12 卵類

			脂質	脂 肪 酸 総 量 100 g 当 た り 脂 肪 酸																				
							飽 和																	
食品番号	索引番号	食 品 名	総量	飽和	一価不飽和	多価不飽和	10:0 デカン酸	12:0 ラウリン酸	14:0 ミリスチン酸	15:0 ペンタデカン酸	16:0 パルミチン酸	17:0 ヘプタデカン酸	18:0 ステアリン酸	20:0 アラキジン酸	22:0 ベ ヘ ン 酸	24:0 リグノセリン酸	10:1 デセン酸	14:1 ミリストレイン酸	15:1 ペンタデセン酸	16:1 パルミトレイン酸	17:1 ヘプタデセン酸	計	18:1 n-9 オレイン酸	n-7 シスーバクセン酸
			(m	a		(
		卵類	(g)	(,)
		あひる卵																						
12020	1740	ピータン	781	185	496	99	0	0.1	0.5	Tr	17.8	0.1	5.2	0	0	0	0	0.1	0	3.3	0.2	59.5	-	-
		うこっけい卵																						
12001	1741	全卵、生	773	277	349	148	0	0	0.4	0.1	25.9	0.3	9.2	0	0	0	0	0.1	0	2.4	0.2	42.2	-	-
		うずら卵																						
12002	1742	全卵、生	779	296	361	123	-	-	0.5	0.1	26.8	0.3	10.1	0.1	-	-	-	0.1	-	4.8	0.1	41.1	-	-
12003	1743	水煮缶詰	808	300	380	127	0	Tr	0.5	0.1	25.8	0.4	10.3	Tr	0	0	0	0.1	0	4.7	0.2	41.8	-	-
		鶏卵																						
		全卵																						
12006	1746	ポーチドエッグ	790	274	357	159	0	0	0.4	0.1	25.2	0.3	8.8	0	0	0	0	0.1	0	2.3	0.2	42.4	-	-
12007	1747	水煮缶詰	821	280	383	158	0	0	0.3	0.1	24.1	0.4	9.1	Tr	0	0	0	0.1	0	2.8	0.2	43.3	-	-
12008	1748	加糖全卵	805	279	394	132	0	0	0.4	0.1	24.6	0.3	9.3	Tr	0	0	0	0.1	0	2.5	0.2	45.8	-	-
		卵黄																						
12010	1750	生	794	275	358	161	0	0	0.4	0.1	25.3	0.3	8.7	0	0	0	0	0.1	0	2.2	0.2	42.4	-	-
12011	1751	ゆで	788	270	355	163	0	0	0.4	0.1	24.8	0.3	8.7	0	0	0	0	0.1	0	2.1	0.2	42.5	-	-
12012	1752	加糖卵黄	801	273	376	152	0	Tr	0.5	0.1	24.2	0.3	9.1	Tr	Tr	0	0	0.1	0	2.3	0.2	44.0	-	-
12013	1753	乾燥卵黄	803	293	365	146	0	0	0.4	0.1	26.7	0.2	9.0	Tr	Tr	0	0	0.1	0	3.2	0.2	41.7	-	-
		卵白																						
12014	1754	生	339	105	149		-	-	0.6	0.1	22.5	0.1	7.5	0.1	-	-	-	Tr	-	3.5	0.1	39.6	-	-
12015	1755	ゆで	369	124	184	56	-	-	1.4	0.2	24.0	0.3	7.5	0.1	-	-	-	0.2	-	3.6	0.2	45.3	-	-
12016	1756	乾燥卵白	743	248	363	131	0	0.1	0.4	0.1	23.8	0.3	8.8	Tr	0	0	0	0.1	0	2.8	0.2	45.3	-	-

	脂 肪 酸 総 量 100 g 当 た り 脂 肪 酸																					
— 佰	1 不 1	泡 和	多 価 不 飽 和																			
20:1	22:1	24:1	16:2	16:3	16:4	18:2 n-6	18:3 n-3	18:3 n-6	18:4 n -3	20:2 n-6	20:3 n-6	20:4 n-3	20:4 n -6	20:5 n-3	21:5 n-3	22:2	22:4 n-6	22:5 n-3	22:5 n-6	22:6 n-3		
1	ŀ,	7	^	^	^	IJ	α	γ	オ	1	1	1	ア	1	^	۲	۴	۲	۴	۲	未	
セ	コセ	トラ	キサデカジ	キサト	キサテ		IJ	IJ	ク タテ デト	コサジ	コサ	サ	ラキド	サ	ンイペ	コサ	サ	サ	サ	コサ	同定	備考
酸	改酸	コセ	カバ	デリカエ	デトカラ	放酸	ノレ	ノレ	カラ	エ	トリ	テト	ン	ペン	コンサタ	ジェ	テト	ペン	ペン	^ + :	脂肪	
		設	ンエン	酸	エン酸		改酸	改酸	エン酸	か酸	エン酸	ラエン	酸	タエン	ェ ン 酸	か酸	ラエン	タエン	タエン	サエン	酸	
			酸		政				政		政	酸		酸	政		酸	酸	酸	酸		
(I							{	3)	
0.5	0	0	0	0	0	7.5	0.7	0.1	0.2	0.5	0.3	0	2.0	0.1	0	0	0	0.3	0.4	0.6	-	廃棄部位: 泥状物及び卵殻(卵殻: 15 %)
0.2	0	0	Tr	0	0	14.0	0.3	0	0	0.1	0.2	0	2.0	0	0	0	0.6	0.1	0	1.6	-	廃棄部位:付着卵白を含む卵殻(卵殻:13%) 卵黄:卵白=38:62
0.0							0.2				0.1		4.2	0.2						2.4	-	廃棄部位:付着卵白を含む卵殻(卵殻:12%)
0.3	_	0	_	-	_	11.1	0.3	_	0	0	0.1	-	1.3	0.3	-	-	-	0.2	_	2.4	Tr	卵黄:卵白=38:62
0.3	0	0	0	0	0	10.8	0.3	0.3	0	Tr	0.1	0	1.4	0.2	0	0	Tr	0.2	Tr	2.3	-	液汁を除いたもの
0.2	0	0	0	0	0	15.8	0.5	0	0	0.2	0.2	0	1.8	0	0	0	0.1	0.1	0	1.4	-	
0.3	0	0	0	0	0	14.4	0.4	0	0	0.1	0.2	0	2.1	0.1	0	0	0.1	0.1	0.3	1.5	-	
0.3	0	0	0	0	0	12.4	0.3	0.1	Tr	0.1	0.2	0	2.0	0	0	0	0	0.1	0.5	0.7	-	試料: 冷凍品
0.2	0	0	0	0	0	15.9	0.5	0	0	0.2	0.2	0	1.8	0	0	0	0.1	0.1	0	1.4	-	液卵黄を含む
0.2	0	0	0	0	0	16.3	0.5	0	0	0.2	0.2	0	1.8	0	0	0	0.1	0.1	0	1.5	-	液卵黄を含む
0.3	0	0	0	0	0	14.6	0.3	0.1	Tr	0.2	0.2	0	2.0	Tr	0	0	0	0.1	0.4	1.0	-	試料:冷凍品
0.3	0	0	0	0	0	14.1	0.3	0.1	Tr	0.2	0.2	0	2.1	0	0	0	0	0.1	0.6	0.5	_	
0.5	3						0.5	0.1		0.2	0.2							0.1	0.0	0.3		
0.4		0.3				12.7	0.2		0	0.1	0.2		0 F	0.1				0		1.0	1.0	
0.4	-	0.2				12.7	0.2				0.2	_	8.5				_			1.8		液卵白を含む
0.5	-	Tr	-	-	-	12.1	0.2	-	0	0.1	0.1	-	2.0	Tr		-	-	Tr		0.9	1.4	
0.5	0	0	0	0	0	13.2	0.4	0.1	0	0.2	0.2	0	2.2	Tr	0	0	0	0.1	0.2	1.0	-	