

1. Procedeu de cultivare a bacteriilor lactice, ce include pregătirea mediului de cultură, care conține lapte sterilizat și răcit până la temperatura de însămânțare, adăugarea în mediul pregătit a culturii de bacterii lactice, cultivarea și separarea lor, caracterizat prin aceea că pentru însămânțare se utilizează bacterii lactice, crescute pe un mediu nutritiv ce constă din iaurt:lapte pasteurizat sau din lapte bătut:lapte de vacă proaspăt pasteurizat luate în raportul de volum de 1:10, și liofilizate, care se adaugă în mediul de cultură prin agitare la temperatură constantă, după care mediul de cultură se imobilizează într-o matrice poroasă, cultivarea bacteriilor lactice se efectuează la temperatura de 36...40°C cu eliminarea acidului lactic format prin eluție continuă în fază apoasă mobilă, care se separă de matricea cu mediul de cultură imobilizat și după separarea acidului lactic de faza apoasă se returnează în mediul de cultură.
2. Procedeu de cultivare a bacteriilor lactice, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de matrice se utilizează o matrice poroasă solidă din polimeri organici și minerali, de tipul argilei montmorilonit.
3. Procedeu de cultivare a bacteriilor lactice, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de matrice se utilizează o matrice poroasă semisolidă din celuloză și geluri.
4. Procedeu de cultivare a bacteriilor lactice, ce include pregătirea mediului de cultură, care conține lapte sterilizat și răcit până la temperatura de însămânțare, adăugarea în mediul pregătit a culturii de bacterii lactice, cultivarea și separarea lor, caracterizat prin aceea că pentru însămânțare se utilizează bacterii lactice, crescute pe un mediu nutritiv ce constă din iaurt:lapte pasteurizat sau din lapte bătut:lapte de vacă proaspăt pasteurizat luate în raportul de volum de 1:10, și liofilizate, care se adaugă în mediul de cultură prin agitare la temperatură constantă, cultivarea bacteriilor lactice se efectuează la temperatura de 36...40°C, totodată în mediul de cultură se introduce un agent bazic cu grad de puritate alimentară, insolubil în el, care în perioada cultivării fixează continuu acidul lactic format în mediul de cultură cu realizarea continuă a ciclului de introducere, evacuare și regenerare a agentului bazic și de extracție și separare a acidului lactic.
5. Procedeu de cultivare a bacteriilor lactice, conform revendicării 4, caracterizat prin aceea că în calitate de agent bazic se utilizează faza dispersă lichidă a unei substanțe organice din categoria chelaților, dizolvate într-o grăsime lichidă alimentară din clasa uleiurilor vegetale și grăsimilor animale, iar fixarea continuă a acidului lactic se realizează prin mișcarea fazei disperse față de mediul de cultură, totodată înainte de evacuarea agentului bazic se separă faza dispersă de mediul de cultură.
6. Procedeu de cultivare a bacteriilor lactice, conform revendicării 4, caracterizat prin aceea că în calitate de agent bazic se utilizează o matrice solidă insolubilă, spre exemplu o argilă folosită în medicină, care se regenerează prin spălare și impregnare într-o soluție de hidroxid de sodiu.
7. Procedeu de cultivare a bacteriilor lactice, ce include pregătirea mediului de cultură, care conține lapte sterilizat și răcit până la temperatura de însămânțare, adăugarea în mediul pregătit a culturii de bacterii lactice, cultivarea și separarea lor, caracterizat prin aceea că pentru însămânțare se utilizează bacterii lactice, crescute pe un mediu nutritiv ce constă din iaurt:lapte pasteurizat sau din lapte bătut:lapte de vacă proaspăt pasteurizat luate în raportul de volum de 1:10, și liofilizate, care se adaugă în mediul de cultură prin agitare la temperatură constantă, cultivarea bacteriilor lactice se efectuează la temperatura de 36...40°C, totodată în mediul de cultură se imersează o matrice solidă insolubilă din rășini schimbătoare de anioni, completate cu grupări OH^- schimbabile, de tipul R^+OH^- , cu care, în perioada de cultivare, prin realizarea continuă a ciclului de imersare, evacuare și regenerare a rășinii într-o soluție de hidroxid de sodiu, se fixează continuu anionul lactic, iar cu gruparea OH^- liberă se realizează neutralizarea concomitentă a protonului cu formarea fazei apoase, care se separă de mediul de cultură cu extragerea și separarea ulterioară a acidului lactic.
8. Procedeu de cultivare a bacteriilor lactice, conform revendicărilor 1...7, caracterizat prin aceea că cultivarea se realizează timp de 2...3 ore.