

## 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](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>

## WYWIADY

Łukasz Spisak

- 2 Mleczarstwo branżą przyszłości

## TECHNOLOGIA

mgr inż. Wiśniewski Patryk, mgr Zarzecka Urszula

- 6 Właściwości funkcjonalne bakterii fermentacji mlekowej (LAB) w produkcji wyrobów mleczarskich  
*Functional Properties of Lactic Acid Bacteria (LAB) in Dairy Production*  
dr hab. inż. Katarzyna Kietczewska, dr inż. Elżbieta Haponiuk
- 16 Właściwości funkcjonalne i mikrostruktura proszków mlecznych  
*The Functional Properties and Microstructure of Milk Powders*

## AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 14 Seminarium Opakowaniowe firmy PAK

## ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE

dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM

- 25 Składniki funkcjonalne w produkcji mleczarskiej – krótka charakterystyka i ich możliwości zastosowania  
*Functional Ingredients in Dairy Production – Brief Characteristics and Their Application Possibilities*  
Marta Kaczmarczyk
- 30 Wykorzystanie mleka oraz produktów mlecznych w żywieniu sportowców  
*Use of Milk and Dairy Products in Nutrition of Physically Active People*

## BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

mgr inż. Małgorzata Czatkowska, prof. dr hab. inż. Monika Harnisz

- 35 Probiotyki i ich rola w szerzeniu zjawiska antybiotykooporności  
*Probiotics and Their Role in the Spread of Antibiotic Resistance*

## SYSTEMY JAKOŚCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 41 Plan HACCP w przetwórstwie mleka – cz. 1  
Analiza zagrożeń  
*HACCP Plan in Milk Processing – Part 1  
Hazard Analysis*

## EKSPERT RADZI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 50 Odpowiadamy na pytania Czytelników  
Raslizacja – innowacyjny rodzaj nietermicznej obróbki mleka  
*Raslysatation – an Innovative Type of Non-thermal Milk Processing*

Zaprzyżnione portale i redakcje:

