



№7(24) 25 липня 2015р.

www.krivbasscenter.dp.ua

Про сири

| стор. 2

СТОП - ОБВІС

| стор. 2

ЩЕ РАЗ ПРО РОЛЬ СТАНДАРТИЗАЦІЇ В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ



У забезпеченні високої якості продукції величезну роль грає стандартизація. За останні роки в нашій країні значно змінився характер роботи зі стандартизацією. Якщо раніше основна мета стандартизації складалася в упорядкуванні правил виробництва і застосування продукції, то тепер головна увага приділяється встановленню високих вимог до якості, надійності та довговічності продукції та приведення цих показників у відповідність із зростаючими вимогами народного господарства і міжнародного ринку.

Якість продукції вдосконалюється під впливом об'єктивних чинників, найважливішим з яких є поліпшення матеріальних і культурних умов життя людей і зростання їхніх потреб. На сучасному етапі істотно розширюються можливості експорту, а світовий ринок вимагає, головним чином, високої якості продукції.

Стандарт (в широкому сенсі слова) - зразок, еталон, модель, прийняті за вихідні для зіставлення з ними інших подібних об'єктів. Застосування стандартів сприяє поліпшенню якості продукції, підвищенню рівня уніфікації та взаємозамінності, розвитку автоматизації виробництв і процесів, зростання ефективності експлуатації і ремонту виробів і конструкцій. Стандартизація як вид діяльності зародилася в далекій давнині. Ще у Давньому Єгипті, Стародавній Греції та інших державах при будівництві застосовувалися однотипні «уніфіковані» деталі і вироби.

Розвиток стандартизації в Росії почалося у XVIII ст., Коли Петро I видав Указ про стандартизацію в галузі озброєння і суднобудування. У галузі

будівництва стандартизація почала широко застосовуватися з другої половини XIX ст. у зв'язку з інтенсивним будівництвом залізниць. Були стандартизовані колія, вагони і навіть деякі типи будівель і споруд, необхідних для експлуатації доріг (мости, труби, платформи, станційні будівлі і споруди). У кінці XIX ст. був розроблений стандарт «Російський нормальний метричний сортамент фасонного заліза: кутового, таврового, двотаврового. Коритне та зетове залізо» і введені перші норми на цемент.

Перший загальносоюзний стандарт (ОСТ-1) був прийнятий 7 травня 1928 р., до початку 1978 р. діяло понад 20 тисяч ГОСТів.

Сучасний етап розвитку стандартизації пов'язаний з підготовкою до вступу до Світової організації торгівлі (СОТ). У даний час міжнародні стандарти та системи оцінки відповідності можуть внести значний внесок у досягнення цілей інтеграції економіки у світове економічне співтовариство.

Стандартизація є ланкою господарського та економічного механізму, що сприяє поліпшенню організації суспільного виробництва, здійсненню технічної та економічної політики держави, прискорення науково-технічного прогресу, досягнення світового рівня якості продукції, ефективного управління факторами, інтенсифікує розвиток економіки. Стандартизація - це діяльність людини, що полягає в знаходженні рішень для повторюваних завдань у сфері науки, техніки та економіки, спрямована на досягнення оптимального ступеня упорядкування в певній галузі.

Стандартизація ґрунтується на досягненнях техніки, науки та практичного досвіду і визначає прогресивні і економічно оптимальні рішення багатьох народно-господарських, галузевих і внутрішньовиробничих завдань. Органічно об'єднуючи фундаментальні та прикладні науки, стандартизація сприяє посиленню їх цілеспрямованості та якнайшвидшому впровадженню наукових досягнень у практичну діяльність.

Стандартизація створює організаційно-технічну основу виготовлення високоякісної продукції, спеціалізації і кооперування виробництва, надає йому властивості самоорганізації.

Як нормативно-технічний документ стандарт установлює комплекс норм, правил, вимог до об'єкта стандартизації і затверджується компетентним органом.

Стандарт розробляється на матеріальні предмети (продукцію, еталони, зразки речовин), норми, правила та вимоги різного характеру. Наприклад, стандартом може бути зразкова за складом і властивостями речовина або хімічний елемент, зразок промислового виробу, знак, програма обчислювальної машини.

Вітчизняна стандартизація є частиною державної технічної політики. Вона служить високоефективним засобом впровадження у виробництво передових досягнень науки і техніки, економії трудових і матеріальних витрат, забезпечення оптимального рівня якості продукції.

Стандартизація являє собою галузь знань, що вивчає дію стандартів у народному господарстві. Вона розглядає вплив стандартів на довговічність і надійність продукції, прогрес техніки, спеціалізацію і автоматизацію виробництва. Як наука стандартизація тісно пов'язана з математикою і рядом технічних дисциплін.

Відповідно до визначення, даному Міжнародною організацією зі стандартизації (ІСО), стандартизація - це процес встановлення і застосування правил з метою впорядкування діяльності в даній області на користь і за участю всіх зацікавлених сторін і, зокрема, для досягнення загальної оптимальної економії, з дотриманням функціональних умов і вимог техніки безпеки.

Стандартизація дає змогу узагальнити досягнення науки, техніки та практичного досвіду і тим самим визначає лінію перспективного розвитку тієї чи іншої галузі народного господарства.



важливий момент: показання ваг з боку продавця й з боку покупця не повинні відрізнятися більш ніж на чверть частини ділення шкали. Якщо виник сумнів у точності результатів зважування, завжди можна скористатися контрольними вагами. Крім того, у більшості магазинів поширене використання електронних ваг з індикатором ціни, маси й вартості товару, але найчастіше під час зважування масу вони показують, а ціна й вартість товару виключені, і продавець робить усі розрахунки з допомогою калькулятора. При цьому не виключена навмисна або випадкова помилка продавця, тому споживач має право вимагати зважування на таких вагах з введенням його ціни, тоді вартість висвітлиться автоматично.

Не слід забувати ще й чисто технічні нюанси, які можуть вплинути на точність зважування - тара.. Якщо будь-які продукти харчування зважують в тарі, то спочатку потрібно окремо зважити тару, а після неодмінно «обнулити» ваги. «Спритний» продавець, швидко виконавши всі ці маніпуляції і не «обнулила» ваги, легко «припише» зайву вагу. Ще один з найважливіших факторів, що зачасту впливає на недостовірність показів електронних ваг – недостатність потужності батареї.

Слід знати, що ваги будь-якого типу забезпечують точність зважування, тільки якщо працюють у передбачених технічною документацією діапазонах. Діапазони - це «проміжки» між допустимим найменшим і найбільшим вагою для конкретного вимірювального приладу. Найпоширеніші в торговельній мережі типи ваг працюють в діапазонах від 40 г до 6 кг, від 100 г до 10 кг, від 40 г до 15 кг, від 1 кг до 150 кг. Необхідно звертати увагу на ціну поділки. У електронних ваг, як і у циферблатних, залежно від їх типу ціна розподілу може бути і 5, і 10 г. В даному випадку це буде не обвіс, а допустима за технічною документацією похибка. Продавчині можуть «перекалібрувати» деякі типи ваг: за допомогою клавіатури збільшити розмір похибки - наприклад, з 20 г на 60 або 100 г. Ваги спочатку будуть показувати «нуль», але в процесі зважування похибка буде вище, ніж передбачена за паспортом.

