

Изобретение относится к биотехнологии, а именно к способу консервирования штамма дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* CNMN-Y-21, который может быть использован для длительного хранения микроорганизмов и их использования в качестве источников биологически активных веществ.

Способ, согласно изобретению, включает культивирование штамма *Saccharomyces cerevisiae* CNMN-Y-21 на питательной среде в течение 72 часов при температуре 26...28°C, суспендирование культуры до титра 10^5 ... 10^6 мл⁻¹ в среде, состоящей из обезжиренного молока и 5...10% об. водно-этанольного раствора, содержащего 5 мг/мл экстракта аминокислот и олигопептидов, полученного из биомассы спирулины, быстрое замораживание суспензии при температуре -20°C, лиофилизацию и сохранение при температуре 4°C.

Технический результат изобретения заключается в повышении содержания белка и углеводов в биомассе дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* CNMN-Y-21 после одного года хранения в лиофилизированном состоянии соответственно на 9,35...52,86% и 11,16...18,59%.

П. формулы: 1