

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
食用サフラワー油 (ハイリノール)	8	平均	—	—	—	—	0.1	6.6	0.0	2.5	15.4	74.1	0.4	0.4	0.2	0.3	—	0.1	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.1	6.3~6.9	0.0~0.0	2.3~2.7	14.6~16.4	73.3~75.0	0.3~0.5	0.3~0.4	0.2~0.2	0.2~0.3	—	0.1~0.2	—
食用サフラワー油 (ハイオレイック)	161	平均	—	—	—	—	0.0	4.8	0.0	2.0	77.9	13.8	0.2	0.4	0.3	0.3	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.1	4.5~5.2	0.0~0.1	1.9~2.1	74.5~79.9	12.2~16.7	0.0~0.8	0.4~0.5	0.3~0.4	0.3~0.4	—	0.2~0.3	—
食用サフラワー油 (混合品)	3	平均	—	—	—	—	0.0	6.0	0.0	2.3	40.0	50.2	0.3	0.4	0.3	0.3	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.1	6.0~6.1	0.0~0.1	2.2~2.3	39.6~40.3	50.0~50.6	0.2~0.3	0.4~0.4	0.2~0.3	0.3~0.3	—	0.2~0.2	—
食用ぶどう油	5	平均	—	—	—	—	0.0	6.5	0.0	3.8	16.6	72.2	0.4	0.2	0.2	0.0	—	—	0.1
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	6.4~6.7	0.0~0.0	3.8~3.9	15.4~17.3	71.6~73.5	0.3~0.5	0.2~0.2	0.2~0.2	0.0~0.0	—	—	0.1~0.1
食用大豆油	10	平均	—	—	—	—	0.0	10.6	0.0	4.0	23.7	53.5	6.9	0.4	0.2	0.4	—	0.2	0.1
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	10.3~10.9	0.0~0.1	3.8~4.2	22.9~24.9	52.5~54.4	6.6~7.5	0.4~0.4	0.2~0.3	0.4~0.4	—	0.1~0.2	0.1~0.1
食用ひまわり油 (ハイリノール)	4	平均	—	—	—	—	0.0	6.4	0.1	3.6	30.4	57.6	0.3	0.4	0.2	0.7	—	0.3	0.4
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	6.1~6.7	0.0~0.1	3.3~4.0	25.9~34.2	54.5~60.8	0.2~0.5	0.3~0.5	0.2~0.2	0.7~0.7	—	0.2~0.3	0.2~0.5
食用ひまわり油 (ハイオレイック)	42	平均	—	—	—	—	0.0	3.5	0.0	2.6	84.7	7.3	0.2	0.3	0.3	0.8	—	0.3	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.0~3.7	0.0~0.1	1.4~3.0	82.2~91.0	2.9~9.1	0.0~0.5	0.2~0.3	0.2~0.4	0.6~1.0	—	0.3~0.4	—
食用ひまわり油 (混合品)	8	平均	—	—	—	—	0.0	5.6	0.1	3.3	51.0	37.9	0.4	0.3	0.3	0.8	—	0.3	0.2
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	5.0~6.3	0.1~0.1	3.1~3.7	36.3~60.7	28.9~51.9	0.2~0.5	0.3~0.4	0.2~0.3	0.7~0.9	—	0.2~0.4	0.1~0.2
食用とうもろこし油	11	平均	—	—	—	—	0.0	11.4	0.1	1.8	29.9	54.6	1.2	0.4	0.3	0.1	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	10.4~11.9	0.0~0.1	1.6~1.9	27.9~33.7	50.8~57.1	0.8~2.1	0.4~0.5	0.3~0.4	0.1~0.2	—	0.2~0.2	—
食用綿実油	10	平均	—	—	—	—	0.6	21.2	0.5	2.3	18.3	55.8	0.7	0.3	0.1	0.1	—	0.1	0.1
		範囲	—	—	—	—	0.5~0.7	18.4~25.5	0.4~0.5	2.2~2.4	16.3~22.4	53.9~58.7	0.5~1.2	0.3~0.3	0.0~0.2	0.1~0.2	—	0.0~0.2	0.1~0.1

※0.0は0.1%以下

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	10	平均	—	—	—	—	—	9.1	0.1	5.5	39.5	44.5	0.3	0.6	0.2	0.1	—	0.0	0.3
		範囲	—	—	—	—	—	8.6~9.2	0.1~0.2	5.2~6.1	38.2~42.4	40.8~46.0	0.3~0.4	0.6~0.7	0.2~0.2	0.1~0.2	—	0.0~0.1	0.2~0.3
食用なたね油 (ローエルシク)	10	平均	—	—	—	—	0.1	4.1	0.2	1.8	63.6	18.9	9.2	0.6	1.2	0.3	—	0.2	0.2
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.1	3.9~4.3	0.2~0.3	1.7~2.2	62.9~66.0	16.7~19.4	8.1~9.7	0.5~0.6	1.0~1.3	0.2~0.3	—	0.1~0.2	0.1~0.3
食用なたね油 (ハイオレイク)	10	平均	—	—	—	—	0.0	3.8	0.2	1.9	74.3	14.6	2.7	0.6	1.3	0.3	—	0.2	0.1
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.6~4.1	0.2~0.3	1.7~2.7	73.4~75.4	12.5~15.1	2.0~4.3	0.6~0.7	1.0~1.4	0.3~0.4	—	0.2~0.2	0.1~0.1
食用なたね油 (ハイエルシク)	5	平均	—	—	—	—	0.0	2.8	0.2	1.0	16.4	11.6	9.2	0.8	6.0	0.7	47.9	0.2	3.3
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	2.7~2.9	0.1~0.2	1.0~1.1	15.8~17.2	11.4~11.8	9.0~9.4	0.8~0.9	5.7~6.5	0.7~0.7	47.0~48.6	0.2~0.2	3.2~3.4
食用こめ油	10	平均	—	—	—	—	0.3	17.2	0.2	1.7	42.7	34.8	1.3	0.7	0.6	0.2	—	0.3	—
		範囲	—	—	—	—	0.2~0.3	16.4~18.7	0.1~0.2	1.5~1.8	42.4~43.2	33.0~36.1	1.2~1.4	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	8	平均	—	—	—	0.3	1.0	43.7	0.2	4.4	40.3	9.3	0.1	0.4	0.1	0.0	—	0.0	0.1
		範囲	—	—	—	0.1~0.7	1.0~1.2	43.3~44.3	0.1~0.2	4.2~4.7	39.9~40.7	9.1~9.4	0.1~0.2	0.4~0.4	0.1~0.2	0.0~0.1	—	0.0~0.1	0.1~0.1
食用パームオレイン	13	平均	—	—	—	0.3	1.0	34.7	0.2	3.6	46.8	12.4	0.3	0.4	0.2	0.0	—	0.0	—
		範囲	—	—	—	0.2~0.5	0.9~1.0	28.4~40.1	0.2~0.2	3.2~4.2	42.8~50.5	10.4~14.0	0.2~1.3	0.3~0.4	0.2~0.3	0.0~0.2	—	0.0~0.1	—
食用パーム核油	5	平均	0.1	2.4	2.8	45.7	16.3	9.5	0.0	2.8	17.5	2.7	—	0.2	0.1	0.1	—	0.0	—
		範囲	0.0~0.1	2.2~2.6	2.6~2.9	43.4~46.9	15.4~16.7	8.9~10.5	0.0~0.0	2.5~3.5	16.8~18.8	2.6~3.0	—	0.1~0.2	0.0~0.1	0.0~0.2	—	0.0~0.1	—
食用やし油	7	平均	0.3	5.8	5.4	47.6	18.9	9.7	—	2.9	7.4	1.8	0.1	0.1	0.0	0.0	—	0.0	—
		範囲	0.3~0.4	5.6~6.4	5.2~5.6	46.7~48.3	18.4~19.2	9.3~10.4	—	2.8~3.2	7.0~8.9	1.7~1.9	0.0~0.1	0.0~0.2	0.0~0.0	0.0~0.0	—	0.0~0.1	—

※0.0は0.1%以下

4-7 JAS製品の脂肪酸組成

No.	種類名	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 C18:1	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
1	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	11.0	0.0	4.0	22.0	55.8	6.3	0.3	0.1	0.4	-	0.1	-
2	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	11.0	0.0	3.9	22.5	55.5	6.2	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-
3	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.9	0.0	4.1	23.3	54.0	6.9	0.3	0.2	0.3	-	0.0	-
4	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.9	0.0	4.1	24.4	53.0	6.3	0.3	0.5	0.4	-	0.1	-
5	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.3	0.0	3.6	26.9	51.3	6.4	0.3	0.6	0.4	-	0.2	-
6	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.6	0.0	3.9	23.4	54.3	6.3	0.3	0.6	0.4	-	0.2	-
7	精製大豆油	-	-	-	-	0.0	10.6	0.0	4.0	23.9	54.1	6.1	0.3	0.6	0.3	-	0.1	-
8	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	11.0	0.0	3.8	23.7	54.2	6.2	0.4	0.2	0.4	-	0.1	-
9	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	11.1	0.0	4.0	22.3	55.6	6.2	0.3	0.2	0.3	-	0.0	-
10	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.8	0.0	4.0	22.6	55.3	6.2	0.4	0.2	0.4	-	0.1	-
11	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.5	0.0	3.9	25.2	52.3	6.9	0.3	0.2	0.3	-	0.1	0.3
12	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.9	0.0	4.1	23.3	53.1	6.7	0.3	0.5	0.3	-	0.2	0.6
13	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.5	0.0	3.8	23.6	54.3	6.5	0.3	0.6	0.3	-	0.1	-
14	大豆サラダ油	-	-	-	-	0.0	10.6	-	4.0	24.2	53.7	6.1	0.3	0.7	0.3	-	0.1	-
15	ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1	5.7	41.0	42.6	0.3	0.6	0.1	0.1	-	0.1	-
16	ごま油	-	-	-	-	-	9.2	0.0	5.1	38.8	45.9	0.5	0.1	0.3	0.1	-	0.0	-
17	ごま油	-	-	-	-	-	9.0	0.0	5.2	39.1	45.7	0.3	0.5	0.1	0.1	-	0.0	-
18	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.0	5.2	40.0	44.6	0.6	0.1	0.2	0.0	-	0.0	-
19	精製ごま油	-	-	-	-	-	8.8	0.1	5.4	40.4	43.8	0.3	0.6	0.5	0.1	-	0.0	-
20	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	3.9	0.2	1.6	64.5	18.6	9.3	0.5	1.0	0.3	-	0.1	-

※0.0は0.1%以下

No.	種類名	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
21	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	3.9	0.2	1.7	64.6	18.9	8.9	0.5	0.9	0.3	-	0.1	-
22	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.9	0.2	1.6	64.7	18.7	9.1	0.5	0.9	0.3	-	0.1	-
23	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	3.9	0.2	1.6	64.3	19.0	9.1	0.5	1.0	0.3	-	0.1	-
24	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.5	0.2	2.1	63.2	19.9	8.2	0.6	0.8	0.3	-	0.2	-
25	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.4	0.2	1.8	62.8	20.3	8.1	0.5	1.5	0.3	-	0.1	-
26	こめサラダ油	-	-	-	-	0.2	16.7	0.2	1.5	42.9	35.7	1.3	0.6	0.4	0.2	-	0.3	-
27	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.7	0.2	1.5	43.1	35.5	1.2	0.6	0.4	0.2	-	0.3	-
28	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	8.0	0.1	2.8	40.0	40.6	7.3	0.4	0.4	0.3	-	0.1	-
29	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	9.6	0.1	2.9	32.4	48.4	5.6	0.4	0.3	0.2	-	0.1	-
30	調合サラダ油	-	-	-	-	0.0	7.4	0.1	2.2	45.6	36.5	6.8	0.4	0.6	0.3	-	0.1	-

