

酸価・過酸化物価に関する規定等

食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）

第 1 食品

A～C（略）

D 各条

○ 即席めん類

1 即席めん類（めんを油脂で処理したものに限る。以下この項において同じ。）

の成分規格

即席めん類は、めんに含まれる油脂の酸価が 3 を超え、又は過酸化物価が 30 を超えるものであってはならない。この場合の酸価及び過酸化物価の測定法は、次のとおりとする。

1. 試薬・試液

次に示すもの以外は、第 2 添加物の部 C 試薬・試液等の項に示すものを用いる。以下同じ。

精製エーテル：適量のエーテルを分液ロートに採り、これに用時調製した 2% 硫酸第一鉄溶液をエーテルの約 5 分の 1 容量加え、よく振り混ぜた後、水層を捨てる。この操作を 2% 硫酸第一鉄溶液の水層が黄褐色を呈しなくなるまで数回繰り返す。次いで、エーテルの約 5 分の 1 容量の水で 2～3 回洗った後、エーテル層を分取し、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水する。脱水後、エーテルを蒸留フラスコに移し、分留管を付けて蒸留する。初留液約 10% を捨てた後、フラスコ内のエーテルが約 10% 残存するよう留液を集め、密栓できる遮光容器に入れ、これに硫酸第一鉄（結晶）及び水酸化ナトリウム（粒状）をそれぞれ少量加えて、冷暗所に保存する。

エタノール・エーテル混液（1：2）：使用直前にフェノールフタレイン試液を指示薬として、30 秒間持続する淡紅色を呈するに至るまで 0.1mol/L エタノール製水酸化カリウム溶液を加える。

2. 試料の調製

めんの必要量（酸価及び過酸化物価の試験を行うに必要な試料が得られるに適当な量）を採り、これを粉碎又は細切して共栓三角フラスコに入れ、めんが浸る程度に精製エーテルを加える。これをときどき振り混ぜながら約 2 時間放置した後、検体の固形物が流出しないようにろ紙を用いてろ過し、更にフラスコ中の検体に精製エーテルを先の約半量を加えて振り混ぜた後、同じろ紙を用いてろ過する。このろ過した両液を分液ロートに移し、ろ過した液の約 2 分の 1 ないし 3 分の 1 容量の水を加えてよく振り混ぜて洗い、水層を捨てる。この操作を 2 回繰り返した後、エーテル層を分取する。分取したエーテル層を無水硫酸ナトリウムで脱水した後、窒素又は二酸化炭素を通じながら水温 40℃ 以下の水浴上で減圧下でエーテルを完全に除去し、残留物を試料とする。この試料は、密栓できる容器に入れ窒素で置換後、氷室中で保存する。

3. 酸価の測定法

試料約 10 g を精密に量り採り、共栓三角フラスコに入れてエタノール・エーテル混液（1：2）100ml を加えて溶解する。これに、フェノールフタレイン試液を指示薬として、30 秒間持続する淡紅色を呈するまで 0.1mol/L エタノール製水酸化カリウム溶液で滴定する。

酸価は次式により求める。

$$\text{酸価} = 5.611 \times a \times F / S$$

ただし、S：試料の採取量（g）

a：0.1mol/L エタノール製水酸化カリウム溶液の消費量（ml）

F：0.1mol/L エタノール製水酸化カリウム溶液の力価

4. 過酸化物価の測定法

試料約 5 g を精密に量り採り、共栓三角フラスコに入れてクロロホルム・酢酸混液（2：3）35ml を加えて溶解する。均一に溶解しないときは、更にクロロホルム・酢酸混液（2：3）を適当に加える。次いで、フラスコ内の空気を窒素又は二酸化炭素で置換し、窒素又は二酸化炭素を通じながら飽和ヨウ化カリウム溶液 1ml を加え、直ちに共栓をして約 1 分間振り混ぜた後、暗所に常温で約 5 分間放置する。これに水 75ml を加え、激しく振り混ぜた後、デンプン試液を指示薬として、0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。別に同様に操作して空試験を行い補正する。

過酸化物価は次式により求める。

$$\text{過酸化物価 (meq/kg)} = a \times F / S \times 10$$

ただし、S：試料の採取量（g）

a：0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の消費量（ml）

F：0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の力価

2 即席めん類の保存基準

即席めん類は、直射日光を避けて保存しなければならない。

菓子指導要領（昭和 52 年 11 月 16 日環食第 248 号）

第 3 指導の事項

4 製品の管理

油脂で処理した菓子の管理については、次の事項に留意して指導を行うこと。

ア 菓子は、直射日光及び高温多湿を避けて保存すること、その他必要な管理を行い、次の (a) 及び (b) に適合するものを販売するようになすこと。

(a) 菓子は、その製品中に含まれる油脂の酸価が 3 を超え、かつ、過酸化物価が 30 を超えるものであってはならない。

(b) 菓子は、その製品中に含まれる油脂の酸価が 5 を超え、又は過酸化物価が 50 を超えるものであってはならない。

この場合の酸価及び過酸化物価の測定は、別紙2「酸価及び過酸化物価の測定法」により行う

弁当及びそうざいの衛生規範（昭和54年6月29日環食第161号）

第5 食品等の取扱い

1 原材料

(4) 油脂の取扱い

③ 油脂（但し、再処理のものは除く。）は、次のア及びイに適合するものを原材料として使用すること。

ア 酸価 1以下（但し、ごま油は除く。）

イ 過酸化物価 10以下

2 製造・加工中の食品

(5) 油脂による揚げ処理

③ 揚げ処理中の油脂が、発煙、いわゆるカニ泡、粘性等の状態から判断して、次のア～ウに該当するにいたり、明らかに劣化が認められる場合には、その全てを新しい油脂と交換すること。

イ 酸価が2.5を超えたもの

洋生菓子の衛生規範（昭和58年3月31日環食第54号）

第6 食品等の取扱い

1 原材料

(3) 検収にあたっては、容器包装の状態、表示、原材料の品質、鮮度等について点検し、その点検結果を記録すること。

なお、必要に応じて第7に定める自主検査を行い、別表1によりその適否を確認すること。

別表1 原材料の成分規格

油脂類：酸価3以下、過酸化物価30以下

3 製品

(1) 製品は次の規格に適合するものであること。

④ 製品に含まれる油脂の酸価が3を超えないものであること。

⑤ 製品に含まれる油脂の過酸化物価が30を超えないものであること