

Спосіб одержання сухого концентрату грибової кефірної закваски, який передбачає культивування грибової кефірної закваски в поживному середовищі, відокремлення одержаної біомаси, змішування її з захисним середовищем, заморожування і сушіння методом сублімації, який **відрізняється** тим, що накопичення біомаси проводять при температурі  $26 \pm 2^\circ\text{C}$  протягом  $16 \pm 2$  год. з розкисленням культуральної рідини 25 %-ним розчином аміаку через кожні 2-3 год. до рН 6,3-6,6, як поживне середовище використовують знежирене молоко, білки якого гідролізують протосубтиліном, з додаванням стимуляторів росту, мас. %: лимоннокислого натрію - 2,0, оцтовокислого натрію - 0,2, кукурудзяного екстракту - 2,0, глюкози - 1,0, аскорбінової кислоти - 0,05 та сірчаноокислого марганцю - 160 мг/л, в складі закваски додатково використовують здатні до ферментації лактози дріжджі виду *Candida kefir* і застосовують захисне середовище наступного складу, мас. %: желатина - 1, автолізат дріжджів - 1, глюкоза - 0,5, аскорбінова кислота - 0,25, вода – решта.