

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: przegląd.mleczarski@lacpol.pl
przegląd.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 adiustacji
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>

ŚWIAT

prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński

- 2 Mleczarstwo na świecie i w Polsce w XXI wieku – koncentracja hodowli, pozyskiwania oraz przetwórstwa mleka – implikacje technologiczne, konsumenckie i środowiskowe
Twenty-first-century dairy industry in Poland and the world – concentration of farming, milk acquisition and processing – technological, consumer-oriented and environmental implications

TECHNOLOGIA

dr Maria Alexandraki, prof. Athanasios Manouras, dr n med. Eleni Malissiova

- 14 Ser feta – produkt i charakterystyka
mgr inż. Patrycja Cichońska
- 18 Tradycyjne fermentowane produkty mleczne w Afryce
Traditional fermented dairy products in Africa

dr inż. Jolanta Baran, dr Władysław Pieczonka

- 27 Akceptacja konsumencka bryndzy koziej z dodatkiem ziół
Consumer acceptance of goat soft cheese “bryndza” enriched by herbs

PRODUKCJA MLEKA

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

- 34 Tuby dowymieniowe dla krów zasuszonych jako element profilaktyki *mastitis* w stadzie bydła mlecznego
Silver and copper nanoparticles – alternative for antibiotics in mastitis treatment?

dr Władysław Janikowski

- 42 Stres cieplny u krów – cz. 3
Jak temu zaradzić?

POSTĘP

mgr inż. Małgorzata Pleskot, mgr Arkadiusz Groszewski

- 37 Zmiany w opakowaniach do żywności – aspekt prawny i perspektywy wprowadzania nowych rozwiązań

DIETETYK RADZI

mgr Justyna Szczerba

- 47 Białka serwatkowe mleka krowiego
Cow's milk whey proteins

EKSPERT RADZI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 51 Odpowiadamy na pytania Czytelników
Ryzyka i szanse systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności

Zaprzyżnione portale i redakcje:

