

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 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

mleczarstwo.com/przeglad-mleczarski

POLISH DAIRY JOURNAL

ukazuje się od 1896 roku



przegląd mleczarski

ZARZĄDZANIE I MARKETING

dr Piotr Wasyluk

- 2** Jak sprzedawać produkty mleczne pokoleniu Z?
O roli trendów w strategiach marketingowych
How to Sell Dairy Products to Generation Z?
The Role of Trends in Marketing Strategies

HISTORIA MLECZARSTWA

- 8** Marketing w archiwach „Przeglądu Mleczarskiego”
dr inż. Krzysztof Bohdziewicz, mgr inż. arch. Adrianna Iglińska
- 15** Tyrotarichus – ser z dodatkami
Tyrotarichus – Cheese with Additives

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

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

- 30** Erytrytol – naturalna substancja słodząca z grupy polioli – potencjalnie szkodliwy
chemiczny składnik żywności czy również produktów mleczarskich?
*Erythritol – a Natural Sweetener from the Polyol Group – a Potentially Harmful Chemical
Ingredient of Foodstuffs and Dairy Products?*

TECHNOLOGIA

mgr inż. Patrycja Chocieć, dr inż. Elżbieta Haponiuk

- 39** Wpływ temperatury na właściwości lepko-sprężyste wybranych serków topionych
Effect of Temperature on the Viscoelastic Properties of Selected Processed Cheeses
mgr inż. Milena Wilga
- 44** Cheddar – wyjątkowy ser
Cheddar – a Special Cheese

Zaprzyjżnione portale i redakcje:

