

食用精製加工油脂の日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表
○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）

（下線部分は改正部分）

	改正前
日本農林規格JAS1424：20XX 食用精製加工油脂Edible refined and processed oils and fats 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>これらの引用規格は、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原料油脂 動物油脂（水産動物油を含む。）、植物油脂又はこれらの混合油脂 3.2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って、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程 3.3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 3.4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、酵素等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の脂肪酸配位を変えさせる工程 3.5精製 脱酸、脱色、脱臭等 3.6	日本農林規格JAS1424：2019 食用精製加工油脂Edible refined and processed oils and fats 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原料油脂 動物油脂（水産動物油を含む。）、植物油脂又はこれらの混合油脂。 3.2水素添加 原料油脂（3.1）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、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程。 3.3分別 原料油脂（3.1）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。 3.4エステル交換 原料油脂（3.1）にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム、酵素等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の脂肪酸配位を変えさせる工程。 3.5精製 脱酸、脱色、脱臭等。 3.6

食用精製加工油脂 <u>原料油脂に水素添加，分別又はエステル交換を行って，融点を調整し，又は酸化安定性を付与したものであって，かつ，食用に適するように精製をしたもの</u> 4 品質 <u>食用精製加工油脂の品質は，表 1 の品質基準に適合していなければならない。</u> 表 1－食用精製加工油脂の品質基準 <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th><th>基準</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td><td> <u>次による。</u> a) <u>鮮明な色調を有し，異味異臭がないこと。</u> b) <u>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。）。</u> </td></tr> <tr> <td>水分</td><td><u>6.2 によって試験したとき，0.2 %以下。</u></td></tr> <tr> <td>融点又は曇り点</td><td><u>融点は 6.3，曇り点は 6.4 によって試験したとき，表示している融点又は曇り点に適合していること。</u></td></tr> <tr> <td>酸価</td><td><u>6.5 によって試験したとき，0.3 以下。</u></td></tr> <tr> <td>過酸化物価</td><td><u>6.6 によって試験したとき，3.0 以下。</u></td></tr> <tr> <td>原材料</td><td> <u>次のもの以外のものを使用していないこと。</u> a) <u>植物油脂</u> b) <u>動物油脂</u> </td></tr> <tr> <td>添加物</td><td> <u>次による。</u> a) <u>CODEX STAN 192 3.2 の規定に適合するものであって，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> </td></tr> <tr> <td>内容量</td><td><u>表示重量に適合していること。</u></td></tr> </tbody> </table> 5 表示 5.1 表示事項 <u>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。</u>	区分	基準	性状	<u>次による。</u> a) <u>鮮明な色調を有し，異味異臭がないこと。</u> b) <u>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。）。</u>	水分	<u>6.2 によって試験したとき，0.2 %以下。</u>	融点又は曇り点	<u>融点は 6.3，曇り点は 6.4 によって試験したとき，表示している融点又は曇り点に適合していること。</u>	酸価	<u>6.5 によって試験したとき，0.3 以下。</u>	過酸化物価	<u>6.6 によって試験したとき，3.0 以下。</u>	原材料	<u>次のもの以外のものを使用していないこと。</u> a) <u>植物油脂</u> b) <u>動物油脂</u>	添加物	<u>次による。</u> a) <u>CODEX STAN 192 3.2 の規定に適合するものであって，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>	内容量	<u>表示重量に適合していること。</u>	食用精製加工油脂 <u>原料油脂（3.1）に水素添加（3.2），分別（3.3）又はエステル交換（3.4）を行って，融点を調整し，又は酸化安定性を付与したものであって，かつ，食用に適するように精製（3.5）をしたもの。</u> 4 品質 (新設) (新設) 4.1 性状 <u>性状は，次による。</u> a) <u>鮮明な色調を有し，異味異臭があつてはならない。</u> b) <u>清澄でなければならない（固状のものにあつては，融解時に清澄でなければならない。）。</u> 4.2 水分 <u>水分は，6.2 によって試験したとき，0.2 %以下とする。</u> 4.3 融点又は曇り点 <u>融点又は曇り点は，表示に適合しなければならない。</u> 4.4 酸価 <u>酸価は，6.5 によって試験したとき，0.3 以下とする。</u> 4.5 過酸化物価 <u>過酸化物価は，6.6 によって試験したとき，3.0 以下とする。</u> 4.6 原材料 <u>原材料は，次の原材料に限る。</u> a) <u>植物油脂</u> b) <u>動物油脂</u> 4.7 添加物 <u>添加物は，次による。</u> a) <u>CODEX STAN 192 3.2 の規定に適合するものであって，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。</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なければならない。</u> 4.8 内容量 <u>内容量は，表示重量に適合しなければならない。</u> 5 表示 5.1 表示事項 <u>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，次の事項を表示しなければならない。</u>
区分	基準																		
性状	<u>次による。</u> a) <u>鮮明な色調を有し，異味異臭がないこと。</u> b) <u>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。）。</u>																		
水分	<u>6.2 によって試験したとき，0.2 %以下。</u>																		
融点又は曇り点	<u>融点は 6.3，曇り点は 6.4 によって試験したとき，表示している融点又は曇り点に適合していること。</u>																		
酸価	<u>6.5 によって試験したとき，0.3 以下。</u>																		
過酸化物価	<u>6.6 によって試験したとき，3.0 以下。</u>																		
原材料	<u>次のもの以外のものを使用していないこと。</u> a) <u>植物油脂</u> b) <u>動物油脂</u>																		
添加物	<u>次による。</u> a) <u>CODEX STAN 192 3.2 の規定に適合するものであって，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>																		
内容量	<u>表示重量に適合していること。</u>																		

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)・i) (略) <u>注記</u> 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。 5.2 表示の方法 表示の方法については、次による。 a) (略) b) 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しなければならない。<u>ただし、融点にあつては“40℃～46℃”等と記載してよい。</u> c) 原材料名 原材料名の表示は、使用した原材料を、“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、“植物油脂”又は“動物油脂”の区分に<u>よって記載してよい。</u> d) (略) <u>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。 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<u>よって</u>、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)・b) (略) c) 表示に用いる文字は、JIS Z 8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字としなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね150 cm²以下のものにあつては、JIS Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの文字と<u>してよい。</u> d) <u>図1</u>は、縦書としてよい。 e) <u>図1</u>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。 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> <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。 名称 ^{a)} 融点 ^{b)} 曇り点 ^{b)} 原材料名	(新設) (新設) (新設) (新設) (新設) (新設) (新設) a)・b) (略) (新設) 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) 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しなければならない。 c) 原材料名 原材料名の表示は、使用した原材料を、“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、“植物油脂”又は“動物油脂”の区分に<u>より記載することができる。</u> d) (略) (新設) 5.3 表示の方式等 表示の方式等については、<u>食品表示基準の規定に従うほか</u>、次に定めるところに<u>より</u>、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)・b) (略) c) 表示に用いる文字は、JIS Z 8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字としなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね150 cm²以下のものにあつては、JIS Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの文字と<u>することができる。</u> (新設) (新設) (新設) (新設) 名称 ^{a)} 融点 ^{b)} 曇り点 ^{b)} 原材料名
---	---

添加物^㉑ 内容量 賞味期限^㉒ 保存方法^㉓ 原産国名^㉔ 製造者^㉕	添加物^㉑ 内容量 賞味期限^㉒ 保存方法^㉓ 原産国名^㉔ 製造者^㉕
(削る。) (削る。) (削る。) 注^㉖ この様式中“名称”は、これに代えて“品名”と記載してよい。 注^㉗ 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。 注^㉘ 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。 注^㉙ 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。 注^㉚ 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。 注^㉛ 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。 注^㉜ 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。	注記 1 この様式は、縦書とすることができる。 注記 2 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。 注記 3 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。 注^㉖ “名称”は、これに代えて“品名”と記載することができる。 b) 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。 c) 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。 d) 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。 e) 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。 f) 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。 g) 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”とすること。
図 1－様式	図 1－様式
5.4 表示禁止事項	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。	表示禁止事項については、<u>食品表示基準の規定に従うほか</u>、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 <u>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。</u>	(新設)
6 試験方法	6 試験方法
6.1 一般	6.1 一般
試験に使用する試薬及び器具は、次による。	試験に使用する試薬及び器具は、次による。
a)・b) (略)	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。	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) <u>1 容量</u>にジエチルエーテル <u>1 容量</u>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) イソオクタン・酢酸混液 イソオクタンと酢酸を体積比 2 : 3 で混合したもの。	d) 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。
e) 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) 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。
f)～h) (略)	f)～h) (略)

6.2 水分 6.2.1 測定 水分の測定は、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。<u>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。</u> 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) W_2：乾燥後の試験試料と乾燥容器の質量 (g) 6.3 (略) 6.4 曇り点 曇り点の測定は、次による。 a) 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℃となった時点でその4 mLを小試験管に取り、これを図2のように装置する。<u>この場合、温度計は小試験管の底部に接触させる。</u> (削る。) b) ビーカーには砕いた氷と水(表示曇り点が10℃以上の場合)又は砕いた氷と氷の質量の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℃高い温度となった時点で、大試験管をビーカーに入れて冷却する。 c) 試料の温度が表示曇り点より5℃上になってからは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。 (図略) 図2—小試験管の装置方法 6.5 酸価 6.5.1 測定 酸価の測定は、次による。	6.2 水分 6.2.1 測定 水分の測定は、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。 <u>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。</u> 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 (略) 6.4 曇り点 曇り点の測定は、次による。 a) 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℃となった時点でその4 mLを小試験管に取り、これを図2のように装置する。 <u>注記 この場合、温度計は小試験管の底部に接触させる。</u> b) ビーカーには砕いた氷と水(表示曇り点が10℃以上の場合)又は砕いた氷と氷の質量の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℃高い温度となった時点で、大試験管をビーカーに入れて冷却する。 c) 試料の温度が表示曇り点より5℃上になってからは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。 (図略) 図2—小試験管の装置方法 6.5 酸価 6.5.1 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。<u>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。</u> （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。<u>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，エタノールとジエチルエーテルを体積比1：4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。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。</u> （削る。） （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。<u>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。</u> 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。 6.5.2 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） 6.6 過酸化物質 6.6.1 測定 過酸化物質の測定は，次による。 a) 試料約 5 g を共栓三角フラスコに正しくはかりとり，これにイソオクタン・酢酸混液 50 mL を加えて均一に溶解する。<u>固体試料などで溶けにくい場合は，おだやかに加温する。</u> （削る。） b) （略） c) b)に水 30 mL を加え，共栓をして 5 秒～10 秒激しく振り混ぜ，でん粉溶液を指示薬として，0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準液で滴定する。<u>本試験に先立って空試験を行い，でん粉溶液で青色にならないことを確認する。</u> （削る。）	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。 <u>注記1</u> 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。 <u>注記2</u> 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。 <u>注記1</u> 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。 <u>注記2</u> 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。 6.5.2 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） 6.6 過酸化物質 6.6.1 測定 過酸化物質の測定は，次による。 a) 試料約 5 g を共栓三角フラスコに正しくはかりとり，これにイソオクタン・酢酸混液 50 mL を加えて均一に溶解する。 <u>注記</u> 固体試料などで溶けにくい場合は，おだやかに加温する。 b) （略） c) b)に水 30 mL 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，0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準液で滴定する。 <u>注記</u> 本試験に先立って空試験を行い，でん粉溶液で青色にならないことを確認する。
---	---

6.6.2 計算 過酸化物価は，次の式によって求める。 $E = \frac{A \times F}{S} \times 10$ <u>ここで</u>， E： 過酸化物価（meq/kg） S： 試料の採取量（g） A： 0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準液の使用量（mL） F： 0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準液のファクター	6.6.2 計算 過酸化物価は，次の式によって求める。 $\text{過酸化物価（meq/kg）} = \frac{A \times F}{S} \times 10$ <u>ここに</u>， S： 試料の採取量（g） A： 0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準液の使用量（mL） F： 0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準液のファクター
--	--