

## 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  
Spółdzielnia 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)



## HANDEL

Lucjan Zwołak

- 3 Wzrost eksportu produktów mlecznych

## WSPOMNIENIE

- 22 Wspomnienie – Tadeusz Bruj

## ROZMAWIAMY

- 24 Michowianka – tradycja, która dojrzewa razem z czasem

## AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 2 Produkcja żywności – aktualne wyzwania dla przedsiębiorców  
30 Inauguracja roku akademickiego na Wydziale Nauki o Żywności UWM w Olsztynie  
33 Food Quality Days 2025  
35 Sympozjum „Najnowsze rozwiązania w przemyśle spożywczym”

## TECHNOLOGIA

dr inż. Bogdan Dec

- 38 Ser jako żywy ekosystem – fascynujące dojrzewanie sera Fiore Sardo  
*Cheese as a Living Ecosystem – the Fascinating Ripening Process of Fiore Sardo Cheese*

Zaprzyżnione portale i redakcje:

