

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 Pikul,
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: 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>

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 2 Zagrożenia bezpieczeństwa żywności w pozyskiwaniu mleka surowego
Food safety hazards in raw milk production

UNIA EUROPEJSKA

Marcin Wroński

- 9 Produkcja mleka w Polsce i UE – aktualna sytuacja

PRODUKCJA MLEKA

dr inż. Aleksandra Kalińska, dr hab. Marcin Gołębiowski, prof. SGGW

- 17 Dynamiczne testy doju jako nowoczesne narzędzie w profilaktyce mastitis
Dynamic milking tests as a modern tool in the prevention of mastitis

EKOLOGIA

dr inż. Joanna Kazimierowicz, prof. dr hab. inż. Marcin Dębowski, prof. dr hab. inż. Marcin Zieliński

- 22 Wykorzystanie ciemnej fermentacji psychrofilnej do produkcji biowodoru z odpadów
organicznych powstających podczas hodowli i udoju bydła mlecznego
*Organic waste from farming and milking dairy cattle as a substrate for the biohydrogen
production in psychrophilic dark fermentation*

ANALIZA LABORATORYJNA

dr n. wet. inż. Magdalena Polak-Śliwińska

- 30 Zastosowania spektrometrii mas w analizie mleka i produktów mleczarskich
Applications of mass spectrometry in the analysis of milk and dairy products

HISTORIA MLECZARSTWA

dr inż. Krzysztof Bohdziewicz, mgr inż. Oskar M. Brożek

- 40 Serwatka jako nutraceutyk naszych antenatów
Whey as a nutraceutical for our ancestors

EKSPERT RADZI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 50 Odpowiadamy na pytania Czytelników
Alergeny pokarmowe w planie HACCP
Food allergens in the HACCP plan

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

