

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Zespół redakcyjny:

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

Anna Garczewska-Murzyn, anna.murzyn@lacpol.pl
tel. 22 452 52 28

Konsultant Naukowy:

prof. dr hab. Andrzej Babuchowski

Rada Naukowa:

prof. dr hab. Jan Pikuł,
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:

00-681 Warszawa, ul. Hoża 51
tel. 22 452 52 20, tel. 22 452 52 28

Wydawca:

Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego
Spółdzielni Mleczarskich „Lacpol” Sp. z o.o.
00-681 Warszawa, ul. Hoża 51
tel: 22 452 52 00

Reklama i ogłoszenia:

reklamę i ogłoszenia przyjmuje redakcja,
tel. 22 452 52 20/28
faks 22 631 17 56
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:
ING Bank Śląski SA
41 1050 1953 1000 0090 3218 5861
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 450 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 adyustacji
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>

ŻYWNÓŚĆ I ŻYWIENIE

mgr inż. Anna Garczewska-Murzyn

2 Ricotta – ser znany i niezany

Ricotta – cheese known and unknown

mgr inż. Aleksandra Purkiewicz, dr hab. inż. Renata Pietrzak-Fiećko

7 Mleko ssaków jako źródło makroskładników mineralnych w diecie człowieka

Mammal milk as a source of mineral macronutrients in the human diet

TECHNIKA

mgr inż. Jan Marjanowski, mgr inż. Arkadiusz Nalikowski

18 Problemy osadowo-korozyjne kotłów parowych

Uzdatnianie wody, racjonalne kondycjonowanie a problem odsalania kotłów – cz. 2

Sediment and corrosion problems of steam boilers

Water treatment, rational conditioning and the problem of boiler desalination – part 2

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNÓŚCI

prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński

31 Pentozodyna – potencjalne chemiczne zanieczyszczenie procesowe żywności czy nowy problem higieny (w aspekcie chemicznym) mleka i produktów mleczarskich?

Pentosidine – a potential process contaminant of food or a new hygiene problem (in the chemical aspect), including milk and dairy products?

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

38 Aflatoksyna AFM1 w mleku i produktach mleczarskich – cz. 1

Aflatoksyna AFM1 w mleku

Aflatoxin AFM1 in milk and dairy products – part 1

Aflatoxin AFM1 in milk

PRODUKCJA MLEKA

dr hab. inż. Joanna Klepacka

45 Znaczenie dodatków roślinnych w produkcji mleczarskiej – cz. 1

Surowce i produkty roślinne jako dodatki do pasz

The importance of plant additives in dairy production – part 1

Raw materials and plant products as feed additives

DIETETYK RADZI

mgr Justyna Szczerba

50 Kawa z mlekiem – zdrowo czy niezdrowo?

Coffee with milk – healthy or unhealthy?

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

