

4.あい鴨の脂肪酸組成

(総脂肪酸100g当りの脂肪酸g)

脂肪酸分類	食品名 脂肪酸	あい鴨	若鶏肉むね	若鶏肉も	豚ロース	豚ロース	和牛サー	輸入牛肉
		皮つき、生	皮つき、生	も皮つき、生	(大型種肉) 脂身つき、生	(中型種肉) 脂身つき、生	ロイン 脂身つき、生	サーロイン 脂身つき、生
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
飽和脂肪酸	デカン酸	0	0	0	0.1	0.1	0	0.1
	ラウリン酸	0	Tr	Tr	0.1	0.1	0.1	0.1
	ミリスチン酸	0.6	0.9	0.9	1.4	1.5	3.0	3.0
	ペンタデカン酸	0	0.1	0.1	Tr	0.1	0.4	0.7
	パルミチン酸	22.5	25.8	25.9	24.6	26.5	24.7	26.5
	ヘプタデカン酸	0	0.2	0.2	0.4	0.4	0.8	1.4
	ステアリン酸	5.8	6.3	6.7	14.6	13.8	9.4	20.8
	アラキジン酸	0	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	0.2
	ベヘン酸	0	0	0	0	0	0	Tr
リグノセリン酸	0	0	0	0	0	0	0	
一価不飽和脂肪酸	デセン酸	0	0	0	0	0	0	0
	ミリストレイン酸	0	0.3	0.2	0	0	1.5	0.5
	ペンタデセン酸	0	0	0	0	0	0	0
	パルミトレイン酸	2.9	6.5	6.5	2.2	2.6	5.7	2.8
	ヘプタデセン酸	0	0.2	0.1	0.3	0.3	0.9	0.8
	オレイン酸	49.1	44.8	44.6	43.3	43.1	50.4	40.5
	イコセン酸	0.7	0.5	0.5	0.8	0.8	0.5	0.3
	ドコセン酸	0	0	0	0	0	0	0
	テトラコセン酸	0	0	0	0	0	0	0
多価不飽和脂肪酸	ヘキサデカジエン酸	0	0	0	0	0	0	0
	ヘキサデカトリエン酸	0	0	0	0	0	0	0
	ヘキサデカテトラエン酸	0	Tr	0	0	0	0	Tr
	リノール酸	16.5	13	12.5	10.3	9.1	2.4	1.2
	α-リノレン酸	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.1	0.5
	β-リノレン酸	0	0	0	0	0	0	0
	オクタデカテトラエン酸	0	0	0	0	0	0	0
	イコサジエン酸	0.2	0.2	0.2	0.5	0.4	0	Tr
	イコサトリエン酸	0	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1
	イコサテトラエン酸	0	0	0	0	0	0	0.1
	アラキドン酸	0.5	0.4	0.6	0.4	0.3	Tr	Tr
	イコサペンタエン酸	0	Tr	Tr	0	0	0	Tr
	ヘンイコサペンタエン酸	0	0	0	0	0	0	0
	ドコサジエン酸	0	0	0	0	0	0	0
	ドコサテトラエン酸	0.2	Tr	0.1	0.1	0.1	0	0
ドコサペンタエン酸 22-5/n-3	0	Tr	Tr	0.1	0.1	0	0.2	
ドコサペンタエン酸 22-5/n-6	0	0	Tr	0	0	0	0	
ドコサペンタエン酸 22-6/n-3	0	0.1	0.1	0.1	0.1	0	Tr	

出典：あい鴨の脂肪酸組成 台湾産 チェリバレー種の実測値 (財)日本食品分析センター

あい鴨以外の食肉の脂肪酸組成は 5訂増補 日本食品標準成分表 科学技術庁資源調査会

脂肪酸成分表編[第2章]-第1表