

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 (ハイオレック)	2022	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-	0.10以下	-	-	-	1.0以下	-	-	-	
		2023	0	特有の色	-	-	-		特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	0.10以下	-	-	-	1.0以下	-	-	-
	サフラワーサラダ油 (ハイリノール)	2022	30	黄20以下	7	4	5		赤2.0以下	0.8	0.3	0.5	0.15以下	0.06	0.02	0.04	"	0.035	0.008	0.018	"	0.48	0.37	0.42
		2023	27		8	3	6			0.8	0.3	0.6		0.06	0.03	0.04		0.036	0.008	0.018		0.49	0.37	0.43
	サフラワーサラダ油 (ハイオレック)	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
		2023	120		3	1	2			0.3	0.1	0.1		0.05	0.02	0.03		0.033	0.007	0.012		0.45	0.30	0.37
サフラワーサラダ油 (混合品)	2022	0	"	-	-	-		"	-	-	-	"	-	-	-	"	-	-	-	"	-	-	-	
	2023	0		-	-	-			-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-	
食用ぶどう油	精製ぶどう油	2022	18	特有の色	-	-	-		特有の色	-	-	-	0.20以下	0.06	0.04	0.05	"	0.023	0.009	0.015	1.5以下	0.50	0.40	0.46
		2023	19		-	-	-			-	-	-		0.06	0.03	0.04		0.021	0.007	0.010		0.52	0.41	0.44
食用大豆油	精製大豆油	2022	386	"	-	-	-		"	-	-	-	"	0.07	0.03	0.04	"	0.035	0.003	0.012	1.0以下	0.58	0.45	0.52
		2023	386		-	-	-			-	-	-		0.06	0.03	0.04		0.051	0.004	0.010		0.59	0.41	0.51
	大豆サラダ油	2022	428	黄25以下	7	3	5		赤2.5以下	0.8	0.3	0.5	0.15以下	0.07	0.03	0.05	"	0.033	0.004	0.012	"	0.59	0.44	0.51
		2023	408		8	2	4			0.7	0.2	0.4		0.07	0.03	0.04		0.037	0.004	0.010		0.59	0.40	0.50
食用ひまわり油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	2022	10	特有の色	-	-	-		特有の色	-	-	-	0.20以下	0.05	0.03	0.04	"	0.022	0.005	0.010	1.5以下	0.55	0.50	0.53
		2023	3		-	-	-			-	-	-		0.03	0.03	0.03		0.009	0.005	0.007		0.51	0.49	0.50
	精製ひまわり油 (混合品)	2022	16	"	-	-	-		"	-	-	-	"	0.05	0.03	0.04	"	0.017	0.005	0.010	"	0.57	0.49	0.53
		2023	4		-	-	-			-	-	-		0.03	0.03	0.03		0.008	0.006	0.007		0.50	0.46	0.48
	ひまわりサラダ油 (ハイオレック)	2022	47	黄20以下	6	2	3		赤2.0以下	0.5	0.2	0.3	0.15以下	0.09	0.03	0.05	"	0.030	0.006	0.014	"	0.54	0.39	0.48
		2023	45		5	1	3			0.5	0.1	0.3		0.08	0.02	0.05		0.024	0.007	0.013		0.54	0.44	0.49
ひまわりサラダ油 (混合品)	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	
	2023	8		5	4	5			0.5	0.4	0.4		0.04	0.03	0.03		0.018	0.006	0.011		0.50	0.45	0.47	
食用とうもろこし油	精製とうもろこし油	2022	156	特有の色	-	-	-		特有の色	-	-	-	0.20以下	0.14	0.02	0.06	"	0.035	0.004	0.016	2.0以下	1.10	0.90	1.00
		2023	139		-	-	-			-	-	-		0.11	0.02	0.06		0.043	0.005	0.014		1.18	0.90	1.00
	とうもろこしサラダ油	2022	362	黄35以下	11	7	9		赤3.5以下	1.2	0.7	0.9	0.15以下	0.12	0.02	0.07	"	0.042	0.004	0.015	"	1.09	0.85	0.98
		2023	362		14	5	9			1.4	0.5	0.9		0.13	0.02	0.07		0.043	0.003	0.014		1.17	0.89	0.99
食用綿実油	綿実油	2022	0	特有の色	-	-	-		特有の色	-	-	-	0.50以下	-	-	-	0.20以下	-	-	-	1.5以下	-	-	-
