

Procedeu de obținere a emulsiei alimentare apă/ulei/apă îmbogățită cu micronutrienți, care include obținerea unei emulsii ulei/apă prin dispersare-omogenizare și dispersarea ei ulterioară într-o fază apoasă omogenă, caracterizat prin aceea că dispersarea-omogenizarea se efectuează până la dimensiunea medie a particulelor emulsiei ulei/apă, care nu depășește 2  $\mu$ , emulsia ulei/apă conține (% vol.): amestec de ulei vegetal și/sau fracțiune grasă din lapte 68...75; praf de ouă 4...6; cazeină 3...4 și soluție de sulfat de fier (II), care conține 0,2...2,0 mg Fe/cm<sup>3</sup> 15...25, iar în calitate de fază apoasă omogenă se utilizează lapte normalizat și/sau sirop de glucoză sau de fructe, care se ia în cantitate de 30...90% din emulsia finală, în care se adaugă 0,25...0,50% de acid ascorbic și 5...10% de ingrediente necesare pentru a asigura proprietățile organoleptice dorite, iar dispersarea ulterioară a emulsiei ulei/apă în faza apoasă omogenă se efectuează până la dimensiunea particulelor emulsiei apă/ulei/apă, care depășește de 2...3 ori dimensiunea particulelor emulsiei ulei/apă.