

Stupnice cukernatosti v potravinách

Stupně Brix (symbol °Bx) se používají při měření poměru hmotnosti cukru (sacharózy) a vody, ve které je dané množství cukru rozpuštěno. Měří se buď sacharimetrem, který měří hustotu kapaliny, nebo snadněji refraktometrem. 100 g roztoku 25 °Bx obsahuje 25 g cukru. Jinými slovy, ve 100 g cukerného roztoku je 25 g cukru a 75 g vody. U ovocných šťáv, je jeden stupeň Brix asi 1 - 2 % cukru celkové hmotnosti, což obvykle vystihuje subjektivně vnímanou sladkost.

Stupnice Klosterneuburského moštoměru (°KMW, °Kl) z roku 1861, jejímž autorem je rakouský šlechtic baron August Wilhelm von Babo (i proto je někdy nazývána jako stupnice Babo). Je založena na podstatě Ballingovy stupnice, ke které byl započten také vliv necukrů. Stupnice udává, kolik kilogramů cukru je obsaženo ve 100 kilogramech vinného moštu.

Stupnice Oechsle je určena pro měření cukernatosti vinného moštu a je používána na území Německa, Švýcarska a Lucemburska. Na začátku 19. století (okolo roku 1820) ji vyvinul mechanik, klenotník a vynálezce Ferdinand Oechsle. Cukernatost vinného moštu je odvozena od měření jeho hustoty. Je založena na předpokladu, že hustota (měrná hmotnost) vinného moštu vyšší než hustota vody, tzn. hustota vinného moštu je vyšší než 1.0000 kg/dm³. Naměřená hodnota pak udává "zkrácenou" hodnotu hustoty vinného moštu - např. naměříme-li 82 °Oe, hustota vinného moštu činí 1.0820 kg/dm³.

Stupnice Baumé (stupnice pro měření hustoty kapalin) se používá především ve francouzsky mluvících zemích (v roce 1768 ji vyvinul francouzský lékárník Antoine Baumé) a ve Španělsku. K měření cukernatosti se používá především při měření cukernatosti vinných hroznů i ostatních ovocných šťáv, k měření specifické hmotnosti například v pivovarnictví. Zajímavostí této stupnice je to, že pro výpočet specifické hmotnosti kapalin se používají dva různé vzorce - jeden pro kapaliny hustší než voda a druhý pro kapaliny řidší než voda. Jednotka stupnice se uvádí několika způsoby - B°, Bé°, Be° případně Baume.