

Изобретение относится к биотехнологии, в частности к молочной промышленности и касается способа получения сухого концентрата грибковой кефирной закваски, которая дополнительно содержит способные к ферментации лактозы дрожжи вида *Candida kefyr*. Способ предусматривает культивирование закваски в питательной среде, которая содержит обезжиренное молоко, белки которого гидролизированы протосубтилином, и стимуляторы роста, отделение полученной биомассы, смешивание ее с защитной средой, которая содержит желатину, автолизат дрожжей, глюкозу, аскорбиновую кислоту и воду, замораживание и сушку. Способ позволяет получать концентрат кефирной закваски со стабильными микробиологическими и органолептическими показателями для производства кефира.