

Supplementary material

Single and combined effect of mild-heat treatment and alginate coatings on quality preservation of minimally processed bunching green onions

Carolina Medina-Jaramillo, Karen Usgame-Fagua, Nelson Franco-González and Alex López Córdoba *

Grupo de Investigación en Bioeconomía y Sostenibilidad Agroalimentaria. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Facultad Seccional Duitama. Escuela de Administración de Empresas Agropecuarias. Carrera18 con Calle 22 Duitama, Boyacá, Colombia.

* Correspondence: alex.lopez01@uptc.edu.co; Tel.: +57 8 7604100.

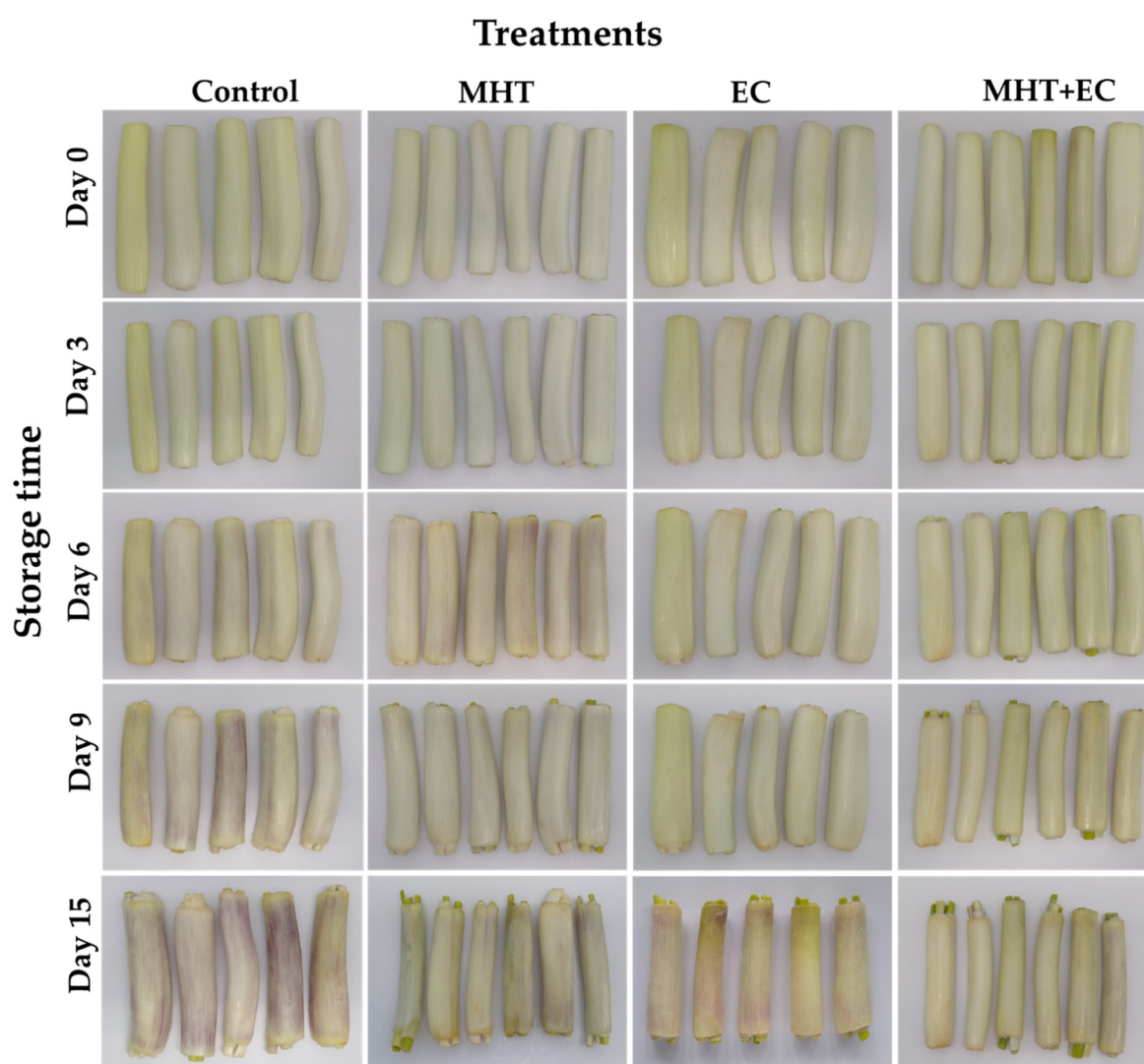


Figure S1. Images of control and treated minimally processed bunching green onion stored at 4°C for 15 days