

第1章 説明

1 脂肪酸成分表の目的及び性格

1) 目的

脂肪酸は、脂質の主要な構成成分であり、その種類により様々な生理作用を有する重要な栄養成分である。

食品中の脂肪酸の含量を示す成分表は、これらの供給と摂取に関する現状と今後のあり方を検討するための基礎資料を提供するものである。さらに、栄養学、食品学、家政学、生活科学、医学、農学等の調査研究や様々な疾患に関する臨床分野においても活用が期待される。

このように本成分表は、国民が日常摂取する食品の脂肪酸に関する基礎データとして、関係方面での幅広い利用に供することを目的としている。

2) 性格

食品の脂質含量及び脂肪酸組成は、原材料の動植物の種類、品種、生育環境、加工方法等の各種の条件により変動することが知られている。

本成分表の作成に当たっては、数値の変動要因を十分考慮しながら、成分表の幅広い利用目的に即して、日常、市場で入手し得る来歴の明確な試料についての分析値を基に、文献値等を勘案しつつ、1食品1標準成分値を原則として収載している。

また、本成分表が日本食品標準成分表の一環であるという位置づけから、本成分表と併せて公表した日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）（以下「成分表 2015 年版」という）との間に整合性が保たれるよう配慮した。

3) 経緯

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会の前身である科学技術庁資源調査会は、昭和 57 年の「四訂日本食品標準成分表」（以下「四訂成分表」という）の公表後、四訂成分表に未収載の成分についてのフォローアップ調査の一環として、平成元年に「日本食品脂溶性成分表－脂肪酸、コレステロール、ビタミン E－」（以下「四訂フォローアップ脂溶性成分表」という）を取りまとめて公表した。

平成 17 年に、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会は、五訂増補日本食品標準成分表（以下「五訂増補成分表」という）の公表に合わせて、五訂増補日本食品標準成分表脂肪酸成分表編（以下「五訂増補脂肪酸成分表」という）を取りまとめた。

その後、同資源調査分科会は、食品成分委員会を設置し、近年の食生活の変化等を考慮しつつ食品の脂肪酸組成に関する情報の充実に努めてきた。その成果として、平成 27 年 12 月の成分表 2015 年版の改訂に合わせて、日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）脂肪酸成分表編（以下「脂肪酸成分表 2015 年版」という）を取りまとめた。

4) 五訂増補脂肪酸成分表見直しの概要

平成 17 年公表の五訂増補脂肪酸成分表から脂肪酸成分表 2015 年版への変更点は、収載食

品が 520 食品増加したこと、収載した食品の食品番号、配列、食品名等について成分表 2015 年版と整合するよう見直しを行ったこと、新たに各食品に索引番号を加えたことである。

また、収載食品数を増加させ利用者の便宜を図る観点から、一部の食品は原材料の配合割合からの計算及び海外の成分表からの推計により算出した成分値を新たに収載した。なお、成分項目は、18:1 を細分化し、その他は五訂増補脂肪酸成分表と同様である。

五訂増補脂肪酸成分表は「第 1 表 脂肪酸組成表」、「第 2 表 脂肪酸成分表」であったが、本成分表は、利用者の便宜を図る観点から「第 1 表 可食部 100 g 当たりの脂肪酸成分表」、「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）」とした。さらに、「第 3 表 脂質 1 g 当たりの脂肪酸成分表」も新たに作成し、ホームページで公開することとした。

2 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）脂肪酸成分表編

本成分表の脂肪酸の成分値は、成分表 2015 年版に対応した可食部 100 g 当たりの成分値（第 1 表）及び脂肪酸総量 100 g 当たりの成分値（第 2 表）を収載した。

この他、第 3 表として脂質 1 g 当たりの成分値を算出し、第 1 表、第 2 表と併せて文部科学省のホームページに公表している（ホームページで公開されている各表の詳細は巻末付記を参照）。

作表手順は、まず各脂肪酸の分析値及び推計値等を基に脂質 1 g 当たりの各脂肪酸の成分値（第 3 表）を決定し、それに成分表 2015 年版に収載の脂質量を乗じて第 1 表とした。さらに、測定した脂肪酸総量 100 g 当たりの各脂肪酸量を計算して第 2 表とした。各表の名称は下記のとおりである。

第 1 表 可食部 100 g 当たりの脂肪酸成分表

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）

第 3 表 脂質 1 g 当たりの脂肪酸成分表（ホームページで公開）

1) 収載食品

(1) 食品群の分類及び配列

食品群の分類及び配列は、成分表 2015 年版に準じ、次のとおりである。

1 穀類、2 いも及びでん粉類、3 砂糖及び甘味類^(注)、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 調理加工食品類

(注)「3 砂糖及び甘味類」は、脂肪酸の成分値は収載していない。

(2) 収載食品の概要

収載食品は、原則として成分表 2015 年版収載食品から選定した。選定基準としては、原則として脂質含量の多い食品、日常的に摂取量の多い食品、原材料的食品及び代表的加工食品とし、原材料的食品は消費形態に近いものを対象とした。

脂肪酸成分表 2015 年版の策定に当たっては、新たに分析した結果に加え、四訂フォローアップ脂溶性成分表及び五訂増補脂肪酸成分表のデータを活用した。さらに、収載食品を可能な限り増加させ利用者の便宜を図る観点から、一部の食品について、以下の方法で成

分値を推計して収載した。

① 「生」の分析値があるものについては、それを基に「ゆで」、「焼き」等の可食部 100 g 当たりの成分値を推計した。

② 上記①の推計ができない食品で海外の食品成分表に類似食品があるものについては、このデータを借用し、成分値を推計した。

③ 原材料の配合割合と脂肪酸の成分値が既知の加工品については、それらを用いて計算により成分値を推計した。

これらの方法で求めた推計値は、調理による成分変化や日本と海外食品の違い等を考慮していないものであることから、() を付けて収載し、備考欄に推計である旨を記載した。

①及び②の方法で求めた推計値は、参照する食品の脂質 1 g 当たりの各脂肪酸量に、対象食品の脂質量を乗じて求めた¹⁾²⁾。参照元となった食品については、①については備考欄に、②については第 3 章に示した。

③の方法で求めた推計値は、対象食品の脂質全体の 1 %以上に寄与する原材料中の可食部 100 g 中の各脂肪酸量に、原材料配合割合を乗じて加算し、当該原材料の可食部 100 g 中の脂質量に原材料配合割合を乗じて加算したもので除した上で、対象食品の可食部 100 g 中の脂質量を乗じて求めた²⁾。原材料配合割合は、成分表 2015 年版第 3 章に記載の割合を用いた。

この結果、脂肪酸成分表 2015 年版に収載した食品数は、1,782 食品であり、食品群別には表 1 に示すとおりである。

表 1 食品群別収載食品数

食品群	食品数 (第 1 表)
1 穀類	151
2 いも及びでん粉類	33
3 砂糖及び甘味類	0
4 豆類	89
5 種実類	42
6 野菜類	244
7 果実類	107
8 きのこと類	42
9 藻類	36
10 魚介類	418
11 肉類	290
12 卵類	20
13 乳類	56
14 油脂類	31
15 菓子類	126
16 し好飲料類	18
17 調味料及び香辛料類	75
18 調理加工食品類	4
合計	1,782

(3) 食品の名称、分類、配列、食品番号及び索引番号

食品の名称、分類、配列及び食品番号については、成分表 2015 年版に準じた。なお、各食品に索引番号を加えた。この番号は成分表 2015 年版等と共通のものであり、各成分表の収載食品数が異なることから、本成分表には現れない番号がある。

2) 収載成分項目等

(1) 項目及びその配列

① 項目の配列は、以下のとおりとした。

第1表：可食部100 g当たりの脂肪酸成分表

水分、脂質、脂肪酸総量、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、*n*-3系多価不飽和脂肪酸、*n*-6系多価不飽和脂肪酸及び各脂肪酸

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）

（脂肪酸1 g当たり）

飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、*n*-3系多価不飽和脂肪酸及び*n*-6系多価不飽和脂肪酸

（脂肪酸総量100 g当たり）

各脂肪酸

② 各脂肪酸の配列は、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸ごとに炭素数の少ない順とした。

(2) 脂肪酸

① 脂肪酸名は、炭素数と二重結合数による記号と脂肪酸の名称で示した。脂肪酸の記号は、「炭素数：二重結合数」で表したが、第2章本表の備考欄では成分値の数値との混同を避けるため、記号の前にCを付けて示した。

脂肪酸の名称にはIUPAC（International Union of Pure and Applied Chemistry）命名法による系統的名称と慣用名がある³⁾。炭素数と二重結合数に基づいた命名方法である系統名の方が炭素数等の判断がつきやすいが、一方で慣用名が広く使われているものも多い。このため本成分表の第2章本表で用いる脂肪酸の名称は、五訂増補脂肪酸成分表と同様、両者を混用した形とした。脂肪酸の記号、系統名、主な慣用名及びそれぞれの英名を表2に示した。

表2 脂肪酸成分表の脂肪酸名、記号及び分子量

注：*は第2章本表で用いている名称

記号	脂肪酸				分子量
	系統名 ^(注1)		慣用名		
	和名	英名	和名	英名	
4:0	ブタン酸	butanoic acid	酪酸*	butyric acid	88.11
6:0	ヘキサン酸*	hexanoic acid	カプロン酸 ^(注2)	caproic acid	116.16
7:0	ヘプタン酸*	heptanoic acid	エナント酸	enantic acid	130.18
8:0	オクタン酸*	octanoic acid	カプリル酸 ^(注2)	caprylic acid	144.21
10:0	デカン酸*	decanoic acid	カプリン酸 ^(注2)	capric acid	172.26
12:0	ドデカン酸	dodecanoic acid	ラウリン酸*	lauric acid	200.32
13:0	トリデカン酸*	tridecanoic acid			214.34
14:0	テトラデカン酸	tetradecanoic acid	ミリスチン酸*	myristic acid	228.37
15:0 ^(注3)	ペンタデカン酸*	pentadecanoic acid			242.40
16:0 ^(注3)	ヘキサデカン酸	hexadecanoic acid	パルミチン酸*	palmitic acid	256.42
17:0 ^(注3)	ヘプタデカン酸*	heptadecanoic acid	マルガリン酸	margaric acid	270.45
18:0	オクタデカン酸	octadecanoic acid	ステアリン酸*	stearic acid	284.48
20:0	イコサン酸	icosanoic acid	アラキジン酸*	arachidic acid	312.53
22:0	ドコサン酸	docosanoic acid	ベヘン酸*	behenic acid	340.58
24:0	テトライコサン酸	tetraicosanoic acid	リグノセリン酸*	lignoceric acid	368.64
10:1	デセン酸*	decenoic acid			170.25
14:1	テトラデセン酸	tetradecenoic acid	ミリストレイン酸*	myristoleic acid	226.36
15:1	ペンタデセン酸*	pentadecenoic acid			240.38
16:1	ヘキサデセン酸	hexadecenoic acid	パルミトレイン酸*	palmitoleic acid	254.41
17:1	ヘプタデセン酸*	heptadecenoic acid			268.43
18:1	オクタデセン酸(<i>n</i> -9) ^(注5)	octadecenoic acid (<i>n</i> -9)	オレイン酸* ^(注4)	oleic acid	282.46
18:1	オクタデセン酸(<i>n</i> -7) ^(注5)	octadecenoic acid (<i>n</i> -7)	シス-バクセン酸*	<i>cis</i> -vaccenic acid	282.46
20:1	イコセン酸*	icosenoic acid	エイコセン酸 ^{(注6)(注7)}	eicosenoic acid	310.51
22:1	ドコセン酸*	docosenoic acid	^(注7)		338.57
24:1	テトラコセン酸*	tetracosenoic acid	^(注7)		366.62

表2 つづき

記号	脂肪酸				分子量
	系統名 ^(注1)		慣用名		
	和名	英名	和名	英名	
16:2	ヘキサデカジエン酸*	hexadecadienoic acid			252.39
16:3	ヘキサデカトリエン酸*	hexadecatrienoic acid			250.38
16:4	ヘキサデカテトラエン酸*	hexadecatetraenoic acid			248.36
17:2	ヘプタデカジエン酸	heptadecadienoic acid			266.43
18:2	オクタデカジエン酸	octadecadienoic acid			280.45
18:2 <i>n</i> -6 ^(注5)	オクタデカジエン酸(<i>n</i> -6)	octadecadienoic acid (<i>n</i> -6)	リノール酸*	linoleic acid	280.45
18:3	オクタデカトリエン酸	octadecatrienoic acid			278.43
18:3 <i>n</i> -3 ^(注5)	オクタデカトリエン酸(<i>n</i> -3)	octadecatrienoic acid (<i>n</i> -3)	α -リノレン酸*	α -linolenic acid	278.43
18:3 <i>n</i> -6	オクタデカトリエン酸(<i>n</i> -6)	octadecatrienoic acid (<i>n</i> -6)	γ -リノレン酸*	γ -linolenic acid	278.43
18:4 <i>n</i> -3	オクタデカテトラエン酸*	octadecatetraenoic acid	パリナリン酸	parinaric acid	276.41
20:2 <i>n</i> -6	イコサジエン酸*	icosadienoic acid	エイコサジエン酸 ^(注6)	eicosadienoic acid	308.50
20:3 <i>n</i> -6	イコサトリエン酸*	icosatrienoic acid	エイコサトリエン酸 ^(注6)	eicosatrienoic acid	306.48
20:4 <i>n</i> -3	イコサテトラエン酸(<i>n</i> -3)*	icosatetraenoic acid (<i>n</i> -3)	エイコサテトラエン酸 ^(注6)	eicosatetraenoic acid	304.47
20:4 <i>n</i> -6	イコサテトラエン酸(<i>n</i> -6)	icosatetraenoic acid (<i>n</i> -6)	アラキドン酸*	arachidonic acid	304.47
20:5 <i>n</i> -3	イコサペンタエン酸*	icosapentaenoic acid	エイコサペンタエン酸 ^(注6)	eicosapentaenoic acid	302.45
21:5 <i>n</i> -3	ヘンイコサペンタエン酸*	hencosapentaenoic acid			316.48
22:2	ドコサジエン酸*	docosadienoic acid			336.55
22:4 <i>n</i> -6	ドコサテトラエン酸*	docosatetraenoic acid			332.52
22:5 <i>n</i> -3	ドコサペンタエン酸(<i>n</i> -3)*	docosapentaenoic acid (<i>n</i> -3)			330.50
22:5 <i>n</i> -6	ドコサペンタエン酸(<i>n</i> -6)*	docosapentaenoic acid (<i>n</i> -6)			330.50
22:6 <i>n</i> -3	ドコサヘキサエン酸*	docosahexaenoic acid			328.49

(注) 1 IUPAC 命名法の系統名では上記の表中で記載した系統名の前にカルボキシル基側から数えた二重結合の位置を数字で付しているが、ここでは省略した。

- IUPAC、日本化学会及び日本油化学会では、カブロン酸、カプリル酸、カプリン酸という従来使用されてきた呼び方を廃止した。
- 乳類等の脂肪酸には分枝脂肪酸であるイソ酸とアンテナイソ酸が認められている(本成分表ではそれぞれ「iso」、「ant」と表示した)。
- 五訂増補脂肪酸成分表では、オレイン酸以外の位置及び幾何異性体も含めて「オレイン酸」として記載していた。脂肪酸成分表 2015 年版からはこれらを「18:1 計」として記載した。「18:1(*n*-9) オレイン酸」と「18:1(*n*-7) シス-パクセン酸」を新たに分析した食品については、各々の成分値と合計値を記載した。
- 末端のメチル基の炭素原子の位置を基準として、他の炭素原子の位置を示す方法として従来 ω 3、 ω 6、 ω 9 等の記号が用いられてきた。しかし、現在は ω (オメガ) に代わり、*n*-3、*n*-6、*n*-9 のように *n*- (エヌマイナス) の使用が正式である。
- かつては「エイコサ・・(eicosa-)」と呼ばれていたが、IUPAC、学術用語集(化学編)、日本化学会、日本油化学会では「イコサ・・(icosa-)」という呼び方を採用している。
- 20:1(*n*-11)をガドレイン酸、20:1(*n*-9)をゴンドイン酸、22:1(*n*-11)をセトレイン酸、22:1(*n*-9)をエルカ酸(エルシン酸)、24:1(*n*-9)をセラコレイン酸という。

② 脂肪酸は一般にカルボキシル基1個をもつカルボン酸のうち直鎖状構造をもつものの総称であり、脂質の主要な構成成分としてグリセロールとエステル結合した形で存在するものが多い。二重結合をもたないものを飽和脂肪酸、一つもつものを一価不飽和脂肪酸、二つ以上もつものを多価不飽和脂肪酸という⁴⁾。一価不飽和脂肪酸は、モノエン酸又はモノ不飽和脂肪酸とも呼ばれる。多価不飽和脂肪酸は、ポリエン酸又は多不飽和脂肪酸とも呼ばれる⁵⁾⁶⁾。特に二重結合を四つ以上もつものを高度不飽和脂肪酸と呼んで区別する場合もある。脂質摂取に際しては、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸のバランスが重要であるとされている。

なお、乳類等の脂肪酸には分枝脂肪酸として、末端のメチル基の炭素原子から数えて2番目の炭素原子にメチル基を持つイソ酸と、3番目の炭素原子にメチル基をもつアンテナイソ酸が認められる。このほか、食品によっては、二重結合を有する炭素原子につく水素原子の配置が異なるトランス酸が認められる。

多価不飽和脂肪酸のうち、末端のメチル基の炭素原子から数えて3番目及び6番目の炭素原子に二重結合がはじめて出現するものをそれぞれ*n*-3系多価不飽和脂肪酸及び*n*-6系多価不飽和脂肪酸という。最近の研究では摂取する*n*-3系多価不飽和脂肪酸と*n*-6系多価不飽和脂肪酸の比率が重要と考えられている。

これらの多価不飽和脂肪酸のうち、動物体内では合成されず食物から摂取しなければならない脂肪酸としてリノール酸及び α -リノレン酸等がある。これらを必須脂肪酸と呼び、多くの生理活性物質の原料となり、必須脂肪酸が不足すると発育不全、皮膚の角質化等が起こる。 α -リノレン酸は脳や神経系の働きに深く関与しており、生体内で鎖長延長や不飽和化の作用を受け、イコサペンタエン酸(IPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)に変換される((注)IPAはエイコサペンタエン酸とも呼ばれ、EPAの略称が用いられることがある)。IPAやDHAは、天然には水産物の脂質に含まれ、これらを多く含む魚介類を食べている地域では、脳梗塞や心筋梗塞等の血栓症の少ないことが知られている。また、リノール酸は血清コレステロールの低下作用等が知られているが、過剰摂取による健康障害も指摘されている。

いずれの脂肪酸も、主な供給源は脂質含量の高い食品であり、これらの食品の過剰摂取はエネルギーの過剰摂取につながるため、注意が必要である。

- 脂肪酸は、原則として炭素数4から24の脂肪酸を測定の対象とし、脂質1g当たりの各脂肪酸を定量した。脂肪酸の測定法の概要を表3に示した。
- 四訂フォローアップ脂溶性成分表の成分値を用いたものについては、未同定脂肪酸があることから、総量と未同定脂肪酸以外の各脂肪酸の成分値の合計が合わない場合がある。

表3 脂肪酸の測定法

成分	試料調製法	測定法
脂肪酸	脂質抽出後、エステル化	水素炎イオン化検出-ガスクロマトグラフ法

(3) 水分及び脂質

利用者の便宜を図る観点から、第2章の第1表に、成分表2015年版の水分と脂質の成分値を収載した。水分及び脂質の分析法の概要を表4に示した。

表4 水分及び脂質の測定法

成分	測定法
水分	直接法又は乾燥助剤添加法の常圧又は減圧加熱乾燥法による減量法。 ただし、アルコール飲料は乾燥減量からアルコール分の重量を、食酢類は乾燥減量から酢酸の重量をそれぞれ差し引いた。
脂質	ジエチルエーテルによるソックスレー抽出法、クロロホルム-メタノール改良抽出法、レーゼ・ゴットリーブ法又は酸分解法。

(4) 備考欄

食品の内容と各成分値等に関連の深い重要な事項について、次の内容をこの欄に記載した。

- ① 食品の別名、性状あるいは加工食品の材料名、主原材料の配合割合、添加物等。
- ② 表頭に記載した以外の脂肪酸の成分値。

3) 数値の表示方法

数値の表示方法は、以下による（表5参照）。

水分及び脂質については、小数第1位までのg数で表示した。

可食部100g当たりの脂肪酸総量、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、*n*-3系多価不飽和脂肪酸及び*n*-6系多価不飽和脂肪酸については、小数第2位までのg数で表示した。

また、可食部100g当たりの各脂肪酸については、1の位までのmg数で表示し、数値の丸め方は大きい位から3桁目を四捨五入して有効数字2桁としたが、100未満の場合は小数第1位を四捨五入した。

脂質1g当たりの脂肪酸総量、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸については、1の位までのmg数で表示した。

脂肪酸総量100g当たりの各脂肪酸については、小数第1位までのg数で表示した。

各成分において、「0」は食品成分表の最小記載量の1/10未満、又は検出されなかったことを、「Tr（微量、トレース）」は最小記載量の1/10以上含まれているが5/10未満であることをそれぞれ示す。

脂肪酸のうち、四訂フォローアップ脂溶性成分表及び五訂増補脂肪酸成分表の数値を用いたものについては、当時、分析の対象としなかった脂肪酸があることから、それらについては「-」で示した。

推計値は（ ）を付けて収載した（推計値については、「2 1）（2）収載食品の概要」を参照）。

表5 脂肪酸成分表の数値の表示方法

成分項目	成分項目の内訳	単位	最小表示の位	数値の丸め方
水分		g	小数第1位	小数第2位を四捨五入。
脂質		g	小数第1位	小数第2位を四捨五入。
脂肪酸	可食部100g当たり 脂肪酸総量 飽和脂肪酸 一価不飽和脂肪酸 多価不飽和脂肪酸 <i>n</i> -3系多価不飽和脂肪酸 <i>n</i> -6系多価不飽和脂肪酸	g	小数第2位	小数第3位を四捨五入。
	各脂肪酸	mg	1の位	大きい位から3桁目を四捨五入して有効数字2桁。 ただし、100未満は小数第1位を四捨五入。
	脂質1g当たり 飽和脂肪酸 一価不飽和脂肪酸 多価不飽和脂肪酸	mg	1の位	小数第1位を四捨五入。
	脂肪酸総量100g当たり 各脂肪酸	g	小数第1位	小数第2位を四捨五入

（注）計算で求める成分値（合計等）については、算出結果の数値を丸めていることから、成分表に収載した成分値から算出した値とは一致しない場合がある。

4) 食品の調理条件

食品の調理条件は、成分表2015年版と同様、一般調理（小規模調理）を想定し基本的な調理条件を定めた。本成分表の加熱調理は、ゆで、水煮、炊き、蒸し、焼き、油いため及び素揚げに加え、今回の改訂で魚介類のフライとから揚げ、肉類のとんかつとから揚げ、さつまいも、なす及び魚介類の天ぷら、スイートコーンの電子レンジ調理及びにんじんのグラッセを新たに収載した。なお、ゆでは、調理の下ごしらえとして行い、ゆで汁は廃棄する。ゆでた後、ざるにとって水を切り、又は水にさらして搾る等の処理も含む。水煮は、煮汁に調味料を加え、煮汁も料理の一部とする調理であるが、本成分表における分析に当たっては、煮汁に調味料を加えず、煮汁は廃棄している。

また、非加熱調理は、水さらし、水戻し、塩漬及びぬかみそ漬とした。通常、食品の調理は調味料を添加して行うものであるが、使用する調味料の種類、量を定め難かったため、本成分表では、マカロニ・スパゲッティのゆで、にんじんのグラッセ、塩漬及びぬかみそ漬を除き調味料の添加を行わなかった。各食品の調理条件の概要については、成分表2015年版を参照されたい。

参考文献

- 1) Satoshi Sasaki, Minatsu Kobayashi, Shoichiro Tsugane : Development of Substituted Fatty Acid Food Composition Table for the Use in Nutritional Epidemiologic Studies for Japanese Populations : Its Methodological Backgrounds and the Evaluation. *Journal of Epidemiology*. vol. 9, No. 3, p. 190-207 (1999)
- 2) 渡邊智子, 佐藤裕美, 鈴木亜夕帆, 山口美穂子 : 「五訂増補日本食品標準成分表 脂肪酸成分表編」未収載食品の脂肪酸表およびトランス型脂肪酸表. *栄養学雑誌*. vol. 66, No. 2, p. 83-91 (2008)
- 3) 社団法人日本油化学会編 : 第四版油化学便覧－脂質・界面活性剤－ (2001)
- 4) 日本医学会医学用語管理委員会 : 日本医学会医学用語辞典 英和. 第3版, P. 692, P. 847 (2007)
- 5) 野口忠編著 : 栄養・生化学辞典 (普及版). p. 564, P. 596-597 (2011)
- 6) 今堀和友・山川民夫監修 : 生化学辞典 (第4版). p. 812 (2007)