

У молочній промисловості сьогодні існує потреба в розробці способу, який становить альтернативу додаванню підсолоджувачів у кисломолочні продукти, який дозволяє досягнути бажаного солодкого смаку при відсутності доданих калорій. Крім того, дуже бажано розробити спосіб зменшення вмісту лактози в кисломолочних продуктах до рівня, прийняттого для споживачів з непереносимістю лактози. Вищезгадані проблеми вирішують шляхом одержання мутантних штамів *Streptococcus thermophilus* і мутантних штамів *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, які виділяють глюкозу в молоко, якщо молоко інокулюють і ферментують такими штамми *Streptococcus thermophilus* і штамми *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Таким чином, даний винахід стосується штамів *Streptococcus thermophilus* і *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, які виділяють глюкозу в молочний субстрат в процесі ферментації, а також змішаних культур, що містять штамми *Streptococcus thermophilus* і штамми *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, заквашувальних культур, які містять вказані штамми, і молочних продуктів, одержаних з використанням вказаних культур. Даний винахід також стосується застосування вказаних штамів для зменшення вмісту лактози в ферментованому харчовому продукті і для посилення росту пробіотика BB-12®.