

Способ получения бактериальной закваски предусматривает совместное культивирование в молоке бифидобактерий вида *Bifidobacterium langum*, уксуснокислых бактерий видов *Acetobacter aceti* и *Acelobacter pasteurianus*, последующее соединение сочетания с молочнокислыми бактериями. 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.