

Możliwości przerobu mleka owczego we własnym gospodarstwie na podstawie obserwacji w przyfermowej przetwórni w IZ ZZD Kołuda Wielka

Tadeusz Pakulski

IZ ZZD Kołuda Wielka

Wstąpienie Polski do Unii Europejskiej i związane z tym zmiany przepisów dotyczących produkcji i sprzedaży produktów spożywczych z jednej strony, a z drugiej – dążenia hodowców owiec do poprawy opłacalności chowu owiec, jak również zainteresowanie potencjalnej grupy konsumentów (Tietze i wsp., 2004) wskazują, że istnieją warunki zachęcające do pozyskiwania mleka owczego i jego przetwórstwa w wielu regionach kraju.

W wielu krajach europejskich konsumenci cenią sobie dobrej jakości produkty spożywcze lokalnie wytwarzane w małych gospodarstwach, często za pomocą tradycyjnych technologii lub wykorzystując specyficzne właściwości produktów roślinnych albo zwierzęcych, występujących w ich regionie. Produkcja żywności w gospodarstwie, a w związku z tym jej promocja i sprzedaż na regionalnych rynkach może stanowić źródło pozyskania dodatkowych dochodów. Produkty takie muszą być wytwarzane w warunkach zapewniających ich bezpieczeństwo higieniczne i sanitarne. Jednocześnie istnieje możliwość prawnej ochrony przy zgłoszeniu ich jako produktów regionalnych.

W Instytucie Zootechniki, Zootechnicznym Zakładzie Doświadczalnym Kołuda Wielka w ciągu kilku ostatnich lat przeprowadzono badania i obserwacje nad pozyskiwaniem i przetwarzaniem mleka owczego na miejscu, w gospodarstwie, w przyfermowej przetwórni. Ich wyniki mogą być przydatne dla wielu praktyków. Na ich podstawie określono warunki pozyskiwania mleka owczego i opracowano technologie wytwarzania z niego szeregu produktów (różnego rodzaju sery, jogurty). Ponadto określono minimalne wymagania techniczne (sprzęt, materiały, wyposażenie, pomieszczenia itp.) niezbędne do wyprodukowania danego produktu.

W zasadzie zaleca się dój mechaniczny, ale w małych stadach owce można doić ręcznie. Przy doju należy zachować odpowiednią higienę pozyskiwania mleka – mycie wymion przed dojem, zasklepienie strzyków po doju, mycie i dezynfekcja po każdym doju dojarek i sprzętu używanego w trakcie doju, odpowiedni ubiór i higiena osoby dojącej. W zależności od liczby dojonych owiec, pozyskane mleko można od razu

przeznaczyć do przerobu lub schłodzić i przechowywać do skolekcjonowania odpowiedniej jego ilości.

Wszystkie produkty powinny być wytwarzane z mleka pasteryzowanego; przy odpowiednio dużej skali pozyskiwania mleka najlepiej posługiwać się pasteryzatorem. Mleko można także pasteryzować przez ogrzanie do temperatury 95-100°C (nie dopuścić do wrzenia) lub przez utrzymywanie go przez 25-30 minut w temperaturze około 65°C (umożliwiają to garnki ze stali z grubym dnem lub z płaszczem wodnym). Po pasteryzacji mleko należy szybko schłodzić do temperatury 28-42°C w zależności od planowanej technologii jego przerobu – rodzaju wytwarzanych produktów.

Jak wykazały nasze obserwacje, stosunkowo prosta jest produkcja serów: twarogowego podpuszczkowego (bundz), pomazankowego (bryndza) i sera solankowego typu feta. Więcej czynności technologicznych wymaga natomiast produkcja serów parzonych typu oscypek i dojrzewających (żółtych), a także jogurtów.

Przy produkcji takich serów, jak: twarogowy, pomazankowy, solankowy feta, spasteryzowane mleko zaprawia się podpuszczką. Po ścięciu mleka skrzep serowy kroi się na ziarna odpowiedniej wielkości i formuje ser w chustach serowskich lub w odpowiednich formach serowskich oraz poddaje prasowaniu. Sery twarogowe po 24 godzinach odwija się z chust, soli się, porcuje i przeznacza do spożycia (w zależności od gustów konsumentów można je spożywać z dodatkiem ziół lub innych przypraw). Zachowują one przydatność do spożycia przez 14 dni. Sery twarogowe po dodatkowym nasoleniu można konserwować w zalewie z oliwy (dla poprawy walorów smakowych wskazany dodatek różnych ziół lub przypraw według upodobań), co pozwala na długotrwałe ich przechowywanie – do kilku miesięcy.

Przy produkcji sera pomazankowego masę twarogową poddaje się dojrzewaniu przez około 2 tygodnie, po czym rozdrabnia się ją i miesza z solą, ubija w pojemnikach (mogą być to np. słoiki szklane typu twist, pojemniki z mas plastycznych lub stali nierdzewnej) albo formuje się kostki i zawija je w pergamin lub woskowany papier (folię aluminiową lub polietylenową), po czym pozostawia do dalszego dojrzewania. W trakcie dojrzewania należy usuwać pojawiające się na serze wykwitły pleśni.

Ser solankowy typu feta uzyskuje się z sera twarogowego; na następny dzień po jego wyprodukowaniu, bloki sera kroi się w prostokątne kostki i umieszcza w słonej (12-14%) zalewie ze spasteryzowanej i odbiałzonej serwatki. W zależności od skali produkcji dojrzewanie serów tego typu można prowadzić przy małej skali w różnej wielkości słoikach szklanych (twist), a przy większej – w pojemnikach ze stali nierdzewnej lub mas plastycznych (z atestem dopuszczającym kontakt z żywnością), o odpowiedniej pojemności. Zalewa serwatkowa powinna zakryć bloki sera przeznaczone do dojrzewania, a pojemniki należy szczelnie zamknąć.

Dojrzewanie tego typu sera może trwać od 2 do 5-6 miesięcy, w zależności od temperatury (im wyższa, tym krótszy okres dojrzewania) i wielkości bloków sera (mniejsze szybciej dojrzewają). Pozwala to na prowadzenie procesu dojrzewania sera zarówno w temperaturze pokojowej, jak i obniżonej (np. w lodówce lub chłodni). W trakcie dojrzewania sera należy co jakiś czas wypuścić gromadzące się gazy. W celu uzyskania dobrego jakościowo sera wskazane jest zaszczepienie sera twarogowego lub zalewy serwatkowej kulturami bakterii jogur-

Tabela 1
Skład serów oraz jogurtów produkowanych z mleka owczego

Cecha	Rodzaj produktu						
	ser					jogurt	
	twarogowy	pomazankowy	solankowy typu feta	parzony	dojrzewający	naturalny	owocowy
Wydatek masy sera (%)	24,5	19,4	25,0	18,2	15,4		
Zawartość w produkcie (%)							
sucha masa	45,3	58,2	41,5	49,1	64,5	19,3	24,8
popiół	2,8	5,0	7,6	5,5	4,9	0,8	0,8
białko	15,6	18,2	10,8	20,6	20,0	5,8	5,0
tłuszcz	21,8	27,3	18,1	20,5	31,4	8,5	6,6
Zawartość w suchej masie (%)							
białko	34,4	31,6	26,1	42,0	31,1	30,3	20,1
tłuszcz	48,2	46,8	43,6	41,8	48,2	43,8	26,5
Średnie zużycie mleka na kg produktu (kg)	3,5–4,4	4,5–5,8	4,3–5,5	5,0–6,3	5,7–6,7	1,0	0,85*

*W jogurcie owocowym dodatek cukru i pulp owocowych (jak 1:1 lub 1:2) łącznie 0,15 kg.

towych lub maślarskich. Dojrzały ser przy prawidłowym przechowywaniu (w chłodni) zachowuje długo przydatność do spożycia (do kilku miesięcy).

Technologia produkcji wymienionych serów jest więc stosunkowo prosta, natomiast wytwarzanie serów parzonych typu oscypek lub dojrzewających (żółtych) wymaga w pierwszym przypadku posiadania wędzarni, a w drugim – dojrzewalni (pomieszczenia o stałej wilgotności względnej z możliwością regulacji temperatury).

Przy produkcji serów parzonych spasteryzowane mleko ścina się za pomocą podpuszczki, po ścięciu rozbija się skrzep i następnie „wyczerpuje” się porcjami masę serową,

Tabela 2
Produkcja mleka towarowego przez dojrzałe maciorki różnych genotypów oraz oszacowana wielkość i wartość produkcji z tego mleka niektórych typów serów

Wyszczególnienie	Genotyp (rasa) dojonych owiec				
	merynos (m.p.)	merynofin – mf 40	owca fryzyjska (fr.)	F ₁ (fr. x m.p.)	F ₂ (75% fr.+ 25% m.p.)
Produkcja mleka towarowego (kg)	29,0	39,1	79,0	63,1	74,2
Zawartość suchej masy w mleku (%)	20,1	19,8	16,1	17,2	16,2
Ser twarogowy					
zużycie mleka na 1 kg sera (kg)	3,45	3,9	4,1	3,85	4,35
uzysk sera (kg)	8,4	10,0	19,3	16,4	17,0
wartość sera (14 zł/kg)	117,60	140,00	270,00	229,60	238,00
Ser solankowy					
zużycie mleka na 1 kg sera (kg)	4,3	4,9	5,1	4,8	5,5
uzysk sera (kg)	6,7	8,0	15,5	13,1	13,5
wartość sera (16 zł/kg)	107,20	128,00	248,00	209,60	216,00
Ser parzony					
zużycie mleka na 1 kg sera (kg)	5,0	5,0	6,3	6,2	6,25
uzysk sera (kg)	5,8	7,8	12,5	10,2	11,9
wartość sera (20–25 zł/kg)	116,00	156,00	250,00	204,00	238,00
	-145,00	-195,00	-312,50	-255,00	-297,50
Ser dojrzewający					
zużycie mleka na 1 kg sera (kg)	5,7	5,7	6,7	6,6	6,7
uzysk sera (kg)	5,1	6,9	11,8	9,5	11,1
wartość sera (24 zł/kg)	122,40	165,60	283,20	228,0	266,40

którą zaparza się kilkakrotnie gorącą wodą (około 75°C) i ręcznie ugniata w celu usunięcia z niej nadmiaru serwatki. Sery formuje się ręcznie w specjalnych formach oraz schładza w zimnej wodzie, a następnie umieszcza w roztworze solanki na 24 godziny. Po wyjęciu z solanki sery wędzi się przez 24 godziny. Uwędzone sery przy prawidłowym przechowywaniu zachowują przydatność do spożycia przez minimum 1-1,5 miesiąca, a czas ich przechowywania zale-

ży przede wszystkim od zawartości w nich suchej masy – im jest wyższa, tym ser trwalszy. Sery z masy parzonej zamiast wędzenia mogą być poddawane procesom dojrzewania, przez około 5 tygodni w dojrzewalni.

Natomiast przy produkcji sera dojrzewającego tok postępowania jest trochę inny niż przy produkcji uprzednio opisanych serów. Mleko po pasteryzacji i schłodzeniu zaszczenia się zakwasem lub liofilizowaną kulturą bakterii serowarskich i pozostawia do ukwaszenia w stałej temperaturze, a dopiero potem zaprawia się podpuszczką. Ścięte mleko rozdrabnia się i prowadzi szereg procesów obróbki gęstwy serowej w celu usunięcia z niej nadmiaru serwatki, po czym gęstwę serową rozlewa się do cylindrycznych form. Wielokrotne odwracanie tych form w ciągu kilku godzin powoduje, że z masy serowej, pod jej własnym ciężarem, usuwany jest nadmiar serwatki i uzyskuje się uformowany ser. Po upływie około doby sery wyjmują się z form i umieszcza na 24 godziny w solance. Po nasoleniu sery umieszcza się w dojrzewalni na 4-6 tygodni (optymalne warunki to 10-12°C, przy wilgotności względnej 80-85%). Podwyższenie temperatury skraca czas dojrzewania sera o około tydzień (minimalny czas dojrzewania to 4 tygodnie). Wszystkie sery z owczego mleka mają duże walory smakowe i dietetyczne, zwłaszcza że tłuszcz mleka owczego ma inną strukturę fizyczną niż krowiego i jest łatwiej trawiony.

Innym produktem, który można wytwarzać z mleka owczego, są jogurty (natural-

ne lub z dodatkami smakowymi). Przy produkcji jogurtów smakowych należy postąpić specjalnie przygotowanymi pulpami owocowymi, ponieważ dodatek świeżych owoców powoduje, że są nietrwałe – rozwarstwiają się i łatwo się psują. Technologia produkcji jogurtu obejmuje proces pasteryzacji mleka, po którym schładza się je do temperatury 42-36°C i zaprawia odpowiednimi kulturami bakterii termofilnych, do osiągnięcia odpowiedniego stopnia jego ukwaszenia. Ukwaszone mleko przy produkcji jogurtu naturalnego porcuje się do jednostkowych opakowań (słoiki szklane typu twist, kubki z mas plastycznych), a przy produkcji jogurtów smakowych wprowadza się dodatki (pulpy owocowe, inne – mielone orzechy, wanilia, kawa rozpuszczalna itp.), starannie miesza i tak przygotowane mleko rozlewa się, a pojemniki natychmiast zamyka i umieszcza w termokomorze lub innym miejscu, pozwalającym utrzymać przez kilka godzin stałą temperaturę. W tym okresie powinno nastąpić całkowite ścięcie jogurtu (czasem przy niższej temperaturze czas ścinania jest dłuższy).

Wyprodukowane jogurty należy umieścić w chłodni lub lodówce. Zachowują one przydatność do spożycia przez okres 3-4 tygodni. Przy produkcji jogurtów z mleka owczego nie ma potrzeby stosowania żadnych dodatków zagęszczających, jak to ma często miejsce w przypadku mleka krowiego. Wysoka zawartość suchej masy w mleku owczym pozwala uzyskać jogurty o odpowiedniej konsystencji. Należy przy tym podkreślić, że jogurty z mleka owczego mają dużą wartość odżywczą i dietetyczną (obecność żywych kultur bakteryjnych o korzystnym oddziaływaniu na przewód pokarmowy) oraz, podobnie jak i inne produkty z mleka owczego, mogą być spożywane przez osoby uczulone na mleko krowie.

W tabeli 1 przedstawiono dane charakteryzujące zapotrzebowanie na mleko owcze, efektywność jego przerobu i skład produkowanych z niego produktów w IZ ZZD Kołuda Wielka. Przeprowadzone w Zakładzie Kołuda Wielka obserwacje wskazują, że niezbędnym wyposażeniem każdej przyfermowej przetwórni powinien być pasteryzator, wskazany typu zbiornikowego, który można wykorzystać jednocześnie jako „matecznik” do ukwaszania pasteryzowanego mleka kulturami bakterii serowarskich lub jogurtowych, a ponadto wykorzystywać do ścinania mleka za pomocą podpuszczki. Przy większej skali pozyskiwania mleka owczego wydaje się korzystniejsze posiadanie pasteryzatora przepływowego. Wówczas, w celu dalszego prowadzenia procesów technologicznych związanych z przerobem, konieczne jest posiadanie wanny serowarskiej. Niezbędnym sprzętem w każdej przetwórni jest stół serowarski, ponadto w wyposażeniu powinny być: harfy serowarskie lub inny sprzęt (np. duże drewniane lub ze stali nierdzewnej łyżki) do krojenia śmietany mleka, wiadra, chusty serowarskie, formy serowarskie, sita (cedzaki), termometr elektroniczny (nie wolno używać termometrów rtęciowych do kontaktu z żywnością, dopuszczalny jest alkoholowy), chłodziarki lub chłodnie do przechowywania gotowych produktów oraz oddzielne do gromadzenia mleka do przerobu.

Większość opisanych produktów może być produkowana przy jednorazowym przerobie do 50 kg mleka owczego przez jedną lub dwie osoby, natomiast produkcja serów parzonych wymaga, zwłaszcza w trakcie zaparzania gorącą wodą masy serowej i ręcznego formowania serów, obecności minimum 2-3 osób.

Na podstawie prowadzonych w IZ ZZD Kołuda Wielka badań nad mlecznym użytkowaniem owiec, w tabeli 2 przedstawiono średnią produkcję mleka towarowego, uzyskanego od dojrzałych maciorek różnych ras i genotypów (po odsadzeniu jagniąt w wieku 2 miesięcy) przez okres 4 miesięcy (120 dni). Ponadto oszacowano wielkość i wartość produkcji serów różnych rodzajów. Ceny serów przyjęto na podstawie uzyskiwanych za własne produkty oraz średnich cen podobnych produktów z mleka krowiego w sieci detalicznej.

Dane przedstawione w tabeli 2 wskazują na możliwość uzyskania znaczących przychodów od jednej dojrzałej maciorki po odsadzeniu jagniąt, przy tym zwraca uwagę stosunkowo wysoka wartość przychodów, jaką można uzyskać produkując najmniej „kłopotliwy” technologicznie ser twarogowy.

Przy produkcji wyrobów z mleka owczego na samozaopatrzenie lub potrzeby gospodarstw agroturystycznych należy przestrzegać ogólnych zasad higieny, natomiast gdy produkty są przeznaczone do sprzedaży, zarówno bezpośredniej jak i w sieci handlowej (sklepy, markety), należy spełnić wszystkie obowiązujące w tym zakresie przepisy sanitarno-weterynaryjne.

Obecnie warunki produkcji przetworów mlecznych są określone na podstawie Ustawy z 29 stycznia 2004 r. (Dz.U. nr 33, poz. 288), Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 sierpnia 2004 r. (Dz.U. nr 188, poz. 1946) oraz Dyrektywy Unii Europejskiej 92/46/EWG z 16 czerwca 1992 r. (http://www.wetgiw.gov.pl/przepisy_wet/Dyrektywy/92_46_EC.htm). Ponadto wszyscy producenci środków spożywczych powinni stosować się do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 kwietnia 2004 r. (Dz.U. nr 104, poz. 1096). Jednocześnie Unia Europejska na podstawie załącznika A i B do wymienionej dyrektywy pozwala na przyznawanie odstępstw niektórym zakładom wytwarzającym produkty na bazie mleka.

W obecnej sytuacji prawnej jest możliwa dwojaka forma prowadzenia zbytu wytwarzanych produktów: sprzedaż bezpośrednia i sprzedaż poprzez sieci handlowe („produkcja do handlu”). W pierwszym przypadku producent może tylko i wyłącznie zbywać wytworzone produkty na miejscu lub z odpowiednio przystosowanego, wyłącznie do tego celu, środka transportowego albo we własnym sklepie. Drugi wariant zapewnia większe możliwości zbytu, ale związane z tym są większe wymagania co do warunków produkcji (i jej dokumentacji) oraz dodatkowych badań produktów i surowca przez państwowe laboratoria posiadające akredytację unijną.

Ze względu na stosunkowo małą skalę produkcji większość potencjalnych producentów wyrobów z mleka owczego może skorzystać z odstępstw od Dyrektywy 92/46/EWG; tym bardziej, że sam producent wnioskując, jakich warunków, przewidzianych wzmiankowanymi uprzednio aktami prawnymi, nie jest w stanie spełnić (jednak wytwarzane produkty muszą mieć zapewnioną odpowiednią jakość higieniczną). Ponieważ produkcja środków spożywczych podlega kontroli Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej, wskazane jest współdziałanie w tym zakresie z Powiatowym Lekarzem Weterynarii.

Bardziej szczegółowe informacje na temat produkcji poszczególnych wyrobów z mleka owczego można znaleźć w broszurze upowszechnieniowej IZ nr 6/2002 pt. „Ramowa technologia pozyskiwania i przerobu mleka owczego w przyfermowej przetwórni w rejonach nizinnych” lub w IZ ZZD Kołuda Wielka.



POLSKIE TOWARZYSTWO ZOOTECHNICZNE im. Michała Oczapowskiego Koło we Wrocławiu

tel. 071-32 05 812, fax 071-32 05 813,

email: ihz-sekr@ozi.ar.wroc.pl

Komunikat II

Uprzejmie informujemy, że z upoważnienia Zarządu Głównego Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego organizujemy we Wrocławiu w dniach 20-22 września 2005 roku

LXX Zjazd Naukowy PTZ

Temat wiodący Zjazdu:

„Przyszłość nauki i edukacji zootechnicznej”

Obrady odbywać się będą w salach wykładowych Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt Akademii Rolniczej we Wrocławiu.

Ramowy plan Zjazdu:

- 20 września 2005 r. – otwarcie Zjazdu, Sesja Plenarna oraz sesja „przy okrągłym stole” – wspólnie dla wszystkich sekcji;
- 21 września 2005 r. – obrady w sekcjach;
- 22 września 2005 r. – seminaria wyjazdowe:

1) ferma bydła mlecznego OHZ Kamieniec Żąbkowicki, Jaskinia Niedźwiedzia w Kletnie, baciówka na Przełęczy Puchaczówka w Sudetach (kolacja przy ognisku i degustacja serów owczych);

2) Panków – hodowla koni sportowych i zaprzęgowych, Stado Ogierów Książ, hodowla koni śląskich, kolacja przy ognisku na Przełęczy Puchaczówka.

Szczegółowy program Zjazdu zostanie podany w następnym komunikacie.

Koszty uczestnictwa w Zjeździe, obejmujące druk streszczeń, materiały zjazdowe, wyżywienie (śniadania i obiady), wieczorek przy grillu w pałacu w Pawłowicach (21 września 2005), wynoszą: dla członków PTZ – 240 zł, dla członków PTZ emerytów oraz doktorantów – 170 zł, dla osób nie będących członkami PTZ – 270 zł.