		2023	0		-	-	-			-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	精製綿実油	2022	41	"	-	-	-		"	-	-	-	0.20以下	0.04	0.03	0.03	0.10以下	0.040	0.007	0.016	"	0.88	0.50	0.64
		2023	42		-	-	-			-	-	-		0.04	0.03	0.03		0.031	0.008	0.016		0.88	0.50	0.65
	綿実サラダ油	2022	71	黄35以下	20	11	16		赤3.5以下	2.0	1.1	1.7	0.15以下	0.05	0.03	0.04	"	0.034	0.006	0.014	"	0.84	0.45	0.62
		2023	65		23	12	19			2.3	1.2	1.9		0.05	0.03	0.04		0.046	0.006	0.020		0.66	0.50	0.56

品名	種類名	年次	件数	色(ロビン'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	2022	243	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	4.0以下	3.05	0.15	1.54	0.25以下	0.105	0.017	0.057	2.5以下	1.79	1.21	1.60
		2023	240	-	-	-	-	-	-	-	-	2.83	0.12	1.45	0.098		0.015	0.049	1.95		1.20	1.61	
	精製ごま油	2022	98	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.13	0.04	0.09	0.10以下	0.069	0.008	0.029	2.0以下	1.42	1.05	1.24
		2023	92	-	-	-	-	-	-	-	-	0.13	0.03	0.08	0.064		0.008	0.029	1.43		1.10	1.24	
	ごまサラダ'油	2022	24	黄25以下	8	4	6	赤3.5以下	0.8	0.3	0.6	0.15以下	0.13	0.09	0.11	"	0.069	0.020	0.041	"	1.35	1.06	1.25
		2023	24	7	4	5	0.7	0.3	0.5	0.11	0.07		0.09	0.056	0.017		0.036	1.38	1.17		1.28		
食用なたね油	なたね油	2022	114	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	2.0以下	1.07	0.06	0.25	0.20以下	0.069	0.006	0.030	1.5以下	1.13	0.89	0.97
		2023	107	-	-	-	-	-	-	-	-	0.83	0.06	0.27	0.063		0.007	0.031	1.09		0.82	0.96	
	精製なたね油	2022	583	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.10	0.03	0.05	0.10以下	0.063	0.003	0.013	"	1.07	0.67	0.93
		2023	577	-	-	-	-	-	-	-	-	0.09	0.03	0.05	0.038		0.004	0.011	1.09		0.61	0.93	
	なたねサラダ'油	2022	820	黄20以下	10	3	6	赤2.0以下	1.0	0.3	0.6	0.15以下	0.10	0.03	0.05	"	0.058	0.003	0.015	"	1.09	0.68	0.93
		2023	795	11	2	6	1.1	0.2	0.5	0.09	0.02		0.05	0.072	0.003		0.014	1.10	0.66		0.93		
食用こめ油	精製こめ油	2022	196	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.07	0.02	0.03	"	0.035	0.004	0.012	4.5以下	2.69	2.20	2.48
		2023	197	-	-	-	-	-	-	-	-	0.07	0.02	0.03	0.050		0.005	0.013	2.76		2.24	2.50	
	こめサラダ'油	2022	247	黄35以下	35	14	22	赤4.0以下	3.8	1.5	2.2	0.15以下	0.07	0.02	0.03	"	0.042	0.005	0.015	3.5以下	3.43	2.20	2.47
		2023	252	39	17	23	4.0	1.7	2.3	0.07	0.02		0.04	0.061	0.005		0.016	2.74	2.24		2.49		
食用落花生油	精製落花生油	2022	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	"	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		2023	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-		-		
食用ハ'ーム油	精製ハ'ーム油	2022	333	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.10	0.04	0.05	"	0.032	0.002	0.011	"	0.29	0.19	0.24
		2023	323	-	-	-	-	-	-	-	-	0.10	0.03	0.05	0.037		0.004	0.010	0.30		0.17	0.24	
食用ハ'ームオレイン	食用ハ'ームオレイン	2022	276	-	-	-	-	-	-	-	"	0.16	0.04	0.06	"	0.037	0.003	0.011	"	0.39	0.19	0.24	
		2023	251	-	-	-	-	-	-	-	-	0.15	0.04	0.06		0.028	0.003	0.010		0.37	0.16	0.24	
食用ハ'ーム核油	精製ハ'ーム核油	2022	64	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	"	0.06	0.02	0.04	"	0.032	0.004	0.014	"	0.28	0.20	0.24
		2023	64	-	-	-	-	-	-	-	-	0.05	0.01	0.04	0.022		0.005	0.013	0.28		0.17	0.23	
食用やし油	精製やし油	2022	117	"	-	-	-	"	-	-	-	"	0.06	0.01	0.03	"	0.031	0.005	0.014	"	0.28	0.19	0.22
		2023	119	-	-	-	-	-	-	-	-	0.05	0.01	0.03	0.029		0.005	0.013	0.27		0.17	0.21	
食用調合油	調合油	2022	202	良好	-	-	-	良好	-	-	-	0.50以下(注1)	1.47	0.07	0.87	0.20以下	0.075	0.012	0.035	1.5以下(注3)	1.48	0.54	1.14
		2023	204	-	-	-	-	-	-	-	-	1.76	0.07	0.80	0.067		0.012	0.031	1.54		0.50	1.14	
	精製調合油	2022	425	"	-	-	-	"	-	-	-	0.20以下	0.10	0.02	0.05	0.10以下	0.035	0.003	0.011	1.5以下(注4)	2.40	0.19	0.77
		2023	413	-	-	-	-	-	-	-	-	0.09	0.02	0.05	0.046		0.003	0.010	2.26		0.18	0.81	
	調合サラダ'油	2022	420	黄35以下	10	4	5	赤3.5以下	1.0	0.3	0.5	0.15以下(注2)	0.08	0.03	0.05	"	0.036	0.004	0.013	"	1.55	0.50	0.72
		2023	421	11	3	5	1.1	0.3	0.5	0.09	0.02		0.05	0.038	0.003		0.012	1.58	0.49		0.74		
香味食用油	香味食用油	2022	24	-	-	-	-	-	-	-	2.0以下	0.08	0.06	0.07	0.20以下	0.020	0.004	0.011	5.0以下	0.85	0.22	0.37	
		2023	24	-	-	-	-	-	-	-	-	0.07	0.05	0.06		0.020	0.005	0.011		0.86	0.21	0.55	

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	2022	276	5.0以下	0.35	0.00	0.01	24以下	23.8	6.6	17.9
		2023	251		2.91	0.00	0.05		23.8	4.9	17.1
食用ハム核油	精製ハム核油	2022	64	-	-	-	-	24~30	28.2	27.6	27.9
		2023	64		-	-	-		28.2	27.7	27.9
食用やし油	精製やし油	2022	117	-	-	-	-	20~28	26.4	24.3	24.6
		2023	119		-	-	-		25.1	24.4	24.7

サンプル総件数 2022年 5,897 件
 2023年 5,731 件
 対前年比 97.2 %

(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)	2022	0	186~194	-	-	-	80~100	-	-	-	1.466~ 1.470	-	-	-	0.910~ 0.916	-	-	-
		2023	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	サフラワーサラダ油 (ハイリノール)	2022	30	"	190.5	190.1	190.3	136~148	144.1	140.0	142.5	1.473~ 1.476	1.4746	1.4742	1.4744	0.919~ 0.924	0.9213	0.9207	0.9209
		2023	27		190.7	190.1	190.4		143.0	139.8	141.4		1.4749	1.4741	1.4743		0.9219	0.9207	0.9209
	サフラワーサラダ油 (ハイオレイック)	2022	127	"	189.7	188.8	189.2	80~100	92.7	88.2	90.3	1.466~ 1.470	1.4685	1.4681	1.4682	0.910~ 0.916	0.9131	0.9123	0.9127
		2023	120		189.5	188.9	189.2		93.5	87.9	90.2		1.4686	1.4680	1.4682		0.9129	0.9121	0.9126
サフラワーサラダ油 (混合品)	2022	0	"	-	-	-	80~148	-	-	-	1.466~ 1.476	-	-	-	0.910~ 0.924	-	-	-	
	2023	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-	
