

## 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@lacpol.pl](mailto:przeglad.mleczarski@lacpol.pl)  
[przeglad.mleczarski@vp.pl](mailto:przeglad.mleczarski@vp.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](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>

## TECHNOLOGIA

mgr inż. Krzysztof Siemianowski

- 2** Serki ziarniste – proces produkcji i asortyment  
*Cottage cheese – production process and assortment*

## ANALIZA LABORATORYJNA

mgr inż. Mariusz Śliwiński, dr inż. Magdalena Baniewska

- 10** Przegląd metod analizy laktozy w mleku i produktach mlecznych  
*A review of methods of lactose analysis in milk and milk products*

## BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

mgr inż. Patryk Wiśniewski, dr inż. Wioleta Chajęcka-Wierzechowska

- 16** Mleko i produkty mleczarskie RTE jako źródło pałeczek *Listeria monocytogenes*  
w krajach UE  
*Milk and dairy products RTE as a source of Listeria monocytogenes in EU*

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 22** Zarządzanie alergenami pokarmowymi – nowy kodeks praktyk Komisji Kodeksu  
Żywnościowego (CAC) FAO/WHO  
*Food allergen management – the new CAC FAO/WHO Code of Practice*

prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński

- 30** Chemiczne aspekty higieny żywności – cz. 27  
N-Nitrozowe związki szkodliwe w produktach spożywczych – czy to zagrożenie dotyczy  
mleka i wyrobów mleczarskich?  
*Chemical aspects of food hygiene – part 27*  
*Dangerous N-nitroso compounds in food products – what is the risk for milk and dairy products?*

## ZARZĄDZANIE I MARKETING

dr hab. inż. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW; mgr inż. Radosław Bogusz; mgr inż. Karolina Cieślińska

- 38** Analiza rynku opakowań wykorzystywanych do pakowania serów  
*Analysis of the packaging market used in the cheese production*

## PRODUKCJA MLEKA

mgr inż. Aleksandra Kalińska-Lukasiewicz, dr hab. Marcin Gołębiowski

- 44** Kwasy omega 3 i 6 w żywieniu bydła – niedoceniane składniki diety krów  
*Omega 3 and 6 fatty acids in cattle nutrition – underestimated components of cows' diet*

## DIETETYK RADZI

mgr Justyna Szczerba

- 47** Insulinooporność – z czym to się je?  
*Insulin resistance – what is it all about?*

## EKSPERT RADZI

- 51** Odpowiadamy na pytania Czytelników  
Certyfikacja FSSC 22000

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

