

Tabelle 2: Charakteristische Fettsäuren-Profile in Fetten und Ölen

Fettsäure	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C18:1	C18:2 n-6	C18:3 n-3
<i>Kakaobutter</i>	NN	NN	NN	NN	0,1	0,3	24,0 - 29,0	32,0 - 37,0	31,0 - 37,0	2,0 - 5,0	0,3
<i>Kokosfett</i>	NN	0,7	4,6 - 10,0	5,0 - 8,0	45,1 - 53,2	16,8 - 21,0	7,5 - 10,2	2,0 - 4,0	5,0 - 10,0	1,0 - 2,5	0,2
<i>Erdnussöl</i>	NN	NN	NN	NN	0,1	0,1	8,0 - 14,0	1,0 - 4,5	35,0 - 69,0	12,0 - 43,0	0,3
<i>Haselnussöl</i>	NN	NN	NN	NN	NN	0,1	5,0 - 9,0	1,0 - 4,0	66,0 - 83,0	8,0 - 25,0	0,6
<i>Leinöl Europa</i>	NN	NN	NN	NN	NN	NN	4,0 - 6,0	2,0 - 3,0	10,0 - 22,0	12,0 - 18,0	56,0 - 71,0
<i>Distelöl</i>	NN	NN	NN	NN	NN	0,2	5,3 - 8,0	1,9 - 2,9	8,4 - 21,3	67,8 - 83,2	0,1
<i>Distelöl (high oleic)</i>	NN	NN	NN	NN	0,2	0,2	3,6 - 6,0	1,5 - 2,4	70,0 - 83,7	9,0 - 19,9	1,2
<i>Sojaöl</i>	NN	NN	NN	NN	0,1	0,2	8,0 - 13,5	2,0 - 5,4	17,0 - 30,0	48,0 - 59,0	4,5 - 11,0
<i>Sonnen- blumenöl</i>	NN	NN	NN	NN	0,1	0,2	5,0 - 7,6	2,7 - 6,5	14,0 - 39,4	48,3 - 74,0	0,3
<i>Sonnen- blumenöl (high oleic)</i>	NN	NN	NN	NN	NN	0,1	2,6 - 5,0	2,9 - 6,2	75,0 - 90,7	2,1 - 17,0	0,3
<i>Traubenkernöl</i>	NN	NN	NN	NN	NN	0,3	5,5 - 11,0	3,0 - 6,5	12,0 - 28,0	58,0 - 78,0	1
<i>Maiskeimöl</i>	NN	NN	NN	NN	0,3	0,3	8,6 - 16,5	3,3	20,0 - 42,2	34,0 - 65,6	2
<i>Mandelöl</i>	NN	NN	NN	NN	NN	NN	6,0 - 8,0	1,0 - 2,0	64,0 - 82,0	8,0 - 28,0	0,2
<i>Olivenöl</i>	NN	NN	NN	NN	NN	0,5	7,5 - 20,0	0,5 - 5,0	55,0 - 83,0	3,5 - 21,0	1
<i>Palmöl</i>	NN	NN	NN	NN	0,5	0,5 - 2,0	39,9 - 47,5	3,5 - 6,0	36,0 - 44,0	9,0 - 12,0	0,5
<i>Rapsöl, erucasäurearm</i>	NN	NN	NN	NN	NN	0,2	2,5 - 7,0	0,8 - 3,0	51,0 - 70,0	15,0 - 30,0	5,0 - 14,0
<i>Walnussöl</i>	NN	NN	NN	NN	NN	0,1	6,0 - 8,0	1,0 - 3,0	14,0 - 21,0	54,0 - 65,0	9,0 - 15,0
<i>Weizenkeimöl</i>	NN	NN	NN	NN	NN	0,1	13,0 - 20,0	2	13,0 - 21,0	55,0 - 60,0	4,0 - 10,0
<i>Butterfett</i>	3,3 - 4,6	2,9 - 3,0	1,0 - 1,7	1,9 - 4,1	2,3 - 6,4	8,6 - 14,6	22,2 - 36,7	6,1 - 12,7	17,2 - 29,7	1,0 - 3,1	0,7 - 3,0

NN nicht nachweisbar