

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セルY・R)								酸 価				水分及びきよう雑物(%)				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)	2021	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	0.10以下	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		2022	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	サフラワーサタ'油 (ハイリノール)	2021	32	黄20以下	4	3	4	赤2.0以下	0.5	0.3	0.4	0.15以下	0.06	0.02	0.04	"	0.028	0.007	0.012	"	0.49	0.39	0.43
		2022	30		7	4	5		0.8	0.3	0.5		0.06	0.02	0.04		0.035	0.008	0.018		0.48	0.37	0.42
	サフラワーサタ'油 (ハイオレック)	2021	126	"	5	1	3	"	0.5	0.1	0.3	"	0.05	0.02	0.03	"	0.023	0.005	0.011	"	0.49	0.34	0.41
		2022	127		4	1	2		0.4	0.1	0.2		0.05	0.02	0.03		0.028	0.006	0.014		0.45	0.30	0.37
	サフラワーサタ'油 (混 合 品)	2021	0	"	-	-	-	"	-	-	-	"	-	-	-	"	-	-	-	"	-	-	-
		2022	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
食 用 ぶ どう 油	精製ぶどう油	2021	11	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.08	0.04	0.06	"	0.017	0.009	0.012	1.5以下	0.48	0.43	0.47
		2022	18		-	-	-		-	-	-		0.06	0.04	0.05		0.023	0.009	0.015		0.50	0.40	0.46
食 用 大 豆 油	精 製 大 豆 油	2021	384	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.06	0.02	0.04	"	0.028	0.003	0.010	1.0以下	0.58	0.45	0.53
		2022	386		-	-	-		-	-	-		0.07	0.03	0.04		0.035	0.003	0.012		0.58	0.45	0.52
	大 豆 サラダ'油	2021	424	黄25以下	7	2	4	赤2.5以下	0.8	0.1	0.4	0.15以下	0.07	0.02	0.04	"	0.027	0.003	0.010	"	0.58	0.44	0.52
		2022	428		7	3	5		0.8	0.3	0.5		0.07	0.03	0.05		0.033	0.004	0.012		0.59	0.44	0.51
食 用 ひ ま わ り 油	精製ひまわり 油 (ハイリノール)	2021	15	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.05	0.03	0.04	"	0.013	0.005	0.008	1.5以下	0.60	0.52	0.55
		2022	10		-	-	-		-	-	-		0.05	0.03	0.04		0.022	0.005	0.010		0.55	0.50	0.53
	精製ひまわり 油 (混 合 品)	2021	16	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.05	0.03	0.04	"	0.014	0.006	0.008	"	0.58	0.50	0.55
		2022	16		-	-	-		-	-	-		0.05	0.03	0.04		0.017	0.005	0.010		0.57	0.49	0.53
	ひまわりサタ' 油 (ハイオレック)	2021	48	黄20以下	4	1	3	赤2.0以下	0.4	0.1	0.2	0.15以下	0.05	0.03	0.04	"	0.034	0.006	0.012	"	0.58	0.41	0.47
		2022	47		6	2	3		0.5	0.2	0.3		0.09	0.03	0.05		0.030	0.006	0.014		0.54	0.39	0.48
	ひまわりサタ' 油 (混 合 品)	2021	21	"	5	3	4	"	0.6	0.4	0.5	"	0.05	0.03	0.04	"	0.012	0.003	0.008	"	0.58	0.50	0.55
		2022	19		4	3	4		0.4	0.3	0.4		0.05	0.03	0.04		0.020	0.005	0.010		0.55	0.47	0.51
食 用 と う も ろ こ し 油	精製とうもろこし 油	2021	154	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.11	0.03	0.06	"	0.038	0.004	0.014	2.0以下	1.10	0.78	1.00
		2022	156		-	-	-		-	-	-		0.14	0.02	0.06		0.035	0.004	0.016		1.10	0.90	1.00
	とうもろこしサタ' 油	2021	363	黄35以下	14	5	9	赤3.5以下	1.4	0.6	0.9	0.15以下	0.11	0.03	0.08	"	0.050	0.003	0.013	"	1.13	0.86	0.99
		2022	362		11	7	9		1.2	0.7	0.9		0.12	0.02	0.07		0.042	0.004	0.015		1.09	0.85	0.98
食 用 綿 実 油	綿 実 油	2021	1	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.50以下	0.04	0.04	0.04	0.20以下	0.010	0.010	0.010	1.5以下	0.65	0.65	0.65
		2022	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	精製綿実油	2021	40	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.05	0.03	0.03	0.10以下	0.032	0.005	0.013	"	0.76	0.37	0.59
		2022	41		-	-	-		-	-	-		0.04	0.03	0.03		0.040	0.007	0.016		0.88	0.50	0.64
	綿実サタ'油	2021	72	黄35以下	19	10	16	赤3.5以下	1.9	1.1	1.6	0.15以下	0.05	0.03	0.04	"	0.046	0.005	0.013	"	0.69	0.50	0.57
		2022	71		20	11	16		2.0	1.1	1.7		0.05	0.03	0.04		0.034	0.006	0.014		0.84	0.45	0.62

品名	種類名	年次	件数	色(ロビ'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	2021	245	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	4.0以下	2.73	0.14	1.59	0.25以下	0.098	0.017	0.052	2.5以下	1.79	1.30	1.61
		2022	243		-	-	-		-	-	-		3.05	0.15	1.54		0.105	0.017	0.057		1.79	1.21	1.60
	精製ごま油	2021	92	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.17	0.04	0.10	0.10以下	0.065	0.007	0.031	2.0以下	1.54	1.05	1.23
		2022	98		-	-	-		-	-	-		0.13	0.04	0.09		0.069	0.008	0.029		1.42	1.05	1.24
	ごまサラタ'油	2021	24	黄25以下	9	4	6	赤3.5以下	0.9	0.4	0.6	0.15以下	0.11	0.09	0.10	"	0.068	0.017	0.040	"	1.54	1.13	1.32
		2022	24		8	4	6		0.8	0.3	0.6		0.13	0.09	0.11		0.069	0.020	0.041		1.35	1.06	1.25
食用なたね油	なたね油	2021	132	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	2.0以下	0.91	0.05	0.26	0.20以下	0.082	0.004	0.024	1.5以下	1.07	0.82	0.97
		2022	114		-	-	-		-	-	-		1.07	0.06	0.25		0.069	0.006	0.030		1.13	0.89	0.97
	精製なたね油	2021	602	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.10	0.03	0.05	0.10以下	0.039	0.002	0.011	"	1.13	0.65	0.93
		2022	583		-	-	-		-	-	-		0.10	0.03	0.05		0.063	0.003	0.013		1.07	0.67	0.93
	なたねサラタ'油	2021	842	黄20以下	11	2	5	赤2.0以下	1.0	0.2	0.5	0.15以下	0.10	0.02	0.05	"	0.051	0.003	0.012	"	1.14	0.69	0.93
		2022	820		10	3	6		1.0	0.3	0.6		0.10	0.03	0.05		0.058	0.003	0.015		1.09	0.68	0.93
食用こめ油	精製こめ油	2021	198	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.11	0.01	0.03	"	0.036	0.004	0.011	4.5以下	2.72	2.25	2.47
		2022	196		-	-	-		-	-	-		0.07	0.02	0.03		0.035	0.004	0.012		2.69	2.20	2.48
	こめサラタ'油	2021	251	黄35以下	34	14	21	赤4.0以下	3.4	1.4	2.1	0.15以下	0.09	0.01	0.03	"	0.043	0.004	0.013	3.5以下	2.72	2.27	2.45
		2022	247		35	14	22		3.8	1.5	2.2		0.07	0.02	0.03		0.042	0.005	0.015		3.43	2.20	2.47
食用落花生油	精製落花生油	2021	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	"	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		2022	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
食用ハ'ーム油	精製ハ'ーム油	2021	345	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.09	0.04	0.05	"	0.030	0.003	0.010	"	0.30	0.19	0.25
		2022	333		-	-	-		-	-	-		0.10	0.04	0.05		0.032	0.002	0.011		0.29	0.19	0.24
食用ハ'ームオレイン	食用ハ'ームオレイン	2021	287	-	-	-	-	-	-	-	-	"	0.15	0.04	0.06	"	0.026	0.002	0.009	"	0.45	0.19	0.26
		2022	276		-	-	-		-	-	-		0.16	0.04	0.06		0.037	0.003	0.011		0.39	0.19	0.24
食用ハ'ーム核油	精製ハ'ーム核油	2021	66	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	"	0.05	0.02	0.04	"	0.027	0.004	0.012	"	0.29	0.20	0.25
		2022	64		-	-	-		-	-	-		0.06	0.02	0.04		0.032	0.004	0.014		0.28	0.20	0.24
食用やし油	精製やし油	2021	120	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.05	0.02	0.03	"	0.036	0.004	0.013	"	0.32	0.19	0.24
		2022	117		-	-	-		-	-	-		0.06	0.01	0.03		0.031	0.005	0.014		0.28	0.19	0.22
食用調合油	調合油	2021	206	良好	-	-	-	良好	-	-	-	0.50以下 (注1)	1.79	0.08	0.91	0.20以下	0.067	0.011	0.034	1.5以下 (注3)	1.41	0.52	1.14
		2022	202		-	-	-		-	-	-		1.47	0.07	0.87		0.075	0.012	0.035		1.48	0.54	1.14
	精製調合油	2021	448	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.10	0.02	0.05	0.10以下	0.059	0.003	0.010	1.5以下 (注4)	2.33	0.20	0.75
		2022	425		-	-	-		-	-	-		0.10	0.02	0.05		0.035	0.003	0.011		2.40	0.19	0.77
	調合サラタ'油	2021	435	黄35以下	10	3	5	赤3.5以下	1.0	0.3	0.5	0.15以下 (注2)	0.07	0.03	0.05	"	0.036	0.003	0.011	"	1.55	0.53	0.72
		2022	420		10	4	5		1.0	0.3	0.5		0.08	0.03	0.05		0.036	0.004	0.013		1.55	0.50	0.72
香味食用油	香味食用油	2021	24	-	-	-	-	-	-	-	-	2.0以下	0.08	0.06	0.07	0.20以下	0.014	0.002	0.007	5.0以下	0.86	0.22	0.45
		2022	24		-	-	-		-	-	-		0.08	0.06	0.07		0.020	0.004	0.011		0.85	0.22	0.37

品 名	種 類 名	年次	件数	過酸化値(meq/kg)				上昇融点(℃)			
				JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均
食 用 ハー ム オレ イ ン	食 用 ハー ム オレ イ ン	2021	287	5.0以下	0.85	0.00	0.01	24以下	23.4	6.4	17.1
		2022	276		0.35	0.00	0.01		23.8	6.6	17.9
食 用 ハー ム 核 油	精 製 ハー ム 核 油	2021	66	-	-	-	-	24～30	28.1	27.6	27.9
		2022	64		-	-	-		28.2	27.6	27.9
食 用 や し 油	精 製 や し 油	2021	120	-	-	-	-	20～28	24.9	24.3	24.6
		2022	117		-	-	-		26.4	24.3	24.6

サンプル総件数 2021年 6,024 件
 2022年 5,897 件
 対前年比 97.9 %

(注1)ごま油の割合2.0以下

(注2)オリーブ油の割合0.40以下

(注3)ごま油の割合2.0以下、こめ油の割合3.0以下、

ごま油及びこめ油の割合3.5以下

(注4)こめ油の割合3.0以下

3-2 最近2ヶ年間の特性値

品名	種類名	年次	件数	けん化価			よう素価(ウィス法)				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
食用サフラワー油	精製サフラワー油 (ハイオレイック)	2021	0	186～194	-	-	-	80～100	-	-	-	1.466～ 1.470	-	-	-	0.910～ 0.916	-	-	-
		2022	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-		
	サフラワーサラダ油 (ハイリノール)	2021	32	"	190.6	190.0	190.2	136～148	144.2	140.6	142.6	1.473～ 1.476	1.4745	1.4741	1.4743	0.919～ 0.924	0.9210	0.9202	0.9208
		2022	30		190.5	190.1	190.3		144.1	140.0	142.5		1.4746	1.4742	1.4744		0.9213	0.9207	0.9209
	サフラワーサラダ油 (ハイオレイック)	2021	126	"	189.5	188.8	189.1	80～100	92.4	88.9	90.5	1.466～ 1.470	1.4686	1.4682	1.4683	0.910～ 0.916	0.9133	0.9123	0.9128
		2022	127		189.7	188.8	189.2		92.7	88.2	90.3		1.4685	1.4681	1.4682		0.9131	0.9123	0.9127
	サフラワーサラダ油 (混 合 品)	2021	0	"	-	-	-	80～148	-	-	-	1.466～ 1.476	-	-	-	0.910～ 0.924	-	-	-
		2022	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	
食 用 ぶ ど う 油	精製ぶどう油	2021	11	188～194	190.5	190.1	190.3	128～150	138.3	135.5	137.5	1.472～ 1.476	1.4738	1.4735	1.4737	0.918～ 0.923	0.9212	0.9199	0.9202
		2022	18		190.7	190.2	190.4		139.6	135.4	137.5		1.4738	1.4735	1.4736		0.9203	0.9199	0.9201
食 用 大 豆 油	精 製 大 豆 油	2021	384	189～195	191.1	190.4	190.8	124～139	133.7	127.7	131.2	1.472～ 1.475	1.4731	1.4725	1.4729	0.916～ 0.922	0.9194	0.9185	0.9190
		2022	386		191.2	190.4	190.8		133.2	126.7	130.7		1.4731	1.4724	1.4728		0.9194	0.9184	0.9191
	大 豆 サ ラ タ 油	2021	424	"	191.2	190.4	190.8	"	134.0	128.4	131.4	"	1.4732	1.4726	1.4729	"	0.9195	0.9187	0.9191
		2022	428		191.1	190.6	190.9		133.6	126.6	131.1		1.4731	1.4724	1.4729		0.9195	0.9183	0.9191
食 用 ひ ま わ り 油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	2021	15	188～194	190.3	189.5	189.9	120～141	127.4	120.1	123.2	1.471～ 1.474	1.4727	1.4718	1.4721	0.915～ 0.921	0.9185	0.9175	0.9179
		2022	10		190.2	189.8	190.0		126.5	119.5	122.8		1.4724	1.4717	1.4720		0.9181	0.9174	0.9177
	精製ひまわり油 (混 合 品)	2021	16	182～194	189.4	188.9	189.1	78～141	105.8	100.4	102.5	1.465～ 1.474	1.4702	1.4695	1.4697	0.909～ 0.921	0.9152	0.9143	0.9146
		2022	16		189.4	188.9	189.2		104.7	100.7	102.8		1.4699	1.4695	1.4697		0.9147	0.9141	0.9145
	ひまわりサラダ油 (ハイオレイック)	2021	48	"	189.0	188.4	188.7	78～90	86.2	82.7	84.1	1.465～ 1.469	1.4679	1.4675	1.4676	0.909～ 0.915	0.9119	0.9113	0.9116
		2022	47		189.1	188.5	188.7		88.9	82.3	85.0		1.4681	1.4674	1.4677		0.9121	0.9112	0.9118
	ひまわりサラダ油 (混 合 品)	2021	21	"	189.6	189.0	189.3	78～141	105.9	100.7	102.7	1.465～ 1.474	1.4702	1.4695	1.4698	0.909～ 0.921	0.9152	0.9143	0.9146
		2022	19		189.6	188.9	189.3		105.0	101.5	103.1		1.4700	1.4695	1.4698		0.9149	0.9142	0.9145
食 用 と う も ろ こ し 油	精製とうもろこし油	2021	154	187～195	190.5	189.6	190.0	103～135	124.3	115.5	121.4	1.471～ 1.474	1.4723	1.4713	1.4720	0.915～ 0.921	0.9186	0.9171	0.9181
		2022	156		190.2	189.7	190.0		123.5	116.1	121.1		1.4722	1.4714	1.4720		0.9185	0.9174	0.9181
	とうもろこしサラダ油	2021	363	"	190.4	189.5	190.0	"	124.7	115.4	121.6	"	1.4724	1.4713	1.4721	"	0.9188	0.9172	0.9182
		2022	362		190.3	189.6	190.0		123.7	115.5	121.2		1.4722	1.4714	1.4720		0.9186	0.9173	0.9182
食 用 綿 実 油	綿 実 油	2021	1	190～197	193.0	193.0	193.0	102～120	108.6	108.6	108.6	1.469～ 1.472	1.4706	1.4706	1.4706	0.916～ 0.922	0.9180	0.9180	0.9180
		2022	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	
	精製綿実油	2021	40	"	194.1	192.6	193.1	"	118.3	104.7	111.3	"	1.4717	1.4701	1.4709	"	0.9188	0.9172	0.9179
		2022	41		194.2	192.5	193.2		118.2	104.5	111.2		1.4715	1.4701	1.4708		0.9186	0.9173	0.9178
	綿実サラダ油	2021	72	"	193.2	192.4	192.8	105～123	118.2	113.5	115.2	1.470～ 1.473	1.4717	1.4712	1.4714	"	0.9190	0.9181	0.9187
		2022	71		193.3	192.3	192.8		119.9	113.7	116.4		1.4719	1.4712	1.4714		0.9190	0.9181	0.9184

品名	種類名	年次	件数	けん化価			よう素価(ウィス法)				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	2021	245	184～193	188.8	187.8	188.1	104～118	113.0	107.0	110.2	1.470～1.474	1.4719	1.4711	1.4715	0.914～0.922	0.9201	0.9183	0.9194
		2022	243		188.5	187.9	188.2		112.7	107.0	109.9		1.4719	1.4711	1.4715		0.9202	0.9181	0.9194
	精製ごま油	2021	92	"	188.7	188.0	188.3	"	112.5	107.0	109.7	"	1.4715	1.4709	1.4712	"	0.9192	0.9177	0.9183
		2022	98		188.6	188.0	188.2		111.3	107.7	109.8		1.4716	1.4709	1.4712		0.9192	0.9176	0.9184
	ごまサラダ油	2021	24	"	188.6	188.1	188.4	"	112.4	107.9	109.8	"	1.4715	1.4710	1.4712	"	0.9191	0.9179	0.9183
		2022	24		188.4	187.9	188.2		111.2	108.1	109.7		1.4713	1.4710	1.4711		0.9189	0.9176	0.9182
食用なたね油	なたね油	2021	132	169～193	188.5	187.9	188.2	94～126	115.5	109.8	112.2	1.469～1.474	1.4715	1.4707	1.4710	0.907～0.919	0.9169	0.9155	0.9161
		2022	114		188.5	187.9	188.3		117.1	109.8	114.0		1.4715	1.4707	1.4712		0.9170	0.9157	0.9164
	精製なたね油	2021	602	"	188.5	172.6	187.6	"	117.3	97.7	110.5	"	1.4716	1.4693	1.4708	"	0.9169	0.9098	0.9155
		2022	583		188.5	173.0	187.5		118.4	97.7	112.1		1.4717	1.4693	1.4710		0.9171	0.9099	0.9158
	なたねサラダ油	2021	842	"	188.5	187.7	188.2	"	117.8	97.3	111.7	"	1.4716	1.4693	1.4709	"	0.9170	0.9136	0.9159
		2022	820		188.5	187.8	188.2		118.9	98.6	113.5		1.4717	1.4695	1.4711		0.9171	0.9140	0.9162
食用こめ油	精製こめ油	2021	198	180～195	187.2	186.4	186.9	92～115	104.6	98.7	102.2	1.469～1.472	1.4711	1.4705	1.4708	0.915～0.921	0.9178	0.9167	0.9174
		2022	196		187.3	186.6	186.9		105.2	98.3	102.0		1.4712	1.4704	1.4708		0.9185	0.9170	0.9176
	こめサラダ油	2021	251	"	187.3	186.4	186.9	"	104.5	98.8	102.2	"	1.4711	1.4705	1.4708	"	0.9179	0.9167	0.9174
		2022	247		187.6	184.7	187.0		105.2	98.1	101.9		1.4721	1.4703	1.4708		0.9201	0.9170	0.9176
食用落花生油	精製落花生油	2021	0	188～196	－	－	－	86～103	－	－	－	1.468～1.471	－	－	－	0.910～0.916	－	－	－
		2022	0		－	－	－		－	－	－		－	－	－		－	－	
食用ハーム油	精製ハーム油	2021	345	190～209	197.9	197.0	197.4	50～55	53.6	50.0	51.9	1.457～1.460	1.4583	1.4578	1.4581	0.897～0.905	0.9010	0.9005	0.9007
		2022	333		197.8	197.0	197.3		53.4	50.6	52.0		1.4583	1.4579	1.4581		0.9009	0.9005	0.9007
食用ハームオレイン	食用ハームオレイン	2021	287	194～202	196.4	194.6	195.7	56～72	68.4	56.0	60.7	1.458～1.461	1.4600	1.4585	1.4592	0.900～0.907	0.9024	0.9009	0.9015
		2022	276		196.4	194.7	195.7		68.3	56.0	60.6		1.4601	1.4586	1.4592		0.9025	0.9008	0.9014
食用ハーム核油	精製ハーム核油	2021	66	230～254	243.5	242.2	242.9	14～22	18.4	16.8	17.7	1.449～1.452	1.4511	1.4507	1.4510	0.900～0.913	0.9089	0.9083	0.9086
		2022	64		243.5	240.5	243.0		19.0	17.2	17.8		1.4513	1.4509	1.4510		0.9089	0.9082	0.9087
食用やし油	精製やし油	2021	120	248～264	255.2	253.9	254.6	7～11	10.3	8.1	8.8	1.448～1.450	1.4494	1.4489	1.4491	0.909～0.917	0.9110	0.9104	0.9107
		2022	117		255.2	254.0	254.7		10.1	8.1	8.8		1.4493	1.4489	1.4491		0.9110	0.9104	0.9107

(注1)25℃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℃

(注2)25℃／25℃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℃／25℃