

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>

KSZTAŁCENIE

- 3 Twoja mleczna droga zaczyna się w olsztyńskim Kortowie

INFORMACJE

- 8 Inicjatywy Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością dla mleczarzy

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 10 Seminarium Opakowaniowe firmy PAK
32 XIV Euroforum Polskiego Mleczarstwa

TECHNOLOGIA

- mgr inż. Justyna Tarapata, mgr inż. Justyna Ziajka, mgr inż. Roman Łaszek, dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM
- 12 Frakcjonowanie składników mleka – możliwości i ograniczenia – cz. 1. Białka
Fractionation of milk components – possibilities and limitations – part 1. Proteins
- prof. dr hab. inż. Bogusław Staniewski, mgr inż. Monika Małkowska
- 16 Frakcjonowanie składników mleka – możliwości i ograniczenia – cz. 2. Lipidy
Fractionation of milk components – the potentials and limitations – part 2. Lipids
- dr inż. Maria Czerniewicz; dr hab. inż. Kiełczewska Katarzyna, prof. UWM; mgr inż. Waldemar Brandt
- 24 Stabilność cieplna mleka
Heat stability of milk
- mgr inż. Anna Garczewska-Murzyn, dr hab. inż. Michał Smoczyński, prof. UWM
- 37 Wykorzystanie składników otoczki kuleczek tłuszczowych mleka w przemyśle mleczarskim
Application of milk fat globule membrane components in the dairy industry

ŻYWNOSĆ I ŻYWIENIE

- dr hab. inż. Aljewicz Marek, prof. UWM; mgr inż. Florezuk Aleksandra; dr inż. Bielecka Marika
- 41 Wpływ struktury produktów mleczarskich na strawność białek oraz lipidów
The effect of the structure of dairy products on the digestibility of proteins and lipids

SYSTEMY JAKOŚCI

- dr inż. Waldemar Dzwolak
- 45 Zarządzanie alergenami pokarmowymi. Zalecenia kodeksu praktyk CXC 80-2020 – cz. 2
Food allergen management – Recommendations of the Code of Practice CXC 80-2020 – part 2

Zaprzyżnione portale i redakcje:

