

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
食用サフラワー油 (ハイリノール)	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.1	6.3 5.6~6.7	0.0 0.0~0.0	2.5 2.3~2.7	14.2 12.7~15.8	75.6 73.5~78.0	0.5 0.3~0.8	0.3 0.3~0.4	0.2 0.2~0.2	0.2 0.2~0.2	— —	0.1 0.0~0.1	— —
食用サフラワー油 (ハイオレイック)	126	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	4.8 4.3~5.2	0.0 0.0~0.0	2.0 1.7~2.2	79.4 77.2~81.2	12.5 11.2~14.3	0.1 0.0~0.4	0.4 0.4~0.5	0.3 0.2~0.4	0.3 0.2~0.4	— —	0.2 0.1~0.3	— —
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	6.8 6.8~6.9	0.0 0.0~0.0	3.8 3.7~3.8	17.8 16.0~18.7	70.8 69.7~72.7	0.4 0.4~0.4	0.2 0.2~0.2	0.2 0.2~0.2	0.0 0.0~0.0	— —	0.0 0.0~0.0	0.1 0.1~0.1
食用大豆油	20	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	10.5 9.8~10.8	0.0 0.0~0.1	3.9 3.7~4.2	23.0 21.2~26.5	54.5 51.3~56.6	7.2 6.5~7.7	0.3 0.2~0.4	0.2 0.1~0.4	0.3 0.1~0.4	— —	0.1 0.0~0.2	— —
食用ひまわり油 (ハイリノール)	3	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	6.3 6.1~6.5	0.0 0.0~0.1	3.5 3.4~3.6	30.7 28.7~31.8	57.8 56.6~60.0	0.2 0.2~0.3	0.3 0.3~0.3	0.2 0.2~0.2	0.7 0.7~0.8	— —	0.2 0.2~0.2	— —
食用ひまわり油 (ハイオレイック)	48	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	3.8 3.3~4.2	0.1 0.0~0.1	3.0 2.6~3.3	85.2 83.6~88.4	5.9 3.5~7.1	0.1 0.0~0.7	0.3 0.3~0.4	0.3 0.2~0.5	1.0 0.8~1.1	— —	0.1 0.3~0.5	— —
食用ひまわり油 (混合品)	3	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	5.4 5.0~5.6	0.1 0.1~0.1	3.1 3.0~3.2	60.8 58.2~63.7	29.0 26.2~31.6	0.2 0.2~0.3	0.3 0.3~0.3	0.2 0.2~0.2	0.7 0.7~0.8	— —	0.3 0.2~0.3	— —
食用とうもろこし油	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	— —	11.6 11.1~12.1	0.1 0.0~0.1	1.7 1.6~1.8	30.7 29.8~32.3	53.9 51.7~55.1	1.1 0.8~1.5	0.4 0.4~0.4	0.3 0.2~0.4	0.1 0.1~0.2	— —	0.2 0.1~0.2	— —
食用綿実油	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.7 0.6~0.8	20.1 18.3~24.5	0.5 0.5~0.5	2.4 2.2~2.6	18.7 16.8~20.6	56.3 54.3~58.5	0.7 0.2~0.9	0.3 0.2~0.4	0.0 0.0~0.2	0.1 0.0~0.1	— —	0.0 0.0~0.2	0.2 0.1~0.3

※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	—	—	—	—	—	9.3	0.1	5.5	39.8	44.0	0.3	0.6	0.2	0.1	—	0.0	—
		範囲	—	—	—	—	—	8.8~9.7	0.1~0.1	5.1~6.2	39.0~41.3	41.8~45.1	0.3~0.4	0.6~0.7	0.1~0.3	0.1~0.2	—	0.0~0.2	—
食用なたね油 (ローエルシック)	20	平均	—	—	—	—	0.0	4.1	0.2	1.9	64.2	19.0	8.5	0.6	1.1	0.3	0.1	0.1	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.2	3.9~4.4	0.2~0.3	1.5~2.0	60.8~66.1	17.9~20.2	7.9~10.5	0.5~0.6	1.0~1.2	0.2~0.3	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	3.9	0.2	1.7	73.4	15.9	2.7	0.6	1.2	0.3	—	0.1	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.7~4.0	0.2~0.3	1.5~1.9	72.3~74.5	14.8~17.1	2.3~4.0	0.5~0.6	1.1~1.3	0.3~0.3	—	0.1~0.2	—
食用なたね油 (ハイエルシック)	3	平均	—	—	—	—	0.0	3.0	0.2	1.1	17.4	12.5	9.2	0.8	5.9	0.6	45.5	0.3	3.4
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	2.9~3.1	0.2~0.2	1.1~1.1	17.2~17.7	12.5~12.6	9.0~9.4	0.7~0.8	5.6~6.2	0.6~0.7	45.4~45.6	0.2~0.4	3.3~3.5
