

Tab. 6. Der Gehalt an Sorbit und Pektin in Obstarten

Obstart	Sorbit %		Pektin %	
Literaturstelle	SOUICI et al. 1981	WROLSTAD und SHALLENBERGER 1981	WEISS und SÄMANN 1979	SOUICI et al. 1981
Äpfel	0,58 (0,47-0,66)	0,506 (0,20-1,01)	0,26-0,92	0,78 (0,55-0,92)
Birnen	1,40 (0,70-2,00)	2,16 (1,21-2,80)	1,10-2,64	0,53 (0,46-0,60)
Süßkirschen		(1,4)	1,47-2,13	0,36 (0,28-0,45)
Sauerkirschen			1,31-2,98	
Pflaumen	3,10 (1,70-4,50)	1,41 (0,60-2,01)	0,18-1,35	0,76 (0,57-0,90)
Pfirsiche	0,31 (0,12-0,50)	0,5; 1,29	0,07-0,12	0,54 (0,35-0,80)
Aprikosen				0,96 (0,50-1,30)
Trauben				0,28 (0,20-0,35)
Erdbeeren	0,032			0,81 (0,50-1,36)
Himbeeren	0,0085		Spuren bis 0,0026	0,40
Brombeeren		0		0,63
Johannisbeeren, schwarz			Spuren bis 0,010	1,19 (0,79-1,52)
Johannisbeeren, rot			Spuren bis 0,003	0,93 (0,70-1,16)
Stachelbeeren				0,62
Heidelbeeren	0,0043			
Preiselbeeren				1,20
Holunderbeeren			0,017-0,028	
Orangensaft				0,028-0,120

Die Untersuchungen von WEISS und SÄMANN (1979) beziehen sich auf Fruchtsäfte (g/100 ml). — PATSCHKY und SCHÖNE (1972) fanden an Sorbit in Beerenobstsäften (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren) bis 0,015 %, meist unter 0,010 %. Von HANSMANN und NORTJÉ (1980) wurden an Sorbit in Aprikosen 0,17-2,74, meist unter 1,0, und in Pfirsichen 0,63 (0,14-1,40) % angegeben. DRAWERT et al. (1977) fanden in den Preßsäften von 11 Traubensorten 4,0-7,1 mg Sorbit/100 ml, BAZZARINI et al. (1981) in 11 Süßkirschenproben 1,76-4,55 (Durchschnitt 2,93) % und in 7 Sauerkirschproben 1,40-2,42 (Durchschnitt 1,78) % sowie GHERARDI et al. (1983) in 19 Erdbeerproben 6,7-24,9 (Durchschnitt 14,8) mg Sorbit/100 g.