

最近1ヶ年間の脂肪酸組成

品名	件数	平均 範囲	脂肪酸組成(%)						
			カプロン酸 C6:0	カプリル酸 C8:0	カプリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチン酸 C16:0	パルミトレイン酸 C16:1
食用サフラワー油 (ハイリノール)	5	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.1 0.0~0.1	6.5 6.2~6.7	0.0 0.0~0.0
食用サフラワー油 (ハイオレイック)	120	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	4.6 4.3~5.0	0.0 0.0~0.1
食用サフラワー油 (混合品)	0	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —
食用ぶどう油	3	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	6.7 6.6~6.9	0.0 0.0~0.0
食用大豆油	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	10.3 10.0~10.5	0.0 0.0~0.0
食用ひまわり油 (ハイリノール)	2	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	6.1 6.1~6.1	0.1 0.0~0.1
食用ひまわり油 (ハイオレイック)	45	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	3.4 3.1~3.6	0.1 0.0~0.1
食用ひまわり油 (混合品)	5	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	4.9 4.8~5.0	0.1 0.1~0.1
食用とうもろこし油	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	11.6 11.2~12.7	0.0 0.0~0.1
食用綿実油	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.6 0.5~0.7	19.8 17.0~22.2	0.5 0.4~0.6

※0.0は0.1%未満

脂肪酸組成(%)									
ステアリン酸 C18:0	オレイン酸 C18:1n9	リノール酸 C18:2n6	リノレン酸 C18:3n3	アラキジン酸 C20:0	エイコセン酸 C20:1	ベヘン酸 C22:0	エルカ酸 C22:1n9	リグノセリン酸 C24:0	その他脂肪酸
2.6	14.8	74.5	0.6	0.4	0.2	0.2	—	0.1	0.0
2.5~2.7	13.8~16.3	72.5~75.7	0.3~0.9	0.3~0.4	0.2~0.2	0.2~0.2	—	0.0~0.1	0.1~0.1
1.7	80.8	11.5	0.2	0.4	0.3	0.3	—	0.2	—
1.5~2.0	76.4~83.9	9.1~15.4	0.0~0.8	0.3~0.4	0.3~0.4	0.2~0.4	—	0.1~0.3	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4.0	18.9	69.5	0.4	0.2	0.2	0.0	—	—	0.0
3.9~4.0	18.5~19.5	68.7~70.0	0.4~0.5	0.2~0.2	0.2~0.2	0.0~0.1	—	—	0.1~0.1
3.9	23.7	54.3	6.8	0.4	0.2	0.3	—	0.1	—
3.7~4.0	21.9~25.5	52.7~56.0	6.4~7.1	0.3~0.4	0.2~0.3	0.3~0.4	—	0.1~0.2	—
3.4	32.0	56.7	0.3	0.3	0.2	0.7	—	0.2	0.2
3.3~3.5	31.6~32.4	55.9~57.4	0.2~0.4	0.2~0.3	0.2~0.2	0.7~0.7	—	0.2~0.2	0.1~0.2
3.5	83.7	7.4	0.2	0.3	0.3	1.0	—	0.3	—
2.2~3.8	81.6~89.4	3.3~9.0	0.0~0.5	0.2~0.4	0.2~0.3	0.8~1.1	—	0.3~0.4	—
3.1	60.4	29.5	0.3	0.3	0.2	0.8	—	0.3	—
3.0~3.2	60.2~60.5	29.3~29.9	0.2~0.4	0.3~0.3	0.2~0.3	0.8~0.8	—	0.3~0.3	—
1.7	32.1	52.4	1.1	0.4	0.3	0.1	—	0.2	—
1.6~1.9	29.9~36.3	48.6~54.1	0.8~1.3	0.4~0.5	0.3~0.3	0.1~0.2	—	0.2~0.2	—
2.2	18.0	57.5	0.8	0.3	0.0	0.1	—	0.2	—
2.1~2.4	16.5~24.1	53.0~60.3	0.5~2.0	0.2~0.3	0.0~0.2	0.1~0.2	—	0.1~0.2	—

品名	件数	平均 範囲	脂肪酸組成(%)						パルミトリン酸 C16:1
			カプロン酸 C6:0	カプリル酸 C8:0	カプリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチン酸 C16:0	
食用ごま油	10	平均	—	—	—	—	—	9.2	0.1
		範囲	—	—	—	—	—	8.9~9.6	0.0~0.1
食用なたね油 (ローエルシク)	10	平均	—	—	—	—	0.0	4.1	0.2
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.9~4.3	0.2~0.2
食用なたね油 (ハイオレイック)	10	平均	—	—	—	—	0.0	3.7	0.2
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.5~3.9	0.2~0.2
食用なたね油 (ハイエルシク)	5	平均	—	—	—	—	0.0	2.9	0.1
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	2.8~2.9	0.1~0.2
食用こめ油	10	平均	—	—	—	—	0.3	17.4	0.2
		範囲	—	—	—	—	0.3~0.4	16.1~18.8	0.1~0.2
食用落花生油	0	平均	—	—	—	—	—	—	—
		範囲	—	—	—	—	—	—	—
食用パーム油	10	平均	—	—	—	0.3	1.0	44.0	0.2
		範囲	—	—	—	0.2~0.7	0.9~1.1	43.2~44.7	0.1~0.2
食用パームオレ イ	10	平均	—	—	—	0.3	1.0	37.3	0.2
		範囲	—	—	—	0.2~0.4	0.9~1.1	31.2~40.3	0.2~0.2
食用パーム核 油	5	平均	0.2	2.9	3.0	47.2	16.5	9.0	—
		範囲	0.2~0.2	2.7~3.0	2.9~3.2	46.5~48.3	16.1~17.0	8.6~9.3	—
食用やし油	10	平均	0.4	6.3	5.6	47.6	18.7	9.6	—
		範囲	0.4~0.4	6.0~6.4	5.4~5.7	46.8~48.8	18.3~18.9	9.2~10.0	—

※0.0は0.1%未満

脂肪酸組成(%)									
ステアリン酸 C18:0	オレイン酸 C18:1	リノール酸 C18:2	リノレン酸 C18:3	アラキジン酸 C20:0	エイコセン酸 C20:1	ベヘニン酸 C22:0	エルシン酸 C22:1	リグノセリン酸 C24:0	その他脂肪酸
5.6	39.9	44.0	0.3	0.6	0.2	0.1	—	0.0	—
5.2~6.0	38.3~41.6	41.4~46.0	0.3~0.4	0.6~0.7	0.2~0.2	0.1~0.2	—	0.0~0.0	—
1.8	64.1	19.0	8.5	0.6	1.1	0.3	0.3	0.1	0.1
1.5~1.9	62.8~66.4	18.0~19.5	7.4~9.7	0.5~0.6	1.0~1.4	0.3~0.3	0.0~0.5	0.1~0.2	0.1~0.1
1.7	74.9	14.5	2.7	0.6	1.3	0.3	0.0	0.2	0.1
1.6~1.7	73.9~77.2	11.9~15.1	2.2~3.1	0.5~0.6	1.2~1.3	0.3~0.3	0.0~0.0	0.1~0.2	0.1~0.1
1.1	15.6	13.3	9.0	0.8	6.7	0.8	46.1	0.4	3.2
1.0~1.1	14.8~16.1	13.0~14.0	8.7~9.4	0.8~0.8	6.5~6.8	0.8~0.8	45.4~47.0	0.3~0.5	2.7~3.8
1.8	43.2	34.1	1.3	0.7	0.6	0.2	—	0.4	0.0
1.7~1.9	41.6~44.2	33.2~34.7	1.2~1.6	0.7~0.8	0.5~0.6	0.2~0.2	—	0.3~0.4	0.1~0.1
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4.5	39.2	10.1	0.2	0.4	0.1	0.0	—	0.0	—
4.3~4.6	38.5~40.0	9.7~10.4	0.1~0.2	0.4~0.4	0.1~0.2	0.0~0.1	—	0.0~0.0	—
4.0	44.3	12.3	0.2	0.4	0.2	0.0	—	0.0	—
3.2~4.3	42.0~49.7	11.0~14.3	0.1~0.4	0.3~0.4	0.1~0.2	0.0~0.0	—	0.0~0.0	—
2.4	16.2	2.5	—	0.1	0.0	—	—	—	—
2.2~2.7	15.5~16.6	2.3~2.6	—	0.1~0.1	0.0~0.1	—	—	—	—
2.9	7.2	1.8	—	0.0	—	—	—	—	—
2.8~3.3	6.6~8.0	1.7~2.0	—	0.0~0.0	—	—	—	—	—