食用ぶどう油	精製ぶどう油	2022	18	188~194	190.7	190.2	190.4	128~150	139.6	135.4	137.5	1.472~ 1.476	1.4738	1.4735	1.4736	0.918~ 0.923	0.9203	0.9199	0.9201
		2023	19		190.8	190.4	190.6		137.4	134.7	136.1		1.4737	1.4734	1.4735		0.9203	0.9200	0.9201
食用大豆油	精製大豆油	2022	386	189~195	191.2	190.4	190.8	124~139	133.2	126.7	130.7	1.472~ 1.475	1.4731	1.4724	1.4728	0.916~ 0.922	0.9194	0.9184	0.9191
		2023	386		191.1	190.6	190.8		133.7	127.0	130.9		1.4731	1.4725	1.4728		0.9194	0.9187	0.9191
	大豆サラダ油	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
		2023	408		191.1	190.5	190.8		133.5	127.0	131.0		1.4731	1.4725	1.4729		0.9194	0.9187	0.9191
食用ひまわり油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	2022	10	188~194	190.2	189.8	190.0	120~141	126.5	119.5	122.8	1.471~ 1.474	1.4724	1.4717	1.4720	0.915~ 0.921	0.9181	0.9174	0.9177
		2023	3		190.3	190.1	190.2		126.2	125.4	125.7		1.4724	1.4723	1.4724		0.9180	0.9180	0.9180
	精製ひまわり油 (混合品)	2022	16	182~194	189.4	188.9	189.2	78~141	104.7	100.7	102.8	1.465~ 1.474	1.4699	1.4695	1.4697	0.909~ 0.921	0.9147	0.9141	0.9145
		2023	4		189.4	189.2	189.3		104.5	103.8	104.2		1.4700	1.4699	1.4699		0.9147	0.9146	0.9146
	ひまわりサラダ油 (ハイオレイック)	2022	47	"	189.1	188.5	188.7	78~90	88.9	82.3	85.0	1.465~ 1.469	1.4681	1.4674	1.4677	0.909~ 0.915	0.9121	0.9112	0.9118
		2023	45		188.9	188.3	188.7		87.2	82.9	85.7		1.4680	1.4675	1.4678		0.9121	0.9114	0.9118
ひまわりサラダ油 (混合品)	2022	19	"	189.6	188.9	189.3	78~141	105.0	101.5	103.1	1.465~ 1.474	1.4700	1.4695	1.4698	0.909~ 0.921	0.9149	0.9142	0.9145	
	2023	8		189.4	189.0	189.3		104.7	103.5	104.1		1.4700	1.4699	1.4700		0.9150	0.9149	0.9149	
食用とうもろこし油	精製とうもろこし油	2022	156	187~195	190.2	189.7	190.0	103~135	123.5	116.1	121.1	1.471~ 1.474	1.4722	1.4714	1.4720	0.915~ 0.921	0.9185	0.9174	0.9181
		2023	139		190.2	189.6	189.9		124.0	113.9	120.2		1.4723	1.4711	1.4719		0.9185	0.9168	0.9179
	とうもろこしサラダ油	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
		2023	362		190.3	189.5	189.9		125.1	114.0	120.6		1.4723	1.4711	1.4719		0.9186	0.9172	0.9181
食用綿実油	綿実油	2022	0	190~197	-	-	-	102~120	-	-	-	1.469~ 1.472	-	-	-	0.916~ 0.922	-	-	-
		2023	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	
	精製綿実油	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
		2023	42		193.6	192.4	193.0		117.9	109.6	113.4		1.4716	1.4706	1.4711		0.9186	0.9177	0.9181
	綿実サラダ油	2022	71	"	193.3	192.3	192.8	105~123	119.9	113.7	116.4	1.470~ 1.473	1.4719	1.4712	1.4714	"	0.9190	0.9181	0.9184
		2023	65		193.2	192.4	192.8		120.2	115.4	117.3		1.4718	1.4714	1.4715		0.9189	0.9183	0.9186

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	2022	243	184~193	188.5	187.9	188.2	104~118	112.7	107.0	109.9	1.470~1.474	1.4719	1.4711	1.4715	0.914~0.922	0.9202	0.9181	0.9194
		2023	240		188.6	187.8	188.2		113.1	106.2	109.8		1.4721	1.4710	1.4715		0.9203	0.9183	0.9194
	精製ごま油	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
		2023	92		188.6	187.9	188.3		112.9	107.1	109.6		1.4717	1.4709	1.4712		0.9196	0.9178	0.9183
	ごまサラダ油	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
		2023	24		188.5	187.9	188.2		112.2	108.8	110.4		1.4715	1.4710	1.4713		0.9187	0.9178	0.9183
食用なたね油	なたね油	2022	114	169~193	188.5	187.9	188.3	94~126	117.1	109.8	114.0	1.469~1.474	1.4715	1.4707	1.4712	0.907~0.919	0.9170	0.9157	0.9164
		2023	107		188.7	187.9	188.3		117.0	109.1	113.2		1.4716	1.4705	1.4711		0.9170	0.9156	0.9163
	精製なたね油	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
		2023	577		188.5	172.7	187.6		118.4	97.3	111.0		1.4717	1.4693	1.4709		0.9170	0.9099	0.9156
	なたねサラダ油	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
		2023	795		188.5	187.8	188.2		118.0	98.2	112.5		1.4717	1.4695	1.4710		0.9171	0.9141	0.9160
食用こめ油	精製こめ油	2022	196	180~195	187.3	186.6	186.9	92~115	105.2	98.3	102.0	1.469~1.472	1.4712	1.4704	1.4708	0.915~0.921	0.9185	0.9170	0.9176
		2023	197		187.3	186.3	186.9		105.0	97.5	101.7		1.4714	1.4703	1.4708		0.9185	0.9170	0.9175
	こめサラダ油	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
		2023	252		187.4	186.5	187.0		105.2	97.4	101.8		1.4714	1.4702	1.4708		0.9183	0.9169	0.9175
食用落花生油	精製落花生油	2022	0	188~196	-	-	-	86~103	-	-	-	1.468~1.471	-	-	-	0.910~0.916	-	-	-
		2023	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	
食用ハーム油	精製ハーム油	2022	333	190~209	197.8	197.0	197.3	50~55	53.4	50.6	52.0	1.457~1.460	1.4583	1.4579	1.4581	0.897~0.905	0.9009	0.9005	0.9007
		2023	323		198.2	196.9	197.4		55.0	50.0	52.0		1.4585	1.4578	1.4581		0.9010	0.9004	0.9007
食用ハームオレイン	食用ハームオレイン	2022	276	194~202	196.4	194.7	195.7	56~72	68.3	56.0	60.6	1.458~1.461	1.4601	1.4586	1.4592	0.900~0.907	0.9025	0.9008	0.9014
		2023	251		196.4	194.7	195.8		68.6	55.8	60.7		1.4600	1.4586	1.4592		0.9024	0.9007	0.9014
食用ハーム核油	精製ハーム核油	2022	64	230~254	243.5	240.5	243.0	14~22	19.0	17.2	17.8	1.449~1.452	1.4513	1.4509	1.4510	0.900~0.913	0.9089	0.9082	0.9087
		2023	64		243.4	242.4	243.0		18.3	17.3	17.8		1.4512	1.4509	1.4510		0.9088	0.9083	0.9085
食用やし油	精製やし油	2022	117	248~264	255.2	254.0	254.7	7~11	10.1	8.1	8.8	1.448~1.450	1.4493	1.4489	1.4491	0.909~0.917	0.9110	0.9104	0.9107
		2023	119		255.2	254.4	254.8		10.3	8.2	8.8		1.4493	1.4490	1.4491		0.9109	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℃