МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
СЛОВАЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА (СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА)
ЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРИРОДНИЧИХ НАУК (ЧЕХІЯ)
ПОМОРСЬКА АКАДЕМІЯ В СЛУПСЬКУ (ПОЛЬЩА)



Міжнародна науково-практична конференція

АГРАРНА ОСВІТА ТА НАУКА: ДОСЯГНЕННЯ, РОЛЬ, ФАКТОРИ РОСТУ

Сучасний розвиток ветеринарної медицини

14 вересня 2026 року

Біла Церква
2026

УДК 636.09'06

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, ректор.
Варченко О.М., д-р екон. наук.
Скиба В.В., д-р с.-г. наук.
Димань Т.М., д-р с.-г. наук.
Крауютієне І., д-р філософії.
Мамедова К.Х., д-р філософії.
Царенко Т.М., канд. вет. наук.
Козій Н.В., канд. вет. наук.
Василенко О.І., д-р філософії.
Мостипан О.В., відповідальний секретар.

Відповідальна за випуск – **Мостипан О.В.,** начальник редакційно-видавничого відділу.

Сучасний розвиток ветеринарної медицини: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. 14 вересня 2026 р. Білоцерківський НАУ. 108 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

©БНАУ

Вік риби	Місяці	Кількість досліджених риб, екз	Кількість інвазованих риб, екз	Кількість виявлених паразитів, екз		Е.І. %	І.І., екз
				від-до	всього		
0+	Червень	10	-	-	-	-	-
	Липень	10	-	-	-	-	-
	Серпень	10	3	2-4	8	30	0,8
	Вересень	10	5	1-6	16	50	1,6
	Жовтень	10	4	1-14	33	40	3,3
1+	Червень	10	1	8	8	10	0,8
	Липень	10	2	4-6	10	20	1,0
	Серпень	10	1	3	3	10	0,3
	Вересень	10	3	2-4	10	30	1,0
	Жовтень	10	2	1-3	4	20	0,4
2+	Червень	10	2	1-4	5	20	0,7
	Липень	10	-	-	-	-	-
	Серпень	10	-	-	-	-	-
	Вересень	10	-	-	-	-	-
	Жовтень	10	-	-	-	-	-

інвазії від 0,3 паразитів на рибу в серпні до 1,0 паразита на рибу в липні та вересні. Максимальна кількість паразитів, яку виявляли в даної вікової групи становила

6 паразитів на одну уражену рибу.

Дослідження вікової групи 2+ було виявлено лише в червні місяці з Е.І. – 20% та І.І. – 0,7 паразита на рибу.

Отримані результати свідчать, що в даному господарстві слід звернути увагу на питання профілактики даного захворювання у вирощуваних коропів вікової групи 0+ та 1+.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Короп. URL:https://bambuka.com.ua/karp-cyprinus-carpio-l1.html
2. Види коропів. URL:https://rivnefish.com/carp-types
3. Короп – перспективний напрямок у аквакультурі. URL:https://chng.darg.gov.ua/ korop_perspektivnij_naprjamok_0_0_0_1268_1.html
4. Гринжевський М.В. Атлас промислових риб України / [М.В. Гринжевський, С.І. Алимов, М.С. Ківа, П.В. Микитюк, Л.М. Гейко, В.І. Джміль, О.Р. Михальський та ін.]. К.: КВІЦ, 2005. С. 60.
5. Влада П. Хвороби, що псують товарний вигляд риби. Ветеринарна медицина України. 2006. № 5. С. 42
6. Джміль В.І., Дактилогіроз коропів в рибницьких господарствах київської області. Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Ґжицького. 2010. Том. 12 № 2 (44) Ч. 1, С. 89. URL:Ifile:///C:/Users/Asus_001/Downloads/nvlnu_2010_12_2(1)__19.pdf
7. Джміль В.І. Моніторинг та лікування лернеозу у коропів, що вирощувалися у нагульному ставку ТОВ «Рокитнянський рибгосп» в період 2019 року: матеріали міжнародної-практичної конференції «Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту» Сучасний розвиток ветеринарної медицини. 30 жовтня 2020 року, Біла Церква, С. 29-30.
8. Влада П. Хвороби, що псують товарний вигляд риби. Ветеринарна медицина України. 2006. № 5. С. 42.
9. Секретарюк К.В. Ветеринарна іхтіопаразитологія. М.: Универсум паблишинг, 2023. С. 157-160.

УДК 637.5:543.06

ЗАБАРНА І.В.[1], канд. вет. наук, **БОГАТКО Н.М.[2],** д-р вет. наук

[1]ЗВО «Подільський державний університет, [2]Білоцерківський національний аграрний університет

УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДУ ВИЗНАЧЕННЯ МАСОВОЇ ЧАСТКИ НАТРІЮ ХЛОРИДУ У М'ЯСІ РАВЛИКІВ

У роботі удосконалено метод визначення масової частки натрію хлориду у м'ясі равликів різних видів за різних способів технологічної обробки та умов зберігання. Дослідження 70 проб м'яса живих, охолоджених

та варено-морожених равликів показало стабільність результатів методу на рівні 99,9%, а отримані значення масової частки натрію хлориду становили 0,56–1,00% і не перевищували встановленого нормативного рівня.
Ключові слова: м’ясо равликів, натрію хлорид, масова частка, титриметричний метод, якість.

