

a 2005 0026

Invenția se referă la industria alimentară, în special la industria untului și grăsimilor și poate fi utilizată la producerea maionezei, diferitelor sosuri și produse pentru alimentarea copiilor.

Procedeul solicitat include obținerea unei emulsii primare ulei/apă prin dispersare-omogenizare și dispersarea ei ulterioară într-o fază apoasă omogenă până la dimensiunea medie a particulelor emulsiei primare, care nu depășește 2 μ .

Emulsia primară conține (% vol.): ulei vegetal și/sau fracțiune grasă din lapte 68...75; praf de ouă 4...6; cazeină 3...4 și soluție apoasă de sulfat de fier(II) conținând 0,2...2,0 mg Fe/cm³ 15...25. În calitate de fază apoasă omogenă se utilizează lapte normalizat și/sau sirop de glucoză sau de fructe în raport 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. Dimensiunea particulelor emulsiei apă/ulei/apă depășește de 2...3 ori dimensiunea particulelor emulsiei primare ulei/apă.

Revendicări: 1