**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 : X** | **Présence de particules :  ☐** |
| **Texture monophase : X** | **Grosseur des particules : \_\_\_\_\_\_\_**  **Textures multiphases : ☐** |

**Commentaires : La purée est bien lisse et ne comporte qu’une seule phase. La sauce se mélange bien avec la purée, ce qui permet à la texture de rester monophase.**

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

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

**Commentaires : Le produit peut sembler ferme visuellement par le fait qu’il est formé à l’aide de la gélatine. Par contre, une fois en bouche, la force requise pour déformer l’aliment est moindre. Il est facile de l’écraser au palais à l’aide de la langue. Par la suite, la purée n’est pas adhésive, puisqu’elle glisse facilement de la bouche vers la gorge. En effet, le produit ne laisse aucun résidu après son passage en bouche. Pour ce qui est de la cohésion, la purée reste bien ensemble et forme le bol alimentaire qui glisse vers la gorge. Même une fois écrasé par la langue, le produit ne se disperse pas en bouche. Finalement, l’élasticité est faible puisque la purée, une fois écrasée, change de forme. Ainsi, le produit n’est pas élastique.**

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires : Le produit serait idéal pour une personne dysphagique. En effet, il correspond aux exigences en ce qui a trait à l'évaluation visuelle et en bouche, ainsi que pour les textures. Étant formée, la purée est très intéressante visuellement et ajoute une texture plus diversifiée aux produits en purée. En plus d’être sécuritaire pour une clientèle dysphagique, le produit est bon au goût grâce à la présence de multiples épices, ce qui le rend encore plus attrayant.**

**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 : X** | **Présence de particules :  ☐** |
| **Texture monophase : X** | **Grosseur des particules : \_\_\_\_\_\_\_**  **Textures multiphases : ☐** |

**Commentaires : Après la congélation, la purée est bien lisse et ne comporte qu’une seule phase. La sauce se mélange bien avec la purée, ce qui permet à la texture de rester monophase.**

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

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

**Commentaires : Après la congélation, la fermeté reste semblable à celle avant la congélation. Par contre, une fois en bouche, la force requise pour déformer l’aliment est moindre. Il est facile de l’écraser au palais à l’aide de la langue. Par la suite, la purée n’est pas adhésive, puisqu’elle glisse facilement de la bouche vers la gorge. En effet, le produit ne laisse aucun résidu après son passage en bouche. Pour ce qui est de la cohésion, c’est le principal élément de texture influencé par la congélation. En effet, une fois en bouche, certaines particules se détachent du bol alimentaire avant de glisser vers la gorge ce qui pourrait représenter un danger pour une clientèle souffrant de dyspaghie sévère. C’est pourquoi le critère passe de “élevée” à “modérée”. Finalement, l’élasticité est faible puisque la purée, une fois écrasée, change de forme. Ainsi, le produit n’est pas élastique.**

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires : Le produit ne serait pas idéal pour une personne atteinte de dysphagie modérée ou sévère. En effet, il correspond aux exigences en ce qui a trait à l'évaluation visuelle et en bouche, mais n’est pas conforme en ce qui a trait aux textures. La congélation rend la cohésion moins élevée, causant la dispersion de particules de produit en bouche. Alors, les critères rhéologiques ne sont plus acceptables pour cette clientèle. Étant formée, la purée est très intéressante visuellement et ajoute une texture plus diversifiée aux produits en purée. Finalement, le produit est bon au goût grâce à la présence de multiples épices, ce qui le rend encore plus attrayant. Globalement, le produit décongelé est acceptable, mais n’est pas adéquat pour la clientèle cible.**