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

**Produit : Mousse de jambon**

1. **Observation à température de service**

|  |
| --- |
| **Présence de synérèse :** [ ]  |
|  |
| **Purée lisse :** [x]  | **Présence de particules :**[x]  |
| **Texture monophase :** [x]  | **Grosseur des particules : < 0,5 mm****Textures multiphases :** [ ]  |

**Commentaires :**

**Pas de synérèse.** **On ressent de petites particules en bouche. Elles ont une taille inférieure à 0,5 mm et elles sont de grosseurs homogènes. Les particules sont molles et n’adhèrent pas aux structures buccales. Le produit est sécuritaire.**

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

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

**Commentaires :**

**-Adhésion faible à modérée : La purée colle légèrement à l’arrière du palais, mais 2 coups de langue suffisent afin de déloger la purée.**

**-Cohésion modérée à élevée : La purée se disperse sur toute la langue lors de la déglutition, mais n’atteint pas les dents et les joues.**

**La purée est ainsi conforme pour une clientèle sévèrement dysphagique.**

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |[x] [ ] [ ] [ ] [ ]

**Commentaires : La mousse de jambon a un très bon goût. Elle n’a pas un goût trop salé et elle est très attrayante étant donné sa couleur rose qui rappelle bien la couleur du jambon. Elle goûte très bien le jambon et a également un goût délicat de moutarde. Puis, la purée de jambon garde bien sa forme dans une assiette, ce qui la rend d’autant plus attrayante.**

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

**Produit : Salade de pommes, épinards et avocats en purée**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :**

**Aucune synérèse.** **La purée est complètement lisse en bouche. Aucune particule présente dans la purée.**

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

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

**Commentaires :**

**-Adhésion faible à modérée : La purée colle légèrement à l’arrière du palais, mais 1 coup de langue suffit afin de déloger la purée. Elle glisse très bien en bouche.**

**-Cohésion modérée à élevée : La purée se disperse légèrement sur la langue : elle se disperse un peu, mais ne se rend pas jusqu’aux rebords de la langue lors de la déglutition.**

**La purée est ainsi conforme pour une clientèle sévèrement dysphagique.**

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |[ ] [x] [ ] [ ] [ ]

**Commentaires : La purée de salade a un bon goût. Elle a un goût délicat de pommes et d’épinards, mais goûte principalement l’avocat. Elle est également acidulée par l’ajout de vinaigrette dans la purée. Il manque encore quelque chose afin d’avoir une saveur plus rehaussée. Cependant, cette purée est très bonne avec la mousse de jambon ainsi qu’avec la vinaigrette. Donc, elle est bonne seule, mais très bonne avec les autres parties de notre assiette froide. La purée conserve bien sa forme dans une assiette, elle ne s’étend pas. Il serait probablement possible de former la purée afin de la rendre plus attrayante, mais sa couleur verte et déjà très attrayante.**