В даний час політика нашої держави, яка стосується контролю проведення вимірювань (так званого метрологічного контролю) істотно удосконалилася і ускладнилася, але суть її залишилася тією ж: зважувати дозволено лише на обумовлених державою вагах, що проходять періодичні перевірки на правильність вимірювання. Всі ваги, дозволені до використання в Україні, внесені до Державного реєстру засобів вимірювань. Для цього потрібно, щоб ваги пройшли необхідні випробування і перевірки у тому числі і з показників безпеки та відповідали всім державним вимогам, що пред'являються до засобів вимірювань. Незважаючи на зазначене, кількість застосування у торгівельній мережі та на ринках м. Кривого Рогу нелегально ввезених в Україну неякісних китайських ваг, які не проходили ні випробувань, ні контролю зростає. Майже всі китайські ваги реалізують та використовують без перевірки, всупереч законодавству України. Якщо ваги, або гіри з простроченим терміном перевірки і повірочні тавра не порушені то це ще півбіди. Можливо покупець і не постраждає та отримає ту вагу за яку заплатив гроші. Набагато гірше, якщо ваги без пломби, яка повинна гарантувати неможливість доступу до вимірювального механізму з ціллю його несанкціонованого регулювання в більшу або меншу сторону.

До уваги суб'єктів господарювання, які займаються торгівельно - комерційними операціями:

- при розрахунках між покупцем та споживачем застосовуються тільки ваги, які занесені до Державного реєстру ЗВТ (наприклад: ВТНЕ, ВЕСТ (ТОВ "Кіровоградський завод вагодозуючого обладнання"); ВР-02МСУ (ТОВ "Оризон-Універсал", м. Сміла Черкаської обл.); ТВ..., МК... (ЗАТ "МАССА-К"); LP-I..., AP..., ER..., CL-5000J..., EB..., PR..., СТ100..., PR-...С, CL5200..., CL7200... (Фірма CAS CORPORATION LTD, Республіка Корея); ХС..., К..., WM... (Фірма Bizerba GmbH & Co. KG, Німеччина); Valor... (Фірма OHAUS Corporation, США, Ohaus Instruments (Shanghai) Co. Ltd, КНР, Ohaus Instruments (Changzhou) Co. Ltd, КНР); TCS..., ACS..., BW... (Фірма Zhejiang Bawang Weighing Apparatus Co., LTD, КНР); Tiger (Фірма Mettler-Toledo (Changzhou) Measurement Technology Ltd., КНР). ;

- кожен комплект ваг повинен супроводжуватися експлуатаційними документами;

- ваги повинні мати маркувальну табличку, яка містить найменування чи товарний знак виробника, заводський номер, основні метрологічні характеристики, тобто інформацію, яка однозначно ідентифікує ваги. Крім того, на вагах повинні знаходитися спеціальні пломби або відбитки повірочних тавр із

зазначенням даних про дату останньої повірки та мати паспорт з відміткою про повірку.

При виборі торгівельних ваг слід звертати увагу ряд їх основних і додаткових функцій, так наприклад:

Тара. Функція тарування широко застосовується для продажу товару з урахуванням тари. Наприклад, для продажу готових салатів у супермаркетах часто використовуються невеликі лоточки, які не повинні впливати на вагу товару, що продається. Тому, продавець спочатку ставить на платформу ваг порожній лоток, потім натискає на клавіатурі ваг кнопку "Тара". Покази ваг обнуляються, і тепер можна зважувати товар. Ваги покажуть чисту масу товару.

Розрахунок здачі. При підсумовуванні декількох покупок, електронні ваги здатні розрахувати не тільки підсумкову вартість всіх покупок, але і здачу. Продавець може вручну набрати на клавіатурі ваг суму грошей, отриману від покупця, і здача відобразиться на табло, як з боку покупця, так і з боку продавця. На жаль, найчастіше цей процес виконується за допомогою калькулятора, з усіма витікаючими звідси наслідками.

Нагадуємо, що згідно Правил торгівлі використовувати калькулятори при роботі з електронними вагами заборонено.

Розрахунок вартості штучного товару. До вартості вагового товару можна додати і вартість штучного товару, попередньо набравши його вартість і вказавши необхідну кількість.

Прямий доступ до ціни. Багато торгових ваг мають додаткові функціональні клавіші для програмування ціни товару за кілограм. Дуже зручно запрограмувати ціни ходових товарів під певні кнопки, і не набирати щоразу порядок цін вручну. Це економить час на обслуговування покупця уникаючи черг, і частково виключає можливість введення неправильної ціни.

