

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Zespół redakcyjny:

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

Anna Garczewska-Murzyn, anna.murzyn@lacpol.pl
tel. 728 886 044

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:

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
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

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

TECHNOLOGIA

mgr inż. Monika Małkowska-Kowalczyk, inż. Sarah Shanmugaraj, dr inż. Adriana Łobacz,
dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM

4 Koagulacja mleka – od czego zależy?

Factors Influencing Milk Coagulation

mgr inż. Krzysztof Tomalik, mgr inż. Justyna Tarapata, dr inż. Adriana Łobacz, dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM;
dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM

8 Solanka – znaczenie technologiczne i jakościowe

Brine – Quality and Technological Aspects

dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM; inż. Brygida Andrzejczyk, mgr inż. Natalia Kotowska, dr inż. Adriana Łobacz,
dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM

15 Cechy funkcjonalne sera do pizzy

Functional Properties of Pizza Cheese

ANALIZA LABORATORYJNA

dr Alicja Stachelska-Wierzchowska

21 Oznaczanie aktywności enzymatycznych mleka metodą fluorescencyjną

Determination of Enzymatic Activities of Milk and Dairy Products by Fluorescence Method

ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE

dr inż. Paszczyk Beata

25 Mleko krowie, kozie i owcze – różnice w składzie kwasów tłuszczowych oraz wskaźników oceny jakości lipidów

Cow, Goat and Sheep Milk – Differences in the Composition of Fatty Acids and Indicators of Lipid Quality Assessment

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

31 Sery dojrzewające z mleka krowiego w Polsce – produkcja, konsumpcja oraz ich znaczenie żywieniowe i zdrowotne

Cow's Milk Cheeses in Poland – Production, Consumption and their Nutritional and Health Significance

PRODUKCJA MLEKA

Weronika Jabłońska, dr inż. Aleksandra Kalińska

39 Etiologia zapaleń wymienia krów mlecznych indukowanych przez algi z rodzaju *Prototheca* spp.

Etiology of Mastitis of Dairy Cows Induced by Algae of the Genus Prototheca spp.

dr inż. Aleksandra Kalińska, dr hab. Marcin Gołębiewski, prof. SGGW

43 Ekstrakty i olejki roślinne jako źródło bioaktywnych komponentów o silnych właściwościach przeciwdrobnoustrojowych – cz. 2

Plant Extracts and Oils as a Source of Bioactive Components with High Antimicrobial Properties – Part 2

SYLWETKI

Andrzej Baranowski, Władysław Janikowski

47 Inż. Marcin Strzelecki – 25 rocznica śmierci

EKSPERT RADZI

dr inż. Waldemar Dzwolak

49 Odpowiadamy na pytania Czytelników

Żywność 3D

3D Foods

Zaprzyżnione portale i redakcje:

