

NAUKA



Twarogi kwasowe
dojrzewające..... 4



Hypocholesterolemiczne
oddziaływanie bakterii
fermentacji mlekowej
– badania in vivo i in vitro
(*Hypocholesterolemic
influence of lactic
acid bacteria – in vivo
and in vitro researches*) 16



Dezynfekcja dwutlenkiem chloru
w przemyśle mleczarskim
(*Disinfection dioxide
of chlorine
in dairy industry*) 22

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE



Forum Mleczarskie
w Augustowie..... 12

Koniec z fałszowaniem
żywności?30



Negocjacje WTO
po raz kolejny
pod znakiem zapytania34

Działalność ZPPM 50

Rekarton 88

POLSKA



Polski handel zagraniczny
artykułami mleczarskimi
w I kwartale 2008 r. 40



Polski rynek mleczarski
na tle świata cz. I..... 54

POSTĘP TECHNICZNY



Odpowietrzanie
chłodniczych instalacji
amoniakalnych
– Czy warto stosować
automatyczne
odpowietrzniki
w zakładach
mleczarskich? 62

ZARZĄDZANIE I MARKETING



Ocena konkurencyjności
przedsiębiorstw
przetwórstwa mleczarskiego
po wejściu Polski
do strefy euro
w świetle badań
(*Competitiveness of milk
processing enterprises
after Poland's accession
to EMU
– empirical evidence*) 66



Sytuacja ekonomiczno-
finansowa największych
przedsiębiorstw branży
mleczarskiej cz. 2
(*Economic and financial
situation of the biggest
dairy companies
– part 2*)..... 72



Uwarunkowania spożycia
nabiału w polskich
gospodarstwach domowych
(*Conditions of dairy
products consumptions
in polish households*) 78

Reklama mleka
i reengineering
(*The advertisement of milk
and reengineering*) 84

BYLIŚMY

W królestwie sera 48