Так само в деяких моделях ваг є специфічні функції, такі як:

- облік проданих товарів за зміну;
- ручне введення показів тари;
- обчислення маси товару з урахуванням процентної тари.

Тепер безпосередньо про вибір. Як показує практика, основним критерієм при виборі торговельних ваг все одно залишається ціна. Але хочеться донести до покупців ще кілька важливих моментів, на які варто звернути увагу перед тим як купувати ваги.

Призначення. Що конкретно буде зважуватися на вагах? Дуже часто покупці скаржаться на те що вийшли з ладу ваги з причини попадання вологи всередину корпусу. Хоча і всі торговельні електронні ваги мають промисловий рівень пило і вологозахисту, все ж не варто купувати ваги для продажу живої риби явно не призначені для цього.

Межа зважування. Торговельні електронні ваги мають найбільшу границю зважування (НГЗ) 6 кг, 15 кг або 30 кг. Як правило НГЗ 15 кг цілком вистачає для стандартних операцій з продажу вагового товару в звичайному магазині. Існують моделі з НГЗ 60, 150 і навіть 300 кг, які використовуються на складах оптової продукції а також на оптових ринках.

Платформа. У всіх моделях сертифікованих електронних торговельних ваг платформа виконана з харчової нержавіючої сталі. Існують моделі торговельних ваг із збільшеною вантажоприймальною платформою. Такі ваги так само зручно використовувати для зважування сипучого товару (круп, цукру, риби, м'яса, сметани і т.д.)

Акумулятор. У багатьох моделях електронних ваг є вбудований акумулятор. Це дозволяє використовувати ваги при виїзній торгівлі, а також у випадках аварійного відключення електроенергії на торговому об'єкті. А досвідчений підприємець знає, чим загрожує відсутність електроенергії на торговельній точці в години пік, або в передсвяткові та святкові дні.

Тип індикації. Індикація буває або світлодіодна, або рідкокристалічна. Не вдаючись у технічні подробиці, відзначимо, що світлодіодна індикація - яскрава, і буває різних кольорів. А рідкокристалічна споживає менше електроенергії, але гірше працює при мінусових температурах.

Інтерфейс для підключення зовнішніх пристроїв. У багатьох вагах є роз'єм для підключення периферійного обладнання. Як правило, це або комп'ютер, або касовий апарат, або принтер етикеток. Комп'ютер або касовий апарат підключаються до ваг при організації системи обліку продаж, а принтер етикеток призначено для маркування проданого товару.



У стандартів почесна місія – стояти на сторожі її величності – точності, щоденна турбота - дати змогу наблизитися до зразків і еталонів найвищого рівня у всьому. Стандарти охоплюють усі сфери людської діяльності, але існують і інші стандарти. Наприклад, стандарти краси... У кожній державі, кожного народу свої еталони краси, які не змінюються вже багато століть. Так індіанки славляться блискучими і густими волоссям, італійки - красивою шкірою, японки і китайки - стрункістю і пластикою, європейки - порцеляновою білизною шкіри. Стандарти краси у різних народів світу різні і вони постійно змінюються. Ось найцікавіші факти про еталони жіночої краси. Ставлення до парфумерії змінюється з року в рік. Якщо раніше по запаху парфумів пізнавалися жінки, то на сьогоднішній день і чоловіки намагаються переплунути один одного вишуканістю парфуму.

У стародавній Греції еталоном краси була скульптура богині любові і краси Афродіти, у якої зріст 164 см, талія 69 см, об'єм стегон 93 см, окружність грудей 86 см. При цьому у неї золоте волосся, прямий ніс і великі очі. У жителів Середньої Азії показником краси були зрощені брови на перенісці. Раніше вони мазали маленьким дівчаткам перенісся соком усьма, щоб сприяти росту волосся. У наші дні цей звичай зберігся у таджиків, особливо в сільських районах. Найекстравагантніше уявлення про красу було у майя. Вони вважали гарним косоокість. Щоб розвинути косоокість у новонароджених дівчаток, мами спеціально підвешували кульку на рівні очей. До того ж таких дітей шанували як особливо відзначених богами, тому ці «красені» найчастіше ставали жерцями, бо за зірками, паралельними світами і духами зручніше спостерігати скошуючи і так косі очі. Крім того, своє обличчя жінки Майя фарбували різними фарбами, а тіло мазали червоною пахучою маззю. У Таїланді живе плем'я Паданг, де найкрасивішими

вважаються жінки з довгою шиєю. З метою подовження на шию дівчаток з 5 років починають надягати кільця, які щорічно збільшують і до її повноліття вони досягають 9 кг. При цьому вчені з'ясували, що шия під впливом кілець не змінюється, а тільки опускаються плечі нижче. Жінки М'янми і мешканці Сахари - масаї штучно збільшують шию за допомогою металевих обручів. Якщо кільця прибрати, то голова не зможе триматися і впаде (задуха, перелом шиї, смерть). Саме так чоловіки масаїв карали своїх дружин. Ідеалом краси у китайців раніше були жінки з маленькими ногами. Щоб ніжки у дівчаток не росли, батьки туго бинтували їх ноги з народження так, що м'язи не могли розвиватися, пальці були підігнуті, а ступні мали викривлену форму, яку китайці називали формою лотоса і вважали дуже еротичною. Бідолами у результаті навіть не могли ходити, їх носили на спині служниці. А найкрасивішими в Стародавньому Китаї вважалися чоловіки з довгим волоссям, заплетеним у химерні коси. У Давньому Єгипті привабливою і красивою вважали жінку зі стрункою фігурою, граціозною поставою, повними губами і блискучими зеленими очима. Щоб очі світилися, єгиптянки капали в них настій трави, яку в народі називають "соннаодуру", а якщо не пощастило народитися зеленоокою красунею, вони обводили очі зеленою фарбою. У багатьох племен Південної Америки, Африки змінювали форму черепа. У Перу голову перетягували для формування опуклостей з перетяжкою посередині. Єгиптяни домагалися яйцеголовості, в Африці - башточки на голові. Деформували черепа шумери, гуни, сармати та інші народи. Індіанці Аляски витягували вуха за допомогою паличок і дисків. У Західній Африці, особливо в районі озера Чад, дуже радують око красені з витягнутими губами. У дитинстві дитині вставляють в губу дерев'яні диски, так що до дорослого життя у губі вже знаходиться здорове блюдце. Можна з упевненістю сказати, що місцевим дамам поцілунки не відомі. Багато індіанців вважали білих людей абсолютно непривабливими, оскільки їх тіла не були розфарбовані татуваннями. Вони були переконані, що людину від тварини відрізняє саме наявність малюнка на обличчі і тілі. А ось японцям і дусянам з острова Борнео чорні зуби здавалися гарними. Дівчата покривали зуби спеціальним чорним лаком, уявлять собі цю «голлівудську» посмішку! Очі блакитного, сірого і синього кольору вражали чоловіків з германських і слов'янських племен, а у Китаї такі очі категорично не визнавали і вважали, що такі очі нагадують очі мавп. У більшості східних країн до числа ознак краси до цих пір належить повнота, а тому європейська супермодель буде там зовсім непривабливою. Ще в епоху Відродження ідеалом краси був блідий колір обличчя, високий чистий лоб і довга шия. Для того щоб відповідати цим канонам жінки виголювали спереду волосся, вискубували брови і голили потилиці. Вони думали, що після цих процедур обличчя робиться овальним, а шия – лебединою. Ось такі стандарти!

