

## Przegląd Mleczarski – miesięcznik

### Zespół redakcyjny:

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

Anna Garczeńska-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. 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  
Spółdzielnia 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](mailto:przeglad.mleczarski@vp.pl)  
[przeglad.mleczarski@interia.pl](mailto:przeglad.mleczarski@interia.pl)  
[przeglad.mleczarski@lacpol.com.pl](mailto: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](http://www.edit.net.pl)

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń, reklam  
i innych materiałów płatnych.  
Redakcja zastrzega sobie prawo skracania i adiacji  
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 Seminarium opakowaniowe firmy PAK Toruń

8 Techmilk 2018

16 III Polski Kongres Ekoinwestycji

mgr inż. Aleksandra Wanic

46 Od przeszłości w przyszłość – 115 lat Zespołu Szkół Spożywczych  
im. Tadeusza Ryłskiego w Rzeszowie

## PRAWO

mgr inż. Joanna Olszak

3 Probiotyki w znakowaniu żywności  
*Probiotic in food labelling*

## TECHNOLOGIA

dr hab. inż. Bartosz Sołowiej, mgr inż. Jagoda Szafrąńska

10 Charakterystyka tradycyjnej mikroflory jogurtowej oraz jej metabolitów  
*Characteristics of traditional yoghurt microflora and its metabolites*

dr inż. Marek Szoltysik, dr Anna Dąbrowska, prof. dr hab. Józefa Chrzanowska

18 Mikroflora drożdżowa i jej wpływ na jakość serów  
*Yeast microflora and its influence on quality of cheeses*

dr inż. Tomasz Ziółkowski

26 Fermentacja masłowa i jej wpływ na powstawanie wad serów dojrzewających  
*Butyric acid fermentation and its influence on the formation of ripening cheese defects*

mgr inż. Jagoda Szafrąńska, dr hab. inż. Bartosz Sołowiej

29 Bakteriocyny – naturalna alternatywa  
*Bacteriocins – natural alternative*

## DIETETYK RADZI

mgr Agnieszka Jeżewska

35 Znaczenie w dietetyce bakterii fermentacji mlekowej i probiotyków  
*Lactic acid bacteria and probiotics – their importance in dietetics*

## BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

39 Zabiegi mycia i dezynfekcji w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności  
Część 3 – dokumentowanie  
*Cleaning and disinfection in food safety management systems  
Part 3 – Documenting*

## EKSPERT RADZI

51 Odpowiadamy na pytania Czytelników  
Certyfikat IFS – wersja 6.1

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

