

1. Спосіб одержання оброблених м'ясопродуктів, який передбачає додавання карбоксиметилцелюлози (КМЦ), який **відрізняється** тим, що використовують КМЦ, яка характеризується тим, що утворює гель при 25 °С після розчинення з високим зусиллям зсуву у 0,3 мас. % водного розчину хлориду натрію, причому кінцевий вміст КМЦ у водному розчині хлориду натрію становить 1 мас. % для КМЦ зі ступенем полімеризації (СП) понад 4000; 1,5 мас. % для КМЦ з СП від 3000 до 4000; 2 мас. % для КМЦ з СП від 1500 до 3000; і 4 мас. % для КМЦ з СП менше 1500, а вказаний гель являє собою текуче середовище, що має динамічний модуль пружності (G'), який перевищує модуль в'язкості (G'') по всьому частотному інтервалу 0,01-10 Гц по вимірюванню на вібраційному реометрі, що працює при напруженні 0,2.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що вказана КМЦ має в'язкість по Брукфільду, що складає більше 9000 МПа·с після розчинення з високим зусиллям зсуву у 0,3 мас. % водному розчині хлориду натрію, причому кінцевий вміст КМЦ у водному розчині хлориду натрію становить 1 мас. % для КМЦ зі ступенем полімеризації (СП) понад 4000; 1,5 мас. % для КМЦ з СП від 3000 до 4000; 2 мас. % для КМЦ з СП від 1500 до 3000; і 4 мас. % для КМЦ з СП менше 2500.
3. Спосіб за п. 1 або п. 2, який **відрізняється** тим, що вказана КМЦ має СП 1500 або більше.
4. Спосіб за п. 3, який **відрізняється** тим, що вказана КМЦ одержана з целюлози бавовняного линта.
5. Спосіб за будь-яким з пп. 1-4, який **відрізняється** тим, що вказана КМЦ має ступінь заміщення (СЗ) від 0,5 до 1,2.
6. Спосіб за будь-яким з пп. 1-5, який **відрізняється** тим, що вказаним обробленим м'ясопродуктом є емульгований м'ясопродукт, рублений м'ясопродукт, корм для домашніх тварин або окорок.
7. Спосіб за п. 6, який **відрізняється** тим, що вказаним обробленим м'ясопродуктом є емульгований м'ясопродукт.
8. Спосіб за будь-яким з пп. 1-7, який **відрізняється** тим, що вказаним обробленим м'ясопродуктом є яловичина, свинина, риба або домашня птиця.
9. Спосіб за будь-яким з пп. 1-5, який **відрізняється** тим, що вказану КМЦ використовують в комбінації з карагеном, колагеновим білком, конжеком або крохмалем.
10. Спосіб за будь-яким з пп. 1-9, який **відрізняється** тим, що вказану КМЦ використовують в кількості від 0,05 до 0,5 мас. % від загальної ваги обробленого м'ясопродукту.