

日本農林規格の見直しについて

「ショートニング」

ショートニングの日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成19年10月2日

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条の規定及び「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、ショートニングの日本農林規格（昭和46年7月10日農林水産省告示第1084号）について、標準規格の性格を有するとして、実需者及び消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

ショートニングは、製パン用、製菓用の原料として実需者及び消費者が使用しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。現在の製品の使用状況、製造・品質管理の実情等を踏まえ、日本農林規格の内容について、性状の基準及び原材料・食品添加物等について、製品の特性を踏まえた見直しを行う。又、ショートニング品質表示基準の廃止に伴い、業務用の製品に限り、名称等の表示基準を規定する。

ショートニングについて

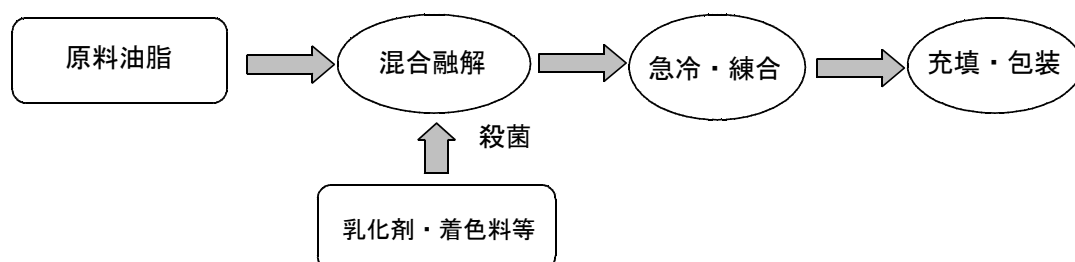
1 規格の位置づけ

ショートニングは、揚げ油として外食産業や業務用製品の製造に使用されており、実需者にとって一定の品質が期待されることから標準規格として位置づけられる。（一般消費者向けの製品は全体の0.05%程度と推定）

2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造工場数	30工場	
格付数量の増減率	7.3%増（対平成14年比）	
	年次	格付数量(トン)
	平成14年	206,793
	平成15年	210,133
	平成16年	216,897
	平成17年	214,696
	平成18年	221,859
・格付率 (平成18年度)	ほぼ100%	
他法令等での引用	なし	

（参考：製造方法の概略）



ショートニングの日本農林規格の改正概要

第3条（改正内容）

- ・ 「性状」の基準について、製品特性に合わせて香味良好を異味異臭がないことに変更する。
- ・ 「食品添加物」の酸化防止剤について、カテキンを成分の一つとするチャ抽出物を追加する。
- ・ ショートニング品質表示基準を削除することから、業務用の製品についての名称等の表示基準を規格に追加する。

第3条（新旧表抜粋）

区 分	改 正 案	現 行
性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、 <u>組織が良好であつて、異味異臭がないこと</u> 。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、 <u>異味異臭がないこと</u> 。	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、 <u>香味及び組織が良好であること</u> 。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、 <u>香味が良好であること</u> 。
食品添加物	1 酸化防止剤 カテキン、カンゾウ油性抽出物、 <u>チャ抽出物</u> 、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下	1 酸化防止剤 カテキン、カンゾウ油性抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下
表示（業務用の製品に限る。）	<u>加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、次に定めるところによること。</u> 1 <u>名称については「ショートニング」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「未練り」又は「流動状」と記載すること。</u> 2 <u>内容量については、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、トンの</u>	

	<u>単位で記載することができる。</u> <u>3 表示は、加工食品品質表示基</u> <u>準第4条第2項の規定にかかわ</u> <u>らず、送り状に記載することが</u> <u>できる。</u>	
--	---	--

ショートニングの日本農林規格（平成３年８月１日農林水産省告示第９８９号）の一部改正新旧対照表

改 正 案				現 行			
ショートニングの日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 （略） （定義） 第２条 （略） （規格） 第３条 ショートニングの規格は、次のとおりとする。				ショートニングの日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 この規格は、ショートニングに適用する。 （定義） 第２条 この規格において「ショートニング」とは、食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格（昭和４４年３月３１日農林省告示第５２３号）第２条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）を原料として製造した固状又は流動状のものであって、可塑性、乳化性等の加工性を付与したものの（精製ラードを除く。）をいう。 （規格） 第３条 ショートニングの規格は、次のとおりとする。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
性状		急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、 <u>組織が良好であつて、異味異臭がないこと</u> 。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、 <u>異味異臭がないこと</u> 。		性状		急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、 <u>香味及び組織が良好であること</u> 。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、 <u>香味が良好であること</u> 。	
(略)		(略)		水分（揮発分を含む。）		0.5％以下であること。	
(略)		(略)		酸価		0.2以下であること。	
(略)		(略)		ガス量		急冷練り合わせをしたものにあつては、100 g 中20ml以下であること。	
品 質	原 材 料	(略)	(略)	原 材 料	食品添加物以外の原材料	食用油脂以外のものを使用していないこと。 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸化防止剤 カテキン、カンゾウ油性抽出物、 <u>チャ抽出物</u> 、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L－アスコルビン酸及びL－アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち３種以下 2 (略)		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸化防止剤 カテキン、カンゾウ油性抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L－アスコルビン酸及びL－アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち３種以下 2 乳化剤 植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル（業務用以外の製品に使用する場合には、このうち３種以下） 3 着色料 アナトー色素、β－カロテン、イモカロテン、ウコン色素、ニンジンカロテン及びパーム油カロテンのうち２種以下 4 酸化防止助剤 クエン酸 5 消泡剤 シリコーン樹脂（業務用の製品に使用する場合に限る。） 6 香料	
			3 (略)				
			4 (略)				
			5 (略)				
			6 (略)				

	(略)	(略)
	(略)	(略)
表示（業務用の製品に限る。）	<u>加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、次に定めるところによること。</u> <u>1 名称については「ショートニング」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「未練り」又は「流動状」と記載すること。</u> <u>2 内容量については、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、トン単位で記載することができる。</u> <u>3 表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定にかかわらず、送り状に記載することができる。</u>	

2 (略)

(測定方法)
第4条 (略)

事 項	測 定 方 法	
(略)	(略)	
(略)	(略)	
(略)	(略)	

異物	混入していないこと。
内容量	表示重量に適合していること。

2 業務用で高度に加工性を付与するため植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン及びグリセリン脂肪酸エステルを使用したものにあつては、上記の酸価の規定にかかわらず、酸価の測定方法に基づいて測定した結果の値が2.0以下であること。
(測定方法)
第4条 前条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価及びガス量の測定方法は、次のとおりとする。

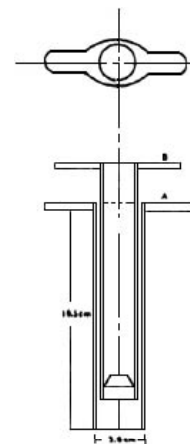
事 項	測 定 方 法	
水分（揮発分を含む。）	試料約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。	
酸 価	試料10～20gを正確に量りとり、50～60℃で加熱溶融し、溶剤（エチルアルコールとエチルエーテルを1：1で混合したもの）50mlを加え、フェノールフタレインを指示薬として0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、指示薬の変色が30秒続いた時を中和点として、次式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{F \times A}{S}$ A：滴定量（ml） F：0.1mol/L水酸化カリウム溶液1ml中の水酸化カリウムの量（mg） S：試料の量（g）	
ガ ス 量	試料採取器（別記第1図）を用いて試料約15gをガス定量器（別記第2図）中に量りとり、ふたをした後、上部から食用植物油脂を流し込み、約30℃の恒温水槽中で30分間静置した後、標線（A）を読みとる。 次に、湯浴中において試料中のガスが完全に除去されるまで加熱し、その後、約30℃の恒温水槽中で30分間静置した後、標線（B）を読みとり、次式によりガス量を求める。 $\text{ガス量 (ml/100g)} = \frac{B \text{ (ml)} - A \text{ (ml)}}{S} \times 100$	

S : 試料の量 (g)

別記 (第 4 条関係)
(略)

別記 (第 4 条関係)

第 1 図 試料採取器



第 2 図 ガス定量器

