

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Zespół redakcyjny:

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

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

Konsultant Naukowy:

prof. dr hab. Andrzej Babuchowski

Rada Naukowa:

prof. dr hab. Jan Pikul,
dr inż. Tadeusz Plodzień,
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./faks 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./faks 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 5% VAT

Nakład 700 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 stronę

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

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 2 Światowy Dzień Mleka w Polsce – Ogólnopolskie Święto Mleka

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński

- 3 Chemiczne aspekty higieny żywności cz.12. Chemiczne związki szkodliwe w mleku i w produktach mleczarskich w wyniku stosowania substancji myjących i dezynfekujących (sanitujących)
Chemical aspects of food hygiene part 12. Harmful chemical compounds in milk and dairy products – residues of cleaning and disinfecting agents (sanitizers)

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

- 12 D-aminokwasy w produktach mleczarskich – mleko i mleka fermentowane
D-amino acids in dairy products – milk and fermented milks

SYSTEMY JAKOŚCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 17 Identyfikowalność w systemach zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności
Product traceability in food safety and food quality management systems

PRODUKCJA MLEKA

mgr Daniel Ruciński, dr inż. Karol Tucki, prof. dr hab. inż. Adam Kupezyk

- 21 Budowa, działanie i funkcje współczesnej gumy strzykowej
Construction, operation and functions of modern teat cups

dr Ewa Kuźnicka

- 25 Mleko losia (*Alces alces*) i jego wykorzystanie
Moose (Alces alces) milk and its utilization

ŻYWNOSĆ I ŻYWIENIE

prof. dr hab. inż. Zdzisław Żbikowski

- 27 Substancje bioaktywne w mleku związane ze zdrowiem człowieka cz. 2. Lipidy
Bioactive substances in milk associated with human health part 2. Lipids

ZARZĄDZANIE I MARKETING

dr inż. Marlena Piekut

- 33 Spożycie masła w Polsce i na świecie
Consumption of butter in Poland and in the world

FINANSE

dr inż. Michał Soliwoda

- 38 Zarządzenie ryzykiem w mleczarstwie – wybrane problemy
Risk management in dairying – selected problems

POLSKA

prof. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge

- 43 Krajowy rynek mleka w 2015 r.

EKSPERT RADZI

- 51 Odpowiadamy na pytania Czytelników

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

