

日本農林規格の見直しについて

「食用精製加工油脂」



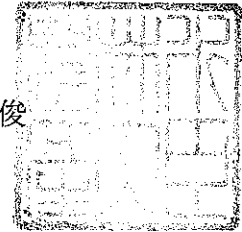
19消安第7213号

平成19年9月28日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 若林 正俊



日本農林規格及び品質表示基準の改正等について（諮問）

下記1から4までに掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるので、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9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記5及び6に掲げる品質表示基準の改正又は廃止を行う必要があるので、同法第19条の13第5項の規定に基づき貴調査会の意見を求める。

記

- 1 削りぶしの日本農林規格（昭和51年12月3日農林省告示第1122号）
- 2 食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）
- 3 マーガリン類の日本農林規格（昭和60年6月22日農林水産省告示第932号）
- 4 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）
- 5 削りぶし品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1659号）
- 6 ショートニング品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1674号）

食用精製加工油脂の日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成 2 0 年 3 月 2 5 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 2 5 年法律第 1 7 5 号）第 1 0 条の規定及び「J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 1 7 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和 5 4 年 1 0 月 1 2 日農林水産省告示第 1 4 2 4 号）について、標準規格の性格を有するとして、実需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

食用精製加工油脂は、マーガリン類、ショートニングの中間原料として実需者が使用しており、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、定義、性状の基準及び表示の方法等について、製品の特性を踏まえた見直しを行う。

食用精製加工油脂について

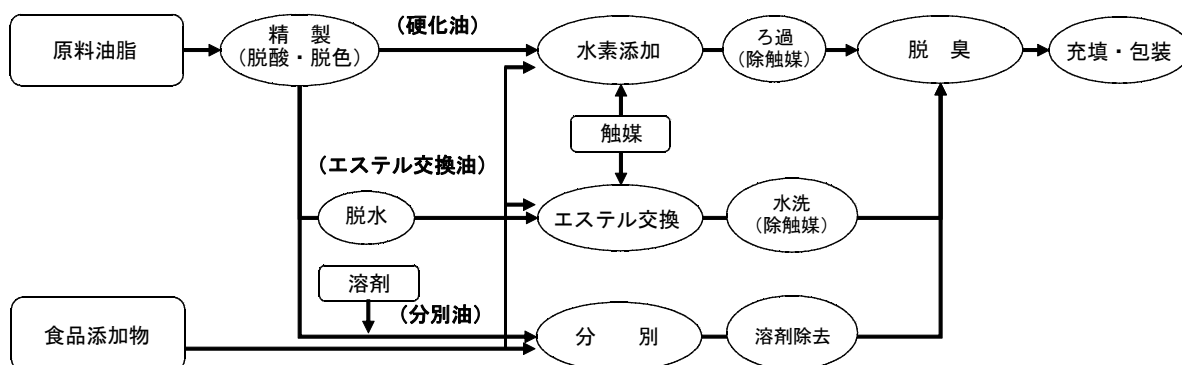
1 規格の位置づけ

食用精製加工油脂は、原料油脂に水素添加、分別又はエステル交換処理をして特性を付与した食用加工油脂で、主としてマーガリンやショートニングの原料として使用されており、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。

2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造工場数	17工場												
格付数量の増減率	増減なし（対平成14年比） <table> <tr> <th>年次</th><th>格付数量(トン)</th></tr> <tr> <td>平成14年</td><td>93,125</td></tr> <tr> <td>平成15年</td><td>100,566</td></tr> <tr> <td>平成16年</td><td>103,718</td></tr> <tr> <td>平成17年</td><td>99,580</td></tr> <tr> <td>平成18年</td><td>93,153</td></tr> </table>	年次	格付数量(トン)	平成14年	93,125	平成15年	100,566	平成16年	103,718	平成17年	99,580	平成18年	93,153
年次	格付数量(トン)												
平成14年	93,125												
平成15年	100,566												
平成16年	103,718												
平成17年	99,580												
平成18年	93,153												
・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）



食用精製加工油脂の日本農林規格の改正概要

第1条 （定義）

（改正内容）

- ・ 「グリセライド」の用語について、国際的に用いられている学術用語に統一するため「アシルグリセロール」に改める。
- ・ 「エステル交換」の定義について、触媒として、油脂を穏やかな条件で効率的に変換する酵素の使用を明確化するため、追加する。

第1条 （新旧表抜粋）

用 語	改 正 案	現 行
水 素 添 加	原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂の <u>アシルグリセロール</u> 組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。	原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂の <u>グリセライド</u> 組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。
エステル交換	原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム、 <u>酵素</u> 等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂の <u>アシルグリセロール</u> 組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。	原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂の <u>グリセライド</u> 組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。

第3条 （規格）

（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。
- ・ 「異物」の基準について、明確化するために新たに規定する。
- ・ 「表示の方法」について、内容量にトンの単位を追加する。

第3条 （新旧表抜粋）

区 分	改 正 案	現 行
性 状	1 鮮明な色調を有し、 <u>異味異臭がない</u> こと。 2 （略）	1 鮮明な色調を有し、 <u>かつ、香味良好なものである</u> こと。 2 （略）
異 物	<u>混入していない</u> こと。	

表 示 の 方 法	(4) 内容量 内容重量をグラム、キログラム又は <u>トン</u> の単位で、単位を明記して記載すること。	(4) 内容量 内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。
-----------	---	---

食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和５４年１０月１２日農林水産省告示第１４２４号）の一部改正新旧対照表

改			正			案			現			行					
食用精製加工油脂の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 (略) (定義) 第2条 (略)									食用精製加工油脂の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、食用精製加工油脂（食用植物油脂に該当するものを除く。）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。								
用 語			定 義						用 語			定 義					
(略)			(略)						食用 精 製 加 工 油 脂			動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。）、植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を行つて、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したものであつて、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。					
水 素 添 加			原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂の <u>アシルグリセロール</u> 組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。						水 素 添 加			原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂の <u>グリセライド</u> 組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。					
(略)			(略)						分 別			原料油脂に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、遠心式、ろ過式又は滴下式による分離操作を行う工程をいう。					
エ ス テ ル 交 換			原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム、 <u>酵素</u> 等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂の <u>アシルグリセロール</u> 組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。						エ ス テ ル 交 換			原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂の <u>グリセライド</u> 組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。					
(食用精製加工油脂の規格) 第3条 食用精製加工油脂の規格は、次のとおりとする。									(食用精製加工油脂の規格) 第3条 食用精製加工油脂の規格は、次のとおりとする。								
区 分			基 準						区 分			基 準					
品 質	性 状		1 鮮明な色調を有し、 <u>異味異臭がない</u> こと。 2 清澄であること（固状のものにあつては、融解時に清澄であること。）。						品 質	性 状		1 鮮明な色調を有し、かつ、 <u>香味良好</u> なものであること。 2 清澄であること（固状のものにあつては、融解時に清澄であること。）。					
	(略)		(略)							水 分		0.2%以下であること。					
	(略)		(略)							融点又は曇り点		表示している融点又は曇り点に適合していること。					
	(略)		(略)							酸 価		0.3以下であること。					
	過 酸 化 物 価		(略)							過 酸 化 物 価		3.0以下であること。					
	原	食品添加物	(略)							原	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。					

		材	以外の原材料				材	以外の原材料	1 植物油脂 2 動物油脂
		料	食品添加物	(略)			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 酸化防止助剤 クエン酸 2 結晶防止剤 植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン及び 酵素処理レシチン 3 消泡剤 シリコーン樹脂 4 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
		異 物		混入していないこと。					
		(略)		(略)			内 容 量		表示重量に適合していること。
		表 示 事 項		1 次の事項を表示してあること。 (1) (略) (2) (略) (3) (略) (4) (略) (5) (略) (6) (略) (7) (略) 2 (略)			一 括 表 示 事 項		1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 名称 (2) 融点又は曇り点 (3) 原材料名 (4) 内容量 (5) 賞味期限 (6) 保存方法 (7) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は 名称及び住所 2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表 示してあること。
表 示		表 示 の 方 法		1 表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定す る方法により行われていること。 (1) (略) (2) (略) (3) (略)			表 示 の 方 法		1 一括表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規 定する方法により行われていること。 (1) 名称 「食用精製加工油脂」の文字の次に、かつこを付して、主たる工程 として水素添加を行ったものにあつては「硬化油」と、主たる工程と して分別を行ったものにあつては「分別油」と、主たる工程としてエ ステル交換を行ったものにあつては「エステル交換油」と記載するこ と。 (2) 融点又は曇り点 常温において固状のものにあつては「融点」を、常温において液状 のものにあつては「曇り点」を、それぞれ整数値で記載すること。 (3) 原材料名 使用した原材料を、次に規定するところにより、ア及びイの順で記 載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、「大豆油」、「パーム油」、「ラー ド」、「魚油」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占め る重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、原料油脂 にあつては「植物油脂」又は「動物油脂」の区分により記載するこ

		(4) 内容量 内容重量をグラム、<u>キログラム又はトン</u>の単位で、単位を明記して記載すること。 (5) (略) (6) (略) 2 <u>表示事項</u>の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。			とができる。 イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。 (4) 内容量 内容重量をグラム<u>又はキログラム</u>の単位で、単位を明記して記載すること。 (5) 賞味期限 賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次の定めるところにより記載すること。 ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。 (7) 平成6年7月1日 (イ) 6. 7. 1 (ロ) 1994. 7. 1 (ハ) 94. 7. 1 イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。 (7) 次の例のいずれかにより記載すること。 a 平成6年7月 b 6. 7 c 1994. 7 d 94. 7 (イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。 (6) 保存方法 製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。 2 <u>一括表示事項</u>の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。
	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) <u>表示事項</u>の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (2) (略)		表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) <u>一括表示事項</u>の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (2) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示
(測定方法)					
第4条 前条の規格における水分、融点、曇り点、酸価及び過酸化物価の測定方法は、次のとおりとする。					
事 項		測 定 方 法			
(略)		(略)			
事 項		測 定 方 法			
水分		試料約5gをアルミ皿に正しく量り取り、105℃で1時間乾燥した後ひよう量し、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。			

(略)	(略)
(略)	(略)
(略)	(略)
(略)	(略)

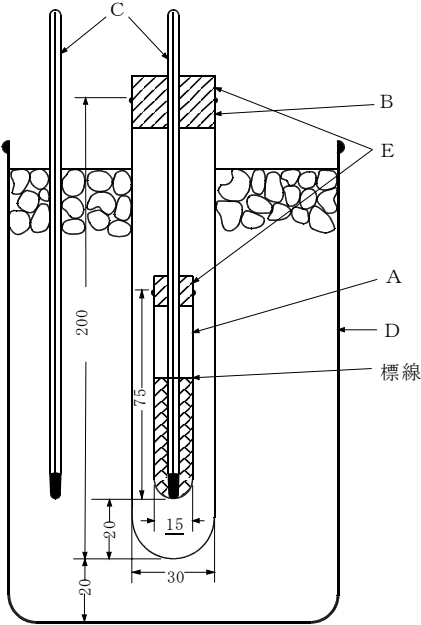
別記図 (略)

融点	試料を調製した毛细管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえる。次に、この温度計を蒸留水を満たしたビーカー中に浸し、ビーカーの水をかくはんしながら加熱し、試料が毛细管中で上昇し始める温度を融点とする。
曇り点	試料を無水硫酸ナトリウムを用いて完全に脱水してろ過し、80℃に加熱した後冷却し、約40℃となつた時点でその4mlを小試験管に取り、これを別記図のように装置する。この場合、温度計は小試験管の底部に接触させる。ビーカーには砕いた氷と水（表示曇り点が10℃以上の場合）又は砕いた氷と氷重量の20%以上の塩化ナトリウム（表示曇り点が10℃以下の場合）を入れ、試料の温度が表示曇り点より20℃高い温度となつた時点で、大試験管をビーカーに入れて冷却する。試料の温度が表示曇り点より5℃上になつてからは30秒おきに大試験管をビーカーから取り出し試料の曇りを見る。水銀球の周囲に曇りを認めたときの温度を試料の曇り点とする。
酸価	試料10～20gを150mlの三角フラスコに正しく量り取り、50～60℃までの温度で加熱溶解し、エチルアルコールとエチルエーテル1：1の混液50mlを加え、溶解する。次に、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秒間続いたときを中和点として、次式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{0.1 \text{ mol/L 水酸化カリウム溶液使用量 (ml)} \times 5.61}{\text{量り取った試料の量 (g)}}$
過酸化物価	試料約5gを共栓三角フラスコに正しく量り取り、これにイソオクタン・酢酸混液（イソオクタン及び酢酸を2：3の容量の割合で混合したもの）50mlを加えて均一に溶解する。次に、フラスコ内の空気を窒素ガス又は二酸化炭素で置換し、窒素ガス又は二酸化炭素を通して新たに煮沸した水で作成した飽和ヨウ化カリウム溶液0.1mlを加え、直ちに共栓をして1分間ゆるやかに振り混ぜる。これに水30mlを加え、共栓をして5～10秒激しく振り混ぜ、でん粉溶液を指示薬として、0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液で滴定する。 なお、本試験に先立つて空試験を行い、でん粉溶液で青色にならないことを確認した後、次式により過酸化物価を算出する。 $\text{過酸化物価 (meq/kg)} = \frac{A \times F}{S} \times 10$ S = 試料の採取量 (g) A = 0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液の使用量 (ml) F = 0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液の力価

別記図

別記様式（第3条関係）
（略）

備考
（略）



A：小試験管
B：大試験管
C：温度計
D：ビーカー（2 L のもの）
E：コルク栓（直径 15 m
m、3 0 mm それぞれ 1 個）

（単位 m m）

別記様式（第3条関係）

名	称
融	点
曇	り 点
原	材料名
内	容 量
賞	味期限
保	存方法
原	産国名
製	造 者

備考
1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
2 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8 3 0 5（1 9 6 2）に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 1 5 0 cm²以下のもの

	にあつては、日本工業規格 Z 8 3 0 5（1 9 6 2）に規定する 6 ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。 3 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。 5 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。 6 常温において固状のものにあつてはこの様式中「曇り点」を、常温において液状のものにあつてはこの様式中「融点」を、それぞれ省略すること。 7 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。 8 輸入品にあつては、7にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 9 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。 10 この様式は、縦書きとすることができる。
--	---

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成19年10月2日（火）

14時～

場所：農林水産省第2特別会議室

1 開会

2 審議官挨拶

3 議題

（1）日本農林規格の見直しについて

- ・食用精製加工油脂の日本農林規格の改正
- ・マーガリン類の日本農林規格の改正
- ・ショートニングの日本農林規格の改正
- ・削りぶしの日本農林規格の改正

（2）品質表示基準の見直しについて

- ・ショートニング品質表示基準の廃止
- ・削りぶし品質表示基準の改正

（3）その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 食用精製加工油脂の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 マーガリン類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 ショートニングの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 ショートニング品質表示基準の廃止について（案）
- 6 削りぶしの日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 削りぶし品質表示基準の改正について（案）
- 8 J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
◎ 石井 胖行	(財) 食品産業センター参与
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学生生活科学部教授
◎ 加藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
◎ 仲田 恵利子	関西生活者連合会理事
◎ 並木 利昭	日本スーパーマーケット協会専務理事
○ 栗生 美世	(社) 栄養改善普及会理事
○ 久野 匠一	(社) 全国削節工業協会理事
○ 澤木 佐重子	(社) 全国消費生活相談員協会
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 東海林 茂	日本マーガリン工業会技術委員会委員長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 長谷川 朝恵	消費者 (消費生活アドバイザー)
○ 堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
○ 槇島 慎一	全日本菓子協会
○ 松井 千輝	公募委員
○ 森 修三	つゆ類専門委員会委員
○ 山根 香織	主婦連合会副会長

(注) ◎ : 農林物資規格調査会委員

(五十音順、敬称略)

○ : 農林物資規格調査会専門委員

パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報
(食用精製加工油脂の日本農林規格の改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間 : H19. 10. 17～H19. 11. 15)

受付件数 なし

2. 事前意図公告によるコメント (募集期間 : H20. 1. 18～H20. 3. 13)

受付件数 なし