

**Table (4): Sensory evaluation of investigated fruit juices during storage period the effect of blending juices (T1, T2, T3, T4 and T5) on sensory attributes during 3 months.**

Treatment	SP	Color (20)	Taste (20)	Oder (20)	Texture (20)	Appearance(20)	over all acceptability (20)
T1	0	18.50 ± 0.21 <sup>ab</sup>	18.4 ± 0.21 <sup>ab</sup>	18.3 ± 0.15 <sup>ab</sup>	19.4 ± 0.10 <sup>a</sup>	17.8 ± 0.31 <sup>abcde</sup>	92.4 ± 0.81 <sup>a</sup>
	1	16.77 ± 0.07 <sup>cdef</sup>	16.9 ± 0.27 <sup>cdef</sup>	17.3 ± 0.35 <sup>abcdef</sup>	17.4 ± 0.09 <sup>cdef</sup>	17.4 ± 0.24 <sup>abcdefgh</sup>	84.1 ± 0.69 <sup>cd</sup>
	2	17.37 ± 0.32 <sup>bcde</sup>	17.7 ± 0.23 <sup>bc</sup>	18.0 ± 0.03 <sup>abcd</sup>	18.0 ± 0.38 <sup>bcd</sup>	17.4 ± 0.40 <sup>bcdefgh</sup>	82.5 ± 1.48 <sup>de</sup>
	3	16.63 ± 1.07 <sup>def</sup>	17.8 ± 0.20 <sup>bc</sup>	17.1 ± 0.40 <sup>bcdef</sup>	18.6 ± 0.52 <sup>ab</sup>	17.7 ± 0.32 <sup>abcdef</sup>	81.8 ± 3.58 <sup>de</sup>
T2	0	17.50 ± 0.21 <sup>bcd</sup>	17.4 ± 0.25 <sup>bcde</sup>	16.9 ± 0.31 <sup>def</sup>	19.1 ± 0.26 <sup>a</sup>	17.9 ± 0.38 <sup>abcd</sup>	88.8 ± 1.10 <sup>abc</sup>
	1	16.03 ± 0.18 <sup>ef</sup>	16.4 ± 0.15 <sup>defg</sup>	16.4 ± 0.25 <sup>fgh</sup>	16.1 ± 0.10 <sup>hi</sup>	16.4 ± 0.40 <sup>ghi</sup>	84.9 ± 0.47 <sup>cd</sup>
	2	15.77 ± 0.35 <sup>f</sup>	15.3 ± 0.28 <sup>g</sup>	15.6 ± 0.29 <sup>gh</sup>	16.9 ± 0.31 <sup>defg</sup>	16.6 ± 0.49 <sup>efghi</sup>	82.8 ± 0.95 <sup>d</sup>
	3	15.63 ± 0.33 <sup>f</sup>	15.2 ± 0.52 <sup>g</sup>	13.1 ± 0.55 <sup>i</sup>	15.3 ± 0.33 <sup>i</sup>	16.2 ± 0.38 <sup>i</sup>	83.9 ± 2.63 <sup>cd</sup>
T3	0	18.40 ± 0.25 <sup>ab</sup>	19.1 ± 0.40 <sup>a</sup>	18.2 ± 0.35 <sup>abc</sup>	18.4 ± 0.25 <sup>abc</sup>	18.1 ± 0.51 <sup>abc</sup>	92.2 ± 1.56 <sup>a</sup>
	1	16.03 ± 0.38 <sup>ef</sup>	16.3 ± 0.15 <sup>efg</sup>	16.5 ± 0.19 <sup>efgh</sup>	16.2 ± 0.45 <sup>ghi</sup>	16.5 ± 0.26 <sup>ghi</sup>	84.9 ± 0.26 <sup>cd</sup>
	2	15.77 ± 0.41 <sup>f</sup>	16.0 ± 0.23 <sup>fg</sup>	15.6 ± 0.39 <sup>gh</sup>	16.8 ± 0.44 <sup>efgh</sup>	16.3 ± 0.38 <sup>hi</sup>	83.2 ± 1.19 <sup>cd</sup>
	3	15.87 ± 0.62 <sup>f</sup>	15.8 ± 1.01 <sup>fg</sup>	13.9 ± 0.74 <sup>i</sup>	16.4 ± 0.17 <sup>fghi</sup>	16.2 ± 0.25 <sup>i</sup>	77.7 ± 2.88 <sup>e</sup>
T4	0	19.20 ± 0.40 <sup>a</sup>	18.6 ± 0.51 <sup>ab</sup>	18.0 ± 0.17 <sup>abcd</sup>	17.6 ± 0.20 <sup>bcde</sup>	18.4 ± 0.40 <sup>ab</sup>	91.8 ± 1.44 <sup>a</sup>
	1	17.77 ± 0.19 <sup>bcd</sup>	17.7 ± 0.32 <sup>bcd</sup>	17.0 ± 0.17 <sup>cdef</sup>	16.4 ± 0.43 <sup>fgh</sup>	16.6 ± 0.35 <sup>fghi</sup>	83.4 ± 1.13 <sup>cd</sup>
	2	16.87 ± 0.30 <sup>cdef</sup>	16.9 ± 0.13 <sup>cdef</sup>	16.7 ± 0.28 <sup>efg</sup>	17.1 ± 0.37 <sup>defg</sup>	16.8 ± 0.22 <sup>defghi</sup>	86.0 ± 1.66 <sup>bcd</sup>
	3	16.60 ± 0.45 <sup>def</sup>	16.9 ± 0.43 <sup>cdef</sup>	15.5 ± 0.74 <sup>h</sup>	16.4 ± 0.66 <sup>fghi</sup>	15.9 ± 0.50 <sup>i</sup>	83.3 ± 2.16 <sup>cd</sup>
T5	0	18.10 ± 0.30 <sup>abc</sup>	18.3 ± 0.40 <sup>ab</sup>	18.5 ± 0.15 <sup>a</sup>	17.3 ± 0.49 <sup>defg</sup>	18.6 ± 0.23 <sup>a</sup>	90.80 ± 1.36 <sup>ab</sup>
	1	17.50 ± 0.31 <sup>bcd</sup>	17.6 ± 0.15 <sup>bcde</sup>	17.7 ± 0.09 <sup>abcde</sup>	17.2 ± 0.23 <sup>defg</sup>	17.0 ± 0.20 <sup>cdefghi</sup>	83.9 ± 1.01 <sup>cd</sup>
	2	16.70 ± 0.35 <sup>def</sup>	16.8 ± 0.10 <sup>cdef</sup>	17.3 ± 0.35 <sup>abcdef</sup>	17.2 ± 0.17 <sup>defg</sup>	17.1 ± 0.29 <sup>cdefghi</sup>	84.2 ± 1.67 <sup>cd</sup>
	3	16.77 ± 0.45 <sup>cdef</sup>	16.9 ± 0.68 <sup>cdef</sup>	16.7 ± 0.35 <sup>efg</sup>	17.9 ± 0.12 <sup>bcde</sup>	17.6 ± 0.38 <sup>abcdefg</sup>	85.6 ± 0.17 <sup>cd</sup>
<b>F-test</b>		<b>***</b>	<b>***</b>	<b>***</b>	<b>***</b>	<b>***</b>	<b>***</b>

a,b ... f Means of each factor designated by the same letters in a column are not significantly different at 0.05 level using Duncan's Multiple Range Test

\*\*\* P ≤ 0.01