

### 3. JASの品質状況

#### 3-1 最近2ヶ年間の品質値

品名	種類名	年次	件数	色(ロビホ`ド`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
食用サフラワー油	精製サフラワー油 (ハイオレイック)	28	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	0.10以下	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		29	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	サフラワーサラダ`油 (ハイリノール)	28	38	黄20以下	10	3	8	赤2.0以下	1.0	0.4	0.8	0.15以下	0.06	0.04	0.05	"	0.029	0.007	0.013	"	0.54	0.47	0.51
		29	37		13	4	7		1.3	0.5	0.8		0.05	0.03	0.04		0.042	0.006	0.016		0.53	0.45	0.49
	サフラワーサラダ`油 (ハイオレイック)	28	161	"	9	3	4	"	0.9	0.3	0.5	"	0.05	0.03	0.04	"	0.043	0.005	0.013	"	0.52	0.40	0.46
		29	154		7	3	4		0.7	0.3	0.4		0.05	0.02	0.03		0.036	0.006	0.015		0.49	0.41	0.45
サフラワーサラダ`油 (混 合 品 )	28	8	"	8	7	7	"	0.8	0.8	0.8	"	0.04	0.03	0.04	"	0.021	0.009	0.014	"	0.50	0.47	0.49	
	29	4		8	7	8		0.8	0.8	0.8		0.04	0.03	0.03		0.012	0.008	0.010		0.51	0.47	0.49	
食用ぶどう油	精製ぶどう油	28	18	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.08	0.03	0.05	"	0.024	0.009	0.014	1.5以下	0.45	0.41	0.43
		29	14		-	-	-		-	-	-		0.09	0.04	0.06		0.026	0.008	0.013		0.47	0.43	0.45
食用大豆油	精製大豆油	28	398	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.08	0.02	0.04	"	0.061	0.004	0.013	1.0以下	0.56	0.46	0.50
		29	419		-	-	-		-	-	-		0.06	0.02	0.04		0.044	0.005	0.014		0.54	0.48	0.51
	大豆サラダ`油	28	395	黄25以下	9	3	6	赤2.5以下	0.9	0.3	0.6	0.15以下	0.09	0.03	0.04	"	0.047	0.004	0.012	"	0.56	0.45	0.50
		29	399		9	3	6		1.0	0.3	0.6		0.06	0.02	0.04		0.046	0.004	0.014		0.54	0.48	0.51
食用ひまわり油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	28	11	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.04	0.03	0.04	"	0.024	0.006	0.011	1.5以下	0.59	0.51	0.54
		29	15		-	-	-		-	-	-		0.05	0.03	0.04		0.032	0.006	0.016		0.59	0.54	0.57
	精製ひまわり油 (混 合 品 )	28	20	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.05	0.03	0.04	"	0.017	0.006	0.011	"	0.58	0.49	0.53
		29	24		-	-	-		-	-	-		0.05	0.03	0.04		0.027	0.006	0.012		0.56	0.50	0.53
	ひまわりサラダ`油 (ハイオレイック)	28	42	黄20以下	5	3	4	赤2.0以下	0.6	0.2	0.4	0.15以下	0.04	0.03	0.04	"	0.027	0.007	0.013	"	0.58	0.47	0.52
		29	47		6	3	4		0.7	0.2	0.4		0.04	0.03	0.04		0.033	0.006	0.013		0.56	0.47	0.50
ひまわりサラダ`油 (混 合 品 )	28	22	"	8	5	6	"	0.8	0.5	0.7	"	0.04	0.03	0.04	"	0.015	0.006	0.010	"	0.57	0.51	0.54	
	29	20		8	5	6		0.8	0.6	0.7		0.05	0.03	0.03		0.019	0.006	0.010		0.55	0.50	0.53	
食用とうもろこし油	精製とうもろこし油	28	146	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.09	0.03	0.06	"	0.039	0.005	0.016	2.0以下	0.95	0.84	0.90
		29	139		-	-	-		-	-	-		0.12	0.03	0.06		0.043	0.005	0.017		0.96	0.88	0.92
	とうもろこしサラダ`油	28	378	黄35以下	21	4	10	赤3.5以下	2.1	0.4	1.1	0.15以下	0.11	0.03	0.06	"	0.070	0.005	0.016	"	0.96	0.86	0.91
		29	379		18	4	10		1.8	0.4	1.0		0.13	0.03	0.07		0.069	0.004	0.016		0.95	0.88	0.92
食用綿実油	綿 実 油	28	4	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.50以下	0.06	0.03	0.04	0.20以下	0.020	0.008	0.012	1.5以下	0.60	0.57	0.58
		29	3		-	-	-		-	-	-		0.04	0.04	0.04		0.027	0.009	0.016		0.59	0.57	0.58
	精製綿実油	28	29	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.06	0.03	0.04	0.10以下	0.023	0.007	0.013	"	0.59	0.49	0.54
		29	30		-	-	-		-	-	-		0.06	0.02	0.04		0.035	0.008	0.016		0.56	0.49	0.51
	綿実サラダ`油	28	99	黄35以下	20	9	15	赤3.5以下	2.1	1.0	1.5	0.15以下	0.06	0.03	0.04	"	0.035	0.004	0.013	"	0.59	0.49	0.53
		29	87		20	13	16		2.0	1.3	1.6		0.06	0.03	0.04		0.040	0.007	0.015		0.62	0.48	0.54

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	28	253	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	4.0以下	2.47	0.16	1.26	0.25以下	0.093	0.014	0.046	2.5以下	1.93	1.20	1.59
		29	244		-	-	-		-	-	-		3.42	0.16	1.48		0.105	0.017	0.049		1.74	1.20	1.59
	精製ごま油	28	69	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.15	0.04	0.09	0.10以下	0.071	0.012	0.034	2.0以下	1.34	1.09	1.23
		29	73		-	-	-		-	-	0.14		0.04	0.10	0.055		0.011	0.030	1.36		1.18	1.26	
	ごまサラタ <sup>o</sup> 油	28	24	黄25以下	7	4	5	赤3.5以下	0.8	0.4	0.6	0.15以下	0.14	0.09	0.11	"	0.064	0.017	0.036	"	1.38	1.11	1.24
		29	24		10	4	6		1.1	0.4	0.6		0.14	0.10	0.12		0.054	0.015	0.031		1.38	1.26	1.31
食用なたね油	なたね油	28	159	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	2.0以下	1.27	0.05	0.34	0.20以下	0.111	0.007	0.026	1.5以下	0.96	0.86	0.91
		29	157		-	-	-		-	-	1.28		0.04	0.35	0.074		0.005	0.026	0.99		0.86	0.91	
	精製なたね油	28	549	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.09	0.02	0.05	0.10以下	0.056	0.005	0.013	"	0.97	0.70	0.90
		29	570		-	-	-		-	-	0.06		0.03	0.04	0.049		0.004	0.014	0.98		0.70	0.90	
	なたねサラタ <sup>o</sup> 油	28	855	黄20以下	14	3	7	赤2.0以下	1.4	0.3	0.7	0.15以下	0.09	0.02	0.05	"	0.056	0.004	0.014	"	0.97	0.70	0.89
		29	846		17	3	6		1.7	0.2	0.7		0.07	0.02	0.04		0.086	0.004	0.016		0.98	0.70	0.90
食用こめ油	精製こめ油	28	192	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.06	0.02	0.03	"	0.068	0.004	0.014	4.5以下	2.78	2.18	2.50
		29	207		-	-	-		-	-	0.05		0.02	0.03	0.051		0.005	0.014	2.73		2.34	2.52	
	こめサラタ <sup>o</sup> 油	28	317	黄35以下	34	18	24	赤4.0以下	3.4	1.8	2.4	0.15以下	0.05	0.02	0.03	"	0.074	0.004	0.016	3.5以下	2.80	2.19	2.47
		29	344		33	18	24		3.3	1.8	2.4		0.05	0.02	0.03		0.056	0.005	0.016		2.72	2.36	2.50
食用落花生油	精製落花生油	28	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	"	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		29	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
食用ハ <sup>o</sup> -ム油	精製ハ <sup>o</sup> -ム油	28	350	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.09	0.03	0.05	"	0.027	0.002	0.011	"	0.29	0.20	0.23
		29	340		-	-	-		-	-	0.09		0.03	0.05	0.035		0.002	0.011	0.28		0.20	0.23	
食用ハ <sup>o</sup> -ムオレイン	食用ハ <sup>o</sup> -ムオレイン	28	290	-	-	-	-	-	-	-	-	"	0.18	0.04	0.06	"	0.042	0.003	0.013	"	0.40	0.20	0.24
		29	284		-	-	-		-	-	0.15		0.04	0.06	0.048		0.002	0.013	0.38		0.20	0.23	
食用ハ <sup>o</sup> -ム核油	精製ハ <sup>o</sup> -ム核油	28	94	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	"	0.05	0.02	0.04	"	0.041	0.004	0.015	"	0.28	0.20	0.23
		29	90		-	-	-		-	-	0.05		0.01	0.03	0.043		0.005	0.018	0.25		0.20	0.22	
食用やし油	精製やし油	28	133	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.06	0.02	0.03	"	0.054	0.004	0.018	"	0.29	0.20	0.23
		29	139		-	-	-		-	-	0.05		0.01	0.03	0.045		0.003	0.018	0.25		0.20	0.22	
食用調合油	調合油	28	183	良好	-	-	-	良好	-	-	-	0.50以下 (注1)	1.33	0.04	0.60	0.20以下	0.094	0.013	0.031	1.5以下 (注3)	1.41	0.53	1.10
		29	187		-	-	-		-	-	1.75		0.04	0.74	0.070		0.010	0.033	1.44		0.54	1.11	
	精製調合油	28	439	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.07	0.02	0.04	0.10以下	0.060	0.003	0.011	1.5以下 (注4)	2.00	0.21	0.73
		29	452		-	-	-		-	-	0.09		0.01	0.04	0.050		0.003	0.013	2.24		0.20	0.73	
	調合サラタ <sup>o</sup> 油	28	456	黄35以下	16	4	7	赤3.5以下	1.6	0.3	0.7	0.15以下 (注2)	0.06	0.02	0.04	"	0.037	0.004	0.012	"	1.48	0.53	0.71
		29	456		20	4	6		2.0	0.3	0.7		0.06	0.03	0.04		0.057	0.003	0.013		1.99	0.54	0.70
香味食用油	香味食用油	28	23	-	-	-	-	-	-	-	-	2.0以下	0.08	0.06	0.07	0.20以下	0.017	0.005	0.009	5.0以下	0.81	0.24	0.62
		29	21		-	-	-		-	-	0.07		0.06	0.06	0.020		0.005	0.009	0.82		0.24	0.62	

品名	種類名	年次	件数	過酸化値(meq/kg)				上昇融点(°C)			
				JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均
食用パームオレイン	食用パームオレイン	28	290	5.0以下	1.20	0.00	0.04	24以下	22.7	7.5	16.0
		29	284		1.37	0.00	0.02		23.6	7.1	16.0
食用パーム核油	精製パーム核油	28	94	-	-	-	-	24~30	28.3	27.3	27.9
		29	90		-	-	-		28.5	27.1	27.8
食用やし油	精製やし油	28	133	-	-	-	-	20~28	25.4	24.5	24.9
		29	139		-	-	-		25.6	24.1	24.7

サンプル総件数 平成28年 6,155 件  
平成29年 6,205 件  
対前年比 100.8 %

(注1)ごま油の調合2.0以下

(注2)オリーブ油の調合0.40以下

(注3)ごま油の調合2.0以下、こめ油の調合3.0以下、

ごま油及びこめ油の調合3.5以下

(注4)こめ油の調合3.0以下