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

**Produit : Purée de pois chiches et avocats à la mexicaine**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : <0.5 mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :**

La purée est lisse, sans synérèse. La purée possède de petites particules vert foncé visible à l’œil, mais elles sont plus petites que 0,5 mm. On ne sent pas la présence de ces particules en bouche.

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

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

**Commentaires :**

L’adhésion faible, puisque la purée glisse bien en bouche. Elle n’adhère pas sur la langue et au palais. La purée ne se disperse pas en bouche, elle reste sur la langue. Elle ne s’étend à moins de 1 cm de chaque côté de la langue. Ainsi, la cohésion est modérée.

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :**

Le produit a un goût bien équilibré d’avocat et de basilic. La purée conserve sa forme dans l’assiette et a une belle texture mousse. En somme, ce produit peut convenir à une clientèle dysphagique.

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

**Produit : Purée protéique de feta**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :**

La purée est d’un beau blanc lisse, il n’y a pas de synérèse et il n’y a pas de particules visibles.

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

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

**Commentaires :**

L’adhésion est faible à modérée, puisque la purée adhère un peu au fond de la langue et du palais, mais les résidus se délogent avec quelques mouvements de langue.

Le produit reste au centre de la langue et ne se disperse pas. La cohésion est donc modérée.

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :**

La purée est légèrement salée et le goût est doux. La texture de la purée est agréable en bouche et conserve sa forme dans l’assiette. Cette purée est conforme pour une clientèle dysphagique.