

Invenția se referă la industria alimentară, în special la condimente pentru salate, și anume la maioneze și poate fi utilizată pentru obținerea lor.

Maioneza conține, în % mas.: ulei vegetal - 64,0...65,0, lapte praf - 1,5...1,6, praf de ouă - 4,9...5,0, muștar praf - 0,7...0,8, zahăr - 1,4...1,5, sare - 1,1...1,2, bicarbonat de sodiu -0,04...0,06, acid acetic de 80% - 0,6...0,7, legume uscate - 1,5...2,5, apă - restul.

Rezultatul invenției constă în extinderea sortimentului de maioneze cu valoare biologică ridicată și gust original.