

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

Obstart	Sorbit %			Pektin %
Literaturstelle	SOUCI et al. 1981	WROLSTAD und SHALLENBERGER 1981	WEISS und SÄMANN 1979	SOUCI 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.