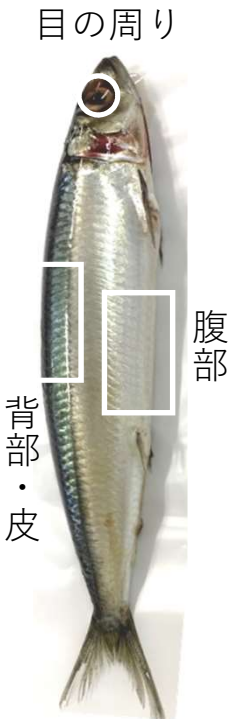
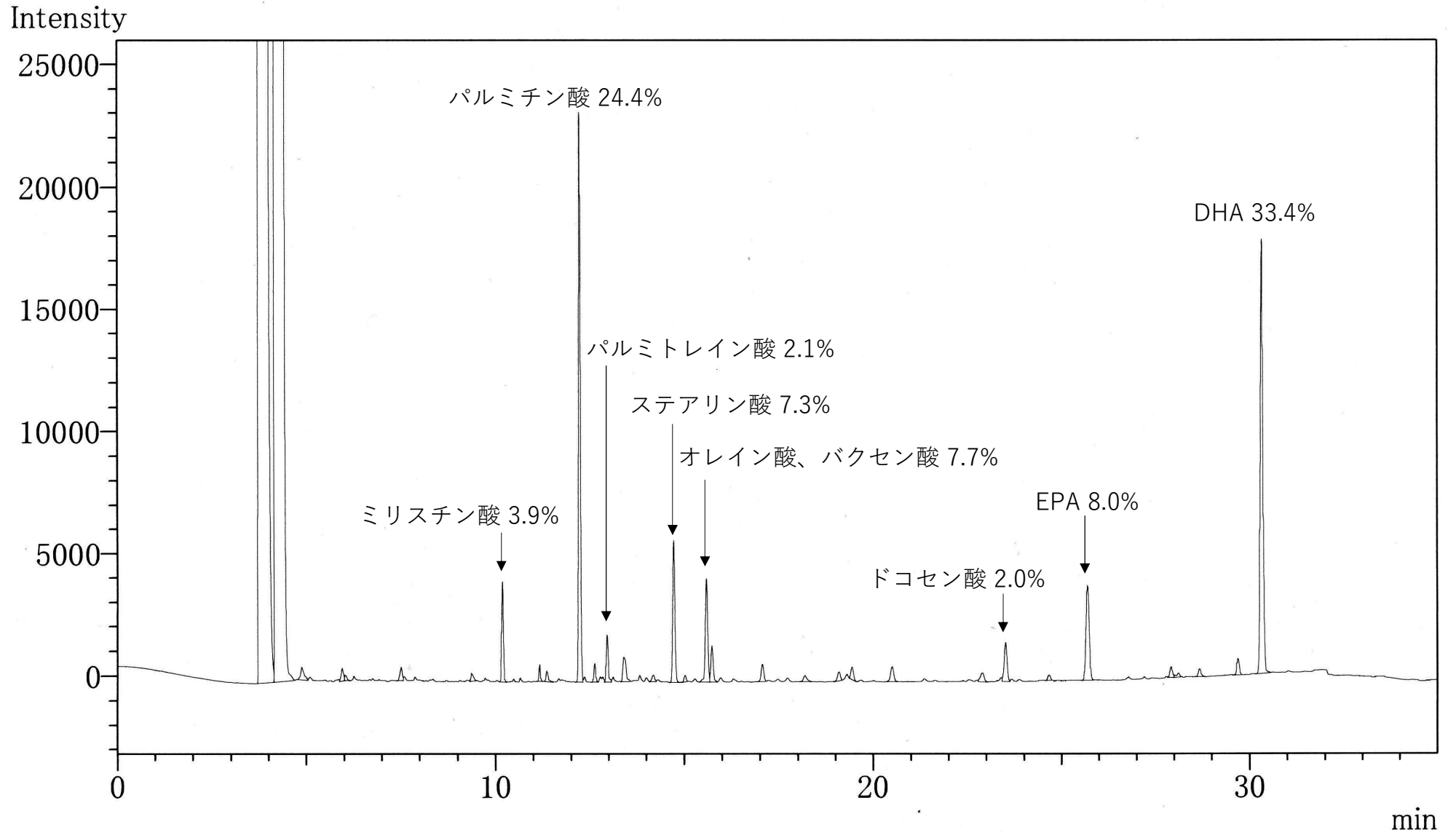


ウルメイワシ（生）各部位の脂肪酸組成

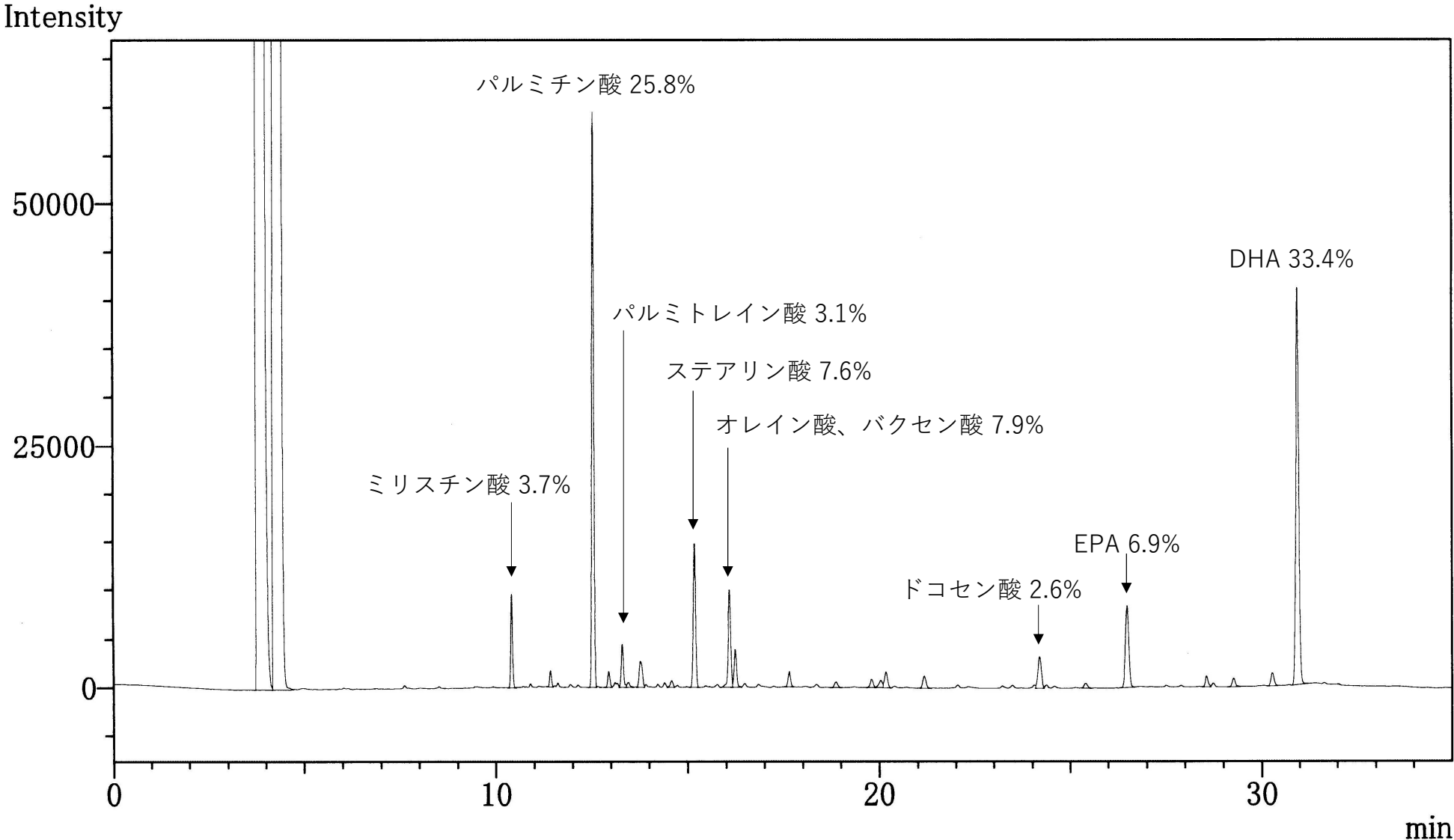


炭素数：不飽和 結合数	脂肪酸名称	イワシの各部位の脂肪酸組成 (%)			
		肉（腹部）	肉（背部）	皮	目の周り
C14:0	ミリスチン酸	3.9	3.7	8.1	5.1
C15:0	ペンタデカン酸	1.1		1.4	1.4
C16:0	パルミチン酸	24.4	25.8	37.2	27.5
C16:1	パルミトレイン酸	2.1	3.1	6.0	5.8
C17:0	ヘプタデカン酸	2.0	1.9	3.0	4.7
C17:1	ヘプタデセン酸				1.9
C18:0	ステアリン酸	7.3	7.6	11.1	9.6
C18:1(total)	オレイン酸、バクセン酸	7.7	7.9	11.4	17.1
C18:2 n6s	リノール酸	1.0			
C20:1	エイコセン酸		1.7	2.8	2.0
C20:5 n3	エイコサペンタエン酸 (EPA)	8.0	6.9	2.6	3.3
C24:1	テトラコセン酸	1.4	1.2	1.1	2.6
C22:1 n9	ドコセン酸	2.0	2.6	2.5	2.4
C22:6 n3	ドコサヘキサエン酸 (DHA)	33.4	33.4	6.7	10.6
	その他	5.7	4.2	6.1	6.0

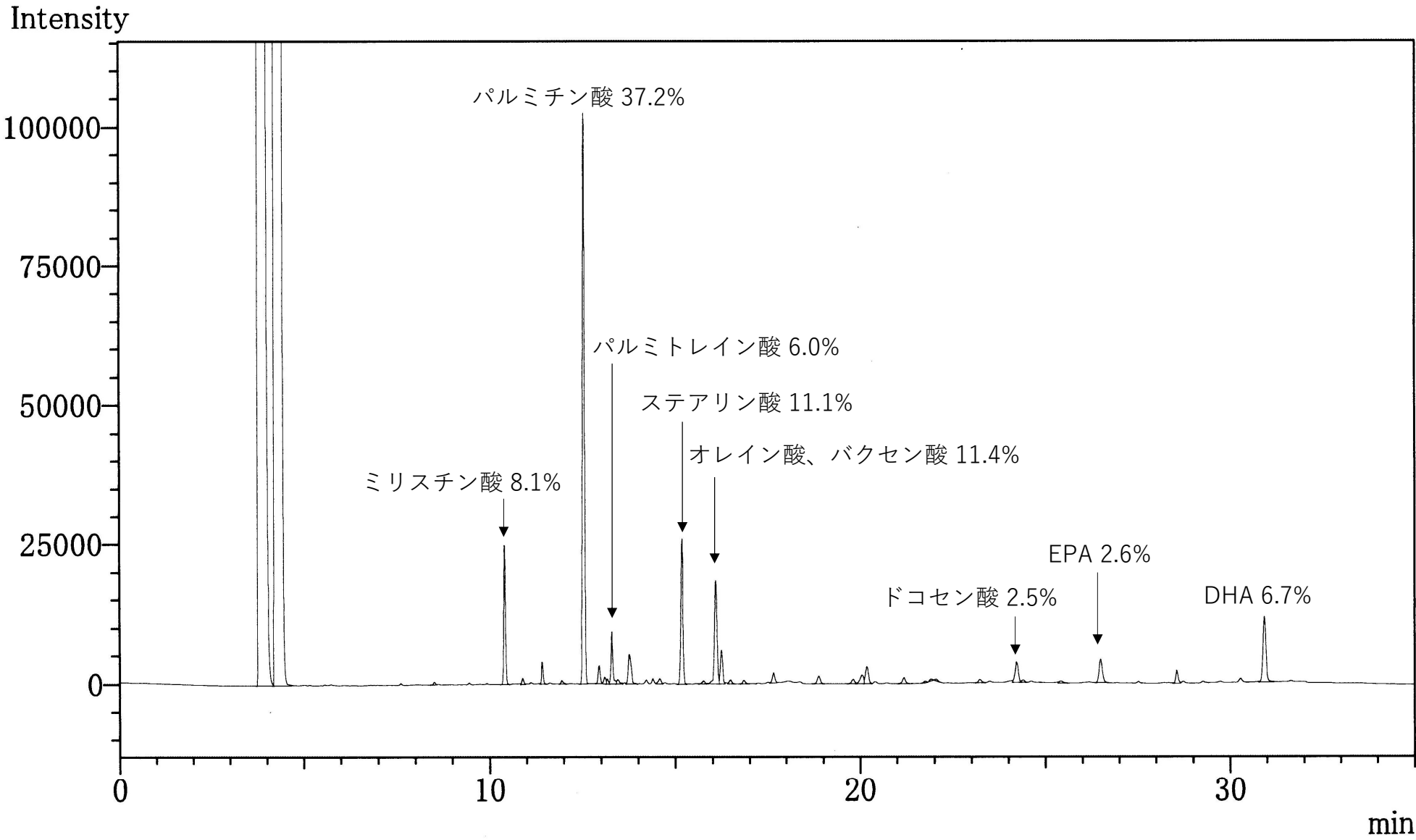
イワシ腹部



イワシ背部



イワシ皮



イワシ目の周り (ゼラチン部分)