食用こめ油	10	平均	—	—	—	—	0.3	17.0	0.2	1.8	43.1	34.5	1.3	0.7	0.5	0.2	—	0.3	—
		範囲	—	—	—	—	0.3~0.4	15.3~18.8	0.1~0.2	1.7~1.9	41.3~44.6	34.0~35.2	1.0~1.6	0.6~0.8	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	—	—	—	0.3	1.0	44.4	0.2	4.4	39.4	9.7	0.1	0.4	0.1	0.0	—	0.0	—
		範囲	—	—	—	0.2~0.5	1.0~1.2	43.6~46.2	0.1~0.2	4.1~4.6	38.5~40.1	9.1~10.1	0.1~0.3	0.3~0.5	0.0~0.2	0.0~0.0	—	0.0~0.1	—
食用パームオレイン	20	平均	—	—	—	0.3	1.0	37.6	0.2	3.8	44.6	11.9	0.2	0.3	0.1	0.0	—	0.0	—
		範囲	—	—	—	0.2~0.4	0.9~1.0	32.2~41.7	0.2~0.2	3.1~4.4	41.6~48.6	10.4~14.2	0.1~0.3	0.3~0.4	0.1~0.2	0.0~0.1	—	0.0~0.0	—
食用パーム核油	10	平均	0.2	3.0	3.1	47.9	16.1	8.8	—	2.5	15.8	2.4	—	0.1	0.1	0.0	—	0.0	—
		範囲	0.2~0.2	2.8~3.4	2.9~3.3	46.3~50.2	15.6~16.7	8.1~9.5	—	2.1~2.8	14.1~17.2	2.2~2.6	—	0.0~0.1	0.0~0.2	0.0~0.0	—	0.0~0.0	—
食用やし油	10	平均	0.5	6.7	5.7	48.6	18.4	9.2	—	2.7	6.6	1.6	—	0.0	0.0	—	—	—	—
		範囲	0.4~0.5	6.1~7.3	5.5~5.9	47.5~49.5	18.0~18.9	8.6~9.6	—	2.5~3.2	6.1~7.4	1.5~1.8	—	0.0~0.1	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	パルミトリン酸 C18:1	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	サフラワーサラタ'油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	4.9	0.0	1.8	79.2	12.7	0.2	0.4	0.3	0.3	-	0.2	-	1
2	サフラワーサラタ'油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	4.8	0.0	2.1	79.9	11.9	0.1	0.4	0.3	0.3	-	0.2	-	2
3	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.7	0.0	3.9	22.5	54.8	7.3	0.3	0.2	0.3	-	0.0	-	3
4	ひまわりサラタ'油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	3.2	0.0	3.1	86.8	5.0	0.1	0.3	0.3	0.9	-	0.3	-	4
5	ひまわりサラタ'油 (混合品)	-	-	-	-	-	4.9	0.1	3.1	58.0	32.1	0.2	0.3	0.2	0.8	-	0.3	-	5
6	とうもろこしサラタ'油	-	-	-	-	-	11.6	0.1	1.8	30.3	54.1	1.1	0.4	0.3	0.1	-	0.2	-	6
7	とうもろこしサラタ'油	-	-	-	-	-	11.0	0.1	1.7	31.8	53.0	1.4	0.4	0.4	0.1	-	0.1	-	7
8	とうもろこしサラタ'油	-	-	-	-	-	11.8	0.0	1.7	30.2	54.4	1.0	0.4	0.3	0.1	-	0.1	-	8
9	とうもろこしサラタ'油	-	-	-	-	-	11.8	0.1	1.7	30.5	53.9	1.0	0.4	0.3	0.1	-	0.2	-	9
10	綿実サラタ'油	-	-	-	-	0.6	19.9	0.5	2.5	18.4	57.2	0.5	0.3	0.0	0.1	-	0.0	-	10
11	綿実サラタ'油	-	-	-	-	0.7	19.7	0.5	2.4	18.6	57.1	0.6	0.3	-	0.1	-	0.0	-	11
12	綿実サラタ'油	-	-	-	-	0.6	19.3	0.6	2.6	21.6	53.8	0.8	0.4	0.1	0.2	-	0.0	-	12
13	ごま油	-	-	-	-	-	9.2	0.1	5.4	39.4	44.7	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	13
14	ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1	5.8	40.0	43.4	0.3	0.6	0.1	0.1	-	0.0	-	14
15	ごま油	-	-	-	-	-	9.2	0.1	5.4	39.3	44.8	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	15
16	ごま油	-	-	-	-	0.0	3.8	0.2	1.8	65.9	18.1	8.1	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	16
17	ごま油	-	-	-	-	-	10.0	0.1	5.6	40.2	42.9	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	17
18	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1	5.5	40.1	43.6	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	18
