

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
食用サフラワー油 (ハイリノール)	9	平均	-	-	-	-	0.1	6.7	0.0	2.6	15.2	74.0	0.5	0.4	0.2	0.2	-	0.1	-
		範囲	-	-	-	-	0.1~0.1	6.3~6.8	0.0~0.0	2.4~2.8	14.1~17.6	71.5~75.4	0.3~0.7	0.3~0.4	0.2~0.2	0.2~0.3	-	0.0~0.2	-
食用サフラワー油 (ハイオレイック)	133	平均	-	-	-	-	0.0	4.9	0.0	2.1	78.3	13.3	0.3	0.4	0.3	0.3	-	0.2	-
		範囲	-	-	-	-	0.0~0.0	4.6~5.1	0.0~0.1	1.9~2.2	74.3~80.5	11.3~16.5	0.0~1.1	0.4~0.5	0.3~0.5	0.2~0.3	-	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	5	平均	-	-	-	-	-	6.7	0.0	3.9	17.8	70.7	0.4	0.2	0.2	0.0	-	-	-
		範囲	-	-	-	-	-	6.6~6.8	0.0~0.1	3.9~4.0	17.0~18.8	69.6~71.7	0.4~0.5	0.2~0.2	0.2~0.2	0.0~0.0	-	-	-
食用大豆油	15	平均	-	-	-	-	0.0	10.6	0.0	4.1	23.3	53.7	7.2	0.4	0.2	0.4	-	0.1	-
		範囲	-	-	-	-	0.0~0.0	10.3~10.8	0.0~0.0	3.8~4.5	21.3~24.9	52.2~56.0	6.8~8.4	0.3~0.4	0.2~0.3	0.3~0.4	-	0.1~0.2	-
食用ひまわり油 (ハイリノール)	5	平均	-	-	-	-	0.0	6.6	0.1	3.3	32.2	56.0	0.2	0.3	0.2	0.7	-	0.3	-
		範囲	-	-	-	-	0.0~0.1	6.4~6.8	0.1~0.2	3.3~3.4	31.8~32.4	55.4~56.6	0.1~0.2	0.3~0.4	0.2~0.2	0.7~0.8	-	0.2~0.4	-
食用ひまわり油 (ハイオレイック)	51	平均	-	-	-	-	0.0	4.0	0.1	2.7	82.7	8.5	0.2	0.3	0.3	0.9	-	0.3	-
		範囲	-	-	-	-	0.0~0.0	3.6~4.3	0.0~0.2	2.3~3.0	80.8~88.5	3.8~10.9	0.0~0.7	0.2~0.3	0.2~0.4	0.8~1.0	-	0.2~0.4	-
食用ひまわり油 (混合品)	5	平均	-	-	-	-	0.0	5.7	0.1	3.1	52.0	37.3	0.2	0.3	0.2	0.7	-	0.3	-
		範囲	-	-	-	-	0.0~0.0	5.1~6.3	0.1~0.2	3.0~3.2	40.7~61.1	28.8~48.2	0.1~0.3	0.3~0.3	0.2~0.3	0.7~0.8	-	0.2~0.3	-
食用とうもろこし油	10	平均	-	-	-	-	-	11.5	0.0	1.8	30.9	53.5	1.3	0.4	0.3	0.1	-	0.2	-
		範囲	-	-	-	-	-	10.5~12.0	0.0~0.1	1.7~2.1	29.0~34.4	49.5~55.6	0.9~2.2	0.3~0.5	0.2~0.4	0.1~0.2	-	0.1~0.2	-
食用綿実油	10	平均	-	-	-	-	0.7	20.8	0.5	2.5	19.1	55.3	0.6	0.3	0.0	0.1	-	0.0	0.1
		範囲	-	-	-	-	0.6~0.7	19.2~24.8	0.5~0.7	2.4~2.8	16.9~23.6	51.5~57.6	0.3~0.8	0.2~0.4	0.0~0.1	0.0~0.2	-	0.0~0.1	0.1~0.1

※0.01は0.1%未満

品名	件数	平均 範囲	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
食用ごま油	10	平均	-	-	-	-	-	9.4	0.1	5.8	40.4	43.1	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-
		範囲	-	-	-	-	-	9.0~9.7	0.1~0.1	5.4~6.0	39.6~41.3	42.0~44.3	0.2~0.3	0.6~0.7	0.1~0.2	0.1~0.2	-	0.0~0.0	-
食用なたね油 (ローエルシク)	15	平均	-	-	-	-	0.0	4.1	0.2	1.7	63.5	19.3	9.0	0.6	1.2	0.3	0.2	0.1	-
		範囲	-	-	-	-	0.0~0.0	4.0~4.5	0.2~0.3	1.6~1.9	61.2~64.6	18.8~20.6	7.8~10.2	0.5~0.6	1.1~1.3	0.2~0.4	0.1~0.2	0.1~0.2	-
食用なたね油 (ハイオレイック)	15	平均	-	-	-	-	0.0	3.8	0.2	1.8	74.2	15.0	2.6	0.6	1.2	0.3	0.0	0.2	-
		範囲	-	-	-	-	0.0~0.0	3.7~4.1	0.2~0.3	1.7~2.0	72.2~75.6	14.2~16.6	2.1~3.2	0.6~0.7	1.2~1.3	0.2~0.4	0.0~0.0	0.1~0.2	-
食用なたね油 (ハイエルシク)	5	平均	-	-	-	-	0.0	2.9	0.2	1.0	17.2	11.5	9.7	0.8	6.2	0.6	46.8	0.2	3.0
		範囲	-	-	-	-	0.0~0.0	2.8~2.9	0.1~0.2	1.0~1.1	15.8~18.3	11.1~11.8	9.6~9.7	0.7~0.8	6.0~6.3	0.5~0.7	45.2~48.9	0.1~0.2	2.6~3.2
食用こめ油	10	平均	-	-	-	-	0.3	16.7	0.2	1.8	43.1	34.8	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-
		範囲	-	-	-	-	0.3~0.3	15.9~17.8	0.1~0.2	1.7~1.9	42.0~44.2	34.2~35.3	1.1~1.4	0.7~0.8	0.5~0.6	0.2~0.2	-	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	0.3	1.0	44.0	0.2	4.5	39.7	9.6	0.2	0.4	0.1	0.0	-	0.0	-
		範囲	-	-	0.0~0.0	0.1~0.6	0.9~1.1	43.2~44.6	0.2~0.2	4.2~4.8	38.6~40.4	9.3~10.3	0.1~0.2	0.4~0.4	0.0~0.2	0.0~0.3	-	0.0~0.0	-
食用パームオレイン	20	平均	-	-	-	0.2	1.0	36.9	0.2	3.9	45.0	12.0	0.2	0.4	0.2	0.0	-	0.0	-
		範囲	-	-	-	0.2~0.4	0.9~1.1	31.2~40.2	0.2~0.3	3.1~4.3	42.2~49.6	10.4~14.4	0.1~0.4	0.3~0.4	0.1~0.2	0.0~0.0	-	0.0~0.0	-
食用パーム核油	15	平均	0.2	2.8	3.0	47.2	16.3	8.9	-	2.7	16.3	2.6	-	0.1	0.1	0.0	-	-	-
		範囲	0.1~0.2	2.6~3.1	2.9~3.2	46.1~48.0	16.1~16.6	8.6~9.3	-	2.4~3.0	15.2~17.1	2.4~2.7	-	0.0~0.2	0.0~0.1	0.0~0.0	-	-	-
食用やし油	15	平均	0.4	5.8	5.3	47.5	19.0	9.9	-	3.1	7.2	1.7	-	0.0	0.0	-	-	0.0	-
		範囲	0.3~0.5	5.3~6.7	5.1~5.5	46.2~48.4	18.6~19.5	9.2~11.0	-	2.7~3.5	6.9~8.1	1.6~1.9	-	0.0~0.1	0.0~0.0	-	-	0.0~0.0	-

※0.01は0.1%未満

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	パルミトリン酸 C16:1
1	サフラワーサラタ [®] 油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	4.9	0.0
2	精製ぶどう油	-	-	-	-	-	6.6	0.0
3	ひまわりサラタ [®] 油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	-	3.9	0.1
4	綿実サラタ [®] 油	-	-	-	-	0.6	18.5	0.6
5	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
6	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.2
7	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
8	ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1
9	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
10	ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1
11	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
12	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1
13	なたね油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
14	なたね油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
15	なたね油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
16	なたね油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
17	精製なたね油	-	-	-	-	-	4.4	0.2
18	精製なたね油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
19	精製なたね油	-	-	-	-	0.0	4.1	0.2
20	精製なたね油	-	-	-	-	-	4.1	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	
2.0	78.3	13.2	0.3	0.4	0.4	0.3	-	0.2	-	1
4.0	17.9	70.7	0.4	0.2	0.2	-	-	-	-	2
2.7	83.1	8.4	0.0	0.3	0.3	0.9	-	0.3	-	3
2.5	19.8	56.6	0.9	0.3	0.1	0.1	-	0.0	-	4
6.2	41.4	41.5	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	5
6.2	41.5	41.5	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	6
6.3	42.2	40.6	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	7
6.2	42.1	40.7	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	8
5.9	40.6	42.6	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	9
5.7	39.9	43.5	0.3	0.6	0.2	0.1	-	-	-	10
5.5	39.4	44.5	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	11
5.7	40.8	42.6	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	12
1.9	64.7	18.8	8.1	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	13
1.8	64.3	18.8	8.6	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	14
1.8	64.9	18.4	8.4	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	15
1.9	64.7	18.8	8.1	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	16
1.8	64.2	19.2	8.0	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	17
1.8	63.9	19.0	8.8	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	18
1.7	63.1	19.3	9.3	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	19
1.9	63.0	19.8	8.9	0.6	1.1	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	精製なたね油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
22	精製なたね油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
23	精製なたね油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
24	精製なたね油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
25	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.9	0.2
26	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.1	0.3
27	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.1	0.2
28	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
29	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.5	0.2
30	なたねサラダ油	-	-	-	-	0.0	4.2	0.2
31	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
32	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
33	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
34	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.2	0.2
35	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
36	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.4	0.2
37	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
38	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
39	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.4	0.2
40	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	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	
1.7	64.4	18.5	8.9	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	21
1.8	64.2	18.8	8.7	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	22
1.7	63.5	19.2	9.1	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	23
1.8	63.4	19.2	9.0	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	24
1.8	65.7	18.1	8.0	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	25
1.8	63.8	19.0	8.7	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	26
1.8	64.0	18.9	8.7	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	27
1.8	64.1	19.0	8.6	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	28
1.8	63.3	19.7	8.2	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	29
1.9	60.4	21.3	9.9	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	30
1.8	64.7	18.5	8.5	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	31
1.8	64.0	18.9	8.8	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	32
1.8	64.6	18.4	8.7	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	33
2.0	62.6	19.1	9.8	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	34
1.8	63.4	19.3	9.1	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	35
1.7	64.0	19.1	8.1	0.6	1.3	0.3	0.2	0.1	-	36
1.7	64.2	18.7	8.9	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	37
1.7	64.5	18.4	8.9	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	38
1.7	63.2	19.4	8.5	0.6	1.3	0.3	0.2	0.1	0.1	39
1.8	64.0	19.0	8.7	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	40

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	パルミトリン酸 C16:1
41	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
42	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.8	0.2
43	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	17.7	0.2
44	調 合 油	-	-	-	-	-	7.5	0.2
45	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.0	8.1	0.1
46	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.0	9.4	0.1
47	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	-	7.2	0.2
48	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	-	7.7	0.2
49	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	-	10.2	0.2
50	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.0	7.4	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	
1.9	64.9	18.6	8.0	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	41
1.8	42.4	35.3	1.4	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	42
1.8	41.7	34.8	1.6	0.7	0.6	0.2	-	0.4	-	43
4.5	50.4	32.6	3.3	0.6	0.6	0.2	-	0.1	-	44
3.2	39.2	40.1	7.7	0.4	0.7	0.4	-	0.1	-	45
3.6	30.7	47.7	7.2	0.4	0.4	0.4	-	0.1	-	46
1.7	49.6	34.0	5.5	0.5	0.8	0.2	-	0.3	-	47
2.5	44.4	36.8	6.8	0.5	0.7	0.3	-	0.1	-	48
3.8	29.6	48.0	7.1	0.4	0.3	0.3	-	0.1	-	49
2.8	43.4	36.2	8.3	0.5	0.7	0.4	-	0.1	-	50

※0.0は0.1%未満

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	パルミトリン酸 C16:1
1	食用 サフラワー油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	0.0	4.9	0.0
2	食用 ぶどう油	-	-	-	-	-	7.4	0.2
3	食用 ぶどう油	-	-	-	-	-	7.5	0.2
4	食用 大豆油	-	-	-	-	0.0	10.5	0.0
5	食用 大豆油	-	-	-	-	0.0	11.1	0.0
6	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.7	0.1
7	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
8	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
9	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1
10	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1
11	食用 ごま油	-	-	-	-	-	10.0	0.1
12	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1
13	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.2
14	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.4	0.2
15	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.0	0.2
16	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.7	0.2
17	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
18	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.7	0.2
19	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.1	0.2
20	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.2	0.2

※0.01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	
2.1	78.9	12.8	0.1	0.4	0.3	0.3	-	0.2	-	1
4.5	24.9	61.7	0.6	0.3	0.3	0.0	-	-	0.1	2
4.5	24.2	62.2	0.6	0.3	0.3	0.0	-	-	0.2	3
3.2	27.7	51.0	6.3	0.4	0.3	0.4	-	0.2	-	4
4.0	19.1	53.5	11.4	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-	5
5.8	39.9	43.3	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	6
5.3	39.7	44.2	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	7
5.4	39.8	44.2	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	8
5.7	40.2	43.2	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	9
5.7	40.6	43.1	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	10
5.9	39.9	42.9	0.3	0.6	0.2	0.1	-	-	-	11
5.9	40.8	42.4	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	12
6.1	41.4	41.6	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	13
1.7	63.5	19.7	8.1	0.6	1.2	0.3	0.2	0.1	-	14
1.8	62.9	19.2	9.7	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	15
1.7	62.9	20.1	7.6	0.6	1.4	0.3	0.3	0.2	-	16
2.1	56.9	20.0	8.8	0.6	1.8	0.3	4.9	0.2	0.1	17
1.7	60.5	21.1	9.4	0.6	1.2	0.3	0.2	0.1	-	18
1.8	63.8	19.2	8.6	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	19
1.8	64.7	18.9	8.3	0.6	1.1	0.2	-	-	-	20

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	パルミトリン酸 C16:1
21	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	18.0	0.2
22	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.6	0.2
23	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.6	0.2
24	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.1	0.6
25	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.0	0.6
26	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	0.0	10.3	0.7
27	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	13.6	1.2
28	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.5	0.6
29	食用調合油	-	-	-	-	-	7.4	0.2
30	食用調合油	-	-	-	-	-	9.9	0.0
31	食用調合油	-	-	-	-	-	10.9	0.7
32	食用調合油	-	-	-	-	0.0	7.4	0.2
33	食用調合油	-	-	-	-	-	6.3	0.4
34	食用調合油	-	-	-	-	-	8.4	0.1
35	香味食用油	-	-	-	-	0.0	4.2	0.2
36	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.9	0.0
37	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.3	0.0
38	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	4.6	0.0
39	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.7	0.0
40	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.5	0.0

※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	
1.8	41.7	34.6	1.4	0.8	0.6	0.2	-	0.4	-	21
1.8	43.1	35.0	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	22
1.8	42.7	35.3	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	23
2.8	77.6	6.0	0.6	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.3	24
2.8	77.6	6.0	0.6	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.4	25
3.4	76.2	7.4	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.5	26
2.9	69.3	11.2	0.7	0.5	0.3	0.1	-	0.0	0.2	27
3.1	75.2	8.8	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	28
4.4	50.3	32.5	3.7	0.6	0.6	0.2	-	0.1	-	29
1.7	26.3	42.4	19.0	0.3	0.3	0.0	-	0.1	-	30
3.3	55.6	28.0	0.6	0.4	0.3	0.1	-	-	0.1	31
2.7	46.0	20.9	21.2	0.5	0.7	0.2	-	0.2	-	32
2.1	66.9	15.8	6.6	0.5	0.9	0.3	-	0.1	0.1	33
5.2	34.0	35.1	16.4	0.5	0.2	0.1	-	0.0	-	34
1.8	62.3	19.5	9.8	0.6	1.1	0.3	0.0	0.1	0.1	35
3.5	18.5	15.8	57.0	0.1	0.1	0.1	-	0.0	-	36
4.0	18.7	15.5	56.1	0.1	0.1	0.1	-	0.0	0.1	37
3.8	21.0	15.0	55.0	0.1	0.2	0.1	-	-	0.2	38
4.7	21.1	16.1	51.8	0.2	0.2	0.1	-	0.0	0.1	39
4.7	19.6	15.7	53.9	0.2	0.1	0.1	-	0.0	0.2	40

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 C18:1
41	食用インカインチ油	-	-	-	-	-	3.8	0.0
42	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.4	0.0
43	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.5	0.0
44	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.6	0.0
45	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.4	0.0
46	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	6.0	0.0
47	食用紫蘇油	-	-	-	-	-	5.8	0.0
48	食用マカデミアナッツ油	-	-	-	-	0.7	8.2	17.3
49	食用調理油	-	-	-	-	0.2	12.8	0.2
50	食用調理油	-	-	-	0.1	0.3	10.9	0.2
51	食用油脂	-	-	-	-	-	10.6	0.0

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	
2.9	9.3	35.1	48.6	0.0	0.0	0.3	-	-	-	41
2.2	12.1	14.3	65.8	0.0	0.1	0.0	-	-	0.1	42
1.5	11.5	12.6	68.8	0.0	0.1	-	-	-	-	43
2.7	16.9	15.5	58.2	0.1	0.2	0.0	-	0.1	0.7	44
1.5	11.4	12.6	69.0	0.0	0.1	-	-	-	-	45
2.1	15.5	14.2	61.8	0.1	0.1	0.0	-	-	0.2	46
1.6	12.7	14.9	64.5	0.0	0.1	-	-	0.0	0.4	47
3.4	61.0	2.3	0.0	2.8	2.6	1.0	0.3	0.4	-	48
1.9	50.1	28.2	4.5	0.7	0.8	0.3	-	0.3	-	49
2.2	54.8	23.6	6.3	0.5	0.8	0.2	-	0.1	-	50
4.1	24.0	52.8	7.4	0.4	0.2	0.4	-	0.1	-	51

※0.0は0.1%未満

4-11 輸入非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	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	7.8	0.1
2	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	6.9	0.0
3	食用大豆油	-	-	-	-	0.0	11.0	0.0
4	食用大豆油	-	-	-	-	0.0	10.8	0.0
5	食用大豆油	-	-	-	-	0.0	9.5	0.1
6	食用ひまわり油	-	-	-	-	-	5.6	0.1
7	食用とうもろこし油	-	-	-	-	0.0	11.5	0.0
8	食用ごま油	-	-	-	-	-	9.9	0.1
9	食用ごま油	-	-	-	-	-	10.3	0.1
10	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.3	0.2
11	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	12.2	0.7
12	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	11.5	0.7
13	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	12.2	0.7
14	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	11.5	0.6
15	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	12.4	0.9
16	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	12.8	0.8
17	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	14.1	1.2
18	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	11.2	0.6
19	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	12.1	0.9
20	食用オリーブ油 (_E _X _V)	-	-	-	-	-	13.1	0.9

※0.01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	
4.5	20.5	66.4	0.3	0.2	0.2	-	-	-	-	1
4.1	17.5	70.8	0.3	0.2	0.2	-	-	-	-	2
3.8	24.8	52.7	6.4	0.4	0.2	0.5	-	0.2	-	3
4.3	25.4	51.7	6.6	0.4	0.2	0.4	-	0.2	-	4
3.9	29.2	47.7	8.2	0.5	0.4	0.4	-	0.1	-	5
3.9	44.7	44.1	-	0.3	0.2	0.8	-	0.3	-	6
1.9	31.2	53.1	1.1	0.5	0.3	0.2	-	0.2	-	7
5.6	41.8	41.3	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	8
4.5	37.7	45.9	0.5	0.6	0.2	0.1	-	0.1	-	9
1.9	62.9	20.0	8.5	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	10
2.0	75.0	7.9	0.7	0.4	0.4	0.2	-	0.1	0.4	11
2.7	77.6	5.4	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.4	12
3.1	74.0	7.9	0.7	0.5	0.3	0.2	-	-	0.4	13
2.4	76.5	7.0	0.7	0.4	0.4	0.1	-	-	0.4	14
2.5	73.7	8.7	0.6	0.5	0.3	0.1	-	0.0	0.3	15
2.7	72.1	9.6	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.3	16
2.5	70.2	10.1	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.4	17
2.7	76.8	6.7	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.4	18
2.6	75.9	6.4	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.6	19
1.9	74.2	7.9	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.5	20

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 C18:1
21	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.9	0.8
22	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.8	0.6
23	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	15.8	1.9
24	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.2	1.1
25	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.9
26	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.4	0.6
27	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	16.2	2.0
28	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	13.0	0.8
29	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	12.1	0.9
30	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.0	0.7
31	食用やし油	0.8	8.9	5.8	47.3	19.5	8.1	-
32	食用調合油	-	-	-	-	0.0	6.7	0.2
33	食用調合油	-	-	-	-	0.0	7.2	0.2
34	食用アーモンド油	-	-	-	-	-	6.3	0.5
35	食用アーモンド油	-	-	-	-	-	5.1	0.4
36	食用アボカド油	-	-	-	-	-	16.6	5.6
37	食用アボカド油	-	-	-	-	-	13.6	4.9
38	食用アボカド油	-	-	-	-	-	13.2	4.2
39	食用アボカド油	-	-	-	-	-	16.5	7.3
40	食用亜麻仁油	-	-	-	-	-	5.9	0.0

※0.01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	3.6	77.2	5.7	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.4
22	3.4	78.9	5.3	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.5
23	2.4	63.2	15.1	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.2
24	2.3	72.2	9.6	0.6	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.2
25	3.6	76.6	5.3	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.8
26	3.5	76.2	7.1	0.8	0.5	0.3	0.1	-	-	0.5
27	2.5	62.8	14.9	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.2
28	3.2	72.0	8.8	0.7	0.5	0.3	0.1	-	0.0	0.6
29	3.4	73.5	8.2	0.6	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.3
30	2.9	72.4	11.0	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.3
31	3.4	5.3	0.9	0.0	-	-	-	-	-	-
32	3.2	37.0	51.3	0.1	0.3	0.2	0.7	-	0.3	-
33	3.3	33.4	54.4	0.0	0.3	0.2	0.7	-	-	0.3
34	1.6	67.5	23.9	0.2	0.0	0.0	-	-	-	-
35	2.4	65.4	23.4	0.5	0.3	0.3	0.2	-	-	2.0
36	0.8	66.7	9.3	0.6	0.1	0.2	-	-	-	0.1
37	1.4	65.8	12.9	0.7	0.2	0.2	0.2	-	0.1	-
38	1.7	66.0	13.3	0.7	0.3	0.2	0.3	-	0.1	-
39	0.5	64.1	10.5	0.8	0.1	0.2	-	-	-	-
40	4.9	20.6	14.8	53.4	0.2	0.1	0.1	-	0.0	-

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
41	食用 荳 胡 麻 油	-	-	-	-	-	6.3	0.0
42	食用 荳 胡 麻 油	-	-	-	-	-	6.0	0.0
43	食用 荳 胡 麻 油	-	-	-	-	-	5.6	0.0
44	食用 荳 胡 麻 油	-	-	-	-	-	7.3	0.0
45	食用 荳 胡 麻 油	-	-	-	-	-	6.2	0.1
46	食用 荳 胡 麻 油	-	-	-	-	-	6.5	0.0
47	食 用 胡 桃 油	-	-	-	-	-	6.7	0.0
48	食 用 胡 桃 油	-	-	-	-	-	6.7	0.0
49	食 用 胡 桃 油	-	-	-	-	-	7.0	0.0
50	食 用 マカデミアナッツ油	-	-	-	0.0	0.6	8.2	15.2

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	16.7	13.6	61.2	0.1	0.1	-	-	-	-	41
1.7	17.6	12.1	62.4	0.1	0.1	-	-	-	-	42
2.0	19.3	13.4	59.4	0.1	0.2	-	-	-	-	43
1.9	21.1	18.2	51.1	0.2	0.2	-	-	-	-	44
1.9	20.6	11.2	59.6	0.2	0.2	-	-	-	-	45
1.9	20.3	11.4	59.7	0.1	0.1	-	-	-	-	46
2.7	14.2	61.6	14.5	0.1	0.2	-	-	-	-	47
2.7	14.1	61.6	14.6	0.1	0.2	-	-	-	-	48
2.6	15.7	61.0	13.4	0.1	0.2	-	-	-	-	49
3.6	63.1	2.0	0.1	2.9	2.4	0.9	0.3	0.4	0.3	50

※0.01は0.1%未満