

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу получения бактериальной закваски для комбинированных кисломолочных продуктов.

Способ, согласно изобретению, включает приготовление питательной среды на основе гидролизатов обезжиренного коровьего и соевого молока, полученных отдельно путем гидролиза под воздействием протеолитического фермента с последующей фильтрацией, разбавлением водой в соотношении 1:1, коррекцией pH до 7,0...7,2, стерилизацией при температуре 121°C в течение 10 мин и охлаждением. После чего следует смешивание гидролизатов коровьего и соевого молока в соотношении 1:1 с постоянным перемешиванием, добавление 3...5% смеси культур молочнокислых бактерий *Lactococcus lactis ssp. lactis*, *Lactococcus lactis ssp. cremoris*, *Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis* в соотношении 5:3:2 соответственно и культивирование при pH 6,7...6,8 и температуре 30°C в течение 8...10 часов.

П. формулы: 3