

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