

MELLÉKLET az MÉ 2-4211 irányelvhez

Az étolajok azonosításához szükséges adatok és jellemzők

GÁZKROMATOGRÁFIÁVAL MEGHATÁROZHATÓ ZSÍRSAVÖSSZETÉTEL % (m/m)

| Zsírsav | Napraforgó- olaj | Napraforgó- olaj, közepes olajsav- tartalmú | Napraforgó- olaj, nagy olajsav- tartalmú | Repceolaj | Szójaolaj | Kukorica- csíra-olaj | Földi- mogyoró- olaj | Babasszu- olaj | Kókuszolaj | Lenmagolaj | | Tökmagolaj | |
|---------|---------------------|---|---|-----------|-----------|-------------------------|----------------------------|-------------------|------------|------------|---------------------------|------------|-------------------------------|
| | | | | | | | | | | 1. forrás | 2. forrás | 1. forrás | 3. forrás |
| C 6:0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,7 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C 8:0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | 2,6-7,3 | 4,6-10,0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C10:0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | 1,2-7,6 | 5,0-8,0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C12:0 | <0,05-0,1 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,1 | <0,05-0,3 | <0,05-0,1 | 40,0-55,0 | 45,1-53,2 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C14:0 | <0,05-0,2 | <0,05-1 | <0,05-0,1 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05-0,3 | <0,05-0,1 | 11,0-27,0 | 16,8-21,0 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 |
| C16:0 | 5,0-7,6 | 4,0-5,5 | 2,6-5,0 | 2,5-7,0 | 8,0-13,5 | 8,6-16,5 | 8,0-14,0 | 5,2-11,0 | 7,5-10,2 | 5,6-7,0 | 5-7 | 7,0-15,0 | 10,0-25,0 |
| C16:1 | <0,05-0,3 | <0,05-0,05 | <0,05-0,1 | <0,05-0,6 | <0,05-0,2 | <0,05-0,5 | <0,05-0,2 | <0,05 | <0,05 | <0,05-1,0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C17:0 | <0,05-0,2 | <0,05-0,05 | <0,05-0,1 | <0,05-0,3 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C17:1 | <0,05-0,1 | <0,05-0,06 | <0,05-0,1 | <0,05-0,3 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C18:0 | 2,7-6,5 | 2,1-5,0 | 2,9-6,2 | 0,8-3,0 | 2,0-5,4 | <0,05-3,3 | 1,0-4,5 | 1,8-7,4 | 2,0-4,0 | 3,0-4,0 | 2,0-6,0 | 3,0-13,0 | 3,0-6,0 |
| C18:1 | 14,0-39,4 | 43,1-71,8 | 75-90,7 | 51,0-70,0 | 17,0-30,0 | 20,0-42,2 | 35,0-69 | 9,0-20,0 | 5,0-10,0 | 17,7-20,3 | 14,0-40,0 | 21,0-47,0 | 25,0-40,0 |
| C18:2 | 48,3-74,0 | 18,7-45,3 | 2,1-17 | 15,0-30,0 | 48,0-59,0 | 34,0-65,6 | 12,0-43,0 | 1,4-6,6 | 1,0-2,5 | 15,7-17,3 | 14,0-29,0 | 36,0-61,0 | 40,0-60,0 |
| C18:3 | <0,05-0,3 | <0,05-0,5 | <0,05-0,3 | 5,0-14,0 | 4,5-11,0 | <0,05-2,0 | <0,05-0,3 | <0,05 | <0,05-0,2 | 45,0-62,0 | 35,0-60,0 | <0,05-0,2 | |
| C20:0 | 0,1-0,5 | 0,2-0,4 | 0,2-0,5 | 0,2-1,2 | 0,1-0,6 | 0,3-1,0 | 1,0-2,0 | <0,05 | <0,05-0,2 | <0,05-0,1 | | 0,3-0,5 | |
| C20:1 | <0,05-0,3 | 0,2-0,3 | 0,1-0,5 | 0,1-4,3 | <0,05-0,5 | 0,2-0,6 | 0,7-1,7 | <0,05 | <0,05-0,2 | <0,05-0,1 | | <0,05-0,1 | |
| C20:2 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | | <0,05 | |
| C22:0 | 0,3-1,5 | 0,6-1,1 | 0,5-1,6 | <0,05-0,6 | <0,05-0,7 | <0,05-0,5 | 1,5-4,5 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,1 | egyéb összesen: 1,0 | 0,1-0,2 | egyéb összesen: 1,0-2,0 |
| C22:1 | <0,05-0,3 | <0,05 | <0,05-0,3 | <0,05-2,0 | <0,05-0,3 | <0,05-0,3 | <0,05-0,3 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | | <0,05-0,2 | |
| C22:2 | <0,05-0,3 | <0,05-0,09 | <0,05 | <0,05-0,1 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | | <0,05 | |
| C24:0 | <0,05-0,5 | 0,3-0,4 | <0,05-0,5 | <0,05-0,3 | <0,05-0,5 | <0,05-0,5 | 0,5-2,5 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,1 | | 0,2-0,54 | |
| C24:1 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,4 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,3 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | | <0,05 | |
| | | | | | | | | | | | | C26:0 | 0,13 |

Nem kimutatható: meghatározás szerint < 0,05% (m/m)

Forrás: Codex Alimentarius Standard for Named Vegetable Oils (CODEX-STAN 210), Amended 2003, 2005

1. forrás: Firestone D. (Szerk.), 2006: Physical and chemical characteristics of oils, fats, and waxes. Champaign (IL): AOCS Press, 237 p.

2. forrás: Gunstone F.D., Harwood J.L., Dijkstra A.J. (Szerk.), 2007: The Lipid Handbook with CD-ROM, Third Edition. CRC Press, 1472 p.

3. forrás: Szövetségi Egészség- család- és ifjúságügyi Minisztérium (Ausztria), 2008: BMGFJ-75210/0012-IV/B/7/2008 (04.07.) rendelete alapján: "STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL" g.g.A. EG-Nr.: G/AT/1468/03/07/95, AT-Nr.: HA 1/2006 (urspr. Zl. 1215-GR/95).

| Zsír-sav | Gyapotmag-olaj | Szőlőmag-olaj | Mustár-mag-olaj | Pálmaolaj | Pálma-olein | Pálma-sztearin | Pálmamag-olaj | Sáfrány-szeklice-olaj | Sáfrány-szeklice-olaj, nagy olajsav-tartalmú | Szezám-mag-olaj |
|----------|----------------|---------------|-----------------|-----------|-------------|----------------|---------------|-----------------------|--|-----------------|
| C 6:0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,8 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C 8:0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | 2,4-6,2 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C10:0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | 2,6-5,0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C12:0 | <0,05-0,2 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,5 | 0,1-0,5 | 0,1-0,5 | 45,0-55,0 | <0,05 | <0,05-0,2 | <0,05 |
| C14:0 | 0,6-1,0 | <0,05-0,3 | <0,05-1,0 | 0,5-2,0 | 0,5-1,5 | 1,0-2,0 | 14,0-18,0 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05-0,1 |
| C16:0 | 21,4-26,4 | 5,5-11,0 | 0,5-4,5 | 39,3-47,5 | 38,0-43,5 | 48,0-74,0 | 6,5-10,0 | 5,3-8,0 | 3,6-6,0 | 7,9-12,0 |
| C16:1 | <0,05-1,2 | <0,05-1,2 | <0,05-0,5 | <0,05-0,6 | <0,05-0,6 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 |
| C17:0 | <0,05-0,1 | <0,05-0,2 | <0,05 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05-0,2 |
| C17:1 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 | <0,05-0,1 |
| C18:0 | 2,1-3,3 | 3,0-6,5 | 0,5-2,0 | 3,5-6,0 | 3,5-5,0 | 3,9-6,0 | 1,0-3,0 | 1,9-2,9 | 1,5-2,4 | 4,5-6,7 |
| C18:1 | 14,7-21,7 | 12,0-28,0 | 8,0-23,0 | 36,0-44,0 | 39,8-46,0 | 15,5-36,0 | 12,0-19,0 | 8,4-21,3 | 70,0-83,7 | 34,4-45,5 |
| C18:2 | 46,7-58,2 | 58,0-78,0 | 10,0-24,0 | 9,0-12,0 | 10,0-13,5 | 3,0-10,0 | 1,0-3,5 | 67,8-83,2 | 9,0-19,9 | 36,9-47,9 |
| C18:3 | <0,05-0,4 | <0,05-1,0 | 6,0-18,0 | <0,05-0,5 | <0,05-0,6 | <0,05-0,5 | <0,05-0,2 | <0,05-0,1 | <0,05-1,2 | 0,2-1,0 |
| C20:0 | 0,2-0,5 | <0,05-1,0 | <0,05-1,5 | <0,05-1,0 | <0,05-0,6 | <0,05-1,0 | <0,05-0,2 | 0,2-0,4 | 0,3-0,6 | 0,3-0,7 |
| C20:1 | <0,05-0,1 | <0,05-0,3 | 5,0-13,0 | <0,05-0,4 | <0,05-0,4 | <0,05-0,4 | <0,05-0,2 | 0,1-0,3 | 0,1-0,5 | <0,05-0,3 |
| C20:2 | <0,05-0,1 | <0,05 | <0,05-1,0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C22:0 | <0,05-0,6 | <0,05-0,5 | 0,2-2,5 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05-0,2 | <0,05-1,0 | <0,05-0,4 | <0,05-1,1 |
| C22:1 | <0,05-0,3 | <0,05-0,3 | 22,0-50,0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05-1,8 | <0,05-0,3 | <0,05 |
| C22:2 | <0,05-0,1 | <0,05 | <0,05-1,0 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| C24:0 | <0,05-0,1 | <0,05-0,4 | <0,05-0,5 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,2 | <0,05-0,3 | <0,05-0,3 |
| C24:1 | <0,05 | <0,05 | 0,5-2,5 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05-0,2 | <0,05-0,3 | <0,05 |

Nem kimutatható: meghatározás szerint < 0,05% (m/m)

Forrás: Codex Alimentarius Standard for Named Vegetable Oils (CODEX-STAN 210), Amended 2003, 2005

KÉMIAI ÉS FIZIKAI JELLEMZŐK

| | Napraforgó- olaj | Napraforgó- olaj, közepes olajsav- tartalmú | Napraforgó- olaj, nagy olajsav- tartalmú | Repceolaj | Szójaolaj | Kukorica-csira- olaj | Földi-mogyoró- olaj | Babasszu-olaj | Kókuszolaj | Lenmag-olaj * |
|---|--------------------------|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Relatív sűrűség (x °C/ víz 20 °C) | 0,918–0,923 x = 20 °C | 0,914–0,916 X = 20°C | 0,909–0,915 x = 25°C | 0,914–0,920 x = 20 °C | 0,919–0,925 x = 20 °C | 0,917–0,925 x = 20 °C | 0,912–0,920 x = 20 °C | 0,914–0,917 x = 25 °C | 0,908–0,921 x = 40 °C | 0,924–0,930 x = 25 °C |
| Törés-mutató (N _D 40 °C) | 1,461–1,468 | 1,461–1,471 25°C-on | 1,467–1,471 25°C-on | 1,465–1,467 | 1,466–1,470 | 1,465–1,468 | 1,460–1,465 | 1,448–1,451 | 1,448–1,450 | 1,472–1,475 |
| Elszap- panosítási szám (mg KOH/g étolaj) | 188–194 | 190–191 | 182–194 | 182–193 | 189–195 | 187–195 | 187–196 | 245–256 | 248–265 | 188–196 |
| Jódszám** | 118–141 | 94–122 | 78–90 | 105–126 | 124–139 | 103–135 | 86–107 | 10–18 | 6,3–10,6 | 170–203 |
| El nem szappanosít- ható anyag (g/kg) | ≤ 15 | ≤ 15 | ≤ 15 | ≤ 20 | ≤ 15 | ≤ 28 | ≤ 10 | ≤ 12 | ≤ 15 | ≤ 15 |

Forrás: Codex Alimentarius Standard for Named Vegetable Oils (CODEX-STAN 210), Amended 2003, 2005

* Forrás: Firestone D. (Szerk.), 2006: Physical and chemical characteristics of oils, fats, and waxes. Champaign (IL): AOCS Press, 237 p.

** AOCS szabvány szerint: Iodine value calculated from GLC Cd 1c - 85 (1997-ben frissítve)

| | Gyapotmag- olaj | Szólómag- olaj | Mustármag- olaj | Pálmaolaj | Pálmaolein | Pálmasztear- in | Pálmamag- olaj | Sáfránysze- klice-olaj | Sáfránysze- klice-olaj, nagy olajsav- tartalmú | Szezám-mag-olaj | Tökmag-olaj* |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|---|--------------------------|-------------------------|
| Relatív sűrűség (x °C/ víz 20 °C) | 0,918–0,926 x = 20 °C | 0,920–0,926 x = 20 °C | 0,910–0,921 x = 20 °C | 0,891–0,899 x = 50 °C | 0,899–0,920 x = 40 °C | 0,881–0,891 x = 60 °C | 0,899–0,914 x = 40 °C | 0,922–0,927 x = 20 °C | 0,913–0,919 x = 20 °C | 0,915–0,923 x = 20 °C | 0,903–0,926 X = 20°C |
| Törés-mutató (N _D 40 °C) | 1,458–1,466 | 1,467–1,477 | 1,461–1,469 | 1,454–1,456 | 1,458–1,460 | 1,447–1,452 60 °C-on | 1,448–1,452 | 1,467–1,470 | 1,460–1,464 | 1,465–1,469 | 1,465–1,466 |
| Elszap- panosítási szám (mg KOH/g étolaj) | 189–198 | 188–194 | 168–184 | 190–209 | 194–202 | 193–205 | 230–254 | 186–198 | 186–194 | 187–195 | 174–203 |
| Jódszám | 100–123 | 128–150 | 92–125 | 50,0–55,0 | ≥ 56 | ≤ 48 | 14,1–21,0 | 136–148 | 80–100 | 104–120 | 103–133 |
| El nem szappanosít- ható anyag (g/kg) | ≤ 15 | ≤ 20 | ≤ 15 | ≤ 12 | ≤ 13 | ≤ 9 | ≤ 10 | ≤ 15 | ≤ 10 | ≤ 20 | ≤ 18 |

Forrás: Codex Alimentarius Standard for Named Vegetable Oils (CODEX-STAN 210), Amended 2003, 2005

* Forrás: Firestone D. (Szerk.), 2006: Physical and chemical characteristics of oils, fats, and waxes. Champaign (IL): AOCS Press, 237 p.

A NÖVÉNYI OLAJOK TOKOFEROL- ÉS TOKOTRIENOL-SZINTJE mg/kg étolaj

| | Napraforgó- olaj | Napraforgó- olaj, közepes olajsav- tartalmú | Napraforgó- olaj, nagy olajsav- tartalmú | Repceolaj | Szójaolaj | Kukorica- csira-olaj | Földi- mogyoró- olaj | Babasszu- olaj | Kókusz-olaj | Lenmag-olaj * |
|-------------------|---------------------|---|---|-----------|-----------|-------------------------|----------------------------|-------------------|-------------|------------------|
| Alfa-tokoferol | 403-935 | 488-668 | 400-1090 | 100-386 | 9-352 | 23-573 | 49-373 | ND | ND-17 | 5-10 |
| Béta-tokoferol | ND-45 | 19-52 | 10-35 | ND-140 | ND-36 | ND-356 | ND-41 | ND | ND-11 | ND |
| Gamma-tokoferol | ND-34 | 2.3-19.0 | 3-30 | 189-753 | 89-2307 | 268-2468 | 88-389 | ND | ND-14 | 430-575 |
| Delta-tokoferol | ND-7,0 | ND-1,6 | ND-17 | ND-22 | 154-932 | 23-75 | ND-22 | ND | ND | 4-8 |
| Alfa-tokotrienol | ND | ND | ND | ND | ND-69 | ND-239 | ND | 25-46 | ND-44 | ND |
| Gamma-tokotrienol | ND | ND | ND | ND | ND-103 | ND-450 | ND | 32-80 | ND-1 | ND |
| Delta-tokotrienol | ND | ND | ND | ND | ND | ND-20 | ND | 9-10 | ND | ND |
| ÖSSZES | 440-1520 | 509-741 | 450-1120 | 430-2680 | 600-3370 | 330-3720 | 170-1300 | 60-130 | ND-50 | 440-588 |

ND: Nem kimutatható; a meghatározás kimutatási határa tokoferol-féleségek szerint eltérő

Megjegyzés: A kukoricacsira-étolaj $\leq 0,05-52$ mg/kg béta-tokotrienolt is tartalmaz.

* Forrás: Firestone D. (Szerk.), 2006: Physical and chemical characteristics of oils, fats, and waxes. Champaign (IL): AOCS Press, 237 p.

| | Gyapotmag- olaj | Szólómag- olaj | Pálma-olaj | Pálma-olein | Pálma- sztearin | Pálmamag- olaj | Sáfrány- szeklice-olaj | Sáfrány- szeklice- olaj, nagy olajsav- tartalmú | Szezám- mag-olaj | Tökmagolaj | |
|-------------------|--------------------|-------------------|------------|-------------|--------------------|-------------------|---------------------------|---|---------------------|------------|-----------|
| | | | | | | | | | | 1. forrás | 2. forrás |
| Alfa-tokoferol | 136-674 | 16-38 | 4-193 | 30-280 | ND-100 | ND-44 | 234-660 | 234-660 | ND-3,3 | 12 | 27,1-75,1 |
| Béta-tokoferol | ND-29 | ND-89 | ND-234 | ND-250 | ND-50 | ND-248 | ND-17 | ND-13 | ND | ND | ND |
| Gamma-tokoferol | 138-746 | ND-73 | ND-526 | ND-100 | ND-50 | ND-257 | ND-12 | ND-44 | 521-983 | 285 | 75-493 |
| Delta-tokoferol | ND-21 | ND-4 | ND-123 | ND-100 | ND-50 | ND | ND | ND-6 | 4,0-21,0 | 4,0 | 35-1110 |
| Alfa-tokotrienol | ND | 18-107 | 4-336 | 50-500 | 20-150 | ND | ND | ND | ND | ND | ND |
| Gamma-tokotrienol | ND | 115-205 | 14-710 | 20-700 | 10-500 | ND-60 | ND-12 | ND-10 | ND-20 | 5,0 | ND |
| Delta-tokotrienol | ND | ND-3,2 | ND-377 | 40-120 | 5-150 | ND | ND | ND | ND | ND | ND |
| Béta-tokotrienol | ND | ND | ND | ND | ND | ND | ND | ND | ND | 9,0 | ND |
| ÖSSZES | 380-1200 | 240-410 | 150-1500 | 300-1800 | 100-700 | ND-260 | 240-670 | 250-700 | 330-1010 | NA | 589-1234 |

ND: Nem kimutatható; a meghatározás kimutatási határa tokoferol-féleségek szerint eltérő

NA: nincs adat

Ált. forrás: Codex Alimentarius Standard for Named Vegetable Oils (CODEX-STAN 210), Amended 2003, 2005

1. forrás: Firestone D. (Szerk.), 2006: Physical and chemical characteristics of oils, fats, and waxes. Champaign (IL): AOCS Press, 237 p.

2. forrás: Stevenson D.G., Eller F.J., Wang L., Jane J-L. et al. (2007): Oil and tocopherol content and composition of pumpkin seed oil in 12 cultivars. J. Agric. Food Chem. 55, 4005-4013. Az adatok a Cucurbita maxima D. fajra vonatkoznak!

A NÖVÉNYI OLAJOK DEZMETILSZTERIN-SZINTJE, AZ ÖSSZES SZTERINTARTALOM SZÁZALÉKÁBAN

| | Napraforgó- olaj | Napraforgó- olaj, közepes olajsav- tartalmú | Napraforgó- olaj, nagy olajsav- tartalmú | Repceolaj | Szójaolaj | Kukorica- csíra-olaj | Földi- mogyoró- olaj | Babasszu- olaj | Kókusz-olaj | Lenmag-olaj * |
|----------------------------------|---------------------|---|---|------------|-----------|-------------------------|----------------------------|-------------------|-------------|------------------|
| Koleszterin | ≤0,05–0,7 | 0,1–0,2 | ≤0,05–0,5 | ≤0,05–1,3 | 0,2–1,4 | 0,2–0,6 | ≤0,05–3,8 | 1,2–1,7 | ≤0,05–3,0 | ≤0,05–0,9 |
| Brasszikaszterin | ≤0,05–0,2 | ≤0,05–0,1 | ≤0,05–0,3 | 5,0–13,0 | ≤0,05–0,3 | ≤0,05–0,2 | ≤0,05–0,2 | ≤0,05–0,3 | ≤0,05–0,3 | 0,1–0,7 |
| Kampeszterin | 6,5–13,0 | 9,1–9,6 | 5,0–13,0 | 24,7–38,6 | 15,8–24,2 | 16,0–24,1 | 12,0–19,8 | 17,7–18,7 | 6,0–11,2 | 25,0–31,0 |
| Sztigmaszterin | 6,0–13,0 | 9,0–9,3 | 4,5–13,0 | 0,2–1,0 | 14,9–19,1 | 4,3–8,0 | 5,4–13,2 | 8,7–9,2 | 11,4–15,6 | 6,0–9,0 |
| Béta-szitoszterin | 50,0–70,0 | 56,0–58,0 | 42,0–70,0 | 45,1–57,9 | 47,0–60 | 54,8–66,6 | 47,4–69,0 | 48,2–53,9 | 32,6–50,7 | 45,0–53,0 |
| Delta-5-avenaszterin | ≤0,05–6,9 | 4,8–5,3 | 1,5–6,9 | 2,5–6,6 | 1,5–3,7 | 1,5–8,2 | 5,0–18,8 | 16,9–20,4 | 20,0–40,7 | 8,0–12,0 |
| Delta-7-sztigmaszterin | 6,5–24,0 | 7,7–7,9 | 6,5–24,0 | ≤0,05–1,3 | 1,4–5,2 | 0,2–4,2 | ≤0,05–5,1 | ≤0,05 | ≤0,05–3,0 | ≤0,05–3,0 |
| Delta-7-avenaszterin | 3,0–7,5 | 4,3–4,4 | ≤0,05–9,0 | ≤0,05–0,8 | 1,0–4,6 | 0,3–2,7 | ≤0,05–5,5 | 0,4–1,0 | ≤0,05–3,0 | ≤0,05–0,6 |
| Egyéb | ≤0,05–5,3 | 5,4–5,8 | 3,5–9,5 | ≤0,05–4,2 | ≤0,05–1,8 | ≤0,05–2,4 | ≤0,05–1,4 | ≤0,05 | ≤0,05–3,6 | NA |
| ÖSSZES SZTERIN (mg/kg étolaj) | 2400–5000 | NA | 1700–5200 | 4500–11300 | 1800–4500 | 7000–22100 | 900–2900 | 500–800 | 400–1200 | 2000–5000** |

Nem kimutatható: meghatározás szerint ≤ 0,05% (m/m)

NA: nincs adat

* Forrás: Firestone D. (Szerk.), 2006: Physical and chemical characteristics of oils, fats, and waxes. Champaign (IL): AOCS Press, 237 p.

** Forrás: Hui Y.H. (Szerk.), 1996: Bailey's industrial oil and fat products (5. Kiadás, 1. kötet). New York, Wiley, 528 p.

| | Gyapotmag- olaj | Szőlőmag- olaj | Pálmaolaj | Pálma-olein | Pálma- sztearin | Pálmamag- olaj | Sáfrány- szeklice-olaj | Sáfrány- szeklice- olaj, nagy olajsav- tartalmú | Szezám- mag-olaj | Tökmag-olaj * |
|----------------------------------|--------------------|-------------------|-----------|-------------|--------------------|-------------------|---------------------------|---|---------------------|------------------|
| Koleszterin | 0,7–2,3 | ≤0,05–0,5 | 2,6–6,7 | 2,6–7,0 | 2,5–5,0 | 0,6–3,7 | ≤0,05–0,7 | ≤0,05–0,5 | 0,1–0,5 | ≤0,05 |
| Brasszikaszterin | 0,1–0,3 | ≤0,05–0,2 | ≤0,05 | ≤0,05 | ≤0,05 | ≤0,05–0,8 | ≤0,05–0,4 | ≤0,05–2,2 | 0,1–0,2 | ≤0,05 |
| Kampeszterin | 6,4–14,5 | 7,5–14,0 | 18,7–27,5 | 12,5–39,0 | 15,0–26,0 | 8,4–12,7 | 9,2–13,3 | 8,9–19,9 | 10,1–20,0 | 0,90 |
| Sztigmaszterin | 2,1–6,8 | 7,5–12,0 | 8,5–13,9 | 7,0–18,9 | 9,0–15,0 | 12,0–16,6 | 4,5–9,6 | 2,9–8,9 | 3,4–12,0 | 1 - 3,51 |
| Béta-szitoszterin | 76,0–87,1 | 64,0–70,0 | 50,2–62,1 | 45,0–71,0 | 50,0–60,0 | 62,6–73,1 | 40,2–50,6 | 40,1–66,9 | 57,7–61,9 | ≤0,05 |
| Delta-5-avenaszterin | 1,8–7,3 | 1,0–3,5 | ≤0,05–2,8 | ≤0,05–3,0 | ≤0,05–3,0 | 1,4–9,0 | 0,8–4,8 | 0,2–8,9 | 6,2–7,8 | ≤0,05 |
| Delta-7-sztigmaszterin | ≤0,05–1,4 | 0,5–3,5 | 0,2–2,4 | ≤0,05–3,0 | ≤0,05–3,0 | ≤0,05–2,1 | 13,7–24,6 | 3,4–16,4 | 0,5–7,6 | 3,0 - 4,0 |
| Delta-7-avenaszterin | 0,8–3,3 | 0,5–1,5 | ≤0,05–5,1 | ≤0,05–6,0 | ≤0,05–3,0 | ≤0,05–1,4 | 2,2–6,3 | ≤0,05–8,3 | 1,2–5,6 | 10,0 |
| Egyéb | ≤0,05–1,5 | ≤0,05–5,1 | ≤0,05 | ≤0,05–10,4 | ≤0,05–5,0 | ≤0,05–2,7 | 0,5–6,4 | 4,4–11,9 | 0,7–9,2 | 84,0 ×× |
| ÖSSZES SZTERIN (mg/kg étolaj) | 2700–6400 | 2000–7000 | 300–700 | 270–800 | 250–500 | 700–1400 | 2100–4600 | 2000–4100 | 4500–19000 | NA |

Nem kimutatható: meghatározás szerint ≤ 0,05% (m/m)

Ált. forrás: Codex Alimentarius Standard for Named Vegetable Oils (CODEX-STAN 210), Amended 2003, 2005

NA: nincs adat

* Forrás: Firestone D. (Szerk.), 2006: Physical and chemical characteristics of oils, fats, and waxes. Champaign (IL): AOCS Press, 237 p.

×× Számított érték: a forrás által megadott egyéb szterinek összeadva