

Изобретение относится к использованию карбоксиметилцеллюлозы (КМЦ) в обработанных мясопродуктах, таких как ливерная колбаса, венские сосиски, колбаса для жарки, гамбургеры и окорока, причем указанная КМЦ характеризуется тем, что образует гель при 25 °С после растворения с высоким усилием сдвига в 0,3 масс. % водного раствора хлорида натрия, при этом конечное содержание КМЦ в водном растворе хлорида натрия составляет 1 масс. % для КМЦ со степенью полимеризации (СП) выше 4000; 1,5 масс. % для КМЦ с СП от 3000 до 4000; 2 масс. % для КМЦ с СП от 1500 до 3000; и 4 масс. % для КМЦ с СП меньше 1500, а указанный гель является текучей средой, которая имеет динамический модуль упругости ( $G'$ ), который превышает модуль вязкости ( $G''$ ) по всему частотному интервалу 0,01-10 Гц при измерении вибрационным реометром, который работает при напряжении 0,2. Указанный обработанный мясопродукт преимущественно включает говядину, свинину или мясо домашней птицы. КМЦ может также использоваться в комбинации с гидроколлоидами, такими как карагеллан, коллагеновый белок, конжак или крахмал.