

Table S1. The multifactor analysis of variance (ANOVA) of firmness, soluble solids content (SSC) and titratable acidity (TA) of Ananasnaya fruit.

Level of significance (<i>p</i> -value)	Parameters		
	Firmness	SSC	TA
A	0,0001	0,0001	0,0001
B	0,0001	0,0001	0,0001
C	0,0001	0,0001	0,0001
D	0,0001	0,0001	0,0001
AxB	0,4162	0,9611	0,0001
AxC	0,0001	0,0001	0,0001
AxD	0,0001	0,2228	0,0103
BxC	0,0001	0,0001	0,0001
BxD	0,0001	0,0001	0,0021
CxD	0,0001	0,0001	0,0001
AxBxC	0,0001	0,0171	0,1885
BxCxD	0,0001	0,0001	0,0002
AxCxD	0,0001	0,0094	0,1261
AxBxCxD	0,0001	0,4375	0,0001

A – 1-MCP treatment; B – Harvest time; C – Technology of storage; D – Time of storage; SSC – Soluble solids content; TA – Titratable acidity.

Table S2. The multifactor analysis of variance (ANOVA) of firmness, soluble solids content (SSC) and titratable acidity (TA) of Geneva fruit.

Level of significance (<i>p</i> -value)	Parameters		
	Firmness	SSC	TA
A	0,0001	0,0001	0,0001
B	0,0001	0,0001	0,0001
C	0,0001	0,0001	0,0001
D	0,0001	0,0001	0,0001
AxB	0,0001	0,0002	0,1470
AxC	0,0001	0,0001	0,0001
AxD	0,0001	0,0001	0,0001
BxC	0,0001	0,0001	0,0001
BxD	0,0001	0,0001	0,0001
CxD	0,0001	0,0001	0,0001
AxBxC	0,0056	0,0568	0,0427
BxCxD	0,0001	0,0001	0,0001
AxCxD	0,0001	0,0099	0,0001
AxBxCxD	0,0001	0,0001	0,0063

A – 1-MCP treatment; B – Harvest time; C – Technology of storage; D – Time of storage; SSC – Soluble solids content; TA – Titratable acidity.