

フォンデュオイルの原材料における トランス脂肪酸および中鎖脂肪酸含有量

原 材 料	トランス脂肪酸含量 (g/100g)	脂肪酸組成 (g/100g)	中鎖脂肪酸含量 (g/100g)
精製ユチャ油 (調理加熱前)	0.45 (総量)	—	—
精製ユチャ油 (180°C, 2 時間)	0.47 (総量)	—	—
精製ユチャ油 (180°C, 4 時間)	C18:1 0.3 C18:2 0.1	C8:0 0.2	C8:0 0.2
精製ツバキ油 (フライドポテト調理後)	C18:1 0.2 C18:2 0.1	—	—
未精製オリーブ油 50%・精製ユチャ油 50% (180°C, 2 時間)	0.21	—	—
未精製オリーブ油 (180°C, 4 時間)	C18:1 0.3	C7:0 0.2 C8:0 0.3	C7:0 0.1 C8:0 0.3
フォンデュオイル (未精製オリーブ油 30%, 精製ユチャ油 10%, 180°C, 4 時間)	C18:1 0.2 C18:2 0.1 C18:3 0.4	C8:0 0.3	C8:0 0.2
未精製オリーブ油 50%・精製ユチャ油 50% (180°C, 4 時間)	C18:1 0.1	C8:0 0.2	C8:0 0.1

ユチャ油 : CAMELLIA OLEIFERA SEED OIL (*Camellia oleifera* Abel. 由来の種子油)

検査委託先 : 財団法人日本食品分析センター (2011 年)
および公益財団法人日本食品油脂検査協会 (2012 年)