Procedeu de obţinere a maielei bacteriene uscate pentru fabricarea produselor lactate fermentate, care prevede cultivarea pe un mediu nutritiv a unui amestec de tulpini *Streptococcus thermophilus* CNMN LB-53 şi *Streptococcus thermophilus* CNMN LB-54, luate în raport de 1:1, la temperatura de 40°C, până la atingerea concentraţiei celulelor viabile de 10^9 UFC/cm^3, separarea biomasei bacteriene prin centrifugare, amestecarea ei cu un mediu de protecţie în raport de 1:1, congelarea amestecului la temperatura de minus 10…12°C şi uscarea prin liofilizare la presiunea de 57 Pa până la atingerea temperaturii în masa produsului de 24…26°C şi a umidităţii de cel mult 4%, totodată mediul de protecţie conţine, în %: lapte degresat 55, glicerol 20, zaharoză 10, citrat de sodiu 10 şi gelatină 5.