

1. Способ получения бактериальной закваски, предусматривающий совместное культивирование в молоке бифидобактерий вида *Bifidobacterium langum*, уксуснокислых бактерий видов *Acetobacter aceti* и *Acetobacter pasteurianus*, последующее соединение сочетания с молочнокислыми бактериями, отличающийся тем, что в состав закваски дополнительно вводят штаммы пропионовокислых бактерий *Propionibacterium freudenreichii* и *Propionibacterium acidipropionici*, отобранные по витаминсинтезирующим свойствам и антагонистической активности в отношении потенциально-патогенных микроорганизмов, из бифидобактерий дополнительно используют штаммы вида *Bifidobacterium bifidum*, при этом предварительно полученный симбиоз молочнокислых и уксуснокислых бактерий соединяют с симбиозом бифидобактерий, пропионовокислых и уксуснокислых бактерий в соотношении 1:3.
2. Способ производства бактериального концентрата с ее использованием для кисломолочных продуктов, предусматривающий приготовление питательной среды на молочной основе, ферментированной сочетанием штаммов молочнокислых и уксуснокислых бактерий с высокой протеолитической активностью, приготовление и внесение в питательную среду посевного материала, накопление бактериальной массы, отделение ее от культуральной среды, приготовление защитной среды на основе обезжиренного молока, ферментированного сочетанием штаммов молочнокислых и уксуснокислых бактерий с высокой протеолитической активностью, и смешивание бактериальной массы с защитной средой, отличающийся тем, что ферментацию молочной основы для питательной и защитной сред осуществляют сочетанием штаммов *Streptococcus thermophilus* ВКПМ В-4741, *Lactococcus lactis subsp. cremoris* ВКПМ В-4541 и *Acetobacter aceti* ВКПМ В-5495, в качестве посевного материала используют бактериальную закваску, в состав которой входят бифидобактерии видов *Bifidobacterium longum* и *Bifidobacterium bifidum*, уксуснокислые бактерии видов *Acetobacter aceti* и *Acetobacter pasteurianus*, пропионовокислые бактерии видов *Propionibacterium freudenreichii* и *Propionibacterium acidipropionici*, молочнокислые бактерии при соотношении симбиоза молочнокислых и уксуснокислых бактерий с симбиозом бифидобактерий, пропионовокислых и уксуснокислых бактерий, равном 1:3.
3. Способ по п. 2, отличающийся тем, что бактериальный концентрат замораживают или высушивают.