

## 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,  
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

### Reklama i ogłoszenia:

reklamę i ogłoszenia przyjmuje redakcja  
e-mail: [przeglad.mleczarski@lacpol.pl](mailto:przeglad.mleczarski@lacpol.pl)  
[przeglad.mleczarski@vp.pl](mailto: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](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)

## POLISH DAIRY JOURNAL

ukazuje się od 1896 roku



# przegląd mleczarski

### PRODUKCJA MLEKA

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

- 2 Rutyna doju jako czynnik poprawiający opłacalność produkcji mleka  
*Milking Routine as a Factor Improving Milk Production Profitability*

### BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

mgr inż. Milena Wilga

- 7 *Staphylococcus aureus* w mleczarstwie  
*Staphylococcus aureus in dairying*

### TECHNOLOGIA

dr inż. Bogdan Dec

- 13 *Paški sir* – chorwacki ser z wyspy Pag

### ZARZĄDZANIE I MARKETING

dr Piotr Wasyluk

- 26 O budowaniu wyróżnika marki w przemyśle mleczarskim  
*On Building a Brand Differentiator in the Dairy Industry*

### ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE

lic. Szymon Jagłowski

- 31 Rola mleka i produktów mlecznych w dietoterapii niedoczynności tarczycy w świetle najnowszych badań naukowych  
*The Role of Milk and Dairy Products in the Diet Therapy of Hypothyroidism*

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

- 38 Sól kuchenna – chlorek sodu w żywności oraz w mleku i produktach mleczarskich – źródła, znaczenie technologiczne i zdrowotne  
*Table Salt (Sodium Chloride) in Food And in Milk And Dairy Products – Source, Technological and Health Significance*

### KULINARIA

mgr inż. Oskar Nowak

- 47 Nowatorskie metody produkcji z wykorzystaniem nabiału  
*Innovative Production Methods Using Dairy Products*

Zaprzyżnione portale i redakcje:

