

1. Procedeu de obținere a maiei bacteriene pentru produse lactate acide combinate, care include prepararea medului nutritiv pe baza hidrolizatelor de lapte de vacă degresat și lapte de soia, obținute separat prin hidroliză sub acțiunea unui ferment proteolitic, cu filtrarea, diluarea cu apă în raport de 1:1, ajustarea pH până la 7,0...7,2, sterilizarea la temperatura de 121°C timp de 10 min și răcirea ulterioară, amestecarea hidrolizatelor de lapte de vacă și de soia în raport de 1:1 cu agitare continuă, adăugarea a 3...5% de amestec de culturi de bacterii lactice *Lactococcus lactis ssp. lactis*, *Lactococcus lactis ssp. cremoris*, *Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis* în raport de 5:3:2, respectiv, și cultivarea la pH 6,7...6,8 și temperatura de 30°C timp de 8...10 ore.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care amestecul de culturi de bacterii lactice conține tulpini de *Lactococcus lactis ssp. lactis* CNMN - LB - 02, CNMN - LB - 03, CNMN LB - 05, tulpini de *Lactococcus lactis ssp. cremoris* CNMN - LB -08, CNMN - LB - 13 și tulpini de *Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis* CNMN - LB- 04, CNMN - LB -15 sau tulpini de *Lactococcus lactis ssp. Lactis* CNMN - LB - 18, CNMN - LB - 19, CNMN - LB - 20, tulpini de *Lactococcus lactis ssp. cremoris* CNMN - LB -21, CNMN - LB - 22 și tulpini de *Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis* CNMN - LB - 23, CNMN - LB - 24.
3. Procedeu, conform revendicării 1, în care hidroliza se efectuează sub acțiunea pancreatinei luate în cantitate de 2...4 g/dm³, la temperatura de 40°C, timp de 18...24 ore.