

**日本人の栄養所要量(第6次改定)による脂質の望ましい
摂取割合の目安と食用植物油脂に係る脂肪酸の含有比**

名 称	ω 6脂肪酸 : ω 3脂肪酸	S : M : P
摂取割合の目安	4 : 1 程度	3 : 4 : 3 程度
フォンデュオイルB	26 : 1	1 : 34 : 14
精製こめ油	28 : 1	1 : 2 : 2
未精製オリーブ油	14 : 1	12 : 56 : 1
精製ツバキ油	21 : 1	2 : 20 : 1
なたねサラダ油	27 : 1	1 : 3 : 1

S : 飽和脂肪酸、M : 一価不飽和脂肪酸、P : 多価不飽和脂肪酸

フォンデュオイルB : 精製こめ油、未精製オリーブ油、精製ツバキ油

※ 表の含有比は、公益財団法人日本食品油脂検査協会の当該食用植物油脂に関する脂肪酸組成および含量に係る検査結果(2012年)を基に、当社が算定した概算値です。

フォンデュオイルA のトリグリセリド組成

トリグリセリド分子種	構 成 割 合 %
〇〇〇 (トリオレイン)	28.3
P O O	15.3
O L O	12.2
P L O	10.5
L L O	8.6
P L L	6.5
S O O	4.3
P O P	3.2
P L P	2.7
L L L (トリリノール)	2.4
S O P	1.2
O L _n L	0.9
L L _n L	0.6
L _n L P	0.6
P P P (トリパルミチン)	0.6

P : パルミチン酸、O : オレイン酸、S : ステアリン酸、L : リノール酸、L_n : リノレン酸
(P_o : パルミトレイン酸)

フォンデュオイルA : 精製こめ油、未精製オリーブ油、未精製ツバキ油

検査委託先 : 公益財団法人日本食品油脂検査協会 (2012年)