

精製ラードの日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表

○精製ラードの日本農林規格（平成 3 年 8 月 1 日農林水産省告示第 988 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
日本農林規格 JAS 0988 : <u>20XX</u> 精製ラード Refined lard 1 (略) 2 引用規格 次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、<u>その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している</u>。これらの規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略) 3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。 3.1 精製 脱酸，脱色，脱臭等 3.2 精製ラード 次の a)又は b)のいずれかのもの a) 食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格第 2 条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの<u>精製した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし，又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの</u> b) a)に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの 3.3 純製ラード <u>精製ラード</u>のうち，<u>精製した豚脂のみを使用しているもの</u> 3.4 調製ラード <u>精製ラード</u>のうち，<u>精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているもの</u> 4 品質	日本農林規格 JAS 0988 : <u>2019</u> 精製ラード Refined lard 1 (略) 2 引用規格 次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の<u>規定の一部を構成する</u>。これらの規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略) 3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。 3.1 精製 脱酸，脱色，脱臭等<u>。</u> 3.2 精製ラード 次の a)又は b)のいずれかのもの<u>。</u> a) 食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格第 2 条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの<u>精製 (3.1)</u>した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし，又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの<u>。</u> b) a)に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの<u>。</u> 3.3 純製ラード <u>精製ラード (3.2)</u>のうち，<u>精製 (3.1)</u>した豚脂のみを使用しているもの<u>。</u> 3.4 調製ラード <u>精製ラード (3.2)</u>のうち，<u>精製 (3.1)</u>した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているもの<u>。</u> 4 品質

4.1 純製ラード

純製ラードの品質は、表 1 の品質基準に適合していなければならない。

表 1—純製ラードの品質基準

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、組織が良好であり、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。
水分（揮発分を含む。）	6.2 によって試験したとき、0.2 %以下。
酸価	6.3 によって試験したとき、0.2 以下。
よう素価	6.4 によって試験したとき、55 以上 70 以下。
ポーマー数	6.6 によって試験したとき、70 以上。
原材料	豚脂以外のものを使用していないこと。
添加物	次による。 a) <u>CODEX STAN 192 3.2 の規定に適合するものであつて、かつ、その使用条件は同規格 3.3 の規定に適合していること。</u> b) <u>使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u> c) <u>a) の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法によって伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。</u> 1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法。</u> 2) <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法。</u> 3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法。</u> 4) <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法。</u>
内容量	表示重量に適合していること。

4.2 調製ラード

調製ラードの品質は、表 2 の品質基準に適合していなければならない。

表 2—調製ラードの品質基準

4.1 純製ラード

（新設）

（新設）

4.1.1 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、組織が良好であり、異味異臭があつてはならない。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭があつてはならない。

4.1.2 水分（揮発分を含む。）

水分（揮発分を含む。）は、6.2 によって試験したとき、0.2 %以下とする。

4.1.3 酸価

酸価は、6.3 によって試験したとき、0.2 以下とする。

4.1.4 よう素価

よう素価は、6.4 によって試験したとき、55 以上 70 以下とする。

4.1.5 ポーマー数

ポーマー数は、6.6 によって試験したとき、70 以上とする。

4.1.6 原材料

原材料は、豚脂に限る。

4.1.7 添加物

添加物は、次による。

a) CODEX STAN 192 3.2 の規定に適合するものであつて、かつ、その使用条件は同規格 3.3 の規定に適合しなければならない。

b) 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものでなければならない。

c) a) の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものでなければならない。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。

1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法

2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法

3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法

4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法

4.1.8 内容量

内容量は、表示重量に適合しなければならない。

4.2 調製ラード

（新設）

区分	基準	(新設)
性状	<u>表 1 の性状の基準による。</u>	4.2.1 性状 性状は、 <u>4.1.1</u> による。
水分（揮発分を含む。）	<u>表 1 の水分（揮発分を含む。）の基準による。</u>	4.2.2 水分（揮発分を含む。） 水分（揮発分を含む。）は、 <u>6.2</u> によって試験したとき、 <u>0.2 %以下とする。</u>
酸価	<u>表 1 の酸価の基準による。</u>	4.2.3 酸価 酸価は、 <u>6.3</u> によって試験したとき、 <u>0.2 以下とする。</u>
よう素価	<u>6.4 によって試験したとき、52 以上 72 以下。</u>	4.2.4 よう素価 よう素価は、 <u>6.4</u> によって試験したとき、 <u>52 以上 72 以下とする。</u>
融点	<u>6.5 によって試験したとき、43 ℃以下。</u>	4.2.5 融点 融点は、 <u>6.5</u> によって試験したとき、 <u>43 ℃以下とする。</u>
原材料	<u>食用油脂以外のものを使用していないこと。</u>	4.2.6 原材料 原材料は、 <u>食用油脂に限る。</u>
添加物	<u>表 1 の添加物の基準の a)及び b)による。</u>	4.2.7 添加物 添加物は、 <u>4.1.7 a)及び b)による。</u>
内容量	<u>表 1 の内容量の基準による。</u>	4.2.8 内容量 内容量は、 <u>表示重量に適合しなければならない。</u>
5 表示（純製ラードにあつては、業務用の製品に限る。） 5.1 表示事項 表示事項については、次の事項を表示していなければならない。ただし、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定によって表示されなければならないとされている事項を除く。		5 表示（純製ラードにあつては、業務用の製品に限る。） 5.1 表示事項 表示事項については、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定〔名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、添加物、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、第 10 条第 1 項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第 4 項並びに第 11 条第 1 項を除く。〕に従うほか、内容量を表示しなければならない。
a) 名称 b) 保存の方法 c) 賞味期限 d) 原材料名 e) 添加物 f) 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 g) 原産国名 h) 内容量 注記 その他の表示事項については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。		（新設） （新設） （新設） （新設） （新設） （新設） （新設） （新設） （新設）
5.2 表示の方法 表示の方法については、次による。		5.2 表示の方法 表示の方法については、 <u>食品表示基準の規定に従うほか、</u> 次による。
a) （略） b) 原材料名 原材料名の表示は、次による。		a) （略） b) 原材料名 原材料名の表示は、次による。
1) （略） 2) 調製ラードにあつては、使用した原材料を、“豚脂”、“牛脂”、“大豆油”、“硬化油”等とその		1) （略） 2) 調製ラードにあつては、使用した原材料を、“豚脂”、“牛脂”、“大豆油”、“硬化油”等とその

最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載しなければならない。ただし、豚脂以外の動物油脂にあっては“食用動物油脂”と、大豆油等の食用植物油脂にあっては“食用植物油脂”と、硬化油等の食用精製加工油脂にあっては“食用精製加工油脂”と記載してよい。 c) (略) 注記 <u>その他の表示の方法については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。</u> 5.3 表示の方式等 表示の方式等については、次に定めるところによって、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示しなければならない。 a)～c) (略) d) <u>図 1 は、縦書としてよい。</u> e) <u>図 1 の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略してよい。</u> f) <u>その他法令によって表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、図 1 の枠内に表示してよい。</u> 注記 <u>その他の表示の方式等については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。</u> 名称 ^{a)} 原材料名 添加物 ^{b)} 内容量 賞味期限 ^{c)} 保存方法 ^{d)} 原産国名 ^{e)} 製造者 ^{f)} (削る。) (削る。) (削る。) 注 ^{a)} <u>この様式中“名称”は、これに代えて“品名”と記載してよい。</u> 注 ^{b)} <u>添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示してよい。</u> 注 ^{c)} <u>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、他の箇所に記載してよい。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してよい。</u> 注 ^{d)} <u>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。</u> 注 ^{e)} <u>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。</u> 注 ^{f)} <u>食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中</u>	最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載しなければならない。ただし、豚脂以外の動物油脂にあっては“食用動物油脂”と、大豆油等の食用植物油脂にあっては“食用植物油脂”と、硬化油等の食用精製加工油脂にあっては“食用精製加工油脂”と記載することができる。 c) (略) (新設) 5.3 表示の方式等 表示の方式等については、食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示しなければならない。 a)～c) (略) (新設) (新設) (新設) (新設) 名称 ^{a)} 原材料名 添加物 ^{b)} 内容量 賞味期限 ^{c)} 保存方法 ^{d)} 原産国名 ^{e)} 製造者 ^{f)} 注記 1 <u>この様式は、縦書とすることができる。</u> 注記 2 <u>この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。</u> 注記 3 <u>その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。</u> 注 ^{a)} “名称”は、これに代えて“品名”と記載することができる。 注 ^{b)} 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。 注 ^{c)} 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。 注 ^{d)} 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。 注 ^{e)} 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。 注 ^{f)} 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中
---	--

“製造者”とあるのは、それぞれ“販売者”，“加工者”又は“輸入者”とする。

図 1－様式

5.4 表示禁止事項

表示禁止事項については，5.1 によって表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示してはならない。

注記 その他の表示禁止事項については，食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

6 試験方法

6.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は，次による。

a)・b) (略)

c) エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤 エタノール (99.5) とジエチルエーテルを体積比 1 : 1 で混合し，フェノールフタレイン溶液を指示薬として，0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液で中和したもの。

d) 定温乾燥器 105 ℃に設定した場合の温度調節精度が±2 ℃のもの。

e)～g) (略)

h) 毛細管 内径 1 mm，外径 2 mm 以下で長さ 50 mm～80 mm の両端の開いているもの。

i) 温度計 1/5 ℃目盛，長さ 385 mm～390 mm，水銀球の長さ 15 mm～25 mm のもの。

6.2 水分（揮発分を含む。）

6.2.1 測定

水分（揮発分を含む。）の測定は，次による。

a) あらかじめ105 ℃に設定した定温乾燥器に蓋を開けた状態のひょう量皿を蓋とともに入れる。定温乾燥器の表示温度で庫内温度が105 ℃であることを確認した後，1時間加熱する。定温乾燥器内でひょう量皿に蓋をし，デシケーターに移し替え，室温になるまで放冷した後，直ちに質量を0.1 mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し，恒量を求める。なお，蓋を持たないひょう量皿を使用する場合は，蓋の開閉操作は省略する。

b) (略)

c) 試料を入れたひょう量皿の蓋を開け，蓋とともにあらかじめ105 ℃に設定した定温乾燥器に入れ，定温乾燥器の表示温度で庫内温度が105 ℃であることを確認した後，1時間加熱する。

d) 定温乾燥器内でひょう量皿の蓋をし，デシケーターに移し替え，室温になるまで放冷した後，直ちに質量を0.1 mgの桁まで測定する。

(削る。)

6.2.2 計算

水分は，次の式によって求める。

$$M = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$$

ここで，M：水分 (%)

W_0 ：乾燥容器の質量 (g)

W_1 ：乾燥前の試験試料の質量 (g)

“製造者”とあるのは，それぞれ“販売者”，“加工者”又は“輸入者”とすること。

図 1－様式

5.4 表示禁止事項

表示禁止事項については，食品表示基準の規定に従うほか，5.1 によって表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示してはならない。

(新設)

6 試験方法

6.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は，次による。

a)・b) (略)

c) エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤 エタノール (99.5) 1容量にジエチルエーテル1容量 を混合し，フェノールフタレイン溶液を指示薬として，0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液で中和したもの。

d) 定温乾燥器 105 ℃に設定した場合の温度調節精度が±2 ℃のもの。

e)～g) (略)

h) 毛細管 内径 1 mm，外形 2 mm 以下で長さ 50～80 mm の両端の開いているもの。

i) 温度計 1/5 ℃目盛，長さ 385～390 mm，水銀球の長さ 15～25 mm のもの。

6.2 水分（揮発分を含む。）

6.2.1 測定

水分（揮発分を含む。）の測定は，次による。

a) あらかじめ105 ℃に設定した定温乾燥器に蓋を開けた状態のひょう量皿^{a)}を蓋とともに入れる。定温乾燥器の表示温度で庫内温度が105 ℃であることを確認した後，1時間加熱する。定温乾燥器内でひょう量皿^{a)}に蓋をし，デシケーターに移し替え，室温になるまで放冷した後，直ちに質量を0.1 mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し，恒量を求める。

