



FOOD RAW MATERIALS

食品原材料

植物油脂一覽表

植物油脂一覧表



アボカド油

プレミアム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCI コード
アボカド油	アボカド油	アボカド油	PERSEA GRATISSIMA(AVOCADO) OIL
生産地	メキシコ、ドミニカ、コロンビア、ペルー		

特徴	ビタミンA、Eを含有するほか、紫外線吸収力も大きい特性をもっています。皮膚への浸透性、展延性がすぐれており、オレイン酸主体のため酸化安定も良い油です。
食用の特徴	アボカドの果実から得た油です。アボカドオイルは一般的な植物油とは異なり、オリーブ油などと同様アボカド果実から皮と種を取り除いた果肉から取り出されます。 精製工程を経ないバージンアボカドオイルはクロロフィルを含んでいるため、色は濃い緑色をしています。このバージンアボカドオイルを精製したものが、精製アボカドオイルとなります。色は淡い透明な黄金色で、わずかではありますがアボカド特有の香りがします。 さらに抗酸化作用を持つビタミンEを含んでいるため、酸化安定性が比較的高くなっています。 その他、ビタミンA、B群などの各種ビタミンや、蛋白質、レシチン、ミネラル、ペクチンなどの栄養素も豊富に含んでいます。
主な用途	昨今では、このようなアボカドオイルの健康機能性が注目され、調理に使用するのに加え、スプーンで直接摂取される方も増えています。
脂肪酸組成	バージンアボカドオイルも精製アボカドオイルも同様で、不飽和脂肪酸（オレイン酸・リノレン酸・リノール酸）がバランスよく90%近く含まれています。



亜麻仁油

プレミアム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCI コード
-	アマニ油	-	LINUM USITATISSIMUM (LINSEED) SEED OIL
生産地	旧ソ連、アルゼンチン、カナダ等		

食用の特徴	亜麻仁油は圧搾あるいは圧抽法によって得られます。油は特有の臭いを持ち、乾燥(酸化)性の強い不安定な油です。沃素価175以上、鹼化価189～195、比重0.925～0.929、屈折率1.478～1.481、不飽和物1.5%以下、凝固点-18～-27℃。
主な用途	栽培地によって脂肪酸組成にかなりの差があるのは高度不飽和の油に特徴的なことですが、いずれの亜麻仁油もリノレン酸が最も多く、油は乾性油としてアルキッド樹脂塗料・ペイント・印刷インキ・番傘・油紙などに使われています。 亜麻仁油から得られる純度95%のリノレン酸は保護被膜、ゴムや合成樹脂の抗オゾン可塑剤、環状脂肪酸として融点の非常に低い(-40℃)潤滑剤、農業における昆虫誘引物質の製造などの広い用途が示唆されています。
脂肪酸組成	主成分のリノレン酸40～61%、リノール酸15～25%、オレイン酸14～26%のほか、飽和脂肪酸を10%程度含みます。



アーモンド油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCI コード
アーモンド油	アーモンド油	アーモンド油	PRUNUS AMYGDALUS DULCIS (SWEET ALMOND) OIL
生産地	アメリカ、オーストラリア、スペイン		

特徴	構成脂肪酸はオレイン酸が主体で、オリーブ油に比べ若干不飽和度が高く、凝固点は相当低い特性を有しています。マッサージのキャリアオイルや保湿クリームへ使用されています。
脂肪酸組成	オレイン酸65.5%、リノール酸25.7%、パルミチン酸6.5%等



エゴマ油

プレミアム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
エゴマ油	エゴマ油	エゴマ油	PERILLA OCYMOIDES SEED OIL

生産地	中国、日本
-----	-------

特徴	体内で「EPA」「DHA」などに変化するという「 α -リノレン酸」が主成分。国内外のさまざまな学会において、アトピーなどのアレルギー体質の改善や心筋梗塞、老化防止などにも効果があることが発表されています。
----	--

食用の特徴	必須脂肪酸で現代人に不足しがちな α -リノレン酸を豊富に含む健康油。えごまの種子の中には油分が45%あり、この種子から搾油された荏胡麻油を食べやすいように精製したものが「しそ油」と呼ばれています。精製された「しそ油」は、ほぼ無味無臭で口当たりはサラッとしています。
-------	--

脂肪酸組成	リノレン酸 60%、オレイン酸 19%、リノール酸 13%、パルミチン酸 6%等
-------	--



オリーブ油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
オリーブ油	オリーブ油	オリーブ油	OLEA EUROPAEA(OLIVE)FRUIT OIL

生産地	スペイン、イタリア、ギリシャ、チュニジア、トルコ等
-----	---------------------------

特徴	構成脂肪酸はオレイン酸が圧倒的に多く、植物油としてはめずらしくスクワレンが微量含まれています。カナダではオリーブ油産出国トップのスペイン産の製品を中心に取り扱っています。
----	---

食用の特徴	果実の含油量は40～60%で、採油は通常まず圧搾を行います。圧搾で得られた油は黄緑色を帯びた特有の香りを有する油で、精製などの操作を施さずに高品質のバージンオイルとして、そのまま製品にされます。また、圧搾粕はさらに溶剤抽出されます。その油は pomace oil とよばれ、スクアレンやトリテルペノイド酸などを含む不飽和化合物の多い低品質の油です。このため、溶剤抽出された油は一般的な精製を施し精製オリーブ油となります。
-------	--

主な用途	主に食用、化粧品用、薬用として用いられているほか、溶剤抽出された低品質の油は石鹸の原料やオレイン酸の原料として使用されます。わが国で消費されるオリーブ油のほとんどは地中海沿岸諸国からの輸入ですが、近年地中海料理のブームとともにオレイン酸の有用性に関心が持たれ、食品としての輸入・消費量が急激に伸びています。
------	---

脂肪酸組成	沃素価 75～94、酸価 184～196、比重 0.907～0.913、屈折率 1.466～1.469、融点 0～6°Cの特性値を有し、不飽和化合物 1.5%以下。脂肪酸組成は、パルミチン酸 11.8%、パルミトレイン酸 0.8%、ステアリン酸 2.9%、オレイン酸 75.2%、リノール酸 7.0%。大部分がオレイン酸のため安定し、不乾性油です。
-------	--



カカオ脂

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
カカオ脂	カカオ脂	カカオ脂	THEOBROMA CACAO(COCOA)SEED BUTTER

生産地	コートジボワール、ガーナ、インドネシア
-----	---------------------

特徴	体温付近(35～36°C)で融点を示すので、この性質を利用し、古くは口紅に用いられたほか、クリーム基材として用いられています。
----	---

脂肪酸組成	パルミチン酸 24.4%、ステアリン酸 35.4%、オレイン酸 38.1%、リノール酸 2.1%
-------	--



クルミ油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
クルミ油	クルミ種子油	-	-

生産地	アメリカ、中国
-----	---------

特徴	リノール酸が主体の植物油。ナッツの油のなかでも古くから用いられているものの一つです。
----	--

脂肪酸組成	リノール酸 60%、オレイン酸 18%、リノレン酸 12%、パルミチン酸 7%等
-------	--



グレープシードオイル(ブドウ種子油)

プレミアム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
ブドウ種子油	ブドウ種子油	ブドウ種子油	VITIS VINIFERA(GRAPE) SEED OIL

生産地	欧州
-----	----

特徴	特徴的な緑色を持つオイルで、さらさらとした感触です。ビタミンE等抗酸化成分を含みます。
----	---

食用の特徴	ぶどうの種子から圧抽法によって得られる乾性油です。国内では JAS が制定されていますが取り扱い量は少ないです。しかし近年のワイン健康ブームによってぶどう種子油の人气が向上してきました。種核中の平均含油量は 10% (7 ~ 21%) で、新鮮なぶどう種子から得られた油は食用に供され、一見、オリーブ油を思わせませんが、組成はむしろ大豆油に似てリノール酸に富んでいます。比重 0.917 ~ 0.923、屈折率 1.473 ~ 1.477、鹸化価 188 ~ 194、沃素価 128 ~ 150、不鹸化物は 1.5% 以下。
-------	--

脂肪酸組成	パルミチン酸 6 ~ 8%、ステアリン酸 3 ~ 4%、オレイン酸 18 ~ 20%、リノール酸 67 ~ 71%、リノレン酸 0 ~ 1%。不鹸化物の主成分はステアリンでエトリジオールを含有するのが特徴です。
-------	---



ココナッツオイル(やし油)

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
ヤシ油	ヤシ油	ヤシ油	COCOS NUCIFERA (COCONUT) OIL

生産地	フィリピン、インドネシア
-----	--------------

特徴	食用としては脂肪酸吸収を抑制する効果があり、カカオ脂と同じく、体温付近での融点を示します。
----	---

食用の特徴	やし油はコブラから圧搾または圧抽法によって採油する油で、パーム核油とともにラウリン系油脂の代表的なものです。沃素価 7 ~ 11、鹸化価 248 ~ 264、比重 $d \cdot 0.909 \sim 0.917$ 、屈折率 $n \cdot 1.448 \sim 1.450$ 、上昇融点 20 ~ 28°C、不鹸化物 1.0% 以下、凝固点 14 ~ 25°C で、低級脂肪酸を多く含むために鹸化価が高い。
-------	--

主な用途	やし油はマーガリン・ショートニング、その他製菓用油脂として食用に向けられるほか、石鹸および高級アルコール原料として工業的にも重要です。また、この中のラウリン酸はアルキッド樹脂塗料・可塑剤・安定剤・化粧品、その他化学工業原料として広い需要が開発されています。
------	--

脂肪酸組成	カプロン酸 0.4%、カプリル酸 5.9%、カプリン酸 5.3%、ラウリン酸 47.7%、ミリスチン酸 19.0%、パルミチン酸 9.7%、ステアリン酸 3.2%、オレイン酸 7.1%、リノール酸 1.7%
-------	---



ごま油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCI コード
ゴマ油	ゴマ油	ゴマ油	SESAMUM INDICUM (SESAME) SEED OIL

生産地	インド、ミャンマー、中国、スーダン、エチオピア
-----	-------------------------

特徴	リノール酸とオレイン酸の比率が高い植物油。マッサージオイルとして使用されることが多い油です。
----	--

食用の特徴	<p>ごまの種から圧搾法または圧抽法で得られる半乾性油です。含油量は 44 ～ 45%。原料種子の主産地は東南アジア・アフリカなどです。</p> <p>冷圧油は淡黄色でほとんど香味を有しませんが、種子を予め炒ったのち、圧搾して得た油は黄褐色で特有の香りと味があります。ごま油は不飽和化合物が多く、他の油脂にみられないリグナン類を含有しています。製造条件によって異なりますがセサモール(約 0.7%)とセザミン(約 0.4%)を含むため、ごま油特有の呈色反応と旋光性を示し、ピレトリン(除虫菊の成分)に対し相乗効果を示します。</p> <p>セサモールはフェノール性抗酸化剤であるので、ごま油や水添油は安定性が大きいです。</p> <p>沃素価 103 ～ 118、鹼化価 184 ～ 193、不飽和化合物 2.5%以下、屈折率 1.470 ～ 1.474、比重 0.914 ～ 0.922。</p>
-------	---

主な用途	主として食用油に向けられますが、その他薬用・石鹸製造にも用いられます。
------	-------------------------------------

脂肪酸組成	パルミチン酸 9.4%、ステアリン酸 5.6%、オレイン酸 39.7%、リノール酸 43.9%、リノレン酸 0.3%
-------	--



コメヌカ油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCI コード
コメヌカ油	コメヌカ油	コメヌカ油	ORYZA SATIVA (RICE) BRAN OIL

生産地	日本、タイ、他
-----	---------

特徴	脂肪酸組成としてはオレイン酸が主体。ビタミンEがふくまれ加熱による酸化安定性も高い油です。入浴剤・クレンジングオイル等に使用されています。
----	---

食用の特徴	<p>米ぬかから通常抽出法によって 17%程度得られます。原油の平均酸価はわが国では 25 程度ですが原料の貯蔵条件に応じて幅が大きい。また、多量の高融点のろう分を含んでいます。</p> <p>脱ろうしたこめ精製油の性状は沃素価 92 ～ 115、鹼化価 180 ～ 195、比重 0.915 ～ 0.921、屈折率 1.469 ～ 1.472、酸価 0.2 以下の液状油で、脱ろうの程度に応じて低温時の凝固しやすさが異なります。</p>
-------	---

主な用途	副生する脂肪酸は粉石鹸、塗料またはエステル化して飼料添加物などの用途が広い。また、原油中に 2%程度含まれるフェノール性物質はオリザノール等であり、有用な副産物が製造されます。こめ油は国産植物油脂として最も生産量が多く、品質も安定しており、かつ、加熱安定性の良さ及び健康面からも注目されています。
------	--

脂肪酸組成	ミリスチン酸 0.3%、パルミチン酸 16.5%、ステアリン酸 1.9%、オレイン酸 43.6%、リノール酸 34.3%、リノレン酸 1.3%、アラキジン酸 0.7%、エイコセン酸 0.6%で、不飽和化合物は 4.5%以下
-------	---



コメ胚芽油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCI コード
コメ胚芽油	コメ胚芽油	コメ胚芽油	ORYZA SATIVA (RICE) GERM OIL

生産地	日本
-----	----

特徴	γオリザノールやリノール酸、オレイン酸がバランスよく含まれている植物油です。
----	--

脂肪酸組成	オレイン酸 43%、リノール酸 36%、パルミチン酸 17%等
-------	---------------------------------



コーン油

プレミアム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
トウモロコシ油	コーン油	トウモロコシ油	ZEA MAYS (CORN) OIL
生産地	アメリカ、中国		

特徴	リノール酸主体の油。食用での使用が多いです。
食用の特徴	胚芽(Germ)から圧抽法で得られる半乾性油です。 胚芽の分離はミールの製造に用いる場合は乾式法で、でんぷん製造の場合は湿式法で行われ、この胚芽の含油量は40～55%です。 原油は甘みのある臭いがあり、色が非常に濃く、普通の植物油のように精製しても淡色になりにくいです。 この油は長鎖アルコールのエステルからなるろうを約0.05%含み、くもりを生じやすいので、精製工程で脱ろう処理を行います。 沃素価103～135、鹼化価187～195、不鹼化物2.0%以下、屈折率1.471～1.474、比重0.915～0.921。
主な用途	不鹼化物の主成分はステリンで、 γ -シトステリン、スチグマンステリン、飽和ステリン・ジヒドロシトステリンなどが検出されます。リノール酸が多いにもかかわらず、安定性がよいです。 その他クリプトキサンチンを含み、淡黄色で特有の香味があるので、食用油として高く評価されています。用途は主として食用でその他硬化油原料にもなり、マーガリン原料として使用されます。
脂肪酸組成	パルミチン酸11.2%、ステアリン酸1.9%、オレイン酸30.7%、リノール酸54.1%、リノレン酸1.1%



サフラワー油(紅花油)

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
サフラワー油	サフラワー油	サフラワー油	CARTHAMUS TINCTORIUS (SAFFLOWER) SEED OIL
生産地	中近東、アメリカ(カリフォルニア州、アリゾナ州)メキシコ、インド		

特徴	オレイン酸の含有率が高い油です。食用油として用いられることが多い植物油ですが、感触面でも良好な油です。
食用の特徴	主として圧抽法によって得られ、殻を除いてから採油すると油の性質が著しく改善されるので、最近では採油に先立って脱殻工程を付け加える試みもなされています。 高リノール酸タイプと高オレイン酸タイプがあります。高リノール酸タイプは、沃素価136～148、鹼化価186～194、比重0.919～0.924、屈折率1.473～1.476、不鹼化物1.0%以下。
主な用途	高リノール酸タイプは、大部分がリノール酸であるので乾燥性がよく、精製すれば容易に淡色になります。また、リノレン酸含量が少ないので、乾燥被膜が変色しないという長所を持っています。 精製油は早くから食用に供され、特にリノール酸の血中コレステロール低下作用が認められ、動脈硬化症予防の意味からも食用としての有用性に関心を持たれています。ただ、長く加熱すると酸化しやすいという欠点があります。 また、その乾性性状を利用した工業用(塗料、印刷インク等)の需要もあります。
脂肪酸組成	パルミチン酸6.4%、ステアリン酸2.5%、オレイン酸16.8%、リノール酸73.0%、リノレン酸0.4%



サフラワー油(ハイオレック)

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
サフラワー油	ハイブリッドサフラワー油	サフラワー油	CARTHAMUS TINCTORIUS (SAFFLOWER) SEED OIL
生産地	アメリカ、オーストラリア		

特徴	高オレイン酸タイプは、品種改良されたハイオレック種の種子から採取したもので沃素価80～100、比重0.910～0.916、屈折率1.466～1.470、不鹼化物1.0%以下です。 リノール酸に代わってオレイン酸に富んでいる。このため酸化しにくく熱安定性がすぐれています。
脂肪酸組成	パルミチン酸4.8%、ステアリン酸2.0%、オレイン酸78.1%、リノール酸13.7%、リノレン酸0.2%



大豆油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
大豆油	ダイズ油	大豆油	GLYCINE SOJA (SOYBEAN) OIL
生産地	アメリカ、ブラジル、中国等		

特徴	オリーブ油と同じ使われ方が多く、(オリーブより安定性悪い)皮膚に塗布して刺激を和らげ表面を保護・乾燥を防ぎます。
食用の特徴	種子含油量は16～22%で、大豆油は大豆から通常抽出法によって得られる半乾性油で、わが国における食用植物の大宗をなすものです。
主な用途	フライ油・サラダ油など直接食用にされ、また一部では硬化してマーガリン・ショートニングの原料になります。工業用としてはペイント・ワニス・リノリウム・印刷インクなどの製造、およびエポキシ化して可塑剤やアルキッド樹脂の製造に用いられます。 油脂分析値は、沃素価124～139、鹼化価189～195、比重0.916～0.922、屈折率1.472～1.475、不飽和物1.0%以下。 抽出油からガム質を分離して大豆レシチンを採取します。リン脂質を約60%含むこのペースト状レシチンは、食用・工業用界面活性剤として広い用途があり、精製して純度を高めたものは医薬用等としても用いられます。
脂肪酸組成	パルミチン酸10.6%、ステアリン酸4.1%オレイン酸25.3%、リノール酸52%、リノレン酸6.6%



ツバキ油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
ツバキ油	ツバキ種子油	ツバキ油	CAMELLIA JAPONICA SEED OIL
生産地	日本		

特徴	オレイン酸含有量高く、リノール酸少ない為、酸化安定性が良好です。頭髮向けがメインで、ふけ・かゆみ防止効果あります。
脂肪酸組成	オレイン酸85%、パルミチン酸8%、リノール酸4%

太田油脂提供画像



菜種油

プレミアム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
なたね油	なたね油	なたね油	BRASSICA CAMPESTRIS(RAPESEED) SEED OIL
生産地	中国、ドイツ、カナダ、インド、フランス		

特徴	オレイン酸を多く含む、不乾性のオイルです。オリーブ油と類似しています。
食用の特徴	菜種油は、圧抽または圧搾法によって採油され、脱酸・脱色・脱臭の通常の精製工程を経て食用とされています。脱臭しない油は特徴的なからし様の臭いがあります。 在来種の菜種油は、健康上問題ありとされたエルカ酸を50%含んでいましたが、エルカ酸を多量に含むのはアブラナ科の植物種子固有の性質であって、このために在来種菜種油は植物性油脂中で鹼化価が最も低かったです。 しかし、現在流通しているカナダ産を主とする輸入菜種は、品種改良の結果、エルカ酸含量は1%以下に止まっています。そのため脂肪酸組成も大幅に変化し、エルカ酸にかわって、オレイン酸が60%内外に増加し、特性値も大幅に変化しています。 最近では従来以上に脂肪酸の組成を改善した菜種油も生産されるようになりました。オレイン酸をさらに高めたハイオレインクタイプやリノレン酸を低減させた低リノレンタイプです。
主な用途	サラダ油や加工用の油として、我が国で第1位の消費量です。
脂肪酸組成	<ul style="list-style-type: none"> ■ハイエルシク：エルシン酸48%、オレイン酸17%、リノール酸12%、リノレン酸9%等 ■ローエルシク：オレイン酸64%、リノール酸19%、リノレン酸9%、パルミチン酸4%等



ピーナッツ油

プレミアム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
ラッカセイ油	ピーナッツ油	ラッカセイ油	ARACHIS HYPOGAEA (PEANUT) OIL

生産地	中国、インド、ナイジェリア
-----	---------------

特徴	不乾性油で浸透性はオリーブ油、アルモンド油とよく似ています。
----	--------------------------------

食用の特徴	落花生の実から圧搾法または圧抽法によって得られる不乾性油です。落花生油は品質が安定しており、芳香もあるので好まれています。 沃素価 84 ~ 103、比重 0.909 ~ 0.916、屈折率 1.468 ~ 1.471、鹸化価 188 ~ 196、不鹸化物 1.5%以下、ロダン価 67 ~ 73、水産基価 2.5 ~ 9.5。 最近、精製時に白土の代わりにアルミナで脱色すると保存性のよい油が得られるという研究や、落花生焙焼時の芳香原因物質の分離がなされています。
-------	---

脂肪酸組成	パルミチン酸 10 ~ 12%、ステアリン酸 2 ~ 5%、オレイン酸 40 ~ 49%、リノール酸 30 ~ 37%、リノレン酸 0 ~ 2%、アラキジン酸 1 ~ 2%、エイコセン酸 0 ~ 2%、ベヘン酸 0 ~ 4%、リグノセリン酸 0 ~ 2%
-------	---



ヒマシ油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
ヒマシ油	ヒマシ油	ヒマシ油	RICINUS COMMUNIS (CASTOR) SEED OIL

生産地	インド、中国、ブラジル
-----	-------------

特徴	リシノレイン酸を非常に多く含んでいるので、粘度が高く、水分を引きつける特性があります。頭髪用化粧品、石鹼の原料としてよく使用されます。
----	---

脂肪酸組成	オレイン酸 54%、リノール酸 30%、パルミチン酸 11%等不飽和脂肪酸を多く含む半不乾性油です。
-------	--



ひまわり油(ハイオレイック)

プレミアム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
ヒマワリ油	ハイブリッドヒマワリ種子油	ヒマワリ油	HELIANTHUS ANNUUS (SUNFLOWER) SEED OIL

生産地	ロシア、ウクライナ、EU、アルゼンチン
-----	---------------------

特徴	リノール酸が主成分。生理活性が高いです。ハイオレイック品は酸化安定性が高く、感触も良好です。
----	--

食用の特徴	ひまわりの種子から得られ、通常品は半乾性油です。そのまま又は採油に先立ち脱殻し、顆肉としたのちに圧抽採取されま ず。 原油は色が淡く、精製がきわめて容易で、精製損失は少ないです。ごく少量ですがろう分を含み、これが濁りの原因になるので、脱ろうの必要があります。 高リノール酸タイプと高オレイン酸タイプがあり、前者は沃素価 120 ~ 141、鹸化価 188 ~ 194、比重 0.915 ~ 0.921、屈折率 1.471 ~ 1.474、不鹸化物 1.5%以下。高オレイン酸タイプは沃素価 78 ~ 90、オレイン酸 83.7%、リノール酸 7.8%で、酸化安定性にすぐれています。
-------	--

主な用途	サラダ油や調理用油として好んで用いられるほか、水添してマーガリンやショートニングに用いられます。この油は白色塗料に用いた場合には黄変しないので、アルキッド樹脂のように改質して塗料にも使用されています。
------	--

脂肪酸組成	パルミチン酸 3.7%、ステアリン酸 2.8%、オレイン酸 83.7%、リノール酸 7.8%
-------	--



マカデミアナッツバター(マカデミアナッツ油)

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
マカデミアナッツ油	マカデミアナッツ油	マカデミアナッツ油	MACADAMIA TERNIFOLIA SEED OIL

生産地	オーストラリア、南アフリカ、アメリカ、ケニア
-----	------------------------

特徴	パルミトオレイン酸を20%以上含む珍しい植物油です。ヒトの皮脂に類似した脂肪酸組成をもつといわれています。
----	---

脂肪酸組成	オレイン酸56%、パルミトレイン酸22%、パルミチン酸8%、リノール酸3%等
-------	--



綿実油

プレミアム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
綿実油	綿実油	綿実油	GOSSYPIUM (COTTON) SEED OIL

生産地	中国、インド、パキスタン、アメリカ
-----	-------------------

特徴	リノール酸約50%、オレイン酸約25%及び飽和脂肪酸からなる油脂です。リノール酸含有量が多い為酸化されやすいですが、食用としても重宝されています。
----	---

食用の特徴	主として圧抽法により採取される半乾性油です。綿の主産地はアメリカで、ロシア・中国、インド、中南アメリカ・東南アジア・アフリカの諸国でも生産します。わが国で処理される製油原料は、主としてアメリカから輸入していましたが、最近ほとんど半精製油として輸入しています。 原油は有毒色素ゴンボールや遊離脂肪酸・リン脂質を多く含むため、大量のアルカリを用い脱酸するので他の植物油油脂にくらべて精製損失が多く、また淡色の油が得がたい。これらの問題を解決するため、最近ミセラ精製も一部で行われるようになりました。 沃素価102～120、鹼化価190～197、屈折率1.469～1.472、比重0.916～0.922、不飽和物1.5%以下。
-------	--

主な用途	綿実油は風味がよく、酸化安定性も比較的良好なので、主としてサラダ油、フライ油として使用されますが、この場合には脱ろうを行って固体脂を除去しなければなりません。 脱ろうで得られた固体脂は綿実ステアリンとよばれ、マーガリン・ショートニングの原料になります。
------	---

脂肪酸組成	ミスチン酸0.6%、パルミチン酸19.5%、パルミトレイン酸0.5%、ステアリン酸2.3%、オレイン酸19.0%、リノール酸56.7%
-------	---



レッドパーム油

種別許可基準名	化粧品表示名称	医薬部外品表示名称	INCIコード
パーム油	パーム油	パーム油	ELAEIS GUINEENSIS (PALM) OIL

生産地	インドネシア、マレーシア
-----	--------------

特徴	天然カロチン、ビタミンE、トコトリエノール、COQ10を含有。メラニン色素の沈着を消却。着色、抗酸化が期待できます。
----	--

食用の特徴	アブラヤシの果実から得られる植物油です。世界で最も生産されている植物油です。 沃素価50～55、鹼化価190～209、比重0.897～0.905、屈折率1.457～1.460、融点33～39℃、不飽和物1.0%以下。 同じアブラヤシから得られるものとしてパーム核油がありますが、パーム油が果肉から得られるのに対し、パーム核油は種子から得られるものです。組成が異なるため、性質も異なります。
-------	--

主な用途	食用油とするほか、マーガリン、ショートニング、石鹼の原料として利用されます。
------	--

脂肪酸組成	ミスチン酸1.0%、パルミチン酸44.6%、ステアリン酸4.3%、オレイン酸39.4%、リノール酸9.4%
-------	---