

Розпилювана емульсія для колерування (для посилення золотаво-коричневого забарвлення) харчових продуктів містить жирову фазу в кількості від 30 до 45 % ваги, водну фазу в кількості від 55 до 70 % ваги, засіб для колерування – гідроксіацетальдегід, розчинений у водній фазі в кількості від 0,1 до 5 % ваги, емульгатор – жиророзчинний ефір лимонної кислоти і моно- чи дигліцеридів. Додатково емульсія містить ароматизатор. Застосовують розпилювану емульсію для колерування для надання харчовим продуктам золотаво-коричневого кольору та аромату шляхом розпилення емульсії на поверхню харчових продуктів перед стадією нагрівання.