b) (略)

c) 試料を入れたひょう量皿^{a)}の蓋を開け，蓋とともにあらかじめ105 ℃に設定した定温乾燥器に入れ，定温乾燥器の表示温度で庫内温度が105 ℃であることを確認した後，1時間加熱する。

d) 定温乾燥器内でひょう量皿^{a)}の蓋をし，デシケーターに移し替え，室温になるまで放冷した後，直ちに質量を0.1 mgの桁まで測定する。

注^{a)} 蓋を持たないひょう量皿を使用する場合は，蓋の開閉操作は省略する。

6.2.2 計算

水分は，次の式によって求める。

$$\text{水分 (\%)} = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$$

ここに，

W_0 ：乾燥容器の質量 (g)

W_1 ：乾燥前の試験試料の質量 (g)

W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の質量 (g)

6.3 酸価

6.3.1 測定

酸価の測定は、次による。

- a) 試料 10 g～20 g を 200 mL～300 mL 容三角フラスコ (共栓付きのものが望ましい。) に採取し、質量を 0.1 g の桁まで測定する。試料は、水浴上で透明になるまで加温して溶融する。なお、加温はできる限り低い温度で行う。
(削る。)
- (削る。)
- b) エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤 50 mL を加え、よく振り混ぜて試料を完全に溶解する。試料が混合溶剤に溶解しない場合は、試料 1.0 g を 0.01 g の桁まではかりとり、エタノール：ジエチルエーテル = 1：4 の比率で混合し、エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤と同様に中性にした溶剤を使用する。また、室温が低い場合には、混合溶剤を 20℃～30℃ 程度に加温して使用する。
(削る。)
- c) フェノールフタレイン溶液を指示薬として、1 mL～2 mL 容ビュレットを用いてあらかじめ標定した 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液によって滴定する。b) においてエタノール：ジエチルエーテル = 1：4 の比率で混合した溶剤を使用した場合にあっては、特に迅速に滴定操作を行う。
なお、滴定の終点の判断は、淡紅色が 30 秒間持続した時点とする。

6.3.2 計算

酸価は、次の式によって求める。

$$A = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$$

ここで、 A : 酸価

T : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液の滴定量 (mL)

F : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液のファクター

W : 試料の採取質量 (g)

5.611 : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液 1 mL 中の水酸化カリウムの量 (mg)

6.4 よう素価

6.4.1 測定

よう素価の測定は、次による。

- a) 試料 0.3 g～0.5 g を 500 mL 共栓付フラスコに正確にはかりとり、シクロヘキサン 10 mL を加えて試料を溶解し、更にウィイス液を正確に 25 mL 加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で 1 時間暗所に置く。

W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の質量 (g)

6.3 酸価

6.3.1 測定

酸価の測定は、次による。

- a) 試料 10～20 g を 200～300 mL 容三角フラスコに採取し、質量を 0.1 g の桁まで測定する。

注記 1 試料は、水浴上で透明になるまで加温して溶融する。なお、加温はできる限り低い温度で行う。

注記 2 三角フラスコは、共栓付きのものが望ましい。

- b) エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤 50 mL を加え、よく振り混ぜて試料を完全に溶解する。また、室温が低い場合には、混合溶剤を 20～30℃ 程度に加温して使用する。

注記 試料が混合溶剤に溶解しない場合は、試料 1.0 g を 0.01 g の桁まではかりとり、エタノール：ジエチルエーテル = 1：4 の比率で混合し、エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤と同様に中性にした溶剤を使用し、特に迅速に滴定操作を行う。室温が低い場合には、この溶剤を 20～30℃ 程度に加温して使用する。

