



ブルガリア産ひまわり油

ひまわり油は飽和脂肪酸が少なく、多価不飽和脂肪酸を多く含有しています。特筆すべき成分としては、高含量の**リノール酸**や**ビタミンE**です。**天然ビタミンE**はオリーブ油の**約3倍**！
口当たりの良いフレーバーと酸化を受けにくい性質から、欧米ではサラダオイル、クッキングオイル、揚げ物用やオイルベースのドレッシングやマヨネーズ作りなど幅広く使われています。

オリーブ油とヒマワリ油の栄養成分比較 ©NutritionData より

オリーブ油 100 g 当り			
カロリー			
			%DV
キロカロリー	884		44%
炭水化物由来	0.0		
脂質由来	884		
脂質&脂肪酸			
			%DV
総脂質	100 g		154%
飽和脂肪	13.8 g		69%
単価飽和脂肪	73 g		
多価不飽和脂肪酸	10.5 g		
総トランス脂肪酸	~		
総トランス型一価不飽和脂肪酸	~		
総トランス型多価不飽和脂肪酸	~		
総 n-3 脂肪酸	761 mg		
総 n-6 脂肪酸	9,763 mg		
ビタミン			
			%DV
ビタミンE (α-トコフェロール)	14.3 mg		72%
ステロール			
			%DV
コレステロール	0.0 mg		0%
フィトステロール	221 mg		
一日の摂取量 %(%DV) は 2,000 kcal を目安に計算			

リノールヒマワリ油 100 g 当り			
カロリー			
			%DV
キロカロリー	884		44%
炭水化物由来	0.0		
脂質由来	884		
脂質&脂肪酸			
			%DV
総脂質	100 g		154%
飽和脂肪	10.3 g		51%
単価飽和脂肪	19.5 g		
多価不飽和脂肪酸	65.7 g		
総トランス脂肪酸	~		
総トランス型一価不飽和脂肪酸	~		
総トランス型多価不飽和脂肪酸	~		
総 n-3 脂肪酸	~		
総 n-6 脂肪酸	65,702 mg		
ビタミン			
			%DV
ビタミンE (α-トコフェロール)	41.1 mg		205%
ステロール			
			%DV
コレステロール	0.0 mg		0%
フィトステロール	100 mg		
一日の摂取量 %(%DV) は 2,000 kcal を目安に計算			

**PAPAS-OLIO**

1505 Sofia
 50, Madrid Blvd, Floor 2, Office 5
 tel.: +3592/ 434 1960
 fax: +3592/ 846 8647
 cell. phone: +359 888 776 653

8600 Yambol
 61, Obhodn pat Zapad str., PO Box 27
 tel.: +35946/ 661 411
 fax: +35946/ 661 408
 cell phone: +359 888 776 652

9600 Balchik
 Industrial area
 tel.: +359579/ 72 351
 fax: +359579/ 73 935
 cell phone: +359 888 776 678

DIN EN ISO 9001: 2000 & HACCP certified

e-mail: sofia@papas-olio.com

e-mail: yambol@papas-olio.com

e-mail: balchik@papas-olio.com

QUALITY SPECIFICATION

PRODUCT:
PRODUCER:

REFINED SUNFLOWER OIL
"PAPAS - OLIO" JSC - YAMBOL, BULGARIA

パパス - オリオ ヤンボル ブルガリア

項目	評価基準	試験方法
I. 官能評価		
1. 性状	精製された澄明な油で沈殿はない	
2. 色	ライトイエロー	
3. 香味	脱臭され口当たりが良い	
II. 化学的評価		
1. 色指数 (Lovibond) – 5 1/4 "	1.2R / 12Y	ISO15305
2. 水分、揮発性物質	Max 0.05 %	ISO662
3. 比重 (20°C)	0.9165 – 0.9235	ISO6883
4. 過氧化物価	Max 4 meg / kg	ISO3960
5. 酸度	Max 0.10 %	ISO660
6. アルカリ度	0	ISO10539
7. ヨウ素価	110 - 143	ISO3961
8. 屈折率	1.4735 – 1.4755	ISO6320
9. 不鹸化物	Max 0.7 %	ISO3596
10. 鹸化価	188 - 195	ISO3657

脂肪酸組成	含有量	分類
リノール酸	60 – 74 %	n-6 多価不飽和脂肪酸
オレイン酸	14 – 20 %	n-9 一価不飽和脂肪酸
パルミチン酸	4 – 7 %	飽和脂肪酸
ステアリン酸	2 – 7 %	飽和脂肪酸



お問い合わせ
 株式会社 スムースリンク
 横浜オフィス

〒220-0003

横浜市西区楠町4-3 RM711

Tel: 045-620-5901

Mail: infor@j-smoothlink.com

http://www.j-smoothlink.com