

Спосіб виробництва кріостабілізуючої суміші для варених ковбасних виробів включає попередню підготовку та змішування загущувача з харчовими волокнами. Як харчові волокна використовують рослинну клітковину, як загущувач використовують альгінат натрію, який попередньо змішують з триполіфосфатом натрію. Потім додатково вносять тваринний білок, мальтодекстрин, 50 % кількості якого вносять на початку змішування, а інші 50 % вносять на другому етапі. При цьому змішування проводять у два цикли протягом 20 хвилин з подальшим просіюванням отриманої суміші до частинок розміром 0,5-1,5 мм.