

Винахід стосується застосування виділених молочнокислих бактерій та ферментів цвілевих грибів для повного розкладання глютену в борошні як з м'якої, так і твердої пшениці, з ячменю, жита та вівса. Зокрема, винахід стосується застосування виділених молочнокислих бактерій і ферментів цвілевих грибів для повного розкладання глютену (залишкова концентрація глютену нижча 20 ч./млн.) в отриманому із зернових культур борошні, яке після детоксикації може використовуватися згідно стандартизованому біотехнологічному протоколу для виробництва різних харчових продуктів, що не містять глютену.