

**Table S1:**  $L^*$ ,  $a^*$ , and  $b^*$  color coordinates of fruit salads during storage (NC: non-coated; CH: chitosan-coated; CHBE: bergamot juice powder extract-enriched chitosan-coated)<sup>1</sup>.

Fresh-cut fruit	Sample group	Storage time (day)					
		0	3	6	9	12	15
Apple	NC	79.07±0.36 <sup>ab</sup>	76.11±0.81 <sup>abcd</sup>	74.83±1.05 <sup>abc</sup>	70.74±2.04 <sup>def</sup>	68.26±0.10 <sup>c</sup>	62.26±0.57 <sup>d</sup>
	CH	80.23±2.05 <sup>a</sup>	78.10±1.47 <sup>ab</sup>	76.25±1.08 <sup>ab</sup>	75.10±1.80 <sup>ab</sup>	73.26±3.25 <sup>ab</sup>	71.59±0.24 <sup>ab</sup>
	CHBE	80.30±1.58 <sup>a</sup>	78.29±2.54 <sup>a</sup>	77.26±0.74 <sup>a</sup>	76.26±0.69 <sup>a</sup>	75.05±0.18 <sup>a</sup>	73.10±0.38 <sup>a</sup>
Pear	NC	75.39±0.54 <sup>c</sup>	73.99±0.71 <sup>d</sup>	71.75±0.06 <sup>d</sup>	69.53±0.20 <sup>f</sup>	65.05±0.85 <sup>d</sup>	62.99±1.05 <sup>d</sup>
	CH	76.65±2.28 <sup>bc</sup>	74.41±2.68 <sup>cd</sup>	73.26±3.48 <sup>cd</sup>	72.05±1.20 <sup>cde</sup>	71.05±1.47 <sup>b</sup>	70.52±0.58 <sup>b</sup>
	CHBE	77.15±0.69 <sup>bc</sup>	75.04±1.50 <sup>cd</sup>	74.05±1.47 <sup>bcd</sup>	72.98±2.05 <sup>bcd</sup>	71.82±2.04 <sup>b</sup>	71.07±0.25 <sup>b</sup>
Pineapple	NC	77.58±1.25 <sup>bc</sup>	77.10±2.25 <sup>abc</sup>	76.40±1.47 <sup>ab</sup>	70.15±2.01 <sup>ef</sup>	68.51±0.36 <sup>c</sup>	66.10±0.58 <sup>c</sup>
	CH	77.17±0.05 <sup>bc</sup>	78.89±0.85 <sup>a</sup>	76.05±1.05 <sup>ab</sup>	74.05±1.14 <sup>abc</sup>	71.05±1.65 <sup>b</sup>	70.20±1.00 <sup>b</sup>
	CHBE	77.75±0.05 <sup>bc</sup>	75.38±0.07 <sup>bcd</sup>	74.14±0.25 <sup>bcd</sup>	73.84±0.64 <sup>bc</sup>	72.08±0.80 <sup>b</sup>	71.89±0.10 <sup>ab</sup>
Kiwi	NC	59.19±2.05 <sup>d</sup>	58.24±1.04 <sup>e</sup>	56.20±0.25 <sup>e</sup>	54.03±0.17 <sup>h</sup>	53.05±0.58 <sup>f</sup>	49.51±0.69 <sup>f</sup>
	CH	60.70±2.05 <sup>d</sup>	57.52±1.06 <sup>e</sup>	56.74±1.11 <sup>e</sup>	55.74±0.57 <sup>gh</sup>	55.01±0.47 <sup>ef</sup>	54.79±2.81 <sup>e</sup>
	CHBE	61.25±0.10 <sup>d</sup>	59.58±0.36 <sup>e</sup>	58.41±0.97 <sup>e</sup>	57.10±0.58 <sup>g</sup>	56.02±1.05 <sup>e</sup>	55.41±0.47 <sup>e</sup>
Apple	NC	-6.85±0.05 <sup>b</sup>	-6.47±0.20 <sup>b</sup>	-6.10±0.30 <sup>cd</sup>	-5.25±0.14 <sup>b</sup>	-5.01±0.25 <sup>d</sup>	-4.14±0.41 <sup>c</sup>
	CH	-7.45±0.20 <sup>bc</sup>	-7.14±0.35 <sup>bc</sup>	-7.01±0.64 <sup>cde</sup>	-6.25±0.17 <sup>bc</sup>	-5.78±0.18 <sup>e</sup>	-5.23±0.36 <sup>cd</sup>
	CHBE	-9.01±0.05 <sup>d</sup>	-8.50±1.02 <sup>cd</sup>	-7.55±0.03 <sup>de</sup>	-6.66±1.05 <sup>c</sup>	-6.41±0.25 <sup>f</sup>	-6.34±1.7 <sup>def</sup>
Pear	NC	-1.49±1.25 <sup>a</sup>	0.12±1.03 <sup>a</sup>	0.42±0.58 <sup>ab</sup>	0.50±1.78 <sup>a</sup>	1.26±0.26 <sup>b</sup>	2.25±0.91 <sup>ab</sup>
	CH	-1.58±0.05 <sup>a</sup>	-1.19±1.03 <sup>a</sup>	-0.96±1.65 <sup>b</sup>	0.93±0.58 <sup>a</sup>	1.02±0.41 <sup>b</sup>	1.14±0.22 <sup>b</sup>
	CHBE	-1.73±1.20 <sup>a</sup>	-0.60±0.25 <sup>a</sup>	1.69±0.58 <sup>a</sup>	1.75±0.74 <sup>a</sup>	2.12±0.65 <sup>a</sup>	2.82±0.06 <sup>a</sup>
Pineapple	NC	-7.06±0.02 <sup>b</sup>	-6.68±1.04 <sup>b</sup>	-5.83±0.58 <sup>c</sup>	-5.06±0.21 <sup>b</sup>	-4.26±0.14 <sup>c</sup>	-3.99±0.31 <sup>c</sup>
	CH	-8.58±1.04 <sup>cd</sup>	-8.17±1.08 <sup>cd</sup>	-7.84±0.58 <sup>e</sup>	-6.80±0.54 <sup>c</sup>	-6.54±0.20 <sup>f</sup>	-6.12±0.10 <sup>de</sup>
	CHBE	-8.76±1.03 <sup>cd</sup>	-8.72±1.41 <sup>d</sup>	-8.18±1.80 <sup>e</sup>	-7.55±0.25 <sup>cd</sup>	-7.02±0.60 <sup>f</sup>	-6.95±0.80 <sup>ef</sup>
Kiwi	NC	-12.73±1.00 <sup>e</sup>	-12.72±0.25 <sup>e</sup>	-12.08±0.30 <sup>f</sup>	-8.66±0.64 <sup>d</sup>	-9.25±0.17 <sup>g</sup>	-7.49±0.80 <sup>f</sup>
	CH	-14.58±1.02 <sup>f</sup>	-13.58±0.22 <sup>e</sup>	-12.84±0.47 <sup>f</sup>	-10.59±0.81 <sup>e</sup>	-9.99±0.33 <sup>h</sup>	-9.47±0.64 <sup>g</sup>
	CHBE	-15.25±0.03 <sup>f</sup>	-14.05±0.07 <sup>e</sup>	-13.48±0.91 <sup>f</sup>	-13.12±0.42 <sup>f</sup>	-11.05±0.25 <sup>i</sup>	-10.58±0.17 <sup>g</sup>
Apple	NC	28.19±0.05 <sup>g</sup>	28.96±0.10 <sup>g</sup>	30.12±0.06 <sup>e</sup>	30.47±0.07 <sup>f</sup>	30.52±0.20 <sup>e</sup>	33.52±0.14 <sup>d</sup>
	CH	31.54±0.02 <sup>e</sup>	31.99±0.03 <sup>e</sup>	32.10±0.04 <sup>d</sup>	32.37±0.07 <sup>d</sup>	33.56±0.10 <sup>c</sup>	34.10±0.25 <sup>c</sup>
	CHBE	31.98±0.05 <sup>d</sup>	32.56±0.02 <sup>d</sup>	34.52±0.04 <sup>e</sup>	35.10±0.10 <sup>b</sup>	35.22±0.11 <sup>b</sup>	36.00±0.47 <sup>a</sup>
Pear	NC	7.93±0.03 <sup>l</sup>	8.87±0.08 <sup>l</sup>	9.48±0.07 <sup>j</sup>	10.12±0.40 <sup>k</sup>	10.89±0.61 <sup>i</sup>	12.95±0.30 <sup>j</sup>
	CH	8.38±0.16 <sup>k</sup>	9.12±0.17 <sup>k</sup>	10.71±0.10 <sup>i</sup>	10.79±0.13 <sup>j</sup>	11.02±0.10 <sup>i</sup>	11.29±0.04 <sup>k</sup>
	CHBE	9.01±0.01 <sup>j</sup>	9.58±0.02 <sup>j</sup>	11.02±0.05 <sup>h</sup>	12.02±0.01 <sup>i</sup>	12.51±0.01 <sup>h</sup>	12.78±0.04 <sup>j</sup>
Pineapple	NC	37.34±0.12 <sup>c</sup>	36.61±0.14 <sup>c</sup>	35.13±0.18 <sup>b</sup>	34.01±0.17 <sup>c</sup>	30.25±0.11 <sup>e</sup>	27.78±0.05 <sup>h</sup>
	CH	41.23±0.02 <sup>b</sup>	41.05±0.01 <sup>a</sup>	39.29±0.08 <sup>a</sup>	38.95±0.09 <sup>a</sup>	37.52±0.10 <sup>a</sup>	35.15±0.16 <sup>b</sup>
	CHBE	42.51±0.03 <sup>a</sup>	37.13±0.02 <sup>b</sup>	39.35±0.10 <sup>a</sup>	34.26±0.02 <sup>c</sup>	32.25±0.01 <sup>d</sup>	30.28±0.01 <sup>f</sup>
Kiwi	NC	25.40±0.03 <sup>i</sup>	25.91±0.20 <sup>i</sup>	26.65±0.11 <sup>g</sup>	27.58±0.14 <sup>h</sup>	16.58±0.07 <sup>g</sup>	15.76±0.02 <sup>i</sup>
	CH	27.10±0.05 <sup>h</sup>	27.16±0.14 <sup>h</sup>	27.41±0.20 <sup>f</sup>	28.01±0.10 <sup>g</sup>	28.54±0.11 <sup>f</sup>	29.51±0.21 <sup>g</sup>
	CHBE	29.10±0.07 <sup>f</sup>	29.84±0.04 <sup>f</sup>	30.15±0.05 <sup>e</sup>	31.26±0.10 <sup>e</sup>	32.00±0.23 <sup>d</sup>	32.18±0.34 <sup>e</sup>

<sup>1</sup>Different letters in the same column (based on each analysis) indicate significant differences among the sample groups according to the Duncan's test ( $P<0.05$ ).

**Table S2.**  $WI^*$ ,  $\Delta E^*$ ,  $\Delta C^*$ , and  $CI^*$  values of fruit salads during storage (NC: non-coated; CH: chitosan-coated; CHBE: bergamot juice powder extract-enriched chitosan-coated)<sup>1</sup>.

Fresh-cut fruit	Sample group	Storage time (day)					
		0	3	6	9	12	15
Apple	NC	64.23±0.18 <sup>b</sup>	61.90±0.46 <sup>b</sup>	60.28±0.67 <sup>b</sup>	57.43±1.37 <sup>cd</sup>	55.68±0.04 <sup>c</sup>	49.35±0.36 <sup>f</sup>
	CH	62.04±1.09 <sup>c</sup>	60.58±0.85 <sup>b</sup>	59.46±0.71 <sup>bc</sup>	58.69±1.05 <sup>c</sup>	56.70±1.95 <sup>c</sup>	55.31±0.00 <sup>d</sup>
	CHBE	61.37±0.88 <sup>c</sup>	59.95±1.57 <sup>b</sup>	57.98±0.37 <sup>cd</sup>	57.11±0.46 <sup>cd</sup>	56.36±0.05 <sup>c</sup>	54.61±0.09 <sup>de</sup>
Pear	NC	74.10±0.54 <sup>a</sup>	72.52±0.64 <sup>a</sup>	70.20±0.03 <sup>a</sup>	67.89±0.05 <sup>b</sup>	63.37±0.62 <sup>b</sup>	60.73±0.84 <sup>b</sup>
	CH	75.14±2.09 <sup>a</sup>	72.81±2.50 <sup>a</sup>	71.18±3.24 <sup>a</sup>	70.03±1.05 <sup>a</sup>	69.01±1.32 <sup>a</sup>	68.41±0.52 <sup>a</sup>
	CHBE	75.38±0.72 <sup>a</sup>	73.26±1.40 <sup>a</sup>	71.76±1.29 <sup>a</sup>	70.38±1.82 <sup>a</sup>	69.10±1.81 <sup>a</sup>	68.25±0.21 <sup>a</sup>
Pineapple	NC	55.88±0.54 <sup>d</sup>	56.30±1.22 <sup>c</sup>	57.28±0.74 <sup>d</sup>	54.47±1.21 <sup>e</sup>	56.13±0.19 <sup>c</sup>	55.99±0.44 <sup>d</sup>
	CH	52.10±0.19 <sup>e</sup>	53.12±0.56 <sup>d</sup>	53.32±0.57 <sup>e</sup>	52.71±0.63 <sup>f</sup>	52.16±0.95 <sup>d</sup>	53.51±0.53 <sup>e</sup>
	CHBE	51.23±0.18 <sup>e</sup>	54.60±0.29 <sup>cd</sup>	52.21±0.36 <sup>e</sup>	56.24±0.41 <sup>d</sup>	56.77±0.61 <sup>c</sup>	58.10±0.19 <sup>c</sup>
Kiwi	NC	50.27±1.92 <sup>ef</sup>	49.24±0.82 <sup>e</sup>	47.33±0.22 <sup>f</sup>	45.70±0.17 <sup>g</sup>	49.36±0.54 <sup>e</sup>	46.58±0.76 <sup>g</sup>
	CH	50.09±1.88 <sup>ef</sup>	47.78±0.85 <sup>e</sup>	47.20±0.92 <sup>f</sup>	46.56±0.58 <sup>g</sup>	45.79±0.39 <sup>f</sup>	45.19±2.31 <sup>h</sup>
	CHBE	49.20±0.45 <sup>f</sup>	47.83±0.27 <sup>e</sup>	46.89±0.96 <sup>f</sup>	45.32±0.50 <sup>g</sup>	44.50±0.75 <sup>f</sup>	44.00±0.21 <sup>h</sup>
$WI^*$	Apple	NC	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns
	CH	3.83±0.49 <sup>cd</sup>	3.72±0.27 <sup>bc</sup>	2.61±0.12 <sup>c</sup>	4.86±0.22 <sup>b</sup>	6.11±2.50 <sup>de</sup>	9.41±0.31 <sup>d</sup>
	CHBE	4.63±0.33 <sup>abc</sup>	4.91±0.42 <sup>a</sup>	5.24±0.08 <sup>a</sup>	7.40±1.16 <sup>a</sup>	8.38±0.10 <sup>c</sup>	11.38±0.36 <sup>c</sup>
$\Delta E^*$	Pear	NC	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns
	CH	1.97±1.17 <sup>e</sup>	2.06±0.67 <sup>d</sup>	3.60±1.38 <sup>bc</sup>	2.90±0.64 <sup>c</sup>	6.02±0.60 <sup>de</sup>	7.82±0.30 <sup>ef</sup>
	CHBE	2.08±0.12 <sup>e</sup>	1.58±0.83 <sup>d</sup>	3.15±1.01 <sup>c</sup>	4.42±0.98 <sup>b</sup>	7.05±1.05 <sup>cd</sup>	8.13±0.85 <sup>e</sup>
$\Delta C^*$	Pineapple	NC	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns
	CH	4.38±0.36 <sup>bc</sup>	5.12±0.61 <sup>a</sup>	4.65±0.06 <sup>ab</sup>	6.55±0.66 <sup>a</sup>	8.09±0.38 <sup>c</sup>	8.70±0.34 <sup>de</sup>
	CHBE	5.58±0.44 <sup>a</sup>	3.17±0.95 <sup>c</sup>	5.51±0.18 <sup>a</sup>	4.50±1.15 <sup>b</sup>	4.96±0.03 <sup>e</sup>	6.97±0.62 <sup>f</sup>
$CI^*$	Kiwi	NC	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns
	CH	2.93±0.00 <sup>d</sup>	1.68±0.04 <sup>d</sup>	1.38±0.31 <sup>d</sup>	2.63±0.13 <sup>c</sup>	12.14±0.02 <sup>b</sup>	14.94±0.94 <sup>b</sup>
	CHBE	5.23±0.37 <sup>ab</sup>	4.39±0.30 <sup>ab</sup>	4.44±0.13 <sup>ab</sup>	6.55±0.32 <sup>a</sup>	15.81±0.23 <sup>a</sup>	17.73±0.33 <sup>a</sup>
Apple	NC	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns
	CH	3.40±0.06 <sup>c</sup>	3.10±0.10 <sup>c</sup>	2.19±0.16 <sup>c</sup>	2.15±0.02 <sup>c</sup>	3.14±0.08 <sup>f</sup>	1.24±0.09 <sup>f</sup>
	CHBE	4.36±0.00 <sup>b</sup>	4.17±0.47 <sup>b</sup>	4.64±0.06 <sup>a</sup>	4.89±0.24 <sup>b</sup>	4.90±0.09 <sup>d</sup>	3.46±0.58 <sup>d</sup>
Pear	NC	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns
	CH	1.01±0.49 <sup>e</sup>	1.33±0.02 <sup>e</sup>	1.96±0.72 <sup>c</sup>	1.18±0.61 <sup>d</sup>	0.47±0.25 <sup>h</sup>	2.03±0.58 <sup>e</sup>
	CHBE	1.11±0.01 <sup>e</sup>	1.14±0.44 <sup>e</sup>	1.99±0.01 <sup>c</sup>	2.34±0.86 <sup>c</sup>	1.90±0.33 <sup>g</sup>	0.84±0.50 <sup>f</sup>
Pineapple	NC	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns
	CH	4.24±0.46 <sup>b</sup>	4.68±0.14 <sup>a</sup>	4.62±0.09 <sup>a</sup>	5.24±0.18 <sup>ab</sup>	7.62±0.03 <sup>c</sup>	7.67±0.16 <sup>c</sup>
	CHBE	5.49±0.40 <sup>a</sup>	2.10±0.39 <sup>d</sup>	4.90±0.65 <sup>a</sup>	2.50±0.05 <sup>c</sup>	3.41±0.43 <sup>e</sup>	3.88±0.40 <sup>d</sup>
Kiwi	NC	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns	Ns
	CH	2.51±0.00 <sup>d</sup>	1.52±0.03 <sup>e</sup>	1.08±0.06 <sup>d</sup>	1.98±0.17 <sup>c</sup>	11.98±0.03 <sup>b</sup>	13.89±0.21 <sup>b</sup>
	CHBE	4.52±0.57 <sup>b</sup>	4.15±0.09 <sup>b</sup>	3.79±0.28 <sup>b</sup>	5.78±0.14 <sup>a</sup>	15.52±0.15 <sup>a</sup>	16.71±0.43 <sup>a</sup>
Apple	NC	-3.07±0.04 <sup>a</sup>	-2.94±0.13 <sup>c</sup>	-2.71±0.18 <sup>cd</sup>	-2.44±0.14 <sup>b</sup>	-2.40±0.14 <sup>c</sup>	-1.98±0.22 <sup>c</sup>
	CH	-2.94±0.16 <sup>a</sup>	-2.86±0.20 <sup>c</sup>	-2.86±0.31 <sup>d</sup>	-2.57±0.14 <sup>b</sup>	-2.35±0.18 <sup>c</sup>	-2.14±0.17 <sup>c</sup>
	CHBE	-3.51±0.09 <sup>a</sup>	-3.33±0.51	-2.83±0.04 <sup>d</sup>	-2.49±0.42 <sup>b</sup>	-2.43±0.11 <sup>c</sup>	-2.41±0.69 <sup>cd</sup>
Pear	NC	-2.49±2.12 <sup>a</sup>	0.18±1.57 <sup>a</sup>	0.62±0.85 <sup>b</sup>	0.71±2.50 <sup>a</sup>	1.78±0.24 <sup>b</sup>	2.76±1.01 <sup>a</sup>
	CH	-2.46±0.20 <sup>a</sup>	-1.75±1.62 <sup>bc</sup>	-1.22±2.18 <sup>c</sup>	1.20±0.71 <sup>a</sup>	1.30±0.48 <sup>b</sup>	1.43±0.26 <sup>b</sup>
	CHBE	-2.49±1.75 <sup>a</sup>	-0.83±0.37 <sup>ab</sup>	2.07±0.66 <sup>a</sup>	1.99±0.79 <sup>a</sup>	2.36±0.65 <sup>a</sup>	3.10±0.04 <sup>a</sup>
Pineapple	NC	-2.44±0.05 <sup>a</sup>	-2.37±0.45 <sup>c</sup>	-2.17±0.27 <sup>cd</sup>	-2.12±0.16 <sup>b</sup>	-2.06±0.08 <sup>c</sup>	-2.17±0.19 <sup>d</sup>
	CH	-2.70±0.33 <sup>a</sup>	-2.52±0.36 <sup>c</sup>	-2.62±0.24 <sup>cd</sup>	-2.36±0.23 <sup>b</sup>	-2.45±0.14 <sup>c</sup>	-2.48±0.09 <sup>cd</sup>
	CHBE	-2.65±0.31 <sup>a</sup>	-3.12±0.51 <sup>c</sup>	-2.80±0.63 <sup>d</sup>	-2.98±0.13 <sup>b</sup>	-3.02±0.29 <sup>d</sup>	-3.19±0.37 <sup>cd</sup>
Kiwi	NC	-8.47±0.97 <sup>b</sup>	-8.43±0.38	-8.07±0.27 <sup>e</sup>	-5.81±0.48 <sup>c</sup>	-10.52±0.35 <sup>f</sup>	-9.60±1.17 <sup>f</sup>
	CH	-8.86±0.94 <sup>b</sup>	-8.69±0.35	-8.26±0.52 <sup>e</sup>	-6.78±0.61 <sup>cd</sup>	-6.36±0.29 <sup>e</sup>	-5.86±0.74 <sup>e</sup>
	CHBE	-8.56±0.05 <sup>b</sup>	-7.90±0.10	-7.65±0.66 <sup>e</sup>	-7.35±0.33 <sup>d</sup>	-6.16±0.30 <sup>e</sup>	-5.93±0.21 <sup>e</sup>

Ns: Not subjected. Since the NC group was considered as the reference, there are no  $\Delta E^*$  and  $\Delta C^*$  values.

<sup>1</sup> Different letters in the same column (based on each analysis) indicate significant differences among the sample groups according to the Duncan's test ( $P<0.05$ ).

**Table S3.** Microbial load ( $\log \text{CFU g}^{-1}$ ) of fruit salads during storage (NC: non-coated; CH: chitosan-coated; CHBE: bergamot juice powder extract-enriched chitosan-coated)<sup>1</sup>.

Analysis	Sample group	Storage time (day)					
		0	3	6	9	12	18
Total mesophilic aerobic bacteria	NC	4.33±0.16 <sup>a</sup>	4.78±0.12 <sup>a</sup>	5.60±0.14 <sup>a</sup>	5.87±0.10 <sup>a</sup>	6.11±0.20 <sup>a</sup>	6.20±0.21 <sup>a</sup>
	CH	3.12±0.17 <sup>b</sup>	3.29±0.15 <sup>b</sup>	3.40±0.10 <sup>b</sup>	3.51±0.11 <sup>b</sup>	3.59±0.90 <sup>b</sup>	3.72±0.17 <sup>b</sup>
	CHBE	3.01±0.23 <sup>b</sup>	3.04±0.15 <sup>b</sup>	3.13±0.40 <sup>b</sup>	3.15±0.22 <sup>c</sup>	3.17±0.11 <sup>b</sup>	3.22±0.10 <sup>c</sup>
Total psychrotrophic bacteria	NC	3.26±0.13 <sup>a</sup>	3.50±0.07 <sup>a</sup>	3.87±0.17 <sup>a</sup>	4.62±0.15 <sup>a</sup>	4.87±0.10 <sup>a</sup>	5.05±0.11 <sup>a</sup>
	CH	2.96±0.10 <sup>b</sup>	3.00±0.13 <sup>b</sup>	3.09±0.15 <sup>b</sup>	3.21±0.20 <sup>b</sup>	3.59±0.14 <sup>b</sup>	3.70±0.11 <sup>b</sup>
	CHBE	2.66±0.16 <sup>c</sup>	2.68±0.24 <sup>b</sup>	2.70±0.09 <sup>c</sup>	2.78±0.19 <sup>c</sup>	3.00±0.14 <sup>c</sup>	3.02±0.21 <sup>c</sup>
Total yeast and mold	NC	3.94±0.05 <sup>a</sup>	4.24±0.08 <sup>a</sup>	4.50±0.10 <sup>a</sup>	5.02±0.13 <sup>a</sup>	5.56±0.17 <sup>a</sup>	6.57±0.26 <sup>a</sup>
	CH	3.10±0.08 <sup>b</sup>	3.12±0.06 <sup>b</sup>	3.51±0.05 <sup>b</sup>	3.57±0.01 <sup>b</sup>	3.63±0.02 <sup>b</sup>	3.67±0.05 <sup>b</sup>
	CHBE	2.70±0.01 <sup>c</sup>	2.76±0.06 <sup>c</sup>	2.80±0.01 <sup>c</sup>	2.88±0.01 <sup>c</sup>	2.93±0.04 <sup>c</sup>	3.08±0.07 <sup>c</sup>
Total <i>Enterobacteriaceae</i>	NC	3.43±0.01 <sup>a</sup>	3.47±0.02 <sup>a</sup>	3.48±0.02 <sup>a</sup>	3.75±0.05 <sup>a</sup>	3.86±0.03 <sup>a</sup>	3.98±0.02 <sup>a</sup>
	CH	2.13±0.05 <sup>b</sup>	2.18±0.08 <sup>b</sup>	2.30±0.04 <sup>b</sup>	2.57±0.04 <sup>b</sup>	2.60±0.10 <sup>b</sup>	2.64±0.08 <sup>b</sup>
	CHBE	2.07±0.01 <sup>c</sup>	2.09±0.13 <sup>b</sup>	2.11±0.07 <sup>c</sup>	2.15±0.04 <sup>c</sup>	2.24±0.05 <sup>c</sup>	2.29±0.02 <sup>c</sup>

<sup>1</sup> Different letters in the same column (based on each analysis) indicate significant differences among the sample groups according to the Duncan's test ( $P<0.05$ ).

