

英語版 基準油脂分析試験法 発行

The JOCS Standard Methods for the Analysis of Fats, Oils and Related Materials

(First English Edition, 2009)

日本油化学会規格試験法委員会

1956年の発行以来、幾度かの増補・改訂を経ながら、半世紀以上も皆様にご利用いただいている基準油脂分析試験法に、長い準備期間を経て、この春、ついに英語版が登場いたしました。英語版には、現行の基準油脂分析試験法から、とくに利用頻度が高いと思われる試験法を中心に、下記の41項目が英訳掲載されています。

【掲載項目】

1.1 試料の採取及び縮分方法, 1.2 きょう雑物, 1.3.1 試料の調製方法 (油脂原料), 1.3.2 試料の調製方法 (脱脂物), 1.4.1 水分 (加熱乾燥法), 1.5 油分, 1.7.1 全窒素及び粗タンパク質 (直接加熱法), 1.7.2 全窒素及び粗タンパク質 (水蒸気吹き込み法), 1.8.1 水溶性窒素指数 (40℃法), 2.1.3.1 水分 (蒸留法), 2.1.3.4 水分 (カールフィッシャー法), 2.1.5 きょう雑物, 2.2.1.1 色 (ロビボンド法), 2.2.1.3 色 (ガードナー法), 2.2.2 比重, 2.2.3 屈折率, 2.2.4.2 融点 (上昇融点), 2.2.7 曇り点, 2.2.8.1 冷却試験 (その1), 2.2.8.2 冷却試験 (その2), 2.2.9 固体脂含量 (NMR法), 2.2.12 加熱着色試験, 2.3.1 酸価, 2.3.2.1 けん化価 (その1), 2.3.2.2 けん化価 (その2), 2.3.4.1 ヨウ素価 (ウィイスーシクロヘキサン法), 2.3.4.2 ヨウ素価 (ハヌス法), 2.4.1.1 メチルエステル化法 (硫酸-メタノール法), 2.4.1.2 メチルエステル化法 (三フッ化ホウ素-メタノール法), 2.4.2.1 脂肪酸組成 (FID恒温ガスクロマトグラフ法), 2.4.4.1 孤立トランス異性体 (差赤外スペクトル法), 2.4.8 不けん化物 (付混合脂肪酸の調製), 2.5.1.2 CDM試験, 2.5.2.1 過酸化価 (酢酸-イソオクタン法), 4.1.1.1 水分 (カールフィッシャー法), 4.1.1.2 水分 (加熱乾燥法), 4.3.1 アセトン不溶物, 4.3.4 リン (湿式分解法), 暫11 メチルエステル化法 (ナトリウムメトキシド法), 暫12 メチルエステル化法 (水酸化カリウム-メタノール法), 共2 試薬・試液等

海外のカウンターパートとのコミュニケーションに、また、テクニカルレポートへの引用に、ぜひご利用ください。英語版はCD (コンパクトディスク) 1枚にまとめられており、定価は税込6,300円です。購入を希望される方は、日本油化学会事務局までお問い合わせください。

【問い合わせ先】

〒103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11 油脂工業会館, 社団法人 日本油化学会
Tel: 03-3271-7463, Fax: 03-3271-7464, E-mail: yukagaku@jocs-office.or.jp