

Спосіб виробництва ферментованого хумусу, що включає варіння нуту за температури 100 °С протягом 4...5 годин, охолодження до 5 °С, оброблення в машині тонкого подрібнення, в процесі якого додають пасту тахіні, рослинну олію, лимонний сік, сіль, з одержанням пастоподібної маси, який **відрізняється** тим, що 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, при цьому як стартові культури використовують суміш штамів *Lactobacillus rhamnosus* та *Lactococcus lactis*, а одержану пастоподібну масу після подрібнення піддають ферментації за температури 2...6 °С протягом 3 діб.