

Resumen

La presente invención corresponde con un proceso de obtención de una emulsión alimentaria baja en grasa que comprende una etapa de homogenización primaria mediante ultra turrax, y un paso de emulsificación mediante ultrasonido o rotor-stator, en donde en la etapa de selección de las materias primas se escoge la fuente de lecitina, el tipo de aceite vegetal, el tipo de vinagre y el condimento en la formulación mediante una ecuación.

La presente invención entrega un proceso para la obtención de una emulsión alimentaria baja en grasa y sin preservativos con una estabilidad superior.