

1. Procedeu de obținere a produsului lactat fermentat praf, care include inocularea substratului lactic cu 5% de cultură starter cu o concentrație de 10^{10} celule/ml suspensie, ce conține un amestec de o tulpină *Streptococcus thermophilus* producătoare de exopolizaharide cu o tulpină neproducătoare de exopolizaharide *Streptococcus thermophilus* sau *Lactobacillus bulgaricus*, tulpinile fiind luate în raport de 1:1; fermentarea substratului la temperatura de 40...42°C până la pH-ul de 4,7...4,6, congelarea produsului lactat fermentat până la temperatura de minus 10...12°C în interiorul masei produsului și liofilizarea timp de 20...22 ore, la presiunea reziduală de 57 Pa, până la atingerea temperaturii de 24...26°C și măcinarea produsului finit.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care în calitate de tulpină producătoare de exopolizaharide se utilizează tulpina *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-50 sau *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-51, iar în calitate de tulpină neproducătoare de exopolizaharide se utilizează tulpina *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-52 sau *Lactobacillus bulgaricus* CNMN-LB-42.