

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к масложировой промышленности и может быть использовано при производстве майонеза, различных соусов и продуктов для детского питания.

Заявленный способ включает получение первичной эмульсии типа масло/вода диспергированием-гомогенизацией и последующее ее диспергирование в однородную водную фазу до среднего размера частиц первичной эмульсии не превышающего 2 м. Первичная эмульсия содержит (об. %): растительное масло и/или молочную жировую фракцию - 68...75; яичный порошок - 4...6; казеин - 3...4 и водный раствор сульфата железа(II), содержащего 0,2...2,0 мг Fe/см³ - 15...25. В качестве однородной водной фазы используют нормализованное молоко и/или сироп из глюкозы или из фруктозы в соотношении 30...90% от конечной эмульсии, в которую добавляют 0,25...0,50% аскорбиновой кислоты и 5...10% ингредиентов, необходимых для получения желаемых органолептических свойств. Размер частиц эмульсии вода/масло/вода превышает в 2...3 раза размер частиц первичной эмульсии масло/вода.

П. формулы: 1