

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
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

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 Webinarium PFPŻ ZP
Produkty pochodzenia roślinnego – aspekty konsumenckie, legislacyjne i środowiskowe

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński
- 4 Niszczenie drobnoustrojów w różnych środowiskach, sterylizacja termiczna i chemiczna – przydatność i zagrożenia w utrwalaniu żywności
Destroying microorganisms in various environments using thermal and chemical sterilization and risks in food preservation
- dr inż. Krystyna Wiśniewska, prof. dr hab. Arnold Rejs, mgr inż. Agnieszka Skwarek
- 11 Aflatoksyna M1 w mleku i produktach mleczarskich – cz. 2
Aflatoksyna M1 w serach
Aflatoxin M1 in milk and dairy products – part 2
Aflatoxin M1 in cheeses

SYSTEMY JAKOŚCI

- dr inż. Waldemar Dzwolak
- 17 Nadzór nad procesami w systemach zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
Wprowadzenie
Process control in food safety and food quality management systems

ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE

- mgr inż. Patrycja Cichońska
- 23 Wykorzystanie i znaczenie prebiotyków w przemyśle mleczarskim
The use and significance of prebiotics in the dairy industry
- mgr inż. Milena Wilga
- 30 Produkty mleczarskie z probiotykiem Narine – ciekawy produkt na rosyjskim rynku
Dairy products with probiotic Narine – an interesting product on the Russian market

ZARZĄDZANIE I MARKETING

- prof. dr hab. Joanna Szwać-Mokrzycka
- 33 Wizerunek marki żywności funkcjonalnej
Brand image of functional food

TECHNOLOGIA

- dr hab. inż. Joanna Klepacka, dr inż. Elżbieta Tońska
- 39 Znaczenie dodatków roślinnych w produkcji mleczarskiej – cz. 2
Surowce i produkty roślinne jako dodatki do wyrobów mleczarskich
The importance of plant additives in dairy production – part. 2
Raw materials and plant products as additives to dairy products

DIETETYK RADZI

- mgr Justyna Szczerba
- 45 Nietolerancja laktozy – czy produktom mlecznym mówimy kategorię nie?
Lactose intolerance – are we saying no to dairy products?

PRODUKCJA MLEKA

- dr inż. Władysław Janikowski
- 49 Stres cieplny u krów – cz. 2
Mało dostrzegalny problem

Zaprzyżnione portale i redakcje:

