

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Zespół redakcyjny:

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

dr inż. Anna Garczewska-Murzyn
redaktor merytoryczny
anna.murzyn@laczpol.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 „Laczpol” Sp. z o.o.
00-681 Warszawa, ul. Hoża 51

Reklama i ogłoszenia:

reklamę i ogłoszenia przyjmuje redakcja
e-mail: przeglad.mleczarski@laczpol.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

mleczarstwo.com/przeglad-mleczarski

TECHNOLOGIA

mgr inż. Monika Małkowska-Kowalczyk, dr inż. Maria Czerniewicz, dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM

- 2 Fizykochemiczne czynniki kształtujące stabilność termiczną preparatów białek mleka
Physicochemical Factors Forming the Thermal Stability of Milk Protein Preparations

dr inż. Anna Kaliszewska-Suchodół, mgr Monika Ostrowska, prof. dr hab. inż. Andrzej Babuchowski

- 9 Wpływ galaktooligosacharydów na właściwości prebiotyczne, reologiczne i sensoryczne
jogurtów beztłuszczowych: badania i perspektywy
*Effects of Galacto-Oligosaccharides on Prebiotic, Rheological and Sensory Properties
of non-Fat Yogurts: Research and Perspectives*

ŻYWNOSĆ I ŻYWIENIE

mgr Szymon Jagłowski

- 18 Wpływ mleka i produktów mlecznych na zdrowie kardiometaaboliczne w odniesieniu
do matrycy żywienia
*The Impact of Milk and Dairy Products on Cardiometabolic Health in Relation
to the Dietary Matrix*

dr inż. Beata Paszczyk

- 24 Jogurt naturalny, typu greckiego czy probiotyczny?
Różnice w składzie kwasów tłuszczowych
*Natural, Greek or Probiotic Yoghurt?
Differences in the Composition of Fatty Acids*

HISTORIA

dr hab. inż. Katarzyna Kiełczewska, prof. UWM; dr hab. inż. Dorota Ogrodowska, prof. UWM; dr hab. inż. Katarzyna Tkacz,
prof. UWM; dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM; dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM

- 30 Z kart Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

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

- 40 Tlenek etylenu (EtO) – chemiczne szkodliwe zanieczyszczenie żywności, wykrywane ślady
w lodach i innych produktach na rynku żywności UE
Potencjalne zagrożenie dla zdrowia konsumentów?
*Ethylene Oxide (EtO) – a Harmful Chemical Food Contaminant, Traces Detected in Ice
Cream and Other Products on the EU Food Market. A Potential Health Risk to Consumers?*

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 47 I Międzynarodowa Konferencja eMastitis – praktyka, nauka, innowacje
48 Eksport żywności naszą siłą. Wzmacniamy go
50 Mleczarze spotkali się w Ciechocinku
Relacja z Konferencji Euromlecz 2025

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

