

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	パルミトリン酸 C16:1
食用サフラワー油 (ハイリノール)	5	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.1	6.5 6.1~7.0	0.0 0.0~0.0
食用サフラワー油 (ハイオレイック)	116	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	— —	— —	— —	— —	— —	6.3 6.3~6.4	0.0 0.0~0.0
食用大豆油	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	10.1 9.0~10.5	0.0 0.0~0.0
食用ひまわり油 (ハイリノール)	3	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	6.2 6.0~6.3	0.0 0.0~0.1
食用ひまわり油 (ハイオレイック)	42	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	— —	3.6 3.3~4.0	0.0 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	5.1 5.0~5.3	0.1 0.0~0.1
食用とうもろこし油	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	— —	11.4 10.8~11.8	0.1 0.0~0.1
食用綿実油	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.6 0.6~0.7	19.9 18.4~22.7	0.5 0.5~0.5

※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
2.5 2.4~2.7	14.4 13.3~15.7	74.8 72.1~76.4	0.6 0.4~0.8	0.3 0.3~0.3	0.2 0.2~0.2	0.2 0.2~0.3	— —	0.1 0.0~0.2	0.3 0.0~0.8
1.6 1.5~2.0	81.2 77.0~84.0	11.2 9.0~14.7	0.2 0.0~0.6	0.3 0.3~0.4	0.3 0.3~0.4	0.3 0.2~0.4	— —	0.2 0.1~0.3	— —
— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —
3.7 3.5~3.9	16.6 15.2~19.2	72.7 69.9~74.4	0.3 0.3~0.3	0.1 0.1~0.2	0.2 0.2~0.2	0.0 0.0~0.0	— —	— —	— —
3.9 3.6~4.2	24.9 22.4~30.9	53.3 47.6~55.4	6.7 6.3~7.6	0.3 0.3~0.4	0.3 0.2~0.4	0.4 0.3~0.4	— —	0.2 0.0~0.2	— —
3.3 3.2~3.3	32.5 31.4~33.7	56.3 55.3~57.5	0.4 0.2~0.6	0.2 0.2~0.3	0.2 0.2~0.2	0.7 0.7~0.7	— —	0.3 0.2~0.4	— —
3.0 2.4~3.6	84.8 83.0~89.3	6.5 2.8~7.7	0.3 0.0~0.4	0.3 0.2~0.4	0.3 0.2~0.4	0.9 0.8~1.0	— —	0.3 0.3~0.4	— —
3.0 2.9~3.0	60.3 59.8~61.0	29.6 28.9~30.0	0.4 0.3~0.5	0.3 0.3~0.3	0.2 0.2~0.3	0.8 0.7~0.8	— —	0.3 0.3~0.3	— —
1.7 1.6~1.8	31.6 29.1~34.5	53.1 50.0~55.2	1.1 0.8~1.6	0.4 0.4~0.5	0.3 0.3~0.4	0.1 0.0~0.2	— —	0.2 0.1~0.2	— —
2.4 2.2~2.5	18.3 16.7~19.5	57.1 55.2~59.0	0.7 0.4~1.0	0.3 0.2~0.3	0.1 0.0~0.2	0.1 0.1~0.2	— —	0.0 0.0~0.1	0.1 0.0~0.4

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
食用ごま油	10	平均	—	—	—	—	—	9.1	0.1
		範囲	—	—	—	—	—	8.9~9.3	0.1~0.1
食用なたね油 (ローエルシック)	10	平均	—	—	—	—	0.0	4.2	0.2
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.8~4.4	0.2~0.2
食用なたね油 (ハイオレイック)	10	平均	—	—	—	—	—	3.7	0.2
		範囲	—	—	—	—	—	3.4~4.2	0.2~0.2
食用なたね油 (ハイエルシック)	5	平均	—	—	—	—	0.0	2.8	0.2
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	2.5~3.0	0.2~0.2
食用こめ油	10	平均	—	—	—	—	0.3	17.0	0.2
		範囲	—	—	—	—	0.3~0.3	15.5~18.7	0.2~0.2
食用落花生油	0	平均	—	—	—	—	—	—	—
		範囲	—	—	—	—	—	—	—
食用パーム油	10	平均	—	—	—	0.2	1.0	44.0	0.2
		範囲	—	—	—	0.1~0.4	1.0~1.0	43.4~44.6	0.1~0.2
食用パームオレイン	10	平均	—	—	—	0.2	0.9	35.5	0.2
		範囲	—	—	—	0.2~0.3	0.9~1.0	31.6~40.1	0.2~0.2
食用パーム核油	5	平均	0.2	2.8	2.9	47.0	16.4	9.1	—
		範囲	0.2~0.2	2.6~2.9	2.7~3.0	46.4~47.5	16.2~16.7	8.8~9.4	—
食用やし油	10	平均	0.4	6.1	5.4	48.3	18.8	9.5	—
		範囲	0.4~0.4	6.0~6.4	5.3~5.5	47.7~48.9	18.6~19.1	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	40.0	44.0	0.3	0.6	0.2	0.1	—	0.0	—
5.4~5.7	38.9~41.0	42.7~44.9	0.3~0.4	0.6~0.7	0.1~0.2	0.0~0.2	—	0.0~0.1	—
1.9	63.2	19.1	9.4	0.6	1.1	0.3	—	0.1	—
1.5~2.1	61.4~65.0	18.2~20.6	8.7~10.1	0.5~0.6	1.0~1.1	0.3~0.3	—	0.0~0.2	—
1.6	74.7	15.0	2.7	0.6	1.2	0.3	0.0	0.2	—
1.5~1.9	72.1~76.3	14.1~15.8	2.2~4.4	0.5~0.6	1.1~1.3	0.2~0.3	0.0~0.0	0.1~0.2	—
1.0	14.9	13.9	9.0	0.8	6.5	0.9	46.2	0.6	3.3
1.0~1.1	12.9~16.4	13.3~14.7	8.4~9.7	0.7~0.9	6.2~6.8	0.7~1.1	45.7~46.5	0.4~0.8	3.1~3.6
1.9	43.6	33.8	1.2	0.7	0.6	0.2	—	0.4	—
1.8~2.0	41.4~45.2	33.2~34.8	1.0~1.5	0.7~0.9	0.5~0.7	0.2~0.3	—	0.3~0.5	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4.4	39.8	9.7	0.1	0.4	0.1	0.0	—	0.1	—
4.2~4.7	39.3~40.4	9.3~10.1	0.0~0.2	0.3~0.4	0.1~0.1	0.0~0.0	—	0.0~0.1	—
3.6	46.5	12.2	0.2	0.3	0.2	0.0	—	0.1	—
3.3~4.1	43.4~49.8	10.1~14.1	0.2~0.3	0.3~0.4	0.1~0.2	0.0~0.1	—	0.1~0.1	—
2.4	16.6	2.6	—	0.1	0.0	—	—	—	—
2.3~2.6	16.4~17.1	2.5~2.7	—	0.0~0.1	0.0~0.1	—	—	—	—
3.0	6.8	1.7	—	0.0	0.0	—	—	—	—
2.8~3.4	6.4~7.8	1.5~1.8	—	0.0~0.1	0.0~0.0	—	—	—	—

4-7 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	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.2	0.0
2	とうもろこしサラダ油	-	-	-	-	-	11.4	0.0
3	とうもろこしサラダ油	-	-	-	-	-	11.3	0.0
4	とうもろこしサラダ油	-	-	-	-	-	11.1	0.0
5	とうもろこしサラダ油	-	-	-	-	-	12.0	0.1
6	とうもろこしサラダ油	-	-	-	-	-	11.5	0.0
7	とうもろこしサラダ油	-	-	-	-	-	11.3	0.1
8	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.0
9	ごま油	-	-	-	-	-	9.2	0.1
10	ごま油	-	-	-	-	-	9.1	0.1
11	ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1
12	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
13	ごま油	-	-	-	-	-	9.1	0.1
14	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
15	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.2	0.1
16	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.2	0.1
17	なたね油	-	-	-	-	-	4.3	0.2
18	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.2	0.2
19	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
20	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2

※0.0は0.1%未満

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	
3.9	23.9	54.0	6.9	0.3	0.2	0.4	-	0.2	-	1
1.6	30.8	54.3	1.1	0.3	0.3	0.1	-	0.1	-	2
1.7	30.5	54.4	1.2	0.3	0.3	0.1	-	0.2	-	3
1.7	33.2	51.5	1.5	0.4	0.4	0.1	-	0.1	-	4
1.7	31.6	52.5	1.2	0.4	0.3	0.1	-	0.1	-	5
1.7	30.7	53.9	1.2	0.4	0.3	0.1	-	0.2	-	6
1.6	30.2	54.8	1.0	0.4	0.3	0.1	-	0.2	-	7
6.0	40.8	42.4	0.3	0.6	0.1	0.1	-	0.2	-	8
6.1	41.6	41.6	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.1	-	9
5.2	38.5	45.8	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.1	-	10
6.0	41.8	41.5	0.3	0.7	0.1	0.1	-	0.0	-	11
6.0	41.7	41.5	0.3	0.6	0.2	0.1	-	-	-	12
5.2	40.2	44.0	0.3	0.6	0.2	0.2	-	0.1	-	13
5.6	39.6	44.1	0.4	0.7	0.2	0.0	-	0.0	-	14
5.5	40.4	43.6	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	15
6.3	43.1	40.1	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	16
1.7	65.5	18.0	7.2	0.5	1.4	0.3	0.7	0.2	-	17
2.0	62.5	19.5	9.8	0.5	0.9	0.3	-	0.1	-	18
1.8	62.7	19.2	10.0	0.5	1.0	0.3	-	0.2	-	19
1.8	63.8	18.2	9.8	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	20

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
21	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2
22	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2
23	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
24	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.4	0.2
25	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.3	0.2
26	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	15.9	0.2
27	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	15.8	0.2
28	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	15.8	0.2
29	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	15.6	0.2
30	こめサラダ油	-	-	-	-	0.4	15.9	0.2
31	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.3	0.2
32	こめサラダ油	-	-	-	-	0.4	18.4	0.2
33	こめサラダ油	-	-	-	-	0.4	16.0	0.2
34	調 合 油	-	-	-	-	-	7.2	0.2
35	調 合 サラダ油	-	-	-	-	-	7.4	0.1
36	調 合 サラダ油	-	-	-	-	0.0	6.0	0.2
37	調 合 サラダ油	-	-	-	-	0.0	7.3	0.1
38	調 合 サラダ油	-	-	-	-	0.0	9.2	0.1
39	調 合 サラダ油	-	-	-	-	0.0	8.3	0.1
40	調 合 サラダ油	-	-	-	-	0.0	7.1	0.1

※0.0は0.1%未満

No.	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
21	1.8	61.9	20.0	9.7	0.5	1.1	0.3	-	0.2	-	21
22	2.1	62.6	19.4	9.5	0.6	1.0	0.3	-	0.0	-	22
23	1.9	62.8	19.2	9.9	0.6	1.0	0.2	-	0.1	-	23
24	2.0	61.1	20.6	9.8	0.5	1.0	0.3	-	0.1	-	24
25	2.1	61.7	20.1	10.0	0.5	0.9	0.2	-	0.0	-	25
26	1.9	44.4	34.3	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.4	-	26
27	1.8	44.5	34.4	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.4	-	27
28	1.9	44.4	34.4	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.4	-	28
29	1.7	44.6	34.6	1.1	0.6	0.6	0.3	-	0.4	-	29
30	1.9	44.8	33.9	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	30
31	1.8	44.4	33.8	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.5	-	31
32	1.9	43.6	32.2	1.3	0.8	0.5	0.3	-	0.4	-	32
33	1.9	44.7	34.0	1.0	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	33
34	4.3	49.5	33.4	4.0	0.6	0.5	0.2	-	0.1	-	34
35	3.0	42.9	36.9	8.1	0.5	0.6	0.4	-	0.1	-	35
36	2.4	50.5	30.7	8.4	0.5	0.8	0.3	-	0.2	-	36
37	2.9	43.3	36.7	8.0	0.5	0.7	0.3	-	0.2	-	37
38	3.5	31.4	47.3	7.2	0.4	0.4	0.4	-	0.1	-	38
39	3.4	36.6	42.9	7.4	0.4	0.5	0.3	-	0.1	-	39
40	3.0	45.3	34.9	8.2	0.4	0.6	0.3	-	0.1	-	40

4-9 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 サフラワー油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	4.6	0.0
2	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
3	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
4	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.0	0.1
5	食用なたね油	-	-	-	-	-	3.8	0.2
6	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.5	0.2
7	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	15.8	0.2
8	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	19.2	0.2
9	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.5	0.7
10	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	11.7	0.9
11	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.2	0.9
12	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.5	0.9
13	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.1	1.0
14	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.2	0.9
15	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	9.6	0.6
16	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.5	1.0
17	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.3	1.0
18	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.5	1.1
19	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.8	0.9
20	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.8	1.2

※0.0は0.1%未満

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	82.6	9.8	0.1	0.4	0.3	0.3	-	0.2	-	1
5.8	41.1	42.3	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	2
5.9	41.0	42.5	0.3	0.6	0.2	0.1	-	-	-	3
5.9	41.6	41.9	0.4	0.7	0.2	0.1	-	0.1	-	4
1.7	65.3	18.1	8.8	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	5
1.9	60.7	20.4	9.9	0.7	1.2	0.3	-	0.2	-	6
1.8	44.5	34.4	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	7
1.8	40.7	34.3	1.6	0.7	0.6	0.2	-	0.4	-	8
2.5	77.4	7.1	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	9
3.1	73.1	9.3	0.8	0.4	0.3	0.1	-	-	0.3	10
2.8	74.5	7.6	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.4	11
3.1	73.9	7.3	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.7	12
2.7	76.7	5.9	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.3	13
2.9	79.2	4.7	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.5	14
3.5	77.9	6.2	0.8	0.4	0.4	0.0	-	-	0.6	15
3.1	73.9	7.9	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.2	16
2.7	76.2	6.0	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.5	17
2.8	74.3	7.8	0.6	0.5	0.3	0.1	-	0.0	-	18
3.2	72.1	9.2	0.7	0.5	0.3	0.2	-	-	0.1	19
2.9	71.1	10.3	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.1	20

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
21	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	9.4	0.5
22	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.2	0.8
23	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	9.9	0.6
24	食用調合油	-	-	-	-	-	6.2	0.0
25	食用調合油	-	-	-	-	-	7.2	0.1
26	食用調合油	-	-	-	-	-	5.8	0.3
27	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.2	-
28	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.2	-
29	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.3	0.0
30	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.3	0.0
31	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.9	0.1
32	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.9	-
33	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.8	0.0
34	食用調理油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
35	食用調理油	-	-	-	-	0.2	12.4	0.2
36	食用調理油	-	5.7	4.3	-	-	3.8	0.2
37	クッキングオイル	-	-	-	-	0.0	7.1	0.1
38	食用油脂	-	73.6	26.3	0.1	-	-	-
39	食用油脂	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2
40	食用油脂	-	-	-	-	-	4.4	0.2

※0.0は0.1%未満

No.	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
21	3.3	79.0	6.2	0.6	0.4	0.3	0.1	-	-	0.2
22	3.2	73.8	8.6	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	-
23	3.3	77.5	6.9	0.7	0.4	0.3	0.2	-	-	0.2
24	1.8	15.9	16.1	59.7	0.1	0.2	-	-	-	-
25	4.1	49.1	34.2	4.0	0.6	0.5	0.2	-	-	-
26	2.3	67.5	15.3	7.0	0.5	0.9	0.2	-	0.1	0.1
27	4.2	19.7	15.0	55.4	0.1	0.1	0.1	-	0.2	-
28	4.2	20.0	15.1	55.2	0.1	0.1	0.1	-	-	-
29	4.5	21.1	15.7	52.9	0.2	0.2	0.1	-	-	-
30	4.6	21.2	15.6	52.6	0.2	0.2	0.1	-	0.0	0.2
31	2.5	15.8	14.6	60.6	0.1	0.2	-	-	-	0.2
32	2.7	15.8	14.6	60.7	0.1	0.1	-	-	-	0.1
33	2.5	15.5	14.8	61.1	0.1	0.1	0.0	-	-	0.1
34	1.9	63.7	18.7	9.3	0.6	1.0	0.3	-	0.2	-
35	1.9	51.2	27.7	4.4	0.7	0.8	0.2	-	0.3	-
36	1.7	56.8	17.1	8.5	0.5	1.0	0.3	-	0.1	-
37	3.0	44.0	36.2	8.0	0.5	0.7	0.3	-	0.1	-
38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
39	1.9	62.6	19.8	9.2	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-
40	1.8	61.4	20.2	9.9	0.5	1.1	0.3	-	0.2	-

4-11 輸入非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 サフラワー油	-	-	-	-	-	4.8	0.1
2	食用 ぶどう油	-	-	-	-	-	8.0	0.1
3	食用 ぶどう油	-	-	-	-	-	7.7	0.0
4	食用 ひまわり油	-	-	-	-	-	4.1	0.1
5	食用 ひまわり油	-	-	-	-	0.0	6.5	0.2
6	食用 落花生油	-	-	-	-	-	7.7	-
7	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.7
8	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.2	0.7
9	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.1	0.8
10	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.4	0.9
11	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.6	0.4
12	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.0	0.7
13	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.5	1.0
14	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.5	0.7
15	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.0	0.6
16	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.0	0.7
17	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.7
18	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.6	1.2
19	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.5	1.2
20	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.1	1.1

※0.0は0.1%未満

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	
2.0	77.5	14.2	-	0.3	0.3	0.5	-	0.3	-	1
3.6	27.7	58.9	0.8	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-	2
3.2	25.9	61.8	0.4	0.3	0.2	0.3	-	0.2	-	3
2.6	86.1	5.3	-	0.3	0.3	0.9	-	0.3	-	4
3.1	33.9	54.8	0.1	0.2	0.2	0.7	-	0.3	-	5
2.4	65.1	16.8	0.3	1.1	1.9	2.8	0.2	1.7	-	6
2.1	75.1	9.2	0.5	0.4	0.3	0.1	-	-	0.2	7
2.6	77.5	6.1	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.3	8
2.7	76.2	6.1	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.5	9
2.6	71.9	9.0	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.7	10
2.3	79.0	6.9	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.3	11
2.4	76.2	6.8	0.7	0.5	0.3	0.2	-	-	0.2	12
2.7	71.1	9.4	0.8	0.5	0.3	0.2	-	-	0.5	13
2.4	76.0	7.5	0.7	0.4	0.4	0.1	-	-	0.3	14
2.4	75.8	7.4	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.2	15
2.3	74.8	8.4	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.3	16
3.0	76.4	6.7	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.2	17
2.7	70.2	10.5	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	18
2.7	70.0	10.8	0.7	0.5	0.2	0.1	-	-	0.3	19
2.9	72.4	8.9	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.3	20

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
21	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.3	0.7
22	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.7	1.4
23	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.2	1.1
24	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.5	0.8
25	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.5	0.8
26	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.3	0.7
27	食用やし油	0.5	7.0	6.0	50.3	19.1	8.4	-
28	食用やし油	0.4	6.2	5.3	48.1	19.7	9.6	-
29	食用やし油	0.5	6.9	6.1	50.5	18.3	8.3	-
30	食用調合油	-	-	-	-	0.0	5.1	0.3
31	食用アーモンド油	-	-	-	-	-	5.8	0.3
32	食用麻の実油	-	-	-	-	-	6.5	0.1
33	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.5	-
34	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.5	0.0
35	食用胡桃油	-	-	-	-	-	6.7	0.1
36	食用マカデミアナッツ油	-	-	-	0.0	0.6	8.2	17.9
37	食用カメリナ油	-	-	-	-	0.0	5.7	0.0
38	食用油脂	-	57.7	41.8	0.4	-	-	-
39	食用油脂	-	57.0	42.8	0.2	-	-	-
40	食用油脂	0.0	57.4	42.3	0.3	-	-	-

※0.0は0.1%未満

No.	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
21	3.1	76.5	6.5	0.8	0.4	0.3	0.1	-	-	0.3
22	2.9	72.0	8.1	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.5
23	3.9	72.9	8.0	0.8	0.4	0.2	0.1	-	-	0.4
24	3.0	72.2	9.3	0.8	0.5	0.3	0.1	-	-	0.5
25	3.1	73.2	8.5	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.3
26	2.7	74.1	9.7	0.6	0.5	0.3	0.1	-	-	-
27	3.1	4.8	0.8	-	0.0	-	-	-	-	-
28	3.4	6.2	1.0	-	0.1	-	-	-	-	-
29	2.8	5.5	1.1	-	-	-	-	-	-	-
30	1.8	62.3	21.4	7.1	0.5	1.0	0.3	0.1	0.1	-
31	2.2	69.0	22.1	0.2	0.1	0.1	0.2	-	-	-
32	2.7	13.5	58.0	17.4	0.7	0.4	0.3	-	0.1	0.3
33	4.4	17.2	15.5	56.9	0.2	0.1	0.1	-	0.1	-
34	1.5	12.2	12.4	68.3	0.0	0.1	-	-	-	-
35	2.6	18.0	59.9	12.4	0.1	0.2	-	-	-	-
36	3.3	61.1	2.5	0.2	2.6	2.1	0.8	0.2	0.5	-
37	2.4	13.2	18.2	35.8	1.6	14.3	0.4	3.5	0.7	4.2
38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1
39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-