

Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Zespół redakcyjny:

Beata Lorkiewicz, beata.lorkiewicz@lacpol.com.pl,
tel. 22 452 52 20

Anna Garczevska-Murzyn, anna.murzyn@lacpol.com.pl
tel./faks 22 452 52 28

Konsultant Naukowy:

prof. dr hab. Andrzej Babuchowski

Rada Naukowa:

prof. dr hab. Jan Pikul,
dr inż. Tadeusz Płodzień,
prof. dr hab. Eulalia Skawińska,
prof. dr hab. inż. Bogusław Staniewski,
mgr inż. Aleksandra Wanic,
dr hab. inż. Zygmunt Zander, prof. UWM

Adres redakcji:

01-230 Warszawa, ul. Skierniewicka 21
tel. 22 452 52 20, tel./faks 22 452 52 28

Artykuły naukowe:

Literatura dostępna w redakcji.

Wydawca:

Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego
Spółdzielni Mleczarskich „Lacpol” Sp. z o.o.
01-230 Warszawa, ul. Skierniewicka 21
tel: 22 452 52 00

Reklama i ogłoszenia:

reklamę i ogłoszenia przyjmuje redakcja,
tel./faks 22 452 52 28
e-mail: przeglad.mleczarski@vp.pl
przeglad.mleczarski@interia.pl
przeglad.mleczarski@lacpol.com.pl

Prenumerata:

Prenumeratę przyjmuje redakcja.
Prosimy o dokonywanie przedpłat
za prenumeratę na numer konta:
Bank Handlowy S.A. I/O Warszawa
44 10301016 0000 0000 0306 2001
z zaznaczeniem – prenumerata
„Przeglądu Mleczarskiego”.

Prenumerata krajowa:

Kwartalna 39,00 zł
Półroczna 78,00 zł
Roczna 156,00 zł

Prenumerata zagraniczna:

droższa o 100%

Cena 1 egz. 13,00 zł, w tym 5% VAT

Nakład 650 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

<http://www.pm.mleczarstwo.com>

AKTUALNOŚCI BRANŻOWE

- 2 Relacja z Konferencji PFPŻ ZP – Produkcja środków spożywczych w świetle wymagań prawnych i wytycznych
- 28 Katowickie święto jedzenia Food Show

ZARZĄDZANIE I MARKETING

dr inż. Katarzyna Staniewska, dr inż. Maria Baranowska

- 3 Możliwość wykorzystania metody *design thinking* w kreowaniu marek produktów mleczarskich
The possibility of applying design thinking method in creating brands of dairy products
- dr inż. Marlena Piekut
- 10 Czynniki różnicujące spożycie jogurtów i mlek fermentowanych w polskich gospodarstwach domowych
Factors differentiating the consumption of yoghurts and fermented milks in Polish households

DIETETYK RADZI

mgr Agnieszka Jeżewska

- 15 Antyżywniowe chwyt marketingowe
Anti-nutritional marketing tricks

FINANSE

Wiesław Wasilewski

- 18 Dotacje w praktyce. Kampanie reklamowe

ŻYWNÓŚĆ I ŻYWIENIE

prof. dr hab. Grażyna Cichosz

- 22 Dyskredytowane białka pochodzenia zwierzęcego
Discrediting proteins of animal origin
- prof. dr hab. inż. Stefan S. Smoczyński
- 29 Chemiczne aspekty higieny żywności – pozytywne chemiczne składniki mleka cz. 2.
Tłuszcz mlekowy
Chemical aspects of food hygiene – positive chemical milk components part 2. Milk fat

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNÓŚCI

dr inż. Waldemar Dzwolak

- 36 Wprowadzenie do oszustwa żywnościowego (*food fraud*)
Introduction to food fraud

POLSKA

mgr inż. Krzysztof Sałacki

- 41 Polski eksport produktów mleczarskich w 2017 r.
Polish export of dairy products in 2017

EKSPERT RADZI

- 51 Odpowiadamy na pytania Czytelników
Oszustwa żywnościowe – *food fraud*

Zaprzyżnżone portale i redakcje: