

3-3 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	カブリル酸C8:0	カブリン酸C10:0	ラウリン酸C12:0	ミリスチン酸C14:0	パルミチニ酸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
食用サフラン油 (ハイリノール)	4	平均範囲	—	—	—	—	0.0	6.4	0.0	2.6	13.9	75.9	0.5	0.4	0.2	0.2	—	0.1	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.1	6.2~6.5	0.0~0.0	2.5~2.6	13.2~14.2	75.2~77.0	0.3~0.6	0.3~0.4	0.1~0.2	0.2~0.2	—	0.0~0.1	—
食用サフラン油 (ハイオレイック)	127	平均範囲	—	—	—	—	0.0	4.8	0.0	1.9	80.2	11.8	0.2	0.4	0.3	0.3	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	4.5~5.3	0.0~0.1	1.6~2.2	77.3~83.6	9.0~14.8	0.0~0.5	0.4~0.6	0.3~0.4	0.3~0.4	—	0.2~0.3	—
食用サフラン油 (混合品)	0	平均範囲	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		範囲	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
食用ぶどう油	3	平均範囲	—	—	—	—	0.0	6.6	0.0	3.5	17.9	71.1	0.4	0.2	0.2	0.0	—	0.0	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	6.6~6.7	0.0~0.1	3.5~3.6	17.6~18.4	70.6~71.4	0.4~0.5	0.2~0.2	0.2~0.2	0.0~0.0	—	0.0~0.0	—
食用大豆油	11	平均範囲	—	—	—	—	0.0	10.6	0.0	4.0	23.0	54.5	6.9	0.3	0.2	0.4	—	0.1	0.1
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	10.3~10.8	0.0~0.0	3.8~4.2	22.0~24.3	53.1~55.3	6.4~7.2	0.3~0.4	0.2~0.2	0.3~0.4	—	0.1~0.2	0.1~0.1
食用ひまわり油 (ハイリノール)	1	平均範囲	—	—	—	—	—	6.4	0.1	3.5	37.6	51.0	0.0	0.3	0.1	0.7	—	0.3	—
		範囲	—	—	—	—	—	6.4~6.4	0.1~0.1	3.5~3.5	37.6~37.6	51.0~51.0	0.0~0.0	0.3~0.3	0.1~0.1	0.7~0.7	—	0.3~0.3	—
食用ひまわり油 (ハイオレイック)	47	平均範囲	—	—	—	—	0.0	3.7	0.1	3.1	84.8	6.3	0.2	0.3	0.3	1.0	—	0.3	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.2~4.3	0.0~0.1	2.6~3.6	81.2~89.1	3.0~8.9	0.0~1.0	0.3~0.4	0.2~0.3	0.9~1.1	—	0.3~0.4	—
食用ひまわり油 (混合品)	3	平均範囲	—	—	—	—	0.0	4.9	0.1	3.1	61.2	28.9	0.2	0.3	0.2	0.8	—	0.3	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	4.8~5.1	0.1~0.1	3.0~3.1	60.4~62.7	27.2~29.8	0.2~0.3	0.3~0.3	0.2~0.2	0.8~0.8	—	0.3~0.3	—
食用とうもろこし油	8	平均範囲	—	—	—	—	—	11.4	0.0	1.8	31.4	53.2	1.2	0.4	0.3	0.1	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	—	11.1~11.6	0.0~0.1	1.7~2.0	30.4~32.8	51.6~54.4	0.9~1.7	0.4~0.5	0.3~0.4	0.0~0.1	—	0.1~0.2	—
食用綿実油	6	平均範囲	—	—	—	—	0.6	19.6	0.5	2.3	18.5	57.1	0.9	0.3	0.1	0.1	—	0.2	0.1
		範囲	—	—	—	—	0.5~0.7	17.9~21.7	0.5~0.5	2.1~2.5	16.4~23.4	52.6~60.6	0.6~1.7	0.2~0.3	0.0~0.2	0.1~0.1	—	0.0~0.2	0.1~0.1

※0.0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	カブリル酸 C8:0	カブリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチニ酸 C16:0	パルミトイン酸 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	7	平均範囲	—	—	—	—	—	9.0	0.1	5.6	39.8	44.1	0.3	0.6	0.2	0.1	—	0.0	0.2
			—	—	—	—	—	8.8~9.3	0.0~0.1	5.3~5.9	38.6~41.3	42.2~46.0	0.3~0.4	0.6~0.7	0.2~0.2	0.1~0.1	—	0.0~0.1	0.2~0.2
食用なたね油 (ロー・エール・シック)	12	平均範囲	—	—	—	—	0.0	4.2	0.2	1.8	63.4	19.3	8.8	0.6	1.2	0.3	0.5	0.1	0.1
			—	—	—	—	0.0~0.2	3.9~4.5	0.2~0.2	1.6~1.9	61.5~64.8	18.8~20.3	7.7~9.6	0.5~0.6	1.0~1.4	0.3~0.4	0.5~0.5	0.1~0.2	0.1~0.1
食用なたね油 (ハイオレインック)	5	平均範囲	—	—	—	—	0.0	3.6	0.2	1.6	74.7	14.9	2.6	0.6	1.3	0.3	—	0.1	—
			—	—	—	—	0.0~0.0	3.6~3.7	0.2~0.2	1.6~1.6	74.1~75.5	14.1~15.3	2.2~2.9	0.5~0.6	1.2~1.3	0.3~0.3	—	0.1~0.1	—
食用なたね油 (ハイエール・シック)	3	平均範囲	—	—	—	—	—	—	0.2	1.1	16.3	13.6	9.3	0.8	6.7	0.8	44.6	0.3	3.4
			—	—	—	—	—	0.1~0.2	1.1~1.1	15.2~18.1	12.5~14.4	9.0~9.6	0.8~0.8	6.4~7.2	0.6~0.9	44.1~45.3	0.1~0.4	3.0~3.6	
食用ごめ油	10	平均範囲	—	—	—	—	0.3	17.5	0.3	1.8	42.8	34.2	1.3	0.7	0.5	0.2	—	0.3	—
			—	—	—	—	0.3~0.4	16.1~19.3	0.1~1.8	1.6~1.8	41.2~44.3	33.2~35.4	1.1~1.4	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	10	平均範囲	—	—	—	0.3	1.0	44.3	0.2	4.4	39.5	9.7	0.1	0.4	0.1	0.0	—	0.0	0.1
			—	—	—	0.2~0.6	0.9~1.1	43.9~44.9	0.1~0.2	4.2~4.5	39.1~40.0	9.4~10.3	0.1~0.2	0.4~0.4	0.1~0.1	0.0~0.0	—	0.0~0.0	0.1~0.1
食用パームオレイン	10	平均範囲	—	—	—	0.2	0.9	37.1	0.2	3.8	45.1	11.9	0.3	0.4	0.2	0.0	—	0.0	0.1
			—	—	—	0.2~0.3	0.9~1.0	31.4~40.5	0.2~0.2	3.1~4.2	42.6~49.4	10.8~13.8	0.1~0.4	0.3~0.4	0.1~0.2	0.0~0.0	—	0.0~0.0	0.1~0.1
食用パーム核油	3	平均範囲	0.1 0.1~0.2	2.6 2.5~2.7	2.8 2.7~2.9	46.8 46.1~47.6	16.4 16.2~16.6	9.3 9.0~9.6	—	2.7 2.5~3.0	16.6 16.2~17.0	2.6 2.5~2.6	—	0.1 0.1~0.1	0.0 0.0~0.1	0.0 0.0~0.0	—	0.0 0.0~0.0	0.1 0.1~0.1
食用やし油	5	平均範囲	0.4 0.4~0.4	6.2 6.0~6.3	5.5 5.4~5.5	48.5 47.9~48.8	18.7 18.6~18.8	9.4 9.1~9.7	—	2.9 2.8~3.1	6.8 6.5~7.2	1.7 1.6~1.8	—	0.0 0.0~0.0	0.0 0.0~0.0	—	—	—	0.2 0.2~0.2

※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(%)						
		カプロン酸 C6:0	カブリル酸 C8:0	カブリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	パルミチニ酸 C16:0	パルミトレイン酸 C16:1
1	精製ぶどう油	-	-	-	-	-	6.4	0.1
2	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.6	0.1
3	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
4	ごま油	-	-	-	-	-	9.0	0.1
5	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
6	ごま油	-	-	-	-	-	9.0	0.1
7	ごま油	-	-	-	-	-	9.1	0.1
8	ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1
9	ごま油	-	-	-	-	-	9.0	0.1
10	ごま油	-	-	-	-	-	9.2	0.1
11	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.0	0.1
12	なたね油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2
13	なたね油	-	-	-	-	0.1	4.3	0.2
14	精製なたね油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
15	精製なたね油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2
16	精製なたね油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2
17	精製なたね油	-	-	-	-	0.0	3.8	0.2
18	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.5	0.2
19	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
20	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.3

※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	アラキシン酸 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	
3.7	19.3	69.6	0.4	0.2	0.2	0.1	-	-	-	1
4.0	21.5	56.3	6.6	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-	2
5.6	40.2	43.6	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	3
5.5	39.8	44.2	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	0.2	4
5.6	40.2	43.4	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	5
5.8	41.1	42.8	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	6
5.7	40.8	43.1	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	7
5.7	40.6	42.9	0.3	0.6	0.2	0.2	-	0.0	-	8
5.6	39.4	44.6	0.3	0.6	0.2	0.2	-	0.0	-	9
5.9	39.4	43.8	0.4	0.7	0.2	0.2	-	0.1	-	10
6.1	41.6	41.7	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.1	-	11
1.7	64.5	18.9	8.5	0.5	1.2	0.3	-	0.2	-	12
1.5	63.0	19.6	9.0	0.5	1.4	0.3	-	0.1	-	13
1.7	64.8	18.8	8.2	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	14
1.8	63.9	18.7	9.3	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	15
1.7	65.1	19.0	7.8	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	16
1.6	64.3	18.7	9.3	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	17
1.8	63.0	19.9	8.4	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	18
1.7	63.8	18.9	9.1	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	19
2.2	62.3	19.9	9.4	0.5	0.9	0.2	-	0.0	-	20

No.	種類名	脂肪酸組成(%)						
		カプロン酸 C6:0	カブリル酸 C8:0	カブリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	バルミチン酸 C16:0	バルミトレイン酸 C16:1
21	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.5	0.2
22	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.4	0.2
23	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
24	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.9	0.2
25	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.1	0.2
26	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2
27	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	3.9	0.2
28	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2
29	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.1	0.2
30	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2
31	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
32	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2
33	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.1	0.2
34	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
35	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2
36	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
37	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.3	0.1
38	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.5	0.2
39	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	9.3	0.1
40	調合サラダ油	-	-	-	-	-	4.6	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	アラキシン酸 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	
1.6	59.4	22.4	10.1	0.5	1.0	0.3	-	0.0	-	21
1.9	62.1	19.7	9.7	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	22
1.9	65.1	18.4	8.3	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	23
1.6	64.8	18.6	8.6	0.5	1.2	0.3	-	0.2	0.1	24
1.8	63.2	19.4	9.2	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	25
1.5	63.1	19.5	8.5	0.6	1.4	0.3	0.5	0.1	-	26
1.7	64.1	18.9	8.8	0.6	1.1	0.3	-	0.1	0.3	27
1.8	61.9	20.5	9.3	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	28
1.8	62.1	20.0	9.8	0.6	1.0	0.3	-	0.1	0.1	29
1.7	64.5	19.1	8.3	0.6	1.1	0.3	-	0.1	0.1	30
1.7	63.3	19.4	9.2	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	31
1.9	61.7	19.9	10.1	0.5	1.0	0.3	-	0.1	-	32
1.8	62.8	19.2	9.8	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	33
1.7	65.2	18.9	8.0	0.5	1.1	0.3	-	0.1	-	34
1.8	62.5	19.7	9.8	0.5	1.1	0.3	-	0.1	-	35
1.9	62.9	19.3	9.5	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	36
1.7	43.3	35.2	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.4	-	37
1.8	43.4	34.9	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	38
3.6	31.0	47.3	7.5	0.4	0.4	0.3	-	0.1	-	39
1.6	61.4	21.7	8.4	0.5	1.1	0.3	-	0.1	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	カブリル酸 C8:0	カブリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	バルミチニ酸 C16:0	バルミトレイン酸 C16:1
1	食用ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1
2	食用ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
3	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.3	0.2
4	食用なたね油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2
5	食用なたね油	-	-	-	-	0.0	4.6	0.2
6	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	18.7	0.2
7	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.2	0.1
8	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	17.3	0.1
9	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.1	0.4
10	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.6
11	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.6	1.0
12	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.9
13	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.5	0.6
14	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.2	0.8
15	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.7	0.5
16	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.5	0.7
17	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.0	0.9
18	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.7	0.9
19	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.3	0.7
20	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.8	0.7

※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	アラキシン酸 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	その他脂防酸	
5.2	40.4	43.7	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	1
5.2	43.9	40.3	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	2
1.5	62.3	20.4	9.1	0.5	1.3	0.3	-	0.1	-	3
1.7	64.2	18.9	8.0	0.6	1.2	0.3	0.5	0.1	-	4
1.5	60.1	22.2	8.8	0.5	1.3	0.3	0.4	0.1	-	5
1.9	41.8	34.0	1.2	0.8	0.5	0.2	-	0.4	-	6
1.8	43.8	34.8	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	7
1.7	42.9	34.7	1.3	0.7	0.5	0.2	-	0.3	-	8
3.2	77.8	7.7	0.8	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.2	9
2.6	76.9	6.8	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.2	10
1.7	78.0	4.8	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	11
3.5	74.6	7.9	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.3	12
2.7	77.2	6.1	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.2	13
2.6	73.7	8.8	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	14
3.3	77.1	7.2	0.8	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.6	15
3.8	77.2	5.9	0.8	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	16
2.9	75.3	7.6	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	-	17
2.6	74.0	8.4	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	-	18
3.2	75.6	7.6	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.2	19
3.6	76.7	6.6	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.2	20

No.	種類名	脂肪酸組成(%)						
		カプロン酸 C6:0	カブリル酸 C8:0	カブリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリストン酸 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	-	-	-	-	-	10.2	0.6
22	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.9	1.3
23	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	9.9	0.5
24	食用調合油	-	-	-	-	-	6.2	0.0
25	食用調合油	-	-	-	-	0.3	13.2	0.1
26	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.8	-
27	食用亜麻仁油	-	-	-	-	0.0	5.0	0.0
28	食用亜麻仁油	-	-	-	-	0.0	5.4	0.0
29	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.3	0.0
30	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.1	0.0
31	食用荏胡麻油	-	-	-	-	-	6.1	0.0
32	食用荏胡麻油	-	-	-	-	-	5.5	0.0
33	食用荏胡麻油	-	-	-	-	0.0	5.6	0.0
34	食用荏胡麻油	-	-	-	-	-	5.9	0.0
35	食用荏胡麻油	-	-	-	-	-	5.6	0.0
36	食用荏胡麻油	-	-	-	-	-	5.6	0.0
37	食用調理油	-	-	-	-	0.0	9.3	0.1
38	食用調理油	-	5.5	4.1	-	0.0	3.7	0.2
39	クッキングオイル	-	-	-	-	0.0	4.2	0.2
40	食用油脂	-	72.7	27.2	0.1	-	-	-

※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(%)						
		カプロン酸 C6:0	カブリル酸 C8:0	カブリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	バルミチン酸 C16:0	バルミトレイン酸 C16:1
1	食用 サフ ラワー 油	-	-	-	0.2	0.2	5.0	0.0
2	食用 ぶどう油	-	-	-	-	0.0	6.6	0.0
3	食用 ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.5	0.1
4	食用 ぶどう油	-	-	-	-	0.0	6.7	0.1
5	食用 ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.7	0.1
6	食用 ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.0	0.2
7	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.5	0.6
8	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.2	0.7
9	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.2	0.7
10	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.0	0.5
11	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.6
12	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.9	0.3
13	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.6	0.3
14	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.7	0.4
15	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.2	0.6
16	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.8	0.7
17	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.8	0.5
18	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.3	1.0
19	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.2	1.0
20	食用 オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	16.9	1.8

※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	アラキシン酸 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	
1.8	76.7	14.9	0.0	0.4	0.3	0.3	-	0.2	-	1
4.5	13.8	74.2	0.3	0.2	0.2	-	-	-	0.2	2
3.8	27.8	58.9	0.7	0.3	0.2	0.4	-	0.1	0.2	3
3.6	17.4	71.5	0.3	0.2	0.2	0.0	-	-	-	4
3.9	26.7	59.6	0.7	0.3	0.2	0.4	-	0.2	0.2	5
3.6	18.9	69.6	0.3	0.2	0.2	0.0	-	-	-	6
1.9	77.8	6.3	0.5	0.4	0.3	0.1	-	-	0.6	7
2.6	76.5	5.8	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.5	8
2.6	76.2	6.1	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.5	9
2.4	76.5	7.9	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.2	10
2.4	76.8	7.1	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	11
2.7	73.9	10.3	0.7	0.5	0.4	0.1	-	0.0	0.2	12
2.3	77.6	7.2	0.7	0.4	0.4	0.1	-	0.0	0.4	13
2.9	74.4	9.4	0.7	0.5	0.4	0.1	-	0.0	0.5	14
3.8	78.9	4.7	0.7	0.5	0.2	0.1	-	0.0	0.3	15
2.6	76.4	6.6	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.5	16
2.9	78.4	6.4	0.7	0.5	0.3	0.1	-	0.0	0.4	17
2.4	71.5	9.6	0.9	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.5	18
3.0	73.8	7.2	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.4	19
2.0	64.0	13.5	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	20

No.	種類名	脂肪酸組成(%)						
		カプロン酸 C6:0	カブリル酸 C8:0	カブリン酸 C10:0	ラウリン酸 C12:0	ミリスチン酸 C14:0	バルミチン酸 C16:0	バルミトレイン酸 C16:1
21	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.7	0.6
22	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.4	1.0
23	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.6	0.9
24	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.6	0.8
25	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.2	0.5
26	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	9.7	0.5
27	食用やし油	0.5	7.2	5.6	50.7	19.8	7.6	-
28	食用やし油	0.3	5.3	5.0	47.3	20.0	10.2	-
29	食用やし油	-	-	-	-	-	-	-
30	食用やし油	0.5	6.8	6.0	50.3	18.3	8.4	-
31	食用亜麻仁油	-	-	-	-	0.0	5.6	0.0
32	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.7	0.0
33	食用インカインチ油	-	-	-	-	-	4.0	0.0
34	食用荏胡麻油	-	-	-	-	-	6.0	0.0
35	食用荏胡麻油	-	-	-	-	-	5.6	0.0
36	食用荏胡麻油	-	-	-	-	-	6.4	0.0
37	食用油脂	-	54.2	45.8	-	-	-	-
38	食用油脂	-	56.3	43.7	0.0	-	-	-
39	食用油脂	-	56.5	43.3	0.2	-	-	-
40	食用油脂	-	54.3	45.3	0.3	0.1	0.0	-

※0.0は0.1%未満