

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 Piłkul,
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

- 18 I Warsztaty serowarskie w Zamościu
- 34 Mleczarstwo – nowy kierunek studiów w Lublinie

EKOLOGIA

- prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński
- 2 Ekologiczne mleko i produkty mleczarskie – wybrane problemy produkcyjne, środowiskowe, jakościowe i prawne
Ecological milk and dairy products – selected production, environmental, qualitative and legal issues
dr inż. Agnieszka Kawecka
- 10 Aspekty ekologiczne w opakowaniach do produktów mleczarskich
Ecological aspects in packaging for dairy products

ZARZĄDZANIE I MARKETING

- dr inż. Katarzyna Staniewska
- 14 Mleczne produkty ekologiczne – jak je opakować
Organic milk products – how to pack them

TECHNOLOGIA

- Krzysztof Nowakowski
- 20 Sery regionalne – przeszłość czy przyszłość? Ser Zamojski
Regional cheeses – past or future? Zamojski cheese
prof. dr hab. Arnold Reys, dr inż. Krystyna Wiśniewska, mgr inż. Agnieszka Skwarek
- 23 Wpływ radiacji na trwałość i jakość mleka oraz produktów mleczarskich – część 2
Radiacyjne utrwalanie mleka, jogurtu, lodów i masła
The effect of radiation on the durability and quality of milk and dairy products – part 2
Irradiation of milk, yoghurt, ice cream and butter
dr inż. Elżbieta Haponiuk
- 29 Wpływ dodatków do żywności na właściwości reologiczne produktów mleczarskich
The effect of food additives on rheological properties of dairy products
dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM; dr inż. Adriana Łobacz; dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM;
mgr inż. Anna Rapacka
- 36 Sery ricotta i mascarpone – produkcja oraz aspekty związane z bezpieczeństwem
Ricotta and mascarpone cheeses – production and food safety aspects

SYSTEMY JAKOŚCI

- dr inż. Waldemar Dzwolak
- 41 Wymagania ISO 22000: 2018 – cz. 6
Ocena skuteczności i doskonalenie
ISO 22000: 2018 requirements – part 6
Performance evaluation and improvement

PRODUKCJA MLEKA

- mgr inż. Aleksandra Kalińska, dr hab. Marcin Gołębiewski
- 46 Patogeny wywołujące *mastitis* w stadach bydła mlecznego
Mastitis pathogens in dairy cattle farms

EKSPERT RADZI

- 50 Odpowiadamy na pytania Czytelników
Nowa wersja ISO 19011

Zaprzyżnżone portale i redakcje: