

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Zespół redakcyjny:

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

Anna Garczewska-Murzyn, anna.murzyn@lacpol.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.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 45,00 zł
Półroczna 90,00 zł
Roczna 180,00 zł

Prenumerata zagraniczna:

droższa o 100%

Cena 1 egz. 15,00 zł, w tym 8% 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>

POLSKA

prof. dr hab. Marek Kosmowski

- 2 Ile jest gatunków sera w Polsce?

TECHNOLOGIA

dr inż. Krzysztof Bohdziewicz, mgr inż. Oskar M. Brożek

- 7 Brevibacterium linens w dojrzewaniu twarogów
Brevibacterium linens in the ripening of tvarogs

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

- 13 Utrwalanie mleka pulsacyjnym polem elektrycznym
Preservation of milk with pulsed electric field

ŻYWNÓŚĆ I ŻYWIENIE

dr inż. Joanna Ciborska

- 20 Dlaczego warto jeść produkty mleczne?
Why is it worth eating dairy products?

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

- 25 Analiza zgodności deklarowanego poziomu makroelementów w modyfikowanych przetworach mlecznych z ich rzeczywistą zawartością
Analysis of compliance of macroelements declared level in modified dairy products with their actual content

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNÓŚCI

prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński

- 31 Transport mleka z miejsca pozyskiwania do zakładu przetwórczego a jego jakość i wpływ na wyroby mleczarskie
Effect of milk transport from the place of its acquisition to a processing plant on the quality of the raw material and dairy products

PRODUKCJA MLEKA

mgr inż. Paweł Solarezyk, mgr inż. Grzegorz Grodkowski, mgr inż. Piotr Kostusiak, dr inż. Kamila Puppel

- 39 Pogłowie i rasy bydła mlecznego znane na całym świecie a użytkowane w Polsce
Dairy cattle population and breeds known all over the world and used in Poland

mgr inż. Aleksandra Kalińska, dr hab. Marek Gołębiowski

- 46 Problemy okresu okołoporodowego u wysokowydajnych krów mlecznych – cz. 1
Niedobór wapnia i jego konsekwencje
*Problems in the perinatal period in high yielding dairy cows – part 1
Calcium deficiency and its consequences*

SYLWETKI

dr inż. Bolesław Pilarek

- 50 Profesor Irena Usajewicz – zasłużony mikrobiolog mleczarstwa

Zaprzyżnione portale i redakcje: