

REIVINDICACIONES.

1. Método para la producción de microorganismos probióticos encapsulados, donde dicho método comprende:

a. cultivar microorganismos probióticos en un medio de cultivo, donde el medio de cultivo comprende suero de leche en una concentración de entre 5 -10 %, extracto de levadura en una concentración de entre 0.1 - 0.5 %.;

b. preparar macroemulsiones de aceite de palma alto oleico mezclando los microorganismos probióticos producidos en (a) con aceite de palma alto oleico donde el aceite de palma alto oleico se encuentra a una concentración entre 1 y 10% p/p;

donde la mezcla del paso (b) además incluye suero de leche en un 20 % p/p, gelatina en un 1% p/p, lecitina en 10% en agua destilada;

donde la concentración de microorganismos probióticos en el paso (b) es de entre 10 y 50% v/v.

donde las concentraciones de suero de leche, la gelatina, lecitina están expresadas respecto a la concentración del aceite de palma alto oleico; y

c. homogeneizar la mezcla del paso (b) se realiza a 6000-26000 rpm durante 1 a 5 minutos.

2. Método según cualquiera de la reivindicación 1 donde el aceite de palma alto oleico se encuentra a una concentración menor o igual a 5.5% p/p.

3. Método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, que además comprende un paso adicional (d) de secado por aspersión.

4. Método según la reivindicación 3 donde el paso (d) se realiza a una temperatura de entre 120 y 175°C y a una humedad final entre 2.4 y 3.7%.
5. Método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4 donde el microorganismo probiótico es *Lactobacillus fermentum*.
6. Microorganismo probiótico encapsulado obtenido por el método descrito según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5.