

第3章 資料（食品群別留意点）

各食品の詳細な留意点は、追補2017年の第1部第3章 食品群別留意点を参照されたい。
ここでは、脂肪酸に関する留意点を示す。

6) 魚介類

貝類、えび・かに類及びいか・たこ類では、未同定脂肪酸に、ジメチルアセタール誘導体が含まれている可能性がある。これは、主にアルケニル型のエーテル結合をもつプラズマローゲン型ホスファチジルエタノールアミン由来の物質である。しかし、本誘導体を定量していないため、未同定脂肪酸と区別していない。

7) 肉類

<畜肉類>

しか<鹿>

－ にほんじか

－11275 赤肉、生

－11294 えぞしか、赤肉、生

－11295 ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか、赤肉、生

にほんじかについては、分析値（2017）において、ant ペンタデカン酸、iso パルミチン酸、ant ヘプタデカン酸及び20:3 (n-3)イコサトリエン酸が認められた。これらの脂肪酸値については捕獲時期、捕獲場所等により大きく変動する。