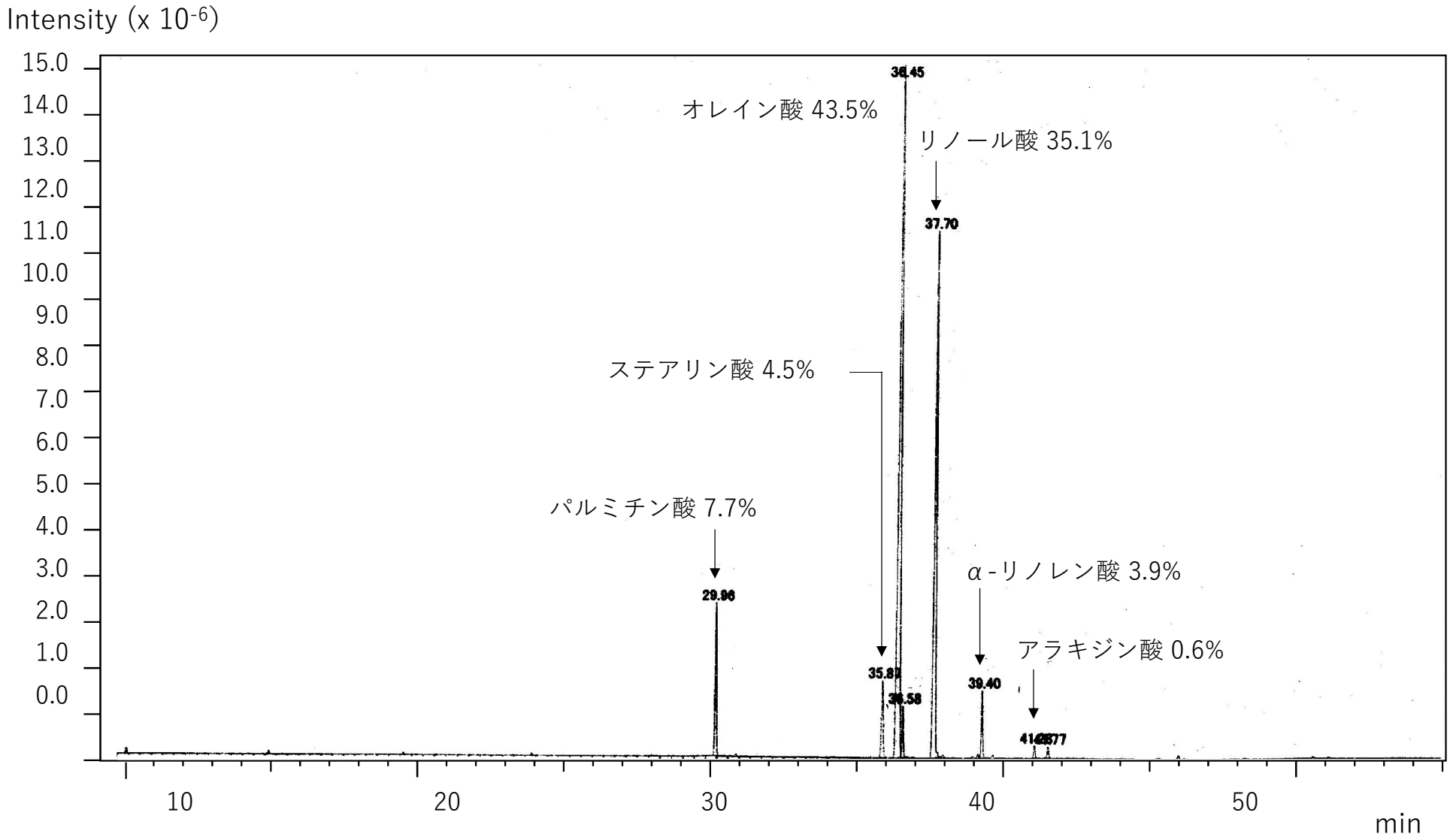
食用油脂肪酸

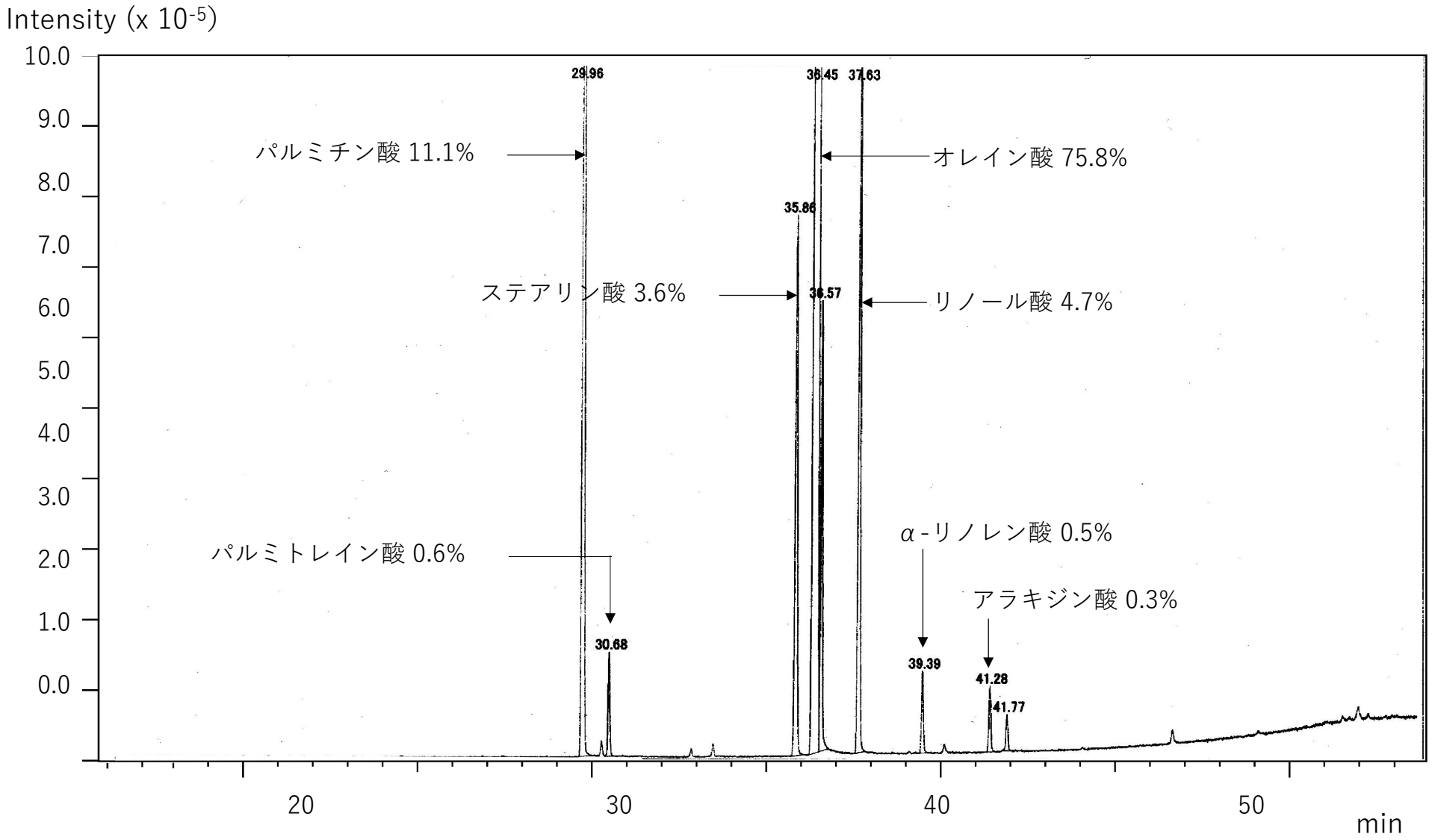
炭素数：不飽和結合数	脂肪酸名称	食用油脂肪酸組成（%）		
		ごま油	オリーブオイル	エゴマ油
C16:0	パルミチン酸	7.7	11.1	10.6
C16:1	パルミトレイン酸	0.1	0.6	0.5
C18:0	ステアリン酸	4.5	3.6	1.6
C18:1 n9	オレイン酸	43.5	75.8	23.0
C18:2 n6s	リノール酸	35.1	4.7	42.7
C18:3 n3	α-リノレン酸	3.9	0.5	20.1
C20:0	アラキジン酸	0.6	0.3	0.3
C22:0	ドコサン酸	0.2		
	その他	4.4	3.4	1.2

