

NAUKA – TECHNOLOGIA

prof. dr hab. Julian Gawęł

Tradycja i nauka mleczarska – sery (*Dairy tradition and science – cheeses*) 4

prof. dr hab. inż. Zdzisław Żbikowski

Profile związków lotnych w pełnym pasteryzowanym mleku w zależności od rodzaju opakowań i czasu przechowywania (*Volatile compound profile of whole pasteurized milk as affected by packaging material and storage time.*) 12

TECNOLOGIA

Justyna Marszałkowska-Jakubik

Żółty plasterek zdrowia 18

Tomasz Ziółkowski

Aspekty naturalnego dojrzewania sera 20

EKOLOGIA

Tadeusz Pokrywka

Zmiany prawa w zakresie gospodarowania odpadami 26

POSTĘP TECHNICZNY

Izabela Jagodzińska

Oszczędność czasu, pieniędzy i zasobów ludzkich podczas nowoczesnej kontroli procesu produkcji 30

PRAWO

mec. Iwona Szczepańska

Praktyczne aspekty umów dystrybucyjnych, czyli co dostawca powinien wiedzieć o...
 Wojnach cenowych w aspekcie prawnym i ekonomicznym 32

POLSKA

Anna Garczevska-Murzyn, Beata Lorkiewicz

Sery podpuszczkowe dla każdego 35

mgr inż. Krzysztof Satacki

Sery podpuszczkowe dojrzewające 40

NAUKA – POLSKA

prof. dr hab. inż. Franciszek Kapusta

Krajowe kwoty mleczne mleka krowiego i strategię ich realizacji w Unii Europejskiej-27 42

NAUKA – ZARZĄDZANIE I MARKETING

prof. dr hab. Michał Sznajder

Stratyfikacja rynków a ceny produktów mlecznych (*Stratification of markets and prices for dairy products*) 48

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

Anna Garczevska-Murzyn

Co powinniśmy wiedzieć o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych 22

Edukacja – inwestycja w przyszłość 29

Piotr Rymanowski

Spółdzielcy radzili o sytuacji w mleczarstwie 50