JAS製品の脂肪酸組成

No.	種類名	脂肪酸組成(%)						
		カプロン酸 C6:0	カプリル酸 C8:0	カプリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチン酸 C16:0	パルミトリン酸 C16:1
1	サフラワーサラダ油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	4.8	0.0
2	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.5	0.0
3	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.4	0.0
4	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.7	0.0
5	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.6	0.0
6	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.4	0.0
7	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.3	0.0
8	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.5	0.0
9	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.6	0.0
10	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.4	0.0
11	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.2	0.0
12	ひまわりサラダ油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	3.4	0.0
13	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
14	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
15	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
16	ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.0
17	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.0
18	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
19	ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1
20	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1

脂肪酸組成(%)										No.
ステアリン酸 C18:0	オレイン酸 C18:1n9	リノール酸 C18:2n6	リノレン酸 C18:3n3	アラキジン酸 C20:0	エイコセン酸 C20:1	ベヘン酸 C22:0	エルカ酸 C22:1n9	リグノセリン酸 C24:0	その他脂肪酸	
1.7	80.3	11.8	0.2	0.4	0.3	0.3	-	0.2	-	1
3.9	21.7	56.6	6.4	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-	2
4.0	22.7	55.2	6.8	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-	3
4.0	22.4	55.1	6.8	0.3	0.2	0.4	-	0.1	-	4
3.9	22.6	54.7	7.2	0.4	0.2	0.3	-	0.1	-	5
3.9	23.0	54.8	6.7	0.4	0.2	0.4	-	0.2	-	6
4.1	23.6	53.7	7.2	0.4	0.2	0.4	-	0.1	-	7
3.9	21.9	55.9	6.9	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-	8
4.1	22.1	55.2	7.0	0.4	0.2	0.3	-	0.1	-	9
4.0	22.3	55.5	6.9	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-	10
4.0	23.5	53.8	7.5	0.4	0.2	0.3	-	0.1	-	11
3.7	83.3	7.4	0.2	0.4	0.3	1.0	-	0.3	-	12
5.8	39.1	44.3	0.4	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	13
5.5	40.2	43.7	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	14
5.6	40.9	42.7	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	15
5.6	39.7	44.1	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	16
5.6	39.4	44.5	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	17
5.6	39.8	44.0	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	18
5.4	39.7	44.2	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	19
5.8	41.0	42.6	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	20

※0.0は0.1%未満

No.	種類名	脂肪酸組成(%)						
		カプロン酸 C6:0	カプリル酸 C8:0	カプリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチン酸 C16:0	パルミトリン酸 C16:1
21	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1
22	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
23	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2
24	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2
25	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	3.9	0.2
26	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2
27	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.4	0.2
28	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.5	0.3
29	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.3	0.1
30	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.4	0.1
31	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.7	0.2
32	調合油	-	-	-	-	0.0	7.0	0.1
33	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	8.5	0.1
34	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	7.6	0.2
35	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	8.6	0.1
36	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	7.8	0.1
37	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	4.4	0.2
38	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	7.1	0.2
39	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	9.1	0.1
40	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	5.5	0.2

脂肪酸組成(%)										No.
ステアリン酸 C18:0	オレイン酸 C18:1n9	リノール酸 C18:2n6	リノレン酸 C18:3n3	アラキジン酸 C20:0	エイコセン酸 C20:1	ベヘン酸 C22:0	エルカ酸 C22:1n9	リグノセリン酸 C24:0	その他脂肪酸	
5.4	41.0	42.9	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	21
5.7	40.4	43.1	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	22
1.5	64.2	18.9	7.8	0.6	1.4	0.3	0.6	0.1	0.1	23
2.0	61.5	20.1	10.0	0.6	0.9	0.3	-	0.1	-	24
1.8	60.3	17.9	8.2	6.0	1.0	0.3	-	0.2	0.2	25
1.9	65.2	18.4	8.1	0.6	1.1	0.3	0.0	0.2	-	26
2.1	61.7	20.5	9.1	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	27
1.8	61.0	20.4	10.0	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	28
1.7	43.7	35.0	1.2	0.6	0.6	0.2	-	0.3	-	29
1.7	43.6	35.0	1.2	0.6	0.6	0.2	-	0.3	-	30
1.8	43.5	34.4	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	31
4.0	50.2	33.8	3.4	0.6	0.6	0.2	-	0.1	-	32
3.5	34.4	44.6	7.6	0.4	0.5	0.3	-	0.1	-	33
3.2	40.3	39.1	8.1	0.5	0.6	0.3	-	0.1	-	34
3.5	34.0	44.8	7.8	0.4	0.4	0.3	-	0.1	-	35
3.1	40.6	39.4	7.5	0.5	0.6	0.3	-	0.1	-	36
2.1	61.3	20.9	9.0	0.6	1.0	0.3	-	0.1	0.1	37
3.0	44.7	36.0	7.3	0.5	0.7	0.3	-	0.2	-	38
3.6	31.4	47.3	7.2	0.4	0.4	0.3	-	0.2	-	39
2.3	55.2	26.3	8.6	0.6	0.9	0.3	-	0.1	-	40

※0.0は0.1%未満

国内非JAS製品の脂肪酸組成

No.	種類名	脂肪酸組成(%)						
		カプロン酸 C6:0	カプリル酸 C8:0	カプリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチン酸 C16:0	パルミトレイン酸 C16:1
1	食用 ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.2	0.1
2	食用 大豆油	-	-	-	-	0.0	10.6	0.0
3	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
4	食用 なたね油	-	-	-	-	0.0	4.2	0.2
5	食用 なたね油	-	-	-	-	0.0	4.4	0.2
6	食用 こめ油	-	-	-	-	0.3	16.9	0.1
7	食用 こめ油	-	-	-	-	0.3	17.8	0.2
8	食用 こめ油	-	-	-	-	0.3	16.9	0.2
9	食用 こめ油	-	-	-	-	0.3	16.4	0.2
10	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.9	0.6
11	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.8
12	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.6	1.1
13	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.9	1.1
14	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.6	0.8
15	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.9	0.8
16	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.9
17	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.9	1.2
18	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.2	0.3
19	食用 オリーブ油	-	-	-	-	-	12.4	1.1
20	食用 オリーブ油	-	-	-	-	-	11.4	0.8

脂肪酸組成(%)										No.
ステアリン酸 C18:0	オレイン酸 C18:1n9	リノール酸 C18:2n6	リノレン酸 C18:3n3	アラキジン酸 C20:0	エイコセン酸 C20:1	ベヘン酸 C22:0	エルカ酸 C22:1n9	リグノセリン酸 C24:0	その他脂肪酸	
4.4	23.3	64.0	0.5	0.2	0.2	-	-	0.0	0.1	1
4.1	22.5	54.7	7.0	0.4	0.2	0.3	-	0.2	-	2
5.6	41.1	42.5	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	3
1.6	63.1	19.6	8.6	0.6	1.4	0.3	0.3	0.1	-	4
1.7	57.5	21.0	9.6	0.6	1.3	0.3	2.9	0.2	0.3	5
1.8	43.9	33.8	1.2	0.8	0.6	0.2	-	0.4	-	6
1.9	42.7	34.0	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.4	-	7
1.7	43.3	34.5	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	8
1.8	43.7	34.6	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	9
3.3	77.8	6.5	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	10
2.7	79.0	4.1	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.5	11
2.3	78.4	3.6	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.4	12
1.9	73.1	8.4	1.6	0.3	0.3	0.0	-	-	0.4	13
3.1	72.6	9.9	0.8	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	14
3.1	75.0	8.3	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	15
3.1	72.1	10.6	0.8	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	16
2.8	72.7	8.8	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.3	17
2.3	78.5	6.6	0.8	0.4	0.4	0.1	-	0.0	0.4	18
3.0	72.8	9.0	0.7	0.5	0.3	0.1	-	0.0	0.1	19
3.1	74.2	8.9	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.2	20

※0.0は0.1%未満

No.	種類名	脂肪酸組成(%)						
		カプロン酸 C6:0	カプリル酸 C8:0	カプリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチン酸 C16:0	パルミトリン酸 C16:1
21	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.2	0.9
22	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.4	1.1
23	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.7	1.2
24	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	9.7	0.6
25	食用調合油	-	-	-	-	0.0	10.1	0.0
26	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.0	0.0
27	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.9	0.0
28	食用インカインチ油	-	-	-	-	-	4.0	0.0
29	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.3	0.0
30	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.2	0.0
31	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.0	0.0
32	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.6	0.0
33	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.0	0.0
34	食用調理油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.1
35	食用調理油	-	-	-	0.0	0.2	10.7	0.2
36	食用調理油	-	-	-	-	0.0	4.1	0.2
37	食用調理油	-	6.6	4.9	-	-	3.6	0.2
38	食用油脂	-	71.7	28.3	-	-	-	-
39	食用油脂	-	-	-	-	0.0	10.4	0.0
40	食用サチャインチオイル	-	-	-	-	-	3.9	-

脂肪酸組成(%)										No.
ステアリン酸 C18:0	オレイン酸 C18:1n9	リノール酸 C18:2n6	リノレン酸 C18:3n3	アラキジン酸 C20:0	エイコセン酸 C20:1	ベヘン酸 C22:0	エルカ酸 C22:1n9	リグノセリン酸 C24:0	その他脂肪酸	
3.2	75.2	7.9	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.2	21
3.0	72.7	9.2	0.6	0.5	0.3	0.1	-	0.0	0.1	22
3.0	72.0	9.5	0.6	0.5	0.3	0.1	-	-	0.1	23
3.4	78.4	6.3	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.2	24
4.6	30.2	49.6	4.4	0.5	0.2	0.3	-	0.1	-	25
3.3	18.1	13.6	59.4	0.1	0.2	0.1	-	0.0	0.2	26
2.6	11.8	13.4	66.8	0.1	0.1	0.0	-	0.0	0.3	27
2.9	9.1	34.9	48.8	0.0	0.3	-	-	-	-	28
2.1	13.5	13.1	65.7	0.1	0.1	-	-	-	0.1	29
2.2	17.3	15.9	58.0	0.2	0.2	0.0	-	0.0	-	30
2.2	15.9	15.8	59.9	0.1	0.1	0.0	-	0.0	-	31
1.7	13.7	14.0	64.3	0.1	0.1	0.0	-	0.0	0.5	32
2.3	16.2	15.8	59.4	0.2	0.1	-	-	-	-	33
2.0	63.5	19.8	8.1	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	34
2.3	56.8	22.0	6.2	0.6	0.7	0.2	-	0.1	-	35
2.0	63.4	18.6	9.4	0.7	1.1	0.3	-	0.2	-	36
1.7	58.0	16.2	6.8	0.5	1.0	0.3	-	0.2	-	37
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	38
4.1	24.0	53.1	7.2	0.4	0.2	0.4	-	0.2	-	39
2.8	9.0	33.9	50.1	0.3	-	-	-	-	-	40

※0.0は0.1%未満

輸入非JAS製品の脂肪酸組成

No.	種類名	脂肪酸組成(%)						
		カブロン酸 C6:0	カプリル酸 C8:0	カプリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチン酸 C16:0	パルミトレイン酸 C16:1
1	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	6.7	0.0
2	食用ひまわり油	-	-	-	-	0.0	6.1	0.0
3	食用ひまわり油	-	-	-	-	0.0	5.7	0.1
4	食用ひまわり油	-	-	-	-	0.0	5.8	0.0
5	食用こめ油	-	-	-	-	0.4	19.2	0.2
6	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	11.6	0.7
7	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	10.9	0.8
8	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	10.6	0.6
9	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	14.2	1.0
10	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	12.9	1.1
11	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	11.6	0.7
12	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	11.7	0.7
13	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	11.0	0.8
14	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	11.7	0.8
15	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	12.8	1.1
16	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	11.1	0.7
17	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	11.1	0.8
18	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	10.8	0.7
19	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	13.0	1.0
20	食用オリーブ油 (_E X _V)	-	-	-	-	-	8.3	0.4

脂肪酸組成(%)										No.
ステアリン酸 C18:0	オレイン酸 C18:1n9	リノール酸 C18:2n6	リノレン酸 C18:3n3	アラキジン酸 C20:0	エイコセン酸 C20:1	ベヘン酸 C22:0	エルカ酸 C22:1n9	リグノセリン酸 C24:0	その他脂肪酸	
4.5	14.1	73.7	0.3	0.3	0.2	-	-	-	0.2	1
3.3	35.0	54.0	0.0	0.3	0.2	0.8	-	0.3	-	2
3.8	48.8	40.0	0.0	0.3	0.2	0.8	-	0.3	-	3
3.3	36.1	53.3	0.0	0.2	0.2	0.8	-	0.3	-	4
2.1	42.8	32.1	1.1	0.9	0.5	0.3	-	0.4	-	5
2.7	76.6	6.4	0.7	0.5	0.3	0.2	-	-	0.3	6
3.1	74.8	8.4	0.8	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	7
2.4	77.5	6.9	0.7	0.5	0.4	0.1	-	0.0	0.3	8
2.5	71.7	8.8	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	9
2.4	73.6	8.2	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	10
2.2	76.2	7.4	0.7	0.4	0.4	0.1	-	0.0	0.3	11
3.7	71.5	10.2	0.7	0.6	0.3	0.1	-	0.0	0.5	12
3.4	77.3	5.6	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.5	13
3.0	77.4	5.3	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.5	14
2.9	72.7	8.6	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	15
3.3	76.5	6.6	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.4	16
2.7	77.8	5.7	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.5	17
2.0	79.6	5.0	0.6	0.4	0.3	0.1	-	-	0.5	18
2.6	76.4	4.9	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.7	19
3.4	79.2	6.7	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.5	20

※0.0は0.1%未満

No.	種類名	脂肪酸組成(%)						
		カブロン酸 C6:0	カプリル酸 C8:0	カプリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチン酸 C16:0	パルミトリン酸 C16:1
21	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.7	1.0
22	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	14.0	1.1
23	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	13.3	1.4
24	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.7	0.8
25	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.0	0.8
26	食用やし油	0.5	7.7	5.9	50.3	19.5	7.5	-
27	食用やし油	0.4	6.7	5.4	48.5	20.2	8.5	-
28	食用やし油	0.5	6.8	6.1	50.3	18.5	8.4	-
29	食用やし油	0.4	6.5	5.6	49.0	19.4	9.1	-
30	食用調合油	-	-	-	-	0.0	5.8	0.3
31	食用麻の実油	-	-	-	-	-	6.5	0.1
32	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.6	-
33	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.9	0.1
34	食用インカインチ油	-	-	-	-	-	4.0	0.0
35	食用荳胡麻油	-	-	-	-	0.0	5.4	0.0
36	食用マカデミアナッツ油	-	-	-	0.0	0.6	8.2	17.3
37	食用植物油	-	-	-	-	0.0	15.1	6.5
38	食用油脂	-	57.6	42.4	-	-	-	-
39	食用フラックス油	-	-	-	-	-	5.0	0.0
40	食用フラックス油	-	-	-	-	0.0	5.1	0.0

脂肪酸組成(%)										No.
ステアリン酸 C18:0	オレイン酸 C18:1n9	リノール酸 C18:2n6	リノレン酸 C18:3n3	アラキジン酸 C20:0	エイコセン酸 C20:1	ベヘン酸 C22:0	エルカ酸 C22:1n9	リグノセリン酸 C24:0	その他脂肪酸	
3.0	74.8	6.9	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.2	21
2.7	72.4	8.0	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.2	22
3.1	70.3	10.1	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.1	23
3.2	75.0	7.6	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.2	24
3.5	76.8	6.4	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.2	25
3.0	4.8	0.8	-	-	-	-	-	-	-	26
3.0	6.0	1.3	-	0.0	-	-	-	-	-	27
3.1	5.4	0.9	-	-	-	-	-	-	-	28
3.3	5.7	1.0	-	0.0	-	-	-	-	-	29
2.4	58.8	24.2	6.9	0.5	0.7	0.3	-	0.1	-	30
2.6	11.8	55.8	20.8	0.9	0.9	0.4	-	0.2	-	31
2.3	9.5	12.9	70.4	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.3	32
4.8	19.3	13.2	56.1	0.2	0.1	0.2	0.0	0.1	0.2	33
3.1	10.0	35.8	46.6	0.1	0.3	-	-	-	0.1	34
2.6	14.0	14.6	63.2	0.1	0.1	0.0	-	0.0	-	35
3.4	61.5	2.3	0.1	2.7	2.4	0.8	0.2	0.3	0.2	36
0.4	66.6	10.6	0.6	0.0	0.2	0.0	-	0.0	-	37
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	38
4.6	16.2	14.9	58.5	0.2	0.1	0.2	-	0.1	0.2	39
3.8	14.6	16.2	59.8	0.1	0.1	0.1	-	0.0	0.2	40

※0.0は0.1%未満