

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(%)							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	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
食用サフラワー油 (ハイリノール)	10	平均	—	—	—	—	0.1	6.4	0.0	2.5	14.3	75.4	0.6	0.3	0.2	0.2	—	0.1	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.1	5.9~6.7	0.0~0.1	2.3~2.6	12.7~15.6	74.2~77.8	0.3~0.8	0.3~0.4	0.0~0.2	0.2~0.3	—	0.0~0.2	—
食用サフラワー油 (ハイオレイック)	129	平均	—	—	—	—	0.0	4.7	0.0	2.0	79.1	12.6	0.3	0.4	0.3	0.3	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	4.1~5.3	0.0~0.2	1.7~2.1	75.1~81.0	11.3~16.0	0.0~1.3	0.4~0.5	0.3~0.5	0.2~0.5	—	0.1~0.4	—
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	—	—	—	—	0.0	6.6	0.0	3.8	17.3	71.6	0.4	0.1	0.2	0.1	—	—	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	6.5~6.6	0.0~0.0	3.8~3.8	16.5~17.8	71.0~72.5	0.4~0.4	0.1~0.2	0.2~0.2	0.0~0.1	—	—	—
食用大豆油	20	平均	—	—	—	—	0.0	10.5	0.0	3.8	24.4	53.2	7.0	0.3	0.2	0.4	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	9.6~11.1	0.0~0.0	3.5~4.1	22.3~28.2	50.0~55.8	6.4~8.0	0.3~0.4	0.2~0.3	0.3~0.5	—	0.1~0.2	—
食用ひまわり油 (ハイリノール)	3	平均	—	—	—	—	0.0	6.4	0.1	3.4	29.9	58.8	0.2	0.2	0.2	0.7	—	0.3	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	6.1~6.5	0.0~0.1	3.2~3.5	28.3~32.8	55.9~60.3	0.1~0.2	0.2~0.3	0.2~0.2	0.7~0.7	—	0.2~0.3	—
食用ひまわり油 (ハイオレイック)	47	平均	—	—	—	—	0.0	3.8	0.1	2.8	83.6	7.7	0.1	0.3	0.3	0.9	—	0.3	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.2~4.2	0.0~0.1	2.6~3.0	82.1~88.3	3.7~9.4	0.0~0.3	0.2~0.3	0.2~0.4	0.8~1.1	—	0.2~0.5	—
食用ひまわり油 (混合品)	3	平均	—	—	—	—	0.0	5.6	0.1	3.2	52.2	37.2	0.3	0.3	0.2	0.7	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	5.4~5.9	0.0~0.1	3.1~3.3	41.4~57.8	31.7~47.9	0.1~0.5	0.2~0.3	0.2~0.2	0.7~0.8	—	0.2~0.3	—
食用とうもろこし油	10	平均	—	—	—	—	0.0	11.2	0.0	1.7	31.9	52.5	1.6	0.4	0.3	0.1	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	9.9~12.3	0.0~0.1	1.6~2.1	29.3~36.1	47.6~55.2	0.7~3.0	0.4~0.5	0.2~0.4	0.1~0.2	—	0.1~0.2	—
食用綿実油	10	平均	—	—	—	—	0.6	19.8	0.5	2.4	18.7	56.9	0.5	0.3	0.1	0.1	—	0.1	0.2
		範囲	—	—	—	—	0.5~0.7	18.5~24.5	0.4~0.6	2.3~2.8	16.3~22.6	53.2~58.3	0.3~0.8	0.2~0.4	0.0~0.3	0.1~0.2	—	0.0~0.2	0.2~0.2

※0.01は0.1%未満

品名	件数	平均 範囲	脂肪酸組成(%)							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	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	
食用ごま油	11	平均	—	—	—	—	—	9.2	0.1	5.5	39.9	44.0	0.3	0.6	0.2	0.1	—	0.0	—	
		範囲	—	—	—	—	—	8.9~9.5	0.0~0.1	5.2~5.8	39.0~40.3	43.5~45.0	0.2~0.4	0.6~0.7	0.2~0.2	0.1~0.1	—	0.0~0.0	—	
食用なたね油 (ローエルシク)	20	平均	—	—	—	—	0.0	4.0	0.2	1.7	62.4	19.6	9.9	0.6	1.2	0.3	0.1	0.2	—	
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.8~4.3	0.2~0.2	1.6~1.7	61.4~63.6	19.0~20.3	9.3~10.6	0.5~0.6	1.1~1.3	0.2~0.4	0.0~0.2	0.1~0.2	—	
食用なたね油 (ハイオレイック)	12	平均	—	—	—	—	0.0	3.7	0.2	1.7	73.6	15.8	2.7	0.6	1.3	0.3	—	0.1	—	
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.5~3.9	0.2~0.3	1.4~1.8	71.1~75.1	14.5~17.1	2.1~4.5	0.5~0.6	1.2~1.3	0.3~0.4	—	0.1~0.2	—	
食用なたね油 (ハイエルシク)	3	平均	—	—	—	—	0.0	3.0	0.2	1.0	16.5	12.1	9.6	0.8	6.0	0.6	46.7	0.2	3.2	
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	2.9~3.1	0.2~0.2	1.0~1.0	16.2~16.7	11.3~12.6	9.2~9.9	0.8~0.8	5.8~6.4	0.6~0.6	46.0~47.5	0.2~0.3	3.1~3.3	
食用こめ油	10	平均	—	—	—	—	0.3	16.7	0.2	1.8	43.1	34.9	1.3	0.7	0.6	0.2	—	0.3	—	
		範囲	—	—	—	—	0.3~0.3	15.8~18.3	0.1~0.2	1.7~1.8	41.6~44.2	34.1~35.7	1.1~1.7	0.6~0.7	0.5~0.6	0.2~0.3	—	0.3~0.4	—	
食用落花生油	0	平均	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		範囲	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
食用パーム油	15	平均	—	0.0	0.0	0.3	1.0	43.8	0.2	4.3	40.0	9.5	0.2	0.4	0.1	0.0	—	0.0	—	
		範囲	—	0.0~0.0	0.0~0.0	0.2~0.6	0.8~1.2	41.6~45.0	0.2~0.2	4.2~4.6	38.8~41.7	9.3~9.9	0.1~0.2	0.4~0.4	0.1~0.2	0.0~0.1	—	0.0~0.1	—	
食用パームオレイン	20	平均	—	—	0.0	0.2	0.9	36.2	0.2	3.7	45.9	11.9	0.2	0.4	0.2	0.0	—	0.0	—	
		範囲	—	—	0.0~0.0	0.2~0.3	0.8~1.0	30.1~40.4	0.2~0.3	3.1~4.2	42.9~50.9	10.2~14.1	0.1~0.3	0.3~0.4	0.1~0.2	0.0~0.1	—	0.0~0.2	—	
食用パーム核油	10	平均	0.2	2.9	3.1	47.4	16.2	8.9	—	2.5	16.3	2.5	—	0.1	0.0	0.1	—	0.0	—	
		範囲	0.1~0.2	2.5~3.3	2.8~3.2	45.4~49.6	15.6~16.6	8.4~9.4	—	2.1~2.8	15.0~18.0	2.2~2.7	—	0.0~0.2	0.0~0.2	0.0~0.1	—	0.0~0.0	—	
食用やし油	10	平均	0.4	6.2	5.4	47.8	18.8	9.6	—	2.9	7.1	1.7	—	0.0	0.0	—	—	0.0	—	
		範囲	0.3~0.5	5.6~7.6	5.0~6.1	45.7~49.9	17.8~19.2	8.4~11.2	—	2.4~3.4	6.0~8.3	1.4~1.9	—	0.0~0.1	0.0~0.0	—	—	0.0~0.0	—	

※0.0は0.1%未満

JAS製品の脂肪酸組成

No.	種類名	脂肪酸組成(%)							脂肪酸組成(%)										No.
		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	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	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.6	0.0	3.9	22.8	54.7	7.2	0.3	0.2	0.3	-	0.0	-	1
2	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.5	0.0	4.1	23.3	53.5	7.5	0.4	0.2	0.4	-	0.1	-	2
3	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.6	0.0	3.9	24.3	53.0	7.1	0.3	0.2	0.4	-	0.2	-	3
4	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	9.8	0.0	3.9	24.4	53.8	6.8	0.4	0.2	0.5	-	0.2	-	4
5	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.2	0.0	4.0	23.6	54.0	7.1	0.3	0.2	0.4	-	0.2	-	5
6	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.6	0.0	4.0	23.4	53.7	7.3	0.3	0.2	0.3	-	0.2	-	6
7	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.5	0.0	4.0	24.4	53.1	6.9	0.3	0.2	0.4	-	0.2	-	7
8	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.0	0.0	3.8	23.6	53.9	7.8	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-	8
9	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.2	0.0	3.8	24.8	53.5	6.5	0.4	0.2	0.4	-	0.2	-	9
10	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	9.7	0.0	4.0	23.8	54.0	7.0	0.4	0.3	0.5	-	0.3	-	10
11	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	9.6	0.0	4.2	26.1	51.2	7.6	0.4	0.3	0.4	-	0.2	-	11
12	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.4	0.0	4.0	24.0	53.5	7.1	0.3	0.2	0.3	-	0.2	-	12
13	ひまわりサラダ油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	3.8	0.1	2.5	81.7	10.0	0.1	0.3	0.3	0.9	-	0.3	-	13
14	綿実サラダ油	-	-	-	-	0.7	19.8	0.5	2.3	19.4	56.6	0.3	0.3	-	0.1	-	-	-	14
15	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.0	5.6	40.5	43.3	0.3	0.6	0.2	0.0	-	-	-	15
16	ごま油	-	-	-	-	-	9.1	0.0	5.1	39.5	45.1	0.3	0.6	0.2	0.1	-	-	-	16
17	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.0	5.9	41.6	41.7	0.3	0.6	0.2	0.2	-	-	-	17
18	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1	5.5	40.2	43.7	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	18
19	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1	5.5	39.8	44.1	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	19
20	ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1	5.5	39.7	43.9	0.3	0.6	0.2	0.1	-	-	-	20

※0.0は0.1%未満

No.	種類名	脂肪酸組成(%)							脂肪酸組成(%)										No.
		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	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	ごま油	-	-	-	-	-	9.1	0.1	5.3	38.9	45.3	0.3	0.5	0.2	0.2	-	0.1	-	21
22	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1	5.4	40.3	43.6	0.3	0.5	0.1	0.2	-	0.1	-	22
23	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1	5.5	40.2	43.5	0.3	0.6	0.2	0.2	-	-	-	23
24	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1	5.5	40.4	43.4	0.3	0.6	0.2	0.0	-	-	-	24
25	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.1	0.2	1.9	63.5	19.4	9.2	0.5	1.0	0.2	-	-	-	25
26	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2	1.6	63.1	19.2	10.0	0.5	1.1	0.3	-	0.0	-	26
27	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2	1.7	64.6	18.6	8.9	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	27
28	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	3.8	0.2	1.7	63.2	19.0	9.9	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	28
29	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.4	0.2	1.8	62.1	20.0	9.5	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	29
30	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.8	0.2	2.0	60.1	21.1	9.7	0.6	1.0	0.3	-	0.2	-	30
31	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2	1.7	62.5	19.6	9.7	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	31
32	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.4	0.2	1.7	65.0	19.0	7.4	0.6	1.2	0.3	0.1	0.1	-	32
33	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	3.9	0.2	1.6	62.2	19.7	10.2	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	33
34	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.3	0.2	1.8	43.4	35.0	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.4	-	34
35	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.3	0.2	1.8	43.4	35.1	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	35
36	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	7.4	0.2	2.8	42.2	37.0	8.7	0.4	0.7	0.4	-	0.2	-	36
37	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	8.8	0.1	3.4	33.2	45.3	8.0	0.4	0.4	0.3	-	0.1	-	37
38	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	8.6	0.1	3.2	34.4	44.3	8.1	0.4	0.5	0.3	-	0.1	-	38

※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 (%)							脂肪酸組成 (%)										No.
		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	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	食用ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.1	0.0	4.3	20.5	67.0	0.6	0.2	0.2	0.0	-	-	0.1	1
2	食用大豆油	-	-	-	-	0.0	9.5	0.0	3.2	27.3	51.6	7.1	0.4	0.2	0.5	-	0.2	-	2
3	食用ごま油	-	-	-	-	-	8.9	0.0	5.3	39.2	45.3	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.1	-	3
4	食用ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1	5.9	42.5	40.8	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	4
5	食用ごま油	-	-	-	-	-	9.2	0.1	5.4	39.9	44.2	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	5
6	食用なたね油	-	-	-	-	0.0	3.6	0.2	1.6	73.2	16.1	2.8	0.6	1.3	0.4	-	0.2	-	6
7	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.4	0.2	1.7	43.2	35.5	1.1	0.6	0.6	0.2	-	0.2	-	7
8	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.4	0.2	1.8	43.3	35.1	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	8
9	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.3	0.2	1.8	43.3	35.2	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	9
10	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	18.1	0.2	1.7	41.9	34.5	1.5	0.7	0.5	0.2	-	0.4	-	10
11	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	18.4	0.1	1.7	41.8	34.6	1.3	0.6	0.4	0.3	-	0.5	-	11
12	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	9.8	0.6	3.5	79.7	4.8	0.6	0.4	0.2	0.4	-	-	-	12
13	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.4	0.8	3.1	76.8	7.0	0.6	0.5	0.3	0.1	-	-	0.6	13
14	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	13.5	1.0	1.9	74.9	6.7	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.6	14
15	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	11.4	0.8	2.7	75.5	7.8	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.5	15
16	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.2	0.6	3.2	77.2	6.8	0.7	0.4	0.3	-	-	-	0.6	16
17	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.1	0.6	3.2	79.4	4.7	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.7	17
18	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.1	0.6	3.2	79.4	4.7	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.7	18
19	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	14.5	1.5	2.6	68.5	11.3	0.6	0.4	0.2	0.1	0.3	-	-	19
20	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.8	0.7	3.0	76.4	7.3	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.3	20

※0.0は0.1%未満

No.	種類名	脂肪酸組成(%)							脂肪酸組成(%)										No.
		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	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	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.0	0.7	3.1	76.5	7.1	0.6	0.4	0.3	0.1	-	-	0.2	21
22	食用調合油	-	-	-	-	0.0	5.9	0.3	2.1	67.7	15.1	7.0	0.5	0.9	0.3	-	0.2	-	22
23	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.6	-	4.6	19.1	15.7	54.7	0.1	0.1	0.1	-	-	-	23
24	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.8	-	3.9	18.3	16.6	55.2	0.1	0.1	-	-	-	-	24
25	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.9	0.0	3.5	19.2	14.9	57.2	0.1	0.1	0.1	-	-	-	25
26	食用亜麻仁油	-	-	-	-	0.0	5.4	0.0	4.3	18.5	15.4	55.6	0.1	0.1	0.4	-	0.1	0.1	26
27	食用亜麻仁油	-	-	-	-	0.0	5.3	0.0	4.2	18.9	15.4	55.9	0.1	0.1	0.1	-	0.0	-	27
28	食用亜麻仁油	-	-	-	-	0.0	4.9	0.0	2.6	12.8	13.7	65.5	0.0	0.1	0.1	-	-	0.3	28
29	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.6	-	2.4	14.9	14.9	62.0	0.1	0.1	-	-	-	-	29
30	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.3	0.0	1.7	17.2	14.2	60.4	0.1	0.1	-	-	-	-	30
31	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.1	0.0	1.7	17.9	13.6	60.4	0.1	0.2	0.0	-	-	-	31
32	食用荳胡麻油	-	-	-	-	0.0	5.3	0.0	1.5	10.9	12.3	69.9	0.0	0.1	-	-	-	-	32
33	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.2	0.0	1.7	17.8	13.5	60.6	0.1	0.1	-	-	-	-	33
34	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.1	0.0	1.9	15.5	14.0	62.3	0.1	0.1	-	-	-	-	34
35	食用荳胡麻油	-	-	-	-	0.0	6.0	0.0	2.2	17.4	14.4	59.7	0.1	0.2	-	-	-	-	35
36	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.4	0.0	1.4	10.7	12.7	69.2	0.0	0.3	-	-	-	0.3	36
37	食用植物油	-	-	-	-	-	6.5	0.0	1.7	17.2	13.7	60.7	0.1	0.1	-	-	-	-	37
38	食用調理油	-	-	-	-	0.2	12.5	0.2	1.7	50.2	28.5	4.7	0.6	0.8	0.3	-	0.3	-	38
39	食用調理油	-	-	-	-	0.0	9.0	0.0	3.5	31.8	46.5	8.0	0.4	0.4	0.3	-	0.1	-	39
40	食用油脂	-	58.2	41.8	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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(%)							脂肪酸組成(%)										No.
		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	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	食用 サフラワー油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	4.5	0.0	2.0	79.1	13.2	0.0	0.4	0.3	0.3	-	0.2	-	1
2	食用 ぶどう油	-	-	-	-	-	7.6	0.1	3.9	25.1	62.1	0.5	0.2	0.2	0.2	-	0.1	-	2
3	食用 ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.2	0.1	4.2	18.7	69.1	0.3	0.2	0.2	-	-	-	-	3
4	食用 ぶどう油	-	-	-	-	0.0	6.8	0.1	3.5	22.8	65.9	0.4	0.2	0.2	0.1	-	-	-	4
5	食用 ぶどう油	-	-	-	-	0.0	6.5	0.1	3.8	21.1	67.7	0.3	0.2	0.2	0.1	-	-	-	5
6	食用 ひまわり油	-	-	-	-	0.0	6.2	0.0	3.2	24.6	64.7	0.1	0.2	0.1	0.7	-	0.2	-	6
7	食用 ひまわり油 (ハイリノール)	-	-	-	-	0.0	5.9	0.1	3.2	37.8	51.6	0.0	0.2	0.1	0.8	-	0.3	-	7
8	食用 ごま油	-	-	-	-	-	8.7	0.1	5.6	40.6	43.7	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	8
9	食用 落花生油	-	-	-	-	0.0	10.2	0.0	3.4	47.7	32.3	0.1	1.4	1.0	2.5	0.1	1.3	-	9
10	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	11.4	0.6	2.8	77.3	5.9	0.6	0.5	0.3	0.2	-	-	0.4	10
11	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	15.1	1.3	2.2	68.6	10.5	0.8	0.4	0.3	-	-	-	0.8	11
12	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.4	0.9	2.3	75.2	7.4	0.6	0.4	0.3	0.0	-	-	0.5	12
13	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.1	0.8	2.4	74.7	7.9	0.7	0.4	0.4	0.1	-	-	0.5	13
14	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.3	0.5	2.5	77.8	6.8	0.7	0.4	0.4	0.1	-	-	0.5	14
15	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.6	0.7	3.0	78.3	5.3	0.6	0.5	0.3	0.1	-	-	0.6	15
16	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.1	0.6	3.0	79.0	5.2	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.6	16
17	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.7	0.7	3.0	78.0	5.5	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.6	17
18	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.2	0.6	3.1	78.0	6.0	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.6	18
19	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.5	0.8	3.3	73.3	8.1	0.7	0.4	0.2	0.0	-	-	0.7	19
20	食用 オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.2	0.7	3.7	80.0	3.6	0.6	0.4	0.2	0.0	-	-	0.6	20

※0.0は0.1%未満

No.	種類名	脂肪酸組成(%)							脂肪酸組成(%)										No.
		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	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	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.4	0.6	2.8	80.3	4.2	0.5	0.4	0.2	0.0	-	-	0.6	21
22	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.2	1.1	3.2	73.3	8.6	0.7	0.4	0.2	0.0	-	-	0.3	22
23	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	15.7	2.0	2.3	63.6	14.9	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.2	23
24	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.7	1.1	2.9	72.1	9.9	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	-	24
25	食用調合油	-	-	-	-	0.0	6.9	0.2	3.4	36.9	51.2	0.1	0.3	0.2	0.6	-	0.2	-	25
26	食用亜麻仁油	-	-	-	-	0.0	5.6	0.0	4.1	21.1	15.2	53.5	0.2	0.1	0.2	0.0	0.0	-	26
27	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.9	0.0	3.8	21.5	15.8	53.6	0.1	0.2	0.1	-	0.0	-	27
28	食用亜麻仁油	-	-	-	-	0.0	5.0	0.0	4.5	21.6	15.2	52.1	0.2	0.2	0.2	-	0.1	0.9	28
29	食用亜麻仁油	-	-	-	-	0.0	5.2	0.0	3.9	19.5	16.1	54.9	0.2	0.1	0.1	-	0.0	-	29
30	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.9	-	3.1	16.7	14.1	61.1	0.0	0.0	0.1	-	-	-	30
31	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	7.0	0.0	3.1	13.6	17.1	58.9	0.2	0.1	-	-	-	-	31
32	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.0	0.0	1.9	15.6	14.0	62.3	0.1	0.1	-	-	-	-	32
33	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.4	0.0	2.1	17.3	13.4	61.6	0.1	0.1	-	-	-	-	33
34	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.1	0.0	1.9	21.5	10.3	60.0	0.1	0.1	-	-	-	-	34
35	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.7	0.0	1.9	20.8	10.5	60.8	0.1	0.2	-	-	-	-	35
36	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.3	0.0	2.0	20.9	11.0	59.6	0.1	0.1	-	-	-	-	36
37	食用マカデミアナッツ油	-	-	-	-	0.7	8.5	21.9	3.3	56.7	2.1	0.2	2.8	2.3	0.9	0.3	0.3	-	37
38	中鎖脂肪酸油	-	56.9	42.6	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	38
39	食用フラックス油	-	-	-	-	0.0	5.6	-	5.2	19.8	13.2	55.8	0.2	0.1	0.1	-	-	-	39
40	食用フラックス油	-	-	-	-	-	5.2	0.0	3.1	15.5	14.2	61.8	0.1	0.1	0.0	-	0.0	-	40

※0.0は0.1%未満