

**Table S2.** Correlation coefficients between the bioactive compounds and the instrumental texture parameters of cooked fettuccine.

	<b>Hardness</b>	<b>Stichiness</b>	<b>Adhesiveness</b>	<b>Firmness</b>	<b>Consistency</b>
<b>Total inositol phosphates</b>	0,84 p = 0,0000	-0,07 p = 0,6555	0,05 p = 0,7708	0,58 p = 0,0000	0,25 p = 0,1059
<b>Total galactosides</b>	0,73 p = 0,0000	-0,10 p = 0,502	-0,02 p = 0,8736	0,57 p = 0,0001	0,29 p = 0,0561
<b>Trypsin inhibitors</b>	0,81 p = 0,0000	0,14 p = 0,283	0,15 p = 0,2373	0,63 p = 0,0000	0,44 p = 0,0003
<b>Chymotrypsin inhibitors</b>	0,59 p = 0,0000	0,10 p = 0,4605	0,06 p = 0,6547	0,47 p = 0,0004	0,31 p = 0,0272
<b>Total phenols</b>	0,33 p = 0,0068	-0,06 p = 0,6122	-0,10 p = 0,4318	0,02 p = 0,8896	-0,24 p = 0,0507