

# Supplementary Material

**Table S1.** Post-harvest evolution of quality parameters (mean) of “Braeburn” and “Cripps Pink” apples from the harvest date 2 (HT2) during long-term CA storage.

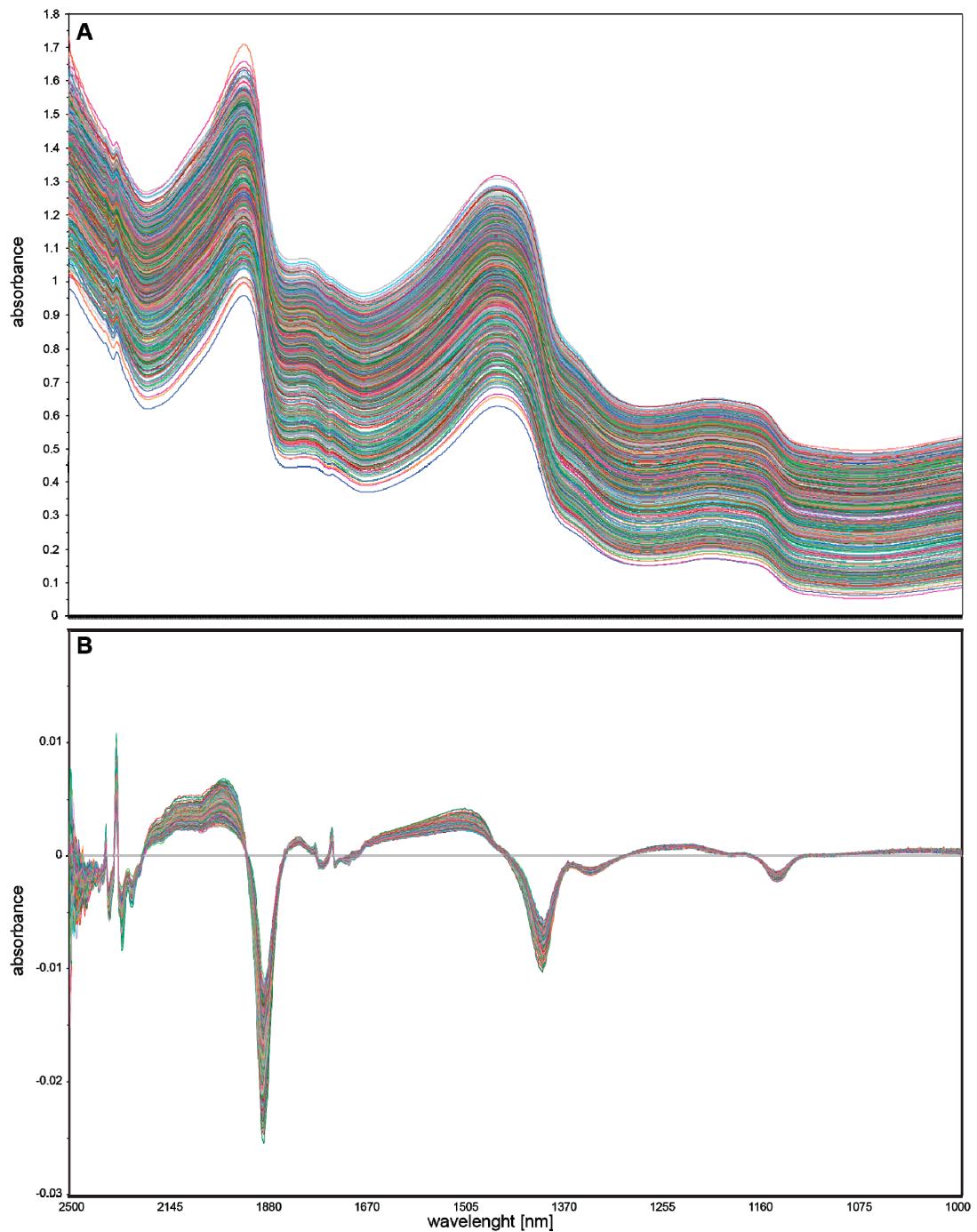
Variety	“Braeburn”						“Cripps Pink”					
analysis time-point	0	7	15	21	28	32	0	6	15	20	27	30
sample number	30	30	29	30	29	30	30	30	29	30	29	29
weight [g] *	209.5	205.8	211.8	195.4	201.2	204.2	211.1	214.0	207.8	214.3	213.0	203.9
total juice [mL] *		123.8 <sup>a</sup>	127.8 <sup>a</sup>	99.5 <sup>b,c</sup>	94.2 <sup>c</sup>	117.4 <sup>a,b</sup>		129.1 <sup>a</sup>	120.1 <sup>a,b</sup>	107.2 <sup>b,c</sup>	103.2 <sup>c</sup>	111.8 <sup>b,c</sup>
pH #	3.54 <sup>a,b</sup>	3.52 <sup>a</sup>	3.62 <sup>c</sup>	3.58 <sup>b</sup>	3.65 <sup>c</sup>		3.49 <sup>a</sup>	3.59 <sup>b</sup>	3.70 <sup>c</sup>	3.67 <sup>c</sup>	3.77 <sup>d</sup>	3.84 <sup>e</sup>
TA [g/L malic acid] #	5.3 <sup>a</sup>	5.2 <sup>a,b</sup>	4.8 <sup>b,c</sup>	4.7 <sup>b,c</sup>	4.4 <sup>c</sup>		5.1 <sup>a</sup>	4.6 <sup>b</sup>	3.9 <sup>c</sup>	3.9 <sup>c</sup>	3.4 <sup>d</sup>	3.2 <sup>d</sup>
TSS [ <sup>°</sup> Brix] *	9.9 <sup>a</sup>	12.4 <sup>b</sup>	12.1 <sup>b</sup>	12.1 <sup>b</sup>	12.7 <sup>b</sup>		13.3 <sup>a</sup>	11.9 <sup>c</sup>	12.8 <sup>a,b</sup>	12.2 <sup>b,c</sup>	13.2 <sup>a</sup>	12.9 <sup>a,b</sup>
F <sub>f</sub> [N] *	86.7 <sup>a</sup>	82.6 <sup>a,b</sup>	76.8 <sup>b,c</sup>	71.5 <sup>c,d</sup>	69.3 <sup>d</sup>	72.1 <sup>c,d</sup>	105.0 <sup>a</sup>	93.2 <sup>b</sup>	84.5 <sup>c</sup>	83.9 <sup>c</sup>	81.6 <sup>c</sup>	
D [mm] *	3.55 <sup>a,b</sup>	3.56 <sup>a,b</sup>	3.33 <sup>a,b</sup>	3.51 <sup>a,b</sup>	3.25 <sup>a</sup>	3.63 <sup>b</sup>	4.90 <sup>a,b</sup>	4.60 <sup>b,c</sup>	5.20 <sup>a</sup>	4.33 <sup>c</sup>	4.30 <sup>c</sup>	
W <sub>f</sub> [J] *	0.18 <sup>a</sup>	0.16 <sup>a,b</sup>	0.15 <sup>b,c</sup>	0.15 <sup>b,c</sup>	0.13 <sup>c</sup>	0.16 <sup>a,b</sup>	0.29 <sup>a</sup>	0.25 <sup>b</sup>	0.22 <sup>b,c</sup>	0.21 <sup>c</sup>	0.20 <sup>c</sup>	
F <sub>LC</sub> [N] *	63.2 <sup>a</sup>	60.4 <sup>a,b</sup>	58.3 <sup>a,b</sup>	54.9 <sup>b,c</sup>	51.0 <sup>c</sup>	55.2 <sup>b,c</sup>	92.2 <sup>a</sup>	77.0 <sup>b</sup>	66.3 <sup>c</sup>	63.2 <sup>c</sup>	57.5 <sup>d</sup>	
S [N/mm] *	39.6 <sup>a,b</sup>	47.5 <sup>a</sup>	32.3 <sup>b</sup>	37.0 <sup>a,b</sup>	47.7 <sup>a</sup>	35.8 <sup>a,b</sup>	37.0 <sup>a</sup>	32.2 <sup>a,b</sup>	55.6 <sup>c</sup>	28.1 <sup>b</sup>	31.0 <sup>a,b</sup>	
glucose [g/100 g] #		0.8	1.0	1.1	1.0	1.2		0.5	0.6	0.6	0.6	0.6
xylose [g/100 g] *		0.03 <sup>a</sup>	0.04 <sup>a,b</sup>	0.05 <sup>b</sup>	0.06 <sup>b</sup>	0.05 <sup>b</sup>		0.04 <sup>a</sup>	0.05 <sup>a,b</sup>	0.06 <sup>b</sup>	0.06 <sup>b</sup>	0.06 <sup>b</sup>
sucrose [g/100 g] #		2.0	1.8	1.6	1.4	1.4		3.6 <sup>a</sup>	3.2 <sup>a,b</sup>	3.2 <sup>a,b</sup>	2.6 <sup>b,c</sup>	2.4 <sup>c</sup>
fructose [g/100 g] *		3.4	3.5	3.5	3.2	2.6		3.0	3.1	2.8	2.8	2.8

Means with different superscript letters in the same row differ significantly ( $p < 0.05$ ) within one cultivar; \* ANOVA followed by the Tukey test; # Kruskal-Wallis test followed by the Mann-Whitney *U* test with Bonferroni correction.

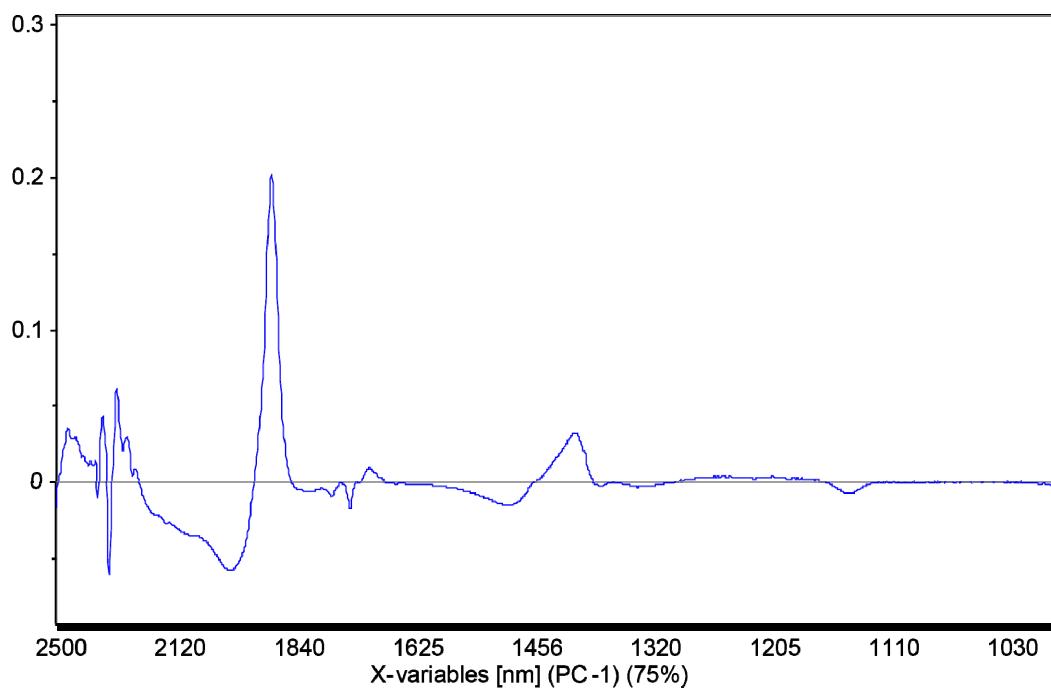
**Table S2.** Post-harvest evolution of quality parameters (mean) of “Braeburn” and “Cripps Pink” apples from the harvest date 3 (HT3) during long-term CA storage.

<b>Variety</b>	<b>“Braeburn”</b>						<b>“Cripps Pink”</b>					
	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>27</b>	<b>30</b>
<b>analysis time-point</b>	30	28	28	29	27	29	30	30	30	30	30	29
<b>sample number</b>	30	28	28	29	27	29	30	30	30	30	30	29
<b>weight [g] *</b>	208.8	214.3	220.9	218.9	214.2	213.2	215.4	220.4	220.9	215.8	205.7	202.7
<b>total juice [mL] *</b>		127.1 <sup>a</sup>	130.7 <sup>a</sup>	115.6 <sup>a,b</sup>	101.4 <sup>b</sup>	121.5 <sup>a,b</sup>		128.1 <sup>a</sup>	130.6 <sup>a</sup>	115.7 <sup>a,b</sup>	104.3 <sup>b</sup>	111.7 <sup>b</sup>
<b>pH #</b>	3.58 <sup>a</sup>	3.62 <sup>a,b</sup>	3.65 <sup>b,c</sup>	3.62 <sup>a,b</sup>	3.69 <sup>c</sup>	3.81 <sup>d</sup>	3.49 <sup>a</sup>	3.56 <sup>b</sup>	3.67 <sup>c</sup>	3.66 <sup>c</sup>	3.82 <sup>d</sup>	3.85 <sup>d</sup>
<b>TA [g/L malic acid] #</b>	4.6 <sup>a</sup>	4.8 <sup>a</sup>	4.5 <sup>a</sup>	4.5 <sup>a,b</sup>	4.1 <sup>b</sup>	3.4 <sup>c</sup>	5.4 <sup>a</sup>	4.8 <sup>b</sup>	4.2 <sup>c</sup>	4.0 <sup>c</sup>	3.3 <sup>d</sup>	3.3 <sup>d</sup>
<b>TSS [<math>^{\circ}</math>Brix] *</b>	12.2	13.2	12.3	12.7	13.0	12.9	13.2 <sup>a</sup>	12.6 <sup>b</sup>	13.1 <sup>a,b</sup>	12.9 <sup>a,b</sup>	13.0 <sup>a,b</sup>	12.6 <sup>b</sup>
<b>F<sub>f</sub> [N] *</b>	87.2 <sup>a</sup>	79.6 <sup>a,b</sup>	79.0 <sup>b</sup>	72.6 <sup>b,c</sup>	67.5 <sup>c</sup>	65.0 <sup>c</sup>	94.4 <sup>a</sup>	92.9 <sup>a</sup>	85.6 <sup>b</sup>	79.7 <sup>b,c</sup>	74.1 <sup>c</sup>	
<b>D [mm] *</b>	3.68 <sup>a,b</sup>	3.75 <sup>a</sup>	3.39 <sup>a,b</sup>	3.40 <sup>a,b</sup>	3.27 <sup>b</sup>	3.54 <sup>a,b</sup>	5.01 <sup>a</sup>	4.99 <sup>a</sup>	6.22 <sup>b</sup>	4.74 <sup>a</sup>	4.51 <sup>a</sup>	
<b>W<sub>f</sub> [J] *</b>	0.18 <sup>a</sup>	0.17 <sup>a,b</sup>	0.16 <sup>a,b,c</sup>	0.15 <sup>b,c</sup>	0.13 <sup>c</sup>	0.14 <sup>b,c</sup>	0.28 <sup>a</sup>	0.28 <sup>a</sup>	0.28 <sup>a</sup>	0.23 <sup>b</sup>	0.20 <sup>b</sup>	
<b>F<sub>LC</sub> [N] *</b>	63.8 <sup>a</sup>	60.8 <sup>a</sup>	58.9 <sup>a,b</sup>	53.5 <sup>b,c</sup>	52.3 <sup>b,c</sup>	52.0 <sup>c</sup>	84.2 <sup>a</sup>	82.7 <sup>a,b</sup>	76.1 <sup>b,c</sup>	70.4 <sup>c</sup>	62.2 <sup>d</sup>	
<b>S [N/mm] *</b>	33.5 <sup>a</sup>	44.6 <sup>b</sup>	32.3 <sup>a</sup>	35.0 <sup>a</sup>	54.4 <sup>b</sup>	34.8 <sup>a</sup>	36.9	32.1	30.9	31.2	28.3	
<b>glucose [g/100 g] #</b>		0.8 <sup>a</sup>	1.0 <sup>a,b</sup>	1.0 <sup>a,b</sup>	1.0 <sup>a,b</sup>	1.3 <sup>b</sup>		0.4 <sup>a</sup>	0.5 <sup>a</sup>	1.1 <sup>b</sup>	0.5 <sup>a</sup>	0.5 <sup>a</sup>
<b>xylose [g/100 g] *</b>		0.02 <sup>a</sup>	0.03 <sup>a,b</sup>	0.05 <sup>c</sup>	0.05 <sup>b,c</sup>	0.03 <sup>a,b</sup>		0.02 <sup>a</sup>	0.04 <sup>a,b</sup>	0.06 <sup>b,c</sup>	0.05 <sup>b,c</sup>	0.06 <sup>c</sup>
<b>sucrose [g/100 g] #</b>		2.1 <sup>a</sup>	1.6 <sup>a,b</sup>	1.9 <sup>a,b</sup>	1.2 <sup>b</sup>	3.3 <sup>c</sup>		3.5 <sup>a</sup>	3.8 <sup>a</sup>	2.4 <sup>b</sup>	2.1 <sup>b</sup>	2.3 <sup>b</sup>
<b>fructose [g/100 g] *</b>		3.0 <sup>a</sup>	3.0 <sup>a</sup>	3.0 <sup>a</sup>	2.9 <sup>a</sup>	1.3 <sup>b</sup>		2.7 <sup>a,b,c</sup>	3.1 <sup>b,c</sup>	3.3 <sup>c</sup>	2.2 <sup>a</sup>	2.5 <sup>a,b</sup>

Means with different superscript letters in the same row differ significantly ( $p < 0.05$ ) within one cultivar; \* ANOVA followed by the Tukey test; # Kruskal-Wallis test followed by the Mann-Whitney *U* test with Bonferroni correction.



**Figure S1.** Raw NIR spectra (**A**) and spectra pretreated by de-trending and first derivative Savitzky-Golay (**B**) for 1049 apples.



**Figure S2.** PCA loadings plot of NIR data acquired from the complete data set (515 “Braeburn” and 534 “Cripps Pink” apples).