الموجات فوق الصوتية، التخمير) تؤثر على (HPP، PEF، CP) أظهرت الدراسات أن معالجات الأغذية الحرارية وغير الحرارية تفاعلات البروتين-الفينول. لكن المعلومات المتوفرة غير كافية لتعميم هذه التأثيرات، إذ يجب مراعاة معالم 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.