- c) フェノールフタレイン溶液を指示薬として、1～2 mL 容ビュレットを用いてあらかじめ標定した 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液により滴定する。
なお、滴定の終点の判断は、淡紅色が 30 秒間持続した時点とする。

6.3.2 計算

酸価は、次の式によって求める。

$$\text{酸価} = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$$

ここに、

T : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液の滴定量 (mL)

F : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液のファクター

W : 試料の採取質量 (g)

5.611 : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液 1 mL 中の水酸化カリウムの量 (mg)

6.4 よう素価

6.4.1 測定

よう素価の測定は、次による。

- a) 試料 0.3～0.5 g を 500 mL 共栓付フラスコに正確にはかりとり、シクロヘキサン 10 mL を加えて試料を溶解し、更にウィイス液を正確に 25 mL 加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で 1 時間暗所に置く。

b) (略) 6.4.2 計算 よう素価は、次の式によって求める。 $I = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{W}$ ここで、<u>I</u>：よう素価 T：本試験の場合の滴定値 (mL) B：空試験の場合の滴定値 (mL) F：0.1 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液のファクター W：試料の採取質量 (g) 1.269：濃度換算係数 6.5 融点 融点の測定は、次による。 a) 毛細管の一端を溶かした試料に浸けて約 10 mm の高さまで試料を毛細管に満たす。これを 10 ℃ 以下に 24 時間あるいは氷上に 1 時間放置した後、これを温度計の下部にゴム輪又は適当な方法で密着させ、それらの下端をそろえる。 b) (略) c) このビーカーの水を適当な方法でかき混ぜながら、最初は 1 分間に 2 ℃ ずつ、融点の 10 ℃ 下に達した後は、1 分間に 0.5 ℃ ずつ上昇するように加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。 6.6 ボーマー数 6.6.1 測定 ボーマー数の測定は、次による。 a) 試料約 20 g を目盛の付いた共栓付フラスコにはかりとり、アセトン (30 ℃ ± 2 ℃ に加温したもの。以下同じ。) を 100 mL の目盛まで加えて試料を溶解した後、これを 30 ℃ ± 2 ℃ で約 18 時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン 20 mL を加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。 b)～e) (略) 6.6.2 計算 ボーマー数は、次の式によって求める。 $N = A + 2 (A - B)$ ここで、<u>N</u>：ボーマー数 A：6.6.1 b) に<u>よ</u>って得た融点 B：6.6.1 e) に<u>よ</u>って得た融点	b) (略) 6.4.2 計算 よう素価は、次の式によって求める。 $\text{よう素価} = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{W}$ ここに、<u>T</u>：本試験の場合の滴定値 (mL) B：空試験の場合の滴定値 (mL) F：0.1 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液のファクター W：試料の採取質量 (g) 1.269：濃度換算係数 6.5 融点 融点の測定は、次による。 a) 毛細管の一端を溶かした試料に浸けて約 10 mm の高さまで試料を毛細管に満たす。これを 10 ℃ 以下に 24 時間あるいは氷上に 1 時間放置した後、これを温度計の下部にゴム輪又は適当な方法で密着させ、それらの下端をそろえる。 b) (略) c) このビーカーの水を適当な方法でかき混ぜながら、最初は 1 分間に 2 ℃ ずつ、融点の 10 ℃ 下に達した後は、1 分間に 0.5 ℃ ずつ上昇するように加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。 6.6 ボーマー数 6.6.1 測定 ボーマー数の測定は、次による。 a) 試料約 20 g を目盛の付いた共栓付フラスコにはかりとり、アセトン (30 ℃ ± 2 ℃ に加温したもの。以下同じ。) を 100 mL の目盛まで加えて試料を溶解した後、これを 30 ℃ ± 2 ℃ で約 18 時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン 20 mL を加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。 b)～e) (略) 6.6.2 計算 ボーマー数は、次の式によって求める。 $\text{ボーマー数} = A + 2 (A - B)$ ここに、<u>A</u>：6.6.1 b) に<u>よ</u>り得た融点 B：6.6.1 e) に<u>よ</u>り得た融点
---	---