

## 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 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>

## ANALIZA LABORATORYJNA

mgr inż. Patrycja Cichońska

- 2 Przegląd metod wykrywania pozostałości antybiotyków w mleku  
*The overview of methods for detecting antibiotic residues in milk*

prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński

- 8 Analiza laboratoryjna wody w mleku i produktach mleczarskich – zawartość, aktywność, wilgotność  
*Laboratory analysis of water in milk and dairy products – concentration, activity and moisture content*

dr inż. Beata Paszczyk, dr inż. Joanna Łuczyńska, dr n. wet. inż. Magdalena Polak-Śliwińska

- 19 Porównanie profilu kwasów tłuszczowych w jogurtach i kefirach  
*Comparison of fatty acid profile in yoghurts and kefir*

## TECHNOLOGIA

inż. Anna Chojnowska, inż. Agata Pachulska, dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM

- 25 Cagliata – ser z rodzaju pasta filata  
*Cagliata – Pasta filata type of cheese*

## AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 29 Kierunek Mleczarstwo

## UNIA EUROPEJSKA

dr inż. Marlena Piekut

- 31 Tradycyjne i regionalne sery prawnie chronione w Unii Europejskiej  
*Traditional and regional cheeses protected in the European Union*

## SYSTEMY JAKOŚCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 37 Nadzór nad procesami w systemach zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności  
– mapowanie i opis procesów  
*Process control in food safety and food quality management systems*  
– *Process mapping and description*

## DIETETYK RADZI

mgr Justyna Szczerba

- 47 Mleko – żywność funkcjonalna? Składniki mleka krowiego: sprzężone dieny kwasu linolowego (CLA)  
*Milk – functional food? Cow's milk ingredients: conjugated linoleic acid (CLA)*

## EKSPERT RADZI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 51 Odpowiadamy na pytania Czytelników  
Poprawiona wersja Rozporządzenia 852/2004

Zaprzyżnione portale i redakcje:

