

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Zespół redakcyjny:

Beata Lorkiewicz, beata.lorkiewicz@lacpol.com.pl,
tel. 22 452 52 20

Anna Garczeńska-Murzyn, anna.murzyn@lacpol.com.pl
tel./faks 22 452 52 28

Konsultant Naukowy:

prof. dr hab. Andrzej Babuchowski

Rada Naukowa:

prof. dr hab. Jan Pikul,
dr inż. Tadeusz Płodzień,
prof. dr hab. Eulalia Skawińska,
prof. dr hab. inż. Bogusław Staniewski,
mgr inż. Aleksandra Wanic,
dr hab. inż. Zygmunt Zander, prof. UWM

Adres redakcji:

01-230 Warszawa, ul. Skierniewicka 21
tel. 22 452 52 20, tel./faks 22 452 52 28

Artykuły naukowe:

Literatura dostępna w redakcji.

Wydawca:

Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego
Spółdzielni Mleczarskich „Lacpol” Sp. z o.o.
01-230 Warszawa, ul. Skierniewicka 21
tel: 22 452 52 00

Reklama i ogłoszenia:

reklamę i ogłoszenia przyjmuje redakcja,
tel./faks 22 452 52 28
e-mail: przeglad.mleczarski@vp.pl
przeglad.mleczarski@interia.pl
przeglad.mleczarski@lacpol.com.pl

Prenumerata:

Prenumeratę przyjmuje redakcja.
Prosimy o dokonywanie przedpłat
za prenumeratę na numer konta:
Bank Handlowy S.A. I/O Warszawa
44 10301016 0000 0000 0306 2001
z zaznaczeniem – prenumerata
„Przeglądu Mleczarskiego”.

Prenumerata krajowa:

Kwartalna 39,00 zł
Półroczna 78,00 zł
Roczna 156,00 zł

Prenumerata zagraniczna:

droższa o 100%

Cena 1 egz. 13,00 zł, w tym 5% VAT

Nakład 650 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

<http://www.pm.mleczarstwo.com>

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 2 Aktualna sytuacja w sektorze i na rynku mleczarskim – spotkanie z Ministrem Rolnictwa

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

- inż. Aleksandra Zagulska
- 3 Wykorzystanie enzymów w walce z drobnoustrojami
The use of enzymes in the fight against microorganisms
- dr inż. Waldemar Dzwolak
- 7 Zabiegi mycia i dezynfekcji w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności
Część 2 – dezynfekcja
Cleaning and disinfection in food safety management systems
Part 2 – disinfection

HISTORIA MLECZARSTWA

- 14 Jak dawniej dbano o higienę w zakładach mleczarskich?

TECHNOLOGIA

- prof. dr hab. Arnold Reps, dr inż. Krystyna Wiśniewska, mgr inż. Agnieszka Skwarek
- 19 Lizozym jako czynnik zapobiegający późnym wzdęciom serów
Lysozyme as a preventing factor of late-blowing defect in cheese

ZARZĄDZANIE I MARKETING

- dr inż. Maria Baranowska, dr inż. Katarzyna Staniewska
- 24 To konsument decyduje
It's the consumer that decides

FINANSE

- Wiesław Wasilewski, Kamil Michalik
- 32 Dotacje w praktyce. RODO w mleczarstwie

DIETETYK RADZI

- mgr Agnieszka Jeżewska
- 34 Znaczenie mleka i produktów mlecznych u osób aktywnych fizycznie
The importance of milk and dairy products for physically active people

ŻYWNOSĆ I ŻYWIENIE

- prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński
- 37 Chemiczne aspekty higieny żywności – pozytywne chemiczne składniki mleka cz. 1
Laktoza – dwucukier mlekowy
Chemical aspects of food hygiene – positive chemical components of milk part 1
Lactose – milk disaccharide

POLSKA

- mgr inż. Krzysztof Salaeki
- 43 Sektor mleczarski w 2017 r.
Dairy sector in 2017

EKSPERT RADZI

- 48 Odpowiadamy na pytania Czytelników
Państwowa Inspekcja Bezpieczeństwa Żywności
Białka serwatkowe jako topniki

Zaprzyżnżone portale i redakcje: