

### 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(ロビンソン法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
食用サフラワー油	精製サフラワー油 (ハイオレイック)	29	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	0.10以下	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		30	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	サフラワーサラダ油 (ハイリノール)	29	37	黄20以下	13	4	7	赤2.0以下	1.3	0.5	0.8	0.15以下	0.05	0.03	0.04	"	0.042	0.006	0.016	"	0.53	0.45	0.49
		30	40		10	4	7		0.9	0.5	0.8		0.05	0.02	0.04		0.051	0.008	0.019		0.52	0.43	0.48
	サフラワーサラダ油 (ハイオレイック)	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
		30	141		8	2	4		0.9	0.2	0.4		0.05	0.02	0.03		0.039	0.006	0.015		0.53	0.41	0.46
	サフラワーサラダ油 (混合品)	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
		30	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
食用ぶどう油	精製ぶどう油	29	14	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.09	0.04	0.06	"	0.026	0.008	0.013	1.5以下	0.47	0.43	0.45
		30	13		-	-	-		-	-	-		0.07	0.04	0.06		0.037	0.008	0.017		0.49	0.44	0.46
食用大豆油	精製大豆油	29	419	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.06	0.02	0.04	"	0.044	0.005	0.014	1.0以下	0.54	0.48	0.51
		30	404		-	-	-		-	-	-		0.06	0.03	0.04		0.043	0.004	0.014		0.55	0.49	0.52
	大豆サラダ油	29	399	黄25以下	9	3	6	赤2.5以下	1.0	0.3	0.6	0.15以下	0.06	0.02	0.04	"	0.046	0.004	0.014	"	0.54	0.48	0.51
		30	393		8	3	5		0.9	0.3	0.6		0.06	0.02	0.04		0.044	0.003	0.015		0.55	0.49	0.51
食用ひまわり油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	29	15	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.05	0.03	0.04	"	0.032	0.006	0.016	1.5以下	0.59	0.54	0.57
		30	9		-	-	-		-	-	-		0.04	0.04	0.04		0.023	0.007	0.015		0.59	0.57	0.58
	精製ひまわり油 (混合品)	29	24	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.05	0.03	0.04	"	0.027	0.006	0.012	"	0.56	0.50	0.53
		30	18		-	-	-		-	-	-		0.04	0.03	0.04		0.028	0.007	0.015		0.58	0.50	0.55
	ひまわりサラダ油 (ハイオレイック)	29	47	黄20以下	6	3	4	赤2.0以下	0.7	0.2	0.4	0.15以下	0.04	0.03	0.04	"	0.033	0.006	0.013	"	0.56	0.47	0.50
		30	48		8	3	4		0.9	0.3	0.5		0.04	0.02	0.03		0.036	0.005	0.016		0.55	0.47	0.51
	ひまわりサラダ油 (混合品)	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
		30	22		8	5	7		0.8	0.6	0.7		0.04	0.03	0.04		0.018	0.005	0.011		0.56	0.50	0.53
食用とうもろこし油	精製とうもろこし油	29	139	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.12	0.03	0.06	"	0.043	0.005	0.017	2.0以下	0.96	0.88	0.92
		30	144		-	-	-		-	-	-		0.11	0.03	0.06		0.044	0.005	0.018		0.98	0.89	0.94
	とうもろこしサラダ油	29	379	黄35以下	18	4	10	赤3.5以下	1.8	0.4	1.0	0.15以下	0.13	0.03	0.07	"	0.069	0.004	0.016	"	0.95	0.88	0.92
		30	364		17	4	10		1.8	0.5	1.0		0.13	0.02	0.08		0.048	0.005	0.017		0.97	0.89	0.93
食用綿実油	綿実油	29	3	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.50以下	0.04	0.04	0.04	0.20以下	0.027	0.009	0.016	1.5以下	0.59	0.57	0.58
		30	4		-	-	-		-	-	-		0.04	0.04	0.04		0.018	0.008	0.015		0.62	0.58	0.60
	精製綿実油	29	30	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.06	0.02	0.04	0.10以下	0.035	0.008	0.016	"	0.56	0.49	0.51
		30	39		-	-	-		-	-	-		0.04	0.02	0.03		0.029	0.006	0.015		0.56	0.49	0.53
	綿実サラダ油	29	87	黄35以下	20	13	16	赤3.5以下	2.0	1.3	1.6	0.15以下	0.06	0.03	0.04	"	0.040	0.007	0.015	"	0.62	0.48	0.54
		30	82		19	10	16		1.9	0.9	1.6		0.04	0.02	0.03		0.044	0.006	0.016		0.65	0.49	0.56

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	29	244	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	4.0以下	3.42	0.16	1.48	0.25以下	0.105	0.017	0.049	2.5以下	1.74	1.20	1.59
		30	228		-	-	-		-	-	-		3.63	0.20	1.40		0.106	0.012	0.053		1.74	1.27	1.58
	精製ごま油	29	73	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.14	0.04	0.10	0.10以下	0.055	0.011	0.030	2.0以下	1.36	1.18	1.26
		30	85		-	-	-		-	-	0.17		0.05	0.10	0.062		0.010	0.032	1.39		1.15	1.25	
	ごまサラダ油	29	24	黄25以下	10	4	6	赤3.5以下	1.1	0.4	0.6	0.15以下	0.14	0.10	0.12	"	0.054	0.015	0.031	"	1.38	1.26	1.31
		30	24		9	4	6		0.9	0.4	0.7		0.14	0.10	0.11		0.061	0.015	0.034		1.38	1.25	1.30
食用なたね油	なたね油	29	157	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	2.0以下	1.28	0.04	0.35	0.20以下	0.074	0.005	0.026	1.5以下	0.99	0.86	0.91
		30	143		-	-	-		-	-	-		1.22	0.05	0.30		0.077	0.006	0.028		0.97	0.88	0.93
	精製なたね油	29	570	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.06	0.03	0.04	0.10以下	0.049	0.004	0.014	"	0.98	0.70	0.90
		30	566		-	-	-		-	-	0.06		0.03	0.04	0.059		0.005	0.014	0.97		0.70	0.91	
	なたねサラダ油	29	846	黄20以下	17	3	6	赤2.0以下	1.7	0.2	0.7	0.15以下	0.07	0.02	0.04	"	0.086	0.004	0.016	"	0.98	0.70	0.90
		30	848		17	3	6		1.7	0.3	0.6		0.10	0.02	0.04		0.052	0.003	0.016		0.96	0.71	0.91
食用こめ油	精製こめ油	29	207	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.05	0.02	0.03	"	0.051	0.005	0.014	4.5以下	2.73	2.34	2.52
		30	201		-	-	-		-	-	0.05		0.02	0.03	0.053		0.004	0.013	2.77		1.91	2.53	
	こめサラダ油	29	344	黄35以下	33	18	24	赤4.0以下	3.3	1.8	2.4	0.15以下	0.05	0.02	0.03	"	0.056	0.005	0.016	3.5以下	2.72	2.36	2.50
		30	332		35	19	26		3.5	1.9	2.6		0.05	0.02	0.03		0.047	0.003	0.015		2.75	1.82	2.52
食用落花生油	精製落花生油	29	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	"	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		30	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-				
食用ハーム油	精製ハーム油	29	340	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.09	0.03	0.05	"	0.035	0.002	0.011	"	0.28	0.20	0.23
		30	334		-	-	-		-	-	-		0.11	0.03	0.05		0.031	0.003	0.012		0.27	0.20	0.23
食用ハームオレイン	食用ハームオレイン	29	284	-	-	-	-	-	-	-	-	"	0.15	0.04	0.06	"	0.048	0.002	0.013	"	0.38	0.20	0.23
		30	287		-	-	-		-	-	0.17		0.04	0.06	0.050		0.004	0.014	0.40		0.20	0.24	
食用ハーム核油	精製ハーム核油	29	90	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	"	0.05	0.01	0.03	"	0.043	0.005	0.018	"	0.25	0.20	0.22
		30	89		-	-	-		-	-	0.05		0.02	0.03	0.047		0.002	0.018	0.26		0.20	0.23	
食用やし油	精製やし油	29	139	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.05	0.01	0.03	"	0.045	0.003	0.018	"	0.25	0.20	0.22
		30	138		-	-	-		-	-	0.05		0.01	0.03	0.056		0.005	0.020	0.25		0.20	0.23	
食用調合油	調合油	29	187	良好	-	-	-	良好	-	-	-	0.50以下 (注1)	1.75	0.04	0.74	0.20以下	0.070	0.010	0.033	1.5以下 (注3)	1.44	0.54	1.11
		30	184		-	-	-		-	-	1.46		0.07	0.74	0.075		0.011	0.037	1.50		0.52	1.11	
	精製調合油	29	452	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.09	0.01	0.04	0.10以下	0.050	0.003	0.013	1.5以下 (注4)	2.24	0.20	0.73
		30	449		-	-	-		-	-	0.09		0.02	0.04	0.041		0.004	0.013	2.49		0.21	0.73	
	調合サラダ油	29	456	黄35以下	20	4	6	赤3.5以下	2.0	0.3	0.7	0.15以下 (注2)	0.06	0.03	0.04	"	0.057	0.003	0.013	"	1.99	0.54	0.70
		30	456		10	4	6		1.0	0.3	0.7		0.08	0.03	0.04		0.043	0.004	0.014		0.96	0.54	0.70
香味食用油	香味食用油	29	21	-	-	-	-	-	-	-	-	2.0以下	0.07	0.06	0.06	0.20以下	0.020	0.005	0.009	5.0以下	0.82	0.24	0.62
		30	24		-	-	-		-	-	0.08		0.06	0.07	0.026		0.005	0.013	0.80		0.24	0.57	

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	29	284	5.0以下	1.37	0.00	0.02	24以下	23.6	7.1	16.0
		30	287		0.46	0.00	0.01		23.6	7.2	17.2
食用パーム核油	精製パーム核油	29	90	-	-	-	-	24~30	28.5	27.1	27.8
		30	89		-	-	-		28.2	27.5	27.9
食用やし油	精製やし油	29	139	-	-	-	-	20~28	25.6	24.1	24.7
		30	138		-	-	-		25.7	24.5	24.8

サンプル総件数 平成29年 6,205 件  
平成30年 6,109 件  
対前年比 98.5 %

(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