

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
食用サフラワー油	精製サフラワー油 (ハイオレイック)	27	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	0.10以下	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		28	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	サフラワーサラダ油 (ハイリノール)	27	50	黄20以下	12	4	6	赤2.0以下	1.2	0.4	0.7	0.15以下	0.06	0.03	0.05	"	0.032	0.006	0.016	"	0.55	0.45	0.49
		28	38		10	3	8		1.0	0.4	0.8		0.06	0.04	0.05		0.029	0.007	0.013		0.54	0.47	0.51
	サフラワーサラダ油 (ハイオレイック)	27	153	"	8	3	6	"	0.9	0.3	0.6	"	0.05	0.03	0.04	"	0.027	0.007	0.013	"	0.56	0.41	0.47
		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
サフラワーサラダ油 (混合品)	27	7	"	9	6	8	"	1.0	0.7	0.8	"	0.04	0.03	0.04	"	0.023	0.009	0.015	"	0.52	0.40	0.46	
	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	
食用ぶどう油	精製ぶどう油	27	19	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.06	0.04	0.05	"	0.017	0.010	0.013	1.5以下	0.58	0.42	0.51
		28	18		-	-	-		-	-	-		0.08	0.03	0.05		0.024	0.009	0.014		0.45	0.41	0.43
食用大豆油	精製大豆油	27	394	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.06	0.03	0.04	"	0.032	0.005	0.012	1.0以下	0.57	0.46	0.51
		28	398		-	-	-		-	-	-		0.08	0.02	0.04		0.061	0.004	0.013		0.56	0.46	0.50
	大豆サラダ油	27	387	黄25以下	9	2	6	赤2.5以下	1.0	0.3	0.7	0.15以下	0.07	0.03	0.04	"	0.043	0.005	0.012	"	0.57	0.45	0.50
		28	395		9	3	6		0.9	0.3	0.6		0.09	0.03	0.04		0.047	0.004	0.012		0.56	0.45	0.50
食用ひまわり油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	27	11	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.06	0.03	0.04	"	0.013	0.007	0.009	1.5以下	0.58	0.50	0.53
		28	11		-	-	-		-	-	-		0.04	0.03	0.04		0.024	0.006	0.011		0.59	0.51	0.54
	精製ひまわり油 (混合品)	27	21	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.06	0.03	0.04	"	0.014	0.006	0.010	"	0.59	0.47	0.53
		28	20		-	-	-		-	-	-		0.05	0.03	0.04		0.017	0.006	0.011		0.58	0.49	0.53
	ひまわりサラダ油 (ハイオレイック)	27	45	黄20以下	8	4	6	赤2.0以下	0.9	0.4	0.6	0.15以下	0.05	0.03	0.04	"	0.021	0.007	0.012	"	0.58	0.48	0.53
		28	42		5	3	4		0.6	0.2	0.4		0.04	0.03	0.04		0.027	0.007	0.013		0.58	0.47	0.52
ひまわりサラダ油 (混合品)	27	21	"	8	6	7	"	0.8	0.5	0.7	"	0.05	0.03	0.04	"	0.015	0.007	0.010	"	0.57	0.51	0.54	
	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	
食用とうもろこし油	精製とうもろこし油	27	148	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.09	0.03	0.05	"	0.053	0.006	0.017	2.0以下	0.95	0.83	0.89
		28	146		-	-	-		-	-	-		0.09	0.03	0.06		0.039	0.005	0.016		0.95	0.84	0.90
	とうもろこしサラダ油	27	376	黄35以下	17	4	10	赤3.5以下	1.7	0.5	1.1	0.15以下	0.09	0.03	0.06	"	0.050	0.005	0.016	"	0.97	0.81	0.89
		28	378		21	4	10		2.1	0.4	1.1		0.11	0.03	0.06		0.070	0.005	0.016		0.96	0.86	0.91
食用綿実油	綿実油	27	3	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.50以下	0.04	0.03	0.03	0.20以下	0.018	0.009	0.012	1.5以下	0.59	0.57	0.58
		28	4		-	-	-		-	-	-		0.06	0.03	0.04		0.020	0.008	0.012		0.60	0.57	0.58
	精製綿実油	27	40	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.05	0.03	0.03	0.10以下	0.039	0.009	0.014	"	0.60	0.51	0.56
		28	29		-	-	-		-	-	-		0.06	0.03	0.04		0.023	0.007	0.013		0.59	0.49	0.54
	綿実サラダ油	27	98	黄35以下	20	13	16	赤3.5以下	2.0	1.3	1.6	0.15以下	0.05	0.02	0.04	"	0.036	0.007	0.014	"	0.63	0.49	0.56
		28	99		20	9	15		2.1	1.0	1.5		0.06	0.03	0.04		0.035	0.004	0.013		0.59	0.49	0.53

品名	種類名	年次	件数	色(ロビホン [®] 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	27	247	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	4.0以下	2.72	0.15	1.21	0.25以下	0.097	0.013	0.051	2.5以下	1.94	1.12	1.58
		28	253		-	-	-		-	-	-		2.47	0.16	1.26		0.093	0.014	0.046		1.93	1.20	1.59
	精製ごま油	27	70	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.14	0.06	0.09	0.10以下	0.075	0.009	0.034	2.0以下	1.40	1.03	1.22
		28	69		-	-	-		-	-	0.15		0.04	0.09	0.071		0.012	0.034	1.34		1.09	1.23	
	ごまサラダ [®] 油	27	24	黄25以下	8	4	6	赤3.5以下	0.8	0.4	0.6	0.15以下	0.13	0.10	0.12	"	0.055	0.011	0.029	"	1.42	1.11	1.25
		28	24		7	4	5		0.8	0.4	0.6		0.14	0.09	0.11		0.064	0.017	0.036		1.38	1.11	1.24
食用なたね油	なたね油	27	148	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	2.0以下	1.46	0.06	0.36	0.20以下	0.049	0.005	0.023	1.5以下	0.95	0.82	0.90
		28	159		-	-	-		-	-	-		1.27	0.05	0.34		0.111	0.007	0.026		0.96	0.86	0.91
	精製なたね油	27	551	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.07	0.03	0.05	0.10以下	0.039	0.004	0.013	"	0.97	0.71	0.89
		28	549		-	-	-		-	-	-		0.09	0.02	0.05		0.056	0.005	0.013		0.97	0.70	0.90
	なたねサラダ [®] 油	27	854	黄20以下	19	3	8	赤2.0以下	1.9	0.4	0.8	0.15以下	0.07	0.02	0.05	"	0.063	0.004	0.015	"	0.96	0.70	0.89
		28	855		14	3	7		1.4	0.3	0.7		0.09	0.02	0.05		0.056	0.004	0.014		0.97	0.70	0.89
食用こめ油	精製こめ油	27	211	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.05	0.02	0.03	"	0.060	0.005	0.015	4.5以下	2.69	2.19	2.46
		28	192		-	-	-		-	-	0.06		0.02	0.03	0.068		0.004	0.014	2.78		2.18	2.50	
	こめサラダ [®] 油	27	300	黄35以下	35	18	25	赤4.0以下	3.5	1.8	2.5	0.15以下	0.05	0.02	0.03	"	0.059	0.005	0.016	3.5以下	2.74	2.21	2.45
		28	317		34	18	24		3.4	1.8	2.4		0.05	0.02	0.03		0.074	0.004	0.016		2.80	2.19	2.47
食用落花生油	精製落花生油	27	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	"	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		28	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
食用ハ [®] ーム油	精製ハ [®] ーム油	27	370	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.09	0.04	0.05	"	0.034	0.003	0.011	"	0.29	0.20	0.24
		28	350		-	-	-		-	-	-		0.09	0.03	0.05		0.027	0.002	0.011		0.29	0.20	0.23
食用ハ [®] ームオレイン	食用ハ [®] ームオレイン	27	289	-	-	-	-	-	-	-	-	"	0.15	0.04	0.06	"	0.035	0.004	0.013	"	0.37	0.21	0.25
		28	290		-	-	-		-	-	-		0.18	0.04	0.06		0.042	0.003	0.013		0.40	0.20	0.24
食用ハ [®] ーム核油	精製ハ [®] ーム核油	27	92	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	"	0.07	0.02	0.03	"	0.039	0.005	0.014	"	0.30	0.21	0.25
		28	94		-	-	-		-	-	-		0.05	0.02	0.04		0.041	0.004	0.015		0.28	0.20	0.23
食用やし油	精製やし油	27	126	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.04	0.02	0.03	"	0.042	0.005	0.016	"	0.29	0.20	0.24
		28	133		-	-	-		-	-	-		0.06	0.02	0.03		0.054	0.004	0.018		0.29	0.20	0.23
食用調合油	調合油	27	184	良好	-	-	-	良好	-	-	-	0.50以下 (注1)	1.07	0.04	0.53	0.20以下	0.089	0.012	0.033	1.5以下 (注3)	1.43	0.53	1.09
		28	183		-	-	-		-	-	-		1.33	0.04	0.60		0.094	0.013	0.031		1.41	0.53	1.10
	精製調合油	27	447	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.08	0.02	0.04	0.10以下	0.033	0.003	0.011	1.5以下 (注4)	1.80	0.22	0.72
		28	439		-	-	-		-	-	-		0.07	0.02	0.04		0.060	0.003	0.011		2.00	0.21	0.73
	調合サラダ [®] 油	27	468	黄35以下	14	5	7	赤3.5以下	1.4	0.5	0.8	0.15以下 (注2)	0.06	0.03	0.04	"	0.039	0.005	0.012	"	1.35	0.51	0.70
		28	456		16	4	7		1.6	0.3	0.7		0.06	0.02	0.04		0.037	0.004	0.012		1.48	0.53	0.71
香味食用油	香味食用油	27	21	-	-	-	-	-	-	-	-	2.0以下	0.08	0.06	0.07	0.20以下	0.013	0.004	0.008	5.0以下	0.83	0.24	0.55
		28	23		-	-	-		-	-	-		0.08	0.06	0.07		0.017	0.005	0.009		0.81	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
食用ハムオレイン	食用ハムオレイン	27	289	5.0以下	1.32	0.00	0.04	24以下	23.3	7.1	16.6
		28	290		1.20	0.00	0.04		22.7	7.5	16.0
食用ハム核油	精製ハム核油	27	92	-	-	-	-	24~30	28.2	27.1	27.9
		28	94		-	-	-		28.3	27.3	27.9
食用やし油	精製やし油	27	126	-	-	-	-	20~28	25.1	24.5	24.8
		28	133		-	-	-		25.4	24.5	24.9

サンプル総件数	平成27年	6,175 件
	平成28年	6,155 件
	対前年比	99.7 %

(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

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
食用サフラワー油	精製サフラワー油 (ハイオレイック)	27	0	186~194	-	-	-	80~100	-	-	-	1.466~ 1.470	-	-	-	0.910~ 0.916	-	-	-
		28	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	サフラワーサラダ ^o 油 (ハイリノール)	27	50	"	190.9	190.0	190.4	136~148	142.6	139.0	141.2	1.473~ 1.476	1.4746	1.4739	1.4742	0.919~ 0.924	0.9213	0.9202	0.9207
		28	38		190.9	190.0	190.4		142.5	139.4	141.6		1.4746	1.4741	1.4744		0.9215	0.9206	0.9208
	サフラワーサラダ ^o 油 (ハイオレイック)	27	153	"	189.3	188.0	188.8	80~100	94.1	90.3	92.3	1.466~ 1.470	1.4688	1.4683	1.4686	0.910~ 0.916	0.9139	0.9124	0.9132
		28	161		189.8	188.2	189.0		95.3	90.0	92.2		1.4689	1.4683	1.4685		0.9136	0.9125	0.9129
	サフラワーサラダ ^o 油 (混合品)	27	7	"	189.9	189.1	189.7	80~148	122.4	120.5	121.5	1.466~ 1.476	1.4721	1.4718	1.4719	0.910~ 0.924	0.9181	0.9172	0.9175
		28	8		189.9	189.4	189.8		122.4	120.6	121.8		1.4721	1.4719	1.4719		0.9181	0.9174	0.9176
食用ぶどう油	精製ぶどう油	27	19	188~194	190.3	189.2	189.8	128~150	140.4	134.1	138.6	1.472~ 1.476	1.4740	1.4735	1.4738	0.918~ 0.923	0.9209	0.9203	0.9206
		28	18		190.4	189.9	190.2		139.8	136.0	138.4		1.4740	1.4736	1.4738		0.9210	0.9199	0.9204
食用大豆油	精製大豆油	27	394	189~195	190.9	189.8	190.6	124~139	134.4	127.4	131.7	1.472~ 1.475	1.4733	1.4726	1.4729	0.916~ 0.922	0.9200	0.9186	0.9193
		28	398		190.9	190.0	190.7		132.6	126.5	130.4		1.4730	1.4724	1.4728		0.9195	0.9185	0.9190
	大豆サラダ ^o 油	27	387	"	190.9	190.0	190.6	"	135.0	126.5	131.7	"	1.4733	1.4725	1.4730	"	0.9198	0.9187	0.9193
		28	395		190.9	190.1	190.7		133.3	127.2	130.6		1.4730	1.4724	1.4728		0.9194	0.9186	0.9190
食用ひまわり油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	27	11	188~194	190.7	189.8	190.1	120~141	131.5	125.0	128.2	1.471~ 1.474	1.4732	1.4724	1.4728	0.915~ 0.921	0.9198	0.9182	0.9188
		28	11		190.4	189.5	190.0		129.2	124.3	127.6		1.4732	1.4723	1.4728		0.9199	0.9181	0.9189
	精製ひまわり油 (混合品)	27	21	182~194	190.9	189.0	189.6	78~141	123.9	105.8	117.9	1.465~ 1.474	1.4724	1.4701	1.4715	0.909~ 0.921	0.9185	0.9150	0.9172
		28	20		190.0	189.0	189.5		122.0	105.0	116.5		1.4724	1.4700	1.4714		0.9185	0.9150	0.9170
	ひまわりサラダ ^o 油 (ハイオレイック)	27	45	"	189.1	188.0	188.4	78~90	89.4	85.6	88.1	1.465~ 1.469	1.4682	1.4678	1.4681	0.909~ 0.915	0.9127	0.9120	0.9124
		28	42		189.1	188.0	188.6		88.8	84.3	86.9		1.4681	1.4677	1.4679		0.9125	0.9114	0.9120
	ひまわりサラダ ^o 油 (混合品)	27	21	"	189.9	188.7	189.4	78~141	107.4	104.3	106.1	1.465~ 1.474	1.4703	1.4700	1.4702	0.909~ 0.921	0.9157	0.9148	0.9153
		28	22		190.1	189.0	189.5		106.7	103.6	105.5		1.4704	1.4699	1.4701		0.9157	0.9149	0.9152
食用とうもろこし油	精製とうもろこし油	27	148	187~195	190.3	189.0	189.8	103~135	125.0	120.0	123.0	1.471~ 1.474	1.4724	1.4719	1.4722	0.915~ 0.921	0.9193	0.9179	0.9185
		28	146		190.3	189.4	189.9		125.5	119.6	123.2		1.4724	1.4717	1.4722		0.9187	0.9179	0.9183
	とうもろこしサラダ ^o 油	27	376	"	190.5	189.0	189.7	"	124.5	119.6	122.9	"	1.4723	1.4718	1.4722	"	0.9192	0.9179	0.9185
		28	378		190.4	189.1	189.9		125.0	118.2	123.1		1.4724	1.4716	1.4722		0.9189	0.9174	0.9183
食用綿実油	綿実油	27	3	190~197	193.9	193.4	193.7	102~120	108.2	107.6	107.9	1.469~ 1.472	1.4705	1.4704	1.4704	0.916~ 0.922	0.9181	0.9177	0.9179
		28	4		193.8	193.1	193.5		108.7	108.1	108.4		1.4706	1.4703	1.4705		0.9180	0.9175	0.9178
	精製綿実油	27	40	"	193.8	192.5	193.1	"	115.9	111.1	113.4	"	1.4714	1.4709	1.4712	"	0.9192	0.9178	0.9186
		28	29		193.7	192.6	193.2		115.6	108.4	112.5		1.4715	1.4705	1.4712		0.9195	0.9179	0.9187
	綿実サラダ ^o 油	27	98	"	193.5	192.3	192.8	105~123	119.8	112.6	116.3	1.470~ 1.473	1.4720	1.4711	1.4716	"	0.9199	0.9180	0.9191
		28	99		193.9	192.5	193.0		117.4	114.3	116.1		1.4720	1.4715	1.4717		0.9198	0.9183	0.9192

品名	種類名	年次	件数	けん化価			よう素価(ウイイス法)				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	27	247	184~193	188.9	187.6	188.2	104~118	113.7	106.2	110.5	1.470~1.474	1.4722	1.4708	1.4716	0.914~0.922	0.9212	0.9176	0.9197
		28	253		188.8	187.7	188.2		113.3	107.6	110.6		1.4720	1.4709	1.4716		0.9204	0.9178	0.9195
	精製ごま油	27	70	"	188.9	187.7	188.4	"	113.0	106.3	109.7	"	1.4717	1.4708	1.4712	"	0.9196	0.9176	0.9184
		28	69		188.8	187.7	188.3		113.3	106.1	109.7		1.4717	1.4708	1.4712		0.9192	0.9177	0.9183
	ごまサラタ ^o 油	27	24	"	188.8	188.0	188.4	"	112.9	107.5	110.8	"	1.4717	1.4710	1.4713	"	0.9196	0.9174	0.9185
		28	24		188.7	187.9	188.4		113.2	108.3	111.2		1.4717	1.4709	1.4713		0.9192	0.9177	0.9184
食用なたね油	なたね油	27	148	169~193	188.5	187.0	188.0	94~126	115.6	110.5	113.1	1.469~1.474	1.4713	1.4708	1.4711	0.907~0.919	0.9169	0.9159	0.9163
		28	159		188.6	187.7	188.2		115.5	107.5	113.4		1.4714	1.4705	1.4711		0.9165	0.9155	0.9162
	精製なたね油	27	551	"	188.4	172.1	187.4	"	116.2	96.8	112.0	"	1.4714	1.4691	1.4710	"	0.9171	0.9097	0.9160
		28	549		188.5	172.0	187.4		115.8	97.0	112.6		1.4715	1.4692	1.4711		0.9168	0.9097	0.9158
	なたねサラタ ^o 油	27	854	"	188.6	187.0	187.9	"	118.2	96.2	112.2	"	1.4717	1.4692	1.4710	"	0.9174	0.9135	0.9162
		28	855		188.6	187.6	188.0		116.1	96.1	112.7		1.4714	1.4693	1.4711		0.9167	0.9135	0.9160
食用こめ油	精製こめ油	27	211	180~195	187.3	186.1	186.8	92~115	106.1	97.2	103.3	1.469~1.472	1.4714	1.4702	1.4709	0.915~0.921	0.9189	0.9170	0.9176
		28	192		187.3	186.3	186.8		107.3	99.0	103.8		1.4714	1.4706	1.4710		0.9180	0.9170	0.9176
	こめサラタ ^o 油	27	300	"	187.7	186.0	186.8	"	106.2	98.9	103.4	"	1.4714	1.4705	1.4709	"	0.9187	0.9170	0.9176
		28	317		187.3	186.3	186.8		107.0	99.0	103.9		1.4714	1.4706	1.4710		0.9182	0.9169	0.9176
食用落花生油	精製落花生油	27	0	188~196	-	-	-	86~103	-	-	-	1.468~1.471	-	-	-	0.910~0.916	-	-	-
		28	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	
食用パ ^o ーム油	精製パ ^o ーム油	27	370	190~209	197.9	197.0	197.4	50~55	53.2	50.7	51.8	1.457~1.460	1.4582	1.4579	1.4581	0.897~0.905	0.9012	0.9001	0.9006
		28	350		197.9	197.0	197.4		54.2	50.8	52.1		1.4583	1.4579	1.4581		0.9010	0.9002	0.9006
食用パ ^o ームオレイン	食用パ ^o ームオレイン	27	289	194~202	196.4	194.3	195.4	56~72	67.8	55.6	61.1	1.458~1.461	1.4600	1.4584	1.4592	0.900~0.907	0.9027	0.9007	0.9015
		28	290		196.5	194.5	195.5		72.3	56.0	61.6		1.4604	1.4586	1.4592		0.9025	0.9007	0.9015
食用パ ^o ーム核油	精製パ ^o ーム核油	27	92	230~254	243.1	237.6	241.8	14~22	20.2	17.2	18.3	1.449~1.452	1.4515	1.4508	1.4510	0.900~0.913	0.9090	0.9075	0.9084
		28	94		243.3	239.0	241.9		20.7	17.3	18.5		1.4516	1.4508	1.4511		0.9089	0.9074	0.9084
食用やし油	精製やし油	27	126	248~264	254.7	252.8	253.8	7~11	10.2	8.1	8.7	1.448~1.450	1.4493	1.4488	1.4490	0.909~0.917	0.9112	0.9104	0.9108
		28	133		254.5	252.7	254.0		10.9	8.2	8.9		1.4494	1.4488	1.4490		0.9110	0.9102	0.9106

(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