

Procedeu de conservare a tulpinii de levuri *Saccharomyces cerevisiae* CNMN-Y-21, care include cultivarea tulpinii de levuri *Saccharomyces cerevisiae* CNMN-Y-21 pe un mediu nutritiv în decurs de 72 de ore la temperatura de 26-28°C, suspensionarea culturii până la titrul de  $10^5$ - $10^6$  ml<sup>-1</sup> într-un mediu constituit din lapte degresat și 5-10% vol. soluție care conține 10 mg/ml de extract, obținut din biomasa cianobacteriei *Spirulina platensis* CNMN-CB-02, congelarea rapidă a suspensiei la temperatura de -20°C, liofilizarea și păstrarea la temperatura de 4°C, totodată extractul este obținut prin extragerea biomasei cu soluție alcoolică de 20-30% cu separarea sedimentului, uscarea la temperatura de 40-45°C, extragerea repetată cu soluție de NaOH de 0,45% timp de 60 și 30 min la agitare cu centrifugarea, separarea sedimentelor și unirea supernatantelor, dializa până la pH 7,5-8,5 și diluarea cu apă până la concentrația de 1% mas. de substanțe uscate.