

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 |
| 食用サフラワー油 (ハイリノール) | 10 | 平均 | - | - | - | - | 0.0 | 6.7 | 0.0 | 2.3 | 14.8 | 74.7 | 0.5 | 0.4 | 0.2 | 0.3 | - | 0.1 | 0.2 |
| | | 範囲 | - | - | - | - | 0.0~0.1 | 6.6~6.8 | 0.0~0.0 | 2.2~2.4 | 13.6~16.1 | 73.2~75.9 | 0.3~0.6 | 0.3~0.4 | 0.2~0.3 | 0.2~0.3 | - | 0.1~0.1 | 0.2~0.2 |
| 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 | 13.7 | 0.2 | 0.4 | 0.3 | 0.3 | - | 0.2 | - |
| | | 範囲 | - | - | - | - | 0.0~0.1 | 4.6~5.5 | 0.0~0.1 | 1.9~2.1 | 73.8~79.8 | 12.3~17.1 | 0.1~1.0 | 0.4~0.5 | 0.2~0.5 | 0.3~0.4 | - | 0.2~0.3 | - |
| 食用サフラワー油 (混合品) | 3 | 平均 | - | - | - | - | 0.0 | 5.8 | 0.0 | 2.2 | 41.4 | 49.1 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 | - | 0.2 | - |
| | | 範囲 | - | - | - | - | 0.0~0.0 | 5.8~5.9 | 0.0~0.0 | 2.2~2.2 | 41.1~41.6 | 48.9~49.5 | 0.2~0.4 | 0.4~0.4 | 0.3~0.3 | 0.3~0.3 | - | 0.2~0.2 | - |
| 食用ぶどう油 | 5 | 平均 | - | - | - | - | - | 6.6 | 0.0 | 3.9 | 16.6 | 72.1 | 0.4 | 0.2 | 0.2 | 0.0 | - | - | - |
| | | 範囲 | - | - | - | - | - | 6.5~6.7 | 0.0~0.0 | 3.8~4.0 | 16.3~16.9 | 71.8~72.5 | 0.4~0.4 | 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 | 3.9 | 24.1 | 53.4 | 6.8 | 0.4 | 0.2 | 0.4 | - | 0.1 | - |
| | | 範囲 | - | - | - | - | 0.0~0.0 | 10.3~10.9 | 0.0~0.0 | 3.7~4.1 | 22.7~25.1 | 52.7~54.9 | 6.4~7.3 | 0.3~0.4 | 0.2~0.3 | 0.4~0.4 | - | 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 | 3.5 | 30.6 | 57.5 | 0.2 | 0.3 | 0.2 | 0.7 | - | 0.3 | 0.2 |
| | | 範囲 | - | - | - | - | 0.0~0.0 | 6.3~6.8 | 0.1~0.1 | 3.3~3.5 | 29.4~31.9 | 56.6~58.4 | 0.1~0.2 | 0.3~0.4 | 0.2~0.2 | 0.7~0.7 | - | 0.2~0.3 | 0.1~0.2 |
| 食用ひまわり油 (ハイオレイック) | 47 | 平均 | - | - | - | - | 0.0 | 3.7 | 0.1 | 2.6 | 84.6 | 7.1 | 0.2 | 0.3 | 0.3 | 0.9 | - | 0.3 | - |
| | | 範囲 | - | - | - | - | 0.0~0.0 | 3.4~4.0 | 0.0~0.1 | 2.0~3.0 | 83.0~89.4 | 3.6~8.9 | 0.0~0.4 | 0.2~0.3 | 0.2~0.3 | 0.7~0.9 | - | 0.3~0.4 | - |
| 食用ひまわり油 (混合品) | 6 | 平均 | - | - | - | - | 0.0 | 5.6 | 0.1 | 3.2 | 52.9 | 36.4 | 0.2 | 0.3 | 0.2 | 0.8 | - | 0.3 | - |
| | | 範囲 | - | - | - | - | 0.0~0.0 | 5.3~6.2 | 0.0~0.1 | 3.0~3.5 | 39.4~59.8 | 29.7~48.9 | 0.2~0.3 | 0.3~0.4 | 0.2~0.3 | 0.7~0.8 | - | 0.3~0.3 | - |
| 食用とうもろこし油 | 10 | 平均 | - | - | - | - | 0.2 | 11.7 | 0.1 | 1.8 | 29.9 | 54.5 | 1.1 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | - | 0.2 | - |
| | | 範囲 | - | - | - | - | 0.2~0.2 | 11.0~13.8 | 0.0~0.2 | 1.7~1.8 | 27.1~32.0 | 52.3~55.5 | 0.7~1.6 | 0.4~0.5 | 0.2~0.4 | 0.1~0.2 | - | 0.2~0.2 | - |
| 食用綿実油 | 10 | 平均 | - | - | - | - | 0.7 | 19.7 | 0.5 | 2.4 | 18.8 | 56.7 | 0.7 | 0.3 | 0.1 | 0.1 | - | 0.0 | 0.1 |
| | | 範囲 | - | - | - | - | 0.6~0.8 | 17.5~23.0 | 0.5~0.6 | 2.3~2.5 | 16.3~21.3 | 55.3~57.7 | 0.2~1.2 | 0.2~0.4 | 0.0~0.3 | 0.1~0.2 | - | 0.0~0.1 | 0.1~0.2 |

※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 | — | — | — | — | — | 9.3 | 0.1 | 5.7 | 40.3 | 43.4 | 0.3 | 0.6 | 0.2 | 0.1 | — | 0.0 | — |
| | | 範囲 | — | — | — | — | — | 8.8~9.5 | 0.1~0.2 | 5.4~6.1 | 39.1~41.7 | 41.3~45.0 | 0.3~0.4 | 0.6~0.7 | 0.2~0.2 | 0.1~0.2 | — | 0.0~0.1 | — |
| 食用なたね油 (ローエルシック) | 15 | 平均 | — | — | — | — | 0.0 | 4.1 | 0.2 | 1.8 | 62.3 | 20.0 | 9.5 | 0.6 | 1.1 | 0.3 | — | 0.1 | 0.1 |
| | | 範囲 | — | — | — | — | 0.0~0.0 | 3.8~4.5 | 0.2~0.4 | 1.6~1.9 | 58.1~64.4 | 18.6~23.0 | 8.5~11.2 | 0.5~0.6 | 1.0~1.2 | 0.2~0.3 | — | 0.0~0.2 | 0.1~0.1 |
| 食用なたね油 (ハイオレイック) | 15 | 平均 | — | — | — | — | 0.0 | 3.8 | 0.2 | 1.8 | 73.7 | 15.3 | 2.6 | 0.6 | 1.3 | 0.4 | — | 0.2 | — |
| | | 範囲 | — | — | — | — | 0.0~0.0 | 3.7~3.9 | 0.2~0.3 | 1.7~1.8 | 72.0~75.5 | 14.2~17.0 | 2.0~3.3 | 0.6~0.7 | 1.2~1.4 | 0.3~0.4 | — | 0.1~0.2 | — |
| 食用なたね油 (ハイエルシック) | 5 | 平均 | — | — | — | — | — | 2.9 | 0.2 | 1.0 | 17.1 | 12.2 | 9.1 | 0.8 | 5.3 | 0.7 | 47.2 | 0.2 | 3.4 |
| | | 範囲 | — | — | — | — | — | 2.7~3.1 | 0.1~0.2 | 1.0~1.0 | 14.9~20.6 | 11.4~13.7 | 8.3~9.8 | 0.7~0.8 | 5.1~5.3 | 0.6~0.7 | 43.3~49.3 | 0.1~0.2 | 3.1~3.9 |
| 食用こめ油 | 10 | 平均 | — | — | — | — | 0.3 | 16.6 | 0.2 | 1.9 | 43.4 | 34.6 | 1.2 | 0.7 | 0.6 | 0.2 | — | 0.3 | — |
| | | 範囲 | — | — | — | — | 0.3~0.3 | 15.9~18.1 | 0.2~0.2 | 1.8~2.0 | 42.0~44.7 | 34.1~35.4 | 1.1~1.4 | 0.7~0.8 | 0.6~0.6 | 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 | — | — | — | 0.2 | 1.0 | 44.3 | 0.2 | 4.4 | 39.5 | 9.7 | 0.1 | 0.4 | 0.1 | 0.0 | — | 0.0 | — |
| | | 範囲 | — | — | — | 0.2~0.5 | 1.0~1.2 | 44.0~44.6 | 0.2~0.2 | 4.2~4.6 | 39.0~39.9 | 9.4~10.1 | 0.1~0.2 | 0.4~0.4 | 0.1~0.2 | 0.0~0.0 | — | 0.0~0.0 | — |
| 食用パームオレイン | 18 | 平均 | — | — | — | 0.3 | 1.0 | 34.5 | 0.2 | 3.6 | 46.8 | 13.0 | 0.2 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | — | 0.0 | — |
| | | 範囲 | — | — | — | 0.2~0.4 | 0.9~1.1 | 31.6~40.7 | 0.2~0.2 | 3.2~4.2 | 42.4~49.4 | 10.6~14.3 | 0.1~0.3 | 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 | 0.1 | 2.7 | 3.0 | 47.5 | 16.1 | 9.0 | 0.1 | 2.8 | 16.0 | 2.5 | — | 0.1 | 0.1 | 0.0 | — | 0.0 | — |
| | | 範囲 | 0.0~0.2 | 2.4~3.0 | 2.7~3.2 | 43.0~49.4 | 14.9~16.6 | 8.3~11.0 | 0.0~0.1 | 2.4~4.2 | 14.6~18.6 | 2.3~2.8 | — | 0.1~0.2 | 0.0~0.1 | 0.0~0.2 | — | 0.0~0.2 | — |
| 食用やし油 | 15 | 平均 | 0.3 | 5.9 | 5.4 | 48.0 | 18.9 | 9.7 | — | 2.9 | 7.1 | 1.7 | — | 0.1 | 0.0 | 0.1 | — | 0.0 | — |
| | | 範囲 | 0.3~0.4 | 5.3~6.2 | 5.0~5.6 | 46.1~49.0 | 18.2~19.4 | 9.3~11.5 | — | 2.7~3.1 | 6.4~7.8 | 1.5~1.8 | — | 0.0~0.2 | 0.0~0.0 | 0.0~0.2 | — | 0.0~0.2 | — |

※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(%) | | | | | | | | | | 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 C18:1 | 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 | サフラワーサラダ [®] 油 (ハイオレイック) | - | - | - | - | 0.0 | 4.5 | 0.0 | 1.9 | 80.5 | 12.2 | 0.0 | 0.3 | 0.2 | 0.2 | - | 0.2 | - | 1 |
| 2 | 大豆サラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 10.5 | 0.0 | 3.9 | 25.0 | 52.9 | 6.4 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | - | 0.2 | - | 2 |
| 3 | ひまわりサラダ [®] 油 (ハイオレイック) | - | - | - | - | - | 3.6 | 0.0 | 2.5 | 83.2 | 8.8 | 0.2 | 0.3 | 0.3 | 0.8 | - | 0.3 | - | 3 |
| 4 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | 0.0 | 12.5 | 0.0 | 1.7 | 27.9 | 56.2 | 0.8 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | 0.2 | - | 4 |
| 5 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | 0.0 | 11.5 | 0.0 | 1.7 | 30.2 | 54.5 | 1.2 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | 0.2 | - | 5 |
| 6 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | - | 10.8 | 0.0 | 1.6 | 31.8 | 53.1 | 1.7 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | - | 0.2 | - | 6 |
| 7 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | - | 11.5 | 0.0 | 1.7 | 28.3 | 56.9 | 1.0 | 0.3 | 0.2 | 0.0 | - | 0.1 | - | 7 |
| 8 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | - | 11.5 | 0.0 | 1.5 | 27.6 | 57.7 | 0.9 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | 0.2 | - | 8 |
| 9 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | - | 11.5 | 0.0 | 1.6 | 28.1 | 56.9 | 1.0 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | 0.2 | - | 9 |
| 10 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | - | 11.7 | 0.1 | 1.8 | 31.3 | 52.8 | 1.1 | 0.5 | 0.4 | 0.1 | - | 0.2 | - | 10 |
| 11 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | - | 11.6 | 0.1 | 1.8 | 30.0 | 54.7 | 0.8 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | - | 0.2 | - | 11 |
| 12 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | - | 11.3 | 0.0 | 1.8 | 31.8 | 52.8 | 1.2 | 0.4 | 0.3 | 0.2 | - | 0.2 | - | 12 |
| 13 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | - | 11.1 | 0.1 | 1.7 | 31.5 | 53.1 | 1.4 | 0.4 | 0.4 | 0.1 | - | 0.2 | - | 13 |
| 14 | とうもろこしサラダ [®] 油 | - | - | - | - | - | 11.5 | - | 1.6 | 28.4 | 56.9 | 0.9 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | 0.1 | - | 14 |
| 15 | ごま油 | - | - | - | - | - | 9.3 | 0.1 | 5.3 | 38.6 | 45.5 | 0.3 | 0.6 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | - | 15 |
| 16 | ごま油 | - | - | - | - | - | 9.6 | 0.1 | 6.1 | 41.5 | 41.5 | 0.3 | 0.6 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | - | 16 |
| 17 | ごま油 | - | - | - | - | - | 9.1 | 0.0 | 5.1 | 38.4 | 46.4 | 0.3 | 0.5 | 0.1 | 0.1 | - | 0.0 | - | 17 |
| 18 | ごま油 | - | - | - | - | - | 9.2 | 0.0 | 5.1 | 38.9 | 45.7 | 0.3 | 0.6 | 0.1 | 0.1 | - | 0.0 | - | 18 |
| 19 | ごま油 | - | - | - | - | - | 9.5 | 0.1 | 5.6 | 40.7 | 43.0 | 0.3 | 0.6 | 0.1 | 0.1 | - | 0.0 | - | 19 |
| 20 | ごま油 | - | - | - | - | - | 9.3 | 0.1 | 5.7 | 39.7 | 43.9 | 0.3 | 0.7 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | - | 20 |

※0.0は0.1%以下

| 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 C18:1 | 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 | ごま油 | - | - | - | - | - | 9.2 | 0.1 | 5.8 | 39.1 | 44.4 | 0.3 | 0.7 | 0.2 | 0.2 | - | 0.0 | - | 21 |
| 22 | 精製ごま油 | - | - | - | - | - | 8.9 | 0.1 | 5.4 | 39.2 | 45.2 | 0.3 | 0.6 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | - | 22 |
| 23 | 精製ごま油 | - | - | - | - | - | 9.4 | 0.2 | 6.0 | 41.5 | 41.6 | 0.3 | 0.7 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | - | 23 |
| 24 | なたねサラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 4.3 | 0.2 | 2.0 | 61.7 | 18.8 | 11.0 | 0.6 | 1.0 | 0.3 | - | 0.1 | - | 24 |
| 25 | なたねサラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 4.1 | 0.2 | 1.8 | 61.8 | 20.2 | 9.9 | 0.6 | 1.1 | 0.3 | - | 0.0 | - | 25 |
| 26 | なたねサラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 4.4 | 0.2 | 2.1 | 66.3 | 17.2 | 7.7 | 0.6 | 1.0 | 0.3 | - | 0.2 | - | 26 |
| 27 | なたねサラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 4.5 | 0.2 | 2.2 | 64.3 | 18.4 | 8.4 | 0.6 | 1.0 | 0.3 | - | 0.1 | - | 27 |
| 28 | なたねサラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 3.9 | 0.2 | 1.6 | 64.2 | 19.0 | 9.2 | 0.5 | 1.0 | 0.3 | - | 0.1 | - | 28 |
| 29 | なたねサラダ油 | - | - | - | - | - | 3.8 | 0.2 | 1.7 | 65.0 | 18.6 | 8.8 | 0.5 | 1.0 | 0.3 | - | 0.1 | - | 29 |
| 30 | なたねサラダ油 | - | - | - | - | - | 3.9 | 0.2 | 1.7 | 63.8 | 19.1 | 9.0 | 0.6 | 1.2 | 0.3 | - | 0.2 | - | 30 |
| 31 | なたねサラダ油 | - | - | - | - | - | 3.9 | 0.2 | 1.8 | 64.0 | 18.8 | 9.2 | 0.6 | 1.1 | 0.3 | - | 0.1 | - | 31 |
| 32 | なたねサラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 4.0 | 0.2 | 1.8 | 63.1 | 19.4 | 9.3 | 0.6 | 1.2 | 0.3 | - | 0.1 | - | 32 |
| 33 | 精製こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.3 | 0.2 | 1.8 | 43.7 | 35.0 | 1.2 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | - | 0.3 | - | 33 |
| 34 | 精製こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.9 | 0.2 | 1.8 | 43.2 | 34.4 | 1.4 | 0.7 | 0.6 | 0.2 | - | 0.3 | - | 34 |
| 35 | 精製こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 18.2 | 0.2 | 1.9 | 43.2 | 33.0 | 1.2 | 0.8 | 0.5 | 0.3 | - | 0.4 | - | 35 |
| 36 | こめサラダ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.3 | 0.1 | 1.8 | 43.6 | 35.1 | 1.2 | 0.6 | 0.5 | 0.2 | - | 0.3 | - | 36 |
| 37 | こめサラダ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.8 | 0.2 | 1.8 | 43.0 | 34.7 | 1.4 | 0.7 | 0.6 | 0.2 | - | 0.3 | - | 37 |
| 38 | こめサラダ油 | - | - | - | - | 0.3 | 15.6 | 0.2 | 1.8 | 42.8 | 36.0 | 1.3 | 0.7 | 0.6 | 0.3 | - | 0.4 | - | 38 |
| 39 | こめサラダ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.4 | 0.2 | 1.8 | 43.0 | 35.2 | 1.3 | 0.7 | 0.6 | 0.2 | - | 0.3 | - | 39 |
| 40 | こめサラダ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.5 | 0.1 | 1.7 | 42.9 | 35.5 | 1.3 | 0.6 | 0.6 | 0.2 | - | 0.3 | - | 40 |

※0.0は0.1%以下

| 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 C18:1 | 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 | |
| 41 | こめサラダ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.3 | 0.2 | 1.9 | 43.3 | 35.0 | 1.2 | 0.7 | 0.6 | 0.2 | - | 0.3 | - | 41 |
| 42 | こめサラダ油 | - | - | - | - | 0.2 | 16.8 | 0.1 | 1.5 | 43.8 | 35.2 | 1.1 | 0.5 | 0.4 | 0.1 | - | 0.3 | - | 42 |
| 43 | こめサラダ油 | - | - | - | - | 0.3 | 15.7 | 0.2 | 1.8 | 43.0 | 35.8 | 1.2 | 0.8 | 0.6 | 0.2 | - | 0.4 | - | 43 |
| 44 | 調合油 | - | - | - | - | 0.0 | 10.5 | 0.1 | 4.4 | 34.9 | 46.4 | 2.5 | 0.6 | 0.2 | 0.2 | - | 0.2 | - | 44 |
| 45 | 調合油 | - | - | - | - | - | 9.9 | 0.0 | 4.9 | 33.7 | 47.8 | 2.8 | 0.5 | 0.2 | 0.2 | - | 0.0 | - | 45 |
| 46 | 調合油 | - | - | - | - | - | 10.0 | 0.1 | 5.0 | 33.7 | 47.4 | 2.9 | 0.5 | 0.2 | 0.2 | - | 0.0 | - | 46 |
| 47 | 調合サラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 10.4 | 0.0 | 3.7 | 26.9 | 51.5 | 6.2 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | - | 0.2 | - | 47 |
| 48 | 調合サラダ油 | - | - | - | - | - | 8.7 | 0.0 | 2.9 | 35.6 | 45.5 | 6.4 | 0.3 | 0.3 | 0.2 | - | 0.1 | - | 48 |
| 49 | 調合サラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 9.3 | 0.0 | 3.3 | 33.5 | 45.9 | 6.8 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | - | 0.1 | - | 49 |
| 50 | 調合サラダ油 | - | - | - | - | 0.0 | 7.5 | 0.2 | 2.7 | 43.2 | 36.5 | 8.1 | 0.5 | 0.7 | 0.4 | - | 0.2 | - | 50 |

※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(%) | | | | | | | | | | 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 C18:1 | 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 サフラワー油 | - | - | - | - | 0.0 | 4.8 | 0.0 | 1.9 | 78.8 | 13.1 | 0.3 | 0.4 | 0.2 | 0.3 | - | 0.2 | - | 1 |
| 2 | 食用 ぶどう油 | - | - | - | - | - | 7.4 | 0.1 | 4.1 | 22.5 | 64.7 | 0.4 | 0.3 | 0.2 | 0.2 | - | 0.0 | 0.1 | 2 |
| 3 | 食用 大豆油 | - | - | - | - | 0.0 | 10.8 | 0.0 | 3.4 | 19.5 | 54.9 | 10.5 | 0.3 | 0.2 | 0.3 | - | 0.1 | - | 3 |
| 4 | 食用 大豆油 | - | - | - | - | - | 10.6 | 0.0 | 3.1 | 24.4 | 54.0 | 6.5 | 0.3 | 0.2 | 0.4 | - | 0.2 | 0.3 | 4 |
| 5 | 食用 ごま油 | - | - | - | - | - | 9.2 | 0.0 | 5.2 | 44.1 | 40.6 | 0.3 | 0.5 | 0.1 | 0.0 | - | 0.0 | - | 5 |
| 6 | 食用 ごま油 | - | - | - | - | - | 9.3 | 0.0 | 5.2 | 40.0 | 44.6 | 0.3 | 0.5 | 0.1 | 0.0 | - | 0.0 | - | 6 |
| 7 | 食用 ごま油 | - | - | - | - | - | 9.5 | 0.1 | 5.1 | 39.6 | 44.6 | 0.3 | 0.6 | 0.1 | 0.1 | - | 0.0 | - | 7 |
| 8 | 食用 ごま油 | - | - | - | - | - | 9.4 | 0.1 | 5.4 | 39.5 | 44.3 | 0.3 | 0.6 | 0.2 | 0.1 | - | 0.1 | - | 8 |
| 9 | 食用 ごま油 | - | - | - | - | - | 9.7 | 0.1 | 5.4 | 39.9 | 43.6 | 0.3 | 0.6 | 0.2 | 0.2 | - | 0.0 | - | 9 |
| 10 | 食用 ごま油 | - | - | - | - | - | 9.8 | 0.1 | 5.4 | 39.7 | 43.8 | 0.3 | 0.6 | 0.2 | 0.1 | - | - | - | 10 |
| 11 | 食用 ごま油 | - | - | - | - | - | 9.0 | 0.1 | 5.1 | 38.4 | 45.2 | 1.3 | 0.6 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | - | 11 |
| 12 | 食用 ごま油 | - | - | - | - | - | 9.1 | 0.1 | 5.3 | 39.2 | 44.4 | 0.5 | 0.6 | 0.3 | 0.1 | 0.4 | 0.0 | - | 12 |
| 13 | 食用 ごま油 | - | - | - | - | - | 9.4 | 0.2 | 6.0 | 41.9 | 41.2 | 0.3 | 0.7 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | - | 13 |
| 14 | 食用なたね油 | - | - | - | - | - | 4.1 | 0.2 | 1.7 | 62.6 | 19.5 | 9.8 | 0.6 | 1.1 | 0.3 | - | 0.1 | - | 14 |
| 15 | 食用なたね油 | - | - | - | - | - | 4.2 | 0.2 | 1.7 | 60.2 | 20.3 | 9.1 | 0.6 | 1.5 | 0.3 | 1.7 | 0.1 | 0.1 | 15 |
| 16 | 食用なたね油 | - | - | - | - | - | 4.7 | 0.2 | 1.6 | 60.7 | 22.0 | 8.4 | 0.6 | 1.2 | 0.3 | 0.2 | 0.1 | - | 16 |
| 17 | 食用なたね油 | - | - | - | - | - | 4.2 | 0.2 | 1.7 | 62.8 | 19.5 | 9.1 | 0.4 | 1.2 | 0.2 | 0.7 | 0.0 | - | 17 |
| 18 | 食用なたね油 | - | - | - | - | 0.0 | 3.8 | 0.2 | 1.6 | 64.2 | 18.9 | 9.6 | 0.5 | 0.9 | 0.3 | - | 0.0 | - | 18 |
| 19 | 食用なたね油 | - | - | - | - | 0.0 | 3.8 | 0.2 | 1.7 | 73.6 | 15.4 | 2.7 | 0.6 | 1.4 | 0.4 | - | 0.2 | - | 19 |
| 20 | 食用なたね油 | - | - | - | - | - | 4.0 | 0.2 | 1.8 | 63.0 | 19.3 | 9.4 | 0.6 | 1.2 | 0.3 | - | 0.2 | - | 20 |

※0.0は0.1%以下

| 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 C18:1 | 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 | 食用なたね油 | - | - | - | - | - | 4.4 | 0.2 | 1.6 | 62.4 | 19.7 | 8.0 | 0.6 | 1.5 | 0.3 | 1.2 | 0.1 | - | 21 |
| 22 | 食用なたね油 | - | - | - | - | - | 4.5 | 0.2 | 1.9 | 58.7 | 19.9 | 9.3 | 0.6 | 1.3 | 0.3 | 3.0 | 0.2 | 0.1 | 22 |
| 23 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.8 | 0.2 | 1.7 | 43.1 | 35.1 | 1.2 | 0.6 | 0.5 | 0.2 | - | 0.3 | - | 23 |
| 24 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.6 | 0.1 | 1.6 | 43.0 | 35.9 | 1.2 | 0.5 | 0.4 | 0.2 | - | 0.2 | - | 24 |
| 25 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.2 | 16.4 | 0.1 | 1.4 | 42.5 | 36.7 | 1.3 | 0.5 | 0.4 | 0.2 | - | 0.3 | 0.0 | 25 |
| 26 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.3 | 0.2 | 1.9 | 43.6 | 34.9 | 1.0 | 0.7 | 0.6 | 0.2 | - | 0.3 | - | 26 |
| 27 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.4 | 0.2 | 1.9 | 43.7 | 34.6 | 1.1 | 0.7 | 0.6 | 0.2 | - | 0.3 | - | 27 |
| 28 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.2 | 19.0 | 0.1 | 1.7 | 41.5 | 34.1 | 1.6 | 0.7 | 0.5 | 0.2 | - | 0.4 | - | 28 |
| 29 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.2 | 0.2 | 2.0 | 43.6 | 34.8 | 1.1 | 0.7 | 0.6 | 0.2 | - | 0.3 | - | 29 |
| 30 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 16.3 | 0.2 | 1.7 | 43.2 | 35.4 | 1.1 | 0.6 | 0.6 | 0.2 | - | 0.3 | 0.1 | 30 |
| 31 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.6 | 1.0 | 2.6 | 76.5 | 5.2 | 0.8 | 0.3 | 0.2 | 0.1 | - | - | 0.7 | 31 |
| 32 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.3 | 0.7 | 3.2 | 78.8 | 5.0 | 0.7 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | - | 0.6 | 32 |
| 33 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.0 | 0.6 | 3.0 | 79.2 | 5.0 | 0.7 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | - | - | 0.7 | 33 |
| 34 | 食用オリーブ油 | - | - | - | - | - | 11.7 | 1.0 | 3.2 | 77.1 | 5.6 | 0.6 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | - | 0.0 | - | 34 |
| 35 | 食用オリーブ油 | - | - | - | - | - | 12.0 | 1.0 | 3.2 | 76.8 | 5.5 | 0.7 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | - | 0.0 | - | 35 |
| 36 | 食用調合油 | - | - | - | - | - | 6.9 | 0.1 | 3.8 | 48.7 | 35.4 | 3.9 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | - | 0.0 | - | 36 |
| 37 | 食用調合油 | - | - | - | - | - | 7.3 | 0.2 | 4.2 | 49.4 | 33.8 | 3.6 | 0.6 | 0.6 | 0.2 | - | 0.1 | - | 37 |
| 38 | 食用調合油 | - | - | - | - | 0.0 | 7.1 | 0.2 | 2.6 | 45.8 | 21.2 | 21.5 | 0.5 | 0.7 | 0.2 | - | 0.2 | - | 38 |
| 39 | 食用調合油 | - | - | - | - | - | 6.0 | 0.4 | 2.2 | 67.8 | 14.8 | 6.8 | 0.5 | 0.9 | 0.3 | - | 0.1 | 0.2 | 39 |
| 40 | 食用調合油 | - | - | - | - | - | 9.7 | 0.0 | 2.3 | 27.1 | 43.8 | 16.3 | 0.3 | 0.3 | 0.1 | - | 0.1 | - | 40 |

※0.0は0.1%以下

| 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 C18:1 | 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 | |
| 41 | 食 用 調 合 油 | - | - | - | - | - | 9.9 | 0.0 | 1.7 | 26.0 | 43.1 | 18.6 | 0.3 | 0.3 | 0.0 | - | 0.1 | - | 41 |
| 42 | 食 用 亜 麻 仁 油 | - | - | - | - | - | 5.2 | 0.0 | 3.9 | 19.6 | 15.7 | 55.4 | 0.1 | 0.1 | 0.0 | - | - | - | 42 |
| 43 | 食 用 亜 麻 仁 油 | - | - | - | - | - | 5.1 | 0.0 | 3.7 | 20.9 | 15.9 | 53.9 | 0.2 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | - | 43 |
| 44 | 食 用 荳 胡 麻 油 | - | - | - | - | - | 6.1 | 0.0 | 2.0 | 16.8 | 14.7 | 60.1 | 0.1 | 0.2 | - | - | - | - | 44 |
| 45 | 食 用 調 理 油 | - | - | - | - | - | 9.4 | 0.1 | 3.5 | 32.7 | 45.7 | 7.3 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | - | 0.1 | - | 45 |
| 46 | 食 用 調 理 油 | - | 5.6 | 4.5 | - | - | 3.6 | 0.2 | 1.6 | 57.0 | 17.2 | 8.3 | 0.6 | 1.0 | 0.3 | - | 0.1 | - | 46 |
| 47 | 食 用 調 理 油 | - | - | - | - | 0.2 | 12.3 | 0.2 | 1.7 | 50.9 | 28.2 | 4.4 | 0.7 | 0.8 | 0.3 | - | 0.3 | - | 47 |
| 48 | 食 用 油 脂 | - | 58.4 | 41.6 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 48 |
| 49 | 食 用 油 脂 | - | 75.4 | 24.6 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 49 |
| 50 | 食 用 油 脂 | - | - | - | - | 0.0 | 3.8 | 0.2 | 1.6 | 64.1 | 19.0 | 9.5 | 0.5 | 0.9 | 0.3 | - | 0.1 | - | 50 |

※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(%) | | | | | | | | | | 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 C18:1 | 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 | - | - | - | - | - | 6.9 | 0.0 | 4.7 | 14.8 | 72.6 | 0.3 | 0.3 | 0.2 | - | - | - | 0.2 | 1 |
| 2 | 食用ぶどう油 | - | - | - | - | - | 6.5 | 0.0 | 3.8 | 17.3 | 71.7 | 0.3 | 0.2 | 0.2 | - | - | - | - | 2 |
| 3 | 食用ぶどう油 | - | - | - | - | - | 7.0 | 0.1 | 4.0 | 18.6 | 69.4 | 0.5 | 0.2 | 0.2 | - | - | - | - | 3 |
| 4 | 食用ぶどう油 | - | - | - | - | - | 7.2 | 0.2 | 3.9 | 23.3 | 64.4 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | - | - | 0.2 | 4 |
| 5 | 食用ぶどう油 | - | - | - | - | - | 7.0 | 0.1 | 3.9 | 21.4 | 66.8 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.2 | 5 |
| 6 | 食用大豆油 | - | - | - | - | 0.0 | 10.6 | 0.0 | 4.0 | 24.8 | 53.0 | 6.4 | 0.4 | 0.2 | 0.4 | - | 0.2 | - | 6 |
| 7 | 食用ひまわり油 | - | - | - | - | 0.0 | 6.3 | 0.1 | 3.7 | 27.7 | 60.8 | 0.0 | 0.3 | 0.2 | 0.7 | - | 0.2 | - | 7 |
| 8 | 食用ごま油 | - | - | - | - | - | 8.9 | 0.0 | 6.2 | 36.5 | 47.2 | 0.3 | 0.6 | 0.1 | 0.2 | - | 0.0 | - | 8 |
| 9 | 食用なたね油 | - | - | - | - | 0.0 | 3.7 | 0.2 | 1.6 | 65.0 | 18.2 | 9.4 | 0.5 | 1.0 | 0.3 | - | 0.1 | - | 9 |
| 10 | 食用なたね油 | - | - | - | - | - | 3.9 | 0.2 | 1.6 | 63.7 | 18.9 | 9.5 | 0.6 | 1.2 | 0.3 | - | 0.1 | - | 10 |
| 11 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.3 | 18.1 | 0.2 | 1.9 | 42.1 | 34.0 | 1.2 | 0.8 | 0.5 | 0.3 | - | 0.4 | 0.2 | 11 |
| 12 | 食用こめ油 | - | - | - | - | 0.4 | 19.3 | 0.2 | 2.2 | 40.3 | 34.0 | 1.4 | 0.9 | 0.5 | 0.3 | - | 0.5 | - | 12 |
| 13 | 食用落花生油 | - | - | - | - | - | 9.0 | 0.0 | 3.1 | 65.4 | 15.9 | 0.2 | 1.4 | 1.1 | 2.4 | - | 1.5 | - | 13 |
| 14 | 食用落花生油 | - | - | - | - | - | 9.5 | 0.0 | 3.1 | 61.8 | 17.5 | 0.2 | 1.3 | 1.7 | 3.1 | - | 1.6 | 0.2 | 14 |
| 15 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.1 | 0.6 | 2.8 | 77.3 | 7.6 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.4 | 15 |
| 16 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.0 | 0.7 | 1.9 | 74.0 | 9.7 | 0.6 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | - | - | 0.3 | 16 |
| 17 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 11.5 | 0.8 | 2.3 | 77.7 | 5.7 | 0.7 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | 0.6 | 17 |
| 18 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 11.0 | 0.7 | 2.4 | 78.3 | 5.4 | 0.7 | 0.5 | 0.3 | 0.2 | - | - | 0.5 | 18 |
| 19 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.4 | 0.7 | 2.9 | 74.1 | 7.8 | 0.7 | 0.5 | 0.3 | 0.2 | - | - | 0.4 | 19 |
| 20 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.7 | 0.9 | 2.3 | 74.6 | 7.7 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | - | 0.5 | 20 |

※0.0は0.1%以下

| 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 C18:1 | 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 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.5 | 0.9 | 2.3 | 75.0 | 7.7 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.4 | 21 |
| 22 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 11.6 | 0.9 | 2.2 | 76.5 | 7.1 | 0.6 | 0.4 | 0.3 | 0.0 | - | - | 0.4 | 22 |
| 23 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 11.5 | 0.8 | 2.5 | 76.8 | 6.6 | 0.7 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | - | 0.4 | 23 |
| 24 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.3 | 0.7 | 2.8 | 73.5 | 8.4 | 0.8 | 0.5 | 0.3 | 0.0 | - | 0.0 | 0.7 | 24 |
| 25 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.0 | 0.3 | 2.2 | 79.3 | 6.3 | 0.7 | 0.4 | 0.3 | 0.0 | - | - | 0.5 | 25 |
| 26 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.1 | 0.4 | 2.8 | 76.2 | 8.4 | 0.7 | 0.5 | 0.3 | 0.0 | - | - | 0.6 | 26 |
| 27 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 11.0 | 0.7 | 2.7 | 76.6 | 7.0 | 0.7 | 0.5 | 0.3 | 0.1 | - | 0.0 | 0.4 | 27 |
| 28 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.3 | 0.7 | 2.5 | 74.0 | 8.4 | 0.7 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.8 | 28 |
| 29 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.8 | 1.0 | 2.5 | 74.4 | 7.7 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.4 | 29 |
| 30 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 11.1 | 0.7 | 2.4 | 78.1 | 5.9 | 0.7 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | 0.0 | 0.4 | 30 |
| 31 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 11.9 | 0.9 | 3.1 | 74.5 | 7.7 | 0.6 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | - | - | 0.5 | 31 |
| 32 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 11.3 | 0.8 | 3.0 | 76.8 | 6.3 | 0.7 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | 0.0 | 0.5 | 32 |
| 33 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 13.0 | 1.0 | 2.7 | 77.8 | 3.2 | 0.8 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | 0.0 | 0.9 | 33 |
| 34 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 13.9 | 1.1 | 1.9 | 71.5 | 10.1 | 0.5 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | - | - | 0.2 | 34 |
| 35 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.0 | 0.8 | 2.8 | 78.2 | 4.6 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | 0.0 | 0.4 | 35 |
| 36 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 12.7 | 1.0 | 2.4 | 78.6 | 3.5 | 0.5 | 0.3 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.8 | 36 |
| 37 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.3 | 0.7 | 3.7 | 78.4 | 5.3 | 0.6 | 0.3 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.5 | 37 |
| 38 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 9.6 | 0.6 | 3.5 | 79.2 | 5.4 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.5 | 38 |
| 39 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.5 | 0.7 | 3.4 | 79.0 | 4.9 | 0.6 | 0.3 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.4 | 39 |
| 40 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.1 | 0.7 | 3.6 | 78.0 | 5.9 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.5 | 40 |

※0.0は0.1%以下

| 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 C18:1 | 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 | |
| 41 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.8 | 0.8 | 3.9 | 77.2 | 5.5 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | - | 0.5 | 41 |
| 42 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 10.4 | 0.7 | 3.9 | 79.0 | 4.2 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | - | - | 0.6 | 42 |
| 43 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 9.9 | 0.7 | 3.1 | 80.1 | 4.0 | 0.6 | 0.5 | 0.3 | 0.1 | - | - | 0.7 | 43 |
| 44 | 食用オリーブ油 (E X V) | - | - | - | - | - | 13.0 | 0.8 | 2.8 | 71.2 | 10.1 | 0.6 | 0.5 | 0.3 | 0.1 | - | - | 0.6 | 44 |
| 45 | 食用オリーブ油 | - | - | - | - | - | 12.7 | 1.3 | 2.0 | 73.4 | 9.1 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | - | - | 0.2 | 45 |
| 46 | 食用やし油 | 0.1 | 2.5 | 2.9 | 47.9 | 16.4 | 8.8 | - | 2.5 | 16.1 | 2.6 | - | 0.1 | 0.1 | - | - | - | - | 46 |
| 47 | 香味食用油 | - | - | - | - | - | 3.9 | 0.2 | 1.7 | 63.5 | 19.2 | 9.2 | 0.6 | 1.2 | 0.3 | - | 0.2 | - | 47 |
| 48 | 食用亜麻仁油 | - | - | - | - | 0.0 | 6.4 | 0.0 | 4.9 | 23.0 | 14.0 | 51.1 | 0.2 | 0.1 | 0.2 | - | 0.1 | - | 48 |
| 49 | 食用胡桃油 | - | - | - | - | - | 6.7 | 0.0 | 2.5 | 15.3 | 62.7 | 12.7 | 0.0 | 0.1 | - | - | - | - | 49 |
| 50 | 食用マカデミアナッツ油 | - | - | - | 0.0 | 0.7 | 8.4 | 22.4 | 3.2 | 55.9 | 2.3 | 0.6 | 2.7 | 2.3 | 0.9 | 0.3 | 0.3 | - | 50 |

※0.0は0.1%以下