

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

Konsultant Naukowy:

prof. dr hab. Andrzej Babuchowski

Rada Naukowa:

prof. dr hab. Jan Pikul,
dr inż. Tadeusz Płodzień,
prof. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge,
prof. dr hab. Eulalia Skawińska,
prof. dr hab. inż. Bogusław Staniewski,
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

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 adiuścacji
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>

TECHNOLOGIA

dr inż. Justyna Żulewska

- 3** Zastosowanie zimnej mikrofiltracji do produkcji innowacyjnych serów
Cold microfiltration for production of unique cheeses

dr hab. inż. Agnieszka Jankowska, prof. dr hab. inż. Arnold Reys, dr Krystyna Wiśniewska

- 6** Możliwość zastosowania ditlenku węgla w technologii produkcji jogurtu
Use of carbon dioxide in the production technology of yogurt

EKOLOGIA

mgr inż. Arie Kluit, mgr inż. Wilbert Menkveld

- 10** Oczyszczanie ścieków z jednoczesną utylizacją produktów ubocznych, odpadów organicznych oraz osadów ściekowych z przemysłu spożywczego przy zastosowaniu reaktora AECOMIX
Wastewater treatment with simultaneous utilization of by-products, organic waste and sludges from a food processing plant using AECOMIX reactor.

dr Władysław Janikowski

- 18** Piroliza, zgazowywanie czyli...?

POSTĘP TECHNICZNY

Jakub J. Pietrzak

- 20** Nowości na rynku automatycznych odpowietrzników amoniakalnych instalacji chłodniczych

POLSKA

dr n. wet. Piotr Kołodziej

- 24** Produkty mleczarskie w aspekcie bezpieczeństwa

lek. wet. Bogumiła Mikołajczak

- 28** Nadzór właścicielski i weterynaryjny nad bezpieczeństwem produkcji mleka surowego cz. 2

ŻYWNÓŚĆ I ŻYWIENIE

prof. zw. dr hab. inż. Stanisław Wiąkowski

- 32** Słoneczna witamina D – bardzo ważna dla zdrowia
Sunlight vitamin D, very important for health

EKSPERT RADZI

- 38** Odpowiadamy na pytania Czytelników

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNÓŚCI

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

- 40** System HACCP, trudne pytania – proste odpowiedzi cz. 1

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

Jakub Krogulec

- 43** XL Olimpiada Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie

PRODUKCJA MLEKA

inż. Joanna Brzozowska

- 45** Hodowla bydła w Norwegii i Danii

dr inż. Kamil Puppel, Paulina Noruk

- 47** Charakterystyka krajowego pogłowia krów ras użytkowanych mlecznie. Bydło jako obiekt kultu

www.pm.mleczarstwo.com

www.forummleczarskie.pl/przemysl

 Mleczarstwo.com

**FORUM
MLECZARSKIE
HANDEL**

AGRO

**agro
news.com.pl**