

※1 酸（クエン酸、リンゴ酸などの有機酸）と、糖（グラニュー糖などの糖類）と、ペクチンという3つの物質が一定条件の範囲で混在するときに起こる現象。ジャム類がドロドロの状態になる。

※2 ペクチン・酸の含有量による果実の分類

ペ多・酸多：酸味の多いリンゴ、かんきつ類など

ペ多・酸少：いちじく、甘果さくらんぼ、もも、バナナなど

ペ少・酸多：いちご、酸果さくらんぼなど

ペ中・酸中：びわ、熟したリンゴ、欧州ぶどうなど

ペ少・酸少：ナシ、完熟もも

※参考 果実類のペクチン含量（％）

イチゴ（0.38～0.69）、リンゴ（0.84～2.27）、オレンジ（1.24）