

Винахід належить до біотехнології, зокрема до молочної промисловості та стосується способу одержання сухого концентрату грибової кефірної закваски, яка додатково містить здатні до ферментації лактози дріжджі виду *Candida kefyr*. Спосіб передбачає культивування закваски в поживному середовищі, яке містить знежирене молоко, білки якого гідролізовано протосубтиліном, та стимулятори росту, відокремлення одержаної біомаси, змішування її з захисним середовищем, яке містить желатину, автолізат дріжджів, глюкозу, аскорбінову кислоту та воду, заморожування та сушіння. Спосіб дозволяє одержувати концентрат кефірної закваски зі стабільними мікробіологічними та органолептичними показниками для виробництва кефіру.