. Ce critère n'est donc plus conforme. Ensuite, la cohésion est devenue élevée parce que celle-ci s'est peu étendue sur la langue et n'a pas atteint les joues ou les dents. Elle est donc conforme. Puis, l'élasticité est restée la même, c'est-à-dire, faible étant donné que le produit ne reprend pas sa forme après avoir reçu une pression. Ce critère rhéologique est lui aussi conforme.

3. La saveur du produit est :

Excellente

Bonne

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires :

Le purée goûte davantage la patate douce que le poulet. La saveur des épices est grandement atténuée et l'adhésion élevée de la purée la rend astringente.