

**СПИСОК НАУКОВИХ І  
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИХ ПРАЦЬ  
СУКМАНОВА ВАЛЕРІЯ ОЛЕКСАНДРОВИЧА**

**доктора технічних наук, професора, старшого наукового  
співробітника, Заслуженого діяча науки і техніки України,  
лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки**

**1979**

1. Выбор номенклатуры показателей для обобщенной оценки качества картофелечисток / Н. А. Шквырский, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1979. – Вып. 3.
2. Исследование некоторых эксплуатационных показателей картофелечисток периодического действия / Н. А. Шквырский, С. А. Махичин, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1979. - Вып. 3.
3. Исследование обобщенного показателя качества картофелечисток / Н. А. Шквырский, С. А. Махичин, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1979. – Вып. 3.
4. Картофелеочистительное оборудование камерного типа и оценка его качества / Н. А. Шквырский, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1979. - Вып. 12.
5. Качество картофелечисток и его изменение во времени / Н. А. Шквырский, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1979. – Вып. 2.
6. Механическое оборудование предприятий общественного питания и определение его надёжности / Н. А. Шквырский, И. Н. Калашникова, А. Г. Андриющенко, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1979. - Вып. 11.
7. Стенд для определения энергозатрат очистки корнеплода / Н. А. Шквырский, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1979. – Вып. 1.

**1980**

8. Исследование нагруженности рабочих органов картофелечисток / Н. А. Шквырский, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1980. – Вып. 4.
9. Исследование основных эксплуатационных показателей качества картофелеочистительных машин с целью повышения их технического уровня : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.02.14 - Машины и аппараты пищевых производств / В. А. Сукманов ; Моск. технолог. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1980.
10. Исследование основных эксплуатационных показателей качества картофелеочистительных машин с целью повышения их технического уровня : дис. ... канд. техн. наук : 05.02.14 – Машины и аппараты пищевых производств / В. А. Сукманов ; Моск. технолог. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1980. – 220 с.
11. Прогнозирование параметров картофелечисток для предприятий общественного питания / Н. А. Шквырский, С. А. Махичин, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1980. – Вып. 6.

**1981**

12. К вопросу аттестации торгово-технологического оборудования / В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1981. – Вып. 6. – С. 3-6.
13. Универсальные кухонные машины для предприятий массового питания за рубежом / Ю. А. Кратков, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. - М., 1980. – Вып. 6.

**1982**

14. Абразивный материал : а. с. 994454 / Н. А. Шквырский, В. А. Сукманов. – Оpubл. 1982.
15. Исследование надёжности автоматизированных складских комплексов СМК-2 / Н. А. Шквырский, И. Н. Калашникова, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. – М., 1982. – Вып. 5. – С. 8-11.
16. К вопросу оценки уровня качества торгово-технологического оборудования / В. А. Сукманов, В. Н. Медведев, А. Ф. Писецкий // Стандарты и качество. – 1982. - № 7. – С. 51-54.
17. \*Установка для ускоренных испытаний материала на износ / В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного

питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. – М., 1982.

### 1983

18. К вопросу повышения надёжности и долговечности отдельных деталей торгово-технологического оборудования / В. А. Сукманов, И. Н. Калашникова // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. – М., 1983. – Вып. 12. – С. 3-5.

### 1984

19. Исследование влияния технологических факторов изготовления абразивных рабочих органов / В. А. Сукманов. – М., 1984. – Деп. в ВИНТИ, № 363 мл-Д84.

20. Исследование надежности торгово-технологического оборудования. Ч. 1 : отчет о НИР (закл.) / Донец. ин-т сов. торговли, Каф. инженер. дисцип. ; науч. рук. В. А. Сукманов. - № 727/1984. - Донецк, 1984. - 90 с. – Библиогр.: с. 27-29.

21. Оценка и исследование качества мясорубок / В. А. Сукманов. – М., 1984. – Деп. в ВИНТИ, № 364 мл-Д84.

22. Повышение качества абразивных рабочих органов картофелеочистительных машин / В. А. Сукманов. – М., 1984. – Деп. в ВИНТИ, № 365 мл-Д84.

23. Роль и место реологических исследований в совершенствовании методов оценки качества торгово-технологического оборудования / С. А. Махичин, В. А. Сукманов // Проблемы индустриализации общественного питания страны : сб. тез. докл. всесоюз. науч. конф., Харьков, 27-29 нояб. [1984 г.]. – Х., 1984.

24. Тенденция совершенствования торгово-технологического оборудования / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Проблемы индустриализации общественного питания страны : сб. тез. докл. всесоюз. науч. конф., Харьков, 27-29 нояб. [1984 г.]. – Х., 1984.

25. Устройство для автоматического регулирования продолжительности процесса взбивания во взбивательных машинах / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Проблемы индустриализации общественного питания страны : сб. тез. докл. всесоюз. науч. конф., Харьков, 27-29 нояб. [1984 г.]. – Х., 1984.

### 1985

26. Исследование надежности некоторых типов торгово-технологического оборудования и их зарубежных аналогов / В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. – М., 1985.

27. Определение коэффициентов весомости показателей качества торгово-технологического оборудования / В. А. Сукманов, И. Б. Левит. - М., 1985. – Деп. в ЦНИИТЭИцентрсоюза 01.10.1985, № 45-85Д.

28. Оригинальная картофелечистка : / В. А. Сукманов // Общественное питание. – 1985. - № 8. – С. 30.

### 1986

29. Исследование безотказности и ремонтпригодности торгово-технологического оборудования : отчет о НИР (закл.) / Донец. ин-т сов. торговли, Каф. общинженер. дисцип. ; науч. рук. В. А. Сукманов. - № 727/1986. - Донецк, 1986. – 88 с. - Библиогр.:с. 87-88.

30. К вопросу определения коэффициентов весомости показателей качества торгово-технологического оборудования / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Надежность и качество. – М., 1986. – С. 32-37.

31. Математическая модель процесса получения взбитых смесей с наилучшими реологическими характеристиками / В. А. Сукманов, И. Б. Левит, С. А. Соколов. // Теоретические и практические аспекты применения методов инженерной физико-химической механики с целью совершенствования и интенсификации технологических процессов пищевых производств : тез. док. на всесоюз. конф. – М., 1986.

32. Определение коэффициентов весомости показателей качества торгово-технологического оборудования : реф. ст. / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1986. – № 3 (172). - С. 124. – ISSN 0579-3009.

33. Построение экспериментальных кривых качества мясного фарша, получаемого в общественном питании / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Теоретические и практические аспекты применения методов инженерной физико-химической механики с целью совершенствования и интенсификации технологических процессов пищевых производств : тез. док. на всесоюз. конф. – М., 1986.

### 1987

34. Исследование надёжности машин измельчения варёных продуктов МИВП / Н. Ф. Писарев, В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. – М., 1987. – Вып. 5.

35. Исследование надёжности машин измельчения сырых овощей МИСО / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор. информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. – М., 1987. – Вып. 9.

36. Исследование надёжности торгово-технологического оборудования / В. А. Сукманов // Научно-технический прогресс в общественном питании : тез. док. на IX всесоюз. отрасл. конф / НИИОП. – М., 1987.

37. Определение показателей надёжности зарубежного торгово-технологического оборудования / В. А. Сукманов, И. Б. Левит, С. А. Соколов // Научно-технический прогресс в общественном питании : тез. док. на IX всесоюз. отрасл. конф. / НИИ обществ. питания. – М., 1987.

38. Повышение технического уровня и качества торгово-технического оборудования / В. А. Сукманов, С. А. Мачихин, И. Б. Левит // Научно-технический прогресс в общественном питании : тез. док. на IX всесоюз. отрасл. конф. / НИИ обществ. питания . – М., 1987.

39. Прогнозирование обобщённого показателя качества торгово-технологического оборудования и определение параметров перспективных моделей / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Научно-технический прогресс в общественном питании : тез. док. на IX всесоюз. отрасл. конф. / НИИ обществ. питания . – М., 1987.

40. Роль и место реологических исследований в повышении технического уровня торгово-технологического оборудования / В. А. Сукманов. // Научно-технический прогресс в общественном питании : тез. док. на IX всесоюз. отрасл. конф. / НИИ обществ. питания . – М., 1987.

#### 1988

41. Исследование безотказности и ремонтпригодности торгово-технологического оборудования : отчет о НИР (закл.) / Донец. ин-т сов. торговли, Каф. общинженер. дисцип. ; науч. рук. В. А. Сукманов. - Донецк, 1988. - 147с. - Библиогр.: с. 127-131.

42. Качество очистки картофеля в предприятиях общественного питания / В. А. Сукманов // Отраслевая наука в обеспечении перестройки общественного питания : сб. докл. X всесоюз. конф., Москва, 13-15 сент. 1988 г. – М., 1988.

43. Надежность зарубежного торгово-технологического оборудования / Н. Ф. Писарев, В. А. Сукманов // Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отечественный производственный опыт : обзор информ. / ЦНИИТЭИлегпищемаш. – М., 1988. – Вып. 10. – С. 1-3.

44. Определение перспектив развития оборудования для механической обработки продуктов питания : отчет о НИР (закл.) / Донец. ин-т сов. торговли ; Каф. общинженер. дисцип. ; науч. рук. В. А. Сукманов. - Донецк, 1988. – 199 с. - Библиогр.: с. 63-68.

#### 1989

45. Разработка экспериментального устройства для оптимизации продолжительности процесса взбивания во взбивальных машинах : отчет о НИР (закл.) / Донец. ин-т сов. торговли ; Каф. общинженер. дисцип. ; науч. рук. В. А. Сукманов. - Донецк, 1989. – 88 с. - Библиогр.: с. 46-48.

#### 1990

46. Обеспечения высокого качества смесей, получаемых во взбивальных машинах / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Торговля и общественное питание в новых условиях хозяйствования / М-во торговли УССР, Донец. ин-т сов. торговли. – Донецк : ДИСТ, 1990. – Вып. 1. – С. 161. – ISBN 5-7707-0393-8.

#### 1991

47. Оценка качества сбитых смесей / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Торговля в условиях перехода к рыночным отношениям / М-во торговли

Украины, Донец. ин-т сов. торговли. – Донецк, 1991. - С. 188-191. - ISBN 5-77072003-4.

### 1992

48. Способи інтенсифікації і регулювання процесу збивання / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт // Торгівля і ринок України / М-во освіти України, Донец. комерц. ін-т. – Донецьк, 1992. – С. 203-205. – ISBN 5-7707-0513-2.

### 1993

49. Математическая модель изменения структурно-механических характеристик смесей / В. А. Сукманов, И. Б. Левит, Л. М. Михно // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1993. - № 1. – С. 39-41.

50. Метод та обладнання для оцінки ушкодження бульб при їх обчистці указаним способом / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт // Торгівля і ринок України / М-во освіти України, Донец. комерц. ін-т. – Донецьк, 1993.

51. Про деякі особливості адаптації систем машинної графіки при навчальному проектуванні / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, Е. Л. Фельдман // Актуальні проблеми методичної роботи в вищій школі / М-во освіти України, Донец. комерц. ін-т. – Донецьк, 1993.

### 1994

52. Елементна база комп'ютерної графіки / В. О. Сукманов // Актуальні проблеми методичної роботи в вищій школі / М-во освіти України, Донец. комерц. ін-т. – Донецьк, 1994. – С. 84.

53. Про концепцію комп'ютеризації інженерної освіти / В. О. Сукманов [та ін.] // Актуальні проблеми методичної роботи в вищій школі / Донец. комерц. ін-т. – Донецьк, 1994. – С. 81.

54. Прогнозування техніко-експериментальних показників торговельно-технологічного обладнання / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, О. І. Лиманська // Торгівля і ринок України / М-во освіти України, Донец. комерц. ін-т. – Донецьк, 1994. - С. 151-153.

### 1995

55. Концептуальна схема і математичні засади отримання об'єктивізованої міри якості в устаткуванні / В. О. Сукманов // Торгівля і ринок України / М-во освіти України, Донец. держ. комерц. ін-т. - Донецьк, 1994. - С. 189-190.

56. Логічні основи та математичний апарат вимірювання властивостей устаткування / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт // Торгівля і ринок України / М-во освіти України, Донец. держ. комерц. ін-т. - Донецьк, 1995. - С. 196.

57. Повышение технического уровня и качества оборудования для механической обработки продуктов питания : монография / В. А. Сукманов, И. Б. Левит. - Донецк : Лебедь, 1995. - 236с. – Библиогр.: с. 226-234. – ISBN 5-7707-5522-9.

### 1996

58. Комплекс средств для компьютеризации изучения общеинженерных дисциплин / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Студент и преподаватель :

матеріали 2-й Укр. науч.-практ. конф. / Южноукр. ин-т економіки і права при Симферопол. гос. ун-те. - Симферополь, 1996. – С. 168-170.

59. Наукові основи формування та прогнозування технічного рівня та якості устаткування для механічної обробки продуктів на підприємствах масового харчування : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 – Машини і агрегати харчової, мікробіологічної і фармацевтичної промисловості / В. О. Сукманов ; Укр. держ. ун-т харч. технологій. - К., 1996. - 46с.

60. Научные основы формирования и прогнозирования технического уровня и качества оборудования для механической обработки продуктов на предприятиях массового питания : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 - Машини и агрегаты пищевой, микробиологической и фармацевтической промышленности / В. А. Сукманов ; Укр. гос. ун-т пищ. технологий. — К, 1996. — 470 с. : табл.

### 1997

61. Інверсна верифікація ДСТ 27950–88 / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт // Торгівля і ринок України / М-во освіти і науки України, Донец. комерц. ін-т. – Донецьк, 1997. – С. 204-205. - ISBN 966-508-230-2.

62. Надежность технологического оборудования предприятий массового питания / В. А. Сукманов // Прогрессивные технологии машиностроения и современность : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., г. Севастополь, 9-12 сент. 1997 г. / Брянск. гос. техн. ун-т [и др.]. – Донецк, 1997. – С. 232-233. - ISBN 5-7763-8317-X.

63. Перевірка ГОСТ 27950-88 як база для подальшого прогнозування рівня устаткування / В. О. Сукманов // Стан і проблеми розвитку торгівлі і харчування в Україні : тези доп. наук.-практ. конф. / М-во освіти України, Харк. держ. акад. технології та орг. харчування. - Х., 1997. С 49 - 50.

64. Прогнозирование и перспективы развития оборудования для механической обработки продуктов питания / В. А. Сукманов // Прогрессивные технологии машиностроения и современность : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., г. Севастополь, 9-12 сент. 1997 г. / Брянск. гос. техн. ун-т [и др.]. – Донецк, 1997. – С. - 233. - ISBN 5-7763-8317-X.

### 1998

65. Влияние параметров качества получаемого продукта на обобщенный показатель технологического оборудования / В. А. Сукманов // Придністр. наук. вісн. - 1998. - № 29 (96). - С. 17-25.

66. К вопросу разработки комплекса методических средств для компьютеризации процесса обучения студентов / В. А. Сукманов // Придністр. наук. вісн. - 1998. - № 6 (73). - С. 44-46.

67. Компьютерная графика как средство автоматизации конструкторской деятельности / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Машиностроение и техносфера на рубеже XXI века : материалы V междунар. науч.-техн. конф., Севастополь, 8-11 сент. 1998 г. / Донецк. гос. техн. ун-т. - Донецк, 1998. - С. 148-151.

68. Методичні вказівки і контрольні завдання з курсу «Прикладна механіка» (теорія механізмів і машин та деталі машин) : для студ. спец.

- 7.091710 «Технологія харчування» / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ; В. О. Сукманов, Л. С. Барсегова. – Донецьк : [ДонГУЕТ], 1998. – 62 с.
69. Методологические основы перехода от двухмерных чертежей к трехмерному моделированию / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Методична робота. Погляд у ХХІ століття : зб. тез. доп. / М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. - Донецьк, 1998. - С. 155-157.
70. Модернизация сушильного оборудования с целью повышения его технического уровня / В. А. Сукманов, В. А. Хомичук // Машиностроение и техносфера на рубеже ХХІ века : материалы V междунар. науч.-техн. конф., Севастополь, 8-11 сент. 1998 г. / Донецк. гос. техн. ун-т. - Донецк, 1998. - С. 151-153.
71. Модернізація технологічного обладнання на основі вивчення тенденцій його розвитку / В. О. Сукманов // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. – Донецьк, 1998. – Вип. 1. - С. 3-9.
72. О новом учебном плане специальности “Оборудование перерабатывающих и пищевых производств” / В. А. Сукманов // Методична робота. Погляд у ХХІ століття : зб. тез. доп. / М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. - Донецьк, 1998. - С. 13-14.
73. Особенности исследования надежности технологического оборудования предприятий и цехов малой мощности / В. А. Сукманов // Підприємства і цехи малої потужності для переробки сільськогосподарської сировини: ефективність і особливості організації : матеріали наук.-практ. конф., Полтава, 27-28 листоп. 1997 р. - Полтава, 1998. - С. 226-229.
74. Проблема объективности оценки технического уровня и качества технологического оборудования / В. А. Сукманов // Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі : міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 28-29 жовт. 1998 р. - К., 1998. - С. 242-245.
75. Сушильні апарати харчової промисловості і перспективи їх вдосконалення / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, В. А. Хомічук // Торгівля і ринок України / М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. - Донецьк, 1998. - С.268–269. - ISBN 966-508-232-9.
76. Технический уровень взбивального оборудования и перспективы его развития / В. А. Сукманов, И. Б. Левит // Підприємства і цехи малої потужності для переробки сільськогосподарської сировини: ефективність і особливості організації : матеріали наук.-практ. конф., Полтава, 27-28 листоп. 1997 р. - Полтава, 1998. - С. 229-233.
77. \*Оборудование для механической обработки продуктов питания. Общие технические требования : ГОСТ 27950-88 / И. Н. Заплетников, Г. А. Белозеров, Э. Г. Виленский, И. Б. Левит, В. А. Сукманов ; Донец. ин-т сов. торговли. – Введ. 1990-01-01. - М. : Изд-во стандартов, 1988. (\* Для служебного пользования).

