

(仮訳)

1979年食品法に基づき制定する

保健省告示

(第421号)2021年

件名 油脂

現在の国際規格及び製造技術の発展に適合させるために、油脂に関する保健省告示を見直すことが適切であるため、1979年食品法第5条の第1段落、及び第6条(3)、(4)、(5)、(6)、(7)及び(10)の権限に基づき、保健大臣が以下の通り告示する。

第1条 以下を廃止する。

(1) 1979年9月13日付の保健省告示(第23号)1979年、件名「落花生油を特定管理食品とする規定、並びに落花生油に対する品質又は規格、製造方法及びラベルの規定」

(2) 2001年8月20日付の保健省告示(第233号)2001年、件名「保健省告示(第23号)1979年、件名「落花生油を特別規制食品とする規定、並びに落花生油に対する品質又は規格、製造方法及びラベルの規定」の改正増補」

(3) 1981年1月20日付の保健省告示第56号(1981年)、件名「パームオイル」

(4) 1999年4月7日付の保健省告示(第184号)1999年、件名「パームオイル(第2版)」

(5) 2001年8月20日付の保健省告示(第234号)2001年、件名「保健省告示第56号(1981年)、件名「パームオイル」の改正増補」

(6) 1981年1月20日付の保健省告示(第57号)1981年、件名「ココナッツオイル」

(7) 2001年8月20日付の保健省告示(第235号)2001年、件名「保健省告示(第57号)1981年、件名「ココナッツオイル」の改正増補」

(8) 2000年9月19日付の保健省告示(第205号)2000年、件名「油脂」

(注1) この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

(注2) 本告示(2021年2月9日付官報掲載)の原典については、下記に掲載されています。

http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P421.pdf

第2条 油脂を品質規格管理食品とする。

第3条 油脂(Edible fats and oils)とは、植物、動物又は海洋起源(marine origin)の生物から得た、食品として摂取するための各種脂肪酸のグリセリドを指す。ただし、魚油を除く。

第4条 油脂は以下の通り分類される。

(1) 植物から得られる油脂とは、本告示の末尾リスト1に基づく植物から得られる油脂を指す。

(2) 動物から得られる油脂とは、本告示の末尾リスト2に基づく動物から得られる油脂を指す。

(3) 海洋起源(marine origin)の生物から得られる油脂とは、本告示の末尾リスト3に基づく海洋起源の生物から得られる油脂を指す。

(4) 食品・医薬品委員会事務局が承認する、本告示の末尾リスト1、2及び3以外の他の油脂

(5) 混合油脂とは、(1)、(2)、(3)、(4)項に記す油脂又は自然製法若しくは工程を経て得られる保健省告示で個別に規定される油脂のうち2種類以上について、物理的方法により若しくはエステル交換(interesterification)工程を経て混合するか、又は食品・医薬品委員会事務局が承認する他の工程を用いて混合したものを指す。

第5条 第4条の(1)、(2)、(3)及び(4)項に記す油脂は以下の方法により製造できる。

(1) 自然製法として熱間圧搾又は冷間圧搾による圧搾、冷間抽出、加熱・蒸留及び物理的方法による成分分離による自然的方法で製造する、又は食品・医薬品委員会事務局が承認する他の自然製法により、水洗い、沈殿、濾過又は回転により純粋なものにする。

(2) 天然に産する油脂又は溶媒により抽出して遊離脂肪酸を除去する工程を経て得られた油脂を漂白又は脱臭して作ってもよい。なお、成分分離(fractionation)又は水素添加(full hydrogenation)工程、又は場合に応じて反応加速のために酵素化学物質又は熱を用いた再エステル化(re-esterification)工程を経たものも含む。

(3) 食品・医薬品委員会事務局が承認する他の方法

第6条 第4条の(1)、(2)及び(3)項に記す油脂は、以下の品質又は規格を満たすこと。

(1) 当該の油脂特有の色をしている。

(2) 当該の油脂特有の匂い及び味がし、異物及び悪臭が存在しない。

(3) 本告示の末尾リスト4に基づく化学的、物理的特性を有する。

(4) 本告示の末尾リスト5に基づく油脂の種類に応じた脂肪酸の成分で構成される。

(5) 酸価(acid value)は場合に応じて以下の通りとする。

(5.1) 自然製法による植物由来の油脂は、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 4.0mg 以下。ただし、以下の場合を除く。

(a) エキストラ・バージンオリーブオイル(extra virgin olive oil)は、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 1.6mg 以下

(b) オーディナリー・バージンオリーブオイル(ordinary virgin olive oil)は、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 6.6mg 以下

(c) バージンパームオイル(virgin palm oils)は、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 10.0mg 以下

(5.2) 精製された植物から得られる油脂は、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 0.6mg 以下。ただし、オリーブオイル(olive oil)及びオリーブポマスオイル(olive-pomace oil)は、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 2.0mg 以下

(5.3) ラード(lard)は、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 1.3mg 以下

(5.4) レンダード・ポークファット(rendered pork fat)、食用獣脂(edible tallow)及びレンダード・チキンファット(Rendered chicken fat)は、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 2.5mg 以下

(5.5) 良質の牛脂(premiere jus 又は oleo stock)は、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 2.0mg 以下

(5.6) 藻類によるオイルは、油又は脂肪 1g に対して水酸化カリウム 3.0mg 以下

(5)項に記す酸価(acid value)は、分析方法に応じて遊離脂肪酸の百分率(% free fatty acid)として表示できる。その場合、遊離脂肪酸の百分率から逆算した時に第 1 段落で定める酸価を超えてはならない。

(6) 過酸化値(Peroxide value)は場合に応じて以下の通りとする。

(6.1) 自然製法による植物由来の油脂は、油又は脂肪 1g に対して 15 ミリ当量以下。ただし、バージンオリーブオイルは、油又は脂肪 1g に対して 20 ミリ当量以下。

(6.2) 精製された植物から得られる油脂は、油又は脂肪 1g に対して 10 ミリ当量以下。ただし、精製されたオリーブオイル(refined olive oil)、及び精製されたオリーブポマスオイル(refined olive pomace oil)は、油又は脂肪 1g に対して 5 ミリ当量以下。

(6.3) オリーブオイル(olive oil)及びオリーブポマスオイル(olive-pomace oil)は、油又は脂肪 1g に対して 15 ミリ当量以下。

(6.4) 動物による油脂は、油又は脂肪 1g に対して 10 ミリ当量以下。

(6.5) 藻類による油脂は、油又は脂肪 1g に対して 5 ミリ当量以下。

(7) 温度 105°Cでの水分及び揮発物(water and volatile matter)は、場合に応じて以下の通りとする。

(7.1) 植物による油脂は、重量の 0.2%以下。

(7.2) 動物による油脂は、重量の 0.3%以下。

(7.3) 精製されたオリーブオイル(olive oil)及びオリーブポマスオイル(olive-pomace

oil)は、重量の0.1%以下。

(7.4) 藻類による油脂は、重量の0.05%以下。

(8) 石鹼分(soap Content)は、重量の0.005%以下。ただし、ラード(lard)及び良質の牛脂(premiere jus 又は oleo stock)の場合は、検出されないこと。

(9) その他の不溶性不純物(insoluble Impurities)は、重量の0.05%以下。ただし、バージンオリーブオイル(virgin olive oils)は、重量の0.1%以下。

(10) 場合に応じて、以下の規定値以下の他の混入物の検出が許容される。

(10.1) 鉱油(mineral oil)は検出されないこと。

(10.2) 鉄分

(a) 自然製法による植物油脂は、油又は脂肪1gに対して5.0mg以下。

(b) 精製された植物油脂は、油又は脂肪1gに対して1.5mg以下。

(c) バージンオリーブオイル及び精製されたオリーブオイルは、油又は脂肪1gに対して3.0mg以下。

(d) パーム核オレイン(palm kernel olein)は、油又は脂肪1gに対して5.0mg以下。

(e) パーム核ステアリン(palm kernel stearin)は、油又は脂肪1gに対して7.0mg以下。

(f) 動物油脂は、油又は脂肪1gに対して1.5mg以下。

(g) 自然製法による藻類からの油は、油又は脂肪1gに対して5.0mg以下。

(h) 精製された藻類からの油は、油又は脂肪1gに対して2.5mg以下。

(10.3) 銅

(a) 自然製法による植物油脂は、油又は脂肪1gに対して0.4mg以下。

(b) 精製された植物油脂は、油又は脂肪1gに対して0.1mg以下。

(c) バージンオリーブオイル及び精製されたオリーブオイルは、油又は脂肪1gに対して0.1mg以下。

(d) 動物油脂は、油又は脂肪1gに対して0.4mg以下。

(e) 自然製法による藻類からの油は、油又は脂肪1gに対して0.4mg以下。

(f) 精製された藻類からの油は、油又は脂肪1gに対して0.1mg以下。

第7条 第4条の(4)項に記す油脂は、第6条の(1)、(2)、(7)、(8)、(9)及び(10)項に基づく品質又は規格を満たすこと。その場合、オイルの製造に用いる原材料の出所、及び当該の油脂の製造方法に基づき判定するものとし、また場合に応じて食品・医薬品委員会事務局が審査・承認する他の品質又は規格を満たすこと。

第8条 第4条の(5)項に記す配合油脂は、オイルを配合する前に場合に応じて第6条及び第7条に基づく品質又は規格を満たすこと。また場合に応じて食品・医薬品委員会事務局が審査・承認する他の品質又は規格を満たすこと。

第 9 条 乾燥させた油脂は、以下の品質又は規格を満たすこと。

- (1) 粉末状であり、くっついて塊にならず、又は当該油脂に特有の外観をしている。
- (2) 水分が重量の 5%以下である。
- (3) 原材料として用いる油脂は、場合に応じて第 6 条、第 7 条又は第 8 条に基づく品質又は規格を満たすこと。
- (4) 食品・医薬品委員会事務局が承認する他の成分を含む、又は他の品質若しくは規格を満たす。

第 10 条 第 4 条の(1)、(2)、(3)、(4)及び(5)項に記す油脂において検出される汚染物質の量は、汚染物質を含む食品の規格に関する保健省告示で定められた最大値以下であること。

第 11 条 食品添加物を使用する場合は、食品添加物に関する保健省告示を順守すること。

第 12 条 病原菌については、病原菌に関する食品の品質又は規格、検査・分析の基準、条件及び方法の規定に関する保健省告示に従うこと。

第 13 条 販売用の油脂の製造者又は輸入者は以下に従うこと。

- (1) 食品の製造方法、製造におけるツール、用具及び保管に関する保健省告示を順守する。
- (2) 使用済みのフライ油、使用済みの油脂、又は製造工程においてフライ若しくは調理に用いたフライ油又は油脂を再使用しない。

第 14 条 油脂の収納容器については、収納容器に関する保健省告示を順守すること。

第 15 条 油脂のラベル表示については、収納容器入り食品のラベル表示に関する保健省告示を順守すると共に、場合に応じて以下の詳細を追加表示すること。

- (1) 第 4 条の(1)、(2)、(3)及び(4)項に記す油脂については、食品名に続けて製造方法を表示する。
- (2) 第 4 条の(5)項に記す配合油脂については、食品名に続けて成分となる油脂の種類、配合比率を量の多い順に表示すると共に、配合する油脂の製造方法を表示する。

第 16 条 本告示の施行日前に許可を取得済みの油脂の製造者、輸入者は、本告示の施行日から 2 年間で限度とし、引続き販売できる。

第 1 段落に記す製造者、輸入者は、本告示の施行日から 2 年以内に本告示に正しく従うこと。

第 17 条 本告示を官報掲載日の翌日より施行する。

2021 年 1 月 11 日告示
アヌティン・チャーンウィーラクーン
保健大臣

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第421号)2021年、
件名「油脂」の末尾

リスト1

植物による油脂の種類

1. 落花生(学名 *Arachis hypogaea* L.)の種子から得られる落花生油(arachis oil, peanut oil, groundnut oil)
2. ババズ(学名 *Orbignya spp.*)の実から得られるババズオイル(babassu oil)
3. ココナツ(学名 *Cocos nucifera* L.)の実から得られるココナツオイル(coconut oil)
4. 綿(学名 *Gossypium spp.*)の種子から得られる綿実油(cottonseed oil)
5. ブドウ(学名 *Vitis vinifera* L.)の種子から得られるグレープシードオイル(grapeseed oil)
6. トウモロコシ(学名 *Zea mays* L.)の種子の胚から得られるコーン油(maize oil, corn oil)
7. シロガラシ(学名 *Sinapis alba* L.又は *Brassica hirta* Moench)、並びに黄ガラシ及び茶ガラシ(学名 *Brassica juncea* (L.) Czernajew and Cossen)、並びにクロガラシ(学名 *Brassica nigra* (L.) Koch)の種子から得られるカラシ油(mustardseed oil)
8. パーム(学名 *Elaeis guineensis*)の実から得られるパームオイル。以下の種類がある。
 - (1) パームの実の中にある種子の肉質から得られるパーム核オイル(palm kernel oil)
 - (2) パームの種子から得られるパームオイルの分別分離工程を経た後の液体内の肉質から得られるパーム核オレイン(palm kernel olein)
 - (3) パームの種子から得られるパームオイルの分別分離工程を経た後の固体部分から得られるパーム核ステアリン(palm kernel stearin)
 - (4) パームの実の肉質の中果皮(fleshy mesocarp)から得られるパームオイル(palm oil)
 - (5) パームの実から得られるパームオイルの分別分離工程を経た後の液体部分から得られるパームオレイン(palm olein)
 - (6) パームの実から得られるパームオイルの分別分離工程を経た後の固体部分から得られるパームステアリン(palm stearin)
 - (7) パームスーパーオレイン(palm superolein)は以下のように分類できる。
 - (a) パームの実から得られるパームオイルの部分の分別分離工程、及びウィイス(wijs)法によりオイルのヨウ素価を 60 以上にする結晶化工程を経た後の液体部分から得られるパームスーパーオレイン
 - (b) *Elaeis oleifera* と *Elaeis guineensis* との交配種(O x G)であるパームの実の肉質の中果皮(fleshy mesocarp)から得られるパームスーパーオレイン
9. 菜種(学名 *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica juncea* L.及び *Brassica tournefortii* Gouan)の種子から得られる菜種油(rapeseed oil, turnip rape oil, colza oil, ravigation oil, sarson oil 又は toria oil)
10. 低エルカ酸を含むセイヨウアブラナ(学名 *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L. 及び *Brassica juncea* L.)の種子から得られる低エルカ酸菜種油(rapeseed oil – low erucic acid,

low erucic acid turnip rape oil, low erucic acid colza oil 又は canola oil)

11. 米(学名 *Oryza sativa* L.)の糠から得られる米油は、以下の種類に分類できる。

(1) 米の糠から得られる米糠油(rice bran oil 又は rice oil)

(2) 米糠油の分別分離工程を経た後の固体部分から得られる米糠ステアリン(Rice bran stearin)

12. ベニバナ(学名 *Cathamus tinctorious* L.)の種子から得られるサフラワー油(safflowerseed oil, safflower oil, cathamus oil 又は kurdee oil)

13. 多量のオレイン酸を含むベニバナ(学名 *Cathamus tinctorious* L.)の種子から得られる、高オレイン酸サフラワー油(safflower oil-high oleic acid, high oleic acid safflower oil, high oleic acid carthamus oil 又は high oleic acid kurdee oil)

14. ゴマ(学名 *Sesamum indicum* L.)の種子から得られるゴマ油(sesameseed oil, sesame oil, gingelly oil, benne oil, ben oil, till oil 又は tillie oil)

15. 大豆(学名 *Glycine max* (L.) Merr.)の種子から得られる大豆油(soya bean oil 又は soybean oil)

16. ヒマワリ(学名 *Helianthus annuus* L.)の種子から得られるヒマワリ油は、以下の種類に分類できる。

(1) ヒマワリの種子から得られるヒマワリ油(sunflowerseed oil 又は sunflower oil)

(2) 多量のオレイン酸を含むヒマワリの種子から得られる、高オレイン酸ヒマワリ油(sunflowerseed oil - high oleic acid, 又は high oleic acid sunflower oil)

(3) 中程度の量のオレイン酸を含むヒマワリの種子から得られる中オレイン酸ヒマワリ油(sunflowerseed oil - mid oleic acid 又は mid-oleic acid sunflower oil)

17. オリーブ(学名 *Olea europaea* L.)の実から得られるオリーブオイル(olive oil)は、以下の種類に分類できる。

(1) オレイン酸(oleic acid)換算の遊離脂肪酸度(free acidity)がオイル 100g 中 0.8g 以下で、かつ所定の他の特性を有する、自然的方法による製造工程を経たオリーブの実から得られるエクストラ・バージンオリーブオイル(extra virgin olive oil)

(2) オレイン酸(oleic acid)換算の遊離脂肪酸度(free acidity)がオイル 100g 中 2.0g 以下で、かつ所定の他の特性を有する、自然的方法による製造工程を経たオリーブの実から得られる 1 級バージンオリーブオイル(virgin olive oil)

(3) オレイン酸(oleic acid)換算の遊離脂肪酸度(free acidity)がオイル 100g 中 3.3g 以下で、かつ所定の他の特性を有する、自然的方法による製造工程を経たオリーブの実から得られるオーディナリー・バージンオリーブオイル(ordinary virgin olive oil)

(4) オレイン酸(oleic acid)換算の遊離脂肪酸度(free acidity)がオイル 100g 中 0.3g 以下で、かつ所定の他の特性を有する、オイルのグリセリドの基本構造を変化させない製法による製造工程を経たバージンオリーブオイルから得られる精製オリーブオイル(refined olive oil)

(5) 食品として摂取するのに適している、オレイン酸(oleic acid)換算の遊離脂肪酸度(free acidity)がオイル 100g 中 1.0g 以下で、かつ所定の他の特性を有する、精製オリーブオイル(refined olive oil)と 1 級バージンオリーブオイル(virgin olive oil)との配合から得られるオリーブオイル(olive oil)

18. 溶媒による抽出工程又は物理的抽出工程、及びエステル再生(再エステル化又は

re-esterification)工程を経た(さらに他のオイルを配合してもよい)オリーブのカスから得られるオリーブポマスオイル(olive-pomace oils)は、以下の種類に分類できる。

(1) オレイン酸(oleic acid)換算の遊離脂肪酸度(free acidity)がオイル 100g 中 0.3g 以下で、かつ所定の他の特性を有する、オイルのグリセリドの基本構造を変化させない製法による製造工程を経たオリーブのカスによる原油(crude olive-pomace oil)から得られる、精製オリーブポマスオイル(refined olive-pomace oil)

(2) オレイン酸(oleic acid)換算の遊離脂肪酸度(free acidity)がオイル 100g 中 1.0g 以下で、かつ所定の他の特性を有する、精製オリーブポマスオイル(refined olive-pomace oil)と 1 級バージンオリーブオイル(virgin olive oil)との配合から得られるオリーブポマスオイル(olive-pomace oil)

19. サチャインチ(学名 *Plukenetia volubilis* L.)の種子から得られるサチャインチオイル(sachainchi oil)

20. アーモンド(学名 *Amygdalus communis* L.)の実の肉質(kernel of almond fruit)から得られるアーモンド油(almond oil)

21. アマ(学名 *Linum usitatissimum*)の種子から得られるアマニ油(flaxseed oil 又は linseed oil)

22. ヘーゼルナッツ(学名 *Corylus avellana* L.)の実の肉質(Kernel of hazelnut fruit)から得られるヘーゼルナッツ油(hazelnut oil)

23. ピスタチオ(学名 *Pistacia vera* L.)の実の肉質(Kernel of pistachio fruit)から得られるピスタチオ油(pistachio oil)

24. クルミ(学名 *Juglans regia* L.)の実の肉質(Kernel of walnut fruit)から得られるクルミ油(walnut oil)

25. エゴマ(学名 *Perilla frutescens* L.)の種子から得られるエゴマ油(perilla seed oil 又は perilla oil)

26. リスト 1 の 3 項に記すココナッツオイル、8 項に記すパームオイル又は植物油の脂肪酸及びグリセロールの分別分離後に、炭素数 8-10 の炭素構造を主成分とする飽和脂肪酸のトリグリセリドを得るための各種方法によるグリセロール結合工程を行うことにより得られる MCT オイル(MCT oil)。その場合、ラウリン酸(C_{12:0}, lauric acid)の量は油脂中の全脂肪酸の 3%以下、及びカプロン酸(C_{6:0}, caproic acid)の量は油脂中の全脂肪酸の 2%以下とする。

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第421号)2021年、
件名「油脂」の末尾
リスト2

動物による油脂の種類

1. ラード(lard)は以下の種類に分類できる。

(1) 豚(学名 *Sus scrofa*)の脂肪組織(fatty tissue)を溶かして得られる溶かした純粋ラード(pure rendered lard)。その場合、使用する脂肪組織が食品として摂取するのに適しており、かつ血、骨、皮、耳、尾などの他の器官の部分が含まれないこと。

(2) 精製されたラード(refined lard)、ラードステアリン(lard stearin)、及び完全水素化工程を経た、又は改良(modification)工程若しくは食品・医薬品委員会事務局が承認する他の工程を経たラードから成る加工用ラード(lard subject to processing)

2. 溶かした豚脂(rendered pork fat)は以下の種類に分類できる。

(1) 豚(学名 *Sus scrofa*)の脂肪組織及び骨を溶かして得られる溶かした豚脂(rendered pork fat)。その場合、豚の脂肪組織及び骨は食品として摂取するのに適していること。また、骨脂肪、皮脂肪、耳脂肪、尾脂肪などの他の器官からの脂肪を含む場合がある。

(2) 精製されたラード(refined lard)、精製された豚脂(refined rendered pork fat)、完全水素化工程を経たラード、完全水素化工程を経た溶かした豚脂、ラードステアリン(lard stearin)、及び溶かした豚脂ステアリン(rendered pork fat stearin)から成る加工用の溶かした豚脂(rendered pork fat subject to processing)

3. 低温加熱により溶かした牛、水牛(bovine animals)の心臓、網状組織、腎臓、及び腸間膜の部分からの生脂肪(killing fat)から得られる良質な牛脂又はプルミエジュ(premiere jus 又は oleo stock)

4. 食用獣脂(edible tallow)は以下の種類に分類できる。

(1) 溶かした牛、水牛(bovine animals)及び/又は羊(学名 *Ovis aries*)の脂肪組織(fat tissue)、及び筋肉及び骨から取り除いた、又はカットした脂肪から得られる食用獣脂(dripping)。その場合、使用する器官が食品として摂取するのに適していること。

(2) 精製された食用獣脂(refined edible tallow)から成る脂肪から得られる加工用の食用獣脂(edible tallow subject to processing)

5. 溶かした鶏(学名 *Gallus gallus domesticus*)の組織及び骨から得られる溶かした鶏脂(rendered chicken fat)。その場合、鶏の組織及び骨が食品として摂取するのに適していること。また、骨脂肪、皮脂肪、腹脂肪などの他の器官の部分からの脂肪を含む場合がある。

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第421号)2021年、
件名「油脂」の末尾

リスト3

海洋起源(marine origin)の生物から得られる油脂の種類

1. 人の食品として摂取されてきた経緯がある藻類(学名 *Schizochytrium* sp.)、又は食品・医薬品委員会事務局の要求事項に基づく安全評価に合格した藻類による油
2. 人の食品として摂取されてきた経緯がある藻類(学名 *Cryptothecodinium cohnii*)、又は食品・医薬品委員会事務局の要求事項に基づく安全評価に合格した藻類による油

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第421号)2021年、件名「油脂」の末尾
リスト4

.....
特定種類の油脂の化学的・物理的特性

油脂の種類	化学的・物理的特性			
	滴定(titre) 温度 ℃	鹼化価 (saponification value) 油又は脂肪1gに対する水酸化 カリウムの mg	ウィイス法によるヨウ素価 (iodine Value) (wijs)	不鹼化価 (unsaponifiable Matter) g/kg
落花生油	-	187-196	77-107	≤ 10
ババスオイル	-	245-256	10-18	≤ 12
ココナッツオイル	-	248-265	6-11	≤ 15
綿実油	-	189-198	100-123	≤ 15
グレープシードオイル	-	188-194	128-150	≤ 20
コーン油	-	187-195	103-135	≤ 28
カラシ油	-	168-184	92-125	≤ 15
パームの実によるパームオイル	-	190-209	50-56	≤ 12
パームの種子によるパームオイル	-	230-254	13-23	≤ 10
パーム核オレイン	-	231-244	20-28	< 15

油脂の種類	化学的・物理的特性			
	滴定(titre) 温度 °C	鹼化価 (saponification value) 油又は脂肪1gに対する水酸化 カリウムの mg	ウィイス法によるヨウ素価 (iodine Value) (wijs)	不鹼化価 (unsaponifiable Matter) g/kg
パーム核ステアリン	-	244-255	4-8.5	< 15
パームオレイン	-	194-202	≥ 55	≤ 13
パームステアリン	-	193-205	≤ 48	≤ 12
パームスーパーオレイン (1) パームの実によるパームオイルの分別分 離工程から得られるパームスーパーオレイン	-	180-205	≥ 60	≤ 13
(2) 交配種(O x G)のパームの実から得られ るパームスーパーオレイン	-	189-199	58-75	≤ 12
菜種油	-	168-181	94-120	≤ 20
低エルカ酸菜種油	-	182-193	105-126	≤ 20
米糠油	-	180-199	90-115	≤ 65
米糠ステアリン	-	180-199	70-90	≤ 65
綿実油	-	186-198	136-148	≤ 15
高オレイン酸綿実油	-	186-194	80-100	≤ 10
ゴマ油	-	186-195	104-120	≤ 20
大豆油	-	189-195	124-139	≤ 15

油脂の種類	化学的・物理的特性			
	滴定(titre) 温度 ℃	鹼化価 (saponification value) 油又は脂肪1gに対する水酸化 カリウムのmg	ウィイス法によるヨウ素価 (iodine Value) (wijs)	不鹼化価 (unsaponifiable Matter) g/kg
ヒマワリ油	-	188-194	118-141	< 15
高オレイン酸ヒマワリ油	-	182-194	78-90	≤ 15
中オレイン酸ヒマワリ油	-	190-191	94-122	≤ 15
エクストラ・バージンオリーブオイル 1級バージンオリーブオイル バージンオリーブオイル	-	184-196	75-94	15
精製オリーブオイル	-	184-196	75-94	≤ 15
オリーブオイル	-	184-196	75-94	≤ 15
精製オリーブポマスオイル オリーブポマスオイル	-	182-193	75-92	≤ 30
サチャインチオイル	-	185.2	193	-
アーモンド油	-	183-207	85-109	≤ 20
アマニ油	-	185-197	170-211	≤ 20
ヘーゼルナッツ油	-	188-198	81-95	≤ 15
ピスタチオ油	-	187-196	84-98	≤ 30
クルミ油	-	189-198	132-162	≤ 20

油脂の種類	化学的・物理的特性			
	滴定(titre) 温度 ℃	鹼化価 (saponification value) 油又は脂肪 1g に対する水酸化 カリウムの mg	ウィイス法によるヨウ素価 (iodine Value) (wijs)	不鹼化価 (unsaponifiable Matter) g/kg
エゴマ油	-	185-197	170-211	< 20
ラード	32-45	192-203	55-65	≤ 10
溶かした豚脂	32-45	192-203	60-72	≤ 12
良質の牛脂	42.5-47	190-200	36-47	≤ 10
食用獣脂	40-49	190-202	40-53	≤ 12
溶かした鶏脂	28-36	190-218	76-85	≤ 10
藻類(学名 <i>Schizochytrium sp.</i>)による油	-	-	-	≤ 45
藻類(学名 <i>Cryptocodinium cohnii</i>)による油	-	-	-	≤ 35

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第421号)2021年、件名「油脂」の末尾
リスト5

ガス-液体クロマトグラフィー(gas liquid chromatography: GLC)法による油脂における全脂肪酸中の脂肪酸の成分比率(%)

油脂	脂肪酸(Fatty acid)の種類 (全脂肪酸の%)																					
	カプロン酸(caproic acid)	カプリル酸(caprylic acid)	カプリン酸(capric acid)	ラウリン酸(lauric acid)	ミリスチン酸(myristic acid)	パルミチン酸(palmitic acid)	パルミトレイン酸(palmitoleic acid)	ヘプタデカン酸(heptadecanoic acid)	ヘプタデセレン酸(heptadecenoic acid)	ステアリン酸(stearic acid)	オレイン酸(oleic acid)	リノール酸(linoleic acid)	リノレン酸(linolenic acid)	アラキジン酸(arachidic acid)	ガドレイン酸(gadoleic acid)	エイコサジエン酸(eicosadienoic acid)	アラキドン酸(arachidonic acid)	ベヘン酸(behemic acid)	エルカ酸(erucic acid)	ドコサジエン酸(docosadienoic acid)	リグノセリン酸(lignocenic acid)	ネルボン酸(nervonic acid)
	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C20:2	C20:4	C22:0	C22:1	C22:2	C24:0	C24:1
落花生油	-	-	-	0.1 以下	0.1 以下	5.0- 14.0	0.2 以下	0.1 以下	0.1 以下	1.0- 4.5	35.0- 80	4.0- 43.0	0.5 以下	0.7- 2.0	0.7- 3.2	-	-	1.5- 4.5	0.6 以下	-	0.5- 2.5	0.3 以下
パンプスオイル	-	2.6- 7.3	1.2- 7.6	40.0- 55.0	11.0- 27.0	5.2- 11.0	-	-	-	1.8- 7.4	9.0- 20.0	1.4- 6.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ココナッツオイル	0.8 以下	4.6- 10.0	5.0- 8.0	45.1- 53.2	16.8- 21.0	7.5- 10.2	-	-	-	2.0- 4.0	5.0- 10.0	1.0- 2.5	0.2 以下	0.2 以下	0.2 以下	-	-	-	-	-	-	-
綿実油	-	-	-	0.2 以下	0.6- 1.0	21.4- 26.4	1.2 以下	0.1 以下	0.1 以下	2.1- 3.3	14.7- 21.7	46.7- 58.2	0.4 以下	0.2- 0.5	0.1 以下	0.1 以下	-	0.6 以下	0.3 以下	0.1 以下	0.1 以下	-
グレープシー ドオイル	-	-	-	-	0.3 以下	5.5- 11.0	1.2 以下	0.2 以下	0.1 以下	3.0- 6.5	12.0- 28.0	58.0- 78.0	1.0 以下	1.0 以下	0.3 以下	-	-	0.5 以下	0.3 以下	-	0.4 以下	-
コーン油	-	-	-	0.3 以下	0.3 以下	8.6- 16.5	0.5 以下	0.1 以下	0.1 以下	3.3 以下	20.0- 42.2	34.0- 65.6	2.0 以下	0.3- 1.0	0.2- 0.6	0.1 以下	-	0.5 以下	0.3 以下	-	0.5 以下	-

脂肪酸(Fatty acid)の種類 (全脂肪酸の%)

油脂	脂肪酸(Fatty acid)の種類 (全脂肪酸の%)																					
	カプロン酸(caproic acid)	カプリル酸(caprylic acid)	カプリン酸(capric acid)	ラウリン酸(lauric acid)	ミリスチン酸(myristic acid)	パルミチン酸(palmitic acid)	パルミトレイン酸(palmitoleic acid)	ヘプタデカン酸(heptadecanoic acid)	ヘプタデセン酸(heptadecenoic acid)	ステアリン酸(stearic acid)	オレイン酸(oleic acid)	リノール酸(linoleic acid)	リノレン酸(linolenic acid)	アラキジン酸(arachidic acid)	ガドレイン酸(gadoleic acid)	エイコサジエン酸(eicosadienoic acid)	アラキドン酸(arachidonic acid)	ベヘン酸(behenic acid)	エルカ酸(erucic acid)	ドコサジエン酸(docosadienoic acid)	リグノセリン酸(lignoceric acid)	ネルボン酸(nervonic acid)
	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C20:2	C20:4	C22:0	C22:1	C22:2	C24:0	C24:1
カラシ油	-	-	-	-	1.0 以下	0.5- 4.5	0.5 以下	-	-	0.5- 2.0	8.0- 23.0	10.0- 24.0	6.0- 18.0	1.5 以下	5.0- 13.0	1.0 以下	-	0.2- 2.5	22.0- 50.0	1.0 以下	0.5 以下	0.5- 2.5
パームの実からのオイル	-	-	-	0.5 以下	0.5- 2.0	39.3- 47.5	0.6 以下	0.2 以下	-	3.5- 6.0	36.1- 44.0	9.0- 12.0	0.5 以下	1.0 以下	0.4 以下	-	-	0.2 以下	-	-	-	-
パームの種子からのオイル	0.8 以下	2.4- 6.2	2.6- 5.0	41.0- 55.0	14.0- 18.0	6.5- 10.0	0.2 以下	-	-	1.0- 3.0	12.0- 19.0	1.0- 3.5	0.2 以下	0.2 以下	0.2 以下	-	-	0.2 以下	-	-	-	-
パーム核オレイン	0.7 以下	2.9- 6.3	2.7- 4.5	39.7- 47.0	11.5- 15.5	6.2- 10.6	0.1 以下	-	-	1.7- 3.0	14.4- 24.6	2.4- 4.3	0.3 以下	0.5 以下	0.2 以下	-	-	-	-	-	-	-
パーム核ステアリン	0.2 以下	1.3- 3.0	2.4- 3.3	52.0- 59.7	20.0- 25.0	6.7- 10.0	-	-	-	1.0- 3.0	4.1- 8.0	0.5- 1.5	0.1 以下	0.5 以下	0.1 以下	-	-	-	-	-	-	-
パームオレイン	-	-	-	0.1- 0.5	0.5- 1.5	38.0- 43.5	0.6 以下	0.2 以下	0.1 以下	3.5- 5.0	36.3- 46.0	10.0- 13.5	0.6 以下	0.6 以下	0.4 以下	-	-	0.2 以下	-	-	-	-
パームステアリン	-	-	-	0.1- 0.5	1.0- 2.0	48.0- 74.0	0.2 以下	0.2 以下	0.1 以下	3.9- 6.0	15.5- 36.0	3.0- 10.0	0.5 以下	1.0 以下	0.4 以下	-	-	0.2 以下	-	-	-	-
パームスーパーオレイン(a)	-	-	-	0.1- 0.5	0.5- 1.5	30.0- 39.0	0.5 以下	0.1 以下	-	2.8- 4.5	43.0- 49.5	10.5- 15.0	0.2- 1.0	0.4 以下	0.2 以下	-	-	0.2 以下	-	-	-	-
パームスーパーオレイン(b)	-	-	-	0.6 以下	0.8 以下	23.0- 38.0	0.8 以下	0.2 以下	-	1.5- 4.5	48.0- 60.0	9.0- 17.0	0.6 以下	0.4 以下	0.2 以下	0.5 以下	-	0.3 以下	-	-	0.2 以下	-

油脂	脂肪酸(Fatty acid)の種類 (全脂肪酸の%)																					
	カプロン酸(caproic acid)	カプリル酸(caprylic acid)	カプリン酸(capric acid)	ラウリン酸(lauric acid)	ミリスチン酸(myristic acid)	パルミチン酸(palmitic acid)	パルミトレイン酸(palmitoleic acid)	ヘプタデカン酸(heptadecanoic acid)	ヘプタデセン酸(heptadecenoic acid)	ステアリン酸(stearic acid)	オレイン酸(oleic acid)	リノール酸(linoleic acid)	リノレン酸(linolenic acid)	アラキジン酸(arachidic acid)	ガドレイン酸(gadoleic acid)	エイコサジエン酸(eicosadienoic acid)	アラキドン酸(arachidonic acid)	ベヘン酸(behenic acid)	エルカ酸(erucic acid)	ドコサジエン酸(docosadienoic acid)	リグノセリン酸(lignoceric acid)	ネルボン酸(nervonic acid)
	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C20:2	C20:4	C22:0	C22:1	C22:2	C24:0	C24:1
菜種油	-	-	-	-	0.2 以下	1.5- 6.0	3.0 以下	0.1 以下	0.1 以下	0.5- 3.1	8.0- 60.0	1.0- 23.0	5.0- 13.0	3.0 以下	3.0- 15.0	1.0 以下	-	2.0 以下	2.0- 60.0	2.0 以下	2.0 以下	3.0 以下
低エルカ酸菜種油	-	-	-	-	0.2 以下	2.5- 7.0	0.6 以下	0.3 以下	0.3 以下	0.8- 3.0	51.0- 70.0	15.0- 30.0	5.0- 14.0	0.2- 1.2	0.1- 4.3	0.1 以下	-	0.6 以下	2.0 以下	0.1 以下	0.3 以下	0.4 以下
米糠油	-	-	-	0.2 以下	1.0 以下	14.0- 23.0	0.5 以下	-	-	0.9- 4.0	38.0- 48.0	21.0- 42.0	2.9 以下	0.9 以下	0.8 以下	-	-	1.0 以下	-	-	0.9 以下	-
米糠ステアリン	-	-	-	0.2 以下	1.0 以下	27.0- 35.0	0.5 以下	0.2 以下	-	0.9- 4.0	30.0- 48.0	21.0- 42.0	2.9 以下	1.0- 1.4	0.8 以下	-	-	1.0 以下	-	-	0.9 以下	-
サフラワー油	-	-	-	-	0.2 以下	5.3- 8.0	0.2 以下	0.1 以下	0.1 以下	1.9- 2.9	8.4- 21.3	67.8- 83.2	0.1 以下	0.2- 0.4	0.1- 0.3	-	-	1.0 以下	1.8 以下	-	0.2 以下	0.2 以下
高オレイン酸サフラワー油	-	-	-	0.2 以下	0.2 以下	3.6- 6.0	0.2 以下	0.1 以下	0.1 以下	1.5- 2.4	70.0- 83.7	9.0- 19.9	1.2 以下	0.3- 0.6	0.1- 0.5	-	-	0.4 以下	0.3 以下	-	0.3 以下	0.3 以下
ゴマ油	-	-	-	-	0.1 以下	7.9- 12.0	0.2 以下	0.2 以下	0.1 以下	4.5- 6.7	34.4- 45.5	36.9- 47.9	0.2- 1.0	0.3- 0.7	0.3 以下	-	-	1.1 以下	-	-	0.3 以下	-
大豆油	-	-	-	0.1 以下	0.2 以下	8.0- 13.5	0.2 以下	0.1 以下	0.1 以下	2.0- 5.4	17.0- 30.0	48.0- 59.0	4.5- 11.0	0.1- 0.6	0.5 以下	0.1 以下	-	0.7 以下	0.3 以下	-	0.5 以下	-
ヒマワリ油	-	-	-	0.1 以下	0.2 以下	5.0- 7.6	0.3 以下	0.2 以下	0.1 以下	2.7- 6.5	14.0- 39.4	48.3- 74.0	0.3 以下	0.5 以下	0.3 以下	-	-	0.3- 1.5	0.3 以下	0.3 以下	0.5 以下	-

油脂	脂肪酸(Fatty acid)の種類 (全脂肪酸の%)																					
	カプロン酸(caproic acid)	カプリル酸(caprylic acid)	カプリン酸(capric acid)	ラウリン酸(lauric acid)	ミリスチン酸(myristic acid)	パルミチン酸(palmitic acid)	パルミトレイン酸(palmitoleic acid)	ヘプタデカン酸(heptadecanoic acid)	ヘプタデセシン酸(heptadecenoic acid)	ステアリン酸(stearic acid)	オレイン酸(oleic acid)	リノール酸(linoleic acid)	リノレン酸(linolenic acid)	アラキジン酸(arachidic acid)	ガドレイン酸(gadoleic acid)	エイコサジエン酸(eicosadienoic acid)	アラキドン酸(arachidonic acid)	ベヘン酸(behenic acid)	エルカ酸(erucic acid)	ドコサジエン酸(docosadienoic acid)	リグノセリン酸(lignoceric acid)	ネルボン酸(nervonic acid)
	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C20:2	C20:4	C22:0	C22:1	C22:2	C24:0	C24:1
高オレイン酸 ヒマワリ油	-	-	-	-	0.1 以下	2.6- 5.0	0.1 以下	0.1 以下	0.1 以下	2.9- 6.2	75.0- 90.7	2.1- 17.0	0.3 以下	0.2- 0.5	0.1- 0.5	-	-	0.5- 1.6	0.3 以下	-	0.5 以下	-
中オレイン酸 ヒマワリ油	-	-	-	-	1.0 以下	4.0- 5.5	0.05 以下	0.05 以下	0.06 以下	2.1- 5.0	43.1- 71.8	18.7- 45.3	0.5 以下	0.2- 0.4	0.2- 0.3	-	-	0.6- 1.1	-	0.09 以下	0.3- 0.4	-
エクストラ・バ ージンオリーブ オイル、1級バ ージンオリーブ オイル、バージ ンオリーブオイ ル	-	-	-	-	0.05 以下	7.5- 20.0	0.3- 3.5	0.3 以下	0.3 以下	0.5- 5.0	55.0- 83.0	3.5- 21.0	-	0.6 以下	0.4 以下	-	-	0.2 以下	-	-	0.2 以下	-
精製オリーブ オイル及びオリ ーブオイル	-	-	-	-	0.05 以下	7.5- 20.0	0.3- 3.5	0.3 以下	0.3 以下	0.5- 5.0	55.0- 83.0	3.5- 21.0	-	0.6 以下	0.4 以下	-	-	0.2 以下	-	-	0.2 以下	-
精製オリーブ ポマスオイル 及びオリーブ ポマスオイル	-	-	-	-	0.05 以下	7.5- 20.0	0.3- 3.5	0.3 以下	0.3 以下	0.5- 5.0	55.0- 83.0	3.5- 21.0	-	0.6 以下	0.4 以下	-	-	0.3 以下	-	-	0.2 以下	-
サチャインチ オイル	-	-	-	-	-	3.7- 4.8	-	0.1 以下	-	2.8- 3.6	8.4- 11.7	37.3- 43.2	36.2- 46.7	0.1 以下	-	-	-	-	-	-	-	-

油脂	脂肪酸(Fatty acid)の種類 (全脂肪酸の%)																					
	カプロン酸(caproic acid)	カプリル酸(caprylic acid)	カプリン酸(capric acid)	ラウリン酸(lauric acid)	ミリスチン酸(myristic acid)	パルミチン酸(palmitic acid)	パルミトトレイン酸(palmitoleic acid)	ヘプタデカン酸(heptadecanoic acid)	ヘプタデセン酸(heptadecenoic acid)	ステアリン酸(stearic acid)	オレイン酸(oleic acid)	リノール酸(linoleic acid)	リノレン酸(linolenic acid)	アラキジン酸(arachidic acid)	ガドレイン酸(gadoleic acid)	エイコサジエン酸(eicosadienoic acid)	アラキドン酸(arachidonic acid)	ベヘン酸(behenic acid)	エルカ酸(erucic acid)	ドコサジエン酸(docosadienoic acid)	リグノセリン酸(lignoceric acid)	ネルボン酸(nervonic acid)
	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C20:2	C20:4	C22:0	C22:1	C22:2	C24:0	C24:1
アーモンド油	-	-	-	-	0.1 以下	4.0- 9.0	0.2- 0.8	0.2 以下	0.2 以下	3.0 以下	62.0- 76.0	20.0- 30.0	0.5 以下	0.5 以下	0.3 以下	-	-	0.2 以下	0.1 以下	-	0.2 以下	-
アマニ油	-	-	-	0.3 以下	0.2 以下	4.0- 11.3	0.5 以下	0.1 以下	0.1 以下	2.0- 8.0	9.8- 36.0	8.3- 30.0	43.8- 70.0	1.0 以下	1.2 以下	-	-	0.5 以下	1.2 以下	-	0.3 以下	-
ヘーゼルナッツ油	-	-	-	-	0.1 以下	4.2- 8.9	0.5 以下	0.1 以下	0.1 以下	0.8- 3.2	74.2- 86.7	5.2- 18.7	0.6 以下	0.3 以下	0.3 以下	-	-	0.2 以下	0.1 以下	-	-	0.3 以下
ピスタチオ油	-	-	-	-	0.6 以下	8.0- 13.0	2.0 以下	0.1 以下	0.1 以下	0.5- 3.5	50.0- 70.0	8.0- 34.0	0.1- 1.0	0.3 以下	0.6 以下	-	-	-	-	-	-	-
クルミ油	-	-	-	-	-	6.0- 8.0	0.4 以下	0.1 以下	0.1 以下	1.0- 3.0	14.0- 23.0	54.0- 65.0	9.0- 15.4	0.3 以下	0.3 以下	-	-	0.2 以下	-	-	-	-
エゴマ油	-	-	-	-	0.4 以下	4.5- 13.0	-	-	-	0.3- 4.0	0.1- 21.0	10.5- 24.5	40.8- 70.5	0.3 以下	0.3 以下	0.1 以下	-	-	-	-	-	-
ラード及び溶かした豚脂	合計量 0.5 以下				1.0- 2.5	20.0- 30.0	2.0- 4.0	1.0 未満	1.0 未満	8.0- 22.0	35.0- 55.0	4.0- 12.0	1.5 未満	1.0 未満	1.5 未満	1.0 未満	1.0 未満	0.1 未満	0.5 未満	-	-	-
良質の牛脂及び食用獣脂	合計量 0.5 以下				2.0- 6.0	20.0- 30.0	1.0- 5.0	0.5- 2.0	1.0 未満	15.0- 30.0	30.0- 45.0	1.0- 6.0	1.5 未満	0.5 未満	0.5 未満	0.1 未満	0.5 未満	0.1 未満	-	-	-	-

油脂	脂肪酸(Fatty acid)の種類 (全脂肪酸の%)																					
	カプロン酸(caproic acid)	カプリル酸(caprylic acid)	カプリン酸(capric acid)	ラウリン酸(lauric acid)	ミリスチン酸(myristic acid)	パルミチン酸(palmitic acid)	パルミトトレイン酸(palmitoleic acid)	ヘプタデカン酸(heptadecanoic acid)	ヘプタデセン酸(heptadecenoic acid)	ステアリン酸(stearic acid)	オレイン酸(oleic acid)	リノール酸(linoleic acid)	リノレン酸(linolenic acid)	アラキジン酸(arachidic acid)	ガドレイン酸(gadoleic acid)	エイコサジエン酸(eicosadienoic acid)	アラキドン酸(arachidonic acid)	ベヘン酸(behenic acid)	エルカ酸(erucic acid)	ドコサジエン酸(docosadienoic acid)	リグノセリン酸(lignoceric acid)	ネルボン酸(nervonic acid)
	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C20:2	C20:4	C22:0	C22:1	C22:2	C24:0	C24:1
溶かした鶏脂	合計量0.5以下				0.5- 1.3	20.7- 27.8	3.6- 7.8	0.3 以下	1.6 以下	5.5- 10.5	33.5- 43.5	10.3- 28.6	0.7- 3.0	0.1- 1.5	0.4- 3.1	0.4 以下	0.5 以下	0.3 以下	1.4- 1.9	-	-	-

備考 - の記号 は分析可能な最低値レベルで検出されないことを意味する。(limit of detection, LOD) ≤ 0.05%

油脂	脂肪酸(Fatty acid)の種類 (全脂肪酸の%)																							
	カプロン酸(caproic acid)	カプリル酸(caprylic acid)	カプリン酸(capric acid)	ラウリン酸(lauric acid)	ミリスチン酸(myristic acid)	パルミチン酸(palmitic acid)	パルミトレイン酸(palmitoleic acid)	ヘプタデカノ酸(heptadecanoic acid)	ヘプタデセノ酸(heptadecenoic acid)	ステアリン酸(stearic acid)	オレイン酸(oleic acid)	リノール酸(linoleic acid)	リノレン酸(linolenic acid)	アラキジン酸(arachidic acid)	ガドレイン酸(gadoleic acid)	エイコサジエン酸(eicosadienoic acid)	アラキドン酸(arachidonic acid)	エイコサペンタエン酸(eicosapentaenoic acid: EPA)	ベヘン酸(behemic acid)	ドコサジエン酸(docosadienoic acid)	オズボンド酸(osbond acid)	ドコサヘキサエン酸(docosahexaenoic acid: DHA)	リグノセリン酸(lignoceric acid)	ネルボン酸(nervonic acid)
	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C20:2	C20:4	C20:5	C22:0	C22:2	C22:5	C22:6	C24:0	C24:1
<i>Schizochytrium</i> sp.藻類による油	-	-	-	1.0-1.3	13.0-14.0	0.1以下	0.1以下	0.1以下	1.5-1.7	21.0-28.0	1.8-2.2	0.1以下	0.4以下	0.2以下	0.2以下	0.6-0.8	0.5-0.6	6.0-7.0	0.1以下	0.5-0.6	2.0-3.0	41.0-46.0	0.2以下	0.1以下
<i>Cryptocodinium cohnii</i> 藻類による油	-	0.3以下	2.0以下	6.0以下	5.0-20.0	5.0-20.0	3.0以下	-	-	2.0以下	10.0-40.0	5.0以下	-	1.0以下	-	-	-	0.2以下	1.0以下	-	1.0以下	40.0-45.0	-	2.0以下

備考 - の記号は分析可能な最低値レベルで検出されないことを意味する。(limit of detection, LOD) ≤ 0.05%