

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 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>

TECHNOLOGIA

- dr inż. Waldemar Dzwolak
- 2** Pasteryzacja mleka jako kluczowy środek nadzoru nad zagrożeniami mikrobiologicznymi wpływającymi na zdrowie publiczne
Milk pasteurization as a key control measure of microbiological hazards affecting the public health
- mgr inż. Patrycja Cichońska
- 12** Zastosowanie ultradźwięków w przemyśle mleczarskim
The use of ultrasounds in the dairy industry
- mgr inż. Milena Wilga
- 18** Batony twarogowe – jak produkuje się je w Rosji
Curd cheese bars – how they're made in Russia
- dr inż. Elżbieta Haponiuk, dr hab. Kielczewska Katarzyna, prof. UWM
- 25** Stabilność fazy emulsyjnej oraz właściwości reologiczne produktów mleczarskich o zróżnicowanej zawartości tłuszczu
Stability of the emulsion phase and rheological properties of dairy products with different fat content

TECHNIKA

- prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński
- 32** Technika i jej praktyczne wykorzystanie w formie różnych technologii w rozwoju mleczarstwa – znaczącej części gospodarki żywnościowej
Application of various techniques in technologies of the dairy industry – an important sector of the food economy

ZARZĄDZANIE I MARKETING

- mgr Aldona Kuener
- 42** Udana impreza targowa
Successful trade fair

DIETETYK RADZI

- mgr Justyna Szczerba
- 46** Mleko – żywność funkcjonalna?
Probiotyki
Milk – functional food?
Probiotics

EKSPERT RADZI

- dr inż. Waldemar Dzwolak
- 50** Odpowiadamy na pytania Czytelników
Alergeny – zanieczyszczenia krzyżowe

Zaprzyżnione portale i redakcje:

