

1. Розпилювана емульсія для колерування (посилення коричневого забарвлення) харчових продуктів, що включає жирову фазу, водну фазу і засіб для колерування, яка **відрізняється** тим, що емульсія є емульсією олія-в-воді і містить:

- жирову фазу в кількості від 30 до 45 % ваги,
- водну фазу в кількості від 55 до 70 % ваги,
- засіб для колерування, розчинений чи диспергований у водній фазі,
- емульгатор, причому засіб для колерування містить гідроксіацетальдегід в кількості від 0,1 до 5 % від загальної ваги композиції, а емульгатор є жиророзчинним ефіром лимонної кислоти і моно- чи дигліцеридів.

2. Розпилювана емульсія за п. 1, яка **відрізняється** тим, що додатково містить ароматизатор, який знаходиться головним чином у жировій фазі.

3. Розпилювана емульсія за п. 2, яка **відрізняється** тим, що ароматизатор являє собою жиророзчинні смакові ароматизатори.

4. Розпилювана емульсія за п. 1, яка **відрізняється** тим, що є практично вільною від білкового матеріалу і практично вільною від сполук з первинними чи вторинними аміногрупами.

5. Виріб, який являє собою контейнер для вміщення рідини, що включає розсіювальний пристрій, нагнітаючий пристрій і емульсію за пп. 1-4.

6. Застосування розпилюваної емульсії за п. 2 чи п. 3 для надання аромату харчовим продуктам шляхом розпилення емульсії на харчові продукти перед стадією нагрівання.

7. Застосування розпилюваної емульсії за будь-яким з пп. 1-4 для надання коричневого чи золотаво-коричневого кольору харчовим продуктам шляхом розпилення емульсії на харчові продукти перед стадією нагрівання.

8. Застосування розпилюваної емульсії за п.7, яке **відрізняється** тим, що стадія нагрівання проводиться в пристрої, що є як джерелом гарячого повітря, так і джерелом мікрохвиль.