

Przegląd Mleczarski – miesięcznik
Redaktor naczelna:

 Anna Chachulska
 anna.chachulska@lacpol.com.pl

Zespół redakcyjny:

 Beata Lorkiewicz
 beata.lorkiewicz@lacpol.com.pl,
 Anna Garczewska-Murzyn
 anna.murzyn@lacpol.com.pl

Konsultanci Naukowi:

 prof. dr hab. Andrzej Babuchowski,
 prof. dr hab. Zbigniew Śmietana

Rada Naukowa:

 prof. dr hab. Jan Pikul,
 dr inż. Tadeusz Płodzień,
 prof. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge,
 prof. dr hab. Eulalia Skawińska,
 dr hab. inż. Bogusław Staniewski prof. UWM,
 mgr inż. Aleksandra Wanic,
 dr hab. inż. Zygmunt Zander prof. UWM

Adres redakcji:

 01-230 Warszawa, ul. Skierniewicka 21
 tel. 22 632 17 98, fax 22 632 17 98

**Artykuły naukowe – recenzowane
Literatura dostępna w redakcji**
Wydawca:

 Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego
 Spółdzielni Mleczarskich „Lacpol” Sp. z o.o.
 01-230 Warszawa, ul. Skierniewicka 21
 tel: 22 632 10 98, 632 15 98

Reklama i ogłoszenia:

 reklamę i ogłoszenia przyjmuje redakcja,
 tel./fax 22 632 17 98
 e-mail: przeglad.mleczarski@vp.pl
przeglad.mleczarski@interia.pl
przeglad.mleczarski@lacpol.com.pl
Prenumerata:

 Prenumeratę przyjmuje redakcja
 Prosimy o dokonywanie przedpłat
 za prenumeratę na numer konta:
 Bank Handlowy S.A. I/O Warszawa
 44 10301016 0000 0000 0306 2001
 z zaznaczeniem – prenumerata
 „Przeglądu Mleczarskiego”.

Prenumerata krajowa:

 Kwartalna 39,00 zł
 Półroczna 78,00 zł
 Roczna 156,00 zł

Prenumerata zagraniczna:

 droższa o 100%
 Cena 1 egz. 13,00 zł, w tym VAT

Nakład 900 egz.
Opracowanie graficzne i druk:

EDIT sp. z o.o.

 Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń,
 reklam i innych materiałów płatnych.
 Redakcja zastrzega sobie prawo skracania
 i adyustacji zamówionych tekstów
 oraz nieodsyłania materiałów
 niezamówionych do druku.

Przedruk i eksport wyłącznie za zgodą Wydawcy

ISSN 0478-6599

Zapraszamy na strony

<http://www.pm.mleczarstwo.com>
www.pm.mleczarstwo.com
www.forummleczarskie.pl/przemysl
NAUKA – TECHNOLOGIA

prof. dr hab. Julian Gawel

- 4** Tradycja i nauka mleczarska. Mleczne produkty fermentowane – kefir i kumys
(Dairy tradition and science. Fermented milks – kefir and kumys)

mgr inż. Krzysztof Siemianowski, Katarzyna Detman, dr hab. inż. Bogusław Staniewski prof. UWM, dr inż. Maria Baranowska

- 14** Porównanie profilu tekstury jogurtów naturalnych dostępnych w handlu
(Comparison of texture profile of natural yoghurts commercially available)

prof. dr hab. Grażyna Cichosz, mgr inż. Adam Ambroziak, mgr inż. Marika Kowalska, mgr inż. Marek Aljewicz

- 20** Syrop glukozowo-fruktozowy – zagrożenia zdrowotne
(Glucose-fructose syrup – hazard to health)

TECHNOLOGIA

Jakub Dechnik

- 25** Jogurt Śródziemnomorski z ZPM MLECZ w Wolsztynie

mgr Justyna Marszałkowska-Jakubik

- 26** Jogurty naturalne – deserki dla dzieci

PRAWO

mec. Iwona Szczepańska

- 28** Praktyczne aspekty umów dystrybucyjnych czyli co dostawca powinien wiedzieć o...
 Szczególnych wymogach przy produkcji żywności pod marką własną dla sieci

FINANSE

Wiesław Wasilewski

- 30** „Dotacje w praktyce” Tylko dla nielicznych

EKOLOGIA

prof. dr hab. inż. Janusz Budny

- 32** Minęło 30 lat Konferencji energetycznej polskiego mleczarstwa

Bartosz Olejniczak

- 50** Rosnące znaczenie odzysku odpadów opakowaniowych z tworzyw sztucznych

NAUKA – ZARZĄDZANIE I MARKETING

dr inż. Maria Baranowska, dr inż. Krzysztof Bohdziewicz, dr hab. inż. Bogusław Staniewski prof. UWM, Robert Sygđus

- 37** Mleczne napoje fermentowane – preferencje konsumentów
(Fermented milks – consumer preferences)

dr Marlena Piekut

- 44** Rynek jogurtów w Polsce
(Yoghurt market in Poland)