

基準油脂分析試験法 合同試験参加機関の募集

規格試験法委員会

委員長

試験法規格小委員会 主務

仲川 清隆

吉永 和明

規格試験法委員会では、基準油脂分析試験法の新規制定および改訂作業を進めています。このたび、下記1～5に示す新規試験法および改訂試験法に関する合同評価試験の実施を予定しており、参加機関を募集いたします。

通常、合同試験では「プレ試験」と「本試験」を実施します。プレ試験では2種類、本試験では5種類の試料を用い、いずれも各2回ずつ分析するのが標準的ですが、各試験法によって異なります。詳細は各担当者にお問い合わせください。いずれの試験も8機関以上を募集しています。ご協力どうぞよろしくお願いいたします。

1. リン脂質分析法 (^{31}P -NMR)

油脂や食品中のリン脂質含量を ^{31}P -NMRで定量。

担当：日本食品分析センター 加藤 毅氏 (katout@jfri.or.jp)

参考文献：[Journal of Oleo Science, 74, \(4\), 361-375\(2025\)](#)

[オレオサイエンス, 25, \(8\), 346-351 \(2025\)](#)



オレオサイエンス

2. ごま油のリグナン分析法 (HPLC)

ごま油中のリグナン類を定量するHPLC法。

担当：日本食品分析センター 鹿島 賢二氏 (kashimak@jfri.or.jp)

3. 食品中の総コリン量の分析 (LCMS)

大豆や卵黄に含まれる総コリン量を定量するLCMS法。

担当：日本食品分析センター 平川 祥成氏 (hirakaway@jfri.or.jp)

参考文献：[オレオサイエンス, 25, \(4\), 152-158 \(2025\)](#)



オレオサイエンス

4. 全窒素および粗タンパク質の分析 (デュマ燃焼法)

試料を高温で燃焼・還元し、発生した窒素ガスから全窒素量を定量。

ヘリウム代替として、アルゴンガスを評価。

担当：日本油料検定協会 寺澤 真二氏 (terazawa2047@nykk.or.jp)

5. 油脂の酸価 (電位差自動滴定法)

指示薬を用いた色差による滴定法 (基準法 2.3.1) を、電位差による自動滴定法とする。

担当：日本食品分析センター 伊藤 智子氏 (itouto@jfri.or.jp)

この他に、油脂の酸価測定 (基準法 2.3.1) に用いる指示薬による測定値の差を評価しています。評価結果はJOS誌で報告する予定です。

担当：日本食品油脂検査協会 飯田 泰浩氏 (iida@syken.or.jp)