

Спосіб виробництва ферментованого хумусу включає варіння нуту за температури 100 °C протягом 4...5 годин, охолодження до 5 °C, оброблення в машині тонкого подрібнення, в процесі якого додають пасту тахіні, рослинну олію, лимонний сік, сіль, з одержанням пастоподібної маси. При цьому під час процесу тонкого подрібнення до основної сировини вводять стартові культури молочнокислих бактерій спрямованої дії у концентрації $1 \times 10^6 \dots 1 \times 10^8$ КУО/г. Як стартові культури використовують суміш штамів *Lactobacillus ghamnosus* та *Lactococcus lactis*, а одержану пастоподібну масу після подрібнення піддають ферментації за температури 2...6 °C протягом 3 діб.