19	精製ごま油	-	-	-	-	-	8.6	0.1	6.1	41.8	42.2	0.3	0.7	0.2	0.2	-	0.0	-	19
20	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1	5.3	39.7	44.2	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(%)							脂肪酸組成(%)										No.
		カプロン酸 C8:0	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	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.4	0.2	1.9	62.1	19.7	9.7	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	21
22	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.1	0.2	1.9	62.5	20.2	9.1	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	22
23	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.8	0.2	1.8	64.6	18.6	8.8	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	23
24	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.7	0.2	1.8	64.6	19.0	8.4	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	24
25	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	3.6	0.2	1.8	66.0	18.1	8.2	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	25
26	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.8	0.2	1.8	65.2	18.2	8.7	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	26
27	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2	1.9	66.1	18.3	7.4	0.6	1.0	0.3	0.0	0.2	-	27
28	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2	1.7	64.3	18.9	8.9	0.5	1.1	0.3	-	0.1	-	28
29	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2	1.9	64.3	18.6	8.8	0.6	1.1	0.4	-	0.1	-	29
30	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2	2.0	65.6	18.2	7.8	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	30
31	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.1	0.3	1.9	63.9	19.0	8.7	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	31
32	精製こめ油	-	-	-	-	0.3	15.6	0.2	1.9	44.0	35.2	1.0	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	32
33	精製こめ油	-	-	-	-	0.3	17.7	0.2	1.9	42.7	34.1	1.4	0.7	0.5	0.2	-	0.3	-	33
34	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	15.6	0.2	1.9	43.9	35.1	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	34
35	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	17.1	0.2	1.9	43.1	34.2	1.5	0.7	0.5	0.2	-	0.3	-	35
36	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.6	0.2	1.8	43.7	34.5	1.2	0.7	0.5	0.2	-	0.3	-	36
37	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.4	0.1	1.8	43.7	34.8	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	37
38	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.2	0.1	1.8	43.7	35.0	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	38
39	調合油	-	-	-	-	-	7.3	0.2	4.1	49.6	33.8	3.6	0.6	0.5	0.2	-	0.1	-	39
40	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	8.8	0.1	3.5	32.4	46.5	7.5	0.4	0.4	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(%)							脂肪酸組成(%)										No.
		カプロン酸 C8:0	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	7.3	0.1	4.0	23.2	64.5	0.5	0.2	0.2	0.0	-	-	-	1
2	食用大豆油	-	-	-	-	0.0	10.9	0.0	3.8	18.5	54.6	11.4	0.3	0.1	0.3	-	0.1	-	2
3	食用なたね油	-	-	-	-	0.0	3.9	0.2	1.9	73.8	15.1	2.8	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	3
4	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	17.0	0.1	1.8	43.4	34.7	1.1	0.6	0.5	0.2	-	0.3	-	4
5	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.5	0.2	2.0	43.5	34.4	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	5
6	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	18.4	0.2	1.8	41.7	34.3	1.5	0.7	0.5	0.2	-	0.4	-	6
7	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.5	0.1	1.9	43.7	34.4	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	7
8	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	15.9	0.2	1.7	42.5	36.3	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	8
9	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.3	0.1	2.0	43.7	34.5	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	9
10	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.7	0.3	3.2	71.9	11.3	0.7	0.6	0.3	0.2	-	0.0	0.8	10
11	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.9	0.7	2.7	76.8	6.9	0.6	0.4	0.3	0.1	-	-	0.6	11
12	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.9	0.7	2.8	75.8	7.9	0.6	0.4	0.3	0.1	-	-	0.5	12
13	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	11.6	0.7	2.2	75.9	7.7	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	13
14	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.4	0.9	1.9	78.3	4.2	0.8	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.7	14
15	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	11.6	0.8	2.2	79.4	3.8	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.7	15
16	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	13.2	1.0	2.6	72.2	9.4	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.3	16
17	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	9.7	0.6	3.1	76.5	8.1	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.5	17
18	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	11.1	0.7	3.1	77.0	6.2	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.5	18
19	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.6	0.7	3.1	77.1	6.8	0.7	0.4	0.2	0.0	-	-	0.4	19
20	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.7	0.9	3.0	74.9	8.2	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	-	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	-	-	-	-	-	10.3	0.6	3.1	77.8	6.4	0.6	0.5	0.2	0.1	-	-	0.4	21
22	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.7	0.8	3.1	77.7	6.1	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.3	22
23	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.8	1.1	2.9	72.5	9.1	0.6	0.5	0.3	0.1	-	0.0	0.1	23
24	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	13.4	1.1	2.7	71.2	10.0	0.6	0.5	0.2	0.1	-	0.0	0.2	24
25	食用調合油	-	-	-	-	0.0	10.5	0.0	2.2	26.5	43.8	16.4	0.3	0.2	0.0	-	0.1	-	25
26	食用調合油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2	2.5	54.7	18.1	18.4	0.5	0.9	0.3	-	0.1	-	26
27	食用調合油	-	-	-	-	0.0	7.2	0.2	2.7	45.8	20.9	21.6	0.5	0.7	0.2	-	0.2	-	27
28	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.7	0.0	3.6	18.7	15.7	56.8	0.2	0.2	0.1	-	0.0	-	28
29	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.3	0.0	4.1	21.0	15.6	53.6	0.2	0.1	0.1	-	0.0	-	29
30	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.2	0.0	4.3	21.2	16.0	52.9	0.2	0.1	0.1	-	0.0	-	30
31	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.5	0.0	4.7	24.8	16.7	47.7	0.2	0.2	0.2	-	0.0	-	31
32	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.9	0.1	2.2	15.4	16.5	59.7	0.1	0.1	-	-	-	-	32
33	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.6	0.0	2.4	15.0	15.5	60.7	0.1	0.1	-	-	-	0.6	33
34	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.5	0.0	2.6	15.8	13.8	62.1	0.1	0.1	-	-	-	-	34
35	食用調理油	-	-	-	-	-	9.3	-	3.7	32.1	48.0	6.9	-	-	-	-	-	-	35
36	食用調理油	-	-	-	0.0	0.2	10.4	0.2	2.2	57.0	22.5	5.9	0.5	0.6	0.2	-	0.1	-	36
37	食用調理油	-	5.5	4.5	-	-	3.6	0.2	1.7	58.0	16.8	7.6	0.5	1.0	0.3	-	0.1	-	37
38	食用調理油	-	-	-	-	0.2	12.5	0.2	1.9	50.7	28.0	4.4	0.7	0.8	0.3	-	0.3	-	38
39	クッキングオイル	-	-	-	0.0	0.0	4.0	0.2	1.8	64.2	19.0	8.7	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	39
