

## NAUKA – TECHNOLOGIA

dr hab. Bogusław Staniewski prof. UWM, mgr Piotr Zgórzyński,  
mgr Cecylia Rakowska, dr Maria Baranowska

Alternatywne metody ukwaszania i aromatyzowania masła  
– możliwości standaryzowania jego cech jakościowych (*Alternative methods of acidification and aromatization of butter – possibilities of its quality features standardization*) ..... 4

## TECHNOLOGIA

Jan Gótbek

Produkcja masła metodą tradycyjną – periodyczną ..... 14

Justyna Marszałkowska-Jakubik

Masło czy margaryna – prawda o tłuszczu mlecznym ..... 16

## POSTĘP TECHNICZNY

Izabela Jagodzińska

Analiza masła in-line ..... 22

## PRAWO

mec. Iwona Szczepańska MBA

Praktyczne aspekty umów dystrybucyjnych czyli co dostawca wiedzieć powinien o ...  
Ograniczeniach zasady swobody umów w zakresie ustalania terminów zapłaty w transakcjach handlowych ..... 24

## POLSKA

mgr inż. Krzysztof Satacki

Śmietanka, śmietana i masło ..... 32

## NAUKA – ZARZĄDZANIE I MARKETING

dr inż. Katarzyna Staniewska, dr hab. inż. Bogusław Staniewski, prof. UWM

Znakowanie wysokotłuszczowych produktów mlecznych do smarowania  
(*Labelling of the high-fat milk products used for spreading*) ..... 34

dr inż. Waldemar Dzwolak

Programy wstępne PRP wg specyfikacji technicznej ISO/TS 22002-1  
(*Prerequisites PRP according to technical specification ISO/TS 22002-1*) ..... 44

## EKOLOGIA

dr Władysław Janikowski

Program REKARTON wsparciem dla mleczarstwa ..... 50

## AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

Wyniki kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów mlecznych ..... 28

Piotr Rymanowski

Polskie mleczarstwo żyje z eksportu ..... 30