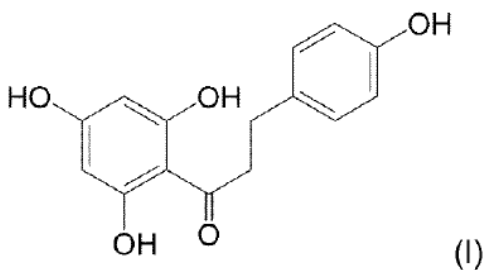


REIVINDICACIONES

1. Uso de un compuesto de fórmula (I) o un derivado o sal del mismo

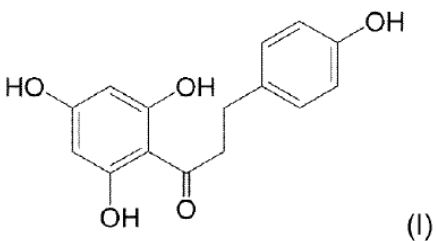
5



para estabilizar el color en una bebida o producto
10 alimenticio coloreado.

2. Uso de un compuesto de fórmula (I) o un derivado o sal del mismo

15



para prevenir la inestabilidad del color o
desvanecimiento del color en una bebida o producto
20 alimenticio coloreado.

3. Uso de conformidad con la reivindicación 1 o 2, en donde dicho compuesto (I) se utiliza en combinación con ácido ascórbico.

4. Uso de conformidad con cualesquiera de las

reivindicaciones anteriores, en donde dicho producto coloreado comprende un color derivado naturalmente o su equivalente sintético o un color sintético.

5 5. Uso de conformidad con la reivindicación anterior,
en donde dicho color derivado naturalmente se selecciona del
grupo que consiste en extracto de Annatto, astaxantina,
remolacha deshidratada, cantaxantina, caramelo, beta-apo-8'-
carotenal, betacaroteno, extracto de cochinilla, carmín,
clorofilina de cobre sódico, gluconato ferroso, lactato
10 ferroso , extracto de color de uva, enocianina, harina de
algas Haematococcus, jugo de frutas, jugo de verduras, aceite
de zanahoria, aceite de endospermo de maíz, paprika,
oleorresina de paprika, levadura de Phaffia, riboflavina,
azafrán, dióxido de titanio, oleorresina de cúrcuma, bixina y
15 combinaciones de los mismos.

6. Uso de conformidad con la reivindicación 4, en
donde dicho color sintético se selecciona del grupo que
consiste de FD&C Azul No.1, FD&C Azul No. 2, FD&C Verde No.3,
Naranja B, Rojo Cítrico No.2, FD&C Rojo No.3, FD&C Rojo
20 No.40, FD&C Amarillo No.5, FD&C Amarillo No.6, Rojo Cítrico
No.2, D&C Rojo No.28, D&C Amarillo No.10, óxido de hierro
sintético, gluconato ferroso, azul ultramarino, verde
ultramarino, violeta ultramarino, rojo ultramarino y sus
combinaciones.

7. Uso de conformidad con cualesquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde dicho compuesto (I) está presente en una cantidad desde aproximadamente 0.1 ppm hasta aproximadamente 500 ppm.

5 8. Uso de conformidad con cualesquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde dicho compuesto (I) está presente en una cantidad desde aproximadamente 1 ppm hasta aproximadamente 100 ppm.

10 9. Uso de conformidad con cualesquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde dicho compuesto (I) está presente en una cantidad desde aproximadamente 10 ppm hasta aproximadamente 50 ppm.

15 10. Uso de conformidad con cualesquiera de las reivindicaciones 3 a 9, en donde el ácido ascórbico está presente en una cantidad desde aproximadamente 0.1 ppm hasta aproximadamente 500 ppm.

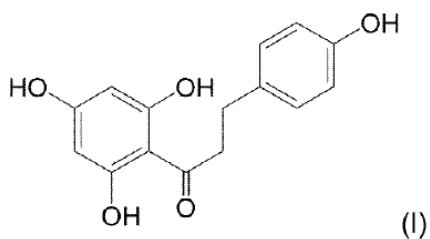
11. Uso de conformidad con la reivindicación anterior, en donde el ácido ascórbico está presente en una cantidad desde aproximadamente 1 ppm hasta aproximadamente 300 ppm.

20 12. Uso de conformidad con la reivindicación anterior, en donde el ácido ascórbico está presente en una cantidad desde aproximadamente 50 ppm hasta aproximadamente 200 ppm.

13. Un método para estabilizar el color, prevenir la inestabilidad del color o el desvanecimiento del color en

una bebida o producto alimenticio coloreado que comprende combinar una cantidad eficaz de un compuesto de fórmula (I) o un derivado o sal del mismo.

5



o una composición de coloración que comprende una cantidad efectiva del compuesto de fórmula (I) o un derivado
10 o la sal del mismo con el producto terminado o con un precursor del mismo.