

Il Brix è una misura delle sostanze allo stato solido dissolte in un liquido. Il nome deriva da Adolf Ferdinand Wenceslaus Brix. Un grado Brix (simbolo °Bx) corrisponde a 1 parte di sostanza solida (peso secco) dissolta in 99 parti di solvente per ottenere 100 parti totali di soluzione. Per esempio una soluzione a 25°Bx contiene 25 grammi di sostanze solide e 75 grammi di liquido ottenendo così un totale di 100 g di soluzione finale. Questo può significare, per esempio, 25 grammi di zucchero e 75 grammi di acqua. Questa unità di misura è molto importante nell'industria alimentare dove di solito si applica alla quantità di zuccheri presenti in frutta e verdura, nel vino e nelle bibite, nei prodotti intermedi della preparazione dello zucchero da tavola.

da Wikipedia - L'enciclopedia libera

Qualità	Bassa	Media	Buona	Eccellente
FRUTTA				
Fragola	6	7	9	9
Mela	6	10	13	17
Mirtillo	4	8	16	22
Mora	6	8	16	22
Melone (cantalupo)	8	12	14	18
Melone (invernale)	8	10	14	16
Anguria	8	12	16	18
Uva	8	12	18	22
Lampone	6	8	12	14
Ciliegia	6	8	14	16
Pera	6	10	14	16
Arancia	6	10	16	20
VERDURA				
Patata	3	5	7	10
Scarola	4	6	10	12
Asparago	4	6	8	10
Grano	4	8	10	12
Broccoli	6	8	10	12
Pisello	4	6	10	12
Cece	8	10	12	14
Cavolfiore	4	6	8	10
Cavolo	6	10	12	14
Rutabaga	4	6	8	10
Cavolo-Rapa	6	8	10	12
Barbabietola	6	8	12	14
Mais	6	10	18	24
Peperone	4	6	8	12
Peperoncino	4	6	8	10
Prezzemolo	4	6	8	10
Sedano	4	6	10	12
Lattuga	4	6	8	10
Pomodoro	4	6	10	14
Cipolla	4	6	10	12
Carota	4	8	14	18