ゴマ油

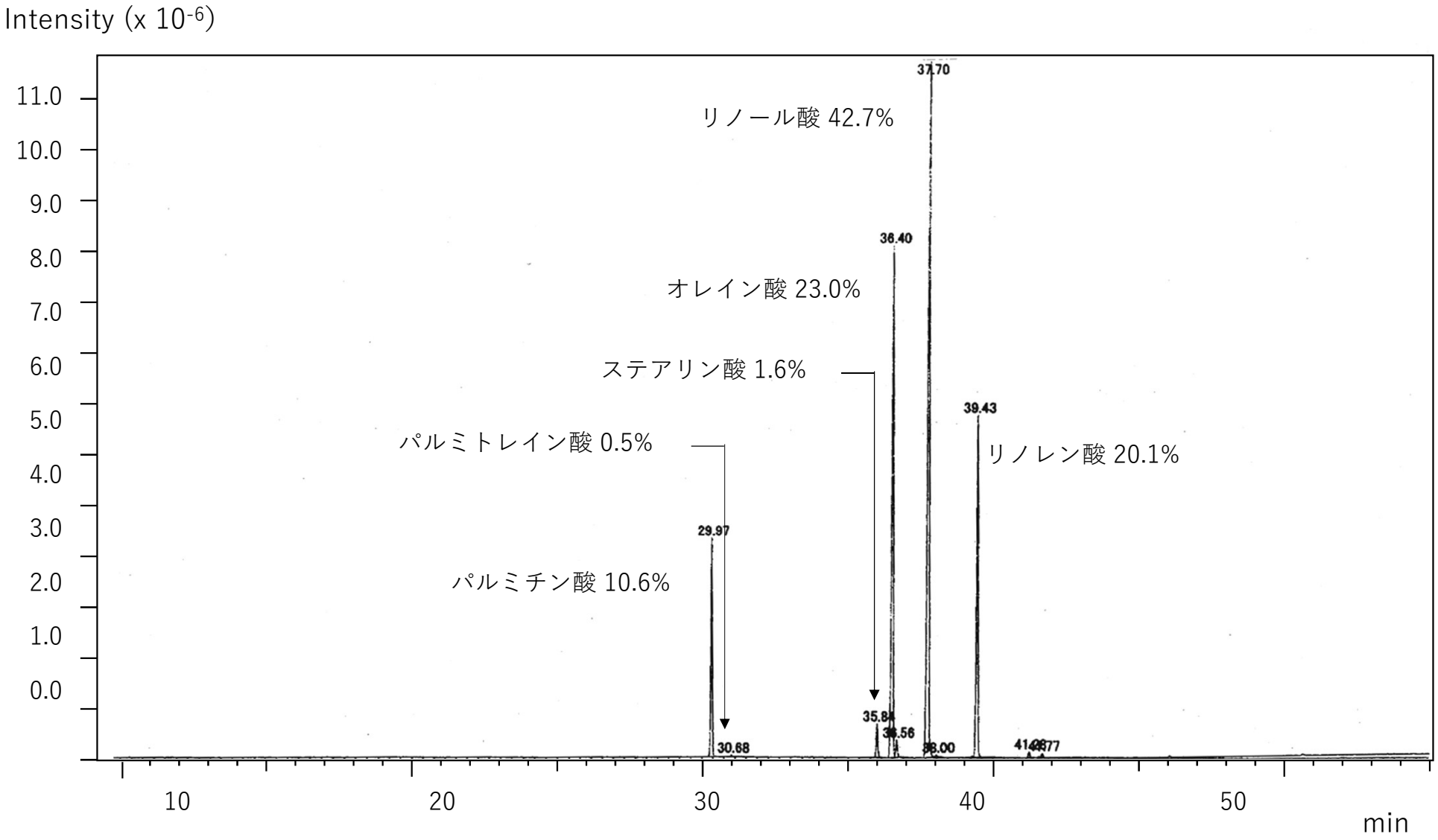


Intensity (x 10-6)
15.0
14.0
13.0
12.0
11.0
10.0
9.0
8.0
7.0
6.0
5.0
4.0
3.0
2.0
1.0
0.0
オレイン酸 43.5%
リノール酸 35.1%
ステアリン酸 4.5%
パルミチン酸 7.7%
α-リノレン酸 3.9%
アラキジン酸 0.6%
36.45
37.70
29.96
35.87
36.58
39.40
10
20
30
40
50
min

オリーブ油


Intensity (x 10-5)
10.0
9.0
8.0
7.0
6.0
5.0
4.0
3.0
2.0
1.0
0.0
29.96
38.45
37.63
35.86
36.57
30.68
39.39
41.28
41.77
パルミチン酸 11.1%
オレイン酸 75.8%
ステアリン酸 3.6%
リノール酸 4.7%
パルミトレイン酸 0.6%
α-リノレン酸 0.5%
アラキジン酸 0.3%
20
30
40
50
min

エゴマ油


Intensity (x 10-6)
11.0
10.0
9.0
8.0
7.0
6.0
5.0
4.0
3.0
2.0
1.0
0.0
リノール酸 42.7%
オレイン酸 23.0%
ステアリン酸 1.6%
パルミトレイン酸 0.5%
パルミチン酸 10.6%
リノレン酸 20.1%
37.70
36.40
39.43
29.97
30.68
35.84
36.56
38.00
41.48
41.77
10
20
30
40
50
min