

Распыляемая эмульсия для колерования (для усиления золотисто-коричневой окраски) пищевых продуктов содержит жировую фазу в количестве от 30 до 45 % веса, водную фазу в количестве от 55 до 70 % веса, средство для окрашивания – гидроксиацетальдегид, растворенный в водной фазе в количестве от 0,1 до 5 % веса, эмульгатор – жирорастворимый эфир лимонной кислоты и моно- или диглицеридов. Дополнительно эмульсия содержит ароматизатор. Применяют распыляемую эмульсию для окрашивания для придания пищевым продуктам золотисто-коричневого цвета и аромата путем распыления эмульсии на поверхность пищевых продуктов перед стадией нагрева.