

日本農林規格の見直しについて

「ドレッシング」

ドレッシングの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 20 年 3 月 5 日

農 林 水 産 省

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、ドレッシングの日本農林規格（昭和 50 年 10 月 4 日農林省告示第 955 号）について、標準規格の性格を有するとして、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

ドレッシングは、消費者が日常的に使用しており、消費者保護の観点から標準が必要であり、現在の製造の実情等を踏まえ、ドレッシングの日本農林規格について、

- （1）マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシングの定義について、使用できる原材料に「はちみつ」及び「香辛料抽出物」を追加する
- （2）「油脂」の用語を「油脂含有率」に改める
- （3）食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる等の改正を行う。

ドレッシングについて

1 規格の位置づけ

ドレッシングは、消費者が日常的に使用していることから、一定の品質が期待されており、消費者保護の観点から標準が必要であり、ドレッシングの日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造業者数	4 6 業 者	
生産数量の増減率	3. 3 % 増（対平成 1 4 年比）	
	年 次	生産数量（トン）
	平成 1 4	3 3 4, 7 4 3
	平成 1 5	3 5 9, 6 6 1
	平成 1 6	3 5 3, 9 4 0
	平成 1 7	3 4 8, 7 2 6
	平成 1 8	3 4 5, 7 5 4
格付率（平成 1 8 年） ・ 格付数量	4 9. 1 % 1 6 9, 7 4 5 トン	
他法令等での引用	なし	

ドレッシングの日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシングの定義について、使用できる原材料に「はちみつ」及び「香辛料抽出物」を追加する。
- サラダクリーミードレッシングについて、油脂含有率が低いという品質の特徴をわかりやすくするため、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合を明記することとし、マヨネーズについても、サラダクリーミードレッシングの品質との違いをわかりやすくするため、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合を明記する。

(定義)

用語	改正案	現行
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、 <u>砂糖類、はちみつ、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。</u>	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、 <u>砂糖類、香辛料及び調味料（アミノ酸等）</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、 <u>砂糖類、はちみつ、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものをいう。</u>	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、 <u>酸味料及び着色料</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。

2 規格の変更

(1) マヨネーズの規格

(改正内容)

- 区分欄における「油脂」の用語をより適切な用語とするため、測定結果に基づく含有率を表す「油脂含有率」に変更する。
- 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げ、「はちみつ」を追加する。

(規格)

改 正 案			現 行		
区 分		基 準	区 分		基 準
<u>油脂含有率</u>		(略)	<u>油 脂</u>		(略)
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5 (略) 6 <u>砂糖類</u> 7 <u>はちみつ</u> 8 (略)	原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5 (略) 6 <u>砂糖類</u> <u>砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ</u> 7 <u>香辛料</u>
材	物以外の		材	物以外の	
料	原材料		料	原材料	
	(略)	(略)		(略)	(略)

(2) サラダクリーミードレッシングの規格

(改正内容)

- ・ 「油脂含有率」及び「食品添加物以外の原材料」について、マヨネーズの規格と同様の改正を行う。
- ・ クエン酸の使用量について、必須原材料である「かんきつ類の果汁」の使用量が制限されてしまうことから、当該基準を削除する。

(3) マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格

(改正内容)

- ・ 「油脂含有率」について、マヨネーズの規格と同様の改正を行うとともに、製造技術の向上に伴い、規格値を変更する。また、油脂含有率の規格値を変更することに伴い、水分の規格値を変更する。
- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。

(規格)

改 正 案			現 行		
区 分		基 準	区 分		基 準
水 分		8 5 %以下であること。	水 分		6 5 %以下であること。
<u>油脂含有率</u>		1 0 %以上であること。	<u>油 脂</u>		3 0 %以上であること。
原	食品添加	油脂及び食酢にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略)	原	食品添加	油脂、食酢及び砂糖類にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略)
材	物以外の		材	物以外の	
料	原材料		料	原材料	

		[削る。]		3 砂糖類
				<u>砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶ</u> <u>どう糖果糖液糖、果糖ぶどう</u> <u>糖液糖、高果糖液糖、砂糖混</u> <u>合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混</u> <u>合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混</u> <u>合高果糖液糖及び水あめ</u>
(略)	(略)		(略)	(略)

(4) 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格

(改正内容)

- ・ マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格と同様の改正を行う。

3 測定方法の変更

(改正内容)

- ・ 規格における用語の変更に対応して、測定方法の事項の欄における「油脂」の用語を「油脂含有率」に変更する。
- ・ 「水分」及び「油脂含有率」の測定方法について、わかりやすく詳細な表現ぶりとし、同等性が確認された改良法を規定することとする。
- ・ 「クエン酸の使用量」の基準を削除することに伴い、「クエン酸の使用量」の測定方法を削除する。

ドレッシングの日本農林規格（昭和５０年１０月４日農林省告示第９５５号）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																												
ドレッシングの日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 （略） （定義） 第２条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ドレッシング</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>半固体状ドレッシング</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>乳化液状ドレッシング</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>分離液状ドレッシング</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>マ ヨ ネ ー ズ</td><td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、<u>はちみつ</u>、香辛料、<u>調味料（アミノ酸等）</u>及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないもので、<u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が６５％以上のものをいう。</u></td></tr> <tr> <td>サラダクリーミードレッシング</td><td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、<u>はちみつ</u>、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、<u>着色料及び香辛料抽出物</u>以外の原材料を使用していないもので、<u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が１０％以上５０％未満のものをいう。</u></td></tr> </tbody> </table> （マヨネーズの規格） 第３条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。	用 語	定 義	ドレッシング	(略)	半固体状ドレッシング	(略)	乳化液状ドレッシング	(略)	分離液状ドレッシング	(略)	マ ヨ ネ ー ズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、香辛料、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が６５％以上のものをいう。</u>	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、 <u>着色料及び香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が１０％以上５０％未満のものをいう。</u>	ドレッシングの日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 この規格は、ドレッシングに適用する。 （定義） 第２条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ドレッシング</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料、又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの ２ １にピクルスの細片等を加えたもの</td></tr> <tr> <td>半固体状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、粘度が３０Pa・s以上のものをいう。</td></tr> <tr> <td>乳化液状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、乳化液状のものであつて、粘度が３０Pa・s未満のものをいう。</td></tr> <tr> <td>分離液状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。</td></tr> <tr> <td>マ ヨ ネ ー ズ</td><td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料及び<u>調味料（アミノ酸等）</u>以外の原材料を使用していないものをいう。</td></tr> <tr> <td>サラダクリーミードレッシング</td><td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び<u>着色料</u>以外の原材料を使用していないものをいう。</td></tr> </tbody> </table> （マヨネーズの規格） 第３条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。	用 語	定 義	ドレッシング	次に掲げるものをいう。 １ 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料、又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの ２ １にピクルスの細片等を加えたもの	半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が３０Pa・s以上のものをいう。	乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであつて、粘度が３０Pa・s未満のものをいう。	分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。	マ ヨ ネ ー ズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料及び <u>調味料（アミノ酸等）</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び <u>着色料</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。
用 語	定 義																												
ドレッシング	(略)																												
半固体状ドレッシング	(略)																												
乳化液状ドレッシング	(略)																												
分離液状ドレッシング	(略)																												
マ ヨ ネ ー ズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、香辛料、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が６５％以上のものをいう。</u>																												
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、 <u>着色料及び香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が１０％以上５０％未満のものをいう。</u>																												
用 語	定 義																												
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 １ 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料、又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの ２ １にピクルスの細片等を加えたもの																												
半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が３０Pa・s以上のものをいう。																												
乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであつて、粘度が３０Pa・s未満のものをいう。																												
分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。																												
マ ヨ ネ ー ズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料及び <u>調味料（アミノ酸等）</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。																												
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び <u>着色料</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。																												

区 分		基 準
性 状		(略)
水 分		(略)
油脂含有率		(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 <u>砂糖類</u> 7 <u>はちみつ</u> 8 (略)
	食品添加物	(略)
異 物		(略)
内 容 量		(略)

(サラダクリーミードレッシングの規格)

第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		(略)

区 分		基 準
性 状		1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 3 異味異臭がないこと。
水 分		3 0 %以下であること。
油 脂		6 5 %以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 <u>砂糖類</u> <u>砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ</u> 7 香辛料
	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 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウム 2 香辛料抽出物
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。

(サラダクリーミードレッシングの規格)

第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。

					3 異味異臭がないこと。
	水分	(略)		水分	85%以下であること。
	油脂含有率	(略)		油脂	10%以上50%未満であること。
	[削る。]	[削る。]		クエン酸の使用量	食酢に含まれるさく酸の重量の25%以下であること。
材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 砂糖類 7 はちみつ 8 (略) 9 (略)	材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ 7 でん粉 8 香辛料
	食品添加物	(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 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウム 2 酸味料 クエン酸 3 乳化剤 酵素処理レシチン、酵素分解レシチン、植物レシチン、分別レシチン及び卵黄レシチン 4 着色料 ニンジンカロテン、トウガラシ色素及びパーム油カロテン 5 糊料 カラギナン、キサンタンガム、グアーガム、タマリンドシードガム及びペクチン 6 香辛料抽出物
	異物	(略)		異物	混入していないこと。
	内容量	(略)		内容量	表示重量に適合していること。

(マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格)

第5条 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		(略)
水 分		8 5 %以下であること。
油脂含有率		1 0 %以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	油脂及び食酢にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 (略) [削る。]
	食品添加物	(略)

(マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格)

第5条 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 3 異味異臭がないこと。
水 分		6 5 %以下であること。
油 脂		3 0 %以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	油脂、食酢及び砂糖類にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 油脂 食用植物油脂 2 食酢 醸造酢 3 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ
	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 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウム 2 酸味料 クエン酸 3 乳化剤 酵素処理レシチン、酵素分解レシチン、植物レシチン、分別レシチン及び卵黄レシチン 4 着色料 ニンジンカロテン、トウガラシ色素及びパーム油カロテン 5 糊料 カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、タマリンドシードガム及びペクチン 6 酸化防止剤

異	物	(略)
内	容	量
		(略)

(乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格)

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
水 分	(略)
油脂含有率	(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料 食品添加物 (略)
異 物	(略)
内 容 量	(略)

(測定方法)

第7条 前4条の規格における水分及び油脂含有率の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	<u>1 プラスチックフィルム袋（高密度ポリエチレン製で耐熱温度が105℃以上であり、大きさ約80mm×130mm、厚さ約0.05mmのものにケイソウ土約3g入れたもの）を定温乾燥器（105℃±2℃以内の温度制御が可能なもので、あらかじめ105℃に加熱しておいたもの。以下同じ。）で1時間</u>

		ミックストコフェロール及びL-アスコルビン酸 7 香辛料抽出物 8 香料
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。

(乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格)

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 乳化液状ドレッシングにあつては、香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有し、分離液状ドレッシングにあつては、香味及び分離の状態が良好であること。 3 異味異臭がないこと。
水 分	85%以下であること。
油 脂	10%以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料 食品添加物 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格の原材料と同じ。
異 物	混入していないこと。
内 容 量	表示量に適合していること。

(測定方法)

第7条 前4条の規格における水分、油脂及びクエン酸の使用量の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	<u>恒量としたガラスひょう量管（50×20mmでうすく脱脂綿をしいたもの）に試料約3gをはかり取り、105℃で3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。</u>

	乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する。これに試料約 3 g を正確に量りとり、袋の口を折り曲げ、固まりがなくなるまで混合する。 2 定温乾燥器に 1 のプラスチックフィルム袋を口が開いた状態で立てて入れ、3 時間乾燥する。 3 乾燥が終了した後、プラスチックフィルム袋をデシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量し、次式により水分を求める。 $\text{水分 (\%)} = \frac{\text{乾燥前の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量 (g)} - \text{乾燥後の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$ 注：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。以下同じ。		
油脂含有率	1 脱脂綿を入れた円筒ろ紙に試料約 3 g を正確に量りとり、ガラス棒で試料と脱脂綿を良くなじませた後、ガラス棒を入れたまま、定温乾燥器で 2 時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。 2 定温乾燥器で 1 時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する操作を繰り返し、恒量を測定した抽出用フラスコを装着したソックスレー抽出器の抽出管に 1 の円筒ろ紙を入れ、約 5 5℃ に加温した恒温水槽に浸し、ジエチルエーテルが毎秒 5 ～ 6 滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して 4 時間抽出する。 3 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。そのフラスコを定温乾燥器で 1 時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する操作を繰り返して恒量を測定する。次式により油脂含有率を計算する。 $\text{油脂含有率 (\%)} = \frac{\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$ 注：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。	油 脂	水分測定後の試料をソックスレー脂肪抽出器を用いエチルエーテルを溶剤として 8 時間湯浴上で抽出する。次いでフラスコ中のエチルエーテルを除去した後、1 0 5℃ の乾燥器中で 2 時間乾燥してひよう量し、フラスコの重量との差の試料重量に対する百分比を油脂とする。
[削る。]	[削る。]	クエン酸の使用量	1 試験溶液の調整 試料 2 0 g を精密に量り、水によく溶解して 1 0 0 m l に定容とした後、遠心分離器を用いて沈殿部及び水層部を分離する。この水層部を分液ロートに移し、5 0 m l の n - ヘキサンを加えて振とう、静置して得た水層を試験試液とする。 2 液体クロマトグラフの条件 (1) 検 出 器 紫外部分光光度計 (2) 測 定 波 長 2 2 0 n m 付近の一定波長 (3) カ ラ ム 内径 8 m m、長さ 5 0 0 m m のステンレス管に陽イオン交換樹脂を充填したもの又はこれと同等以上の分離能力を有するもの (4) カラムの温度 4 0℃ 付近の一定温度

			(5) 移動相 3mmol/L過塩素酸水溶液 (6) 流量 クエン酸標準品及びさく酸標準品の保持時間がそれぞれ約10分及び約20分となるように調整する。 3 試料溶液及び標準溶液10～20μlを液体クロマトグラフに注入し、さく酸及びクエン酸の各ピーク面積をインテグレーターで求め、さく酸及びクエン酸の含有量を絶対検量線法で算出する。 4 3で求めたクエン酸の含有率のさく酸の含有率に対する百分比をクエン酸の使用量とする。
--	--	--	--