

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 C18:1n9	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	— —	— —	— —	— —	0.1 0.1~0.1	6.7 6.3~6.8	0.0 0.0~0.0	2.5 2.4~2.8	15.5 13.7~16.8	73.7 72.2~75.7	0.5 0.3~0.7	0.4 0.4~0.4	0.2 0.2~0.3	0.3 0.2~0.3	— —	0.1 0.1~0.2	0.0 0.0~0.5
食用サフラワー油 (ハイオレイック)	141	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.1	4.9 4.5~5.3	0.0 0.0~0.1	2.0 1.9~2.2	77.9 74.9~79.8	13.7 12.3~16.1	0.3 0.0~0.9	0.4 0.3~0.5	0.3 0.3~0.4	0.3 0.3~0.4	— —	0.2 0.0~0.3	— —
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 範囲	— —	— —	— —	— —	— —	6.6 6.5~6.7	0.0 0.0~0.0	3.9 3.8~4.3	17.1 15.9~19.7	71.5 68.5~73.0	0.4 0.4~0.4	0.2 0.2~0.2	0.2 0.2~0.2	0.0 0.0~0.0	— —	— —	— —
食用大豆油	15	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	10.6 10.0~10.8	0.0 0.0~0.0	4.2 4.0~4.4	23.8 22.1~26.9	53.0 49.8~54.7	7.4 7.2~7.8	0.4 0.3~0.4	0.2 0.1~0.3	0.4 0.3~0.4	— —	0.1 0.1~0.1	— —
食用ひまわり油 (ハイリノール)	5	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	6.4 6.3~6.5	0.1 0.1~0.1	3.5 3.4~3.6	32.8 31.6~33.4	55.6 55.1~56.6	0.2 0.1~0.2	0.3 0.3~0.3	0.2 0.2~0.2	0.7 0.7~0.7	— —	0.3 0.2~0.3	— —
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	3.9 3.6~4.2	0.1 0.0~0.2	2.7 2.4~3.2	83.2 81.1~85.4	8.3 6.6~9.9	0.1 0.0~0.3	0.3 0.2~0.3	0.3 0.2~0.4	0.9 0.8~0.9	— —	0.3 0.3~0.4	— —
食用ひまわり油 (混合品)	5	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	5.5 5.3~6.1	0.1 0.1~0.1	3.1 2.8~3.3	56.1 42.1~60.1	33.3 29.5~46.4	0.2 0.2~0.3	0.3 0.3~0.3	0.3 0.2~0.3	0.8 0.8~0.8	— —	0.3 0.3~0.3	— —
食用とうもろこし油	10	平均 範囲	— —	— —	— —	— —	0.0 0.0~0.0	11.6 10.8~12.4	0.1 0.0~0.1	1.8 1.6~2.1	30.5 28.5~32.9	54.0 50.9~55.8	1.1 0.8~1.9	0.4 0.4~0.5	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 0.6~0.7	20.5 17.8~25.2	0.5 0.5~0.6	2.4 2.3~2.5	18.4 16.4~20.8	56.3 52.8~58.4	0.6 0.3~1.0	0.3 0.3~0.4	0.1 0.0~0.3	0.1 0.1~0.2	— —	0.1 0.0~0.2	0.1 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
食用ごま油	10	平均	—	—	—	—	—	9.4	0.1	5.8	40.9	42.6	0.3	0.7	0.2	0.1	—	0.0	—
		範囲	—	—	—	—	—	9.0~9.6	0.1~0.2	5.3~6.2	39.2~42.4	40.7~44.8	0.3~0.3	0.6~0.7	0.1~0.2	0.1~0.2	—	0.0~0.0	—
食用なたね油 (ローエルシック)	15	平均	—	—	—	—	0.0	4.2	0.2	1.8	62.8	19.5	9.2	0.6	1.2	0.3	0.0	0.1	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.8~4.4	0.2~0.3	1.7~2.0	60.4~65.1	18.4~21.5	8.3~10.1	0.6~0.7	1.0~1.4	0.3~0.3	0.0~0.5	0.0~0.2	—
食用なたね油 (ハイオレイック)	15	平均	—	—	—	—	0.0	3.8	0.2	1.8	73.5	15.3	2.9	0.6	1.3	0.3	—	0.2	—
		範囲	—	—	—	—	0.0~0.0	3.7~3.9	0.2~0.3	1.8~2.0	71.7~75.0	14.5~17.0	2.3~3.4	0.6~0.7	1.2~1.3	0.3~0.4	—	0.1~0.3	—
食用なたね油 (ハイエルシック)	5	平均	—	—	—	—	—	2.9	0.2	1.1	17.0	12.0	9.4	0.8	5.9	0.7	46.8	0.2	3.1
		範囲	—	—	—	—	—	2.8~3.0	0.2~0.2	1.0~1.1	16.3~18.5	11.5~12.9	8.7~9.9	0.7~0.8	5.2~6.2	0.6~0.7	45.8~47.4	0.2~0.3	2.4~3.5
食用こめ油	10	平均	—	—	—	—	0.3	16.9	0.2	1.8	41.7	35.8	1.4	0.7	0.6	0.2	—	0.3	—
		範囲	—	—	—	—	0.3~0.3	15.3~19.6	0.1~0.2	1.7~2.1	39.2~43.6	34.1~38.9	1.2~2.1	0.7~0.8	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	—	—	0.0	0.3	1.1	44.1	0.2	4.5	39.3	9.8	0.1	0.4	0.1	0.0	—	0.0	—
		範囲	—	—	0.0~0.0	0.2~0.6	1.0~1.2	43.3~45.3	0.1~0.2	4.2~4.9	38.4~39.7	9.3~10.2	0.1~0.3	0.4~0.4	0.1~0.2	0.0~0.2	—	0.0~0.0	—
食用パームオレイン	20	平均	—	—	—	0.2	1.0	37.2	0.2	3.9	44.6	12.1	0.2	0.4	0.2	0.0	—	0.0	—
		範囲	—	—	—	0.2~0.3	0.9~1.1	30.0~40.7	0.2~0.3	3.0~4.4	42.5~49.5	10.5~14.6	0.1~1.0	0.3~0.4	0.1~0.3	0.0~0.0	—	0.0~0.0	—
食用パーム核油	15	平均	0.1	2.6	3.0	46.6	16.0	9.4	0.0	3.0	16.4	2.6	—	0.1	0.1	0.0	—	0.0	—
		範囲	0.1~0.2	2.2~3.0	2.7~3.2	43.9~48.2	15.1~16.9	8.5~10.8	0.0~0.0	2.5~4.0	15.6~17.8	2.4~2.8	—	0.1~0.2	0.0~0.2	0.0~0.0	—	0.0~0.0	—
食用やし油	15	平均	0.3	5.7	5.4	47.9	19.1	9.7	—	3.1	7.1	1.7	—	0.0	0.0	—	—	0.0	—
		範囲	0.2~0.4	4.5~6.3	4.9~5.7	46.3~49.2	18.8~19.9	9.2~10.5	—	2.8~3.4	6.5~7.7	1.6~1.8	—	0.0~0.1	0.0~0.0	—	—	0.0~0.0	—

※0.0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(%)							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	
1	綿実サラダ油	-	-	-	-	0.7	19.8	0.5	2.4	18.4	57.1	0.2	0.5	0.3	0.1	-	-	-	1
2	綿実サラダ油	-	-	-	-	0.6	18.7	0.5	2.2	19.9	57.0	0.7	0.3	0.1	0.0	-	0.0	-	2
3	綿実サラダ油	-	-	-	-	0.6	18.2	0.6	2.6	20.3	56.6	0.7	0.3	0.0	0.1	-	0.0	-	3
4	ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1	6.0	40.9	42.3	0.3	0.6	0.2	0.1	-	-	-	4
5	ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1	6.1	41.5	41.6	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	5
6	ごま油	-	-	-	-	-	9.1	0.1	5.7	41.1	42.9	0.3	0.6	0.1	0.1	-	-	-	6
7	ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1	6.3	41.9	40.8	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	7
8	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.1	6.0	41.0	42.3	0.3	0.7	0.2	0.1	-	-	-	8
9	ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1	5.7	40.2	43.4	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	9
10	ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1	5.9	40.6	42.5	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.0	-	10
11	ごま油	-	-	-	-	-	9.3	0.0	5.7	40.7	43.1	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	11
12	ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1	6.0	41.3	41.8	0.3	0.7	0.2	0.1	-	0.1	-	12
13	精製ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1	5.6	40.1	43.4	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	13
14	なたね油	-	-	-	-	-	4.4	0.2	1.6	63.6	19.1	8.9	0.5	1.2	0.3	0.1	0.1	-	14
15	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.9	0.2	1.7	64.0	19.0	8.9	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	15
16	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.9	0.2	1.7	62.7	19.5	9.5	0.7	1.2	0.4	-	0.2	-	16
17	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.9	0.2	1.8	63.8	18.7	9.3	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	17
18	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.3	0.2	1.8	62.0	20.1	9.3	0.6	1.1	0.3	-	0.2	0.1	18
19	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.8	0.2	1.7	64.3	19.0	8.9	0.6	1.1	0.3	-	0.1	-	19
20	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	3.9	0.2	1.7	63.7	19.1	9.4	0.6	1.1	0.3	-	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 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	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.3	0.2	1.6	62.1	19.4	8.3	0.6	1.5	0.5	1.5	-	-	21
22	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.0	0.2	1.7	63.5	19.4	9.3	0.6	1.1	0.2	-	-	-	22
23	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.1	0.2	1.8	62.9	19.6	9.2	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	23
24	なたねサラダ油	-	-	-	-	-	4.1	0.2	1.8	62.7	19.1	9.9	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	24
25	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.7	0.2	1.7	42.4	35.7	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	25
26	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.3	0.2	1.9	43.6	34.7	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	26
27	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.8	0.1	1.7	42.4	35.7	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	27
28	こめサラダ油	-	-	-	-	0.3	16.3	0.2	1.8	43.1	35.4	1.1	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	28
29	調 合 油	-	-	-	-	-	5.7	0.2	3.1	57.2	25.8	6.4	0.6	0.8	0.2	-	0.0	-	29
30	調 合 油	-	-	-	-	-	10.1	-	4.6	27.3	50.9	6.1	0.4	0.2	0.3	-	0.1	-	30
31	精 製 調 合 油	-	-	-	-	0.0	8.8	0.1	3.5	34.4	44.2	7.7	0.4	0.4	0.4	-	0.1	-	31
32	精 製 調 合 油	-	-	-	-	-	4.3	0.2	1.8	61.3	20.8	9.4	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	32
33	精 製 調 合 油	-	-	-	-	-	4.3	0.2	1.9	61.1	20.9	9.4	0.6	1.1	0.3	-	0.2	-	33
34	精 製 調 合 油	-	-	-	-	-	5.2	0.2	2.3	55.8	25.8	8.7	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	34
35	精 製 調 合 油	-	-	-	-	-	10.0	-	3.3	29.9	47.9	7.6	0.4	0.4	0.4	-	0.1	-	35
36	精 製 調 合 油	-	-	-	0.0	0.3	11.1	0.2	2.2	58.3	18.6	7.3	0.6	1.0	0.3	-	0.1	-	36
37	精 製 調 合 油	-	-	-	-	0.0	10.1	0.0	3.9	27.3	50.3	7.2	0.4	0.3	0.4	-	0.1	-	37
38	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.0	9.5	0.0	3.6	30.5	47.8	7.3	0.4	0.4	0.4	-	0.1	-	38
39	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.0	9.9	0.0	3.9	27.0	50.9	7.1	0.4	0.3	0.4	-	0.1	-	39
40	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.0	10.2	0.0	3.9	25.8	52.2	6.7	0.4	0.2	0.4	-	0.2	-	40

※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	
41	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	-	5.2	0.2	2.2	56.0	26.0	8.7	0.5	0.9	0.3	-	0.0	-	41
42	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	-	9.2	0.1	4.0	30.8	46.3	8.4	0.4	0.4	0.3	-	0.1	-	42
43	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	-	4.4	0.2	1.9	60.3	21.5	9.5	0.6	1.2	0.3	-	0.1	-	43
44	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.0	10.5	0.0	4.0	24.8	52.1	7.4	0.4	0.3	0.4	-	0.1	-	44
45	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.2	8.2	0.3	2.0	50.3	30.2	7.0	0.5	0.9	0.3	-	0.1	-	45
46	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.0	9.1	0.1	3.9	32.4	45.3	7.9	0.4	0.4	0.4	-	0.1	-	46
47	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	-	7.6	0.1	3.1	41.1	39.1	7.7	0.4	0.5	0.3	-	0.1	-	47
48	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	-	8.1	0.1	3.0	40.1	39.5	7.7	0.4	0.6	0.4	-	0.1	-	48
49	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	-	7.4	0.1	3.0	43.8	36.0	8.3	0.4	0.7	0.3	-	-	-	49
50	調 合 サ ラ ダ 油	-	-	-	-	0.0	8.5	0.1	3.6	35.2	43.0	8.1	0.5	0.5	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(%)							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	
1	食用 サフラワー油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	-	5.1	0.2	3.1	76.6	13.4	0.0	0.3	0.2	0.8	-	0.3	-	1
2	食用 ぶどう油	-	-	-	-	-	7.9	0.1	4.6	22.6	63.9	0.5	0.2	0.2	0.0	-	-	-	2
3	食用 ぶどう油	-	-	-	-	-	6.6	0.0	3.9	16.5	72.2	0.4	0.2	0.2	-	-	-	-	3
4	食用 ぶどう油	-	-	-	-	-	7.2	0.1	4.2	19.3	68.6	0.3	0.2	0.1	-	-	-	-	4
5	食用 ひまわり油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	-	3.7	0.0	3.3	87.1	3.4	0.6	0.3	0.3	1.0	-	0.3	-	5
6	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.2	5.4	41.2	42.6	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	6
7	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1	5.3	39.0	45.0	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	7
8	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.7	0.1	6.0	42.3	40.7	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	8
9	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.5	0.1	5.6	39.8	43.8	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	9
10	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.4	0.1	5.6	39.8	43.9	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	10
11	食用 ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1	5.3	39.9	43.9	0.3	0.6	0.2	0.1	-	0.0	-	11
12	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.4	0.2	1.7	62.8	19.5	8.9	0.6	1.2	0.3	0.3	0.1	-	12
13	食用なたね油	-	-	-	-	-	3.8	0.2	1.8	74.8	14.7	2.3	0.7	1.3	0.3	-	0.1	-	13
14	食用なたね油	-	-	-	-	-	4.4	0.2	1.9	55.7	22.4	9.9	0.6	1.3	0.4	3.0	0.2	-	14
15	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.7	0.2	1.7	42.4	35.6	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	15
16	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.5	0.2	1.6	42.3	36.1	1.3	0.6	0.6	0.2	-	0.3	-	16
17	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.8	0.2	1.7	42.5	35.4	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	17
18	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	17.0	0.2	1.7	42.3	35.5	1.2	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	18
19	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	18.7	0.2	1.8	41.2	34.5	1.3	0.8	0.6	0.2	-	0.4	-	19
20	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	19.5	0.2	1.8	41.9	32.9	1.4	0.8	0.5	0.3	-	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	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	18.8	0.2	1.8	40.9	34.5	1.4	0.8	0.6	0.3	-	0.4	-	21
22	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.7	0.1	1.7	42.4	35.7	1.3	0.7	0.6	0.2	-	0.3	-	22
23	食用こめ油	-	-	-	-	0.3	16.5	0.1	1.6	41.9	36.5	1.4	0.6	0.6	0.2	-	0.3	-	23
24	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	9.8	0.6	3.3	78.6	5.7	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.6	24
25	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.2	0.6	3.4	76.4	7.3	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.6	25
26	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.1	0.8	3.0	74.8	7.2	0.7	0.5	0.3	0.1	-	0.0	0.5	26
27	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.6	0.9	2.8	76.1	5.3	0.6	0.4	0.3	0.1	0.2	-	0.7	27
28	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.3	0.6	3.0	80.1	3.8	0.6	0.5	0.3	0.1	-	-	0.7	28
29	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.8	2.9	76.4	6.5	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.5	29
30	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.8	0.7	3.2	76.3	7.0	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.5	30
31	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.0	0.8	2.9	77.9	5.4	0.7	0.4	0.2	0.1	-	0.6	-	31
32	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.7	0.6	3.1	78.1	5.8	0.7	0.4	0.3	0.3	-	-	-	32
33	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.1	0.7	3.2	76.5	6.9	0.6	0.4	0.2	0.1	-	-	0.3	33
34	食用調合油	-	-	-	-	-	6.9	0.2	4.0	50.1	33.5	3.9	0.6	0.5	0.2	-	0.1	-	34
35	食用調合油	-	-	-	-	-	10.0	0.0	1.7	27.1	42.3	18.4	0.3	0.2	-	-	0.0	-	35
36	食用調合油	-	-	-	-	-	10.5	0.7	3.3	56.5	27.6	0.6	0.3	0.2	0.1	-	0.0	0.2	36
37	食用調合油	-	-	-	-	0.2	13.8	0.1	1.9	34.8	46.6	1.0	0.6	0.5	0.2	-	0.3	-	37
38	食用調合油	-	-	-	-	-	6.5	0.2	1.7	52.0	31.0	6.8	0.5	0.9	0.3	-	0.1	-	38
39	食用調合油	-	-	-	-	-	7.2	0.2	4.2	49.7	33.2	4.0	0.6	0.6	0.2	-	0.1	-	39
40	食用調合油	-	-	-	-	0.0	9.8	0.0	2.4	27.4	43.4	16.2	0.3	0.3	0.1	-	0.1	-	40

※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	
41	香味食用油	-	-	-	-	0.2	4.3	0.2	1.9	62.5	19.3	9.3	0.6	1.2	0.3	-	0.2	-	41
42	食用荳胡麻油	-	-	-	-	-	5.3	-	1.5	11.7	12.7	68.7	0.0	0.1	-	-	0.0	-	42
43	食用植物油	-	-	-	-	0.1	8.1	0.2	1.7	54.3	24.3	9.4	0.6	0.9	0.2	-	0.2	-	43
44	食用調理油	-	-	-	0.0	0.3	10.6	0.2	2.1	55.7	22.9	6.4	0.5	0.9	0.3	-	0.1	-	44
45	食用調理油	-	6.5	4.8	-	-	3.5	0.2	1.6	56.4	17.0	8.1	0.5	1.0	0.3	-	0.1	-	45
46	食用調理油	-	-	-	-	-	9.6	-	3.7	31.3	46.6	7.5	0.4	0.4	0.4	-	0.1	-	46
47	クッキングオイル	-	-	-	-	0.0	4.0	0.2	1.8	63.3	19.2	9.3	0.6	1.2	0.3	0.0	0.1	-	47
48	食用油脂	-	59.1	40.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48
49	食用植物油脂	-	-	-	-	-	9.2	0.5	2.5	44.7	11.8	30.7	0.3	0.3	0.0	-	-	-	49
50	食用植物油脂	-	-	-	-	0.0	2.8	0.1	1.5	20.3	21.1	13.0	0.9	11.8	0.5	24.4	0.3	3.3	50

※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(%)							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	
1	食用ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.0	0.0	4.9	15.2	71.2	0.9	0.3	0.1	0.0	-	-	0.4	1
2	食用ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.7	0.0	4.5	20.4	66.5	0.4	0.3	0.2	0.0	-	-	-	2
3	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	7.1	0.1	4.0	19.5	68.7	0.2	0.2	0.2	-	-	-	-	3
4	食用ぶどう油	-	-	-	-	-	7.2	0.0	4.6	19.9	67.6	0.3	0.2	0.2	-	-	-	-	4
5	食用ぶどう油	-	-	-	-	0.0	7.3	0.0	4.6	19.1	68.3	0.3	0.2	0.2	0.0	-	0.0	-	5
6	食用ひまわり油	-	-	-	-	0.0	6.7	0.1	3.3	30.2	58.6	-	0.2	0.0	0.7	-	0.2	-	6
7	食用ひまわり油	-	-	-	-	0.0	6.3	0.1	3.4	30.0	58.7	0.0	0.3	0.2	0.7	-	0.3	-	7
8	食用ひまわり油	-	-	-	-	0.0	6.4	0.0	3.6	23.0	65.7	0.0	0.3	0.2	0.7	-	0.2	-	8
9	食用ひまわり油 (ハイリノール)	-	-	-	-	0.0	6.3	0.0	3.4	25.8	63.1	0.0	0.3	0.1	0.7	-	0.3	-	9
10	食用ひまわり油 (ハイオレイック)	-	-	-	-	-	4.0	0.1	2.5	84.7	6.9	-	0.3	0.3	0.8	-	0.4	-	10
11	食用ごま油	-	-	-	-	-	9.6	0.1	6.1	42.2	41.0	0.3	0.6	0.1	-	-	-	-	11
12	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	13.1	0.9	2.0	74.3	8.0	0.5	0.4	0.3	0.2	-	0.0	0.3	12
13	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	11.5	0.7	2.5	77.3	5.7	0.8	0.5	0.3	0.2	-	-	0.5	13
14	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	10.8	0.6	2.9	78.0	5.5	0.7	0.5	0.3	0.2	-	0.0	0.5	14
15	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	15.0	1.6	2.4	67.1	12.1	0.7	0.4	0.3	0.1	-	0.0	0.3	15
16	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.4	0.9	2.6	74.5	7.5	0.6	0.5	0.3	0.2	-	-	0.5	16
17	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	13.4	1.0	2.6	71.7	9.7	0.7	0.4	0.3	-	-	-	0.2	17
18	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	11.9	1.1	2.7	75.5	6.8	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.5	18
19	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	11.6	0.7	2.3	76.0	7.2	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.6	19
20	食用オリーブ油 (EXV)	-	-	-	-	-	12.4	1.0	3.0	72.7	8.8	0.7	0.5	0.3	0.1	-	0.0	0.5	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	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	15.8	1.6	2.3	64.1	14.4	0.8	0.4	0.2	0.1	-	-	0.3	21
22	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.3	0.9	2.7	78.1	4.1	0.6	0.4	0.2	0.0	-	-	0.7	22
23	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.2	0.9	2.8	77.9	4.1	0.7	0.4	0.2	0.0	-	0.0	0.8	23
24	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.4	0.7	3.1	75.3	7.3	0.8	0.4	0.3	0.1	-	-	0.6	24
25	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.7	0.9	3.0	77.6	4.7	0.8	0.4	0.2	-	-	-	0.7	25
26	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.3	0.6	3.0	76.1	6.4	0.8	0.4	0.3	0.2	-	-	0.9	26
27	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.5	0.5	3.0	77.0	6.8	0.7	0.5	0.2	-	-	-	0.8	27
28	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.7	0.7	3.3	77.2	6.0	0.7	0.4	0.3	0.1	-	-	0.6	28
29	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.3	0.8	3.5	75.8	6.7	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.5	29
30	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.3	0.6	3.4	79.5	4.3	0.6	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.6	30
31	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.6	0.9	3.2	79.5	3.8	0.8	0.4	0.2	0.1	-	-	0.5	31
32	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	10.9	0.7	3.1	78.2	5.2	0.7	0.4	0.2	-	-	-	0.6	32
33	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	17.2	2.3	2.5	60.7	15.7	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.2	33
34	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	18.7	2.3	2.4	56.8	18.2	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.2	34
35	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	12.4	0.7	2.9	72.5	9.2	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.7	35
36	食用オリーブ油 (E X V)	-	-	-	-	-	11.9	0.6	2.9	73.8	8.6	0.7	0.5	0.3	0.1	-	-	0.6	36
37	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	11.5	1.0	3.2	75.3	7.5	0.5	0.4	0.2	0.1	-	0.0	0.3	37
38	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.7	0.8	3.3	76.4	7.3	0.7	0.4	0.2	0.1	-	-	0.1	38
39	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.8	0.6	2.9	75.0	8.8	0.6	0.5	0.3	0.2	-	-	0.3	39
40	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.8	0.7	3.3	77.7	5.6	0.6	0.5	0.3	0.2	-	-	0.3	40

※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	
41	食用オリーブ油	-	-	-	-	-	10.7	0.7	2.9	72.4	11.2	0.7	0.5	0.4	0.2	-	0.0	0.3	41
42	食用やし油	0.4	6.4	5.3	47.2	20.3	9.0	-	3.0	6.8	1.6	0.0	-	-	-	-	-	-	42
43	食用やし油	0.3	5.6	5.2	47.2	19.9	10.1	-	2.9	7.1	1.7	0.0	-	-	-	-	-	-	43
44	食用やし油	0.3	5.8	5.3	46.9	20.0	10.1	-	3.0	7.0	1.6	0.0	-	-	-	-	-	-	44
45	食用調合油	-	-	-	-	-	9.0	0.5	2.8	73.4	7.5	5.5	0.4	0.4	0.1	-	-	0.4	45
46	食用調合油	-	-	-	-	0.0	7.0	0.2	3.3	34.6	53.6	0.0	0.3	0.1	0.7	-	0.2	-	46
47	食用アボカド油	-	-	-	-	0.0	18.6	8.8	0.7	59.3	11.4	0.7	0.2	0.3	0.0	-	0.0	-	47
48	食用荳胡麻油	-	-	-	-	0.0	7.0	0.0	2.7	21.4	19.3	49.1	0.3	0.2	0.0	-	0.0	-	48
49	食用マカデミアナッツ油	-	-	-	0.6	8.6	18.0	-	3.2	61.3	2.3	2.5	2.3	0.7	0.2	-	0.3	-	49
50	食用油脂	-	59.7	40.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50

※0.0は0.1%未満