

POUDING, MIEL NECTAR



FICHE 1 : LE CONSISTOMÈTRE

Changement des termes pour décrire
la consistance des liquides épaissis

Déploiement dans les unités

Date de l'animation : _____ Direction : _____

CONTEXTE

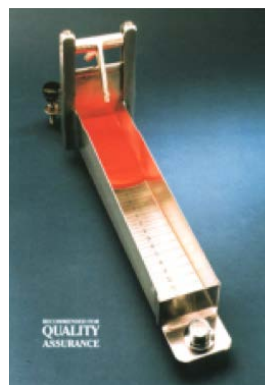
La nouvelle nomenclature est basée sur la vitesse d'écoulement du liquide au consistomètre BOSTWICK. Il apparaît donc important de comprendre comment fonctionne cet appareil.

L'UTILISATION DU CONSISTOMÈTRE

Pour réaliser une mesure, la partie servant de réservoir est remplie avec 75 ml du liquide à évaluer (i.e. : jus, eau, café, etc.). La porte guillotine est levée et le produit s'écoule alors le long du plan incliné pendant 30 secondes. A la fin de ce temps, l'opérateur relève la graduation en centimètre où s'est arrêté le produit. L'unité de mesure est en cm/30 secondes. Ainsi, plus le liquide est épais, moins il parcourt de distance en 30 secondes (il est plus lent). C'est la raison pour laquelle plus le chiffre est petit, plus le liquide est épais. À l'inverse, un liquide plus clair parcourt une plus grande distance en 30 secondes; le chiffre sera donc plus grand. Cette mesure permet de faire des comparaisons entre produits ou par rapport à des standards établis.

Standards utilisés pour décrire les nouvelles consistances des liquides épaissis

BOSTWICK 4	3-5 cm / 30 secondes
BOSTWICK 10	9-11 cm / 30 secondes
BOSTWICK 18	17-19 cm / 30 secondes



**Maintenant, les liquides épaissis,
c'est au BOSTWICK que ça s'identifie!**

Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
de l'Est-de-
l'Île-de-Montréal

Québec