**1999**



78. Високий тиск і передумови його використання у харчовій промисловості / В. О. Сукманов, В. А. Хазіпов, В. Б. Гаркуша // Вісн. ДонГУЕТ. Сер. Техн. науки. – 1999. - № 4. – С. 120-128.
79. Вплив важких металів на процес газоутворення в тістовому напівфабрикаті / В. А. Сукманов, О. О. Сімакова, Т. В. Петренко // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. – Донецьк, 1999. – Вип. 3. – С. 322-327.
80. Вплив важких металів на процес газоутворення в тістовому напівфабрикаті / В. А. Сукманов, О. О. Сімакова, Т. В. Петренко // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : зб. тез. доп між нар. наук.-практ. конф., Донецьк, 23-24 верес. 1999 р. / М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. – Донецьк, 1999. – С. 56-58.
81. Инженерная и компьютерная графика. Использование системы АСАD14 начинающим пользователям : метод. указания для самост. работы студентов / М-во образования Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли ; сост. В. А. Сукманов, И. Б. Левит, В. Г. Стеблянко, П. А. Заремба. – Донецк : [ДонГУЭТ], 1999. – 60 с.
82. Концепция подготовки специалистов на факультете питания и оборудования пищевых и перерабатывающих производств / В. А. Сукманов // Вища освіта України: нові підходи та практичні заходи / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. – Донецьк, 1999. - С. 184-186.
83. Короткий українсько-російський термінологічний словник з деталей машин / М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ; В. О. Сукманов, Г. І. Русланов. – Донецьк : [ДонДУЕТ], 1999. – 19 с.
84. Математическая модель турбулентного движения в камере сушильного оборудования / В. А. Сукманов, И. Б. Левит, В. А. Хомичук // Продовольственный рынок и проблемы здорового питания : тез. докл. 2-й междунар. науч.-практ. конф., Орел, Россия, 1999 г. / Орел. гос. техн. ун-т. - Орел, 1999.
85. Особливості розрахунку апаратів для обробки продуктів харчування надвисоким тиском / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. – Донецьк, 1999. – Вип. 3. – С. 71-80.
86. Особливості розрахунку апаратів для обробки продуктів харчування надвисоким тиском. / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : зб. тез доп. міжнар. наук.-практ. конф., Донецьк, 23-24 верес. 1999 р./ М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. – Донецьк, 1999. – С. 10-12.
87. Перспективи використання надвисокого тиску в харчових технологіях / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, В. Б. Гаркуша // Обладнання та технологія

харчових виробництв / М-во освіти України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. – Донецьк, 1999. – Вип. 2. – С. 3-7.

88. Разработка математической модели, описывающей влияние некоторых конструктивных параметров сушильного оборудования на качество получаемого продукта : отчет о НИР (закл.) / М-во Донец. гос. ун-т экономики и торговли ; Каф. общинженер. дисцип. ; науч. рук. В. А. Сукманов. - Донецк, 1999. – 100 с.

89. Роль воды в повышении качества хлеба / В. А. Сукманов, О. А. Симакова, Т. В. Петренко // Продовольственный рынок и проблемы здорового питания : тез. докл. 2-й междунар. науч.-практ. конф., Орел, Россия, 1999 г. / Орел. гос. техн. ун-т. - Орел, 1999.

### 2000

90. Визначення параметрів камери, працюючої під тиском, на основі аналізу напруг в її стінках / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, В. Б. Гаркуша // Вісн. ДонГУЕТ. Сер. Техн. науки. – 2000. - № 6. – С. 4-10.

91. Визначення тенденцій розвитку установок мембранної обробки рідких продуктів на основі патентних досліджень / В. О. Сукманов, П. О. Заремба // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2000. – Вип. 4, т. 2. – С. 62-69.

92. До питання про визначення раціональних параметрів корпусу камери високого тиску / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, В. Б. Гаркуша // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2000. – Вип. 4, т. 1. – С. 3-12.

93. Исследование и оценка надежности установок для сушки меланжа А1-ФМУ / В. А. Сукманов, В. А. Хомичук // Прогрессивные технологии и системы в машиностроении / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. техн. ун-т. - Донецк, 2000. - Вып. 14.

94. К вопросу создания оборудования для обработки продуктов питания высоким давлением / В. А. Сукманов, И. Б. Левит, В. Б. Гаркуша // Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування : матеріали міжнар. науково-практ. конф., 25-26 жовт. 2000 р. / М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-економ. ун-т. – К., 2000. – С. 385-387. – ISBN 5-7763-8512-1.

95. Комп'ютерні технології як інструмент інтенсифікації навчання студентів інженерно-технологічних спеціальностей / В. А. Сукманов, И. В. Сорока // Проблеми та шляхи розвитку вищої технічної освіти : V міжнар. наук.-метод. конф., Київ, 18-19 трав. 1999 р. / М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т України. - К., 2000. - С. 164-165.

96. Методичні вказівки і завдання до курсового проекту з деталей машин для студ. спец. 7.090.221 / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського ; сост. В. О. Сукманов, Г. І. Русланов. – Донецьк : [ДонДУЕТ], 2000. – 32 с.

97. Методические указания и задания по выполнению курсового проекта по "прикладной механике" для студентов специальности «Технология питания» заочной формы обучения (полный и сокращенный срок обучения) / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; сост. В. А. Сукманов. – Донецк : [ДонГУЭТ], 2000. – 22 с.
98. Особенности планирования дисциплин "По выбору студента" в учебном плане подготовки специалиста / В. А. Сукманов // Вища освіта України: проблеми, пошуки, рішення / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2000. - С. 247-248.
99. Проблемы и перспективы использования высокого давления в пищевых технологиях / В. А. Сукманов, В. А. Хазипов, В. Б. Гаркуша // Известия высших учеб. заведений. Пищевая технология. – 2000. - № 2-3. – С. 6-10. – ISSN 0579-3009.
100. Удосконалення сушильного обладнання на основі математичного моделювання гідродинамічних процесів в робочій камері / В. О. Сукманов, В. О. Хомичук // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2000. – Вип. 4, т. 2. – С. 3-16.
101. Успеваєт ли компьютеризация учебного процесса за развитием компьютерных технологий / В. А. Сукманов // Вища освіта України: проблеми, пошуки, рішення / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2000. - С. 233-234.

## 2001

102. Деякі аспекти виготовлення витих камер високого тиску для обробки харчових продуктів / В. О. Сукманов, Ю. М. Петрова // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти та науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2001. – Вип. 6, т. 2. - С. 3-8.
103. Курсове проектування з "прикладної механіки" у середовищі EXCEL 97/2000 : навч.-практ. посіб. : рек. М-вом освіти і науки України як навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського ; В. О. Сукманов. – Донецьк : [ДонДУЕТ], 2001. - 268с. – ISBN 966-7634-42-6.
104. Курсовое проектирование по прикладной механике в среде EXCEL 97/2000 : учеб.-практ. пособ. : рек. М-вом образования и науки Украины как учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; В. А. Сукманов. – Донецк : [ДонГУЭТ], 2001. – 289 с. – ISBN 966-7634-42-6.

105. Методика розрахунку витих камер високого тиску / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, Ю. М. Петрова // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. – 2001. - №1 (9). – С. 4-11.
106. Методика розрахунку витих камер високого тиску / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, Ю. М. Петрова // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Слов'яногірськ, 13-14 верес. 2001 р. / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2001. – С. 69-71.
107. Особливості курсового проектування з прикладної механіки в середовищі EXCEL 97/2000 / В. О. Сукманов // Вища освіта: сучасні підходи до формування нового змісту освіти у третьому тисячолітті : зб. тез доп. учасн. наук.-метод. конф. ун-ту / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - 2001. - С. 246-248.
108. Особливості технології виготовлення камер високого тиску витой конструкції / В. О. Сукманов, Ю. М. Петрова // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Слов'яногірськ, 13-14 верес. 2001 р. / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2001. – С. 64-66.
109. Оценка потребительских свойств товаров как задача кластерного анализа объектов / В. А. Сукманов // Качество и полезность: пути повышения и роста : материалы междунар. науч.-практ. конф., Новосибирск, 21-22 нояб. 2002 г. / Новосибир. гос. акад. экономики и упр. – Новосибирск, 2002.
110. Про перспективи використання надвисокого тиску при виробництві слабоалкогольних напоїв / В. Л. Дебелий, С. А. Соколов, В. О. Сукманов // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2001. – Вип. 5 – С.117-122.
111. Розрахунок параметрів багатошарових камер надвисокого тиску / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, Ю. М. Петрова // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2001. – Вип. 5. – С. 87-94.
112. Установки для сушки жидких пищевых продуктов и пути повышения их технического уровня : монографія / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган- Барановского ; В. А. Сукманов. - Донецк : [ДонГУЭТ], 2001. – 172 с. : ил. - Библиогр.: с. 155-171. - ISBN 966-7634-36-1.
113. Hydrostatic High Pressure Equipment for Investigation in Chemistry, Biologi and Science / A. I. Savutsky, V. A. Sukmanov, V. B.Garkusha // 4th high pressure school on chemistry, biology, materials science and tech niques. – Warsaw, 2001.

**2002**

114. Изменение межмолекулярного взаимодействия как фактор инактивации микроорганизмов под давлением / В. М. Шаталов, С. В. Беспалова, В. А. Сукманов, С. А. Соколов, // Проблемы экологии и охраны природы техногенного региона / М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т. – Донецк, 2002. – Вып. 2. – С. 246-250.
115. Інформаційно-комп'ютерні технології в науково-дослідній роботі студентів / В. О. Сукманов, Г. І. Русланов // Основні новації – стратегія сучасності / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2002. – С. 248.
116. Использование высокого давления при производстве безалкогольных напитков / В. А. Сукманов, И. Б. Левит, Ю. Н. Петрова // Вісник Харківського державного технічного університету сільського господарства. / М-во аграрної політики України, Харк. держ. техн. ун-т сіл. госп-ва. - Х., 2002. – Вип. 9 : Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв. - С. 183-189. - ISBN 5-7987-01 76 X.
117. Использование сверхвысокого давления в пищевых технологиях / В. А. Сукманов // Меркурий. – 2002. - №8 (140). – С. 34-35.
118. К вопросу определения параметров математической модели обработки продуктов сверхвысоким давлением / В. А. Сукманов, С. А. Соколов // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі : тези доп. міжнар. наук.-метод. конф., присвяч. 35-річчю акад., Харків, 24 жовт. 2002 р. / М-во освіти і науки України, Харк. держ. акад. технології і орг. харчування. – Х., 2002. – С. 139-141. – ISBN 966-7885-31-3.
119. Компьютерные технологии как инструмент интенсификации учебного процесса обучения студентов инженерно-технологических специальностей / В. А. Сукманов, В. А. Хомичук // Сучасні проблеми науки та освіти : матер. 3-ї міжнар. міждисц. практ. конф., Ужгород, 1-9 трав. 2002 р. / Укр. Асоціація "Жінки в науці та освіті" ; Харк. нац. ун-т ім. В. Н. Каразіна ; Ужгород. нац. ун-т. — Х., 2002. - ISBN 966-623-175-1.
120. Модель надійності камери надвисокого тиску на основі ланцюгів Маркова / В. О. Сукманов, В. Б. Гаркуша // Вісн. ДонГУЕТ. Сер. Техн. науки. – 2002. - № 1 (13). – С. 67-85.
121. Науково-дослідна робота студентів як складова навчального процесу / В. А. Сукманов // Вища освіта: сучасний підхід до визначення подальших шляхів її розвитку / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2002. – С. 263-264.
122. Научно-исследовательская работа студентов как составляющая учебного процесса / В. А. Сукманов // Сучасні проблеми науки та освіти : матер. 3-ї міжнар. міждисц. практ. конф., Ужгород, 1-9 трав. 2002 р. / Укр. Асоціація "Жінки в науці та освіті" ; Харк. нац. ун-т ім. В. Н. Каразіна ; Ужгород. нац. ун-т. — Х., 2002. - ISBN 966-623-175-1.
123. Обработка молока і продуктів на його основі високим тиском / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, Т. М. Романько // Дослідження технологічних процесів

сучасних виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2002.

124. Перспективы производства сиропов с использованием технологий сверхвысокого давления / В. А. Сукманов, И. Б. Левит, Ю. Н. Петрова // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі : тези доп. міжнар. наук.-метод. конф., присвяч. 35-річчю акад., Харків, 2002 р. / Харк. держ. акад. технології и орг. харчування. – Х., 2002. – С. 17-19.

125. Про перспективи використання надвисокого тиску при виробництві сиропів / В. О Сукманов, І. Б Левіт, Ю. М. Петрова // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк, 2002. – Вип. 7. – С. 284-291.

126. Розробка та дослідження ущільнень камери надвисокого тиску / В. О. Сукманов, В. Б. Гаркуша // Обладнання та технологія харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2002. – Вип. 7. – С. 175-182.

127. Студенческие олимпиады и конкурсы как инструмент активизации процесса обучения студентов / А. А. Шубин, В. А. Сукманов // Науково-дослідна робота студентів: аспект формування особистості майбутнього вченого, фахівця високої кваліфікації : зб. матеріалів 1-ї міжнар. наук.-практ. конф., Запоріжжя, 2002 р. / Запоріж. нац. техн. ун-т. - З., 2002. - С. 283-287.

128. Установка для исследования влияния сверхвысокого давления на пищевые продукты / В. А. Сукманов, С. А. Соколов, В. Б. Гаркуша [и др.] // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі : тези доп. міжнар. наук.-метод. конф., присвяч. 35-річчю акад., Харків, 24 жовт. 2002 р. / М-во освіти і науки України, Харк. держ. акад. технології и орг. харчування. – Х., 2002. – С. 124-126. – ISBN 966-7885-31-3.

129. Установка надвисокого тиску й дослідження систем, що забезпечують її функціонування / В. О. Сукманов, В. Б. Гаркуша // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. – 2002. - № 2 (14). – С. 94-108.

### 2003

130. Базові засади комп'ютеризації навчання загальнотехнічних дисциплін / В. О. Сукманов, М. Ф. Писарев, А. Д. Гладка // Основні новації – стратегія сучасності / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2003. – С. 246-248.

131. Базові принципи спільних методичних основ наскрізної загальнотехнічної освіти з використанням ПЕОМ / В. О. Сукманов, М. Ф. Писарев, А. Д. Гладка // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. – 2003. - № 1 (17). – С. 221-226.

132. Вплив тривалості компресії на контамінацію мікроорганізмами сиропів / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, Ю. М. Петрова // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. – 2003. - № 1 (17). – С. 158-163.

133. Вплив тривалості надвисокого тиску на мікробіологічну якість сиропів / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, Ю. М. Петрова // Актуальні проблеми

харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ, 11-12 верес. 2003 р. / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2003. – С. 70-72.

134. Дробление и измельчение на предприятиях массового питания / В. А. Сукманов // Машиностроение : энцикл. в 40 т. – М. : Машиностроение, 2003. – Т. IV-17 : Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности / ред.-сост. С. А. Махичин. – С. 300-308. – ISBN 5-217-03181-6.

135. Инженерная графика. Ч. 1. Начертательная геометрия : метод. указ. и контрольные задания / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; сост. В. А. Сукманов. – Донецк : [ДонГУЭТ], 2003. – 23 с.

136. К вопросу создания топливной камеры / В. А. Сукманов, В. А. Хомичук, А. А. Декань // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ, 11-12 верес. 2003 р. / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2003. – С. 13-14.

137. Контроль мікробіологічної якості сиропів, оброблених надвисоким тиском / В. О. Сукманов, Ю. М. Петрова // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2003. - Вип. 8. - С. 186-191.

138. Машины для очистки растительного сырья / Э. С. Гореньков, В. А. Сукманов // Машиностроение : энцикл. : в 40 т. – М., 2003. – Т. IV-17: Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности / ред.-сост. С. А. Махичин. – С. 169-177. – ISBN 5-217-03181-6.

139. Надежность машин и агрегатов / В. А. Сукманов // Машиностроение : энцикл. : в 40 т. – М., 2003. – Т. IV-17 : Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности / ред.-сост. С. А. Махичин. – С. 81-89. – ISBN 5-217-03181-6.

140. Оборудование для перемешивания вязкопластичных материалов на предприятиях массового питания / В. А. Сукманов // Машиностроение : энцикл. : в 40 т. – М., 2003. – Т. IV-17: Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности / ред.-сост. С. А. Махичин. – С. 449-459. – ISBN 5-217-03181-6.

141. Оборудование для формообразования / Г. К. Берман, В. А. Сукманов // Машиностроение : энцикл. : в 40 т. – М., 2003. – Т. IV-17: Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности / ред.-сост. С. А. Махичин. – С. 490-517. – ISBN 5-217-03181-6.

