

主な天然油脂の脂肪酸組成表

20171218Y002

飽和脂肪酸

不飽和脂肪酸

	C6	C8	C10	C12	C14	C16	C18	C20	C22	C16:1	C18:1	C18:2	C18:3	鹼化価 (mg KOH/g)	沃素価 (g _{1/2} /100g)	融点 凝固点 ℃
	カプロン酸	カプリル酸	カプリン酸	ラウリン酸	ミリスチン酸	パルミチン酸	ステアリン酸	アラキジン酸	ベヘン酸	パルミトレイン酸	オレイン酸	リノール酸	リノレン酸			
パーム油				0-1	0-3	42-46	3-7	0-1		0-1	37-41	8-12	0-1	192.2-204.3	48-57	33-39
パームオレイン				0-3	0-3	32-37.4	2-6	0-1		0-1	46-50	10-14	0-3	190.6-202.7	56.4-60.4	24以下
パーム核油	0-1	1-5	1-5	45-49	14-18	8-12	0-4			0-1	14-18	0-4	0-1	239.7-251.8	12-24	25-30
オリーブ油						9-13	2-6		0-1	0-3	75-79	5-9	0-3	186.0-198.1	73-96	0-6
ナタネ油 (ロ-エルシ)						3-7	0-4	0-1	0-3	0-1	56-66	21-25	9-13	184.5-196.6	113.9-117.9	-12-0
ナタネ油 (ハイエルシ)						1-5	0-3	0-1	0-3	0-1	15-19	14-18	8-12	170.3-182.4	100.9-104.9	-12-0
ゴマ油					0-1	8-12	4-8	0-1	0-1	0-1	38-42	42-46	0-1	183.5-195.6	102-120	-6--3
綿実油					0-3	17.5-28	0-4	0-1	0-1	0-3	15-21	52-58.7	0-1	186.2-198.3	100-122	-6-4
大豆油						9-13	2-6		0-1		23-27	50-54	5-9	186.7-198.8	122-141	-8--7
ヒマワリ油					0-1	4-8	2-6	0-1	0-1	0-1	17-32.8	66-75	1-5	184.2-196.3	118-143	-9--5
ペニ花油					0-1	5-9	0-4		0-1		11-19	71-80	0-1	184.3-196.4	134-150	-7--3
米ヌカ油					0-1	14-18	0-4	0-1	0-1	0-1	41-45	34-38	0-4	184.9-197.0	90-117	-10--5
コーン油						11-15	0-4		0-1	0-1	25-32.7	52.1-60	0-3	184.9-197.0	101-137	-15--10
ヤシ油	0-1	4-8	5-9	47-51	16-20	8-12	0-4	0-1			5-9	0-3		253.0-265.1	5-13	20-28
アマニ油						5-9	1-5			0-1	12-19	13-17	56.5-63	183.1-195.2	166-192	-18--17
牛脂			0-1	0-1	1-5	25-34.5	16-20			3-7	38-50.3	1-5	0-1	191.5-203.6	47-51	35-45
豚脂			0-1	0-1	0-3	22-32.4	14-19.9	0-1		1-5	37-43.2	3.7-15	0-2	190.8-202.9	58.1-62.1	30-42.7
魚油					3-7	18-22	5-9			6-10	11-15	0-4	0-4	178.3-190.4	186.5-190.5	-7--3



株式会社 日東物産商事