

Винахід відноситься до харчової промисловості. Активацію проводять шляхом витримки дріжджів в розчині живильного середовища. Як живильне середовище використовують суміш, яку готують змішуванням 3-5% до маси муки в тісті полісолодового екстракту і води, при гідромодулі 4-5, з подальшим введенням в суміш лимонної кислоти в кількості, що забезпечує рН середовища рівне 4,7-5,0, мінеральної солі в кількості 0,02-0,04% до маси муки в тісті, в одержану суміш вводять дріжджі і витримують в електромагнітному полі напруженістю 45000-65000 А/ М протягом 10-15 хвилин, потім протягом 20-30 хвилин в природних умовах.