

## 1. 鑑定法（検証法）の基本

### 1.1 検証法の仕組み

まがい物あるいは誤配合を見つけ出すためには、植物油脂の特徴を掴むことが大切である。植物油脂（精製油）の構成成分と特徴になる（注目する）物質の概念を図-1に示す。

検証の要点は、以下の方法による。

- ① 油脂の特性を総合的に見る方法
- ② 油脂に含まれる固有の構成成分を調べる方法
- ③ 油脂に特定の成分を見る方法

### 1.2 制度としての考え方

消費者の保護あるいは国内外の取引の公正性を確保するために、行政や国際機関が基準を定めているほか、内外の学術団体（学会）などで試験法を制定している。

#### (1) 日本農林規格（JAS）

食用植物油脂にはJAS規格が定められている。JAS規格は食品として総合的な判断をするようになっているため、特数値と品質値で構成されている。前者は油脂の特性を把握するもので混入防止策として意味を持つ基準であり、後者は風味や色や精製度合いといった食品の品質を示すものである。主たるJAS項目の規格値を表-1に記載する。

#### (2) Codex国際食品規格

FAOとWHOが合同で、消費者保護と貿易の適正性確保を目的に、基準や分析法を制定している。食用植物油脂については、一般油脂と油脂ごとの個別基準が作成されているが、今回の目的に照らすと個別油脂の基準が有用である。

規格の変遷を見ると、以前はJASと同様な特性値を備えていたが、最近の改正によって脂肪酸組成が主体になり、その他の項目は参考値に据えている。但し、まがい物が出やすいオリーブ油に対しては特有の特数値を取り入れて、より厳密な検証ができるようになっている。

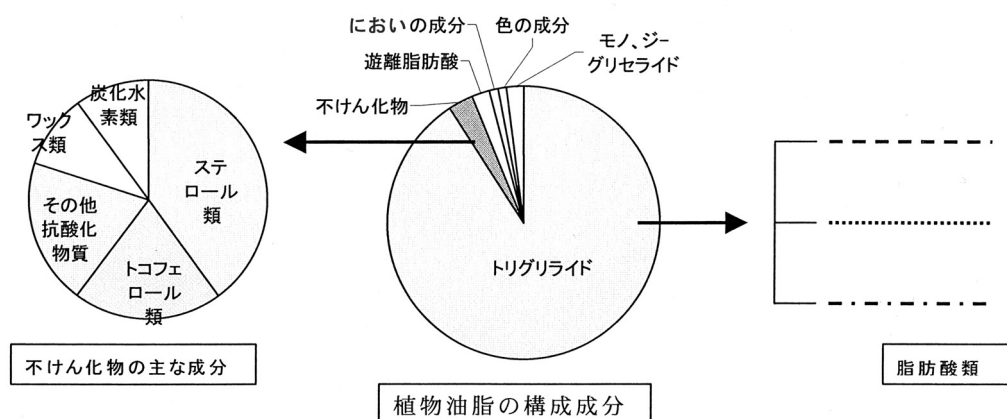


図-1 植物油脂（精製油）の構成成分と注目物質概念図