

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

PRODUKCJA MLEKA

dr inż. Aleksandra Kalińska

- 3 Sztuczna inteligencja i jej potencjał w hodowli bydła mlecznego
Artificial Intelligence and its Potential in Dairy Cattle Breeding

TECHNOLOGIA

mgr inż. Milena Wilga

- 8 Ser Manouri – smak Grecji
Manouri – Taste of Greece

HANDEL

dr Mariusz Dziwulski

- 18 Kierunki i determinanty zmian w polskim eksporcie polskich produktów mlecznych

ROZMAWIAMY

- 25 Oferta kształcenia musi być odpowiedzią na potrzeby przemysłu
Rozmowa z dr hab. inż. Justyną Żulewską, prof. UWM

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

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

- 30 Alkaloidy pirolizydynowe (AP) – chemiczne związki wytwarzane przez rośliny,
grzyby i bakterie – potencjalne zagrożenie jakości mleka oraz produktów mleczarskich
i zdrowia konsumentów
*Pyrrolizidine Alkaloids (Pas) – Chemical Compounds Produced by Plants, Fungi
and Bacteria – the Potential Hazard to Milk, Dairy Products and Consumers' Health*

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 2 Zmiany prawne w zakresie zanieczyszczeń żywności – obowiązki dla firm
37 Polski Kongres Serowarski
42 Nowa linia w Makowie Mazowieckim
44 Mleczarstwo wśród topowych firm
49 Przyszłość polskiej branży mleczarskiej w Polsce i na świecie – debata

Zaprzyżnżone portale i redakcje:

