

## SUPPLEMENTARY MATERIAL

### NMR spectrometers as “magnetic tongues”: prediction of sensory descriptors in canned tomatoes.

**Anders Malmendal<sup>1,2,\*</sup>, Claudia Amoresano<sup>3</sup>, Roberta Trotta<sup>4</sup>, Ilaria Lauri<sup>5</sup>, Stefano De Tito<sup>5</sup>, Ettore Novellino<sup>5</sup> and Antonio Randazzo<sup>4,\*</sup>**

<sup>1</sup>Center for Insoluble Protein Structures, Interdisciplinary Nanoscience Center (iNANO) and Department of Chemistry, University of Aarhus, Langelandsgade 140, DK-8000 Aarhus C, Denmark.

<sup>2</sup>Department of Biomedical Sciences, Faculty of Health Sciences, University of Copenhagen, DK-2200 Copenhagen N, Denmark.

<sup>3</sup>Loghìa Market Research, Piazza Immacolata 12, 80129, Napoli, Italy

<sup>4</sup>Dip. Chimica delle Sostanze Naturali, Università degli Studi di Napoli “Federico II”, via D. Montesano 49, 80131 Napoli, Italy

<sup>5</sup>Dip. Chimica Farmaceutica e Tossicologica, Università degli Studi di Napoli “Federico II”, via D. Montesano 49, 80131 Napoli, Italy

**Table S1.** Identities of the canned tomatoes used in this study.

<b>Sample #</b>	<b>Sample Brand</b>
<b>1</b>	Valfrutta - Gran Cubetti di Giornata
<b>2</b>	De Rica - Polpa Pronta
<b>3</b>	Primadonna - Polpa di Pomodoro
<b>4</b>	Annalisa - Polpa di Pomodoro
<b>5</b>	Santa Rosa Bertolli - I Pezzetttoni
<b>6</b>	Esselunga - Polpa di Pomodoro
<b>7</b>	Carrefour – Polpa di Pomodoro
<b>8</b>	Feger – Polpa di Pomodoro
<b>9</b>	Coop - Polpa di Pomodoro
<b>10</b>	Delizia del Sole - Polpa di Pomodoro a Pezzetti
<b>11</b>	Mutti - Polpa
<b>12</b>	Tesori dell' Arca - Polpa di Pomodoro
<b>13</b>	Cirio - PolpaPiu'
<b>14</b>	Cirio - Polpadoro
<b>15</b>	Cirio - Fior di Filetti
<b>16</b>	Star - Polpabella
<b>17</b>	De Rica – Polpa di Pomodoro
<b>18</b>	La Doria – Polpa di Pomodoro

**Table S2.** QDA mean results.

LSD 95% = Two products are significantly different for each attribute when the difference of mean values are  $\geq$  LSD value.