

1. Способ активации прессованных хлебопекарных дрожжей путем выдерживания их в растворе питательной среды, отличающийся тем, что в качестве питательной среды используют смесь, которую готовят смешиванием 3-5% к массе муки в тесте полисолодового экстракта и воды, при гидромодуле 4-5, с последующим введением в смесь лимонной кислоты в количестве, обеспечивающем рН среды равный 4,7-5,0, минеральной соли в количестве 0,02-0,04% к массе муки в тесте, в полученную смесь вводят дрожжи и выдерживают в электромагнитном поле напряженностью 45000-65000 А/ М в течение 10-15 минут, затем в течение 20-30 минут в естественных условиях.
2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в качестве минеральной соли используют сульфат кальция.