

Спосіб одержання бактеріальної закваски передбачає спільне культивування в молоці біфідобактерій виду *Bifidobacterium langum*, оцтовокислих бактерій видів *Acetobacter acetii* і *Acetobacter pasteurianus*, наступна сполука сполучення з молочнокислими бактеріями. До складу закваски додатково вводять штами пропіоновокислих бактерій *Propionibacterium freudenreichii* і *Propionibacterium acidipropionis*, відібрані по вітаминсинтезуючим властивостям і антагоністичній активності у відношенні потенційно-патогенних мікроорганізмів. З біфідобактерій додатково використовують штами виду *Bifidobacterium bifidum*. При цьому попередньо отриманий симбіоз молочнокислих і оцтовокислих бактерій з'єднують із симбіозом біфідобактерій, пропіоновокислих і оцтовокислих бактерій у співвідношенні 1:3.