

NOVEDAD DE LA INVENCION

Habiendo descrito la presente invención, se considera como novedad, y por lo tanto se reclama como propiedad lo contenido en las siguientes:

5

REIVINDICACIONES

1. Un método para mejorar la autólisis de levadura, caracterizado porque comprende:

agregar saponina a un cultivo de levadura durante
10 fermentación;

fermentación de la levadura en presencia de saponina; y
llevar a cabo la autólisis de levadura en presencia de
saponina.

2. El método para mejorar la autólisis de levadura de
15 conformidad con la reivindicación 1, caracterizado además
porque comprende:

obtener la saponina como producto de procesamiento
agrícola.

3. El método de conformidad con la reivindicación 2,
20 caracterizado porque la etapa de obtención de la saponina
comprende además:

obtener la saponina como producto de remolacha
azucarera.

4. El método de conformidad con la reivindicación 3,

caracterizado porque la etapa de obtención de la saponina comprende además:

suministrar la saponina a la levadura en una corriente de alimentación de melaza.

5 5. El método de conformidad con la reivindicación 4, caracterizado además porque comprende:

agregar una cantidad de saponina adicional a la corriente de alimentación de melaza.

6. El método de conformidad con la reivindicación 5,
10 caracterizado porque la saponina adicional comprende un extracto de saponina.

7. El método de conformidad con la reivindicación 5, caracterizado porque la saponina comprende hojas de remolacha azucarera secas y trituradas.

15 8. El método de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque la saponina es una saponina derivada de la planta.

9. El método de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque el cultivo de levadura se selecciona del
20 grupo que consiste esencialmente de: *saccharomyces cerevisiae* (levadura de panadero y cervecero), cepas de *kluveromyces fragilis* y *candida*, tales como *candida utilis*, y combinaciones de las mismas, *saccharomyces delbruekii*, *saccharomyces rosei*, *saccharomyces microelipsoides*,

saccharomyces carlsbergensis, *schizosaccharomyces pombe*,
kluyveromyces lactis, *kluyveromyces polysporus*, *candida*
albicans, *candida cloacae*, *candida tropicalis*, *candida*
guilliermondii, *hansenula wingei*, *hansenula arni*, *hansenula*
5 *henrencia*, *hansenula americana* y combinaciones de las mismas.

10. El método de conformidad con la reivindicación 1,
caracterizado porque la etapa de fermentación comprende
fermentación por lotes, fermentación por lotes alimentada, o
fermentación continua.

10 11. El método de conformidad con la reivindicación 1,
caracterizado además porque comprende la etapa de:

elevar la temperatura durante la autólisis de la
levadura.

12. El método de conformidad con la reivindicación 1,
15 caracterizado además porque comprende:

vigilar la actividad autolítica mediante la medición de
la concentración de ARN durante la autólisis de la levadura.

13. El método de conformidad con la reivindicación 1,
caracterizado además porque comprende:

20 vigilar la concentración de Amino Nitrógeno Libre (FAN)
durante la autólisis de la levadura.

14. El método de conformidad con la reivindicación 1,
caracterizado porque la autólisis de levadura produce niveles
elevados de productos de pared celular de levadura y

extractos de levadura.

15. El método de conformidad con la reivindicación 14, caracterizado porque el tiempo de producción de los niveles elevados de producto de pared celular de levadura y los
5 extractos de levadura se reducen mediante la adición de niveles incrementados de saponina.

16. El método de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque la autólisis de levadura da como resultado la conversión de la saponina en productos de
10 fermentación de saponina.

17. El método de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque el cultivo de levadura comprende una crema de levadura.

18. El método de conformidad con la reivindicación 1,
15 caracterizado porque la etapa de fermentación se lleva a cabo dentro de un reactor de autólisis.

19. Un producto de levadura gomosa, caracterizado porque incluye una membrana de pared celular de levadura dañada o de otra manera debilitada producida de conformidad con el método
20 de la reivindicación 1.

20. Un producto de fermentación de saponina, caracterizado porque es producido de conformidad con el método de la reivindicación 1.