

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Un método para mejorar la producción de componentes de pared celular de levadura y extractos de levadura durante el crecimiento de la levadura, caracterizado porque comprende:

suministrar una fuente de energía que incluye azúcar y saponina;

agregar la fuente de energía a un cultivo de levadura, en donde dicha fuente de energía se consume por el cultivo de levadura para hacer crecer un producto de levadura; y

interrumpir o dañar intencionalmente una membrana de la pared celular de levadura del producto de levadura durante el crecimiento del producto de levadura en respuesta a la actividad metabólica entre la saponina y el cultivo de levadura.

2. El método de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque la fuente de energía como producto de procesamiento agrícola.

3. El método de conformidad con la reivindicación 2, caracterizado porque la fuente de energía es un producto de remolacha azucarera.

4. El método de conformidad con la reivindicación 3, caracterizado porque la etapa de suministro de la fuente de energía comprende además:

suministrar la fuente de energía al cultivo de levadura en una corriente de alimentación de melaza que incluye uno o más de sacarosa, fructosa y glucosa con la saponina.

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 antes de suministrar la fuente de energía.

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

7. El método de conformidad con la reivindicación 5, caracterizado porque la saponina adicional se suministra a partir de hojas de remolacha azucarera secas y trituradas.

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 grupo que consiste esencialmente de: *saccharomyces cerevisiae* (levadura de panadero y cervecero), cepas de *kluyveromyces 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 henrencia*, *hansenula americana* y combinaciones de las mismas.

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

eleva la temperatura a medida que se cultiva el producto de levadura.

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

vigilar la actividad autolítica mediante la medición de la concentración de ARN a medida que se cultiva el producto de levadura.

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

vigilar la concentración de Amino Nitrógeno Libre (FAN) a medida que se cultiva el producto de levadura.

13. El método de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque el crecimiento del producto de levadura convierte saponina en productos de fermentación de saponina.

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

15. El método de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque el crecimiento del producto de levadura se lleva a cabo dentro de un reactor de autólisis.

16. Un producto de levadura gomosa, caracterizado porque comprende:
un producto de levadura propagado en presencia de saponina, el producto de levadura incluye una membrana de pared celular de levadura dañada o debilitada de tal manera que el producto de levadura incluye niveles intencionalmente elevados de productos de pared celular de levadura y productos de levadura.