

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Redaktor naczelna:

Anna Chachulska, anna.chachulska@lacpol.com.pl
tel. 22 452 52 22, 22 452 52 20

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

prof. dr hab. Zdzisław Żbikowski

- 4** Właściwości funkcjonalne kefiru
Functional Properties of Kefir

prof. dr hab. Zdzisław Żbikowski

- 8** Zmiany mikrobiologiczne i chemiczne w kefirze podczas przechowywania
The changes microbiological and chemical in of kefir during storage

ŻYWNÓŚĆ I ŻYWIENIE

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

- 12** Substancje kształtujące strukturę produktów mleczarskich

prof. dr hab. Izabela Steinka, mgr inż. Emilia Skrok

- 18** Szybka metoda identyfikacji i oceny jakości produktów mlecznych z dodatkami smakowymi

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 25** Europejskie Centrum Jakości i Promocji Stawiamy na jakość! Promujemy najlepszych!

PRODUKCJA MLEKA

dr Andrzej Parzonko

- 26** Czy rolnicy będą zainteresowani rozwijaniem produkcji mleka? – rozważania ekonomiczne cz. 2

Anna Garczewska-Murzyn, Beata Lorkiewicz

- 30** Przede wszystkim współpraca. Relacja przetwórców mleka z dostawcami na przykładzie Zakładu Mleczarskiego w Płońsku z/s w Skarżynie

SYSTEMY JAKOŚCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 32** Wprowadzenie do zarządzania jakością żywności
Introduction to food quality management

UNIA EUROPEJSKA

prof. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge

- 38** Światowy rynek mleka, a kryzys gospodarczy

ZARZĄDZANIE I MARKETING

dr Marlena Piekut

- 48** Zachowania konsumentów studentów na rynku jogurtów
Students' consumer behaviour in the yoghurt market

www.pm.mleczarstwo.com

**FORUM
MLECZARSKIE
HANDEL**

Fachowy Magazyn Handlowców
Produkty Nabiałowe i Margaryna

www.forummleczarskie.pl/przemysl

piagro.pl
Platforma Informacyjna AGRO:
przekazywanie informacji do rolników z terenu i za granicą
prezentacja produkcji i usług rolniczych
kierunki kupujących i sprzedających

**agro
news.com.pl**