

NAUKA – TECHNOLOGIA

mgr inż. Magdalena Markiewicz, prof. dr hab. inż. Władysław Chojnowski

Charakterystyka serów topionych (*Characteristics of processed cheese*) 4

prof. dr hab. inż. Zdzisław Żbikowski

Powstawanie rozpuszczalnych agregatów białkowych w ogrzewanym rekonstruowanym mleku odtuszczonego – wpływ pH, wapnia i stopnia koncentracji (*Formation of soluble protein aggregates in heated reconstituted skim milk – influence of pH, calcium and degree of concentration*) 8

TECHNOLOGIA

mgr Justyna Marszałkowska-Jakubik

Tłuste sery nie dla każdego 14

NAUKA – POLSKA

dr Marlena Piekut

Polskie mleczne produkty tradycyjne (*Polish dairy traditional products*) 18

POLSKA

Anna Garczeńska-Murzyn, Beata Lorkiewicz

Sery topione w Polsce 22

dyr. Anna Reps-Bednarczyk

Wstępne podsumowanie roku kwotowego 2010/2011 26

PRAWO

mec. Iwona Szczepańska

Praktyczne aspekty umów dystrybucyjnych, czyli co dostawca wiedzieć powinien o... kartelach i zмовach cenowych 32

NAUKA – ZARZĄDZANIE I MARKETING

inż. Adrian Szelejewski

Modelowe podejście do zarządzania środkami UE (*Model approach to the management of EU funds*) 40

prof. dr hab. Michał Sznajder

Klasyfikacja rynków mleczarskich (*Classification of dairy markets*) 44

ZARZĄDZANIE I MARKETING

mgr inż. Krzysztof Sałacki

Ser topiony i pleśniowy 48

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

„Szkłanka Mleka” 31

Piotr Rymanowski

Globalne ocieplenie, czy globalne oszustwo? 36

Noc Muzeum Mleczarstwa 2011 50

Obchody Światowego Dnia Picia Mleka Szkolnego 51