

FICHE NUTRITIONNELLE

EGGPLANT



Apport calorique

33,80 kcal pour 100 g

91 g Eau

1,90 g Fibres

3,83 g Glucides

310 mg Potassium

0,52 mg Vitamine B5

Cooked product (roasted/baked)



DESCRIPTION

- Aubergine (*Solanum melongena* L.) belongs to the **Solanaceae** family.
- The aubergine is a fruit native to **South East Asia**. It only began to be grown in Europe in significant quantities in the mid-19th century (Ctifl, 2003). It is commonly consumed as a **vegetable**.
- In Europe, aubergine is mainly **produced in Italy, Spain and Romania** (Eurostat, 2016).

PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- Aubergine is a **large size fruit** (Ge, 2013). It weighs 225 g on average ([Les fruits et légumes frais](#)).
- An aubergine can be **white, green, red, purple or black**, either **uniformly** or **with streaks** (Ctifl, 2003).
- The **pigments responsible for its purple colour** are **anthocyanins** (delphinidin-3-rutinoside (D3R) and nasunin (NAS)) ([Mennella, 2012](#)). They also have the ability **to increase plant resistance to stress** (Li, 2018).
- Anthocyanin biosynthesis is **regulated by light**. In the aubergine cultivar Lanshan Hexian, the colour is revealed after two days of exposure to light ([Li, 2018](#)).
- Aubergine is a significant source of **polyphenol oxidase**. This enzyme is **responsible for browning the flesh** of the aubergine when it is cut (Mishra, 2012).
- The fruit also contains **glycoalkaloids** and **saponins**, nitrogen-containing secondary metabolites **responsible for the typical bitter taste** of aubergine flesh ([Lelario, 2019](#)).
- The colour, size and shape of the aubergine vary according to variety ([Les fruits et légumes frais](#)).

COMPOSITION CHARACTERISTICS (EXCLUDING MACRONUTRIENTS, VITAMINS AND MINERALS)

- Aubergine contains **polyphenolic acids**. These have beneficial effects on health thanks to their **protective capacity against** certain chronic diseases, such as **cancer** or **arthritis**. Of these different acids, **chlorogenic acid** represents up to 90% of the total phenolic acids present in this fruit ([Kaushik, 2019](#)).
- The phenolic acid content in the flesh of aubergines varies between cultivars. Wild relatives of aubergine generally have higher diversity and concentrations of phenolic acids than modern cultivated varieties ([Kaushik, 2019](#)).
- **Glycoalkaloids** in aubergine play an important role in the **defence of the plants against parasites**. They have a wide range of pharmacological properties, including **anti-cancer activity**, and many are associated with the treatment of several diseases such as **Alzheimer's** and **myasthenia gravis** ([Lelario, 2019](#)).
- A Chinese team evaluated the effects of continuous intake of aubergine powder or placebo on blood pressure (BP) in 100 stressed participants divided into three subgroups: normal BP, high BP or grade 1 hypertension: Aubergine powder intake significantly decreased diastolic blood pressure (DBP) at week 8 in the normal-high BP group and systolic blood pressure (SBP) and DBP at week 12 in all three groups, compared to the placebo groups. This antihypertensive effect is attributed to the choline esters, including acetylcholine, which are very present in aubergine ([Nishimura, 2019](#)).

COMPOSITION ET ANALYSE NUTRITIONNELLE

RAW

The following values are approximate and depend on variety, season, ripeness, cultivation conditions, etc. Raw aubergines are **low in energy*** as they provide an average of **21.20 calories (kcal)** per 100 g or **88.80 kJ**. An average aubergine weighs 225 to 250 g depending on the size, which corresponds to an energy intake of

approximately 47.70 to 53 kcal.

COMPOSITION TABLES

For each nutrient, the tables provide information on the content, minimum and maximum values, as well as the percentage of the Dietary Reference Values (DRVs) per 100 g net of raw aubergine.

* Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods.

MACRONUTRIMENTS

Valeurs

Constituant (g)	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g	% VNR
Eau	92,9	90,80 - 93,90	-
Fibres	2,70	2,20 - 3,80	-
Glucides	2,39	-	0,92
dont Sucres	2,39	NC - 3,53	2,66
Lipides	0,14	0,10 - 0,30	0,20
dont Acides Gras Saturés	0,034	-	0,17
Protéines	1,12	0,10 - 1,25	2,24

Sources

Constituant (g)	Quantité	Min-Max	% VNR
Eau	Ciqua 2020	-	-
Fibres	Ciqua 2020	-	-
Glucides	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
dont Sucres	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Lipides	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
dont Acides Gras Saturés	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Constituant (g)	Quantité	Min-Max	% VNR
Protéines	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Zoom on carbohydrates

- The amount of carbohydrates present in raw aubergine (2.39 g per 100 g) is lower than the average amount present in raw vegetables (4.45 g per 100 g)
- These are mainly glucose (1.13 g per 100 g), fructose (1.12 g per 100 g) and sucrose (0.14 g per 100 g).
- Raw aubergine is **low in sugar*** as it contains less than 5 g per 100 g, or 2.39 g per 100 g.

Zoom on fibres

- The fibre content (2.70 g per 100 g) of raw aubergine is higher than the average amount found in raw vegetables (2.43 g per 100 g).

Zoom on protein

- The amount of proteins (1.12 g per 100 g) in raw aubergine is lower than the average amount found in raw vegetables (1.87 g per 100 g).

Zoom on lipids

- The amount of fat (0.14 g per 100 g) in raw aubergine is lower than the average amount found in raw vegetables (0.56 g per 100 g).
- Raw aubergine is **fat-free***, as it contains less than 0.5 g per 100 g, i.e. 0.14 g per 100 g.

* Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods.

MINÉRAUX ET OLIGO-ÉLÉMENTS

Valeurs

Constituant	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g	% VNR
Calcium (mg)	8,70	6,12 - 12,30	1,09
Chlorure (mg)	-	-	-
Cuivre (mg)	0,081	0,043 - 0,14	8,10
Fer (mg)	0,32	0,17 - 0,40	2,29
Iode (µg)	0,15	0,02 - 0,30	0,10
Magnésium (mg)	12	10 - 15	3,20
Manganèse (mg)	0,24	0,086 - 0,96	12

Constituant	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g	% VNR
Phosphore (mg)	27,20	21 - 39,60	3,89
Potassium (mg)	235	201 - 259	11,75
Sélénium (µg)	0,20	NC - 0,80	0,36
Sodium (mg)	2,50	1 - 3	-
Zinc (mg)	0,16	0,11 - 0,23	1,60

Sources

Constituant	Quantité	Min-Max	% VNR
Calcium (mg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Chlorure (mg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Cuivre (mg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Fer (mg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Iode (µg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Magnésium (mg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Manganèse (mg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Phosphore (mg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Constituant	Quantité	Min-Max	% VNR
Potassium (mg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Sélénium (µg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Sodium (mg)	Ciqua 2020	-	-
Zinc (mg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Zoom on minerals and trace elements

- Raw aubergine contains a significant amount of **manganese** and **potassium**. It brings the equivalent of:
 - 12% of DRVs for manganese, i.e. 0.24 mg per 100 g;
 - 11.75 % of DRVs for potassium, i.e. 235 mg per 100 g.

The other minerals and trace elements are present in quantities representing less than 9% of DRVs.

VITAMINES

Valeurs

Constituant	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g	% VNR
Provitamine A Béta-carotène (µg)	14	0 - 37	-
Équivalent Vitamine A (µg)	2,33	0 - 6,17	0,29
Vitamine B1 (mg)	0,045	0,026 - 0,05	4,09
Vitamine B2 (mg)	0,034	0,03 - 0,05	2,43
Vitamine B3 (mg)	0,72	0,55 - 0,80	4,50
Vitamine B5 (mg)	0,25	0,22 - 0,35	4,17
Vitamine B6 (mg)	0,082	0,074 - 0,097	5,86
Vitamine B9 (µg)	24,50	13 - 27	12,25

Constituant	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g	% VNR
Vitamine C (mg)	2,10	0,80 - 3,50	2,63
Vitamine E (mg)	0,17	0,03 - 0,30	1,42
Vitamine K1 (µg)	3,50	-	4,67

Sources

Constituant	Quantité	Min-Max	% VNR
Provitamine A Béta-carotène (µg)	Ciqua 2020	-	-
Équivalent Vitamine A (µg)	Calcul à partir de la valeur Provitamine A Béta-carotène*	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B1 (mg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B2 (mg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B3 (mg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B5 (mg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B6 (mg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B9 (µg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine C (mg)	Ciqua 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Constituant	Quantité	Min-Max	% VNR
Vitamine E (mg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine K1 (µg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Zoom on vitamins

- Raw aubergine contains a significant amount of **vitamin B9** as it represents 12.25 % of DRVs for vitamin B9, i.e. 24.50 µg per 100 g.

- The amount of other vitamins is less than 6% of DRVs.

*Calculation performed: Beta Carotene / 6 + retinol

POLYPHÉNOLS

Valeurs

Constituant (g)	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g
Acides Phénoliques (mg)	2,60	1,76 - 4,01
<i>dont Acides Hydroxybenzoïques (mg)</i>	1,57	0,84 - 2,79
<i>dont Acides Hydroxycinnamiques (mg)</i>	1,03	0,92 - 1,22
Lignanes (mg)	0,11	0,07 - 0,14
Polyphénols totaux	2,71	1,83 - 4,15

Sources

Constituant (g)	Quantité	Min-Max
Acides Phénoliques	Phenol Explorer 3.6 Méthode utilisée : chromatographie après hydrolyse	-
<i>dont Acides Hydroxybenzoïques</i>	Phenol Explorer 3.6 Méthode utilisée : chromatographie après hydrolyse	-
<i>dont Acides Hydroxycinnamiques</i>	Phenol Explorer 3.6 Méthode utilisée : chromatographie après hydrolyse	-
Lignanes	Phenol Explorer 3.6 Méthode utilisée : chromatographie après hydrolyse	-

Constituant (g)	Quantité	Min-Max
Polyphénols totaux	Phenol Explorer 3.6 Méthode utilisée : chromatographie après hydrolyse	-

Zoom on polyphenols

- Polyphenols are substances with an antioxidant effect.
- Raw aubergine contains few polyphenols according to chromatographic analysis after hydrolysis.

ROASTED/BAKED

The following values are approximate and depend on variety, season, ripeness, cultivation conditions, etc. Roasted/baked aubergines are **low in energy*** as they provide an average of **33.80 calories (kcal)** per 100 g or **143 kJ**. An average aubergine weighs 225 to 250 g, depending on the size, which corresponds to an energy intake of approximately 76.05 to 84.50 kcal.

COMPOSITION TABLES

For each nutrient, the tables provide information on the content, minimum and maximum values, as well as the percentage of the Dietary Reference Values (DRVs) per 100 g net of roasted/baked aubergine (flesh and skin), except for the table of polyphenols which refers to cooked aubergine (cooking method not specified).

* Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods.

MACRONUTRIMENTS

Valeurs

Constituant (g)	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g	% VNR
Eau	91	-	-
Fibres	1,90	-	-
Glucides	3,83	0 - NC	1,47
<i>dont Sucres</i>	3,40	-	3,78
Lipides	< 0,30	-	-
<i>dont Acides Gras Saturés</i>	< 0,01	-	-
Protéines	1,31	1,30 - NC	2,62

Sources

Constituant (g)	Quantité	Min-Max	% VNR
Eau	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	-

Constituant (g)	Quantité	Min-Max	% VNR
Fibres	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	-
Glucides	Ciqual 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
<i>dont Sucres</i>	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Lipides	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
<i>dont Acides Gras Saturés</i>	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Protéines	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Zoom on carbohydrates

- The amount of carbohydrates in baked aubergine (3.83 g per 100 g) is lower than the average amount in cooked vegetables (4.85 g per 100 g).
- Its carbohydrates are mainly glucose (1.80 g per 100 g), fructose (1.40 g per 100 g) and sucrose (0.20 g per 100 g).
- Baked aubergine is **low in sugar*** as it contains less than 5 g per 100 g, or 2.39 g per 100 g.

Zoom on fibres

- The fibre content (1.90 g per 100 g) of baked aubergine is lower than the average amount found in cooked vegetables (3.40 g per 100 g).

Zoom on protein

- The amount of proteins (1.31 g per 100 g) in baked aubergine is lower than the average amount found in cooked vegetables (2 g per 100 g).

Zoom on lipids

- Baked aubergine is **fat-free***, as it contains less than 0.5 g per 100 g.

* Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods.

MINÉRAUX ET OLIGO-ÉLÉMENTS

Valeurs

Constituant	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g	% VNR
Calcium (mg)	13	-	1,63
Chlorure (mg)	-	-	-
Cuivre (mg)	0,08	-	8
Fer (mg)	0,59	-	4,21
Iode (µg)	< 20	-	-
Magnésium (mg)	20	-	5,33
Manganèse (mg)	0,15	-	7,50
Phosphore (mg)	31	-	4,43
Potassium (mg)	310	-	15,50
Sélénium (µg)	< 20	-	-
Sodium (mg)	< 5	-	-
Zinc (mg)	0,14	-	1,40

Sources

Constituant	Quantité	Min-Max	% VNR
Calcium (mg)	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Chlorure (mg)	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Cuivre (mg)	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Fer (mg)	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Constituant	Quantité	Min-Max	% VNR
Iode (µg)	Ciqua 2020 (valeur issue des analyses Ciqua-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Magnésium (mg)	Ciqua 2020 (valeur issue des analyses Ciqua-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Manganèse (mg)	Ciqua 2020 (valeur issue des analyses Ciqua-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Phosphore (mg)	Ciqua 2020 (valeur issue des analyses Ciqua-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Potassium (mg)	Ciqua 2020 (valeur issue des analyses Ciqua-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Sélénium (µg)	Ciqua 2020 (valeur issue des analyses Ciqua-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Sodium (mg)	Ciqua 2020 (valeur issue des analyses Ciqua-Aprifel 2018)	-	-
Zinc (mg)	Ciqua 2020 (valeur issue des analyses Ciqua-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Zoom on minerals and trace elements

- Baked aubergine is a **source of potassium** as it provides the equivalent of 15.50% of DRVs for potassium, i.e. 310 mg per 100 g.
- The second most significant mineral in baked aubergine is copper as it represents 8% of the DRVs for copper.
- The other minerals and trace elements are present in quantities representing less than 8% of DRVs.

VITAMINES

Valeurs

Constituant	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g	% VNR
Provitamine A Béta-carotène (µg)	60,20	-	-
Équivalent Vitamine A (µg)	10,03	-	1,25
Vitamine B1 (mg)	< 0,015	-	-
Vitamine B2 (mg)	< 0,01	-	-
Vitamine B3 (mg)	0,42	-	2,63
Vitamine B5 (mg)	0,52	-	8,67
Vitamine B6 (mg)	0,053	-	3,79
Vitamine B9 (µg)	< 5	-	-
Vitamine C (mg)	< 0,50	-	-
Vitamine E (mg)	< 0,08	-	-
Vitamine K1 (µg)	< 0,80	-	-

Sources

Constituant	Quantité	Min-Max	% VNR
Provitamine A Béta-carotène (µg)	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	-
Équivalent Vitamine A (µg)	Calcul à partir de la valeur Provitamine A Béta-carotène*	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B1 (mg)	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B2 (mg)	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B3 (mg)	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B5 (mg)	Ciqual 2020 (valeur issue des analyses Ciqual-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Constituant	Quantité	Min-Max	% VNR
Vitamine B6 (mg)	Ciquel 2020 (valeur issue des analyses Ciquel-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine B9 (µg)	Ciquel 2020 (valeur issue des analyses Ciquel-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine C (mg)	Ciquel 2020 (valeur issue des analyses Ciquel-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine E (mg)	Ciquel 2020	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011
Vitamine K1 (µg)	Ciquel 2020 (valeur issue des analyses Ciquel-Aprifel 2018)	-	Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011

Zoom on vitamins

- The vitamin best represented in baked aubergine is vitamin B5 with a content equivalent to 8.67 % of DRVs for vitamin B5, i.e. 0.52 mg per 100 g.
- The quantity of other vitamins represents less than 4% of DRVs.

*Calculation performed: Beta Carotene / 6 + retinol

POLYPHÉNOLS

Valeurs

Constituant (g)	Teneur moyenne	Min-Max pour 100 g
Acides Phénoliques (mg)	23	-
<i>dont Acides Hydroxybenzoïques (mg)</i>	2,46	-
<i>dont Acides Hydroxycinnamiques (mg)</i>	20,53	-

Sources

Constituant (g)	Quantité	Min-Max
Acides Phénoliques	Etude CTCPA-Aprifel 2018 - Méthode utilisée : HPLC	-

Constituant (g)	Quantité	Min-Max
<i>dont Acides Hydroxybenzoïques</i>	Etude CTCPA-Aprifel 2018 - Méthode utilisée : HPLC	-
<i>dont Acides Hydroxycinnamiques</i>	Etude CTCPA-Aprifel 2018 - Méthode utilisée : HPLC	-

Zoom on polyphenols (values for cooked aubergine – cooking method not specified)

- Polyphenols are substances with an antioxidant effect.
- The polyphenols present in cooked aubergine are mainly phenolic acids with a majority of hydroxycinnamic acids, according to HPLC analysis.

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ RAW

According to the definitions of nutrition claims as set out in Regulation (EC) No 1924/2006 on nutrition and health claims, and in view of the composition of raw aubergine, the following claim may be used:

NUTRITION CLAIMS OF RAW AUBERGINE:

- **Low in energy** (100 g of raw aubergine provide less than 40 kcal)
- **Fat-free** (100 g of raw aubergine provide less than 0.5 g)
- **Low in sugar** (100 g of raw aubergine provide less than 5 g)

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ ROASTED/BAKED

According to the definitions of nutrition claims as set out in Regulation (EC) No 1924/2006 on nutrition and health claims, and in view of the composition of roasted/baked aubergines, the following claims may be used:

NUTRITION CLAIMS OF ROASTED/BAKED AUBERGINE

- **Low in energy** (100 g of baked aubergine provide less than 40 kcal)
- **Fat-free** (100 g of baked aubergine provide less than 0.5 g)
- **Low in sugar** (100 g of baked aubergine provide less than 5g)
- **Source of potassium** (100 g of baked aubergine provide more than 15% of DRVs)

HEALTH CLAIMS (FOR A CONSUMPTION OF 100 G OF ROASTED/BAKED AUBERGINE)

Potassium

- Potassium contributes to:

- normal functioning of the nervous system,
- normal muscle function,
- maintenance of normal blood pressure.

- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqua 2020. Consultée le 04/08/2020 depuis le site internet Ciqua <https://ciqua.anses.fr/>
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqua pour le calcul des apports nutritionnels CALNUT 2020. Consultée le 14/09/2020 depuis le site internet Ciqua <https://ciqua.anses.fr/>
- Ctifl. L'aubergine. Paris : Ctifl, 159 p
- Ge HY, Liu Y, Zhang J, Han HQ, Li HZ, Shao WT, Chen HY. Simple sequence repeat-based association analysis of fruit traits in eggplant (*Solanum melongena*). Genet Mol Res. 2013;12(4):5651-63.
- Les fruits et légumes frais. L'aubergine: présentation, production, consommation [en ligne]. [consulté le 4 mars 2020]. Disponible sur: <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/legumes-fruits/aubergine/carte-identite>
- Kaushik P. Genetic Analysis for Fruit Phenolics Content, Flesh Color, and Browning Related Traits in Eggplant (*Solanum melongena*). International Journal of Molecular Sciences. 2019;20(12):2990.
- Lelario F, De Maria S, Rivelli AR, Russo D, Milella L, Bufo SA, et al. A Complete Survey of Glycoalkaloids Using LC-FTICR-MS and IRMPD in a Commercial Variety and a Local Landrace of Eggplant (*Solanum melongena* L.) and their Anticholinesterase and Antioxidant Activities. Toxins. 2019;11(4):230.
- Li J, He Y-J, Zhou L, Liu Y, Jiang M, Ren L, et al. Transcriptome profiling of genes related to light-induced anthocyanin biosynthesis in eggplant (*Solanum melongena* L.) before purple color becomes evident. BMC Genomics. 2018;19(1):201.
- Mennella G, Lo Scalzo R, Fibiani M, D'Alessandro A, Francese G, Toppino L, Acciarri N, de Almeida AE, Rotino GL. Chemical and bioactive quality traits during fruit ripening in eggplant (*S. melongena* L.) and allied species. J Agric Food Chem. 2012;60(47):11821-31.
- Mishra BB, Gautam S, Sharma A. Purification and characterisation of polyphenol oxidase (PPO) from eggplant (*Solanum melongena*). Food Chem. 2012 ;134(4):1855-61.
- Neveu V, Perez-Jiménez J, Vos F, Crespy V, du Chaffaut L, Mennen L, Knox C, Eisner R, Cruz J, Wishart D, Scalbert A. (2010) Phenol-Explorer: an online comprehensive database on polyphenol contents in foods. Database, doi: 10.1093/database/bap024. Full text (free access)
- Nishimura M, Suzuki M, Takahashi R, Yamaguchi S, Tsubaki K, Fujita T, et al. Daily Ingestion of Eggplant Powder Improves Blood Pressure and Psychological State in Stressed Individuals: A Randomized Placebo-Controlled Study. Nutrients. 2019;11(11):2797.
- Règlement (CE) N° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.
- Règlement (UE) N°432/2012 de la Commission du 16 mai 2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles.
- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et de Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 200/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission.
- Silman I, Sussman JL. Acetylcholinesterase: how is structure related to function? Chemico-Biological Interactions. 2008;175(1-3):3-10.
- Talesa VN. Acetylcholinesterase in Alzheimer's disease. Mechanisms of Ageing and Development. 2001;122(6):1961-9.