※0.0は0.1%以下

4-9 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(%)									
		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 C18:1	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
1	食用ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.6	0.0	3.9	21.5	66.3	0.4	0.2	0.1	0.0	-	0.0	-
2	食用ごま油	-	-	-	-	-	8.9	0.0	5.4	39.0	45.7	0.3	0.5	0.1	0.1	-	0.0	-
3	食用なたね油	-	-	-	-	0.0	4.5	0.2	2.1	65.9	17.6	7.8	0.6	1.1	0.2	-	0.0	-
4	食用なたね油	-	-	-	-	-	5.1	0.2	1.6	60.4	22.3	8.8	0.5	0.8	0.3	-	0.0	-
5	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.4	0.2	1.7	63.7	19.2	9.0	0.5	1.0	0.2	-	0.1	-
6	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.6	0.2	1.7	58.9	19.9	8.6	0.5	2.2	0.2	3.0	0.2	-
7	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.4	0.2	1.7	63.6	19.0	8.7	0.5	1.1	0.2	0.5	0.1	-
8	食用なたね油	-	-	-	-	0.0	4.3	0.2	1.6	64.7	19.2	8.2	0.5	1.0	0.3	-	0.0	-
9	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	17.0	0.2	1.6	42.3	35.9	1.1	0.6	0.5	0.2	-	0.3	-
10	食用こめ油	-	-	-	-	0.4	16.9	0.3	1.6	43.0	35.0	1.3	0.6	0.5	0.2	-	0.4	-
11	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	17.0	0.1	1.5	42.5	35.8	1.1	0.7	0.5	0.2	-	0.2	0.1
12	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	9.7	0.6	3.3	77.4	7.5	0.6	0.4	0.2	0.0	-	0.0	0.3
13	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.4	0.7	3.5	79.5	4.3	0.6	0.3	0.2	0.0	-	-	0.5
14	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	9.7	0.6	3.4	77.3	7.5	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.2
15	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.5	0.9	2.5	75.7	6.5	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.6
16	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.0	0.8	2.5	76.4	6.4	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.5
17	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.5	0.8	3.1	76.4	6.8	0.6	0.4	0.2	0.0	-	0.2	-
18	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.6	0.7	3.3	77.1	6.9	0.6	0.4	0.2	0.0	-	0.0	0.2
19	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	13.4	1.2	2.9	74.3	6.5	0.7	0.3	0.2	0.0	-	0.0	0.5
20	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.2	0.8	2.8	74.7	7.6	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.6

※0.0は0.1%以下

No.	種類名	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
21	食用調合油	-	-	-	-	-	10.3	0.0	2.3	27.1	42.9	16.9	0.4	0.0	0.0	-	0.1	-
22	食用調合油	-	-	-	-	0.0	6.5	0.1	1.7	53.0	31.1	6.1	0.5	0.7	0.2	-	0.1	-
23	食用調合油	-	-	-	-	-	6.3	0.4	2.1	68.8	14.6	6.3	0.5	0.7	0.2	-	0.0	0.1
24	食用調合油	-	-	-	-	0.2	13.7	0.1	1.7	34.2	47.6	1.1	0.5	0.4	0.2	-	0.3	-
25	食用調合油	-	-	-	-	-	4.9	0.2	2.4	59.3	24.2	7.4	0.5	0.8	0.2	-	0.1	-
26	食用調合油	-	-	-	-	0.0	5.6	0.2	2.3	61.6	21.7	7.0	0.5	0.8	0.2	-	0.1	-
27	食用調理油	-	-	-	-	0.2	11.4	0.2	1.6	51.5	29.2	4.2	0.6	0.7	0.2	-	0.2	-
28	食用調理油	-	-	-	0.0	0.2	10.4	0.2	1.9	56.2	23.5	6.3	0.4	0.7	0.2	-	0.0	-
29	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.7	0.0	2.1	14.6	14.0	63.5	0.0	0.1	0.0	-	-	-
30	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.1	0.0	2.5	17.9	15.0	58.3	0.0	-	-	-	-	0.2

※0.0は0.1%以下

4-11 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(%)									
		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 C18:1	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
1	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	7.2	0.0	4.7	13.9	73.1	0.3	0.2	0.2	-	-	-	0.4
2	食用ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.3	0.1	3.7	19.9	68.3	0.3	0.2	0.2	0.0	-	-	-
3	食用大豆油	-	-	-	-	0.0	11.0	0.0	3.9	19.1	56.5	8.8	0.3	0.1	0.3	-	0.0	-
4	食用大豆油	-	-	-	-	0.0	10.8	0.0	4.0	20.6	55.9	8.0	0.3	0.1	0.3	-	0.0	-
5	食用ひまわり油	-	-	-	-	0.0	6.5	0.0	3.7	28.7	59.7	0.2	0.2	0.1	0.7	-	0.2	-
6	食用こめ油	-	-	-	-	0.4	19.8	0.2	2.0	42.4	32.4	0.8	0.8	0.6	0.2	-	0.4	-
7	食用こめ油	-	-	-	-	0.4	20.0	0.2	2.1	41.1	33.2	1.0	0.8	0.5	0.3	-	0.4	-
8	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.8	0.9	3.4	79.3	3.9	0.7	0.3	0.2	0.0	-	-	0.5
9	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.2	0.8	3.2	77.5	5.5	0.6	0.4	0.2	0.0	-	-	0.6
10	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	13.7	1.3	2.2	72.6	8.6	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.3
11	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.4	0.8	3.7	78.1	5.4	0.6	0.4	0.2	0.0	-	-	0.4
12	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.0	0.7	3.6	80.0	4.3	0.5	0.3	0.2	0.0	-	-	0.4
13	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.6	0.7	2.8	74.7	9.3	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.5
14	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.2	0.7	3.7	79.2	4.6	0.6	0.3	0.2	0.0	-	0.0	0.5
15	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.5	0.7	2.6	73.0	9.8	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.1
16	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.4	0.8	3.5	79.7	4.1	0.5	0.3	0.2	0.0	-	-	0.5
17	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.5	1.1	3.1	72.0	9.7	0.6	0.4	0.2	0.0	-	-	0.4
18	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.0	1.0	2.7	77.6	5.1	0.6	0.3	0.2	0.0	-	0.0	0.5
19	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	16.1	1.7	2.0	69.1	9.5	0.6	0.4	0.2	0.0	-	0.0	0.4
20	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.9	0.9	1.9	74.5	7.8	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.6

※0.0は0.1%以下

No.	種類名	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 C18:1	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
21	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.1	0.8	2.8	77.4	6.3	0.6	0.3	0.2	0.0	-	-	0.5
22	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	14.4	1.4	2.5	67.6	12.5	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.3
23	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	14.3	1.3	1.8	72.4	8.8	0.5	0.3	0.2	0.1	-	0.0	0.3
24	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	14.1	1.3	2.0	70.0	11.3	0.6	0.3	0.2	0.0	-	-	0.2
25	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.2	0.8	2.2	76.1	7.0	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.4
26	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.2	1.0	2.7	75.6	6.9	0.6	0.4	0.2	0.0	-	0.0	0.4
27	食用やし油	0.7	7.9	6.1	48.4	18.4	8.8	-	2.9	5.7	1.1	-	0.0	-	-	-	-	-
28	食用やし油	0.7	8.8	6.1	51.5	18.7	6.8	-	2.6	4.1	0.7	-	0.0	-	-	-	-	-
29	食用調合油	-	-	-	-	0.0	5.7	0.1	2.7	59.0	26.9	4.4	0.2	0.3	0.5	-	0.2	-
30	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.5	0.2	1.4	11.4	14.2	67.3	0.0	0.0	-	-	-	-

※0.0は0.1%以下