Dodatkowo proponujemy: bankiet (20 września 2005) – 120 zł, seminarium wyjazdowe (22 września 2005) – 100 zł.

Wpłaty należy dokonywać na konto (w nieprzekraczalnym terminie do **30 maja 2005**): Akademia Rolnicza we Wrocławiu, **PKO BP SA Wrocław 62 1020 5242 0000 2102 0029 2045**, z dopiskiem „Zjazd 249-13”.

Uczestnicy Zjazdu zostaną zakwaterowani w Domu Studenckim „Arka” oraz Hotelu Asystenta Akademii Rolniczej we Wrocławiu lub w Hotelu Rezydent, według życzenia.

Opłaty za noclegi (płatne na miejscu) wynoszą:

– Dom Studencki „Arka”, ul. Olszewskiego 25 (obok miejsca obrad): miejsce w pokoju 2-osobowym – 27 zł + 7% VAT (54 zł + 7% VAT za pokój);

– Hotel Asystenta, ul. Pautscha 5/7 (obok miejsca obrad): pokój 1-osobowy – 90 zł + 7% VAT; miejsce w pokoju 2-osobowym – 50 zł + 7% VAT (100 zł + 7% VAT za pokój); miejsce w pokoju 3-osobowym – 38 zł + 7% VAT (114 zł + 7% VAT za pokój);

– Hotel Rezydent, al. Różyckiego 7 (osoby zakwaterowane zostaną dowieziona na miejsce obrad): pokój 1-osobowy – 160 zł brutto; pokój 2-osobowy – 200 zł brutto.

Uprzejmie prosimy o przesyłanie do Przewodniczących Sekcji, w terminie do **30 kwietnia**, streszczeń oryginalnych prac naukowych, które zostaną opublikowane w wydawnictwie zjazdowym pt. „Streszczenia”. Do przygotowania streszczeń należy wykorzystać makiety, utworzone w programie Microsoft WORD i zapisane w formacie *.rtf (numer zawarty w nazwie pliku odpowiada numerowi Sekcji). Makiety można pobrać drogą elektroniczną z witryny internetowej Akademii Rolniczej we Wrocławiu:

<http://www.ar.wroc.pl> > aktualności > konferencje > 70 Zjazd PTZ

Jednocześnie informujemy, że streszczenie w materiałach konferencyjnych ukaże się tylko wtedy, gdy choć jeden z autorów pracy opłaci uczestnictwo w Zjeździe.

W czasie Zjazdu odbędzie się także Sesja Doktorantów z zakresu hodowli bydła, na temat: „Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania produkcji mleka i żywca wołowego”, połączona z Jubileuszem 70-lecia prof. dr. hab. Ryszarda Ziemińskiego. Prace doktorantów dotyczące problematyki bydłowej ukażą się w oddzielnym zeszycie streszczeń.

Przypominamy, że Przewodniczący Sekcji zbierają również oryginalne prace naukowe przeznaczone do druku w „Rocznikach Naukowych Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego”. Wymagania redakcyjne związane z drukiem prac w Rocznikach są podobne jak poprzednio w „Zeszytach Naukowych Przeglądu Hodowlanego” (szczegółowe informacje są zawarte na podanej wyżej stronie internetowej AR Wrocław). Łączna objętość pracy naukowej nie powinna przekraczać 12 stron znormalizowanego maszynopisu, a komunikatu naukowego – 4 stron (1 strona = 1800 znaków, tj. 30 wierszy x 60 znaków). Praca, po wstępnym zaakceptowaniu przez Przewodniczącego Sekcji, jest wysyłana do dwóch recenzentów; po uzyskaniu dwóch pozytywnych recenzji jest ostatecznie kwalifikowana do druku przez Komitet Redakcyjny „Roczników Naukowych Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego”. Naszą intencją jest wydanie przynajmniej jednego tomu Roczników na Zjazd we Wrocławiu. Zachęcamy autorów do niezwłocznego składania prac; prace zgłoszone w terminie późniejszym będą drukowane w kolejnych tomach Roczników. Pod koniec 2005 roku, po wydaniu wszystkich zaplanowanych na ten rok tomów, Roczniki zostaną złożone w KBN, z prośbą o przeprowadzenie ponownej kategoryzacji. Istnieje duża szansa na podwyższenie punktacji (obecnie 3 pkt.).