

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: przegląd.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/przegląd-mleczarski



PRODUKCJA MLEKA

dr inż. Aleksandra Kalińska

- 3 Czy w mleku są bakterie?
Are There Bacteria in Milk?

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

dr inż. Joanna Gajewska

- 12 *Listeria monocytogenes* w zakładach mleczarskich – źródła i metody kontroli
Listeria monocytogenes in Dairy Processing Facilities: Sources of Contamination and Control Strategies

TECHNOLOGIA

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

- 20 Koncentrat białek serwatkowych i fosfolipidów (WPPC) jako produkt uboczny produkcji
izolatu białek serwatkowych (WPI): otrzymywanie, właściwości i zastosowanie
Whey Protein Phospholipid Concentrate (WPPC) as a Co-product of Whey Protein Isolate (WPI) Production: Processing, Properties and Applications

ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE

dr inż. Anna Gątorska, dr inż. Iwona Szerszunowicz

- 29 Mleczne produkty wysokobiałkowe w diecie studentów
High-protein Dairy Products in the Student Diet

dr hab. inż. Anna Nowak, prof. uczelni, dr Aneta Jarosz-Angowska, dr inż. Artur Krukowski,
dr Agnieszka Komor, dr Anna Goliszek, dr Sebastian Białoskurski

- 37 Co wpływa na wybory lekarzy przy zakupie produktów mleczarskich?
Perspektywa opiniotwórczej grupy konsumentów
What Influences Doctors' Choices When Purchasing Dairy Products?
The Perspective of an Opinion-Forming Consumer Group

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 45 Święto ludzi, tradycji i mleczarskiego sukcesu. Jubileusz 100-lecia SM Ryki
47 XXXII Innodairy 2026

EKSPERT RADZI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 50 Nowa wersja ISO 22000 na etapie ISO/DIS 22000: 2026
New Version of ISO 22000 at the ISO/DIS 22000:2026 stage

Zaprzyjaźnione portale i redakcje:

