

Reivindicaciones Modificadas

1. Una composición de alimento o bebida probiótica para consumo humano, la cual composición probiótica comprende:
especies de *Bacillus* en forma de esporas;
L-aminoácidos;
cualquier variedad de producto alimenticio o bebida que es calentado antes de ser consumido;
amortiguadores para mantener el pH de la composición cuando se adiciona al agua en un intervalo de cerca de 6-8; y
en donde todos los ingredientes son GCS (Generalmente Considerados Seguros) para consumo humano de acuerdo con las normas federales de los EE. UU.
2. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque los L-aminoácidos son L-alanina, L-asparagina, L-valina, L-cisteína, un hidrolizado de proteína de soya, o una combinación de los anteriores.
3. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con la reivindicación 2, que se caracteriza porque la composición además comprende uno de los siguientes: (1) D-glucosa, (2) D-fructosa, (3) un osmoprotector o (4) una fuente de iones de potasio.
4. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque la composición además comprende dos de los siguientes: (1) D-glucosa, (2) D-fructosa, (3) un osmoprotector y (4) una fuente de iones de potasio.
5. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con la reivindicación 2, que se caracteriza porque el amortiguador es un amortiguador de fosfato.
6. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con la reivindicación 2, que además comprende cloruro de potasio.
7. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-2, que se caracteriza porque las especies de *Bacillus* son uno o más de *Bacillus licheniformis*, *Bacillus subtilis*, *Bacillus amyloliquefaciens*, *Bacillus polymyxa*, *Bacillus thuringiensis*, *Bacillus megaterium*, *Bacillus coagulans*, *Bacillus lentus*, *Bacillus clausii*, *Bacillus circulans*, *Bacillus firmus*, *Bacillus lactis*, *Bacillus laterosporus*, *Bacillus laevolacticus*, *Bacillus pumilus*, *Bacillus simplex*, *Bacillus sphaericus*, *Bacillus sonorensis*, *Bacillus*, *horneckiae*, *Bacillus axarquiensis*, *Bacillus mucilaginosus*, *Bacillus olivae*.
8. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-2, que se caracteriza porque las especies de *Bacillus* son *Bacillus*

licheniformis, o *Bacillus subtilis*, o una combinación de los anteriores.

9. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con la reivindicación 8, que se caracteriza porque las especies de *Bacillus* son dos cepas diferentes de *Bacillus licheniformis* y por lo menos una cepa de *Bacillus subtilis*.
10. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con la reivindicación 9, que se caracteriza porque las especies de *Bacillus* comprenden 40% de una primera cepa de *Bacillus licheniformis*, 40% de una segunda cepa de *Bacillus licheniformis*, y 20% de la cepa de *Bacillus subtilis*.
11. La composición de alimento o bebida probiótica de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque el alimento o bebida es cualquier variedad de té, café, chocolate caliente, sopa, salsa de carne u otra salsa.
12. Un método para preparar un alimento o bebida probiótica para consumo humano, el cual método comprende:
 - calentar (1) una composición probiótica o (2) un componente de la composición probiótica si un componente está separado de uno de los otros componentes, a una temperatura en un intervalo de 42°C a 100°C;
 - mezclar los componentes de la composición probiótica si están separados;
 - en donde la composición probiótica comprende los siguientes componentes:
 - especies de *Bacillus* en forma de esporas;
 - L-aminoácidos;
 - amortiguadores; y
 - cualquier producto alimenticio o bebida;
 - en donde los amortiguadores mantienen el pH de la composición probiótica en un intervalo de cerca de 6-8 cuando el producto alimenticio o bebida comprende agua o cuando se adiciona agua a la composición probiótica; y
 - en donde todos los ingredientes en cada uno de los componentes son GCS (Generalmente Considerados Seguros) para consumo humano de acuerdo con las normas federales de los EE. UU.
13. El método de la reivindicación 12, que se caracteriza porque el paso de calentamiento comprende adicionar un líquido caliente a la composición probiótica o un componente de la composición probiótica.
14. El método de la reivindicación 12, que se caracteriza porque los componentes de la composición probiótica se mezclan en un primer recipiente permeable al agua y en donde

producto alimenticio o bebida es cualquier variedad de té, y en donde el paso de calentamiento comprende:

poner el primer recipiente permeable al agua en un segundo recipiente con agua caliente; y remojar los componentes para formar un té bebible,

15. El método de la reivindicación 12 que se caracteriza porque los componentes probióticos se mezclan en un primer recipiente permeable al agua, y en donde el paso de calentamiento comprende poner el primer recipiente permeable al agua en un segundo recipiente con agua caliente a una temperatura en el intervalo de 42 a 100°C.
16. El método de la reivindicación 14 o la reivindicación 15, que se caracteriza porque el paso de calentamiento además comprende dejar el primer recipiente permeable al agua en el segundo recipiente con el agua caliente durante 2 a 10 minutos antes de que el alimento o bebida probiótica sea consumido por un ser humano.
17. El método de cualquiera de las reivindicaciones 12-15, que se caracteriza porque el alimento o bebida es cualquier variedad de té, café, chocolate caliente, sopa, salsa de carne u otra salsa.
18. La composición de cualquiera de las reivindicaciones 1-6, o el método de cualquiera de las reivindicaciones 12-15, que se caracteriza porque la composición probiótica está en forma de polvo o sólido.
19. La composición de la reivindicación 18, que se caracteriza porque el producto alimenticio o bebida es uno al cual se le adiciona un líquido antes de ser calentado y consumido.
20. La composición de acuerdo con la reivindicación 19, que se caracteriza porque el alimento o bebida es cualquier variedad de té, café, chocolate caliente, sopa, salsa de carne u otra salsa.
21. La composición de cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque el producto alimenticio o bebida es calentado a una temperatura en el intervalo de 42 a 100°C antes de ser consumido.
22. La composición de acuerdo con la reivindicación 20, que se caracteriza porque el alimento o bebida es cualquier variedad de té, café, chocolate caliente, sopa, salsa de carne u otra salsa.
23. La composición de la reivindicación 2, que además comprende una fuente de iones de potasio.