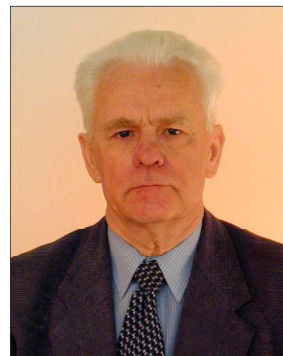


75-РІЧЧЯ ПРОФЕСОРА В.В. МАНКА

Манк Валерій Веніамінович народився 25 лютого 1938 році в Костромі (Росія), проте весь його життєвий шлях пов'язаний з Україною. Дитинство і юність пройшла поблизу Запорізької Січі, звідти почерпнув, скоріш за все, козацький дух та любов до України.

Після закінчення школи Валерій Веніамінович навчався в Харкові. Навчання почалось у Харківському в автошляховому інституті. Кінець 50-х, початок 60-х — період бурхливого освоєння космосу, тому вся молодь мріяла про космічну техніку, дослідження космосу. Не був виключенням і Валерій Веніамінович, якщо у 1961 році закінчив Харківський авіаційний інститут за спеціальністю «Авіаційні двигуни».



Попрацювавши рік викладачем в авіаційному інституті Валерій Веніамінович вступає до аспірантури Фізико-технічного інституту низьких температур АН УРСР. Після закінчення аспірантури працює у Донецькому фізико-технічному інституті АН УРСР, а з 1968 року в Інституті колоїдної хімії і хімії води АН УРСР, де пройшов шлях від молодшого наукового співробітника до завідуючого відділом. Валерій Веніамінович належить до наукової школи видатного вченого в галузі колоїдної хімії академіка АН України Овчаренка Ф.Д., ім'я якого нині носить Інститут біолоїдної хімії НАН України.

У 1986 році Валерій Веніамінович розпочинає викладацьку діяльність у Національному університеті харчових технологій (на той час КТХП), де з часом очолює кафедру фізичної та колоїдної хімії.

Після невеликої перерви Валерій Веніамінович знову повернувся до нашого університету та очолив новостворену кафедру технології жирів та парфумерно-косметичних продуктів.

Головними напрямками наукових досліджень Валерія Веніаміновича є радіоспектроскопія гетерогенних систем, спектроскопія ядерно-магнітного резонансу, стан води в дисперсних системах, використання природних дисперсних мінералів у харчових технологіях, використання електрофізичних властивостей речовин у харчових технологіях тощо.

Професор В.В. Манк створив власну наукову школу в галузі фізичної хімії процесів виробництва харчових продуктів. Під його керівництвом захищено 8 дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора наук та понад 30 дисертацій кандидата наук.

Валерій Веніамінович є автором двох монографій, підручників «Колоїдна хімія» та «Фізична хімія», понад 700 наукових та методичних праць, має більш ніж 45 авторських свідоцтв і патентів на винаходи. Манк В.В. є членом двох Спеціалізованих Рад із захисту докторських і кандидатських дисертацій.

Валерій Веніамінович вчений, визнаний у всьому світі, він співробітничав із науковцями провідних наукових установ Німеччини, США, Польщі, Болгарії, Росії, постійно бере участь в Міжнародних наукових конференціях, симпозіумах, семінарах.

Валерій Веніамінович активно і плідно працює на посаді завідувача кафедри технології жирів та парфумерно-косметичних продуктів, другий рік поспіль організовує Міжнародні конференції для фахівців оліє-жирової галузі, керує роботою докторантів, аспірантів, магістрантів та студентів, налагоджує тісні зв'язки із підприємствами оліє-жирової та парфумерно-косметичної галузі.

Валерій Веніамінович чуйна, доброзичлива, інтелігентна і добра людина, він користується заслуженою повагою та любов'ю колег, аспірантів та студентів.

Нехай ті знання, досвід, мудрість та добро, що ви сієте на науковій та педагогічній ниві, дають дружні сходи, ростуть, процвітають, приносять прекрасні плоди на радість Вам і Україні!

Редакція журналу «Наукові праці НУХТ» та колектив університету від щирого серця зичать Вам, шановний пане Валеріє, міцного здоров'я, натхнення та вагомих творчих здобутків!