

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,
prof. dr hab. Eulalia Skawińska,
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 adiestacji
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

mleczarstwo.com/przeglad-mleczarski

POLISH DAIRY JOURNAL

ukazuje się od 1896 roku



przegląd mleczarski

TECHNOLOGIA

dr hab. inż. Katarzyna Kielczewska, prof. UWM; Oliwia Lutrzykowska, mgr inż. Anna Lis

- 3** Serwatka i maślanka w produkcji lodów
Whey and buttermilk in ice cream production

mgr inż. Patrycja Chociej, dr inż. Elżbieta Haponiuk

- 10** Właściwości lepkością wybranych serków topionych
Viscoelastic properties of selected processed cheeses

dr inż. Ryszard Rafałowski

- 16** Masło
Butter

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 25** Warsaw Food Expo
28 XVII Euroforum Polskiego Mleczarstwa
34 Piknik Poznaj Dobrą Żywność
36 Akademia Food-Lex

ŻYWNOSĆ I ŻYWIENIE

mgr inż. Aleksandra Purkiewicz

- 38** Wzbogacanie mleka i produktów mleczarskich w wybrane składniki odżywcze
Enrichment of Milk and Dairy Products With Selected Nutrients

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

em. prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński

- 44** Szkodliwe fizyczne zanieczyszczenia oraz radionuklidy w mleka i produktach mleczarskich
– sposoby ich unikania oraz eliminowania
*Harmful Physical Contaminants of Milk and Radionuclides and Ways to Avoid
and Eliminate Them*

EKSPERT RADZI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 49** Odpowiadamy na pytania Czytelników
Zmiany w ISO 22000: poprawka ISO 22000: 2018/Amd1: 2024 oraz nowy projekt
normy ISO/AWI 22000
*Changes in ISO 22000: ISO 22000: 2018/Amd1: 2024 Amendment and a New Project
of ISO/AWI 22000 Standard*

Zaprzyjżnione portale i redakcje:

