

脂 肪 酸 分 析

表. 各飼料の主要脂肪酸組成(area%)

生産者	鶴丸種豚場			
	①	②	③	Ave.
2/28着				
C14:0	1.4	1.2	1.2	1.3
C16:0	24.7	24.5	23.5	24.2
C16:1	2.4	1.8	1.7	2.0
C18:0	13.3	14.5	15.8	14.5
trans C18:1	0.2	0.2	0.3	0.2
cis C18:1	43.5	43.9	43.8	43.7
C18:2n-6	8.0	8.5	8.0	8.2
C18:3n-3	2.2	2.3	2.1	2.2
C20:0	0.2	0.2	0.2	0.2
C20:1	0.7	0.8	0.8	0.8
C20:2				0.0
C20:4n-6				0.0
C22:6n-3				0.0
total	96.6	97.9	97.4	97.3
Σ 飽和酸	39.6	40.4	40.7	40.2
Σ 一価不飽和酸	46.8	46.7	46.6	46.7
Σ 多価不飽和酸	10.2	10.8	10.1	10.4
うまみ成分(n-6/n-3)	3.6	3.7	3.8	3.7

※うまみ成分(n-6/n-3)の数値が「4」以下の場合が、もっとも健康で美味しい豚肉とされています。

脂 肪 酸 分 析

表. 各飼料の主要脂肪酸組成(area%)

生産者	鶴丸種豚場			
	①1676	②1677	③1678	Ave.
C14:0	1.2	1.3	1.1	1.2
C16:0	23.0	23.6	23.0	23.2
C16:1	1.6	1.5	2.0	1.7
C18:0	15.9	14.9	13.7	14.8
trans C18:1	0.5	0.4	0.3	0.4
cis C18:1	43.4	46.1	47.8	45.8
C18:2n-6	8.3	6.7	7.1	7.4
C18:3n-3	2.7	2.1	2.2	2.3
C20:0	0.2	0.2	0.2	0.2
C20:1	0.8	0.9	0.8	0.8
C20:2				
C20:4n-6				
C22:6n-3				
total	97.6	97.7	98.2	97.8
Σ 飽和酸	40.3	40.0	38.0	39.4
Σ 一価不飽和酸	46.3	48.9	50.9	48.7
Σ 多価不飽和酸	11.0	8.8	9.3	9.7
うまみ成分(n-6/n-3)	3.1	3.2	3.2	3.2

※うまみ成分(n-6/n-3)の数値が「4」以下の場合が、もっとも健康で美味しい豚肉とされています。

脂 肪 酸 分 析

表. 各飼料の主要脂肪酸組成(area%)

生産者	鶴丸種豚場			
	①835	②867	③868	Ave.
C14:0	1.3	1.4	1.3	1.3
C16:0	24.9	26.9	24.9	25.6
C16:1	2.2	2.5	2.3	2.3
C18:0	14.9	15.8	14.9	15.2
trans C18:1	0.3	0.2	0.4	0.3
cis C18:1	42.2	40.4	42.8	41.8
C18:2n-6	9.1	7.8	8.4	8.4
C18:3n-3	2.0	1.8	2.0	1.9
C20:0	0.8	0.8	0.8	0.8
C20:1	0.4	0.3	0.4	0.4
C20:2				0.0
C20:4n-6	0.2	0.2	0.2	0.2
C22:6n-3	0.1	0.1	0.1	0.1
total	98.4	98.2	98.5	98.4
Σ 飽和酸	41.9	44.9	41.9	42.9
Σ 一価不飽和酸	45.1	43.4	45.9	44.8
Σ 多価不飽和酸	11.4	9.9	10.7	10.7
うまみ成分(n-6/n-3)	4.4	4.2	4.1	4.2

※うまみ成分(n-6/n-3)の数値が「4」以下の場合が、もっとも健康で美味しい豚肉とされています。