

Fruit	pH	Total Calcium (ppm)	Free Calcium (ppm)	Brix	Pectin Content
Apple	3,0 - 3,7	90	90	12	very high
Apricot	3,0 - 3,7	170	130	11 - 12	low to medium
Banana	4,5 - 5,2	135	135	18 - 26	low
Blackberry	3,8 - 4,2	180	180	12	medium
Blackcurrant	2,9 - 3,3	450*	280*	10	high
Blueberry	3,2 - 3,6	—	100	10	medium
Cherry	2,6 - 3,7	225	200	14	very low
Gooseberry	2,8 - 3,3	300*	—	—	medium
Grape	3,5 - 3,7	250	250	—	medium
Grapefruit	2,8 - 3,2	150*	—	9 - 11	medium
Kiwi	3,2 - 3,5	250	160	8	medium
Lemon juice	2,2 - 2,4	150	—	10	very high
Lemon peel	2,2 - 2,4	2000*	700*	—	very high
Lychee	5,5 - 6,0	60	28	—	medium
Mango	—	150	130	15 - 16	low
Orange peel	—	1500*	—	—	very high
Orange	2,9 - 3,4	350 - 700	—	11 - 13	medium
Passion fruit	3,2 - 3,5	130	30	14	low
Peach	3,4 - 3,6	160	160	10	low
Pear	3,4 - 4,1	150	150	6	low
Pineapple	3,4	400	390	12 - 15	low to medium
Plum	3,0 - 3,5	150	90	—	high
Quince	3,3 - 3,6	200	130	—	high
Raspberry	3,3 - 3,6	250*	140*	9 - 11	high-medium
Redcurrant	2,6 - 3	500	130	11	high
Rhubarb	2,0 - 2,9	1030	—	4 - 6	medium
Strawberry	3,0 - 3,4	350*	150*	7,5 - 9,5	medium

08/13/01/RS

Table 1: Physico-chemical characteristics of main fruits

*Large variation in calcium reported.