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

Produit : **Salade-purée de pois chiches et poivron rôti**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :** Aucune présence d’eau sur les côtés ni sur la surface de la purée, ce qui confirme l’absence de synérèse. Elle est également très lisse. Toutefois, il y a présence de petites particules à seulement quelques endroits, mais celles-ci sont inférieures à 0,5 mm et sont facilement écrasables (pas dures). Nous pensons qu’il s’agissait d’amas de Thicken Up Clear et qu’en mélangeant plus vigoureusement, ce défaut pourrait être évité. Une seule phase visible et aucune séparation de la purée en bouche, donc la texture est monophase.

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

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

**Commentaires :**

Fermeté : La fermeté de la purée est faible, car la force nécessaire pour l’écraser entre la langue et le palais est minime.

Adhésion : La purée est faiblement adhésive. Elle glisse très bien et n’adhérait pas de façon générale aux structures buccales. Une très faible adhésion pouvait être perçue au niveau du palais dur. Cette adhésion était facilement résolue après une 2e déglutition.

Cohésion : La cohésion de la purée est modérée. En effet, une fois en bouche au centre de la langue, la purée se disperse légèrement au niveau de la langue (environ 0,5 -1 cm), toutefois sans atteindre les dents.

Élasticité : L’élasticité de la purée est faible. En effet, celle-ci ne reprenait pas sa forme après avoir subi une pression de la langue.

Les quatre conditions sont conformes aux exigences pour une clientèle dysphagique. TB !

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :** Très bon goût de poivrons rôtis, ce qui rend la purée de légumineuses (pois chiches) plus intéressante. La couleur orange est également attrayante.

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

Produit : **Purée protéique de féta et basilic**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :** Notre purée ne présentait aucune trace d’eau sur les contours ni la surface de la purée. Visuellement et en bouche, notre purée était très lisse, il n’y avait aucune particule présente. Il n’y avait pas de division de phase tant dans l’assiette qu’en bouche : notre purée était donc monophase.

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

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

**Commentaires :**

Fermeté : La force nécessaire pour écraser la purée entre la langue et le palais est faible.

Adhésion : Notre purée n’adhère presque pas aux structures buccales. En effet, il est possible qu’un léger résidu reste sur la langue ou au palais, mais une seconde déglutition permet de l’éliminer facilement et complètement.

Cohésion : La cohésion de notre purée se situe entre modérée et élevée. En effet, tant dans l’assiette qu’en bouche, le bol que forme la bouchée se tient bien et ne s’étend que très peu sur le palais et la langue.

Élasticité : L’élasticité est faible, car notre purée ne reprend pas sa forme après avoir subi une pression de la langue.

Les quatre conditions sont conformes aux exigences pour une clientèle dysphagique.

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :** Notre purée est excellente. En effet, le mélange de feta, basilic et ail forme un combo très intéressant. De plus, nous ne goûtons pas les ajouts comme le blanc d’œuf ou le Thicken Up Clear. La couleur vert pâle est aussi très attirante.