

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 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./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 650 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 IV Kongres Branży Mleczarskiej
- 31 X Euroforum Polskiego Mleczarstwa i XXV Krajowa Ocena Serów i Twarogów
- 46 Akademia PFPŻ ZP – jakość i bezpieczeństwo żywności
- 52 Konferencja „Mamy kota na punkcie mleka”

TECHNOLOGIA

- dr inż. Marek Szoltysik, dr Anna Dąbrowska, prof. dr hab. Józefa Chrzanowska
- 3 Hydrolizaty białek mleka – otrzymywanie, właściwości i nowe kierunki wykorzystania
Milk protein hydrolysates – their production, properties and new trends of application
- dr inż. Joanna Klepacka, dr inż. Ryszard Rafałowski
- 12 Surowce roślinne jako dodatek do żywności funkcjonalnej w przemyśle mleczarskim
Plant materials as additives to functional foods in dairy industry

POSTĘP

- dr hab. inż. Justyna Żulewska, dr inż. Maria Baranowska
- 17 Nowe produkty mleczarskie, czyli co nowego na świecie
New dairy products, i.e. what is new on the world

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

- prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński
- 25 Chemiczne aspekty higieny żywności cz. 22. Chloropropanole, chloropropanodiol
i ich estry – nowo rozpoznane chemiczne zanieczyszczenia procesowe żywności
*Chemical aspects of food hygiene – part 22. Chloropropanols, chloropropanediols and their
esters – recently identified food process induced chemical contaminants*

ŻYWNÓŚĆ I ŻYWIENIE

- prof. dr hab. inż. Grażyna Cichosz, prof. zw.
- 35 Kontrowersje wokół mleka
Controversies around milk

PRAWO

- mgr Marlena Żarnecka
- 41 Wymagania weterynaryjne przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze
Veterinary requirements by production of dairy products of traditional character
- dr Iwona Wiśniewska
- 44 Opinia EFSA dotycząca bezpieczeństwa stosowania mleka następnego dla niemowląt
o minimalnej zawartości białka 1,6 g/100 kcal
*EFSA's opinion on the safety of infants follow-on formula with protein content at least
1,6 g/100 kcal*

PRODUKCJA MLEKA

- dr Ewa Kuźnicka
- 48 Mleczne użytkowanie owiec
Milk production of sheep

EKSPERT RADZI

- 51 Odpowiadamy na pytania Czytelników
Audyty klienta

Zaprzyżnżone portale i redakcje: