

食用植物油脂の日本農林規格 (主なJAS規格値)

油 脂 名	色(黄)	色(赤)	水夾	比重	屈折率	酸価	けん化価	よう素価	不けん化物
精製サフラワー油(ハイノール)	特有	特有	≦0.10	0.919～0.924	1.473～1.476	≦0.20	186～194	136～148	≦1.0
精製サフラワー油 (ハイレック) ※1	特有	特有	≦0.10	0.910～0.916	1.466～1.470	≦0.20	186～194	80～100	≦1.0
精製サフラワー油(混合品)	特有	特有	≦0.10	0.910～0.924	1.466～1.476	≦0.20	186～194	80～148	≦1.0
サフラワーサラダ油(ハイノール)	≦20	≦2.0	≦0.10	0.919～0.924	1.473～1.476	≦0.15	186～194	136～148	≦1.0
サフラワーサラダ油 (ハイレック) ※1	≦20	≦2.0	≦0.10	0.910～0.916	1.466～1.470	≦0.15	186～194	80～100	≦1.0
サフラワーサラダ油(混合品)	≦20	≦2.0	≦0.10	0.910～0.924	1.466～1.476	≦0.15	186～194	80～148	≦1.0
精製ぶどう油	特有	特有	≦0.10	0.918～0.923	1.472～1.476	≦0.20	188～194	128～150	≦1.5
ぶどうサラダ油	≦30	≦3.0	≦0.10	0.918～0.923	1.472～1.476	≦0.15	188～194	128～150	≦1.5
精製大豆油	特有	特有	≦0.10	0.916～0.922	1.472～1.475	≦0.20	189～195	124～139	≦1.0
大豆サラダ油	≦25	≦2.5	≦0.10	0.916～0.922	1.472～1.475	≦0.15	189～195	124～139	≦1.0
精製ひまわり油 (ハイノール)	特有	特有	≦0.10	0.915～0.921	1.471～1.474	≦0.20	188～194	120～141	≦1.5
精製ひまわり油 (ハイレック) ※2	特有	特有	≦0.10	0.909～0.915	1.465～1.469	≦0.20	182～194	78～90	≦1.5
精製ひまわり油 (混合品)	特有	特有	≦0.10	0.909～0.921	1.465～1.474	≦0.20	182～194	78～141	≦1.5
ひまわりサラダ油 (ハイノール)	≦20	≦2.0	≦0.10	0.915～0.921	1.471～1.474	≦0.15	188～194	120～141	≦1.5
ひまわりサラダ油 (ハイレック) ※2	≦20	≦2.0	≦0.10	0.909～0.915	1.465～1.469	≦0.15	182～194	78～90	≦1.5
ひまわりサラダ油 (混合品)	≦20	≦2.0	≦0.10	0.909～0.921	1.465～1.474	≦0.15	182～194	78～141	≦1.5
精製とうもろこし油	特有	特有	≦0.10	0.915～0.921	1.471～1.474	≦0.20	187～195	103～135	≦2.0
とうもろこしサラダ油	≦35	≦3.5	≦0.10	0.915～0.921	1.471～1.474	≦0.15	187～195	103～135	≦2.0
綿実油	特有	特有	≦0.20	0.916～0.922	1.469～1.472	≦0.50	190～197	102～120	≦1.5
精製綿実油	特有	特有	≦0.10	0.916～0.922	1.469～1.472	≦0.20	190～197	102～120	≦1.5
綿実サラダ油	≦35	≦3.5	≦0.10	0.916～0.922	1.470～1.473	≦0.15	190～197	105～123	≦1.5
ごま油	特有	特有	≦0.25	0.914～0.922	1.470～1.474	≦4.0	184～193	104～118	≦2.5
精製ごま油	特有	特有	≦0.10	0.914～0.922	1.470～1.474	≦0.20	184～193	104～118	≦2.0
ごまサラダ油	≦25	≦3.5	≦0.10	0.914～0.922	1.470～1.474	≦0.15	184～193	104～118	≦2.0
なたね油	特有	特有	≦0.20	0.907～0.919	1.469～1.474	≦2.0	169～193	94～126	≦1.5
精製なたね油	特有	特有	≦0.10	0.907～0.919	1.469～1.474	≦0.20	169～193	94～126	≦1.5
なたねサラダ油	≦20	≦2.0	≦0.10	0.907～0.919	1.469～1.474	≦0.15	169～193	94～126	≦1.5
精製こめ油	特有	特有	≦0.10	0.915～0.921	1.469～1.472	≦0.20	180～195	92～115	≦4.5
こめサラダ油	≦35	≦4.0	≦0.10	0.915～0.921	1.469～1.472	≦0.15	180～195	92～115	≦3.5
落花生油	特有	特有	≦0.20	0.910～0.916	1.468～1.471	≦0.50	188～196	86～103	≦1.0
精製落花生油	特有	特有	≦0.10	0.910～0.916	1.468～1.471	≦0.20	188～196	86～103	≦1.0
オリーブ油	特有	特有	≦0.30	0.907～0.913	1.466～1.469	≦2.0	184～196	75～94	≦1.5
精製オリーブ油	特有	特有	≦0.15	0.907～0.913	1.466～1.469	≦0.60	184～196	75～94	≦1.5
精製パーム油※3	特有	特有	≦0.10	0.897～0.905	1.457～1.460	≦0.20	190～209	50～55	≦1.0
食用パームオレイン※4	—	—	≦0.10	0.900～0.907	1.458～1.461	≦0.20	194～202	56～72	≦1.0
食用パームステアリン※5	—	—	≦0.10	0.881～0.890	1.447～1.452	≦0.20	193～205	≦48	≦0.9
精製パーム核油※6	特有	特有	≦0.10	0.900～0.913	1.449～1.452	≦0.20	230～254	14～22	≦1.0
精製やし油※7	特有	特有	≦0.10	0.909～0.917	1.448～1.450	≦0.20	248～264	7～11	≦1.0
調合油※8	良好	良好	≦0.20	—	—	≦0.50	—	—	≦1.5
精製調合油※9	良好	良好	≦0.10	—	—	≦0.20	—	—	≦1.5
調合サラダ油※10	≦35	≦3.5	≦0.10	—	—	≦0.15	—	—	≦1.5
香味食用油※11	—	—	≦0.20	—	—	≦2.0	—	—	≦5.0

※1 オレイン酸70%以上

※2 オレイン酸75%以上

※3 比重、屈折率at40℃

※4 mp≦24℃、POV≦5.0、比重、屈折率at40℃

※5 mp≧44℃、POV≦3.0、比重、屈折率at60℃

※6 mp24～30℃

※7 mp20～28℃

※8 ごま油調合品：酸価≦2.0、不けん化物≦2.0 、 こめ油調合品：不けん化物≦3.0 、 ごま油及びこめ油調合品：不けん化物

※9 こめ油調合品：不けん化物≦3.0

※10 オリーブ油調合品：酸価≦0.40 、 こめ油調合品：不けん化物≦3.0

※11 水夾：水分≦0.20