

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(ロビノン法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)	2018	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	0.10以下	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		2019	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	サフラワーサラダ油 (ハイリノール)	2018	40	黄20以下	10	4	7	赤2.0以下	0.9	0.5	0.8	0.15以下	0.05	0.02	0.04	"	0.051	0.008	0.019	"	0.52	0.43	0.48
		2019	39	-	10	5	7	-	1.0	0.5	0.8	-	0.05	0.02	0.04		-	0.019	0.007		0.011	-	0.53
	サフラワーサラダ油 (ハイオレイック)	2018	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
		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
	サフラワーサラダ油 (混合品)	2018	0	"	-	-	-	"	-	-	-	"	-	-	-	"	-	-	-	"	-	-	-
		2019	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
食用ぶどう油	精製ぶどう油	2018	13	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.07	0.04	0.06	"	0.037	0.008	0.017	1.5以下	0.49	0.44	0.46
		2019	11	-	-	-	-	-	-	-	-	0.06	0.04	0.05	0.012		0.007	0.010	0.49		0.42	0.45	
食用大豆油	精製大豆油	2018	404	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.06	0.03	0.04	"	0.043	0.004	0.014	1.0以下	0.55	0.49	0.52
		2019	402		-	-	-		-	-	-		-	0.06	0.03		0.04	0.048	0.004		0.011	0.57	0.47
	大豆サラダ油	2018	393	黄25以下	8	3	5	赤2.5以下	0.9	0.3	0.6	0.15以下	0.06	0.02	0.04	"	0.044	0.003	0.015	"	0.55	0.49	0.51
		2019	388		8	3	6		0.9	0.3	0.6		0.06	0.02	0.04		0.031	0.004	0.011		0.58	0.46	0.52
食用ひまわり油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	2018	9	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.04	0.04	0.04	"	0.023	0.007	0.015	1.5以下	0.59	0.57	0.58
		2019	11	-	-	-	-	-	-	-	-	0.06	0.03	0.04	0.012		0.004	0.008	0.61		0.52	0.57	
	精製ひまわり油 (混合品)	2018	18	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.04	0.03	0.04	"	0.028	0.007	0.015	"	0.58	0.50	0.55
		2019	20		-	-	-		-	-	-		0.05	0.03	0.04		0.014	0.007	0.010		0.59	0.49	0.55
	ひまわりサラダ油 (ハイオレイック)	2018	48	黄20以下	8	3	4	赤2.0以下	0.9	0.3	0.5	0.15以下	0.04	0.02	0.03	"	0.036	0.005	0.016	"	0.55	0.47	0.51
		2019	51		8	3	4		0.9	0.4	0.5		0.06	0.02	0.03		0.020	0.005	0.011		0.58	0.48	0.53
	ひまわりサラダ油 (混合品)	2018	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
		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
食用とうもろこし油	精製とうもろこし油	2018	144	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.11	0.03	0.06	"	0.044	0.005	0.018	2.0以下	0.98	0.89	0.94
		2019	153	-	-	-	-	-	-	-	-	0.11	0.03	0.07	0.033		0.005	0.014	1.11		0.88	0.97	
	とうもろこしサラダ油	2018	364	黄35以下	17	4	10	赤3.5以下	1.8	0.5	1.0	0.15以下	0.13	0.02	0.08	"	0.048	0.005	0.017	"	0.97	0.89	0.93
		2019	362		17	5	10		1.7	0.5	1.0		0.12	0.03	0.08		0.035	0.005	0.014		1.05	0.88	0.96
食用綿実油	綿実油	2018	4	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.50以下	0.04	0.04	0.04	0.20以下	0.018	0.008	0.015	1.5以下	0.62	0.58	0.60
		2019	4	-	-	-	-	-	-	-	-	0.05	0.03	0.04	0.017		0.007	0.012	0.65		0.63	0.64	
	精製綿実油	2018	39	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.04	0.02	0.03	0.10以下	0.029	0.006	0.015	"	0.56	0.49	0.53
		2019	40		-	-	-		-	-	-		0.04	0.03	0.03		0.018	0.005	0.011		0.56	0.49	0.53
	綿実サラダ油	2018	82	黄35以下	19	10	16	赤3.5以下	1.9	0.9	1.6	0.15以下	0.04	0.02	0.03	"	0.044	0.006	0.016	"	0.65	0.49	0.56
		2019	85		19	11	17		1.9	1.1	1.7		0.06	0.03	0.04		0.030	0.005	0.013		0.65	0.51	0.56

品名	種類名	年次	件数	色(ロベント法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	2018	228	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	4.0以下	3.63	0.20	1.40	0.25以下	0.106	0.012	0.053	2.5以下	1.74	1.27	1.58
		2019	214	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.73	0.17	1.40		0.108	0.017	0.052		1.78	1.20	1.58
	精製ごま油	2018	85	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.17	0.05	0.10	0.10以下	0.062	0.010	0.032	2.0以下	1.39	1.15	1.25
		2019	87	-	-	-	-	-	-	-	-		0.20	0.05	0.10		0.065	0.008	0.028		1.49	1.11	1.23
	ごまサラダ油	2018	24	黄25以下	9	4	6	赤3.5以下	0.9	0.4	0.7	0.15以下	0.14	0.10	0.11	"	0.061	0.015	0.034	"	1.38	1.25	1.30
		2019	24		13	3	6		1.4	0.4	0.7		0.15	0.15	0.09		0.12	0.068	0.017		0.033	1.49	1.20
食用なたね油	なたね油	2018	143	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	2.0以下	1.22	0.05	0.30	0.20以下	0.077	0.006	0.028	1.5以下	0.97	0.88	0.93
		2019	140	-	-	-	-	-	-	-	-		1.40	0.05	0.34		0.060	0.006	0.026		1.09	0.84	0.95
	精製なたね油	2018	566	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.06	0.03	0.04	0.10以下	0.059	0.005	0.014	"	0.97	0.70	0.91
		2019	568	-	-	-	-	-	-	-	-		0.06	0.03	0.05		0.052	0.004	0.011		1.03	0.69	0.93
	なたねサラダ油	2018	848	黄20以下	17	3	6	赤2.0以下	1.7	0.3	0.6	0.15以下	0.10	0.02	0.04	"	0.052	0.003	0.016	"	0.96	0.71	0.91
		2019	842		10	2	6		1.1	0.3	0.6		0.15	0.07	0.02		0.04	0.057	0.005		0.013	1.08	0.70
食用こめ油	精製こめ油	2018	201	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.05	0.02	0.03	"	0.053	0.004	0.013	4.5以下	2.77	1.91	2.53
		2019	192	-	-	-	-	-	-	-	-		0.05	0.01	0.03		0.026	0.005	0.010		2.75	2.34	2.51
	こめサラダ油	2018	332	黄35以下	35	19	26	赤4.0以下	3.5	1.9	2.6	0.15以下	0.05	0.02	0.03	"	0.047	0.003	0.015	3.5以下	2.75	1.82	2.52
		2019	293		35	17	26		3.5	1.8	2.6		0.15	0.05	0.02		0.03	0.065	0.004		0.012	2.76	2.34
食用落花生油	精製落花生油	2018	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	"	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		2019	0	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
食用ハーム油	精製ハーム油	2018	334	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.11	0.03	0.05	"	0.031	0.003	0.012	"	0.27	0.20	0.23
		2019	349	-	-	-	-	-	-	-	-		0.09	0.03	0.05		0.024	0.004	0.010		0.28	0.20	0.24
食用ハームオレイン	食用ハームオレイン	2018	287	-	-	-	-	-	-	-	"	0.17	0.04	0.06	"	0.050	0.004	0.014	"	0.40	0.20	0.24	
		2019	287	-	-	-	-	-	-	-		-	0.14	0.04		0.06	0.024	0.003		0.009	0.44	0.20	0.25
食用ハーム核油	精製ハーム核油	2018	89	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	"	0.05	0.02	0.03	"	0.047	0.002	0.018	"	0.26	0.20	0.23
		2019	70	-	-	-	-	-	-	-	-		0.05	0.02	0.04		0.032	0.004	0.013		0.26	0.20	0.23
食用やし油	精製やし油	2018	138	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.05	0.01	0.03	"	0.056	0.005	0.020	"	0.25	0.20	0.23
		2019	120	-	-	-	-	-	-	-	-		0.05	0.01	0.03		0.026	0.005	0.013		0.26	0.20	0.23
食用調合油	調合油	2018	184	良好	-	-	-	良好	-	-	-	0.50以下(注1)	1.46	0.07	0.74	0.20以下	0.075	0.011	0.037	1.5以下(注3)	1.50	0.52	1.11
		2019	186		-	-	-		-	-	-		-	-	1.39		0.09	0.75	0.079		0.015	0.037	1.53
	精製調合油	2018	449	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.09	0.02	0.04	0.10以下	0.041	0.004	0.013	1.5以下(注4)	2.49	0.21	0.73
		2019	450	-	-	-	-	-	-	-	-		0.10	0.02	0.05		0.034	0.003	0.010		2.54	0.22	0.72
	調合サラダ油	2018	456	黄35以下	10	4	6	赤3.5以下	1.0	0.3	0.7	0.15以下(注2)	0.08	0.03	0.04	"	0.043	0.004	0.014	"	0.96	0.54	0.70
		2019	459		10	4	6		1.0	0.4	0.7		0.15	0.07	0.03		0.05	0.048	0.004		0.012	1.00	0.50
香味食用油	香味食用油	2018	24	-	-	-	-	-	-	-	2.0以下	0.08	0.06	0.07	0.20以下	0.026	0.005	0.013	5.0以下	0.80	0.24	0.57	
		2019	24	-	-	-	-	-	-	-		-	0.08	0.06		0.07	0.014	0.005		0.008	0.82	0.23	0.57

品名	種類名	年次	件数	過酸化物質価(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	2018	287	5.0以下	0.46	0.00	0.01	24以下	23.6	7.2	17.2
		2019	287		0.49	0.00	0.01		23.0	7.4	16.5
食用パーム核油	精製パーム核油	2018	89	-	-	-	-	24~30	28.2	27.5	27.9
		2019	70		-	-	-		28.2	27.4	28.0
食用やし油	精製やし油	2018	138	-	-	-	-	20~28	25.7	24.5	24.8
		2019	120		-	-	-		25.1	24.5	24.8

サンプル総件数 2018年 6,109 件
 2019年 6,027 件
 対前年比 98.7 %

(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

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(ウイッ法)				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 (ハイオレック)	2018	0	186~194	-	-	-	80~100	-	-	-	1.466~ 1.470	-	-	-	0.910~ 0.916	-	-	-
		2019	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	サフラワーサラダ 油 (ハイリノール)	2018	40	"	190.6	190.0	190.3	136~148	143.1	139.6	141.1	1.473~ 1.476	1.4747	1.4741	1.4743	0.919~ 0.924	0.9219	0.9205	0.9209
		2019	39		190.5	190.0	190.2		144.5	138.9	141.8		1.4744	1.4740	1.4743		0.9210	0.9202	0.9206
	サフラワーサラダ 油 (ハイオレック)	2018	141	"	189.2	188.8	189.0	80~100	94.1	90.2	91.8	1.466~ 1.470	1.4688	1.4683	1.4685	0.910~ 0.916	0.9137	0.9125	0.9130
		2019	133		189.2	188.8	188.9		95.9	89.6	91.5		1.4690	1.4682	1.4684		0.9135	0.9125	0.9128
サフラワーサラダ 油 (混合品)	2018	0	"	-	-	-	80~148	-	-	-	1.466~ 1.476	-	-	-	0.910~ 0.924	-	-	-	
	2019	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-	-
食用ぶどう油	精製ぶどう油	2018	13	188~194	190.5	189.9	190.1	128~150	140.7	135.8	138.7	1.472~ 1.476	1.4740	1.4735	1.4738	0.918~ 0.923	0.9209	0.9200	0.9205
		2019	11		190.5	190.3	190.4		139.0	134.2	137.7		1.4738	1.4733	1.4736		0.9204	0.9199	0.9201
食用大豆油	精製大豆油	2018	404	189~195	190.9	190.2	190.6	124~139	133.2	127.3	130.7	1.472~ 1.475	1.4731	1.4725	1.4728	0.916~ 0.922	0.9195	0.9185	0.9191
		2019	402		190.9	190.2	190.5		134.0	126.2	130.7		1.4731	1.4724	1.4729		0.9196	0.9186	0.9191
	大豆サラダ 油	2018	393	"	190.8	190.1	190.6	"	133.4	127.6	130.8	"	1.4731	1.4726	1.4728	"	0.9195	0.9187	0.9191
		2019	388		190.9	190.1	190.5		133.7	125.6	130.8		1.4732	1.4723	1.4729		0.9195	0.9186	0.9191
食用ひまわり油	精製ひまわり 油 (ハイリノール)	2018	9	188~194	189.8	189.4	189.6	120~141	126.1	124.4	125.0	1.471~ 1.474	1.4725	1.4723	1.4724	0.915~ 0.921	0.9188	0.9181	0.9184
		2019	11		189.7	189.4	189.6		126.3	123.6	125.3		1.4725	1.4721	1.4724		0.9188	0.9177	0.9184
	精製ひまわり 油 (混合品)	2018	18	182~194	189.4	189.0	189.2	78~141	119.7	104.1	113.9	1.465~ 1.474	1.4718	1.4699	1.4711	0.909~ 0.921	0.9176	0.9148	0.9166
		2019	20		189.3	189.1	189.3		120.4	104.3	113.6		1.4719	1.4699	1.4710		0.9176	0.9145	0.9164
	ひまわりサラダ 油 (ハイオレック)	2018	48	"	189.4	189.0	189.2	78~90	88.4	85.2	87.0	1.465~ 1.469	1.4681	1.4677	1.4679	0.909~ 0.915	0.9123	0.9119	0.9121
		2019	51		189.4	189.0	189.2		89.6	83.7	87.1		1.4682	1.4675	1.4680		0.9125	0.9114	0.9121
ひまわりサラダ 油 (混合品)	2018	22	"	189.4	189.1	189.2	78~141	105.8	103.5	104.3	1.465~ 1.474	1.4701	1.4699	1.4700	0.909~ 0.921	0.9152	0.9149	0.9150	
	2019	23		189.2	189.0	189.1		106.5	103.9	105.0		1.4702	1.4698	1.4700		0.9151	0.9144	0.9149	
食用とうもろこし油	精製とうもろこし 油	2018	144	187~195	190.2	189.5	189.9	103~135	124.1	114.2	122.0	1.471~ 1.474	1.4724	1.4712	1.4721	0.915~ 0.921	0.9187	0.9171	0.9182
		2019	153		190.2	189.5	189.9		124.2	114.9	122.2		1.4724	1.4712	1.4721		0.9187	0.9168	0.9182
	とうもろこしサラダ 油	2018	364	"	190.2	189.3	189.9	"	125.0	117.6	122.1	"	1.4725	1.4716	1.4721	"	0.9189	0.9174	0.9182
		2019	362		190.1	189.6	189.9		124.2	115.0	122.1		1.4724	1.4713	1.4721		0.9187	0.9172	0.9182
食用綿実油	綿実油	2018	4	190~197	193.5	193.5	193.5	102~120	107.9	107.3	107.5	1.469~ 1.472	1.4705	1.4702	1.4703	0.916~ 0.922	0.9178	0.9175	0.9176
		2019	4		193.5	193.5	193.5		109.7	107.6	108.3		1.4705	1.4704	1.4704		0.9178	0.9176	0.9178
	精製綿実油	2018	39	"	193.9	192.9	193.2	"	116.2	108.6	112.8	"	1.4713	1.4705	1.4710	"	0.9187	0.9178	0.9182
		2019	40		193.9	193.0	193.5		113.0	108.0	110.4		1.4713	1.4705	1.4708		0.9189	0.9175	0.9181
	綿実サラダ 油	2018	82	"	193.3	192.6	193.0	105~123	118.2	113.9	116.2	1.470~ 1.473	1.4719	1.4712	1.4716	"	0.9195	0.9182	0.9189
		2019	85		193.3	192.9	193.0		116.7	110.8	114.4		1.4718	1.4708	1.4714		0.9193	0.9174	0.9188

品名	種類名	年次	件数	けん化価			よう素価(ウイブ法)				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	2018	228	184~193	188.8	188.0	188.4	104~118	111.8	106.1	109.3	1.470~1.474	1.4719	1.4712	1.4714	0.914~0.922	0.9202	0.9182	0.9192
		2019	214		188.8	188.0	188.3		113.9	106.6	109.7		1.4718	1.4710	1.4714		0.9198	0.9178	0.9192
	精製ごま油	2018	85	"	188.7	188.2	188.4	"	112.4	106.3	109.0	"	1.4717	1.4708	1.4711	"	0.9190	0.9178	0.9183
		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
	ごまサラダ油	2018	24	"	188.6	188.2	188.4	"	110.7	107.6	109.0	"	1.4714	1.4709	1.4711	"	0.9189	0.9178	0.9182
		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
食用なたね油	なたね油	2018	143	169~193	188.4	187.8	188.1	94~126	117.1	109.5	113.7	1.469~1.474	1.4716	1.4705	1.4711	0.907~0.919	0.9169	0.9154	0.9163
		2019	140		188.5	187.8	188.1		117.4	107.1	112.6		1.4716	1.4703	1.4710		0.9168	0.9154	0.9161
	精製なたね油	2018	566	"	188.3	172.8	187.4	"	116.8	97.2	111.8	"	1.4717	1.4692	1.4710	"	0.9171	0.9099	0.9158
		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
	なたねサラダ油	2018	848	"	188.4	187.6	188.0	"	120.0	97.2	113.1	"	1.4719	1.4693	1.4711	"	0.9172	0.9136	0.9162
		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
食用こめ油	精製こめ油	2018	201	180~195	187.2	186.6	186.9	92~115	108.2	99.0	103.4	1.469~1.472	1.4714	1.4706	1.4710	0.915~0.921	0.9184	0.9170	0.9178
		2019	192		187.0	186.6	186.8		105.0	100.0	102.8		1.4713	1.4705	1.4709		0.9180	0.9171	0.9176
	こめサラダ油	2018	332	"	187.1	186.7	186.9	"	108.3	99.0	103.5	"	1.4714	1.4706	1.4710	"	0.9184	0.9170	0.9177
		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
食用落花生油	精製落花生油	2018	0	188~196	-	-	-	86~103	-	-	-	1.468~1.471	-	-	-	0.910~0.916	-	-	-
		2019	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	
食用パーム油	精製パーム油	2018	334	190~209	197.8	197.1	197.5	50~55	53.3	50.7	51.8	1.457~1.460	1.4583	1.4579	1.4581	0.897~0.905	0.9008	0.9004	0.9006
		2019	349		197.7	197.1	197.4		53.2	50.4	51.8		1.4583	1.4578	1.4581		0.9009	0.9005	0.9007
食用パームオレイン	食用パームオレイン	2018	287	194~202	196.3	194.9	195.6	56~72	71.1	55.5	61.0	1.458~1.461	1.4604	1.4585	1.4592	0.900~0.907	0.9024	0.9008	0.9014
		2019	287		196.2	194.8	195.5		68.2	56.1	61.5		1.4600	1.4586	1.4592		0.9026	0.9009	0.9015
食用パーム核油	精製パーム核油	2018	89	230~254	243.5	239.9	242.4	14~22	20.5	16.8	17.7	1.449~1.452	1.4515	1.4507	1.4509	0.900~0.913	0.9089	0.9077	0.9085
		2019	70		243.4	242.3	242.8		18.7	17.0	17.8		1.4512	1.4508	1.4509		0.9089	0.9083	0.9086
食用やし油	精製やし油	2018	138	248~264	254.8	253.4	254.2	7~11	10.1	8.0	8.7	1.448~1.450	1.4493	1.4488	1.4490	0.909~0.917	0.9110	0.9103	0.9107
		2019	120		254.8	253.5	254.1		9.9	8.1	8.8		1.4493	1.4489	1.4490		0.9109	0.9103	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