

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de obținere a masei bacteriene pentru produse lactate acide combinate.

Procedeul, conform invenției, include prepararea mediului nutritiv pe baza hidrolizatorilor 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. După aceasta urmează amestecarea hidrolizatorilor 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.

Revendicări: 3