

REIVINDICACIONES

1. Una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* rica en proteínas y una aplicación de la misma, caracterizada porque la cepa de *Saccharomyces cerevisiae* es:

5 una cepa *Saccharomyces cerevisiae* AMCC 30743 (*Saccharomyces cerevisiae* AMCC 30743), la cepa *Saccharomyces cerevisiae* AMCC 30743 (*Saccharomyces cerevisiae* AMCC 30743) se conserva en el Centro de Colección de Cultivos Tipo de China (CCTCC) el 27 de julio de 2021 y tiene un número de conservación de CCTCC NO. M 2021941.

10 2. Un método de preparación de fermentación para la cepa *Saccharomyces cerevisiae* de acuerdo con la reivindicación 1, se caracteriza porque el método de preparación de fermentación comprende el siguiente paso: cultivar la cepa de *Saccharomyces cerevisiae* de acuerdo con la reivindicación 1.

3. El método de preparación de la fermentación según la reivindicación 2, se caracteriza porque el método de preparación de la fermentación comprende los siguientes pasos:

15 (1) realizar un cultivo amplificado en la cepa *Saccharomyces cerevisiae* según la reivindicación 1; y

(2) añadir el producto obtenido en la etapa (1) a un medio de cultivo líquido y realizar un cultivo fermentado a 26-32°C.

20 4. Un agente microbiano, caracterizado porque el agente microbiano se obtiene de la cepa *Saccharomyces cerevisiae* según la reivindicación 1.

5. Una aplicación de la cepa *Saccharomyces cerevisiae* según la reivindicación 1 o el agente microbiano según la reivindicación 4 en un extracto de levadura.

25 6. Un extracto de levadura, caracterizado porque el extracto de levadura se prepara a partir de la cepa *Saccharomyces cerevisiae* según la reivindicación 1 o el agente microbiano según la reivindicación 4.

7. Un agente microbiano, caracterizado porque el agente microbiano se obtiene mediante el método de preparación por fermentación según la reivindicación 2 o 3.

8. El agente microbiano según la reivindicación 7, caracterizado porque
el agente microbiano obtenido cultivando en un matraz agitado durante 15-20 h tiene una
30 biomasa de 48-52 g/L; o

preferentemente, el agente microbiano tiene un contenido de proteína intracelular superior al 65% en peso del peso seco de células de levadura; o

preferentemente, el agente microbiano tiene un contenido de ARN superior al 15% en peso del peso seco de las células de levadura; o

preferentemente, el agente microbiano tiene un contenido de ácido glutámico intracelular superior al 9%; o

5 preferentemente, el contenido de ácido succínico intracelular del agente microbiano es un contenido de ácido succínico medido en un sobrenadante que se obtuvo después de añadir agua desionizada de acuerdo con una relación másica en volumen de la leche de levadura al agua desionizada de 1:10 y se rompen las células. , y el contenido de ácido succínico en un sobrenadante es superior a 460 µg/ml.

10 **9.** Una aplicación de la cepa *Saccharomyces cerevisiae* según la reivindicación 1 o el agente microbiano según la reivindicación 4 o el extracto de levadura según la reivindicación 6 o el agente microbiano según la reivindicación 7 u 8 en piensos, alimentos y productos para el cuidado de la salud.

15 **10.** Una aplicación de la cepa *Saccharomyces cerevisiae* según la reivindicación 1 o el agente microbiano según la reivindicación 4 o el extracto de levadura según la reivindicación 6 o el agente microbiano según la reivindicación 7 u 8 en condimentos.