

REIVINDICACIONES

1. Una composición probiótica en polvo, soluble y no láctea, caracterizada porque comprende:
 - a) Un zumo deshidratado de fruta que tiene un pH entre 3 y 4,5 o una acidez entre 0,6 y 1,4%;
 - b) Biomasa de un microorganismo probiótico *Weizmannia coagulans* de la cepa con número de depósito 7050; y
 - c) Al menos dos sustancias prebióticas diferentes.
2. La composición probiótica según la Reivindicación 1, en donde la fruta se selecciona del grupo que comprende naranja (*Citrus sinensis*), mandarina (*Citrus reticulata*), fresa (*Fragaria vesca*), piña (*Ananas comosus*), pera (*Pyrus communis*), cereza (*Prunus cerasus*), melocotón (*Prunus persica*) o tomate de árbol (*Solanum betaceum*).
3. La composición probiótica según la Reivindicación 1, en donde la biomasa del microorganismo *Weizmannia coagulans* (cepa 7050) está en una concentración entre 0,8 y 5,7% p/p y las células viables están en una concentración entre 10^6 y 10^{12} UFC/g.
4. La composición probiótica según la Reivindicación 1, en donde las sustancias prebióticas se seleccionan del grupo que comprende inulina, fructooligosacáridos (FOS), galactooligosacáridos (GOS), y xilooligosacáridos (XOS).
5. La composición probiótica según la Reivindicación 1, en donde el zumo deshidratado de fruta constituye entre el 50% y el 80% p/p del polvo soluble no lácteo.
6. Un método para la fabricación de la composición probiótica en polvo según la Reivindicación 1, que comprende las etapas de:
 - a) someter el zumo de fruta a una pasteurización lenta que comprende temperaturas entre 62 a 64°C durante 30 minutos, y dejar enfriar entre 4 y 10°C;
 - b) adicionar al zumo resultante de la etapa a) al menos dos sustancias prebióticas;
 - c) adicionar a la mezcla obtenida en la etapa b) biomasa del microorganismo probiótico *Weizmannia coagulans* (cepa 7050) a una concentración de al menos 10^6 UFC/g;
 - d) agitar la mezcla de la etapa c) durante 10 minutos entre 100 a 150 rpm, a temperatura entre 18 y 25°C; y
 - e) secar por aspersión la mezcla obtenida en la etapa d) bajo las condiciones controladas de una temperatura de entrada entre 100 y 130°C, temperatura de salida entre 73 y 77°C, humedad relativa entre 55 y 65%, velocidad de aspersión de 32000 rpm e inyección de aire del 80% de la capacidad máxima.

7. El método según la Reivindicación 6, en donde por cada litro de zumo se adicionan las sustancias prebióticas en una proporción entre 1:1 a 1:4; en una concentración entre 5 y 20%.
8. El método según la Reivindicación 6, en donde la biomasa del microorganismo *Weizmannia coagulans* (cepa 7050) se adiciona en una concentración entre 10^6 y 10^{12} UFC/g de zumo resultante.
9. El método según la Reivindicación 6, que adicionalmente comprende una etapa de agitación de la biomasa del microorganismo probiótico en un medio de crecimiento a 37°C y 150 rpm por 24 horas antes de la etapa a).