

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу получения порошкообразного сброженного молочного продукта.

Способ, согласно изобретению, включает инокуляцию молочного субстрата 5% стартовой культурой при концентрации 10^{10} клеток/мл суспензии, которая содержит смесь штамма *Streptococcus thermophilus*, вырабатывающего экзополисахариды, со штаммом не вырабатывающим экзополисахариды *Streptococcus thermophilus* или *Lactobacillus bulgaricus*, после чего следует ферментация субстрата при температуре 40...42°C до pH 4,7...4,6, замораживание сброженного молочного продукта до температуры минус 10...12°C внутри массы продукта и лиофилизация в течение 20...22 часов, при остаточном давлении 57 Па до достижения температуры 24...26°C и размалывание готового продукта.

П. формулы: 2

Фиг.: 1