142. Обробка молока і продуктів на його основі високим тиском / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, Т. М. Романько // Обладнання та технології харчових

- виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2003. - Вип. 8. - С. 118-125.
143. Оптимизация параметров обработки продуктов питания сверхвысоким давлением / В. М. Шаталов, И. В. Нога, В. А. Сукманов, Ю. М. Петрова, И. В. Жданов С. А. Соколов, А. В. Волкова // Проблемы экологии и охраны природы техногенного региона : межведомств. сб. науч. раб. / Донец. нац. ун-т. – Донецк, 2003. - № 3. – С 238-247.
144. \*Оценка технического уровня и качества / В. А. Сукманов // Машиностроение : энцикл. : в 40 т. – М., 2003. – Т. IV-17: Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности / ред.-сост. С. А. Махичин. – С. 73-79. – ISBN 5-217-03181-6.
145. Прогноз надежности камеры сверхвысокого давления методами моделирования на основе цепей Маркова / В. А Сукманов, В. Б. Гаркуша // Зносостійкість і надійність вузлів тертя машини (ЗНМ-2003) : міжнар. наук.-техн. конф., Очаків, 2003 р. – Очаків, 2003.
146. Разделение различных продуктов резкой на предприятиях массового питания / В. А. Сукманов // Машиностроение : энцикл. : в 40 т. – М., 2003. – Т. IV-17: Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности / ред.-сост. С. А. Махичин. – С. 309-324. – ISBN 5-217-03181-6.
147. Самоактуализация личности и адаптация студентов в процессе обучения в вузе / В. А. Сукманов, В. Г. Бурым // Интеллект. Личность. Цивилизация / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. - Донецк, 2003. - Т.1. - С. 187-199.
148. Сверхвысокое давление в пищевых технологиях. Состояние проблемы : монография / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; В. А. Сукманов, В. А. Хазипов. - Донецк : [ДонГУЭТ], 2003. – 168 с. – Библиогр.: с. 140-167. – ISBN 966-7634-60-4.
149. Сортировочно-калибровочное оборудование предприятий массового питания / В. А. Сукманов // Машиностроение : энцикл. : в 40 т. – М., 2003. – Т. IV-17: Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности / ред.-сост. С. А. Махичин. – С. 332-338. – ISBN 5-217-03181-6.
150. Структурно-логическая схема комплекса научных исследований по внедрению технологии обработки пищевых продуктов сверхвысоким давлением / В. А. Сукманов, С. А. Соколов, В. Л. Дебелый // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ, 11-12 верес. 2003 р. / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2003. – С. 77-80.

**2004**



151. До питання створення установки для обробки пива надвисоким тиском / А. І. Савуцький, В. О. Сукманов, С. А. Соколов, В. Л. Дебелий / Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2004. – Вип. 10. – С. 62-70.
152. Дослідження спектральних характеристик пива, обробленого високим тиском / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, Л. О. Івченко, Г. В. Букін, В. Л. Дебелий // Проблеми техніки і технології харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-практ. конф., м. Полтава, 8-9 квіт. 2004 р. / Полтав. ун-т. спожив. кооп. України. – Полтава, 2004. – С. 155-160.
153. Експериментальні дослідження з визначення навантажень на робочі елементи камери високого тиску / В. О. Сукманов, А. В. Шульга // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. - 2004. - № 1 (№21). - С. 177-187.
154. Инженерная графика : учеб. пособие : рек. М-вом образования и науки Украины как учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т економіки и торговли им. М. Туган-Барановского ; В. А. Сукманов, В. А. Хомичук, Н. Н. Севаторов. – Донецк : [ДонГУЭТ], 2004. – 294 с. – ISBN 966-7634-71-X. – Имеется электронная копия в НБ ДонНУЭТ.
155. Инженерная графика : курс лекций для студ. днев. и заоч. формы обучения спец. 7.091711 "Технология питания" / М-во образования и науки Украины, Донецк гос. ун-т економіки и торговли им. М. Туган-Барановского ; В. А. Сукманов. – Донецк : [ДонГУЭТ], 2004. – 145 с.
156. Исследование влияния экстракции под давлением на извлечение сухих веществ из плодов шиповника / В. А. Сукманов, И. А. Миронова // Проблеми техніки і технології харчових виробництв : матер. міжвуз. наук.-практ. конф., Полтава, 8-9 квіт. 2004 р. / М-во освіти і науки України, Центр. спілка споживчих т-в України [та ін.]. – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004. – С. 16-18. - ISBN 966-7971-11-2.
157. Исследование спектральных характеристик пива, обработанного высоким давлением / В. А. Сукманов [и др.] // Проблеми техніки і технології харчових виробництв : матер. міжвуз. наук.-практ. конф., Полтава, 8-9 квіт. 2004 р. / М-во освіти і науки України, Центр. спілка споживчих т-в України [та ін.]. – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004. – С. 155-160. – ISBN 966-7971-11-2.
158. Кинетическая модель деградации биомолекул под воздействием высоким давления и температуры / В. А. Сукманов, И. В. Нога, В. М. Шаталов // Физика и техника сверхвысоких давлений / НАН Украины, Донец. физ.-техн. ин-т. – Донецк, 2004. – Т. 14, № 1. – С. 1-12.
159. Контроль вітамінного складу яблучного пюре, обробленого надвисоким тиском / В. О. Сукманов, І. О. Зотова // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2004. – Вип. 10. – С. 164-169.

160. Математическая формализация физических факторов моделей, используемых в системе ANSYS при компьютерном моделировании создаваемого оборудования / В. А. Сукманов // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. - 2004. - № 1 (№21). - С. 115-127.

161. Прикладная механика (разделы "Теория механизмов и машин" и "Детали машин") : курс лекций для студ. днев. и заоч. форм обучения спец. 7.091711 "Технология питания" / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; В. А. Сукманов. – Донецк : [ДонГУЭТ], 2004. – 209 с. - Библиогр.: с. 207-209. – Є електрон. копия в НБ ДонНУЕТ.

162. Розробка датчика для вимірювання мікропереміщень поршня в установці для обробки харчових продуктів високим тиском / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, А. І. Савуцький, В. Л. Дебелий // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – Вип. 12, т. 2. – С. 76-82.

163. Удосконалення програм з електротехніки відповідно до сучасного рівня комп'ютерної техніки / В. О. Сукманов, М. Ф. Писарев, А. Д. Гладка // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. - 2004. - № 1 (№ 21). - С. 215-220.

164. Удосконалення систем управління роботою камери надвисокого тиску / В. О. Сукманов // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2004. – Вип. 10. – С. 3-8.

165. Физико-химические характеристики обработанного высоким давлением сливочного масла / Л. В. Каниболоцкая, А. А. Федосеева, О. С. Склярва, С. А. Соколов, В. А. Сукманов, И. А. Цупило, А. Н. Шендрик // Праці наукової конференції студентів хімічного факультету за підсумками науково-дослідної роботи у 2003–2004 навчальних роках / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т. – Донецк, 2004. – С. 3–7.

166. Экологически чистый энергосберегающий метод стерелизации продуктов питания сверхвысоким давлением / В. А. Сукманов, В. М. Шаталов, С. А. Соколов // Розвиток, пріоритети, реалізація та перспективи процесу «Давлення для Європи» : зб. доп. наук.-практ. конф. / Держ. упр. екол. та природних ресурсів України в Донец. обл., Донец. філія ДІКП Мінекоресурсів. – Донецьк, 2004. – Т. 4. – С. 61-64.

### 2005

167. Аналітичний підхід до вивчення параметрів процесу сушіння пивної дробини / Н. М. Лавріненко, С. А. Мельник, Г. І. Русланов, В. О. Сукманов // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – Вип. 12, т. 2. – С. 25-33.

168. Вивчення впливу високого тиску на екстрагування вітаміну С із плодів шипшини / В. О. Сукманов, І. О. Миронова // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т

- економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – Вип. 12, т. 2. – С. 56-60.
169. Визначення напруг у робочих елементах камери високого тиску з використанням програмного комплексу ANSYS / В. О. Сукманов, А. В. Шульга // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – Вип. 13, т. 2. – С. 68-78.
170. Використання електродіагностичних методів та широкосмужного електромагнітного випромінювання для діагностики процесу оброблення біоматеріалів надвисоким тиском / В. О. Сукманов, В. Б. Гаркуша // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. - 2005. - № 1 (25). - С. 92-100.
171. Влияние высокого давления на структурные изменения строения растительной ткани выжимок калины / В. А. Сукманов, В. А. Гнищевич, И. В. Попов // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V междунар. научно-техн. конф. 18-20 мая 2005 г., Могилев / М-во образования респ. Беларусь, УО Могилев. гос. ун-т продовольствия [и др.]. – Мн. : Изд. центр БГУ, 2005. - С. 37-38. – ISBN 985-476-293-9.
172. Влияние высокого давления на физико-химические показатели шоколадной глазури / А. А. Федосеева, Л. В. Каниболоцкая, А. Н. Шендрик, О. С. Склярора, С. А. Соколов, В. А. Сукманов // Праці наукової конференції професорсько-викладацького складу Донецького національного університету за підсумками науково-дослідної роботи за період 2003 – 2004 рр. Секція хімічних наук. – Донецьк : ДонНУ, 2005. – С. 19-20.
173. Влияние обработки вареных колбас сверхвысоким давлением на органолептические показатели и сроки хранения / В. А. Сукманов, А. В. Красногрудов, Ф. М. Снегур // Збірник наукових праць Луганського національного аграрного університету. Серія: технічні науки / М-во аграрної політики України, Луган. нац. аграр. ун-т. – Луганськ, 2005. - № 49 (72). - С.268–273.
174. Вплив обробки високим тиском на структурно-механічні властивості вершкового масла / В. О. Сукманов [та ін.] // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – Вип. 13, т. 2. – С. 199-204.
175. Вплив обробки вишневого соку високим тиском на вміст вітаміну С при довгочасності зберігання / В. О. Сукманов, Ю. М. Петрова // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – Вип. 13, т. 2. – С. 204-210.
176. Динамічна реакція плоскої рами на зовнішнє періодичне навантаження / Н. М. Лавриненко, В. О. Сукманов, Г. І. Русланов // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – Вип. 13, т. 2. – С. 262-267.

177. Дія надвисокого тиску на ріст і розвиток мікроорганізмів у варених ковбасах / В. О. Сукманов, О. В. Красногрудов // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – Вип. 13, т. 2. - С. 210-214.
178. \*Дослідження впливу високого тиску на фізико-хімічні та біохімічні властивості печінкових паштетів / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, М. М. Севаторов, І. В. Приходько // Звітна наукова конференція ЛНАУ за підсумками роботи у 2004 році / М-во аграр. політики України, Луган. нац. аграр. ун-т. – Луганськ, 2005.
179. Дослідження впливу високого тиску на фізико-хімічні та біохімічні властивості печінкових паштетів // Збірник наукових праць Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки / М-во аграр. політики України, Луган. нац. аграр. ун-т. – Луганськ, 2005. - № 49 (72). – С. 262-267.
180. Дослідження мікробіологічних показників яблучного пюре, обробленого високим тиском / В. О. Сукманов, І. О. Зотова, А. М. Сбоева // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ, 8-9 верес. 2005 р. / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – С. 101-103.
181. Значення загальноінженерних дисциплін у підготовці інженерів технологів / В. О. Сукманов, І. О. Зотова // Модернізація вищої освіти України в контексті євроінтеграції / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – С. 213-214.
182. Інтенсифікація навчального процесу студентів інженерно-технологічних спеціальностей на основі комп'ютерних технологій : звіт про наук.-дослід. роботу (закл.) : Д.-2003-16 / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. загальноінженер. дисц. ; кер. Сукманов В. О. - Донецьк, 2005. – 99 с. - Бібліогр. в кінці звіту.
183. Инженерная графика. Ч. 1. Начертательная геометрия : метод. указания и контрол. задания / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; сост. В. А. Сукманов. – Донецк : [ДонГУЭТ], 2005. – 24 с.
184. Исследование на сохранность витамина «С» при обработке вишневого сока высоким давлением / В. А. Сукманов, Т. В. Нужная, Ю. Н. Петрова // Збірник наукових праць Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки / М-во аграр. політики України, Луган. нац. аграр. ун-т. – Луганськ, 2005. - № 49 (72). - С. 253–261.
185. Кредитно-модульная система организации учебного процесса: сущность и проблемы адаптации в вузах / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского

- ; В. А. Сукманов. – Донецк : [ДонГУЭТ], 2005. - 40 с. – Имеется электронная копия в НБ ДонНУЭТ.
186. Методико-апаратурне забезпечення дослідження процесу обробки високим тиском печінкових паштетів / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, М. М. Севаторов // Прогресивні техніка, та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Х., 2005. - Вип. 1. - С. 184–190.
187. Методические указания и задания по выполнению курсового проекта по "Прикладной механике" / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; В. А. Сукманов. – Донецк : [ДонГУЭТ], 2005. – 26 с.
188. Методичні вказівки і контрольні завдання по курсу "Прикладна механіка". Розділи "Теорія механізмів і машин" і "Деталі машин" / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського ; уклад. В. О. Сукманов. – Донецьк : [ДонДУЕТ], 2005. – 76 с.
189. Нові способи стабілізації вина, пива та безалкогольних напоїв / В. А. Домарецький [та ін] // Нові технології та технічні рішення в харчовій та переробній промисловості: сьогодення і перспективи : матеріали конф. 17-19 жовт. 2005 р. / М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технологій. – К. : НУХТ. – Ч. 1. – 2005. – С. 63.
190. Одержання активованого вугілля з вуглецевого залишку після піролізу відпрацьованих гумових шин / Ю. О. Новічков, Т. В. Петренко, В. І. Братчун, В. О. Сукманов // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. - 2005. - № 1 (25). - С. 101-105.
191. Оцінювання знань студентів, що навчаються за Болонською системою / В. О. Сукманов, Г. І. Русланов, В. Г. Стебляк // Модернізація вищої освіти України в контексті євроінтеграції / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – С. 211-212.
192. Разработка экспериментального комплекса по определению физических характеристик продуктов, обработанных высоким давлением / В. А. Сукманов, С. А. Соколов, В. Л. Дебелый, Г. В. Букин // Збірник наукових праць Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки / М-во аграр. політики України, Луган. нац. аграр. ун-т. – Луганськ, 2005. - № 49 (72). - С. 274–282.
193. Розробка датчика для вимірювання мікропереміщень поршня в установці для обробки харчових продуктів високим тиском / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, А. І. Савуцький, В. Л. Дебелый // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – Вип. 12, т. 1. – С. 76-82.
194. Сохранение витамина С в процессах пастеризации продуктов питания сверхвысоким давлением / В. А. Сукманов // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т

економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк, 2005. - С. 249-251.

195. Структурно-механические свойства печеночного паштета, обработанного высоким давлением / В. А. Сукманов, С. А. Соколов, Н. Н. Севаторов, А. А. Федосеева // Вісн. Східноукр. нац. ун-ту ім. В. Даля : техн. науки. – 2005. - № 11 (93). – С. 44–48.

196. \*Факторные модели системы ANSYS для динамического анализа оборудования перерабатывающей промышленности / В. А. Сукманов, Е. А. Гладчук, А. В. Шульга // Практика и перспективы развития партнерства высшей школы [Электронный ресурс] : сб. тр. междунар. науч.-пром. семинара / М-во образования и науки Украины, Донец. техн. ун-т. – Электрон. текст. дан. - Донецк : ДонНТУ, 2005. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Систем. треб.: ПК с процессором ; Windows 2000. – Заголовок с титул. экрана.

197. Экстрагирование витамина С из плодов шиповника под действием высокого давления / В. А. Сукманов, И. А. Миронова // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ, 8-9 верес. 2005 р. / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – С. 103-106.

198. Forced response of a plane frame on sinusoidal vibration / N. M. Lavrinenko, G. I. Ruslanov, V. A. Sukmanov // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ, 8-9 верес. 2005 р. / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2005. – С. 46-49.

## 2006

199. Вивчення впливу високого тиску на фізико-хімічні показники шоколадної глазури / В. О. Сукманов [та ін.] // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2006. – Вип. 14. – С. 98–103.

200. Використання високого тиску для отримання печінкових паштетів більш тривалого терміну зберігання / В. О. Сукманов, М. М. Севаторов, С. А. Соколова // IV з'їзд Українського біофізичного товариства : тези доп., Донецьк, 19-21 груд. 2006 р. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т. – Донецьк, 2006. – С. 372-374.

201. Використання програмного комплексу комп'ютерного моделювання ANSYS для визначення параметрів сушіння пивної дробини / Н. М. Лавриненко, В. О. Сукманов, О. В. Гура // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2006. – Вип. 14. – С. 137-144.

202. Використання програмного комплексу комп'ютерного моделювання ANSYS під час визначення параметрів сушіння пивної дробини / В. О.

- Сукманов, Г. І. Русланов, Н. М. Лавриненко, О. В. Гура // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. - 2006. - № 1 (29). - С. 87-93.
203. Високошвидкісна система дистанційного моніторингу технологічного процесу установки надвисокого тиску / В. О. Сукманов, В. Б. Гаркуша // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2006. – Вип. 14. – С. 92-98.
204. Вплив високого тиску на спектральні характеристики печінкового паштету / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, М. М. Севаторов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій / М-во освіти і науки України, Одес. нац. акад. харчових технологій. – О., 2006. – Вип. 28, т. 2. – С. 271-274.
205. Досвід упровадження кредитно-модульної системи на факультеті обладнання переробних та харчових виробництв / В. О. Сукманов, А. Д. Гладка, І. О. Зотова // Національна вища освіта України: шляхи реформування / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2006. – С. 343-344.
206. Изучение действия высокого давления и температуры на некоторые микроорганизмы и витамины / В. А. Сукманов, С. В. Беспалова, И. В. Нога, В. М. Шаталов // IV з'їзд Українського біофізичного товариства : тези доп., Донецьк, 19-21 груд. 2006 р. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т. – Донецьк, 2006. – С. 340-342.
207. Конечно-элементарное моделирование в расчетах деталей машин. Теория и практика : учеб. : утв. М-вом образования и науки Украины как учеб. для студентов высш. учеб. заведений / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; Н. М. Лавриненко, В. А. Сукманов, Д. С. Афенченко, А. В. Шульга. - Донецк : [ДонГУЭТ], 2006. - 472, [3] с. : ил., табл. - ISBN 966-385-034-5. – Имеется электрон. копия в НБ ДонНУЭТ.
208. \*Моделювання псевдорозрідженого шару пивної дробини при її сушінні / В. О. Сукманов, Г. І. Русланов, Н. М. Лавриненко, О. В. Гура // Вісник ХНТУСГ / Харк. нац. техн. ун-т сільс. госп-ва. – 2006.
209. Моделювання процесу сушіння окремої зернини пивної дробини в киплячому шарі продукту / В. О. Сукманов, Н. М. Лавриненко, Г. І. Русланов, О. В. Гура // Вісн. Східноукр. нац. ун-ту. – 2006. - № 10 (104). - С. 123-130.
210. Методичне забезпечення навчального процесу дисципліни «Нарисна геометрія та інженерна графіка» в умовах кредитно-модульної системи / В. О. Сукманов, І. О. Зотова // Національна вища освіта України: шляхи реформування / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2006. – С. 345-346.
211. Пошук нових шляхів КМС в електротехніці / В. О. Сукманов, М. Ф. Писарев, А. Д. Гладка, А. В. Шульга // Вісн. ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки. - 2006. - № 1 (29). - С. 153-157.

212. Прикладна механіка : метод. рекомендації до лаб. робіт для студ. спец. 7.091771 "Технологія харчування" усіх форм навчання / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського ; В.О. Сукманов, Д. С. Афенченко. – Донецк : [ДонДУЕТ], 2006. – 21 с. – Электрон. копія в НБ ДонНУЕТ.
213. Розробка автоматизованного експериментального комплексу для обробки харчових продуктів високим тиском / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, В. П. Головінов, О. О. Декань, О. В. Сабіров // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. - Вип. 14. – С. 65-71.
214. Создание теоретической модели процесса экстрагирования с использованием высокого давления / В. А. Сукманов, Н. Н. Щепин, И. А. Миронов // Наукові праці / Одес. нац. акад. харч. технологій. – О., 2006. – Вип. 28, т. 2. – С. 146-152. – ISBN 966-8145-34-8.
215. Технологические особенности использования жидкого рабочего тела при высоком давлении / В. А. Сукманов, Е. А. Гладчук, А. В. Шульга // Прогресивні технології і системи машинобудування / М-во освіти і науки України, Донец. нац. техн. ун-т. – Донецьк, 2006. – С. 290-294.
216. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья : учеб. для студентов высш. учеб. заведений : утв. М-вом образования и науки Украины / М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т економіки и торговли им. М. Туган-Барановского ; В. А. Домарецкий, А. И. Украинец, А. А. Шубин, В. А. Сукманов, В. А. Дебелый. – Винница : NOVA KNYHA, 2006. - 368 с. – ISBN 966-8609-93-X.

### 2007

217. Автоматизована установка високого тиску для комплексного дослідження біологічних матеріалів / В. А. Сукманов [та ін.] // Збірник наукових праць Донецького фізико-технічного інституту ім. А. А. Галкіна / НАН України, Донец. фіз.-тех. ін-т ім. А. А. Галкіна. – Донецьк, 2007. - С. 78-91.
218. В их руках будущее страны / В. А. Сукманов // Вечер. Донецк. - 2007. - № 55. - С. 1, 4.
219. Вплив високого тиску на мікробіологічні показники екстракту з плодів шипшини / В. О. Сукманов, І. О. Миронова // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. – С. 117-119.
220. До питання розташування ультразвукового випромінювача на камерах високого тиску / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, В. Б. Гаркуша, А. А. Декань // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ / М-во освіти і



- науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. – С. 109-113.
221. Дослідження ефективної в'язкості пралінових мас залежно від температури і тривалості перемішування темперуючого збірника ВВ-ТСШ / В. О. Сукманов, В. А. Хомічук, Ю. В. Король // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. - Вип. 17, т. 1. - С. 48-53.
222. Дослідження мікробіологічних показників яблучного пюре, обробленого високим тиском / В. О. Сукманов, І. О. Зотова // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. - Вип. 17, т. 2. - С. 199-203.
223. Експериментальне визначення параметрів процесу нагрівання досліджуваного продукту в камері високого тиску / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, О. О. Декань, В. П. Головінов, О. В. Сабіров // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. – С. 119-122.
224. Експериментальне визначення часових залежностей процесів теплообміну в оптичній камері високого тиску / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, О. О. Декань, В. П. Головінов, О. В. Сабіров // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. - Вип. 17, т. 2. - С. 177-183.
225. Експериментальні дослідження з визначення раціональних параметрів процесу приготування печінкового паштету за допомогою високого тиску / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, М. М. Севаторов, О. О. Декань // Вісн. Східноукр. нац. ун-ту. – 2007. - № 1 (107). – С. 424-431.
226. Исследование влияния высокого давления на качество вишневого сока / В. А. Сукманов, Ю. Н. Петрова // Хранительна наука, техника и технологи, Пловдив, 19-20 окт. 2007 г. – Пловдив, 2007. – С. 250-257.
227. Исследование энергозатрат на процесс обработки вареных колбас высоким давлением / В. А. Сукманов, С. А. Соколов, А. В. Иванченко, А. В. Красногрудов // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг : материалы IV междунар. науч.-практ. конф., Орел, 4-5 дек. 2007 г. / Орел. гос. техн. ун-т. – Орел, 2007. – С. 165-167.
228. Компьютерное моделирование нестационарных процессов в инженерных расчетах : учебник : утв. М-вом образования и науки Украины как учебник для студентов высш. учеб. заведений / М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т економіки и торговли им. М. Туган-Барановского ; Н. М. Лавриненко, В. А. Сукманов. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2007. - 267, [2] с. : ил. - ISBN 978-966-385-058-0. – Имеется електрон. копия в НБ ДонНУЭТ.

229. Кредитно-модульна система як інструмент підвищення успішності студентів інженерних спеціальностей / В. О. Сукманов, І. О. Зотова // Інновації і якість вищої освіти / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. – С. 13-14.
230. Методика розрахунку витих камер високого тиску / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, Ю. М. Петрова // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. – С. 69-71.
231. Моделювання псевдозрідженого шару пивної дробини у процесі її сушіння / Н. М. Лавриненко, В. О. Сукманов, Г. І. Русланов, О. В. Гура // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. - Вип. 17, т. 2. - С. 69-79.
232. Научно-теоретические подходы к иерархии качества молока / В. А. Сукманов, В. В. Кийко // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг : материалы IV междунар. науч.-практ. конф., Орел, 4-5 дек. 2007 г. / Орел. гос. техн. ун-т. – Орел, 2007. – С. 123-126.
233. Опис деформованого напруженого стану ковбас під дією високого тиску / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, О. В. Красногрудов, О. А. Медведєва // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. - Вип. 17, т. 2. - С. 104-111.
234. Процес стерилізації яблучного пюре високим тиском / В. О. Сукманов, І. О. Зотова // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. – С. 113-114.
235. Розробка гідравлічної схеми управління експериментальною установкою для обробки харчових продуктів високим тиском / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, В. П. Головінов, О. О. Декань, О. В. Сабіров // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. - Вип. 16. - С. 82-86.
236. Розробка моделі сушарки для експериментальних досліджень зневоднення пивної дробини / Г. І. Русланов, Н. М. Лавриненко, В. О. Сукманов // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. - Вип. 16, т. 2. - С. 75-82.
237. Специфіка управлінської діяльності в освіті / В. О. Сукманов, Є. О. Гладчук, А. В. Шульга // Інновації і якість вищої освіти / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2007. – С. 429-430.

238. Створення дерева властивостей екстракту із плодів шипшини, отриманого обробкою високим тиском / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, І. О. Міронова // *Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського.* – Донецьк, 2007. - Вип. 17, т. 1. - С. 216-222.
239. Створення теоретичної моделі процесу екстрагування з використанням високого тиску / В. О. Сукманов, І. О. Міронова // *Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського.* – Донецьк, 2007. - Вип. 16. - С. 178-186.
240. Сушіння пивної дробини для використання її в харчових технологіях / Г. І. Русланов, В. О. Сукманов, Н. М. Лавриненко, О. В. Гура // *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини / М-во освіти і науки України [та ін.].* – Донецьк, 2007. - С. 304-306.
241. Теоретичні і експериментальні дослідження напруженого стану ковбас при обробці високим тиском / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, О. В. Красногрудов, О. А. Медведєва // *Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського.* – Донецьк, 2007. – С. 114-117.

### 2008

242. Аппаратурное обеспечение комбинированного процесса обеззараживания пищевых продуктов / В. А. Сукманов, С. А. Соколов, О. О. Декань // *Вісн. Східноукр. нац. ун-т.* – 2008. - № 2 (120).
243. Будущее Украины в руках инженеров / В. А. Сукманов // *Вечер. Донецк.* - 2008. - № 48. - С. 1, 3.
244. Взаємозв'язок теорії та практики у викладанні інженерних дисциплін / В. О. Сукманов, І. О. Зотова // *Інновації і якість вищої освіти / М-во освіти і науки України, Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського.* – Донецьк, 2008. – С. 400-401.
245. Визначення ступеня безпеки обладнання для харчової промисловості / В. О. Сукманов, Д. Г. Гольцев, О. П. Удовиченко, М. А. Котляр // *Вісн. ДонНУЕТ. Сер. Техн. науки.* – 2008. - № 1 (37). – С. 211-216.
246. \*Высокое давление - альтернатива тепловой обработке вареных колбас / В. А. Сукманов // *Збірник наукових праць Вінницького державного сільськогосподарського інституту.* - Вінниця, 2008. - Вип. 34, т. 2. - С. 70–74.
247. \*Высокое давление - инновационные технологии XXI века в пищевых технологиях / В. Сукманов, Ю. Петрова, С. Соколов, О. Декань // *Editura Didactica si Pedagogica.* - Bucharest (Romania), 2008.
248. Высокое давление - инновационные технологии XXI века в пищевых технологиях / В. Сукманов, Ю. Петрова, С. Соколов // *15th GBU-International Conference on control, development and applied informatics in business and economics, Brasov Romania, 10-12 November 2008.* – Brasov, 2008. – P. 351-366.

249. Деформаційні процеси в ковбасних фаршах під дією високого тиску / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, О. В. Красногрудов // Вісн. ДонНУЕТ. Сер. Техн. науки. – 2008. - № 1 (37). – С. 121-128.
250. Дослідження якості сухої пивної дробини, отриманої на сушильній установці з віброкиплячим шаром / В. О. Сукманов, А. В. Гура // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2008. - Вип. 18. – С. 319-323.
251. Зміна напрямку підготовки фахівців в галузі обладнання переробних і харчових виробництв: доцільність і перспективи / В. О. Сукманов // Інновації і якість вищої освіти / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2008. – С. 399-400.
252. Визначення ступеня безпеки обладнання для харчової промисловості / В.О. Сукманов, Д.Г. Гольцев, О.П. Удовиченко, М.А. Котляр // Науковий журнал «Вісник» № 1(37) 2008 ДонНУЕТ — С. 211-216
253. Исследование оптической плотности вареных колбас, обработанной высоким давлением / В. А. Сукманов, А. В. Красногрудов // Збірник наукових праць Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. – Луганськ, 2008. - № 87. - С. 347-352.
254. Кінцево-елементне моделювання в інженерних розрахунках : підруч. : рек. М-вом освіти і науки України як підруч для студ. вищ. навч. закл. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського [та ін.] ; Н. М. Лавриненко, В. О. Сукманов, А. О. Авраменко, А. І. Українець, Д. С. Афенчено, А. Ф. Шульга. – Донецьк : Норд-Прес, 2008. – 668 с. – ISBN 978-966-380-268-8.
255. Моделирование процесса инактивации микрофлоры молока, обработанного высоким давлением / В. А. Сукманов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій / М-во освіти і науки України, Одес. нац. акад. харч. технологій. - О., 2008. - Вип. 33. - С. 182–186.
256. Моделювання процесу прогрівання маргарину під час його пластифікації / Н. М. Лавриненко, В. О. Сукманов, В. А. Хомічук, О. І. Бескровний // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2008. - Вип. 18. – С. 324-334.
257. Начертательная геометрия : метод. рекомендации и индивид. задания для орг. самостоят. работы студентов по курсу спец. 6.051701 и 6.140101 днев. и заоч. форм обучения / М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т економіки и торговли им. М. Туган-Барановского ; сост. В. А. Сукманов, И. А. Зотова. – Донецк : [ДонНУЭТ], 2008. – 16 с.
258. Начертательная геометрия [Электронный ресурс] : курс лекций для студ. днев. и заоч. форм обучения спец. "Технология питания" / М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т економіки и торговли им. М. Туган-Барановского ; В. А. Сукманов. - Электрон. текстовые дан. (1 файл :

- 7,05 Мб). - Донецьк, 2008. – 1 електрон. опт. диск. - Систем. требования: ПК с процессором; MS Windows 2000. - Загл. с титул. экрана.
259. Оцінка якості екстракту плодів шипшини, отриманого з використанням високого тиску / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, І. О. Міронова // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2008. - Вип. 18. - С. 78-85.
260. Підготовка висококваліфікованого фахівця, як розвиток міцної держави / В. О. Сукманов // Інновації і якість вищої освіти / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2008. - С. 14-15.
261. Повышение конкурентоспособности выпускников института пищевых производств, как результат интеграции системы высшего образования Украины в европейском образовательном пространстве / В. А. Сукманов, И. А. Зотова // Проблеми і перспективи працевлаштування випускників вищих навчальних закладів : матеріали третьої Всеукр. наук.-практ. конф., Донецьк, Україна, 11 листоп. 2008 р. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2008. – С. 134-136.
262. Прикладная механика (разделы "Теория механизмов и машин" и "Детали машин") [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов днев. и заоч. формы обучения спец. "Технология питания" / М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; В. А. Сукманов. - Электрон. текстовые дан. (1 файл 22,7 Мб). – Донецк : [ДонНУЭТ], 2008. - 1 електрон. опт. диск. - Систем. требования: ПК с процессором ; MS Windows 2000. - Загл. с титул. экрана.
263. Спектральний аналіз молока різних видів обробки / В. О. Сукманов, В. Д. Малигіна, С. А. Соколов, В. В. Кійко // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2008. - Вип. 18. – С. 86-91.
264. Спектральні дослідження варених ковбас, оброблених високим тиском / В. О. Сукманов, О. В. Красногрудов // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2008. - Вип. 19. – С. 241-247.
265. Сравнительная оценка энергозатрат процесса обработки вареных колбас при различных способах подвода энергии / В. А. Сукманов, С. А. Соколов, А. В. Красногрудов, О. В. Иванченко // Збірник наукових праць Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. – Луганськ, 2008. - № 87. — С. 353-365.
266. Теоретична механіка : підручник : рек. М-вом освіти і науки України як підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського ; І. Б. Левіт, В. О. Сукманов, В. Б. Гаркуша, І. О. Міронова. - Донецьк : [ДонНУЕТ], 2008. - 421 с. : іл., табл. - ISBN 978-966-385-079-5.

267. Теоретична механіка. Збірник багатоваріантних завдань : навч. посіб. : рек. М-вом освіти і науки України / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського ; І. Б. Левіт, В. О. Сукманов, І. О. Миронова, О. О. Декань. - Донецьк : [ДонНУЕТ], 2008. - 423 с. : іл., табл. - ISBN 978-966-385-092-4.
268. Технология пищевых продуктов : учебник : утв. М-вом образования и науки Украины как учеб. для студентов высш. учеб. заведений / Нац. ун-т пищевых технологий, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского ; А. И. Украинец, В. А. Домарецкий, Г. А. Симахина, А. А. Шубин, В. А. Сукманов. - Киев : Аскания, 2008. - 736 с. - Библиогр.: с. 734-735. - ISBN 978-966-96847-0-7.
269. Cercetări Experimentare ale Procesului de Uscare a Mălțului / V. Sukmanov, A. Gura // 15th GBU-International Conference on control, development and applied informatics in business and economics, Brasov Romania, 10-12 November 2008. - Brasov, 2008. - P. 344-350.
270. Euro integration and internationalization of higher education / V. Sukmanov, J. Petrova // 15th GBU-International Conference on control, development and applied informatics in business and economics, Brasov Romania, 10-12 November 2008. - Brasov, 2008. - P. 127-135.
271. \*Eurointegration and internationalization of higher education / V. Sukmanov, J. Petrova // Editura Didactica si Pedagogica. - Bucharest (Romania), 2008.
272. Modeling of foodstuff molecular systems response to high pressure effect / V. Sukmanov, S. Sokolov, A. Шеремет // Journal published by the Research Center for Engineering and Management in Agriculture, Food and Tourism ; International Conference on new Research in Food and Tourism / Transilvania University of Brasov Faculty of Food and Tourism, Brasov, 4-7 June 2008. - Brasov, 2008. - Vol. 4, № 1-2. - P. 266-269.
273. The influence of high pressure on thermodynamic and structural qualities of sausage filling / I. Levit, A. Krasnogradov, V. Sukmanov // Journal published by the Research Center for Engineering and Management in Agriculture, Food and Tourism ; International Conference on new Research in Food and Tourism / Transilvania University of Brasov Faculty of Food and Tourism, Brasov, 4-7 June 2008. - Brasov, 2008. - Vol. 4, № 3-4. - P. 450-453.

### 2009

274. Аналіз стану питання зберігання прямих рослин / С. І. Охременко, В. О. Сукманов // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк, 2009. - С. 195-196.
275. Вплив технології паскалізації на жирову фракцію молока / В. О. Сукманов, В. В. Кійко // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м.

- Святогірськ / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2009. – С. 212-214.
276. До питання вивчення структурно-механічних показників яблучного пюре, яке оброблене високим тиском / В. О. Сукманов, С. А. Соколов // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., м. Святогірськ / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2009. – С. 211-212.
277. Експериментальні визначення структурно-механічних показників яблучного пюре довгострокового зберігання / В. О. Сукманов, С. А. Соколов // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2009. - Вип. 20. – С. 287-292.
278. К вопросу создания исследовательского оборудования для комплексной обработки продуктов питания высоким давлением и ультразвуком / В. А. Сукманов, А. А. Декань, И. Б. Левит, В. Б. Гаркуша // Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2009. – С. 215-216.
279. Методи і форми контролю успішності студентів / В. О. Сукманов, І. О. Зотова // Інновації і якість вищої освіти / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк, 2009. – С. 529-530.
280. Механізм впливу пастеризації молока високим тиском на рівновагу білкової системи продукту / В. О. Сукманов, В. Д. Малигіна, Л. В. Молоканова, В. В. Кійко // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2009. - Вип. 20. – С. 59-65.
281. Організаційно-педагогічні умови професійної підготовки спеціалістів харчової промисловості у системі «Технікум - ВУЗ» / В. О. Сукманов, І. О. Зотова // Інновації і якість вищої освіти // М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк, 2009. – С. 511-512.
282. Створення ультразвукового пристрою для роботи в камері високого тиску / В. О. Сукманов, О. О. Декань, І. Б. Левіт, В. Б. Гаркуша // Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2009. - Вип. 22. – С. 119-128.
283. Щодо питання стійкості процесу формування ковбасних виробів / Н. М. Лавриненко, В. О. Сукманов // Вісн. ДонНУЕТ. Сер. Техн. науки. – 2009. - № 1 (41). – С. 105-118.
284. *Experienta internationala a integrării economice in condițiile globalizării* / A. Danis (Pora), O. Shubin, V. Sukmanov. – Sibiu : Alma Mater, 2009. – 144 p. – Bibliogr.: p. 142-144. – ISBN 978-973-632-554-0.

285. Strategia manageriala de remodelare a institutiilor de stat / O. Shubin, V. Sukmanov, P Saremba, A. Petrov ; coord. Cojocaru Ion Dan. - Sfantu-Gheorghe : Eurocarpatica, 2009. – 272 p. - ISBN 978-973-1814-12-4.
286. V. Sukmanov A. Danis (Pora), O. Shubin «Experienta internationala a integrarii economice in conditiile globalizarii» Sibiu : Alma Mater, 2009. – 144 p. – Bibliogr.: p. 142-144. – ISBN 978-973-632-554-0. Монографія
287. V. Sukmanov O. Shubin, P Saremba, A. Petrov «Strategia manageriala de remodelare a institutiilor de stat» Cojocaru Ion Dan. - Sfantu-Gheorghe : Eurocarpatica, 2009. – 272 p. - ISBN 978-973-1814-12-4. Монографія

### 2010

288. Сукманов В.О. Склярєнко О. В. «До питання розробки технології сиру кисломоло підвищеної харчової цінності тривалого терміну зберігання» Вісн. ДонНУЕТ. Сер.: Техн. науки. – 2010. – № 1 (45). – С. 61-67.
289. Сукманов В.О. Левіт І. Б, Миронова І. О. «Дослідження водного екстракту плодів шипшини, який отримано з використанням високого тиску» Обладнання та технології 63 харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган Барановського. – Донецьк, 2010. – Вип. 23. – С. 205-211.
290. Сукманов В.О. Зотова І. О. «Експериментальна апробація методики отримання пектину з яблучних вичавок» Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2010. – Вип. 23. – С. 123-129.
291. Сукманов В.О. Декань О. О. «Експериментальні дослідження реологічних показників рідких курячих яєць під час комплексної обробки високим тиском і ультразвуком» Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2010. – Вип. 23. – С. 62-74.
292. Сукманов В.О. Іванченко О. В., Афенченко Д. С. «Реологічні критерії процесу обробки рідких курячих яєць високим тиском як кількісна оцінка ступеня їхньої денатурації» Вісн. ДонНУЕТ. Сер.: Техн. науки. – 2010. – № 1 (45). – С. 71-81.
293. Сукманов В.О. Кійко В.В. «Дослідження зміни жирової фракції молока під дією високого тиску» Збірник наукових праць «Товарознавство та інновації» №2: Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. – С. 353-357
294. . Сукманов В.О. Охременко С.І. «Дослідження вітамінного складу пасти з прямих трав, обробленої високим тиском» Обладнання та технології харчових виробництв / Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2010. – Вип. 25. – С. 236-237.
295. . Сукманов В.О. «Нормування часу на приймання іспитів в рамках кредитно-модульної системи» Інновації і якість вищої освіти : зб. тез доп. учасн. наук.-метод. конф. ун-ту / Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського – Донецьк, 2010. – С. 621–622.
296. Сукманов В.О. «Підвищення конкуренто-спроможності випускників інституту харчових виробництв, як результат інтеграції системи вищої



освіти України у європейському освітньому просторі» Інновації і якість вищої освіти : зб. тез доп. учасн. наук.-метод. конф. ун-ту / Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2010. – С. 622-623.

### 2011

297. Сукманов В.А., Петрова Ю.Н., Лаговский И.А., Быркэ А. «Виноградные выжимки, как объект производства ценных физиологических активных веществ» Міжнародна науково-технічна конференція Сучасні технології та обладнання харчових виробництв // Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя // Тези доповідей 23-30 вересня 2011 р. м. Тернопіль. – С.260-262.

298. Сукманов В.А., Зотова И.А. «Влияние обработки высокого давления на компрессионные характеристики яблочных выжимок» Міжнародна науково-технічна конференція Сучасні технології та обладнання харчових виробництв // Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя // Тези доповідей 23-30 вересня 2011 р. С.258-260.

299. Сукманов В.А. Иванченко А.В «Обработка жидких куриных яиц высоким давлением и количественная оценка степени их денатурации с использованием реологических параметров» Міжнародна науково-технічна конференція Сучасні технології та обладнання харчових виробництв // Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя // Тези доповідей 23-30 вересня 2011 р. м. Тернопіль. – С.256-258.

300. Сукманов В.А., Громов С.В., Афенченко Д.С «Компрессионные показатели сливочного масла, обработанного высоким циклическим давлением» Міжнародна науково-технічна конференція Сучасні технології та обладнання харчових виробництв // Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя // Тези доповідей 23-30 вересня 2011 р. м. Тернопіль. – С.254-256.

301. Сукманов В.А., Склярченко Е.В. «Анализ минерального состава сыра мягкого произведенного по традиционной технологии и по технологии с применением высокого давления» Міжнародна науково-технічна конференція Сучасні технології та обладнання харчових виробництв // Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя // Тези доповідей 23-30 вересня 2011 р. м. Тернопіль. – С.149-150.

302. Сукманов В.А., Гаркуша В.Б., Громов С.В. «Особенности применения циклической обработки сливочного масла высоким давлением» Тези доповідей VII Міжнародної науково-практичної конференції Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського Проблеми харчових технологій і харчування. Сучасні виклики і перспективи розвитку 7-9 вересня 2011 м. Святогірськ с. 283-287.

303. Сукманов В.А., Яшонков А.А. «Сравнительный анализ технологических возможностей экспериментальных установок для вспенивания рыбного сырья» Тези доповідей VII Міжнародної науково-практичної конференції Донецького національного університету економіки і

торговлі імені Михайла Туган-Барановського Проблеми харчових технологій і харчування. Сучасні виклики і перспективи розвитку 7-9 вересня 2011 м. Святогірськ с. 184-188.

304. Сукманов В.А., Декань О.О., Левіт І.Б. «Експериментальні дослідження комплексного впливу високого тиску та ультразвуку на мікробіологічні та фізико-хімічні властивості рідких курячих яєць» Тези доповідей VII Міжнародної науково-практичної конференції Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського Проблеми харчових технологій і харчування. Сучасні виклики і перспективи розвитку 7-9 вересня 2011 м. Святогірськ с. 181-184 (Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2011. – Вип. 27. – С. 306-311.).

305. Сукманов В.А., Іванченко О.В. «Дослідження технологічних характеристик рідких курячих яєць, оброблених високим тиском» Тези доповідей VII Міжнародної науково-практичної конференції Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського Проблеми харчових технологій і харчування. Сучасні виклики і перспективи розвитку 7-9 вересня 2011 м. Святогірськ с. 178-181.

306. Сукманов В.А., Зотова І.О. «Дослідження характеру впливу високого тиску на вихід пектину та його мікроструктуру» Тези доповідей VII Міжнародної науково-практичної конференції Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського Проблеми харчових технологій і харчування. Сучасні виклики і перспективи розвитку 7-9 вересня 2011 м. Святогірськ, с. 177-178.

307. Сукманов В.А., Декань А.А., Іванченко А.В «Влияние высокого давления и ультразвука на технологические свойства жидкого куриного яйца» Тези доповідей VII Міжнародної науково-практичної конференції Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського Проблеми харчових технологій і харчування. Сучасні виклики і перспективи розвитку 7-9 вересня 2011 м. Святогірськ, с. 103-106.

308. Сукманов В.А., Русанова О.А., Петрова Ю.Н., Лаговский И.А. «Исследования температурных напряжений в рабочей камере для получения флюидов» Міжнародний збірник наукових праць/ до 90-річчя ДонНТУ/ М-во освіти і науки України, Донецький національний технічний університет, - Донецьк 2011. - Випуск 41. – С. 329-334.

309. Сукманов В.А., Петрова Ю.Н., Русанова О., Лаговский И. «Щодо питання математичного моделювання інженерних розрахунків напружено-деформованого стану робочої камери для отримання флюїдів» Науковий журнал Вісник Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, спеціальний випуск частина 2, 2011 р. с. 157-164.

310. Сукманов В.А., Іванченко О.В. «Технологічні властивості рідких курячих яєць, оброблених високим тиском» Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т

- економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2011. – Вип. 27. – С. 358-365.
311. Сукманов В.А., Декань О.О., Левіт І.Б. «Експериментальні дослідження сумісного впливу високого тиску та ультразвуку на мікробіологічні та фізико-хімічні властивості рідких курячих яєць» Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2011. – Вип. 27. – С. 306-311.
312. Сукманов В.А., Охременко С.І. «Вплив високого тиску на мікробіологічні показники пасти з пряних трав» Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2011. – Вип. 27. – С. 250-255.
313. Сукманов В.А., Яшонков О.А. «Переробка рибної сировини на спінені суміші та експериментальне обладнання для дослідження цього процесу» Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2011. – Вип. 27. – С. 168-174.
314. Сукманов В.А., Кійко В.В. «Дослідження білково-жирової фракції молока обробленого високим тиском» Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: «Технічні науки».
315. Сукманов В.А., Склярєнко О.В., Афенченко Д.С. «Дослідження реологічних показників м'якого сиру, виробленого з використанням високого тиску» Вісн. ДонНУЕТ. Сер.: Техн. науки. – 2011. – № 1 (49). – С. 195-204.
316. Сукманов В.А., Іванченко О.В. «Фізико-математичні моделі впливу високого тиску на денатурацію білка та його мікробіологію» Вісн. ДонНУЕТ. Сер.: Техн. науки. – 2011. – № 1 (49). – С.99-112.
317. Сукманов В.А., Громов С.А. «Порівняльний аналіз методів виробництва вершкового масла» Вісн. ДонНУЕТ. Сер.: Техн. науки. – 2011. – № 1 (49). – С. 88-98.
318. Dan Ioan COJOCARU, Alimjan SADEKOV, Valerii SUKMANOV, Paula PANTAZI, Ovidiu Ioan BÎRSAN, Iulia PETROVA «MANAGEMENTUL LOGISTICII MARFURILOR» Editura Transilvania Expres 2011 ISBN 978-973-1933-99-3. **монографія.**
319. Adriana BÎRCA, Dan PAUNA, Paula PANTAZI, Olexandr ŞUBIN, Valerii SUKMANOV, Iulia PETROVA, Nikolai Borisenko «Mărfuri alimentare Chimia produselor alimentare" Editura Transilvania Expres Braşov, 2011, ISBN 978-973-1933-93-1 **монографія**
320. Dan Ioan COJOCARU, Paula Iulia PANTAZI, Olexandr ŞUBIN, Valerii SUKMANOV, Iulia PETROVA, Valentina «MALĂGHINA DIRECȚII DE CERCETARE A CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE» Editura Transilvania Expres Brasov 2011 ISBN 978-973-1933-98-6. **монографія**
321. Cruceru R.M., Parfene M.D., Munteanu A.D., Sadekov A., Sukmanov V., Petrova Y. «STUDIUL PRIVIND SPECIALIZAREA ŞI COMPETITIVITATEA ÎN

SECTORUL SERVICIILOR» Editura „Alma Mater” Sibiu, 2011 – ISBN 978-973-632-641-7. **монографія**

322. Cruceru R.M., Parfene M.D., Munteanu A.D., Şubin O., Sukmanov V., Vinogradova E. «STRATEGII DE DEZVOLTARE A TURISMULUI ROMÂNESC ÎN SPAȚIUL EUROPEAN» Editura „Alma Mater” Sibiu, 2011 - ISBN 978-973-632-642-4. **Монографія**

323. А.І. Соколенко, А.А. Мазаракі, О.Ю. Шевченко, В.А. Піддубний, В.О. Сукманов. Інтенсифікація тепло-масообмінних процесів в харчових технологіях. **Монографія** / під ред. д-ра техн. наук, проф. А.І. Соколенка. – К.: 2011. – 536 с. ISBN 978-966-651-999-0. м. Київ, Фенікс, 2011.

324. В.А.Сукманов. ИССЛЕДОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРНЫХ НАПРЯЖЕНИЙ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФЛЮИДОВ / Сукманов В.А., Русанова О.А., Петрова Ю.Н., Лаговский И.А. // Прогрессивные технологии и системы машиностроения: Между-нар. сб. науч. тр. –Донецк: ДонНТУ, 2011. – Вып. 41.– С. 329 – 334.

325. В.Сукманов, Ю. Петрова, О.Русанова, И.Лаговский. Влияние температуры на напряженно-деформированное состояние рабочей камеры для получения флюидной воды // Scientific works of the Scientific conference with international participation “Food science, engineering and technologies 2011”.-Volume LVIII, Issue 1.- Plovdiv: UFT Academic Publishing House, 2011.- С. 345-350.

326. В. Сукманов, Ю. Петрова, С. Стефанов, А. Быркэ, И. Лаговский. Методика расчета местных напряжений в рабочей камере для получения флюидной воды// Proceedings. Chemical technologies, Biotechnologies and food technologies. – Volume 50. – book 9.2.- Ruse:- University of Ruse “Angel Kanchev”, Разград. 2011. – P.33-37.

## 2012

327. Сукманов В.О., Соколов С.А., Декань О.О., Севаторов М.М., Піддубний В.А., Шевченко О.Ю. Сучасні технології забезпечення якості харчових продуктів у процесі їх тривалого зберігання. Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. – 308 с.

328. Сукманов В.О., Гаркуша В.Б., Громов С.В., Женіков Е.О. Дослідження компресійних властивостей вершкового масла, обробленого високим циклічним тиском. Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2012. –Вип. 28. – С. 47-57.

329. Сукманов В.О., Левіт І.Б., Гаркуша В.Б., Женіков Е.О. Дослідження компресійних властивостей кислого сиру в процесі його оброблення високим тиском. Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2012. –Вип. 28. – С. 57-63.

330. В. О. Сукманов, С. І. Охременко Вплив різних способів обробки на динаміку вмісту ефірних олій в пастах із прямих трав. Обладнання та технології харчових виробництв / М-во освіти і науки України, Донец. нац.

- ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2012. – Вип. 28. – С. 87-91.
331. Сукманов В.О., Громов С.В. Дослідження впливу високого циклічного тиску на структуроутворення і дисперсність вершкового масла. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Удосконалення процесів і обладнання-запорука інноваційного розвитку харчової промисловості / Міністерство освіти і науки, молоді та спорту, Національний університет харчових технологій / м. Київ, 10-11 квітня 2012 р. – с. 125-128.
332. V. Sukmanov, S. Sokolov. Application of Light Dispersion Method to Determine Albumen Denaturation Degree under High Pressure Treatment. The First North and East European Congress on Food, NEEFood – 2012 April 22-24, 2012, St. Petersburg, Russia, p. 96-97.
333. V. Sukmanov, J. Petrova, I. Lagovsky, A. Birka, D. Kristya. Selection of Operant Conditions for Research of Reagent Solubility in Supercritical Water. The First North and East European Congress on Food, NEEFood – 2012 April 22-24, 2012, St. Petersburg, Russia, p. 108-109.
334. V. Sukmanov, S. Sokolov, M. Sevatorov, O. Dekan. Experimental estimate of possibility to apply high pressure for the production of restructured products of chicken meat. Internatiol Conference on New Research in Agri-food and Tourism. Proceeding of BIOATLAS 2012. p. 144-149.
335. V. Sukmanov, I. Levit, S. Gromov, Structure formation and dispersion analysis of butter, processed under high cyclical pressure. Juornal of Eco Agri Tourism Румунія, Брашов універ. Трансільванія /vol. 8(7012), N 2(25). – P. 137-143.
336. Сукманов В.О., Склярєнко О.В. Екстрагування лікарської рослинної сировини. Наукові праці Одеська національна академія харчових технологій. Серія Технічні науки Випуск 41, том 1, 2012. – С. 22-26.
337. Кійко В.В. Сукманов В.О. Исследование влияния технологии паскализации на показатель IN VITRO белков молока. Кировская государственная медицинская академия. г. Киров. - С. 205 – 209.
338. Сукманов В.А., Охременко С.И. Органолептические показатели пасты из пряных трав «Зеленушечка», обработанной высоким давлением. Материалы международной научной конференции профессорско-преподавательского состава, сотрудников и аспирантов Российского университета кооперации по итогам научно-исследовательской работы в 2011 г. «Развитие инновационного потенциала научных исследований кооперативного сектора экономики» Часть 2. Москва 2012. – С. 159-163.
339. Соколов С.А., Сукманов В.О. Теорія та практика застосування високого тиску у харчових технологіях. Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. – 374 с.
340. Сукманов В.О., Соколов С.А., Декань О.О., Севаторов М.М., Піддубний В.А., Шевченко О.Ю. Сучасні технології забезпечення якості харчових продуктів у процесі їх тривалого зберігання. Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. – 308 с.