**Table S4.** Sensory scores (rating out of 5) of fruit salads during storage (NC: non-coated; CH: chitosan-coated; CHBE: bergamot juice powder extract-enriched chitosan-coated)<sup>1</sup>.

Analysis	Sample group	Storage time (day)					
		0	3	6	9	12	18
Odor	NC	5.00±0.00 <sup>a</sup>	3.81±0.43 <sup>b</sup>	3.25±0.50 <sup>b</sup>	1.75±0.83 <sup>b</sup>	1.00±0.00 <sup>c</sup>	1.00±0.00 <sup>c</sup>
	CH	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	4.50±0.25 <sup>a</sup>	4.20±0.45 <sup>a</sup>	4.00±0.71 <sup>b</sup>	3.25±0.96 <sup>b</sup>
	CHBE	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	4.90±0.07 <sup>a</sup>	4.80±0.14 <sup>a</sup>
Texture	NC	5.00±0.00 <sup>a</sup>	4.80±0.15 <sup>b</sup>	4.05±0.18 <sup>a</sup>	3.75±1.16 <sup>a</sup>	2.70±0.50 <sup>b</sup>	2.10±0.35 <sup>b</sup>
	CH	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	4.80±0.27 <sup>a</sup>	4.50±0.42 <sup>a</sup>	4.00±0.80 <sup>a</sup>	3.70±0.79 <sup>ab</sup>
	CHBE	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	4.90±0.10 <sup>a</sup>	4.88±0.24 <sup>a</sup>	4.70±0.18 <sup>a</sup>	4.60±1.80 <sup>a</sup>
Appearance	NC	4.50±0.50 <sup>a</sup>	3.00±1.00 <sup>b</sup>	2.69±0.12 <sup>b</sup>	1.97±1.23 <sup>b</sup>	1.00±0.12 <sup>c</sup>	1.00±0.00 <sup>c</sup>
	CH	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	4.90±0.10 <sup>a</sup>	4.50±0.42 <sup>a</sup>	4.30±0.35 <sup>b</sup>	3.70±0.19 <sup>b</sup>
	CHBE	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	4.95±0.15 <sup>a</sup>	4.92±0.06 <sup>a</sup>	4.87±0.35 <sup>a</sup>
Taste	NC	5.00±0.00 <sup>a</sup>	3.85±0.35 <sup>b</sup>	1.80±1.42 <sup>b</sup>	Ns	Ns	Ns
	CH	4.85±0.15 <sup>a</sup>	4.50±0.20 <sup>a</sup>	4.38±0.43 <sup>a</sup>	4.00±0.71 <sup>a</sup>	3.92±0.47 <sup>a</sup>	3.25±0.49 <sup>b</sup>
	CHBE	4.95±0.05 <sup>a</sup>	4.70±0.10 <sup>a</sup>	4.61±0.21 <sup>a</sup>	4.52±0.37 <sup>a</sup>	4.30±0.26 <sup>a</sup>	4.08±0.26 <sup>a</sup>
Overall preference	NC	5.00±0.00 <sup>a</sup>	3.50±0.50 <sup>b</sup>	2.70±1.12 <sup>b</sup>	2.05±1.19 <sup>b</sup>	1.00±0.50 <sup>c</sup>	1.00±0.00 <sup>c</sup>
	CH	4.80±0.20 <sup>a</sup>	4.70±0.20 <sup>a</sup>	4.30±0.54 <sup>a</sup>	4.10±0.45 <sup>a</sup>	3.90±0.65 <sup>b</sup>	3.75±0.19 <sup>b</sup>
	CHBE	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	5.00±0.00 <sup>a</sup>	4.96±0.47 <sup>a</sup>	4.90±0.17 <sup>a</sup>	4.72±0.26 <sup>a</sup>

Ns: Not subjected. Fruit have not been consumed in the following periods.

<sup>1</sup> Different letters in the same column (based on each parameter) indicate significant differences among the sample groups according to the Duncan's test ( $P<0.05$ ).