

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

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

mleczarstwo.com/przeglad-mleczarski

MYCIE I DEZYNFEKCJA

dr inż. Artur Kryza, mgr inż. Jacek Krajewski

- 2 Nowoczesne narzędzie do nadzorowania i optymalizacji mycia
A Modern Tool for Monitoring and Optimizing CIP Cleaning Processes

HISTORIA MLECZARSTWA

inż. Wojciech Tuszyński

- 8 Mycie i dezynfekcja dawniej

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 12 80 lat Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

ROZMAWIAMY

- 18 Praca w mleczarstwie – Ciechanowska Spółdzielnia Mleczarska

TECHNOLOGIA

dr inż. Adriana Łobacz; mgr inż. Joanna Niewińska; dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM;
dr hab. inż. Justyna Zulewska, prof. UWM

- 23 Potencjał bakterii fermentacji mlekowej w kontroli *Listeria monocytogenes*
w przetwórstwie mleczarskim
Potential of Lactic Fermentation Bacteria in the Control of Listeria monocytogenes
in Dairy Processing

ŻYWNOSĆ I ŻYWIENIE

dr inż. Iwona Szerszunowicz

- 35 Białka mleka i produkty mleczarskie – składniki zbilansowanej diety,
źródło immunomodulatorów oraz związków antystarzeniowych
Milk Proteins and Dairy Products – Components of a Balanced Diet,
a Source of Immunomodulators and Anti-Aging Compounds

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

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

- 45 Radon – ²²²Rn i produkty jego rozpadu – potencjalne chemiczne zanieczyszczenie powietrza
wewnętrznego w pomieszczeniach i środowisku oraz wpływ na zdrowie człowieka
Radon – ²²²Rn and its Decay Products – Potential Chemical Contamination of Indoor Air
and the Environment and the Impact on Human Health

Zaprzyjżnione portale i redakcje:

