

Винахід належить до використання карбоксиметилцелюлози (КМЦ) в оброблених м'ясопродуктах, таких як ліверна ковбаса, віденські сосиски, ковбаса для смажіння, гамбургери і окороки, причому вказана КМЦ характеризується тим, що утворює гель при 25 °С після розчинення з високим зусиллям зсуву у 0,3 мас. % водного розчину хлориду натрію, при цьому 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, який працює при напруженні 0,2. Вказаний оброблений м'ясопродукт переважно включає яловичину, свинину або м'ясо домашньої птиці. КМЦ може також використовуватися в комбінації з гідроколоїдами, такими як карагенан, колагеновий білок, конжак або крохмаль.