

أظهرت الدراسات أن معالجات الأغذية الحرارية وغير الحرارية (HPP، PEF، CP)، الموجات فوق الصوتية، التخمير) تؤثر على تفاعلات البروتين-الفينول. لكن المعلومات المتوفرة غير كافية لتعميم هذه التأثيرات، إذ يجب مراعاة معلمات كل تقنية، ونوع ومحتوى المركبات الفينولية والبروتينات في المصفوفة الغذائية. كما أن دراسات إضافية حول التوافر البيولوجي/النشاط البيولوجي ضرورية لفهم مصير المركبات الفينولية في مجتمعات البروتين-الفينول.