

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., www.edit.net.pl

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń, reklam
i innych materiałów płatnych.

Redakcja zastrzega sobie prawo skracania i adiustacji
zamówionych tekstów oraz nieodsyłania materiałów
niezamówionych do druku.

Przedruk i eksport wyłącznie za zgodą Wydawcy

ISSN 0478-6599

Wersją pierwotną czasopisma jest wersja papierowa.

Zapraszamy na strony

<http://www.pm.mleczarstwo.com>

 **Mleczarstwo.com**

TECHNOLOGIA

dr hab. inż. Małgorzata Ziarno, mgr inż. Dorota Zaręba

- 4** Wykorzystanie transglutaminazy w technologii mleczarstwa
Transglutaminase application in dairy technology

mgr inż. Krzysztof Siemianowski, prof. dr hab. inż. Jerzy Szpendowski

- 10** Zastosowanie preparatów białek mleka w przetwórstwie mięsa
The use of preparations of milk proteins in meat processing

ŻYWNOSĆ I ŻYWIENIE

mgr inż. Jadwiga Anna Spiel, dr inż. Katarzyna Ząbek

- 16** Sery regionalne jako element dziedzictwa kulinarnego Warmii i Mazur

dr hab. Jarosław Dumanowski

- 22** Ser po staropolsku

PRODUKCJA MLEKA

mgr inż. Agata Wójcik, dr inż. Marcin Gołębiwski, dr inż. Kamila Puppel, dr inż. Beata Kuczyńska

- 24** Charakterystyka krajowego pogłowia krów ras użytkowanych mlecznie ze szczególnym
uwzględnieniem składu mleka. Kształtowanie się poziomu składników mleka krów rasy
Montbeliarde – cz. 3

SYSTEMY JAKOŚCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 30** Analiza ryzyka w zarządzaniu bezpieczeństwem żywności

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

Marzena Trajer, Joanna Sych-Winarek

- 36** Agencja Rynku Rolnego monitoruje i wspiera rynek mleka

POLSKA

dr Piotr Szajner

- 40** Rynek serów twarogowych w Polsce
The cottage cheese market in Poland

dr Marlena Piekut

- 46** Polskie regionalne produkty mleczarskie chronione w Unii Europejskiej
Polish regional dairy products protected in the European Union

ETYKA

mec. Iwona Szczepeńska

- 50** Strategiczne znaczenie norm i zasad etycznych jako wartościowego zasobu niematerialnego
firmy

www.pm.mleczarstwo.com

www.forummleczarskie.pl/przemysl

**FORUM
MLECZARSKIE
HANDEL**
Fachowy Magazyn Handlowców
Produkty Nabiałowe i Margaryna

piagro.pl
Platforma Informacyjna AGRO:
przekazywanie informacji do odbiorców z branży i o branży
prezentacja produktów i usług rolniczych
logistyka i sprzedaż

**agro
news.com.pl**