

نهج مستدام لإطالة العمر الافتراضي للتين يمكن أن يتشكل من خلال تطبيق طلاء صالح للأكل قادر على الحفاظ على جودة الفاكهة أثناء التخزين. مع التين المحفوظ في غلاف صالح للأكل ، وطلاء صالح للأكل للحفاظ على خصائص جودته. ثبت أن إدخال مكون ذو نشاط عالي مضاد للأكسدة في طلاء صالح للأكل هو طريقة ممتازة للحفاظ على جودة هذه الفاكهة سريعة التلف. ولكنه أيضاً أداة قادرة على الحفاظ على جودة الفاكهة أثناء التخزين بعد الحصاد ،