

日本農林規格の見直しについて

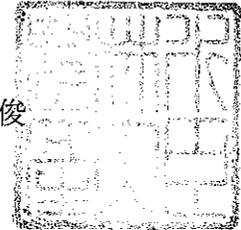
「マーガリン類」



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）

マーガリン類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成20年3月25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、マーガリン類の日本農林規格（昭和45年3月24日農林省告示第381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

マーガリン類は、調味料又は製パン、製菓用の副素材として消費者及び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、品質の基準である水分、融点及び原材料、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。

マーガリン類について

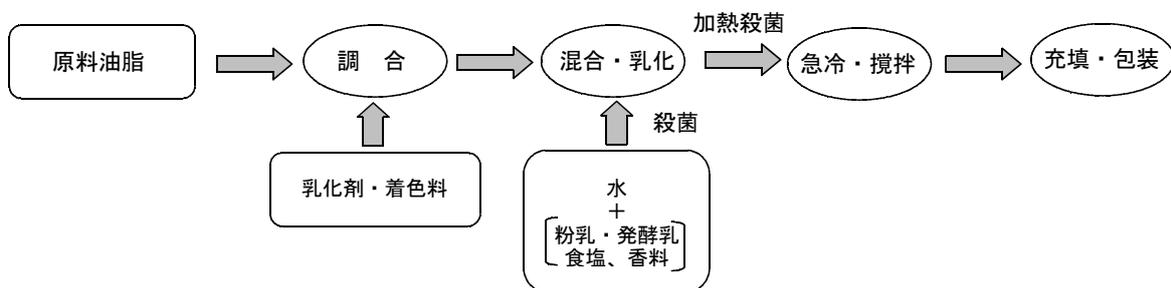
1 規格の位置づけ

マーガリン類は、パンに塗布して直接食する、あるいは製パン、製菓の素材等として消費者及び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	26工場												
格付数量の増減率	4.7%減（対平成14年比） <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>年次</th> <th>出荷数量(トン)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>平成14年</td> <td>222,134</td> </tr> <tr> <td>平成15年</td> <td>221,453</td> </tr> <tr> <td>平成16年</td> <td>218,326</td> </tr> <tr> <td>平成17年</td> <td>216,304</td> </tr> <tr> <td>平成18年</td> <td>211,754</td> </tr> </tbody> </table>	年次	出荷数量(トン)	平成14年	222,134	平成15年	221,453	平成16年	218,326	平成17年	216,304	平成18年	211,754
年次	出荷数量(トン)												
平成14年	222,134												
平成15年	221,453												
平成16年	218,326												
平成17年	216,304												
平成18年	211,754												
・格付率 (平成18年度)	87%												
他法令等での引用	なし												

(参考：製造方法の概略)



マーガリン類の日本農林規格の改正概要

1 第3条（マーガリンの規格）

（改正内容）

- ・ 「水分」の基準について、一般消費者向けである水分16%以下のいわゆるパンに塗布するタイプのものに加えて、業務用の製品として区分されている製菓、製パン等に用いられている水分17%のものも一般消費者向けに市販されているため、基準を17%以下に統一する。
- ・ 「融点」の基準について、一般消費者向けのもので製菓、製パン等に用いられている製品は、業務用の製品と同様に融点の幅が広いことから、削除する。
- ・ 「食品添加物以外の原材料」について、カゼイン及び植物性たん白はクリーミーな製品特性を付与するため一般消費者向け製品にも使用されることがあることから、業務用に限る制限を外す。
- ・ 「食品添加物」の乳化安定剤について、カゼイン及びカゼインナトリウムも、同様な製品特性を付与するため一般消費者向け製品にも使用されることがあることから、業務用に限る制限を外す。
- ・ 「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。
- ・ 「食品添加物」について、製パン用の製品に事前に配合されている酵素を追加する。

第3条 マーガリンの規格

区 分	改 正 案	現 行
水分	<u>17.0%以下であること。</u>	<u>16.0%以下であること。ただし、業務用の製品（25g以下のものを除く。以下同じ。）にあつては、17.0%以下であること。</u>
融点（業務用の製品以外のものに限る。）	（削除）	<u>35℃以下であること。ただし、25g以下のものにあつては、38℃以下であること。</u>
食品添加物以外の原材料	4 カゼイン及び植物性たん白	4 カゼイン及び植物性たん白 <u>（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）</u>
食品添加物	2 乳化安定剤 (1) カゼイン及びカゼインナトリウム	2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム <u>（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）</u>

<p>7 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</p> <p>13 酵素 <u>α-アミラーゼ、β-アミラーゼ、グルコアミラーゼ、セルラーゼ、ヘミセルラーゼ、キシラナーゼ、グルコースオキシダーゼ、カタラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼ及びホスホリパーゼ（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）</u></p>	<p>7 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</p>
--	---

2 第4条（ファットスプレッドの規格）

（改正内容）

- ・ 「食品添加物以外の原材料」の風味原料について、ごま、きな粉及び豆乳等を追加する。
- ・ 「食品添加物」の乳化安定剤について、マーガリンと同様の理由により、カゼイン及びカゼインナトリウムについての業務用に限る制限を外す。
- ・ 「食品添加物」の酸化防止剤について、マーガリンと同様にチャ抽出物を追加する。
- ・ 「食品添加物」について、マーガリンと同様に酵素を追加する。

第4条 ファットスプレッドの規格

区 分	改 正 案	現 行
食品添加物以外の原材料	<p>6 風味原料 果実及び果実の加工品、チョコレート、ココア、コーヒー、ナッツ類のペースト、卵及び卵の加工品、<u>酒類、ごま、きな粉、豆乳、抹茶、パセリ、たまねぎ又は香辛料その他風味原料として使用するもの</u></p>	<p>6 風味原料 果実及び果実の加工品、チョコレート、ココア、コーヒー、ナッツ類のペースト、卵及び卵の加工品、<u>香辛料並びに酒類</u></p>
食品添加物	<p>2 乳化安定剤</p>	<p>2 乳化安定剤</p>

	<p>(1) カゼイン及びカゼインナトリウム</p> <p>7 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>、<u>ミックストコフェロール</u>、<u>ローズマリー抽出物</u>、<u>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</u>のうち3種以下</p> <p><u>13 酵素</u> <u>α-アミラーゼ、β-アミラーゼ、グルコアミラーゼ、セルラーゼ、ヘミセルラーゼ、キシラナーゼ、グルコースオキシダーゼ、カタラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼ及びホスホリパーゼ</u> (いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。)</p>	<p>カゼイン及びカゼインナトリウム <u>(いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。)</u></p> <p>7 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</p>
--	---	---

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）の一部改正新旧対照表

改 正 案		現 行	
マーガリン類の日本農林規格 （適用の範囲） 第1条（略） （定義） 第2条（略）		マーガリン類の日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 この規格は、マーガリン及びファットスプレッドに適用する。 （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)	マ ー ガ リ ン	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のものであつて、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）が80%以上のものをいう。
(略)	(略)	ファットスプレッド	次に掲げるものであつて、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のもの 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであつて、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。
（マーガリンの規格） 第3条 マーガリンの規格は、次のとおりとする。		（マーガリンの規格） 第3条 マーガリンの規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
(略)	(略)	性状	鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であつて、異味異臭がないこと。
(略)	(略)	油脂含有率	80%以上であること。
(略)	(略)	乳脂肪含有率	40%未満であること。
水分	<u>17.0%以下であること。</u>	水分	<u>16.0%以下であること。ただし、業務用の製品（25g以下のものを除く。以下同じ。）にあつては、17.0%以下であること。</u>
[削る。]	[削る。]	<u>融点（業務用の製品以外のものに限る。）</u>	<u>35℃以下であること。ただし、25g以下のものにあつては、38℃以下であること。</u>
(略)	(略)	異物	混入していないこと。
(略)	(略)	内容量	表示量に適合していること。

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 (略) 2 (略) 3 (略) 4 <u>カゼイン及び植物性たん白</u> 5 (略) 6 (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 (略) 2 乳化安定剤 <u>(1) カゼイン及びカゼインナトリウム</u> <u>(2) メタリン酸カリウム、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム及びポリリン酸ナトリウム (いずれも乳及び乳製品を使用する場合に限る。)</u> 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 (略) 7 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 8 保存料 (略) 9 香料 10 強化剤 (略) 11 ホエイソルト 12 香辛料抽出物 13 <u>酵素</u> <u>α-アミラーゼ、β-アミラーゼ、グルコアミラーゼ、セルラーゼ</u>

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 食用油脂 2 乳及び乳製品 3 食塩 4 <u>カゼイン及び植物性たん白 (いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。)</u> 5 <u>砂糖類</u> 6 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 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 (業務用の製品以外のものに使用する場合にあつては、このうち3種以下) 2 乳化安定剤 <u>カゼイン及びカゼインナトリウム (いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。)</u> 並びに <u>メタリン酸カリウム、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム及びポリリン酸ナトリウム (いずれも乳及び乳製品を使用する場合に限る。)</u> 3 酸味料 クエン酸、乳酸、DL-リンゴ酸及びクエン酸三ナトリウム (クエン酸以外の酸味料にあつては、業務用の製品に使用する場合に限る。) 4 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム及びL-グルタミン酸ナトリウム (いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。) 5 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 6 糊料 カラギナン及びキサンタンガム (いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。) 7 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 8 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム (いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。) 9 香料 10 強化剤 炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、ビタミンA脂肪酸エステル、ビタミンA油、ミックストコフェロール及びコレカルシフェロール 11 ホエイソルト 12 香辛料抽出物

ヘミセルラーゼ、キシラナーゼ、グルコースオキシダーゼ、カタラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼ及びホスホリパーゼ（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）

(ファットスプレッドの規格)

第4条 ファットスプレッドの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 (略) 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 風味原料 果実及び果実の加工品、チョコレート、ココア、コーヒー、ナッツ類のペースト、卵及び卵の加工品、酒類、<u>ごま、きな粉、豆乳、抹茶、パセリ、たまねぎ又は香辛料</u>その他風味原料として使用するもの 7 (略) 8 (略) 9 (略) 10 (略)
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 (略) 2 乳化安定剤

(ファットスプレッドの規格)

第4条 ファットスプレッドの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であり、異味異臭がないこと。 2 風味原料を加えたものにあつては、風味原料固有の風味を有し、きょう雑物をほとんど含まないこと。
油脂含有率	80%未満であり、かつ、表示含有率に適合していること。
乳脂肪含有率	40%未満であり、かつ、油脂中50%未満であること。
油脂含有率及び水分の合計量	85%（砂糖類、はちみつ又は風味原料を加えたものにあつては、65%）以上であること。
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。
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 食用油脂 2 乳及び乳製品 3 砂糖類 4 糖アルコール 還元水あめ、還元麦芽糖水あめ及び粉末還元麦芽糖水あめ 5 はちみつ 6 風味原料 果実及び果実の加工品、チョコレート、ココア、コーヒー、ナッツ類のペースト、卵及び卵の加工品、<u>香辛料並びに酒類</u> 7 調味料 食塩及び食酢 8 カゼイン及び植物性たん白 9 ゼラチン 10 でん粉及びデキストリン
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 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（業務用の製品以外のものに使用する場合にあつては、このうち4種以下） 2 乳化安定剤

- (1) カゼイン及びカゼインナトリウム
 (2) メタリン酸カリウム、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム及びポリリン酸ナトリウム（いずれも乳及び乳製品を使用する場合に限る。）
- 3 (略)
- 4 (略)
- 5 (略)
- 6 (略)
- 7 (略)
- 8 酸化防止剤
 カテキン、カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、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
- 9 (略)
- 10 (略)
- 11 (略)
- 12 (略)
- 13 (略)
- 14 酵素
α-アミラーゼ、β-アミラーゼ、グルコアミラーゼ、セルラーゼ、ヘミセルラーゼ、キシラナーゼ、グルコースオキシダーゼ、カタラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼ、ホスホリパーゼ及びそれらを混合したもの（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）

(測定方法)
 第5条 前2条の規格における油脂含有率、乳脂肪含有率及び水分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
-----	---------

- カゼイン及びカゼインナトリウム（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）並びにメタリン酸カリウム、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム及びポリリン酸ナトリウム（いずれも乳及び乳製品を使用する場合に限る。）
- 3 酸味料
 クエン酸、乳酸、DL-リンゴ酸及びクエン酸三ナトリウム
- 4 調味料
 5'-イノシン酸二ナトリウム及びL-グルタミン酸ナトリウム（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）
- 5 品質改良剤
 D-ソルビトール
- 6 着色料
 (1) アナトー色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、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（業務用の製品以外のものに使用する場合にあつては、このうち2種以下）
 (2) アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、クロロフィル、コチニール色素、ビートレッド、ベニコウジ色素及びベニバナ黄色素（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）
- 7 糊料
 カラギナン、カロブビーンガム、キサンタンガム及びペクチン（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）
- 8 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
- 9 保存料
 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）
- 10 香料
- 11 強化剤
 炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、塩化カルシウム、ビタミンA脂肪酸エステル、ビタミンA油、ミックストコフェロール及びコレカルシフェロール
- 12 ホエイソルト
- 13 香辛料抽出物

(測定方法)
 第5条 前2条の規格における油脂含有率、乳脂肪含有率、水分及び融点の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
-----	---------

(略)	(略)	油脂含有率	<p>1 砂糖類又は風味原料を含まないマーガリン類にあつては、試料1. 0～1. 5 gを50mlのビーカーに量りとり、エチルエーテルで分液漏斗中に洗い込み、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、250mlの三角フラスコにろ過し、エチルエーテルを除去した後、105℃で20～30分間乾燥して得たものの試料重量に対する百分比を油脂含有率とする。</p> <p>2 砂糖類又は風味原料を含んだマーガリン類にあつては、試料2. 5～3. 0 gを50mlのビーカーに量りとり、エチルアルコール2mlを加えて良くかきまぜながら、さらに濃塩酸10mlを加えて十分に混和した後、時計皿で覆つて70～80℃の水浴中で時々かきまぜながら30～40分間加熱する。放冷後、内容物をエチルアルコール8ml、エチルエーテル25mlでマジョニア管に順次洗い込み、30秒間激しく振りまぜた後、石油エーテル25mlを加えて30秒間激しく振りまぜた後静置し、溶剤層を250mlビーカーに移す。残つた水層をさらにエチルエーテル15ml、石油エーテル15mlの混液で2回抽出し同じく溶剤層を先のビーカーに移し、エーテル混液を除去した後、105℃で20～30分間乾燥して得たものの試料重量に対する百分比を油脂含有率とする。</p>																
(略)	(略)	乳脂肪含有率	<p>試料0. 500～0. 550 gを50ml三角フラスコに量りとり、0. 5mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液5mlを加え、沸騰水浴中で10分間けん化する。これにグリセリン1mlを加え、煮沸して大部分のエチルアルコールを除去する。そのフラスコを98～100℃の乾燥器中で約1時間保持してエチルアルコールを完全に除去し、直ちに硫酸カリウム飽和溶液15mlを振りまぜながら加える。次に、約20℃で冷却し、さらに25%硫酸0. 5ml、やし油石けん液1ml及び精製けい藻土約0. 1gを振りまぜながら加える。この内容物をひだ付きろ紙を用いてろ過し、目盛付き試験管に正確にろ液12. 5mlを取る。これを100mlの丸底フラスコに移し、目盛付き試験管は5mlの蒸留水で洗浄し、その洗浄液も同じ丸底フラスコに加えて蒸留する。その留液11mlを、正確に、目盛付き試験管に取り、50mlの三角フラスコに移し、その目盛付き試験管は10mlの蒸留水で洗浄し、その洗液も同じ三角フラスコに加える。次に、フェノールフタレインを指示薬として0. 5ml加え、0. 01mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。</p> <p>なお、局方カカオ脂0. 500 gを用いて同様に操作し、空試験を行う。次式によつて酪酸価を算出し、これに5を乗じた値を乳脂肪含有率とする。</p> <p>酪酸価 = (A - B) × f</p> <p>A : 本試験における0. 01mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)</p> <p>B : 空試験における0. 01mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)</p> <p>f : 本試験で使用した試料のg数によつて別表に示す係数。</p> <p>別表</p> <table border="1" data-bbox="1384 1299 2040 1437"> <thead> <tr> <th>試料</th> <th>係数</th> <th>試料</th> <th>係数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0. 500～0. 501</td> <td>1. 40</td> <td>0. 526～0. 529</td> <td>1. 33</td> </tr> <tr> <td>0. 502～0. 505</td> <td>1. 39</td> <td>0. 530～0. 533</td> <td>1. 32</td> </tr> <tr> <td>0. 506～0. 509</td> <td>1. 38</td> <td>0. 534～0. 537</td> <td>1. 31</td> </tr> </tbody> </table>	試料	係数	試料	係数	0. 500～0. 501	1. 40	0. 526～0. 529	1. 33	0. 502～0. 505	1. 39	0. 530～0. 533	1. 32	0. 506～0. 509	1. 38	0. 534～0. 537	1. 31
試料	係数	試料	係数																
0. 500～0. 501	1. 40	0. 526～0. 529	1. 33																
0. 502～0. 505	1. 39	0. 530～0. 533	1. 32																
0. 506～0. 509	1. 38	0. 534～0. 537	1. 31																

			<table border="1"> <tr> <td>0.510～0.513</td> <td>1.37</td> <td>0.538～0.541</td> <td>1.30</td> </tr> <tr> <td>0.514～0.517</td> <td>1.36</td> <td>0.542～0.545</td> <td>1.29</td> </tr> <tr> <td>0.518～0.521</td> <td>1.35</td> <td>0.546～0.550</td> <td>1.28</td> </tr> <tr> <td>0.522～0.525</td> <td>1.34</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	0.510～0.513	1.37	0.538～0.541	1.30	0.514～0.517	1.36	0.542～0.545	1.29	0.518～0.521	1.35	0.546～0.550	1.28	0.522～0.525	1.34		
0.510～0.513	1.37	0.538～0.541	1.30																
0.514～0.517	1.36	0.542～0.545	1.29																
0.518～0.521	1.35	0.546～0.550	1.28																
0.522～0.525	1.34																		
			<p>(注) やし油石けん液の調製 精製やし油50gを300mlのフラスコにとり、95%(V/V)エチルアルコール50ml及び75%(W/V)水酸化カリウム溶液20mlを加え、沸騰水浴中で15分間けん化する。さらに煮沸して大部分のエチルアルコールを留去し、そのフラスコを105～110℃の乾燥器中で約1時間保持してエチルアルコールを完全に除去し、この石けん液を蒸留水に溶かして500mlとする。</p>																
(略)	(略)	水分	<p>試料2～3gを砂約20gとかくはん用ガラス棒とを付した直径約7cmの平皿に量りとり、ときどきかきまぜながら、砂糖類又は風味原料を含まないマーガリン類にあつては、常圧下105℃で1時間、砂糖類又は風味原料を含んだマーガリン類にあつては、1.33kPa以下の減圧下に90℃で5時間乾燥し、乾燥前と、乾燥後との重量の差の試料重量に対する百分比を水分とする。</p>																
[削る。]	[削る。]	融点	<p><u>分離油脂を試料として、これを調製した毛细管につめ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、ビーカーの水を適当な方法でかきまぜながら加熱し、試料が毛细管中で上昇し始める温度を融点とする。</u></p>																

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 JAS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
○ 粟生 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
(マーガリン類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)

(1) 受付件数 1件 (業界団体)

(2) 意見・情報
 別紙のとおり

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

マーガリン類の日本農林規格の一部改正案に対して寄せられたご意見・情報等に対する考え方について

御意見の概要	当省の考え方（案）
<p>酸化防止剤として使用可能な食品添加物について、限定するのではなく、食品衛生法上認められたもの全てを使用できるようにしていただきたい。また、酵素剤についても限定せずに全般的に使用を認めて、業務用の限定もしないでいただきたい。</p>	<p>JAS規格については、消費者ニーズに対応した製品を供給する観点から、食品添加物の使用は必要かつ最小限とすることを基本としていますので、原案のとおりとします。</p>