

# JASの品質状況

## 最近2ヶ年間の品質値

品名	種類名	年次	件数	色(ロビホント法133.4mmルY・R)									酸 価				水分及びきょう雑物(%)				不けん化物(%)			
				JAS規格	Y最高	Y最低	Y平均	JAS規格	R最高	R最低	R平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	
食用サフラワー油	精製サフラワー油 (ハイオレック)	2019	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	0.10以下	-	-	-	1.0以下	-	-	-	
		2020	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	サフラワーサラダ油 (ハイリノール)	2019	39	黄20以下	10	5	7	赤2.0以下	1.0	0.5	0.8	0.15以下	0.05	0.02	0.04	〃	0.019	0.007	0.011	〃	0.53	0.44	0.47	
		2020	32	-	10	4	5	-	0.9	0.3	0.5	-	0.05	0.02	0.04	-	0.018	0.006	0.011	-	0.53	0.40	0.44	
	サフラワーサラダ油 (ハイオレック)	2019	133	〃	6	2	3	〃	0.7	0.2	0.4	〃	0.05	0.02	0.03	〃	0.022	0.005	0.011	〃	0.54	0.40	0.45	
		2020	129	-	7	1	3	-	0.8	0.1	0.4	-	0.07	0.02	0.03	-	0.027	0.004	0.011	-	0.55	0.36	0.43	
	サフラワーサラダ油 (混合品)	2019	0	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	-	-	-	
		2020	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
食用ぶどう油	精製ぶどう油	2019	11	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.06	0.04	0.05	〃	0.012	0.007	0.010	1.5以下	0.49	0.42	0.45	
		2020	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.09	0.04	0.06	-	0.025	0.008	0.014	-	0.48	0.43	0.45	
食用大豆油	精製大豆油	2019	402	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	0.06	0.03	0.04	〃	0.048	0.004	0.011	1.0以下	0.57	0.47	0.52	
		2020	392	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.07	0.02	0.04	-	0.046	0.003	0.011	-	0.57	0.46	0.51	
	大豆サラダ油	2019	388	黄25以下	8	3	6	赤2.5以下	0.9	0.3	0.6	0.15以下	0.06	0.02	0.04	〃	0.031	0.004	0.011	〃	0.58	0.46	0.52	
		2020	391	-	9	3	5	-	0.9	0.3	0.5	-	0.06	0.02	0.04	-	0.030	0.003	0.011	-	0.58	0.45	0.51	
食用ひまわり油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	2019	11	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.06	0.03	0.04	〃	0.012	0.004	0.008	1.5以下	0.61	0.52	0.57	
		2020	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.04	0.03	0.03	-	0.012	0.005	0.008	-	0.57	0.51	0.54	
	精製ひまわり油 (混合品)	2019	20	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	0.05	0.03	0.04	〃	0.014	0.007	0.010	〃	0.59	0.49	0.55	
		2020	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.04	0.03	0.03	-	0.013	0.005	0.008	-	0.59	0.52	0.56	
	ひまわりサラダ油 (ハイオレック)	2019	51	黄20以下	8	3	4	赤2.0以下	0.9	0.4	0.5	0.15以下	0.06	0.02	0.03	〃	0.020	0.005	0.011	〃	0.58	0.48	0.53	
		2020	47	-	5	2	4	-	0.6	0.1	0.4	-	0.05	0.02	0.03	-	0.019	0.006	0.010	-	0.56	0.45	0.50	
ひまわりサラダ油 (混合品)	2019	23	〃	7	3	4	〃	0.7	0.4	0.5	〃	0.05	0.03	0.04	〃	0.012	0.006	0.009	〃	0.59	0.49	0.54		
	2020	20	-	6	4	5	-	0.6	0.4	0.5	-	0.04	0.03	0.04	-	0.012	0.003	0.008	-	0.57	0.48	0.54		
食用とうもろこし油	精製とうもろこし油	2019	153	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.11	0.03	0.07	〃	0.033	0.005	0.014	2.0以下	1.11	0.88	0.97	
		2020	163	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.13	0.04	0.07	-	0.040	0.006	0.014	-	1.13	0.88	0.98	
	とうもろこしサラダ油	2019	362	黄35以下	17	5	10	赤3.5以下	1.7	0.5	1.0	0.15以下	0.12	0.03	0.08	〃	0.035	0.005	0.014	〃	1.05	0.88	0.96	
2020		365	-	18	5	10	-	1.8	0.5	1.1	-	0.12	0.03	0.08	-	0.041	0.004	0.013	-	1.08	0.84	0.97		
食用綿実油	綿実油	2019	4	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.50以下	0.05	0.03	0.04	0.20以下	0.017	0.007	0.012	1.5以下	0.65	0.63	0.64	
		2020	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.05	0.03	0.04	-	0.014	0.008	0.011	-	0.65	0.65	0.65	
	精製綿実油	2019	40	〃	-	-	-	〃	-	-	-	0.20以下	0.04	0.03	0.03	0.10以下	0.018	0.005	0.011	〃	0.56	0.49	0.53	
		2020	37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.04	0.03	0.03	-	0.024	0.005	0.011	-	0.73	0.47	0.54	
	綿実サラダ油	2019	85	黄35以下	19	11	17	赤3.5以下	1.9	1.1	1.7	0.15以下	0.06	0.03	0.04	〃	0.030	0.005	0.013	〃	0.65	0.51	0.56	
		2020	75	-	21	4	16	-	2.1	0.5	1.6	-	0.06	0.02	0.04	-	0.025	0.006	0.012	-	0.69	0.50	0.58	

品名	種類名	年次	件数	色(ピホント法133.4mmセルY・R)									酸価			水分及びきょう雑物(%)				不けん化物(%)			
				JAS規格	Y最高	Y最低	Y平均	JAS規格	R最高	R最低	R平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均
食用ごま油	ごま油	2019	214	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	4.0以下	2.73	0.17	1.40	0.25以下	0.108	0.017	0.052	2.5以下	1.78	1.20	1.58
		2020	243		-	-	-		-	-	-		2.58	0.14	1.52		0.098	0.015	0.051		1.78	1.20	1.57
	精製ごま油	2019	87	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.20	0.05	0.10	0.10以下	0.065	0.008	0.028	2.0以下	1.49	1.11	1.23
		2020	80		-	-	-		-	-	0.16		0.04	0.09	0.069		0.011	0.032	1.43		1.05	1.22	
	ごまサラダ油	2019	24	黄25以下	13	3	6	赤3.5以下	1.4	0.4	0.7	0.15以下	0.15	0.09	0.12	"	0.068	0.017	0.033	"	1.49	1.20	1.31
		2020	24		9	4	6		0.9	0.4	0.6		0.13	0.08	0.10		0.060	0.016	0.034		1.49	1.19	1.31
食用なたね油	なたね油	2019	140	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	2.0以下	1.40	0.05	0.34	0.20以下	0.060	0.006	0.026	1.5以下	1.09	0.84	0.95
		2020	136		-	-	-		-	-	-		1.04	0.05	0.30		0.065	0.006	0.025		1.09	0.81	0.93
	精製なたね油	2019	568	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.06	0.03	0.05	0.10以下	0.052	0.004	0.011	"	1.03	0.69	0.93
		2020	566		-	-	-		-	-	0.08		0.03	0.05	0.048		0.003	0.011	1.09		0.65	0.93	
	なたねサラダ油	2019	842	黄20以下	10	2	6	赤2.0以下	1.1	0.3	0.6	0.15以下	0.07	0.02	0.04	"	0.057	0.005	0.013	"	1.08	0.70	0.93
		2020	838		11	2	6		1.1	0.2	0.6		0.08	0.03	0.05		0.056	0.004	0.013		1.12	0.67	0.93
食用こめ油	精製こめ油	2019	192	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.05	0.01	0.03	"	0.026	0.005	0.010	4.5以下	2.75	2.34	2.51
		2020	201		-	-	-		-	-	0.06		0.02	0.03	0.027		0.004	0.011	2.71		2.26	2.48	
	こめサラダ油	2019	293	黄35以下	35	17	26	赤4.0以下	3.5	1.8	2.6	0.15以下	0.05	0.02	0.03	"	0.065	0.004	0.012	3.5以下	2.76	2.34	2.49
		2020	252		35	17	24		3.8	1.8	2.4		0.06	0.01	0.03		0.035	0.004	0.013		2.71	2.24	2.46
食用落花生油	精製落花生油	2019	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	"	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		2020	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
食用ハーム油	精製ハーム油	2019	349	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.09	0.03	0.05	"	0.024	0.004	0.010	"	0.28	0.20	0.24
		2020	352		-	-	-		-	-	0.09		0.03	0.05	0.020		0.003	0.009	0.32		0.19	0.24	
食用ハームオレイン	食用ハームオレイン	2019	287	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.14	0.04	0.06	"	0.024	0.003	0.009	"	0.44	0.20	0.25
		2020	290		-	-	-		-	-	0.16		0.04	0.06	0.033		0.003	0.009	0.42		0.18	0.25	
食用ハーム核油	精製ハーム核油	2019	70	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	"	0.05	0.02	0.04	"	0.032	0.004	0.013	"	0.26	0.20	0.23
		2020	59		-	-	-		-	-	0.05		0.02	0.04	0.025		0.006	0.012	0.29		0.20	0.25	
食用やし油	精製やし油	2019	120	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.05	0.01	0.03	"	0.026	0.005	0.013	"	0.26	0.20	0.23
		2020	118		-	-	-		-	-	0.05		0.02	0.03	0.037		0.005	0.013	0.27		0.18	0.23	
食用調合油	調合油	2019	186	良好	-	-	-	良好	-	-	-	0.50以下(注1)	1.39	0.09	0.75	0.20以下	0.079	0.015	0.037	1.5以下(注3)	1.53	0.52	1.13
		2020	181		-	-	-		-	-	1.66		0.07	0.83	0.072		0.013	0.036	1.45		0.52	1.10	
	精製調合油	2019	450	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.10	0.02	0.05	0.10以下	0.034	0.003	0.010	1.5以下(注4)	2.54	0.22	0.72
		2020	447		-	-	-		-	-	0.10		0.02	0.05	0.036		0.004	0.010	2.40		0.21	0.73	
	調合サラダ油	2019	459	黄35以下	10	4	6	赤3.5以下	1.0	0.4	0.7	0.15以下(注2)	0.07	0.03	0.05	"	0.048	0.004	0.012	"	1.00	0.50	0.73
		2020	446		14	3	6		1.4	0.3	0.6		0.10	0.02	0.05		0.036	0.003	0.011		1.58	0.50	0.72
香味食用油	香味食用油	2019	24	"	-	-	-	"	-	-	-	2.0以下	0.08	0.06	0.07	0.20以下	0.014	0.005	0.008	5.0以下	0.82	0.23	0.57
		2020	24		-	-	-		-	-	0.09		0.06	0.07	0.014		0.003	0.007	0.83		0.24	0.56	





品名	種類名	年次	件数	けん化価			よう素価(ウイス法)				屈折率(注1)				比重(注2)				
				JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均
食用ごま油	ごま油	2019	214	184~193	188.8	188.0	188.3	104~118	113.9	106.6	109.7	1.470~1.474	1.4718	1.4710	1.4714	0.914~0.922	0.9198	0.9178	0.9192
		2020	243		188.8	187.6	188.2		112.6	107.3	110.1		1.4719	1.4710	1.4715		0.9200	0.9180	0.9193
	精製ごま油	2019	87	"	188.6	188.2	188.4	"	112.2	106.9	109.7	"	1.4716	1.4708	1.4712	"	0.9191	0.9174	0.9182
		2020	80		188.8	187.9	188.4		113.0	106.3	109.4		1.4715	1.4708	1.4711		0.9188	0.9177	0.9182
	ごまサラダ油	2019	24	"	188.6	188.3	188.4	"	111.8	108.1	110.1	"	1.4716	1.4708	1.4712	"	0.9192	0.9175	0.9183
		2020	24		188.7	187.9	188.4		112.9	108.1	109.7		1.4714	1.4710	1.4711		0.9186	0.9179	0.9182
食用なたね油	なたね油	2019	140	169~193	188.5	187.8	188.1	94~126	117.4	107.1	112.6	1.469~1.474	1.4716	1.4703	1.4710	0.907~0.919	0.9168	0.9154	0.9161
		2020	136		188.6	187.7	188.1		116.6	108.8	113.9		1.4715	1.4705	1.4712		0.9168	0.9152	0.9163
	精製なたね油	2019	568	"	188.5	172.9	187.3	"	116.3	96.7	111.3	"	1.4717	1.4692	1.4710	"	0.9170	0.9099	0.9157
		2020	566		188.5	172.1	187.4		117.2	96.8	112.9		1.4717	1.4692	1.4711		0.9170	0.9097	0.9159
	なたねサラダ油	2019	842	"	188.4	187.6	188.0	"	117.1	97.5	112.4	"	1.4717	1.4693	1.4710	"	0.9170	0.9137	0.9160
		2020	838		188.5	187.5	188.1		117.0	97.5	113.8		1.4716	1.4693	1.4712		0.9168	0.9138	0.9162
食用こめ油	精製こめ油	2019	192	180~195	187.0	186.6	186.8	92~115	105.0	100.0	102.8	1.469~1.472	1.4713	1.4705	1.4709	0.915~0.921	0.9180	0.9171	0.9176
		2020	201		187.2	186.3	186.8		104.8	100.7	102.7		1.4712	1.4706	1.4709		0.9182	0.9171	0.9176
	こめサラダ油	2019	293	"	187.1	186.6	186.8	"	105.7	99.9	102.8	"	1.4713	1.4706	1.4709	"	0.9181	0.9170	0.9176
		2020	252		187.2	186.2	186.8		105.7	100.6	102.8		1.4712	1.4706	1.4709		0.9180	0.9171	0.9175
食用落花生油	精製落花生油	2019	0	188~196	-	-	-	86~103	-	-	-	1.468~1.471	-	-	-	0.910~0.916	-	-	-
		2020	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	
食用パーム油	精製パーム油	2019	349	190~209	197.7	197.1	197.4	50~55	53.2	50.4	51.8	1.457~1.460	1.4583	1.4578	1.4581	0.897~0.905	0.9009	0.9005	0.9007
		2020	352		197.9	197.0	197.4		53.3	50.8	52.0		1.4583	1.4580	1.4581		0.9010	0.9005	0.9008
食用パームオレイン	食用パームオレイン	2019	287	194~202	196.2	194.8	195.5	56~72	68.2	56.1	61.5	1.458~1.461	1.4600	1.4586	1.4592	0.900~0.907	0.9026	0.9009	0.9015
		2020	290		196.3	194.6	195.6		67.9	56.0	61.3		1.4600	1.4586	1.4592		0.9025	0.9009	0.9015
食用パーム核油	精製パーム核油	2019	70	230~254	243.4	242.3	242.8	14~22	18.7	17.0	17.8	1.449~1.452	1.4512	1.4508	1.4509	0.900~0.913	0.9089	0.9083	0.9086
		2020	59		243.5	240.3	242.9		19.7	16.8	18.0		1.4513	1.4507	1.4510		0.9089	0.9082	0.9086
食用やし油	精製やし油	2019	120	248~264	254.8	253.5	254.1	7~11	9.9	8.1	8.8	1.448~1.450	1.4493	1.4489	1.4490	0.909~0.917	0.9109	0.9103	0.9106
		2020	118		254.9	253.2	254.3		9.9	8.0	8.9		1.4494	1.4489	1.4491		0.9110	0.9104	0.9108

(注1) 25°Cただし、精製パーム油、食用パームオレイン、精製パーム核油、精製やし油は40°C

(注2) 25°C/25°Cただし、精製パーム油、食用パームオレイン、精製パーム核油、精製やし油は40°C/25°C