

**Данильчук Татьяна Николаевна**  
Доктор технических наук  
Профессор, ФГБОУ ВО Росбиотех  
Волоколамское шоссе, 11,  
Москва, 125080, Россия  
danilchuktn@mgupp.ru  
+7(905)590-37-39

**Кому:**  
**Араму Генриховичу Галстяну**  
Главному редактору журнала  
«Пищевая метаинженерия»

Дата: 15 сентября 2026 года

Уважаемый Арам Генрихович,

Прошу рассмотреть для публикации в журнале «Пищевая метаинженерия» нашу рукопись:

**Название статьи:** Перспективы применения инулина в мясных продуктах спортивного питания

**Авторы:** Данильчук Татьяна Николаевна, Аль Дарвиш Маис

**Тип статьи:** Оригинальное эмпирическое исследование

**Приложенные файлы:** текст статьи, титульный лист рукописи, согласия авторов на обработку персональных данных в научном периодическом издании, соглашение авторов на заключение издательского лицензионного договора

---

#### **(1) Цель исследования и значимость**

Цель работы заключалась в проведении оценки перспективности применения геля инулина и в обосновании его дозировки при разработке рецептуры сосисок на основе куриного мяса и мяса ягнёнка, ориентированных на использование в питании спортивной направленности. Вопросы питания спортсменов и физически активных людей крайне актуальны в настоящее время, особенно контексте разработки мясных продуктов с полноценным белковым составом, пребиотиками и с пониженным содержанием жира. Несмотря на значительное количество работ в области пищевой инженерии, посвящённых исследованию мясных продуктов с функциональными ингредиентами, не выявлены исследования, в которых использовалось комбинирование мяса куриной грудки, мяса ягнёнка и пребиотика для разработки продукта спортивного питания. В настоящем исследовании проведено сравнение образцов сосисок, изготовленных на основе сочетания указанных выше видов мяса, в технологии которых животный жир был заменен пребиотиком - инулиновым гелем. Оценка проводилась с учётом биологической ценности белков, органолептических, технологических и экономических характеристик разработанных образцов. Полученные результаты показали, что рецептура с частичной заменой мяса куриной грудки на мясо ягнёнка (10%) и гелем инулина в количестве 10% от общей массы характеризовалась наиболее высокими органолептическими оценками, повышенным расчётным выходом готового продукта и приемлемой расчётной себестоимостью. Работа представляет практический интерес как основа дальнейшей технологической отработки рецептур продуктов быстрого приготовления в интересах питания спортсменов,

что актуально не только для специалистов в области функционального спортивного питания, но и для людей, ведущих здоровый образ жизни.

---

## **(2) Информация, требуемая журналом**

### **Конфликт интересов и финансирование:**

- Конфликтов интересов у авторов нет.
- Финансовая поддержка отсутствует.

### **Вклад авторов (согласно системе CRediT):**

Данильчук Т.Н.: разработка концепции; научное руководство; написание рукописи – рецензирование и редактирование.

Аль Дарвиш Маис: разработка концепции; проведение исследования; визуализация; написание черновика рукописи.

### **Возможные рецензенты:**

Мы предлагаем следующих экспертов, которые могут объективно оценить нашу работу: [Имя Фамилия Отчество, учреждение, e-mail, область экспертизы]

- Бредихина Ольга Валентиновна, ГНЦ ВНИРО, bredihinaov@rambler.ru, разработка и совершенствование технологий функциональных и специализированных пищевых, продуктов.
- Бакуменко Олеся Евгеньевна, ФГБОУ ВО РОСБИОТЕХ, oebakumenko@mgupp.ru, эксперт-нутрициолог.

---

## **(3) Гарантии и этические положения**

- Рукопись ранее не публиковалась и не находится на рассмотрении в других изданиях.
- Все авторы прочитали и одобрили финальную версию статьи.
- Материалы исследования не нарушают авторские права и законодательство РФ, включая требования экспортного контроля.
- Искусственный интеллект не использовался для автоматической генерации текста статьи.

---

## **(4) Заключение и контактная информация**

### **Ответственный автор:**

Данильчук Татьяна Николаевна

Профессор, ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

Email: danilchuktn@mgupp.ru

Телефон: +7(905)590-37-39

### **Дополнительный контакт (при необходимости):**

Аль Дарвиш Маис, аспирант, ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», maisdarwish77@gmail.com

С уважением,

Данильчук Т.Н.