40	食用油脂	-	71.5	28.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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	パルモイトリン酸 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	
1	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	7.0	0.1	3.8	21.5	66.6	0.3	0.2	0.1	0.2	-	-	-	1
2	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	7.3	0.2	3.7	21.5	66.5	0.3	0.2	0.2	0.1	-	-	-	2
3	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	7.0	0.0	4.2	22.0	66.1	0.2	0.2	0.1	0.2	-	-	-	3
4	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	6.9	0.0	4.1	18.8	69.6	0.3	0.2	0.1	-	-	-	-	4
5	食用ひまわり油	-	-	-	-	0.0	5.8	0.0	3.5	35.4	53.9	0.0	0.3	0.1	0.8	-	0.2	-	5
6	食用ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1	5.7	41.3	42.2	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	6
7	食用こめ油	-	-	-	-	0.4	19.6	0.2	2.1	42.0	32.5	1.1	0.9	0.5	0.3	-	0.4	-	7
8	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.1	0.8	2.2	74.7	7.7	0.5	0.4	0.3	0.1	-	-	0.2	8
9	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.4	0.7	2.8	76.4	5.8	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.2	9
10	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.3	0.6	2.9	76.9	6.4	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.2	10
11	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.2	0.4	2.7	77.6	7.1	0.7	0.5	0.4	0.1	-	-	0.3	11
12	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.5	0.9	2.2	74.5	7.4	0.8	0.4	0.3	0.0	-	-	-	12
13	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.7	0.4	2.8	78.1	7.2	0.7	0.5	0.4	0.1	-	0.1	-	13
14	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.9	1.0	3.2	73.7	7.4	0.7	0.5	0.2	0.1	-	-	0.3	14
15	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	14.1	1.4	2.7	69.2	10.9	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.3	15
16	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.0	1.0	3.1	73.7	8.6	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.3	16
17	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.7	1.1	2.6	71.5	10.4	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	17
18	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.0	0.9	3.0	74.3	8.1	0.7	0.4	0.2	0.0	-	-	0.4	18
19	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.8	0.9	2.3	74.8	7.5	0.5	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	19
20	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.6	0.7	3.0	74.9	7.9	0.7	0.5	0.2	0.1	-	-	0.4	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)	-	-	-	-	-	13.0	0.9	2.7	75.1	6.7	0.6	0.5	0.3	0.1	-	-	0.1	21
22	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.1	0.9	2.8	74.8	6.7	0.6	0.4	0.2	0.0	-	0.0	0.5	22
23	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.8	0.6	2.7	71.1	11.2	0.9	0.4	0.3	0.0	-	-	1.0	23
24	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.5	0.9	2.2	74.2	7.4	0.8	0.4	0.3	0.1	-	-	0.2	24
25	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.1	0.6	3.2	78.6	5.6	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.5	25
26	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.5	1.2	2.5	68.2	13.1	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.2	26
27	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.7	0.5	3.2	78.9	6.2	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.2	27
28	食用やし油	0.4	6.3	5.4	47.2	19.4	9.8	-	2.9	6.9	1.7	-	0.0	-	-	-	-	-	28
29	食用やし油	0.4	5.9	5.2	47.2	19.8	10.0	-	2.9	7.0	1.6	-	0.0	-	-	-	-	-	29
30	食用やし油	0.5	7.0	6.2	49.6	18.5	8.6	-	3.2	5.5	0.9	-	0.0	-	-	-	-	-	30
31	食用麻の実油	-	-	-	-	-	6.0	0.0	2.6	12.0	55.9	20.5	0.9	0.4	0.4	-	0.2	1.1	31
32	食用アボカド油	-	-	-	-	0.0	13.9	5.9	0.5	67.8	10.9	0.7	0.1	0.2	-	-	-	-	32
33	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.9	0.0	4.0	15.6	15.6	59.6	0.1	0.1	0.1	-	0.0	-	33
34	食用インカインチ油	-	-	-	-	-	4.2	-	3.3	10.7	34.7	46.8	0.0	0.3	-	-	-	-	34
35	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.0	0.0	2.2	13.0	15.4	64.2	0.1	0.1	0.0	-	-	-	35
36	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.2	0.0	2.0	21.7	10.2	59.7	0.1	0.1	-	-	-	-	36
37	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.2	0.0	1.9	15.3	11.9	65.5	0.1	0.1	-	-	-	-	37
38	食用マカテ'ミアナツ油	-	-	-	-	0.5	7.8	14.2	3.3	64.9	2.0	0.1	2.8	2.5	0.9	0.3	0.4	0.3	38
39	食用マカテ'ミアナツ油	-	-	-	0.0	0.7	8.1	16.1	3.5	61.8	2.4	0.1	2.8	2.5	0.9	0.3	0.4	0.4	39
40	食用マカテ'ミアナツ油	-	-	-	-	0.7	8.2	18.1	3.3	61.3	2.3	0.2	2.5	2.2	0.7	0.2	0.3	-	40

※0.0は0.1%未満