

Répartition acides gras %	Nature de la matière grasse					
	Suif	Saindoux	Beurre	<i>Clupea harengus</i>	<i>Sardina pilchardus</i>	<i>Brvoortia tyrannus</i>
				Hareng	Sardine	Menhaden
C4 :0	-	-	2,8 – 4,5	-	-	-
C5 :0	-	-	0,5 – 2,5	-	-	-
C6 :0	-	-	1,1 – 3	-	-	-
C8 :0	-	-	1 – 2,1	-	-	-
C10 :0	-	-	2,1 – 3,9	-	-	-
C12 :0	-	-	2,6 – 4,2	0,1	0,1	0,15
C14 :0	2,8 – 4	1,3 – 1,8	10,2 – 17,5	6,1	6,7	7,3
C15 :0	0,4 – 0,5	0 – 0,2	-	0,4	0,7	0,6
C16 :0	23 – 27	23 – 26	22,3 – 38,5	11,2	18,3	19,5
C17 :0	1 – 1,4	0,3 – 0,5	-	0,6	1	1,1
C18 :0	15,5 – 23	12,8 – 17,7	6,6 – 13,5	2,2	4,2	4,6
C19 :0				0,3	0,4	0,4
C20 :0	0,1 – 0,2	0 – 0,3	<0,5	0,1	0,4	0,4
C21 :0	-	-	-	0,1	0,1	0
C22 :0	-	-	-	0,15	0,2	0,2
C23 :0	-	-	-	0,1	0,1	0,1
C24 :0	-	-	-	0,2	0,1	0,2
<b>Saturés totaux</b>	<b>45 - 36</b>	<b>37 – 45,5</b>	<b>49 - 86</b>	<b>21,5</b>	<b>32,3</b>	<b>34,55</b>
C14 :1	0,5 – 1	Traces	-	-	-	-
C16 :1	2,3 – 4,2	1,4 – 3,7	1,9 – 2,6	7,3	6,2	9
C17 :1	-	0,2 – 0,4	-	0,3	0,3	-
C18 :1	36 – 43	39 – 45	16 – 35	10,3	13	13,2
C20 :1	0,1 – 0,6	0,5 – 1,3	<0,5	-	-	-
C22 :1	-	-	-	21,1	3,8	0,6
C24 :1	-	-	-	0,8	0,6	0,3
<b>Monoinsaturés totaux</b>	<b>39 – 45</b>	<b>41 – 51</b>	<b>18 - 38</b>	<b>39,8</b>	<b>23,9</b>	<b>23,1</b>
C16 :2	-	-	-	0,6	1,1	1,8
C16 :3	-	-	-	6,7	0,6	1,6
C16 :4	-	-	-	1,3	1,7	2,5
C18 :2	1,4 – 3,9	8,5 – 12	1,3 – 2,9	1	1,5	1,7
C18 :3	0,3 – 0,8	0,6 – 1,2	0,7 – 4,8	2,1	1,3	1,6
C18 :4	-	-	-	0,1	0,1	0,2
C20 :2	-	-	-	0,15	0,4	0,7
C20 :3	-	-	-	0,4	0,9	1
C20 :4	-	-	-	0,8	1,1	1,5
C20 :5*	-	-	-	7,4	11	11
C21 :5	-	-	-	0,2	0,5	0,6
C22 :2	-	-	-	0,2	0,1	0,2
C22 :3	-	-	-	-	0,2	0,1
C22 :4	-	-	-	0,3	0,7	0,5
C22 :5	-	-	-	0,8	1,3	1,9
C22 :6**	-	-	-	6,7	13	9,1
<b>Polyinsaturés totaux</b>	<b>1,5 - 5</b>	<b>9 - 13</b>	<b>2 – 7,7</b>	<b>28,8</b>	<b>35,5</b>	<b>35,7</b>

\*C20 :5 (EPA) acide écosapentaénoïque C20 :5 Δ5c,8c,11c,14c, 17c, \*\*C22 :6 (DHA) acide docosahéxaénoïque C22 :6 Δ4c,7c,10c,13c,16c,19c