ПРО БАКЛАЖАНИ:

У південних регіонах його вирощують раніше картоплі, на Балканах його називають турецьким помідором, його колір - колір ночі, насичений фіолетовий ... Думаєте, баклажани прозвали "синенькими", дивлячись на їх фіолетове забарвлення, так? Але баклажани бувають сніжно-білими, повністю чорними, коричневими і жовтими. Форма у них теж найрізноманітніша - циліндрична, кругла, грушоподібна. Мало кому відомо, що баклажан - ягода! Його люблять жителі півдня і жителі Європи, а країни Середземномор'я готують з нього найулюбленіші страви. У Палермо, в розпал літа, влаштовують Олімпіаду баклажана. На неї з'їжджаються кращі з кращих майстрів кулінарії, щоб приготувати неймовірні гастрономічні шедеври, застосувавши свої рецепти з баклажанів. Якщо вам недостатньо частування з баклажанів, вам допоможуть розширити кругозір про цю рослину, запросивши на науковий семінар, присвячений баклажанам. А азербайджанці називають баклажани "Дем'янок". Кажуть, назва з'явилася після того, як людина, на ім'я Дем'ян, вперше доставив в Азербайджан цей незвичайний плід. Перш за все, людство познайомилося з цією ягодою в Східній Індії. Звідти баклажан став поширюватися з Азії до Єгипту, з Єгипту він потрапив до Іспанії, Америки; Європи. У Туреччині якийсь паша, спробувавши блюдо з баклажана, не встояв на ногах. Він був захоплений!

А ось виростити таке чудо не так легко, адже баклажан - найніжніші з усіх овочевих культур, що обробляються в Україні. Основна умова, що визначає його успішне вирощування - тепло. Причому він висуває високі вимоги до тепла протягом усієї вегетації. Оптимальна температура для росту і нормального розвитку рослин 22 -24 С. І в той же час, якщо температура повітря перевищує 28 С, може відбуватися масове опадання квіток і зав'язі.

Баклажан не тільки сама теплолюбива, але й сама світлолюбна рослина в своєму семействі, не терпить навіть найменшого затінення. Тривалість світлового дня має бути не менше 12-14 год. І весь цей час він повинен "купатися" в сонячних променях. Прилаштувати його десь у тинистому куточку саду або під покривом соняшнику, кукурудзи чи інших високостеблових рослин, значить, витратити час даремно, нічого путнього не виросте. Причиною опадання квіток і зав'язі може бути не тільки затінення рослин, але і щільний ґрунт, у шар якого не надходить повітря. У цих випадках порушується нормальний процес живлення рослин та їх ріст припиняється. Дуже вимогливий баклажан і до вологості ґрунту. Навіть короткочасне його пересихання може призвести до опадання бутонів, квіток, зав'язей і нижніх листків.

У наш час виробникам дуже важко зберігати і збільшувати врожаї фруктів і овочів без використання хімічних добрив, тому всі рослини, особливо тепличні, підкармливаються нітратами і обробляються пестицидами. Також щоб овочі скоріше росли, в ґрунт добавляють стимулятори росту клітин - так звані фактори росту.

На базі випробувального центру ДП «Кривбасстандартметрологія» працює випробувальна лабораторія «Прод-Лег-Тест», в якій проводиться періодичний контроль якості харчової продукції та продовольчої сировини на відповідність діючим Державним нормативним документам і державним стандартам. Проводиться перевірка і баклажанів свіжих за такими показниками: органолептичні, фізико-хімічні (вміст нітратів), показники безпеки (визначення залишкової кількості пестицидів, гербіцидів, мікотоксинів), показники солей важких металів і токсичних елементів (вміст ртуті, свинцю, миш'яку, заліза, цинку, селену), радіологічні показники (цезій-137, стронцій-90), вміст генетично-модифікованих організмів.

У зразках продукції, що надходили на випробування, не було виявлено значних відхилень від нормативних показників якості.

То ж баклажан вартий уваги! Вчені розкрили неймовірно корисні властивості баклажанів. Виявляється, вони мають властивості протистояти мутації клітин в організмі, а також мають потужні антиракові властивості.

