

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

Reklamy i ogłoszenia:

Reklamy i ogłoszenia przyjmuje redakcja
e-mail: przeglad.mleczarski@lacpol.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



130 LAT PRZEGLĄDU MLECZARSKIEGO

- 2 Pierwsze wydanie „Przeglądu Mleczarskiego” z 1896 roku

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- dr inż. Waldemar Dzwolak
- 5 Nizyna w przetwórstwie mleka: mechanizm działania, zastosowanie oraz strategie zwiększania skuteczności
Nisin in Dairy Processing: Mechanism of Action, Applications and Strategies for Enhancing its Effectiveness
mgr inż. Monika Małkowska-Kowalczyk, dr inż. Maria Czerniewicz, dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM
 - 13 Lipoliza tłuszczu mlekowego i jej znaczenie w przemyśle mleczarskim
Lipolysis of Milk Fat and its Importance in the Dairy Sector
em. prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński
 - 20 Miedź (Cu) – ważny składnik mleka i produktów mleczarskich – kwestie chemiczne, higieniczne i dietetyczne
Copper (Cu) – an Important Component of Milk and Dairy Products. Chemical, Hygienic and Dietary Issues

ROZMAWIAMY

- 28 Dla nas jakość to nie hasło!
100 lat Spółdzielni Mleczarskiej w Rykach

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 31 XIX Euroforum 2026

ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE

- dr n. med. i n. o zdr. Anna Małgorzata Taraszevska, mgr inż. Izabela Pawluk
- 36 Nowe amerykańskie zalecenia żywieniowe *Eat Real Food*
New American Dietary Guidelines Eat Real Food
dr inż. Paulina Worsztynowicz
 - 47 Bioaktywne peptydy z białek mleka – potencjał funkcjonalny w produktach mleczarskich
Bioactive Peptides from Milk Proteins – Functional Potential in Dairy Products

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

