

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Redaktor naczelna:

Anna Chachulska, anna.chachulska@lacpol.com.pl
tel. 22 452 52 22

Zespół redakcyjny:

Beata Lorkiewicz, beata.lorkiewicz@lacpol.com.pl,
tel. 22 452 52 20

Anna Garczewska-Murzyn, anna.murzyn@lacpol.com.pl
tel./fax 22 452 52 28

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. 22 452 52 20, tel./fax 22 452 52 28

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: 22 452 52 00

Reklama i ogłoszenia:

reklamę i ogłoszenia przyjmuje redakcja,
tel./fax 22 452 52 28
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

mgr inż. Katarzyna Skrzypczak, dr hab. Waldemar Gustaw

- 4** Wpływ mikrostruktury na właściwości organoleptyczne i teksturę lodów
Effect of microstructure on the organoleptic properties and texture of ice cream

prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska, dr inż. Aneta Załęcka

- 8** Mleko ekologiczne a konwencjonalne – różnice w wartości odżywczej

ŻYWNÓŚĆ I ŻYWIENIE

dr inż. Małgorzata E. Kuśmierczyk, dr inż. Joanna Ciborska

- 10** Wybrane aspekty związane ze spożyciem deserów

PRODUKCJA MLEKA

inż. Joanna Brzozowska

- 16** Wpływ dodatku ziołowego na jakość cytologiczną mleka

SYSTEMY JAKOŚCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 20** Wady w produkcji lodów i mlecznych deserów mrożonych – przyczyny oraz zapobieganie
Defects in ice-cream and milky frozen desserts – causes and prevention

PRAWO

Mec. Iwona Szczepańska

- 26** Zmiany w ustawie o terminach zapłaty w transakcjach handlowych – czy będą skuteczne?

EKOLOGIA

prof. dr hab. inż. Janusz Budny

- 28** Aspekty socjologiczne w zrównoważonej gospodarce energią

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

Marek Murawski

- 38** Konsekwencje likwidacji systemu kwotowania mleka w UE

Piotr Rymanowski

- 42** Debata mleczarska

POLSKA

dr inż. Piotr Szajner

- 44** Rynek lodów w Polsce
Ice Cream Market in Poland

LOGISTYKA

mgr inż. Tomasz Borowy, dr inż. Mariusz S. Kubiak

- 48** Systemy logistyczne na rynku mleczarskim

www.pm.mleczarstwo.com

**FORUM
MLECZARSKIE
HANDEL**
Fachowy Magazyn Handlowców
Produktów Nabiałowych i Margaryna

www.forummleczarskie.pl/przemysl



**agro
news.com.pl**