Пропонуємо вам дізнатися докладніше про корисні речовини, що містяться в баклажанах.

Отже, хлорогенова кислота - це рослинне хімічне з'єднання, відоме своїми антиоксидантними якостями. Антиоксиданти захищають клітини людського організму від окислення - шкідливого хімічного процесу, що завдає шкоди клітинам і веде до захворювань. Учені Центру досліджень (Research Service) Міністерства сільського господарства США з'ясували, що хлорогенова кислота є основним антиоксидантним з'єднанням із числа, що є в баклажанах. Вони повідомили, що хлорогенова кислота має прекрасну здатність протидіяти вільним радикалам - зухвалим окислення хімічних сполук. Вона також має здатність знижувати рівень ЛПНЩ-холестерину (ліпопротеїдів низької щільності), відомого серед поціновувачів здорового способу життя в якості "поганого холестерину". Хлорогенова кислота має також антимутагенні властивості, а це означає, що вона може захистити клітини від мутації в ракові. Це з'єднання також відоме своїми протівірусними властивостями.

У шкірці баклажанів міститься ще одне антиоксидантне з'єднання - назунін. У "Журналі сільськогосподарської та харчової хімії" (США) був опублікований звіт про дослідження, яке визначило, що назунін у баклажанах має антиангіогенні властивості. Ангіогенез відіграє ключову роль у патогенезі ракових захворювань. У "Центрі дослідження раку" (США) пояснили, що якщо щось сприяє ангіогенезу, це допомагає зростанню нових кровоносних судин і руху крові. На перший погляд це може здатися чимось добрим, але коли йдеться про ракові захворювання, то нічого хорошого в цьому процесі немає. Ракові клітини можуть нарощувати здатність до ангіогенезу, що означає їх забезпечення кровопостачанням. Це може призвести до того, що скупчення ракових клітин або пухлина буде рости швидше. Саме цьому процесу і протистоїть назунін, який міститься в баклажанах.

Баклажани виступають також відмінним джерелом харчової клітковини, яка сприяє захисту організму від діабету другого типу і підтримує правильне функціонування травної системи. З вітамінів у баклажанах міститься переважно вітамін А (у формі бета-каротину, якого в цих овочах міститься 21,78 мікрограма на 99 грам), вітаміни комплексу В, фолієва кислота і вітамін С. Баклажани також багаті мінералами і в значних кількостях містять калій, магній, кальцій і фосфор. При цьому вони практично не містять жирів, входять до числа овочів з найнижчими показниками глікемічного індексу (довідково: глікемічний індекс - показник, покликаний відобразити, з якою швидкістю розщеплюється в нашому організмі той чи інший продукт, перетворюючись потім у глюкозу - головне енергетичне джерело людського організму; чим швидше продукт розщеплюється, тим його глікемічний індекс вищий. Еталоном для розрахунку приймається, як правило, глюкоза, глікемічний індекс якої дорівнює 100 (іноді білий хліб, також прирівнюється до 100 одиниць). Показники ж решти продуктів порівнюються з показником глюкози. Приміром, глікемічний індекс меду дорівнює 90, глікемічний індекс кавуна - 75, у хурми і винограду - 45, у бананів - 60, у баклажанів він становить 15. Продукти з низьким глікемічним індексом у шлунку і кишечнику затримуються надовго, расщеплюються поступово і повільно, не даючи рівню цукру різко підвищуватися в крові. Саме завдяки такому сповільненому засвоєнню, вживання продуктів з низьким глікемічним індексом забезпечує більш тривале почуття насичення).

Якщо готувати баклажани, заздалегідь не вимочуючи, вони можуть віддавати специфічним гіркуватим присмаком. Такий присмак вони мають, завдяки соланіну М. У великих дозах ця речовина отруйна. Але можна бути спокійним: у баклажанах його зовсім мало, а щоб позбутися від можливої гіркоти, достатньо буде звичайного вимочування.