## Tabelle: Verteilung Fettsäuren verschiedener Speiseöle





... Verhältnis SFA:MUFA:PUFA **UND**  $\Omega$  6 :  $\Omega$  3 gut bis sehr gut



... Verhältnis SFA:MUFA:PUFA **ODER**  $\Omega$  6 :  $\Omega$  3 gut bis sehr gut

100 g Öl	Gesättigte FS Palmitinsäure (SFA) %	Einfach ungesättigte FS Ölsäure (MUFA) %	Zweifach ungesättigte FS Linolsäure (PUFA) %	Dreifach ungesättigte FS Linolensäure (PUFA) %	Optimales Verhältnis SFA: MUFA: PUFA = 10:10:80%	Optimales Verhältnis $\Omega 6: \Omega 3$ = $5:1$
Distelöl	9,0	14,0	76,7	0,3	9:14:77	11,6 : 1
Erdnussöl	21,4	44,1	34,3	0,2	21:44:44	k.A.
Hanföl	10,0	12,8	56,0	21,2	10:13:77	2,9:1
Haselnussöl	7,7	80,4	11,7	0,2	8:80:12	k.A.
Kürbiskernöl	18,0	36,1	45,7	0,2	18:36:46	102 : 1
Leindotteröl	10,0	35,0	15,7	37,0	10:36:54	0,48 : 1
Leinöl	8,3	19,0	14,7	58,0	8:19:73	0,27 : 1
Macadamianussöl	13,0	84,0	3,0	0,0	13:84:3	k.A:
Mandelöl	11,0	62,0	26,0	1,0	11:62:27	118 : 1
Mohnöl	12,6	19,4	67,0	1,0	13:19:68	72,8 : 1
Olivenöl	12,0	78,0	9,0	1,0	12:78:10	11:1
Rapsöl	8,0	65,0	19,0	8,0	8:65:27	2,15 : 1
Sesamöl	16,4	41,0	42,0	0,6	16:41:43	111:1
Sonnenblumenöl	12,0	24,8	63,0	0,2	12:25:63	282 : 1
Traubenkernöl	12,0	12,0	75,6	0,4	12:12:76	137 : 1
Trüffelöl	10,9	31,3	57,5	0,3	11:31:58	191 : 1
Walnussöl	8,9	17,0	61,3	12,8	9:17:74	4,37 : 1

FS ... Fettsäuren

SFA ... Gesättigte Fettsäuren

MUFA ... Einfach ungesättigte Fettsäuren PUFA ... Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

k.A. ... keine Angabe