

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. 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 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 To już 79 lat Spółdzielni Mleczarskiej Udziałowców ze Strzałkowa!
- 32 Studenci zwiedzają firmę Stern-Wywiol

ŻYWNOSĆ I ŻYWIENIE

prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński

- 3 Chemiczne aspekty higieny żywności – pozytywne chemiczne składniki mleka – cz. 3
Składniki mineralne – wapń, magnez, sód i potas
*Chemical aspects of food hygiene – positive chemical milk components – part 3
Mineral components – calcium, magnesium, sodium and potassium*
mgr inż. Katarzyna Kusio, dr hab. inż. Bartosz Solowiej
- 12 Mleko – źródło wartości odżywczych i właściwości prozdrowotnych
Milk – a source of nutritional value and health-promoting properties

DIETETYK RADZI

mgr Agnieszka Jeżewska

- 18 Mleko i produkty mleczne w żywieniu dzieci i młodzieży
Milk and dairy products in children and young people diet

ZARZĄDZANIE I MARKETING

dr inż. Marlena Piekut

- 22 Fakty o tradycyjnych i regionalnych produktach żywnościowych
Facts about traditional and regional food products

TECHNOLOGIA

dr inż. Krystyna Wiśniewska, mgr inż. Agnieszka Skwarek, prof. dr hab. Arnold Reps

- 25 Możliwości produkcji sera z dodatkiem dwutlenku węgla
The possibilities of cheese manufacturing from milk treated with carbon
mgr inż. Katarzyna Kusio, dr hab. inż. Bartosz Solowiej
- 33 Charakterystyka wybranych mlek fermentowanych
Characteristics of selected fermented milk

POSTĘP

dr hab. inż. Joanna Klepacka, dr inż. Elżbieta Tońska

- 39 Zastosowanie komputerowej analizy obrazu w przemyśle spożywczym
The application of computer image analysis in food industry

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 45 Biofilmy w przetwórstwie mleka
Biofilms in milk processing

EKSPERT RADZI

- 51 Odpowiadamy na pytania Czytelników
Awarie i naprawy

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

