

## Przegląd Mleczarski – miesięcznik

### Zespół redakcyjny:

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

dr inż. Anna Garczewska-Murzyn  
redaktor merytoryczny  
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](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

[mleczarstwo.com/przeglad-mleczarski](http://mleczarstwo.com/przeglad-mleczarski)

## BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

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

- 2 Mikroplastik – szkodliwe chemiczne zanieczyszczenie żywności  
Czy jest ono zagrożeniem dla mleka i produktów mlecznych?  
*Microplastics – Harmful Chemical Contamination of Food  
Are Milk and Dairy Products Also at Risk?*

## PRODUKCJA MLEKA

dr inż. Aleksandra Kalińska

- 12 Jakość mleka surowego a bezpieczeństwo konsumentów  
*Milking Routine as a Factor Improving Milk Production Profitability*

## TECHNOLOGIA

mgr inż. Monika Matkowska-Kowalezyk, lic. Beata Kowalska, mgr inż. Sławomir Więtałowski,  
dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM

- 17 Co jest w serach pleśniowych?  
Spożycie serów dojrzewających z porostem pleśni – wartości odżywcze, korzyści i ryzyko  
zdrowotne  
*What's in Mould-ripened Cheeses?  
Consumption of Mould-ripened Cheeses – Nutritional Values, Benefits and Health Risks*

mgr Aleksandra Potaś, dr inż. Joanna Ciborska, dr hab. inż. Agnieszka Jankowska

- 24 Mleko kozie – właściwości odżywcze i technologiczne, zastosowanie oraz bezpieczeństwo  
*Goat Milk – Nutritional and Technological Properties, Application and Safety*

## ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE

mgr inż. Aleksandra Purkiewicz

- 30 Alergia na białka mleka krowiego – rodzaje, występowanie, objawy i leczenie  
*Cow's Milk Protein Allergy – Types, Incidence, Symptoms and Treatment*

mgr inż. Joanna Browarek

- 36 Wegańskie zamienniki produktów mleczarskich – charakterystyka sensoryczna a akceptacja  
konsumentka  
*Plant-based Milk Alternatives – Sensory Characteristics vs. Consumer Acceptance*

## AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 42 Spotkanie promujące spożycie mleka dla senierek i seniorów  
44 Sympozjum firmy Radex

## SYLWETKI

dr inż. Maria Baranowska

- 46 Prof. dr hab. inż. Bogusław Janusz Staniewski  
1951-2024

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