341. Лавриненко Н.М., Безкровный А.И., Сукманов В.А. Моделирование перемешивания вязкопластичных пищевых сред. Сборник научных трудов Swords. Материалы международной научно-практической конференции «Современные проблемы и пути их решения в науке, транспорте, производстве и образовании 2012». – Выпуск 4. Том 10. – Одесса: КУПРИЕНКО, 2012 – 113с. С. 8-20.
342. Сукманов В.А., Охременко С.И. Комплексная оценка качества пасты из пряных трав обработанных высоким давлением. Сборник научных трудов Swords. Материалы международной научно-практической конференции «Современные проблемы и пути их решения в науке, транспорте, производстве и образовании 2012». – Выпуск 4. Том 10. – Одесса: КУПРИЕНКО, 2012 – 113с. С.65-69.
343. І.Б. Левіт, В.О. Сукманов, Д.С. Афенченко. Реологія харчових продуктів. Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. – 408 с.
344. Гура А.В., Сукманов В.А. Использование отходов пивоваренного производства. Донецк: ДонНУЭТ, 2012. – 227 с.
345. Сукманов В.А., Скляренко Е.В. Высокое давление как метод увеличения сроков хранения свежих мягких сыров и повышения их потребительских свойств. Журнал Продукты и ингредиенты №1(87) январь 2012. - С. 28-31.
346. Сукманов В.О., Скляренко О.В. Дослідження стану води у мякому сирі. Товарознавство та інновації: зб. наук. пр. Вип. 4 / Гол. ред. О.О. Шубін. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. - С. 213-218.
347. Сукманов В.О., Охременко С.І. Дослідження вмісту ефірної олії в сировині пасти з пряних рослин. Товарознавство та інновації: зб. наук. пр. Вип. 4 / Гол. ред. О.О. Шубін. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. - С. 218-224.

### 2013

348. Сукманов В.О., Малигіна В.Д., В.В. Кійко. Використання високого тиску в індустрії молока.- Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 214 с.
349. Степанов Д.В., Сукманов В.О., Яшонков О.А. Дослідження впливу вхідних параметрів на процес спінювання і сушіння рибної сировини. Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр. / Голов. ред. О.О. Шубін; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – 2013. – Вип. 30. – С. 167-175.
350. Сукманов В.О., Гаркуша В.Б., Бессараб О.С., Громов С.В. Влияние параметров процесса обработки вершковое масла высоким циклическим давлением на его микробиологические показатели. Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр. / Голов. ред. О.О. Шубін; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – 2013. – Вип. 30. – С. 175-186.
351. I.B. Levit, V.A. Sukmanov, N.A. Fedotova. Research of the interrelationship of structural, mechanical and organoleptic properties of the finished product, obtained from protein-vegetable based semifinished product. National Academy of Packaging – Bulgaria, University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria //

- Journal of Food and Packaging Science, Technique and Technologies / Year 1, №1, 2013. – p.65-69.
352. Сукманов В.О. Громов С.В. Влияние высокого циклического давления на структурообразование и дисперсность сливочного масла. Доклады международной научно-практической конференции Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции: Минск, 21-22 марта 2013 г. - С.193-197.
353. Сукманов В.О., Левит І.Б., Громов С.В. Вплив параметрів процесу обробки вершкового масла високим циклічним тиском на його стійкість і стабільність якості в процесі зберігання. Вісн. ДонНУЕТ. Сер.: Техн. науки. – 2013. – № 1 (57). – С. 42-56.
354. Сукманов В.О., Лаговський І.О., Петрова Ю.М. Фізико-математичне моделювання процесу екстрагування поліфенолів із вичавків винограду субкритичною водою. Вісн. ДонНУЕТ. Сер.: Техн. науки. – 2013. – № 1 (57). – С. 56-70.
355. V. Sukmanov, I. Zotova. Intensification of the process of obtaining of apple pectin, with the high-pressure treatment of raw-stuff. Abstracts of the Second North and East European Congress on Food, May 26-29, 2013. - p. 50-51, Kyiv: NUFT.
356. Sukmanov V., Petrova Ju., Malygina V., Pitshugin A., Birca A., Kristya D. Research of ways to harmonize the laws of Ukraine on food labeling with European legislation. Abstracts of the Second North and East European Congress on Food, May 26-29, 2013. – p. 153-154, Kyiv: NUFT.
357. Sukmanov V., Yashonkov A. The progress of output of foamed mixtures on the basis of raw fish. Abstracts of the Second North and East European Congress on Food, May 26-29, 2013. – p. 155-156, Kyiv: NUFT.
358. Ohremenko S., Sukmanov V. Use of high pressure to cook pasta from flavoring herbs. Abstracts of the Second North and East European Congress on Food, May 26-29, 2013. – p. 156-157, Kyiv: NUFT.
359. Sukmanov V., Levit I., Gromov S. Processing of butter by high cyclical pressures in order to stabilize its quality during storage. Abstracts of the Second North and East European Congress on Food, May 26-29, 2013. – p. 157-158, Kyiv: NUFT.
360. Sukmanov V., Skliarenko O., Kiyko V. High pressure in the technology of milk and soft cheese. Abstracts of the Second North and East European Congress on Food, May 26-29, 2013. – p. 158-159, Kyiv: NUFT.
361. Сукманов В.А., Петрова Ю.Н., Яцко Ю., Лаговський І.А. Экстрагирование биологически активных веществ из виноградных выжимок субкритической водой. Матеріали Всеукраїнської науково-технічної конференції «Актуальні проблеми харчової промисловості» 8-9 жовтня 2013 року, м. Тернопіль, С. 126-128.
362. Сукманов В.А., Иванченко А.В., Дебелый В.Л. Обработка жидкого куриного яйца высоким давлением с целью стабилизации качества в процессе его длительного хранения. Матеріали Всеукраїнської науково-технічної

- конференції «Актуальні проблеми харчової промисловості» 8-9 жовтня 2013 року, м. Тернопіль, С. 65-67.
363. Сукманов В.А., Зотова И.А. Использование высокого давления с целью интенсификации производства яблочного пектина. Матеріали Всеукраїнської науково-технічної конференції «Актуальні проблеми харчової промисловості» 8-9 жовтня 2013 року, м. Тернопіль, С. 62-63.
364. Сукманов В.А., Громов С.В. Сохранность сливочного масла, обработанного высоким циклическим давлением. Матеріали Всеукраїнської науково-технічної конференції «Актуальні проблеми харчової промисловості» 8-9 жовтня 2013 року, м. Тернопіль, С. 50-52.
365. Сукманов В.А., Громов С.В., Кристя Д.А., Моисеева В.К. Исследование термоусвойчивости и температуры плавления сливочного масла, обработанного высоким циклическим давлением. Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр. / Голов. ред. О.О. Шубін; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – 2013. – Вип. 31. – С. 185-196.
366. Сукманов В.А., Яшонков А.А., Чарова И.В. Процесс получения вспененых смесей на основе рыбного сырья. Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр. / Голов. ред. О.О. Шубін; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – 2013. – Вип. 31. – С. 83-92.
367. Gaceu Liviu, Sukmanov Valieii, Petrova Julia, Rusanov Oksana, Lagovsky Igor, Birca Adriana, Dmitry Kristyary. Study Regarding Work Conditions for Research of Reagent Solubility in Supercritical Water. Recent advances in intelligent control, modelling and computational science / Proceeding of the 1 st International Conference on Intelligent Control, Modelling and Systems Engineering (ICMS '13). - Valencia, Spain, August 6-8, 2013.
368. Хаджийски В.М., Стефанов С.В., Сукманов В.А., Петрова Ю.Н., Жданов И.В. Съпротивление на материалите в примери и задачи. Учебное пособие за студенти, изучаващи дисциплината "Съпротивление на материалите" в технически висши училища. - Пловдив-Донецк 2013. (на болгарском языке).
369. Сукманов В.А., Малич А.А. Использование высокого давления при разработке технологии яичных продуктов длительного срока хранения. Матеріали тез Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції "Сучасні тенденції та перспективи розвитку технології харчових виробництв" 27-29 листопада 2013 р. / За ред. проф. В.Г. Ткаченко. - Луганськ: "Елтон-2", 2013. – С. 86-89.
370. Сукманов В.А., Иванченко А.В. Органолептическая оценка качества жидкого куриного яйца, обработанного высоким давлением. Матеріали международной научно-практической конференции "Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства" / Алматинский технологический университет // 17-18 октября 2013 г. - Казахстан, Алматы, 2013. - С. 258-260.



371. Яшонков А.А., Сукманов В.А. Экспериментальные исследования процесса получения вспененных смесей на основе рыбного сырья. Материалы международной научно-практической конференции "Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства" / Алматинский технологический университет // 17-18 октября 2013 г. - Казахстан, Алматы, 2013. - С. 188-190.
372. Сукманов А., Кийко В.В. Влияние технологии высокого давления на биохимические свойства молока. Материалы международной научно-практической конференции "Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства" / Алматинский технологический университет // 17-18 октября 2013 г. - Казахстан, Алматы, 2013. - С. 159-161.
373. Сукманов В.А., Зотова И.А. К вопросу влияния высокого давления на выход и свойства яблочного пектина. Материалы международной научно-практической конференции "Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства" / Алматинский технологический университет // 17-18 октября 2013 г. - Казахстан, Алматы, 2013. - С. 158-159.
374. Сукманов В.А., Левит И.Б., Дебелый В.Л., Кириченко В.А., Громов С.В. О параметрах процесса обработки сливочного масла высоким циклическим давлением. Материалы международной научно-практической конференции "Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства" / Алматинский технологический университет // 17-18 октября 2013 г. - Казахстан, Алматы, 2013. - С. 155-157.
375. Сукманов В.А., Петрова Ю.Н., Яцко Ю., Лаговский И.А. Исследование выхода сухих веществ из виноградных выжимок при экстрагировании субкритической водой. Материалы международной научно-практической конференции "Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства" / Алматинский технологический университет // 17-18 октября 2013 г. - Казахстан, Алматы, 2013. - С.161-164.
376. Сукманов В.А., Громов С.В. Влияние высокого циклического давления на кислотное число сливочного масла. Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції "Прогресивна техніка та технологія харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг" присвяченої 75-річчю з дня народження ректора університету (1988-1991 рр.), д.т.н., проф. члена-кореспондента ВАСГНІЛ Беляєва М.І. 19 листопада 2013р. - Харків. - С.390-391.
377. Гайдарова В.В. Экспериментальные исследования процесса получения вспененных смесей на основе рыбного сырья / В.В. Гайдарова, А.А. Яшонков, Д.В. Степанов, **В.А. Сукманов** // Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства : III Міжнар. наук.-практ. конференція молодих вчених, асп. і студ., 24-25 квітня 2013 р. : Зб. праць. – К. : НУБіП України, Вид-во ТОВ «Аграр Медіа груп», 2013. – С.240-241.

## 2014

378. Valerii Sukhmanov, Vladimir Shatalov, Juliya Petrova, Adriana Birca, Liviu Gaceu. The influence of high pressure on bio-system reaction kinetics and the preservation of vitamin C. *LWT - Food Science and Technology*. Volume 58, Issue 2, October 2014, 58 (2014), pp. 375–380. [LWT - Food Science and Technology, Volume 58, Issue 2, \(SCOPUS\)](#)
379. Сукманов В.О. Наукові аспекти використання високого тиску для виготовлення м'ясної кулінарної продукції. **Монографія** / Сукманов В.О., Коршунова Г.Т. Сабіров О. В; - Донецьк: ТОВ «Східний видавничий дім», 2014. – 123с.
380. Яшонков А.А., Степанов Д.В., Сукманов В.А. Проект линии производства плавающих кормов, С.102-104. Научный журнал «Современные проблемы и пути их решения в науке, производстве и образовании», Темрюк, Кубанский казачий государственный институт пищевой индустрии и бизнеса, 2014, - 122с.
381. Сукманов В. О., Палаш А. А. Структуроутворення та дисперсний аналіз вершкового масла, обробленого високим циклічним тиском. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2014. № 1 (70). С.10-25.
382. Лаговский И.А., Сукманов В.А. Экспериментальные исследования экстрагирования целевых компонентов из виноградных выжимок субкритической водой. Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 24-25 апреля 2014 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2014. – 247с. ISBN 985-476-293-9. С. 60-61.
383. Кристя Д.А., Сукманов В.А., Громов С.В. Исследование термоустойчивости сливочного масла, обработанного высоким циклическим давлением. Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 24-25 апреля 2014 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2014. – 247с. ISBN 985-476-293-9. С.58-59.
384. Sukmanov Valerii, Mnerie Dumitru, Petrova Yuliya, Golubev Artem, Lagovski Igor, Kristia Dmytro D. Subcritical water extraction of polyphenols from grape marc.
385. Valery SUKMANOV, Sergii SOKOLOV, Mykola SEVATOROV, Dumitru MNERIE. Application of light dispersion method to determine albumen denaturation degree under high pressure treatment. *Nonconventional Technologies Review*. 2014. Romanian Association of Nonconventional Technologies Romania, June, 2014. С.5-13.
386. Sukmanov Valerii, Stefanov Stefan, Petrova Yuliya, Golubev Artem, Lagovski Igor, Kristia Dmitrii. SUBCRITICAL WATER EXTRACTION OF REDUCING SUBSTANCES FROM GRAPE MARC// *Journal of Food and*

- Packaging. Science, Technique and Technologies. - 2014.- Year III.- №4 (1).- P.164-172. ISSN 1314-7773.
387. Sukmanov V. Petrova Y., Golubev A., Lagovskiy I., Gaceu L. , Birca A., Oprea O.B., Lepadatescu B. Acidity of grape marc extracts obtained in the subcritical water environment // *Advances in Environmental Technology and Biotechnology. Energy, Environmental and Structural Engineering Series.*- 2014.- № 26.- с.95 – 101. ISSN: 2227-4359, ISBN: 978-960-474-384.
388. Sukmanov V., Bessarab J., Petrova Y., Birca A., Golubev A., Lagovskiy I. Grape pomace extraction efficiency investigation in subcritical water environment // *Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry (MTFI), Chisinau, Moldova, 16-18 October , 2014.- Ch.: Tehnica-Info, 2014. – P.303- 308. ISBN: 978-9975-80-840-8.*
389. Sukmanov V., Malich A., Debelyi V. Research of influence of parameters of processing of the egg omelet of long-term storage by the high pressure on its consumer and technological properties // *Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry (MTFI), Chisinau, Moldova, 16-18 October , 2014.- Ch.: Tehnica-Info, 2014. – P. 100- 105. ISBN: 978-9975-80-840-8.*
390. Valerii Sukmanov, Oleksii Beskrovnyi, Oleksandr Malych. Optimization of the process of egg omelet production with fillings with extended storage period. – *Ukrainian Food Journal. 2014. Volume 3. Issue 3. P. 397-415.*
391. V. Sukmanov, S. Okhremenko. Influence of the high pressure on microbiologic parameters of flavoring herbs paste. *Food science and food technology. The advanced science journal* Volume 2014 Issue 2 p. 74-76. DOI: 10.15550/ASJ.2014.02.074, ISSN 2219-746X EISSN 2219-7478. (**Publons????**)

## 2015

392. Реологія харчових продуктів: **підручник** : / І.Б Левіт, В.О. Сукманов, Д.С. Афенченко. – Полтава: ПУЕТ, 2015 – 540с.
393. Sukmanov V., Petrova Y., Zavialov V. Physical and mathematical modeling of extraction processes from grape marc by subcritical water // *Proceeding of conference “Development of the Science, Technologies and Techniques for the Manufacture, Packaging, Labeling, Storage and Distribution of Foods”, Pamporovo, Bulgaria, 4-6 June, 2015.- Journal of FOOD and PACKAGING Science, Technique and Technologies.- Year IV, №6, 2015.-P.64-73. ISSN 1314-7420.*
394. Sukmanov V., Petrova Y., Zavialov V. Furfural allocation method from grape pomace by subcritical water extraction // *Proceeding of conference “Development of the Science, Technologies and Techniques for the Manufacture, Packaging, Labeling, Storage and Distribution of Foods”, Pamporovo, Bulgaria, 4-6 June, 2015.- Journal of FOOD and PACKAGING Science, Technique and Technologies.- Year IV, №6, 2015.-P.74-79. ISSN 1314-7420.*
395. Сукманов В. О., Петрова Ю. М., Захаревич В. Б., Маринін А. І. Антиоксидантна активність екстрактів виноградних вичавок, одержаних в

середовищі субкритичної води//Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 14 травня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 341 с. С.124-127

396. Sukmanov V., Petrova Y., Gaceu L., Birca A., Zavialov V., Popovici C., Lagovskiy I. Influence of Parameters of Subcritical Water Extraction over Yield of Target Components from Grape Pomace // Book of Abstracts of the 3<sup>rd</sup> NEEFood Congress, 20-23 May 2015, Brasov, Romania.- Special issue of Journal of EcoAgriTourism: Transilvania University Press. – P.96. ISSN 1844-8577. (<https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20173127778>)

397. Sukmanov V., Petrova Y., Birca A., Gaceu L., Zavialov V., Golubev A., Lagovskiy I. Preparation of ethyl alcohol from grape pomace extracted by subcritical water//Book of Abstracts of the 3<sup>rd</sup> NEEFood Congress, 20-23 May 2015, Brasov, Romania.- Special issue of Journal of EcoAgriTourism: Transilvania University Press. – P.95. ISSN 1844-8577. (<https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20173127780>)

398. Gaceu Liviu, V. Sukmanov, M. Shamtsyan, A. Birca, B. Kolesnikov, D. Mnerie, D. Tucu. Study about perception of Food Labeling amount Consumers in Romania//Book of Abstracts of the 3<sup>rd</sup> NEEFood Congress, 20-23 May 2015, Brasov, Romania.- Special issue of Journal of EcoAgriTourism: Transilvania University Press. – P.181. ISSN 1844-8577.

399. Valerii Sukmanov, Kiiko V., Innovative Approaches to Solving the Problem of increasing the Biological Value of Drinking milk//Book of Abstracts of the 3<sup>rd</sup> NEEFood Congress, 20-23 May 2015, Brasov, Romania.- Special issue of Journal of EcoAgriTourism: Transilvania University Press. – P.183. ISSN 1844-8577.

400. Сукманов В.О., Васильева О.О. Дослідження впливу високого тиску на мікробіологічні показники якості пюре//Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: тези доп. Міжнар. наук-прак. конф., присвяченої, 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20-21 листопада, 2014р.).- Полтава: ПУЕТ, 2015. – 357с. С. 266-267.

401. Сукманов В.О., Гладка А.Д., Маліч О.А. Дослідження реологічних показників яєчних омлетів тривалого терміну зберігання, вироблених з використанням високого тиску//Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: тези доп. Міжнар. наук-прак. конф., присвяченої, 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20-21 листопада, 2014р.).- Полтава: ПУЕТ, 2015. – 357с. С. 268-269.

402. Сукманов В.О., Петрова Ю.М., Лаговский І.О. Аппаратурное оформление процесса экстрагирования биологически активных веществ из выжимок винограда в среде субкритической воды//Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: тези доп. Міжнар. наук-прак. конф., присвяченої, 40-

- річчю заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20-21 листопада, 2014р.).- Полтава: ПУЕТ, 2015. – 357с. С. 276-277.
403. **Сукманов В.О.**, Іванченко О.В. Розробка методу кількісної оцінки ступеня денатурації рідкого курячого яйця при його обробці високим тиском//Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: тези доп. Міжнар. наук-прак. конф., присвяченої, 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20-21 листопада, 2014р.) - Полтава: ПУЕТ, 2015. – 357с. С. 290-291.
404. **Сукманов В.А.**, Хомичук В.А., Влияние параметров сушильного воздуха на конечную влажность порошка казеината натрия при сушке на инертных гранулах//Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: тези доп. Міжнар. наук-прак. конф., присвяченої, 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20-21 листопада, 2014р.).- Полтава: ПУЕТ, 2015. – 357с. С. 296-297.
405. **Сукманов В.А.**, Хомичук В.А. Сушка меланжа, полученного из яиц с поврежденной скорлупой//Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: тези доп. Міжнар. наук-прак. конф., присвяченої, 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20-21 листопада, 2014р.).- Полтава: ПУЕТ, 2015. – 357с. С. 298-299.
406. Сукманов В.А., Петрова Ю.Н., Захаревич В.Б., Маринин А.И. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЫХОДА СУХИХ ВЕЩЕСТВ ПРИ ЭКСТРАКЦИИ ВИНОГРАДНЫХ ВЫЖИМОК СУБКРИТИЧЕСКОЙ ВОДОЙ. «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності»: Міжнародна науково-практична конференція, 8–11 вересня 2015 р. : [тези] / редкол.: Кюрчев В.М., Черевко О.І. [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 361 с. ISBN 978-966-405-369-0. С. 99-101.
407. **Valerii Sukmanov**, Adriana Birca, Andriy Marinin, Valerii Zakharevich, Galina Dubova, Oxana Melnik. STUDY OF PROPERTIES OF TRICYLGLYCERIDES IN THE PLANT RAW MATERIAL AFTER HEAT TREATMENT”. BOOK OF ABSTRACTS INTERNATIONAL CONFERENCE “Food Quality & Safety, Health & nutrition – NUTRICON”, 19&20 November, 2015 Skopje, Macedonia. P. 33-35.
408. Adriana Birca, Liviu Gaceu, Oana Dianca Oprea, Dumitru Mneria, Iulia Petrova, **Valerii Sukmanov**, Mark Shamtsyan. NUTRITIONAL LABELING OF FOOD PRODUCTS IN ROMANIA AND THE REPUBLIC OF MOLDOVA. BOOK OF ABSTRACTS INTERNATIONAL CONFERENCE “Food Quality & Safety, Health & nutrition – NUTRICON”, 19&20 November, 2015 Skopje, Macedonia. P. 81-85.
409. **Сукманов В.О.**, Хомічук В.А. Конечная влажность порошка казеината натрия при сушке на инертных гранулах и обоснование рациональных параметров сушильного воздуха. Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини : Всеук. наук.-прак. конф. до 25 річчя

факультету обладнання та технічного сервісу ХДУХТ, 29 жовтня 2015 р. : [тези] / редкол.: О.І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 70с. С 53-54.

410. **Сукманов В.О., Яшонков О. А.** Дослідження впливу попереднього пороутворення на тривалість процесу сушіння рибної сировини. Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини : Всеук. наук.-прак. конф. до 25 річчя факультету обладнання та технічного сервісу ХДУХТ, 29 жовтня 2015 р. : [тези] / редкол.: О.І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 70с. С 41-42.

411. **Сукманов В.А., Петрова Ю.Н., Захаревич В.Б., Маринин А.И.** Субкритична вода як екстрагент у процесах екстрагування біологічно активних речовин із рослинної сировини. Prohresyvnii tekhnika ta tekhnolohiyi kharchovykh vyrobnytstv = Progressive technique and technologies of food production enterprises, catering business and trade : col. scient. works / [edit. board: O.I. Cherevko (exec. edit.) et al.]. – Kharkiv : KSUFTT, 2015. – Ed. 2 (22). – 381 p. С. 410-429. (<http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/659/1/sec4-t-2015-1-7.pdf>).

## 2016

412. **Sukmanov, V.; Mnerie, D.; Petrova, Y.; Zavalov, V.; Marynin, A.; Zakharevich, V.** The extraction of polyphenols from grape pomace by subcritical water. Proceedings of the 44th International Symposium on Agricultural Engineering: Actual Tasks on Agricultural Engineering, Opatija, Croatia, 23-26 February 2016 pp.347-358 ref.27. (<https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20163246110>).

413. **V. SUKMANOV, L. GACEU, V. ZAKHAREVYCH, A. MARYNIN, I. ROGOVYI, A. FARISIEIEV.** PHYSICAL AND MATHEMATICAL MODELING OF EXTRACTION FROM GRAPE MARC BY SUBCRITICAL WATER. Journal of EcoAgriToursim. Vol. 12, no.1 2016. P. 83-93.

414. Valerii Sukmanov, Viktoriia Kiiko. High pressure in the technology of milk and soft cheese. Ukrainian food journal. 2016. volume 5. issue 1. Kyiv, 2016. p.44-56. (**Web of Science Core Collection**).

415. H. E. Dubova, V. A. Sukmanov, A. I. Marynin, V. B. Zakharevych, and V. I. Voskoboynyk. Studies of some aspects in the process of aroma restoration. Foods and raw materials. vol. 4, no. 1, 2016. P. 629-643. (**Scopus**).

416. **Sukmanov V., Rogovyi I., Farisieiev A., Palash A.** PRODUCTION PROCESS OF BOILED SAUSAGES UNDER HIGH PRESSURE.

417. **Valerii SUKMANOV, Yuliya PETROVA, Andriy MARYNIN, Valerii ZAKHAREVICH, Ivan ROGOVYI, Andrii FARISIEIEV.** STUDY OF THE PROCESS OF EXTRACTING GRAPE POMACE BY SUBCRITICAL WATER P. 249, 8th Central European Congress on Food 2016 — Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. — 23-26 May 2016. — K.: NUFT, 2016. — 314 p.

418. **В.О. Сукманов, В.Б. Захаревич, А.І. Маринін.** Екстрагування виноградних вичавок субкритичною водою. Матеріали міжнародної науково-

практичної конференції «Удосконалення процесів і обладнання — запорука інноваційного розвитку харчової промисловості». (8—10 листопада 2016 року). К.: НУХТ, 2016. - с.96-98.

419. **V. SUKMANOV**, Y. PETROVA, L. GACEU, A. BIRCA, V. ZAVIALOV, C. POPOVICI. INFLUENCE OF PARAMETERS OF SUBCRITICAL WATER EXTRACTION OVER YIELD OF TARGET COMPONENTS FROM GRAPE POMACE. Journal of EcoAgriToursim. Vol. 12, no. 2 2016. P. 119-133. ([http://rosita.ro/jeat/archive/2\\_2016.pdf](http://rosita.ro/jeat/archive/2_2016.pdf)).

420. **Sukmanov, V.**; Petrova, Y.; Birca, A.; Gaceu, L.; Zavialov, V.; Golubev, A.; Lagovskiy, I. Preparation of ethyl alcohol from grape pomace extracted by subcritical water. Journal of EcoAgriTourism 2016 Vol.12 No.2 pp.138-144. (<https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20173127780>)

421. Sukmanov V. Study of aroma formation from lipids of the fruit raw material / V.Sukmanov, A.Marynin, H. Dubova, A.Bezusov, V.Voskoboinik // Ukrainian Food Journal. – 2016. – Vol. 5. Issue 4. – P. 629–643.

<http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202016%20V.5%20Is.4.pdf>.

## 2017

422. **Сукманов В.А.** Роговой И.С. Антиоксидантная активность экстрактов виноградных выжимков, полученных экстрагированием субкритической водой. С. 309-311. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : друга міжнародна науково-практична конференція, 5–7 вересня 2017 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. Г. В. Дейниченка. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 334 с.

423. **Сукманов В.О.**, Зав'ялов В.Л., Маринін А.І. Дослідження процесу екстрагування виннокислих сполук із виноградних вичавок субкритичною водою. Наукові праці НУХТ 2017. Том 23, № 5, Частина 2. С. 63-74. ([http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/26079/2/Tom23\\_%E2%84%965\\_P2.pdf](http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/26079/2/Tom23_%E2%84%965_P2.pdf))

424. Sukmanov, V. Establishing the equipment-methodical support for determining the properties of extracts of grape pomace extracts produced in the subcreative water environment [Text] / V. Sukmanov, A. Ukrainets, V. Zavialov, A. Marynin // EUREKA: Life Sciences. – 2017. – Issue 5. – P. 18–25. doi: 10.21303/2504-5695.2017.00434

425. **V. Sukmanov**, A. Ukrainets, V. Zavyalov, A. Marynin. Research of extraction of biologically active substances from grape pomace by subcritical water. Eastern European Journal of Enterprise Technologies Volume 5, Issue 11-89, 2017, P. 70-80. (Scopus) (<http://journals.uran.ua/eejet/article/view/108992>).

## 2018

426. **Сукманов В.А.** Количественная оценка влияния высокого давления на процесс денатурации жидкого куриного яйца. Техника и технология пищевых производств : матер. XII Междунар. науч.-техн. конф. (Могилёв, 19–20 апреля 2018 года) /В 2 т./ Учреждение образования «Могилёвский государственный университет продовольствия» ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев

: МГУП, 2018. – Т. 1. – 462 с. ISBN 978-985-572-014-1 (т. 1). ISBN978-985-572-013-4. С. 406-407.

427. **Сукманов В.О.** Дослідження змін технологічних властивостей курячого яйця, використовуваного в хлібопекарському виробництві, при його обробці високим тиском. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2018. – 177 с. С. 66-71.

426. **В.О. Сукманов**, Моделювання кінетики сушіння у періоди прогріву, спінювання та глазурування гранул спіненої рибної сировини у системі ANSYS Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VII-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 6-7 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018 р. – 273 с. С.19-21.

427. **В. Сукманов**, А. Супрун. Лушпиння цибулі, як джерело біоактивних речовин для харчової промисловості. «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018 р. – 171 с. С 77-79.

428. Zavialov Volodymyr, Zaporozhets Yuliia, Mysiura Taras, Popova Nataliia, **Sukmanov Valerii**, Chorny Valenty. Research of electrical treatment of planr raw materials in vibroextraction. Proceedings of International Conferens “Modern Technologies in the Food Industry – 2018”, 18-20 october 2018, Kishinev, p. 29-35.

429. **Valeri Sukmanov**, Viacheslav Padalka, Anatoly Palash. Influence of parameters of omelets’ treatment process with high pressure on their microbiological safety// Journal of Food and Packaging. Science, Technique and Technologies. Year VI, №14, 2018 - P.12-18. ISSN 1314-7773.

430. **Сукманов В.А.**, Пуховская С.А. О гармонизации учебных планов пищевых специальностей в рамках интегрирования вузов Украины в европейское образовательное пространство. С.325-328. Качество подготовки специалистов в техническом университете : проблемы, перспективы, инновационные подходы : материалы IV Международной научно-методической конференции, 15–16 ноября 2018 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия» ; редкол.: А. С. Носиков (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : МГУП, 2018. – 376 с.

## 2019

431. В. Сукманов, І. Кірік., А. Палаш. Властивості варених ковбас, вироблених із використанням високого тиску. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2019 Том 2 № 1 С.59-83.

431. Volodymyr Zavialov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, **Valerii Sukmanov**, and Valenty Chorny, Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation



and Manufacturing II Proceedings of the 2nd International Conference on Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange, DSMIE-2019, June 11–14, 2019, Lutsk, Ukraine. (**Scopus**)

432. **Valerii Sukmanov**, Ma Hanjun, Yan-ping Li. Effect of high pressure and soy protein isolate combinations on the water holding capacity and texture of pork meat batters. *Ukrainian Food Journal*. 2019. Volume 8. Issue 2. pp. 284-294. (**Web of Science Core Collection**)

433. **Valerii Sukmanov**, Ma Hanjun, Yan-ping Li, Effect of high pressure processing on meat and meat products. A review. *Ukrainian Food Journal*. 2019. Volume 8. Issue 3. pp. 448-469. (**Web of Science Core Collection**).

434. Субкритична екстракція біологічно активних речовин із виноградних вичавок: моногр. / **В.О. Сукманов**, А.І. Українець, В.Л. Зав'ялов та ін. — К.: НУХТ, 2019. —415 с., 36,15 д.а.

435. LI Yanping, MENG Lin, **Valerii Sukmanov**, Ma Hanjun, Impact of Transglutaminase on Gel Properties of Duck Breast Meat Batter, p.29, 2019 ASIA-PACIFIC CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY, 11-13 October 2019, Nanjing, China, 110 P.

436. Yan-ping Li, **Valerii Sukmanov**, Ma Hanjun, Effect of high pressure and soy protein isolate combinations on the gel properties and protein conformation of low-sodium pork meat batters, p.62. 2019 ASIA-PACIFIC CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY, 11-13 October 2019, Nanjing, China, 110 P.

437. LI Yanping, **Valerii Sukmanov**, KANG Zhuangli, MA Hanjun, Effects of Pre-emulsified Corn Germ Oil By Soy Protein Isolate on Quality of Chicken Meatball , p.89. 2019 ASIA-PACIFIC CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY, 11-13 October 2019, Nanjing, China, 110 P.

438. Yan-ping Li, **Valerii Sukmanov**, Han-jun Ma, Zhuang-Li Kang, Effect of sodium alginate in low-fat frankfurters: A physical-chemical and Raman spectroscopy study p.105. 2019 ASIA-PACIFIC CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY, 11-13 October 2019, Nanjing, China, 110 P.

439. Yan-ping Li, **Valerii Sukmanov**, Han-jun Ma, Effect of NaCl and soy protein isolate combinations in frankfurters: A physicalchemical and Low field NMR study, .p.109. 2019 ASIA-PACIFIC CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY, 11-13 October 2019, Nanjing, China, 110 P.

**440. Sukmanov V.**, Ma Hanjun, Yan-Ping Li. Study of the influence of high pressure and the introduction of soy protein isolate on some properties of pork meat batters. P.242-243. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : третя міжнародна науково-практична конференція, 4–6 вересня 2019 р. : [тези доп.] / під заг. ред. Г. В. Дейниченка. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 272 с.

441. **Сукманов В.О.**, Супрун А.В. Отримання кверцетиновмісних екстрактів лушпиння цибулі екстрагуванням субкритичною водою. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична

- конференція, 15 травня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. – 316, [XII], с 251-253.
442. Fang Wang, **Sukmanov V.**, Jie Zeng. Effect of high pressure treatment and physical properties of ultrafine grinding on physicochemical properties of soybean residue. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 15 травня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. – 316, [XII] С 41-42.
443. Li Yanping, **Sukmanov V.**, Ma Hanjun. The rheological properties of pork meat batters, produced using soy protein isolate and processed by high pressure. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 15 травня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. – 316, [XII], С 42-44.
444. Fang Wang, **Valerii Sukmanov**, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding on functional properties of soybean by-products. Матеріали XX Міжнародної науково-практичної конференції. “Сучасні напрямки технології процесів переробних і харчових виробництв”, 8 листопада, Харків, 2019, С.93.
445. Yan-ping Li, **Valerii Sukmanov**, Ma Hanjun. The effects of high pressure processing on the meat and meat products. Матеріали XX Міжнародної науково-практичної конференції. “Сучасні напрямки технології процесів переробних і харчових виробництв”, 8 листопада, Харків, 2019, С.94.
446. Fang Wang, **Valerii Sukmanov**, Jie Zeng Effect of ultrafine grinding on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 4 - P. 687-699. (**Web of Science Core Collection**).
447. Yan-ping Li, **Valerii Sukmanov**, Zhuang-Li Kang, Hanjun Ma. Effect of soy protein isolate on the techno-functional properties and protein conformation of low-sodium pork meat batters treated by high pressure. J Food Process Eng. 2019; P. 1-6. e13343. **SCOPUS**. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13343>.
448. **Valeri Sukmanov**, Viacheslav Padalka, Anatoly Palash, Influence of parameters of omelets' treatment process with high pressure on their microbiological safety, Journal of **FOOD** and **PACKAGING** Science, Technique and Technologies, Year VI, №14, 2018, P.12-18.

## 2020

449. Volodymyr Zavialov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, **Valerii Sukmanov**, and Valentyn Chorny. Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. Book series. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Pages: 920-930. Published 2020. (**Scopus**). DOI: 10.1007/978-3-030-22365-6\_92. Режим доступу: <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85066982972&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&sid=460fcef0dd4a30e9f2eb682d595458d0&sot>

=autdocs&sdt=autdocs&sl=18&s=AU-

ID%2857190977828%29&relpos=1&citeCnt=1&searchTerm= (**scopus**).

Режим доступу: <https://link.springer.com/book/10.1007%2F978-3-030-22365-6>.

450. **Valerii Sukmanov**, Ma Hanjun, Yan-ping Li. Effect of high pressure and soy protein isolate combinations on the water holding capacity and texture of pork meat batters. С. 68-70. Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Междунар. науч.-техн. конф., 23–24 апреля 2020 г., в 2-х т., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2020. – Т.2– 493 с.

