



## ЗАКВА́СКИ

---

**ЗАКВА́СКИ**, культуры микроорганизмов, вызывающих брожение и вносимых в естественный субстрат (молоко, смесь муки с водой, сок винограда и др.) для получения гл. обр. пищевых продуктов. В качестве **З.** применяют чистые культуры бактерий (преим. молочнокислых), дрожжей или плесневых грибов. Содержащиеся в **З.** микроорганизмы, попав в сбраживаемый субстрат, размножаются, вызывают молочнокислое, пропионовокислое или спиртовое брожение. **З.** применяют для получения простокваши, ацидофилина, кумыса, кефира, сливочного масла, некоторых сортов сыра, виноградного вина, кислого хлеба (т. е. хлеба из сброженного теста), а также при силосовании трудносилосуемых кормов.