

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Zespół redakcyjny:

Beata Lorkiewicz, beata.lorkiewicz@lacpol.pl
tel. 728 886 048

Anna Garczewska-Murzyn, anna.murzyn@lacpol.pl
tel. 728 886 044

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

Wydawca:

Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego
Spółdzielni Mleczarskich „Lacpol” Sp. z o.o.
00-681 Warszawa, ul. Hoża 51

Reklama i ogłoszenia:

reklamę i ogłoszenia przyjmuje redakcja
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 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 Nieuczciwe wykorzystywanie przewagi kontraktowej na rynku rolno-spożywczym
Aktualne wyzwania
- 24 Akademia Prawa Żywnościowego
- 30 XXVIII Sympozjum INNODAIRY 2022
- 38 Piknik Poznaj Dobrą Żywność
Polska Smakuje

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 3 Jakość i bezpieczeństwo środków spożywczych – wybrane aspekty terminologiczne
Quality and safety of foodstuffs – selected terminological aspects

TECHNOLOGIA

inż. Agnieszka Michalska, dr inż. Marika Bielecka

- 14 Jakość surowca determinantą jakości serów dojrzewających
The quality of the raw milk as a determinant of the quality of the ripening cheeses

ZARZĄDZANIE I MARKETING

mgr Aldona Kuener

- 26 Człowiek uczy się na błędach... i nie tylko!
Man learns from mistakes... but not only so!

PRODUKCJA MLEKA

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

- 34 Trawy i bobowate – alternatywne źródło białka dla przeżuwaczy
Grasses and legumes – alternative protein source for ruminants

ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE

dr hab. inż. Joanna Klepačka, prof. UWM; dr inż. Elżbieta Tońska

- 40 Czy należy używać pojęcia „zdrowa żywność”?
Jakie żywności potrzebują konsumenci z chorobami jelit? – cz. 2
Should we use the term „healthy food”?
What foods do consumers with bowel disease need? – part 2

DIETETYK RADZI

mgr Justyna Szczerba

- 46 Planowanie redukcji masy ciała – czy warto dodać produkty mleczne?
Planning weight reduction – is it worth adding dairy products?

EKSPERT RADZI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 50 Odpowiadamy na pytania Czytelników
Przestępstwa żywnościowe (*food crime*) w łańcuchu dostaw żywności

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