451. **В.А. Сукманов**, А.А. Палаш, С.А. Пуховская. Интеграция науки и образования как важный фактор при подготовке кадров для предприятий пищевых отраслей Украины. С.274-277. Качество подготовки специалистов в техническом университете: проблемы, перспективы, инновационные подходы: материалы V Международной научно-методической конференции, 19–20 ноября 2020 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. С. Носиков (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2020. – 416 с.

452. Fang Wang, **Valerii Sukmanov**, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding and high pressure technology on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 1. P.120-136. (**Web of Science Core Collection**).

453. **Valerii A. Sukmanov**, Oleg V. Radchuk, Marina Y. Savchenko-Pererva, Nina V. Budnik. Optical piezometer and precision researches of food properties at pressures from 0 to 1000 MPa. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, 28(1), 8-27. (**Scopus**).

454. Fang Wang, **Valerii Sukmanov**, Jie Zeng, Jikai Jiang. Improving the quality of soybean by-products by physical methods during its use in bakery technology. Review. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 3. P.513-545 (**Web of Science Core Collection**).

455. **Сукманов В.О.**, Бурчак А.А., Бузуверя В. Р., Удосконалення технології м'ясопродуктів з використанням екстракту з лушпиння цибулі. С. 35-37. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 156 с.

456. **Сукманов О.В.**, Супрун А.В. Пролонгація строків зберігання м'ясних продуктів шляхом включення в їх рецептуру екстракту лушпиння цибулі. С. 64-66. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 156 с.

457. **Сукманов ВО.**, Дубова Г.Е., Сальникова М.О., Дерид Е.Ю. Удосконалення технології м'ясопродуктів з використанням екстракту з виноградних вичавок. С. 129-132. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної

науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 156 с.

458. Дубова Г.Є., **Сукманов В.О.**, Городницька В.О., Рудська К.Ю., Використання субкритичної води для екстрагування холіну з печінки. С.433-435. Сучасна наука: проблеми, перспективи, інновації: Міжнародна науковопрактична конференція викладачів, практичних працівників, молодих учених та студентів, м. Вінниця, 11-12 листопада 2020р.: тези, статті / ред.кол.: Драбовський А.Г. та ін. – Вінниця: Вінницький кооперативний інститут, 2020. – 436с.

459. Fang Wang, **Valerii Sukmanov**, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding on functional properties of soybean by-products. С. 70-71. Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Междунар. науч.-техн. конф., 23–24 апреля 2020 г., в 2-х т., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2020. – Т.2– 493 с. (0,17 д.а.)

460. Фанг Ванг, **Валерій Сукманов**, Цзе Цзэн. Вплив ультратонкого помелу вторинної сировини від переробки сої на її функціональні властивості . Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 2–3 квітня 2020 р. – Київ: НУХТ. – Ч.1. с. 21.

461. **Valerii Sukmanov**, Ma Hanjun, Yan-ping Li. Effect of high pressure and soy protein isolate combinations on the water holding capacity and texture of pork meat batters. С. 68-70. Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Междунар. науч.-техн. конф., 23–24 апреля 2020 г., в 2-х т., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2020. – Т.2– 493 с.

462. **Сукманов В. О.** Супрун А. В. Використання екстрактів лушпиння цибулі, отриманих екстрагуванням субкритичною водою в технологіях макаронних виробів. С.59-60. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2020. – 146 с.

463. **Сукманов В.О.**, Падалка В.В., Супрун А.В., Ковальчук О.В. Створення апаратурного комплексу для дослідження процесів екстрагування субкритичною водою. / Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу Полтавської державної аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 році (м. Полтава, 22-23 квітня 2020 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2020. С. 363-365.

464. Li, Yan-ping, **Sukmanov, V.**, Kang, Z., & Ma, H. (2020). Effect of soy protein isolate on the techno-functional properties and protein conformation of low-sodium pork meat batters treated by high pressure. *Journal of Food Process Engineering*, 43(2). (Scopus).

## 2021

465. Yan-Ping Li, Zhuang-Li Kang, Valerii Sukmanov, Han-Jun Ma. Effects of soy protein isolate on gel properties and water holding capacity of low-salt pork myofibrillar protein under high pressure processing. *Meat Sci.* 2021 Feb 20;176:108471. doi: 10.1016/j.meatsci.2021.108471. **(Scopus)**.
466. Сукманов В.О. Розвиток «зелених технологій» у НДЛ «Субкритичні технології у харчових виробництвах» ПДАА. 303-306. Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько викладацького складу Полтавської державної аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2020 році (м. Полтава, 14 травня 2021 року). – Полтава : РВВ ПДАА, 2021. –328 с.
467. Yan-ping Li, Zhuang-li Kang, Valerii Sukmanov, Hanjun Ma. Technological and functional properties of reduced-salt pork batter incorporated with soy protein isolate after pressure treatment. First published: 01 May 2021 *International Journal of Food Science & Technology*. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15082>. **(Scopus)**.
468. Li Yan-ping, Valerii O. Sukmanov, Ma Hanjun. The effect of high pressure on soy protein functional features: A review. *Journal of Chemistry and Technologies*. Vol. 29 No. 1 (2021): P. 77-91. DOI: 10.15421/082104. <http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/223389>. **(Scopus)**.
469. Valerii A. Sukmanov, Andrey V. Suprun. Extraction of biologically active substances from onion peel with the subcritical water in a static mode. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2021, 29(2), 265-278. doi: 10.15421/jchemtech.v29i2.225749. <http://chemistry.dnu.dp.ua/issue/view/14066>. **(Scopus)**.
470. Fang Wang, Jie Zenga Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effects of different physical technology on compositions and characteristics of bean dregs. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. Volume 73, October 2021, 102789. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102789> **(Scopus)**.
472. В.О. Сукманов, І.А. Ліхоліп. Дослідження властивостей макаронних виробів, збагачених каштановою мукою та бджолиним пилком. С.269-271. В зб. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2021 р. – 322 с.
473. В.О. Сукманов, О.А. Тюркіна. Оптимізація субкритичної водної екстракції антиоксидантів з насіння коріандру за допомогою методології поверхні відгуку. В зб. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2021 р. – 322 с.
474. Сукманов В.О., Ян-Пінг Лі, Дзі Зенг. Використання високого тиску в технологіях м'яса та м'ясопродуктів. Тренди Lean-виробництва та пакування харчової продукції: матеріали 10-ї Міжнародної спеціалізованої науково-

- практичної конференції, 15 вересня 2021 р., м. Київ. – Київ, НУХТ, 2021. – 162 с. (11-13с.)
475. Сукманов В.О. Вплив додавання екстракту лушпиння цибулі у рецептуру хліба на властивості тіста та якість готових виробів / В.О. Сукманов, А.В. Супрун /Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2021. – 49 с.
476. Сукманов В.О., Радчук О.В. Основи наукових досліджень (Науково-дослідна робота студентів): навчальний посібник, Суми-Полтава. 2021. – 154 с.
477. Ковальчук О., Сукманов В. Раціональні параметри процесу субкритичної водної екстракції ізофлавонів із соєвого шроту. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 17-18 листопада 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2021 р. – С 74-76.
478. Ковальчук О.В., Сукманов В.О. Вплив параметрів процесу субкритичної водної екстракції на вилучення білку із соєвого шроту. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв» – Харків: ДБТУ, 2021. С. 413-416.
479. Ковальчук О.В., Сукманов В.О. Раціональні параметри процесу субкритичної водної екстракції білку із соєвого шроту. Зб. Тез Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 21 грудня 2021 року, Полтава, ПДАУ. С. 25-28.
480. Сукманов В.О., Супрун А.В. Вплив екстракту лушпиння цибулі на показники якості пшеничного хліба. Зб. Тез Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 21 грудня 2021 року, Полтава, ПДАУ. С.
481. Valerii Sukmanov, Yan-ping Li, Fang Wang. Operating principles of high pressure technological equipment in food production. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 21 груд. 2021 р. Полтава : ПДАУ, 2021. С. 157-159.
482. Валерій О. Сукманов, Олена В. Ковальчук. Вплив параметрів процесу субкритичної водної екстракції на ефективність вилучення ізофлавонів із соєвого шроту. The Influence of the Parameters of the Subcritical Water Extraction Process on the Efficiency of Isoflavones Elicitation from Soy Meal. «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації». Науковий журнал. Том 4, No 2. 2021. С. 299-315.
483. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng (2021), Effect of bean dregs treated by ultrafine grinding and microwave technology on the quality of crisp biscuits, Ukrainian Food Journal, Vol.10., Issue 4, pp. 678-690. DOI: 10.24263/2304-974X-2021-10-4- 4. (**Web of Science Core Collection**).

484. Yan-ping Li, Valerii A. Sukmanov, Ma Hanjun, Zhuang-li Kang. High Pressure Applications in Low Salt Gel Meat Technologies. A review. Ukrainian Journal of Food Science. 2021, Vol.9, Is.2. pp. 321-327.

485. Методологія наукових досліджень Ч 1.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., та ін. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021 – 274 с.

Сучасні досягнення харчової науки Ч 2.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., та ін. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021 – 426 с.

Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., Пивоваров П.П., Гринченко О.О., Гурський П.В., Тищенко О.П., Гринченко Н.Г., Сукманов В.О., Демідов І.М., Горальчук А.Б., Мазуренко І.К., Шульга О.С., Каратаєва Є.О., Мельник О.Ю., Крапивницька І.О., Чорна А.І., Нагорний О.Ю., Омельченко С.Б., Боковець С.П., 2021.

## 2022

Fang Wang, Jie Zeng, Xiaoling Tian, Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effect of ultrafine grinding technology combined with high-pressure, microwave and high-temperature cooking technology on the physicochemical properties of bean dregs. LWT - Food Science & Technology. Volume 154, 15 January 2022, 112810. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112810> (Scopus).

Сукманов В. А., Супрун А. В. Використання екстракту лушпиння цибулі в технології пшеничного хліба. С. 60-67. Вісник Львівського торговельно-економічного університету / [ред. кол.: Пелик Л.В., Мережко Н.В., Донцова І.В. та ін.]. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. – Вип. 30. – 68 с. – (Технічні науки).

Валерій Сукманов, Андрій Супрун. Якість пшеничного хліба, збагаченого біологічно активними речовинами цибулі. Товари і ринки. 2022. №1, С. 104-115.

## ПАТЕНТИ

464. Пристрій для сушіння пивної дробини : пат. 9711 Україна : А 23 L 3/20 / С. А. Мельник, Г. І. Русланов, **В. О Сукманов**, В. А. Хомічук, Н. М. Лавриненко ; заявник і патентовласник Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - 200502414 ; заявл. 17.03.2005 ; опубл. 17.10.2005, Бюл. № 10. - 4 с.

465. Спосіб обробки молока високим тиском : пат. 14335 Україна : МПК (2006) А 01 J 11/00 / В. О. Сукманов, В. Д. Малигіна, В. В. Кійко ; заявник і патентовласник Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - № 200510452 ; заявл. 07.11.2005 ; опубл. 15.05.2006, Бюл. № 5. – 4 с.

466. Спосіб сушіння високо вологих продуктів : пат. 9712 Україна : А 23 В 7/02 В, В 02 С 4/00 / С. А. Мельник, Г. І. Русланов, В. О. Сукманов ; заявник і патентовласник Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - № 200502415 ; заявл. 17.03.2005 ; опубл. 17.10.2005, Бюл. № 10. - 4 с.
467. Пристрій для сушіння пивної дробини на віброуючій поверхні : № 18742 Україна : МПК (2006) А 23 L 3/16 / О. В. Гура, Г. І. Русланов, В. О. Сукманов, Н. М. Лавріненко ; заявник і патентовласник Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - № 200606020 ; заявл. 31.05.2006 ; опубл. 15.11.2006, Бюл. № 11. - 4 с.
468. Гідростатична кювета для твердотілих оптичних камер високого тиску : пат. 24360 Україна : МПК (2006) G 01 N 21/03 / Г. В. Букін, В. П. Головінов, О. О. Декань, О. В. Сабіров, М. М. Севаторов, С. А. Соколов, В. О. Сукманов ; заявник і патентовласник Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - № 200702078 ; заявл. 26.02.2007 ; опубл. 25.06.2007, Бюл. № 9. - 4 с.
469. Атермічний спосіб виготовлення печінкового паштету з використанням високого тиску : пат. 37167 Україна : МПК (2006) А 23 L 3/26/ В. О. Сукманов, С. А. Соколов, М. М. Севаторов, І. В. Приходько ; заявник і патентовласник Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - № 200804199 ; заявл. 03.04.2008 ; опубл. 25.12.2008, Бюл. № 22. - 4 с.
470. Пристрій для автоматичного регулювання температури масивних тіл : пат. 40449 Україна : МПК (2006) G 05 D 23/00 / В.О. Сукманов, А. Д. Гладка, С. А. Соколов ; заявник і патентовласник Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - № 200812872 ; заявл. 04.11.2008 ; опубл. 10.04.2009, Бюл. № 7. - 4 с.
471. Пристрій для обробки рідких та в'язко-пластичних продуктів високим тиском : пат. 36279 Україна : МПК (2006) А 23 L 3/00 / С. А. Соколов, В. О. Сукманов, М. М. Севаторов, С. В. Громов ; заявник і патентовласник Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - № 200804165 ; заявл. 02.04.2008 ; опубл. 27.10.2008, Бюл. № 20. - 4 с.
472. Оптичний п'єзомер для комплексних досліджень твердих, рідких та в'язкопластичних матеріалів під високим тиском : пат. 54309 України : МПК (2006) G 01 L 1/24, G 01 L 9/06 / Соколов С.А., Сукманов В.О., Севаторов М.М., Декань О.О., Букін Г.В., Левченко Г.Г., Кас'янов А.І. ; заявник і патентовласник Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. - № 201003220 ; заявл. 19.03.2010 ; опублік. 10.11.2010, Бюл. №21.
473. Спосіб обробки варених ковбасних виробів високим тиском : пат. 36350 Україна : МПК (2006) А 22 С 11/00 / В. О. Сукманов, О. В. Красногрудов, О. О. Данильченко ; заявник і патентовласник Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - № 200805669 ; заявл. 30.04.2008 ; опубл. 27.10.2008, Бюл. № 20. - 4 с.



474. Сукманов В.О., Іванченко О.В., Богаченко О.К., Толсторебров О.М. Спосіб приготування яєчного продукту з сиром тривалого терміну зберігання. Патент № 87515 № заявки u2013 10428, дата подання заявки 27.08.2013, дата публікації 10.02.2014, Бюл. № 3. A23L 1/32 (2006.01).
475. Сукманов В.О., Іванченко О.В., Моїсеєва В.К., Богаченко О.К., Толсторебров О.М. Спосіб оцінки ступеня денатурації рідких курячих яєць. Патент № 87401. № заявки u2013 08812, дата подання заявки 15.07.2013, дата публікації 10.02.2014, Бюл. № 3. G01N 33/08 (2006.01).
476. Пат. на КМ № 107175 Україна, МПК (2006) A23L 2/04 (2006.01). Спосіб одержання екстракту з високим вмістом сумарних поліфенолів з виноградних вичавок / Маринін А. І., Захаревич В. Б., Роговий І. С., Фарисєєв А. Г., Сукманов В.О. - № u 2015 11360; заявл.: 18.11.2015; опублік. 25.05.2016, Бюл. № 10.
477. Пат. на КМ № 110864 Україна, МПК (2016.01) A23L 2/00 B01D 11/02 (2006.01) A61K 36/00 A23L 33/00 C12G 1/02 (2006.01) C12P 1/06 (2006.01). Спосіб одержання екстракту з виноградних вичавок з високою антиоксидантною активністю / Маринін А. І., Захаревич В. Б., Роговий І. С., Фарисєєв А. Г., Сукманов В.О., Святненко Р. С., Самсонов Д. О. - № u 2016 03667; заявл.: 06.04.2016; опублік. 25.10.2016, Бюл. № 20.
478. Пат. на КМ № 119389 Україна, МПК (2006) C12F 3/08 (2006.01), C12G 3/12 (2006.01). Спосіб одержання спирту-сирцю з виноградних вичавок / Маринін А. І., Захаревич В. Б., Роговий І. С., Сукманов В.О. - № u 2017 03048; заявл.: 31.03.2017; опублік. 25.09.2017, Бюл. № 18.
479. Пат. на КМ № 119359 Україна, МПК (2006) C07D 307/48 (2006.01). Спосіб одержання фурфуролу з виноградних вичавок / Маринін А. І., Захаревич В. Б., Роговий І. С., Сукманов В.О. - № u 2017 02775; заявл.: 24.03.2017; опублік. 25.09.2017, Бюл. № 18.
480. Пат. на КМ №124099 Україна, МПК (2006) C08B 37/06 (2006.01), A23L 29/231 (2016.01). Спосіб одержання пектину з використанням високого циклічного тиску. / Зав'ялов В. Л., Сукманов В.О. - № u 2017 08594; заявл.: 22.08.2017; опублік. 26.03.2018, Бюл. № 6.
481. Пат. на КМ №124097 Україна, МПК (2006) C12F 3/02 (2006.01). Спосіб одержання галової кислоти з виноградних вичавок / Маринін А. І., Зав'ялов В. Л., Роговий І. С., Сукманов В.О. - № u 2017 08591; заявл.: 22.08.2017; опублік. 26.03.2018, Бюл. № 6.
482. Пат. на КМ 124098 Україна, МПК (2006) C12F 3/02 (2006.01). Спосіб одержання виннокислих сполук з виноградних вичавок / Маринін А. І., Зав'ялов В. Л., Роговий І. С., Сукманов В.О. - № u 2017 08592; заявл.: 22.08.2017, опублік. 26.03.2018, Бюл. № 6.
436. 483. Пат. на КМ 133014 України, МПК (2006) C12N 9/00 C12N 11/18 (2006.01) Спосіб утворення натурального ароматизатора із похідних вищих ненасичених жирних кислот. / Шевченко О. Ю., Сукманов В. О., Дубова Г. Є., Свінціцька А. І. - № u 2018 09120; заявл.: 04.09.2018 опублік. 25.03.2019, Бюл.№ 6.

31.07.2022.