

# 目 次

## 第1章 説 明 .....

1 脂肪酸成分表の目的及び性格 .....	
1) 目的 .....	
2) 性格 .....	
3) 経緯 .....	
4) 脂肪酸成分表2015年版見直しの概要 .....	
2 日本食品標準成分表2020年版（八訂）脂肪酸成分表編 .....	
1) 収載食品 .....	
(1) 食品群の分類及び配列 .....	
(2) 収載食品の概要 .....	
(3) 食品の名称、分類、配列、食品番号及び索引番号 .....	
(4) 収載食品の留意点 .....	
2) 収載成分項目等 .....	
(1) 項目及びその配列 .....	
(2) 脂肪酸 .....	
(3) 水分及び脂質 .....	
(4) 脂肪酸のトリアシルグリセロール当量で表した脂質 .....	
(5) 備考欄 .....	
(6) 成分識別子 .....	
3) 数値の表示方法 .....	
4) 食品の調理条件 .....	

表1 脂肪酸成分表の沿革	
表2 食品群別収載食品数	
表3 脂肪酸成分表の脂肪酸名、記号及び分子量	
表4 脂肪酸の測定法	
表5 水分及び脂質の測定法	
表6 脂肪酸成分表の数値の表示方法	

## 第2章 脂肪酸成分表 .....

### 第1表 可食部100 g当たりの脂肪酸成分表 .....

1 穀類 .....	
2 いも及びでん粉類 .....	
3 砂糖及び甘味類（収載食品なし）	
4 豆類 .....	1
5 種実類 .....	1
6 野菜類 .....	1
7 果実類 .....	1

- 8 きのこと類 .....
- 9 藻類 .....
- 10 魚介類 .....
- 11 肉類 .....
- 12 卵類 .....
- 13 乳類 .....
- 14 油脂類 .....
- 15 菓子類 .....
- 16 し好飲料類 .....
- 17 調味料及び香辛料類 .....
- 18 調理済み流通食品類 .....

第2表 脂肪酸総量100 g当たりの脂肪酸成分表（脂肪酸組成表） .....

- 1 穀類 .....
- 2 いも及びでん粉類 .....
- 3 砂糖及び甘味類 (収載食品なし)
- 4 豆類 .....
- 5 種実類 .....
- 6 野菜類 .....
- 7 果実類 .....
- 8 きのこと類 .....
- 9 藻類 .....
- 10 魚介類 .....
- 11 肉類 .....
- 12 卵類 .....
- 13 乳類 .....
- 14 油脂類 .....
- 15 菓子類 .....
- 16 し好飲料類 .....
- 17 調味料及び香辛料類 .....
- 18 調理済流通食品類 .....

付 記 .....