

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



## POSTĘP TECHNICZNY

dr hab. inż. Wojciech Białas, prof. UPP

- 3** Wyzwania technologiczne i metodologia separacji wybranych frakcji białkowych serwatki:  
 $\alpha$ -laktoalbuminy,  $\beta$ -laktoglobuliny  
*Technological Challenges and Methodology for the Separation of Selected Whey Protein Fractions:  $\alpha$ -Lactalbumin and  $\beta$ -Lactoglobulin*

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 16** Mleko syntetyczne i rekombinowane białka mleka wytworzone metodą fermentacji precyzyjnej  
*Synthetic Milk and Recombinant Milk Proteins Produced by Precision Fermentation*

dr inż. Tomasz Ziółkowski

- 23** Bakteriocyny w mleczarstwie – naturalna biokonserwacja  
*Bacteriocins in Dairy – the Natural Biopreservation*

## TECHNOLOGIA

dr inż. Justyna Tarapata, dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM

- 29** Zabielać do kawy w proszku – wymagania jakościowe i problemy  
ze stabilnością/rozpuszczalnością  
*Coffee Whiteners in the Form of Powder – Quality Requirements  
and Stability/Solubility Challenges*

## EKSPERT RADZI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 38** Odpowiadamy na pytania Czytelników  
Mała firma i EU DR

## RECENZJE

prof. dr hab. Eulalia Skawińska, dr Joanna Wyrwa, dr hab. inż. Piotr Kutyk, prof. UZ

- 43** Struktury gospodarcze w procesie zmian na świecie w III dziesięcioleciu XXI wieku  
Recenzja książki „Świat we mgłę”

Zaprzyżnione portale i redakcje:

