

◆胡麻の原料や、菓子の賞味期限設定の基準にしているのが、水分活性や、油脂のAV,POVですが、基本的な基準値としてこの資料を参考にしております。
(一部抜粋)

(株) わだまんサイエンス

2024年2月1日

参考 2

食品の期限設定の考え方と実例について

農林水産省本省 7 階講堂

2008年8月4日 (月)

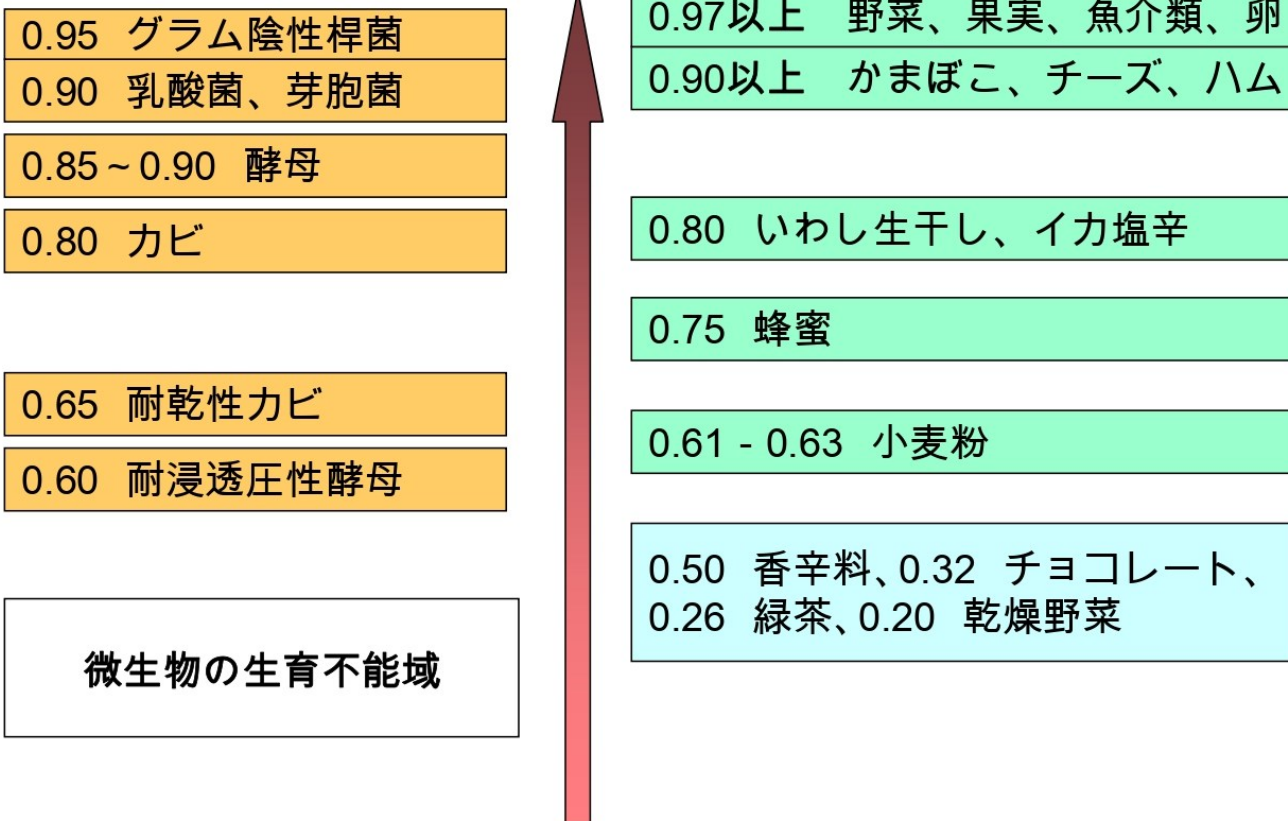
財団法人 日本食品分析センター

(ホームページ: [http:// www.jftrl.or.jp](http://www.jftrl.or.jp))

名古屋支所 氏家隆

化学的試験① 水分活性

水分活性と微生物の生育限界



化学的試験②

酸価(Acid Value) [対象：油脂を含む食品]

- 油脂は、主に脂肪酸3分子とグリセリン1分子とが結合した構造である。時間とともにその結合が外れ(加水分解が生じ)、遊離型の脂肪酸が生成する。酸価は油脂に含まれる遊離脂肪酸の量を測定するので、油脂の古さを示すとも言える。食用油脂は、脱酸精製しているため酸価は低い。酸価は、“酸化”とは直接的な関係はない。油脂の加水分解で値は上昇する。
- 油脂1 gに含まれる遊離脂肪酸を中和するのに必要な水酸化カリウムのmg数。

過酸化物価(Per oxide Value) [対象：油脂を含む食品]

- 食品に含まれる油脂の酸化の程度を調べる際に有効。酸化によって生成した一次酸化生成物の過酸化物(ヒドロペルオキシド)を測定する。油焼けしたような酸化臭が感じられる検体について、過酸化物価を測定すると、通常高い値を示す。

酸価 (AV)・過酸化物価 (POV)の規制

植物油脂	サラダ油のJAS規格 :AV (0.15以下)
即席めん類	食品衛生法 :めんに含まれる油脂について AVが3を超え ,又はPOVが30を超えない
	JAS規格 :油揚げめんの油脂及び味付け油揚げめんのAVを1.5以下とすることで改正中
油で処理した菓子	指導要領 (油分10%以上の場合) :AVが3を超え ,かつPOVが30を超えないこと及びAVだけでは5を超えないことまたはPOVのみでは50を超えないこと
油揚げ	地域食品認証基準作成準則 :AV (3以下)
弁当及びそうざい	衛生規範 :原材料としてAV1以下及びPOV10以下のものを使用すること。揚げ処理中の油脂のAVが2.5を超えたものは新しい油と交換すること。