ZABARNA I.V., candidate of veterinary sciences, **BOHATKO N.M.,** doctor of agricultural sciences
[1]Higher Education Institution “Podillia State University”, [2]Bila Tserkva National Agrarian University

IMPROVEMENT OF THE METHOD FOR DETERMINING THE MASS FRACTION OF SODIUM CHLORIDE IN SNAIL MEAT

The study presents an improved method for determining the mass fraction of sodium chloride in the meat of different snail species subjected to various processing methods and storage conditions. Analysis of 70 samples of fresh, chilled, and cooked-frozen snail meat demonstrated a method stability of 99.9%. The determined sodium chloride content ranged from 0.56% to 1.00% and did not exceed the established regulatory limit.
Keywords: snail meat, sodium chloride, mass fraction, titrimetric method, quality.

Актуальність теми. М’ясо равликів є перспективною харчовою сировиною, споживчі властивості та якість якої залежать від виду молюсків, способу технологічної обробки та умов зберігання [1−2]. Одним із важливих показників, що характеризує якість м’яса равликів, є масова частка натрію хлориду [3]. Контроль цього показника має значення для оцінювання якості продукції та її відповідності встановленим вимогам [4].

У зв’язку з особливостями хімічного складу м’яса равликів актуальним є удосконалення та оптимізація методів визначення масової частки натрію хлориду, що дозволить отримувати стабільні кількісні результати та використовувати метод для контролю якості м’яса равликів різних видів за різних способів технологічної обробки та умов зберігання.

Мета роботи − удосконалити метод визначення масової частки натрію хлориду у м’ясі равликів різних видів та оцінити його ефективність за різних способів технологічної обробки і умов зберігання.

Матеріали та методи. Дослідження проводили у зразках м’яса равликів *Helix aspersa maxima, Helix aspersa mullerr* та *Helix pomatia* за різних способів технологічної обробки та умов зберігання. Загалом досліджено 70 проб: 20 проб м’яса живих равликів, 20 проб охолодженого та 30 проб варено-мороженого м’яса. Масову частку натрію хлориду визначали титриметричним методом у м’ясо-водній витяжці. Для аналізу використовували наважку м’яса масою 5,0–5,1 г, 95,0–95,1 см³ дистильованої води та 10,0–10,1 см³ профільтрованої витяжки для титрування. Титрування проводили розчином нітрату срібла концентрацією 0,1 моль/дм³ у присутності 0,1–0,2 см³ 10% розчину хромату калію до появи стійкого червоно-бурого забарвлення протягом 10–12 с [5]. За результат приймали середнє арифметичне двох паралельних визначень; розбіжність між ними не перевищувала 0,02%.

Результати та їх обговорення. У результаті проведених досліджень оптимізовано метод визначення масової частки натрію хлориду у м’ясі равликів. За оптимізованих умов використовували наважку м’яса равликів масою 5,0–5,1 г, до якої додавали 95,0–95,1 см³ дистильованої води. М’ясо-водну витяжку настоювали протягом 25–30 хв, після чого фільтрували та відбирали 10,0–10,1 см³ для титрування розчином нітрату срібла концентрацією 0,1 моль/дм³ у присутності 0,1–0,2 см³ 10% розчину хромату калію. Кінцеву точку титрування визначали за появою стійкого забарвлення, що зберігалося протягом 10–12 с. Загальна тривалість аналізу становила 36–40 хв, а стабільність результатів визначення масової частки натрію хлориду — 99,9%. Ефективність оптимізованого методу визначення масової частки натрію хлориду перевірено на 70 пробах м’яса равликів різних видів за різних способів технологічної обробки та умов зберігання. У м’ясі живих *Helix aspersa maxima* та *Helix aspersa mullerr* масова частка натрію хлориду становила 0,89±0,007–1,00±0,007%, а в охолодженому м’ясі цих видів − 0,56±0,006–0,80±0,011%. У варено-мороженому м’ясі *Helix aspersa pomatia, H. aspersa maxima* та *H. aspersa mullerr* масова частка натрію хлориду

становила відповідно 0,67±0,007%, 0,64±0,008% та 0,69±0,009%. Усі отримані значення були нижчими за встановлений нормативний рівень 2,5% [4], що свідчить про відповідність досліджених зразків за цим показником.

Висновки. Оптимізований метод забезпечує стабільне та достовірне кількісне визначення масової частки натрію хлориду у м'ясі равликів різних видів. За результатами дослідження 70 проб м'яса живих, охолоджених та варено-морожених равликів встановлено, що масова частка натрію хлориду становила 0,56–1,00 %, що не перевищувало встановленого нормативного рівня 2,5 %. Запропонований метод може бути використаний для контролю якості м'яса равликів різних видів за різних способів технологічної обробки та умов зберігання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Rygało-Galewska A., Zglińska K., Niemiec T. Edible Snail Production in Europe. Animals. 2022. Vol. 12, No. 20. 2732. DOI:10.3390/ani12202732.

2. Effect of different processing methods on the proximate composition, mineral content and functional properties of snail (Archachatina marginata) meat. Journal of Agriculture and Food Research. 2022. Vol. 8. 100298. DOI:10.1016/j.jafr.2022.100298.

3.Gupta A., Khanal P. The potential of snails as a source of food and feed. Journal of Agriculture and Food Research. 2024. Vol. 18. Article 101330. DOI:10.1016/j.jafr.2024.101330.

4. Черевоногі молюски живі харчові. Технічні умови: ДСТУ 7821:2016. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2016. 10 с.

5. Спосіб визначення масової частки натрію хлориду у м'ясі равликів: пат. 135376 Україна: G01N 33/12 (2006.01). № u 2019 01008; заявл. 31.01.2019; опубл. 25.06.2019, Бюл. № 12. 2 с.