



Szanowni Czytelnicy!

W dniach 20-23 września w Poznaniu odbędą się Międzynarodowe Targi Przemysłu Spożywczego POLAĞRA-FOOD, gdzie swoje najnowsze osiągnięcia przedstawią wystawcy i krajowi, i zagraniczni. Ale

POLAĞRA to nie tylko artykuły spożywcze. To również nowe technologie, maszyny i urządzenia dla przemysłu spożywczego, dla przetwórstwa żywności, maszyny do formowania, dozowania i konfekcjonowania produktów, aparatura pomiarowo-kontrolna, urządzenia laboratoryjne, opakowania, urządzenia chłodnicze, maszyny i urządzenia dla gastronomii. Równocześnie z POLAĞRĄ odbywają się Targi TAROPAK, czyli Międzynarodowy Salon Techniki Pakowania i Logistyki. Podczas Targów odbędzie się IV Krajowy Szczyt Mleczarski poświęcony „Efektywnym strategiom rynkowym ze szczególnym uwzględnieniem małych i średnich firm”. Redakcja „Przeglądu” życzy Państwu udanych spotkań i wymiany doświadczeń, a producentom żywności – najwyższych nagród.

My natomiast proponujemy w naszym stałym dziale NAUKA artykuł prof. dr. hab. Jerzego Borowskiego pt. „Aktualne uwarunkowania stosowania substancji dodatkowych w przemyśle mleczarskim” oraz artykuł prof. dr. hab. Stanisława Zmarlickiego i mgr inż. Katarzyny Kyci na temat wykorzystania krioskopu do pomiaru stopnia hydrolizy laktozy w mleku.

W dziale EKOLOGIA prof. dr. hab. Janusz Budny i mgr inż. Janusz Turowski omawiają zagadnienia związane z wytwarzaniem i użytkowaniem nośników ciepła w zakładach mleczarskich.

W dziale UNIA EUROPEJSKA dr inż. Elżbieta Nitecka w artykule pt. „Kryteria mikrobiologiczne produktów mlecznych” przybliży nową strategię bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej, która od 2006 roku zmienia wymagania higieniczne dotyczące produkcji żywności. W tym samym dziale Ireneusz Dobrowolski przedstawia kolejne dostosowania do standardów unijnych ustawy o rynku mleka i przetworów mlecznych.

W dziale ZARZĄDZANIE i MARKETING prof. dr. hab. Włodzimierz Bednarski, dr inż. Tadeusz Józef Płodzień, dr inż. Jan Tomasik i dr hab. Mirosław Krzemieniewski prezentują zastosowanie technik membranowych w uzdatnianiu wody odzyskanej w przetwórstwie mleka. Natomiast Małgorzata Kozakowska przedstawia ostatni z serii artykułów na temat elementów marketing-mix, tym razem od strony praktycznej, a dotyczący warsztatów.

W dziale PUBLIC RELATIONS Iza Anuszevska opisuje lobbying jako platformę interesów branży. Natomiast w dziale FINANSE Bogusława Nowak porusza temat ubezpieczeń zdrowotnych. Na krótką wycieczkę po Białorusi zabiera nas Grzegorz Cielecki w dziale CIEKAWY.

Życzę przyjemnej lektury.
Anna Chachulska
redaktor naczelna

NAUKA



Aktualne uwarunkowania stosowania substancji dodatkowych w przemyśle mleczarskim 4



Wykorzystanie krioskopu do pomiaru stopnia hydrolizy laktozy w mleku..... 12

EKOLOGIA



Pozwolenie zintegrowane – ciepło. 18

UNIA EUROPEJSKA



Kryteria mikrobiologiczne produktów mlecznych..... 26



Rynek mleka i przetworów mlecznych – kolejne dostosowanie prawa do standardów unijnych... 30

ZARZĄDZANIE I MARKETING



Zastosowanie technik membranowych w uzdatnianiu wody odzyskanej w przetwórstwie mleka..... 36



Marketing-mix warsztaty..... 42

PUBLIC RELATIONS

Lobbing platformą interesów 46

FINANSE



Ubezpieczenia zdrowotne..... 50

BYLIŚMY...



400 wystawców w Bednarach..... 40

ZAPROSILI NAS...



Światowe Forum Mleczarskie 2005. 48

CIEKAWY



Białoruś – mleczny kraj. ... 52