

Table S2. Principal Component Analysis in tomato fruit for different agronomic, physical, organoleptic, and bioactive traits.

	PC1	PC2	PC3	PC4	PC5	PC6
Eigenvalue	5,952	4,686	3,157	2,572	2,044	1,47
Variability (%)	24,802	19,524	13,153	10,715	8,517	6,123
Cumulative (%)	24,802	44,326	57,479	68,194	76,711	82,835
Factor loading						
Y	-0,311	-0,391	0,638	0,160	-0,101	-0,105
MFW	0,669	-0,420	0,284	0,374	-0,243	0,249
FN	-0,766	-0,019	0,234	-0,025	0,206	-0,227
ED	0,609	-0,367	0,335	0,412	-0,315	0,171
LD	0,158	-0,105	-0,576	-0,446	0,406	0,172
CH	0,446	-0,105	-0,200	-0,608	0,103	-0,122
HUE	-0,669	0,236	0,172	-0,031	-0,341	0,040
TSS	-0,194	0,034	-0,363	0,277	0,581	0,438
TA	-0,304	0,221	-0,072	0,601	0,300	0,295
VC	0,150	0,480	-0,502	0,248	0,189	-0,438
HC	0,523	0,465	-0,436	-0,026	-0,144	0,203
FO	0,467	0,595	-0,163	0,140	-0,367	-0,017
FA	0,159	0,630	0,289	-0,599	-0,261	0,033
GLC	0,366	0,344	0,123	0,584	-0,081	-0,511
FRT	0,285	0,560	-0,201	0,327	0,284	-0,483
LY	0,161	0,514	0,635	-0,196	0,439	0,057
PHF	0,689	0,021	0,516	-0,010	0,401	-0,005
CHL	-0,525	0,709	0,139	0,229	-0,080	0,283
PHE	0,844	0,108	0,350	0,010	0,226	0,096
BC	-0,619	-0,299	0,278	-0,191	0,111	-0,336
VIO	-0,845	0,392	0,102	-0,073	-0,086	0,047
LU	-0,409	0,779	0,009	0,235	-0,087	0,220