

Supplementary Materials

Table S1. Sensory properties (score) evolution of concentrated yogurt with microencapsulated plant extracts during storage.

Sensory Properties	Storage Period, day	Samples								
		CY	0.15%CYMS E	0.30%CYMS E	0.45%CYMS E	0.60%CYMS E	0.15%CYM RE	0.30%CYM RE	0.45%CYM RE	0.60%CYM RE
Appearance and consistency	1	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c
	8	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c
	15	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c
	23	4.20±0.06 ^c	4.24±0.05 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	4.66±0.04 ^d	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c
	30	3.64±0.05 ^{a,b}	3.70±0.03 ^b	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	4.64±0.02 ^d	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c	5.00±0.0 ^c
Color	1	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a
	8	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a
	15	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a
	23	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a
	30	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a	5.00±0.0 ^a
Odor	1	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	4.30±0.0 ^b	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d
	8	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	4.20±0.02 ^{a,b}	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d
	15	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	4.20±0.03 ^{a,b}	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d
	23	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	4.18±0.02 ^{a,b}	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d
	30	4.48±0.02 ^c	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	4.16±0.03 ^a	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d	5.00±0.0 ^d
Taste	1	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.40±0.04 ^b	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.46±0.03 ^b
	8	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.38±0.05 ^{a,b}	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.42±0.05 ^b
	15	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.35±0.06 ^{b,c}	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.40±0.04 ^b
	23	4.80±0.05 ^f	4.80±0.05 ^{f,g}	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.34±0.04 ^{a,b}	4.80±0.6 ^f	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.38±0.07 ^{a,b}
	30	3.52±0.06 ^{b,c}	3.68±0.07 ^{c,d}	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.34±0.06 ^{a,b}	4.58±0.0 ^c	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	3.35±0.06 ^{a,b}
Overall acceptance	1	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	4.43±0.06 ^{b,c}	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	4.62±0.01 ^c
	8	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	4.40±0.06 ^{b,c}	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	4.61±0.01 ^c
	15	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	4.39±0.01 ^b	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	4.60±0.01 ^c
	23	4.75±0.03 ^d	4.77±0.01 ^d	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	4.38±0.01 ^b	4.87±0.03 ^{c,f}	5.00±0.0 ^g	5.00±0.0 ^g	4.60±0.01 ^c

30

4.16±0.01 ^a4.35±0.02 ^b5.00±0.0 ^g5.00±0.0 ^g4.38±0.01 ^b4.81±0.01 ^c5.00±0.0 ^g5.00±0.0 ^g4.59±0.02 ^c

The results are presented as the mean of three measurements ± SD (standard deviation). Different letters (^{a-g}) designate statistically different results (p≤ 0.05).