

(Quelle: nach [18]) (<http://dc.uni-bielefeld.de/dc2/haus/fette.htm>)

Fettsäuren	Butter	Schweine- schmalz	Rinder- talg	Walöl	Kokos- fett	Oliven- öl	Sonnen- blumenöl	Leinöl
gesättigte								
Buttersäure (C ₃ H ₇ COOH)	3%	-	-	-	-	-	-	-
Laurinsäure (C ₁₁ H ₂₃ COOH)	3%	-	-	-	48%	-	-	-
Palmitinsäure (C ₁₅ H ₃₁ COOH)	27%	27%	30%	18%	9%	15%	5%	7%
Stearinsäure (C ₁₇ H ₃₅ COOH)	10%	14%	20%	1%	3%	2%	2%	3%
andere Fettsäuren	18%	2%	4%	10%	32%	2%	1%	-
ungesättigte								
Ölsäure (C ₁₇ H ₃₃ COOH)	30%	45%	39%	32%	6%	71%	27%	18%
Linolsäure (C ₁₇ H ₃₁ COOH)	4%	8%	3%	5%	2%	8%	65%	14%
Linolensäure (C ₁₇ H ₂₉ COOH)	1%	-	-	-	-	-	-	58%
andere Fettsäuren	4%	4%	4%	16%	-	2%	-	-
Schmelz- bereich (in °C)	30 bis 36	27 bis 29	42 bis 49	unter 0	20 bis 23	-2 bis 0	-18 bis +11	-27 bis -16