

## II JAS格付分析値 (2022年度)

### 1. トマト加工品

項目 \ 品目		トマトジュース	トマトミックスジュース	トマトケチャップ	
				特級	標準
可溶性固形分(%)	最高	6.1	6.1	37.1	32.1
	平均	5.4	5.7	32.6	28.7
	最低	4.7	5.2	30.3	26.6
食塩分(%)	最高	0.5	0.4		
	平均	0.2	0.2		
	最低	0.0	0.0		
無塩可溶性固形分(%)	最高	5.9	5.9		
	平均	-	-		
	最低	4.7	5.0		
粘稠度	最高	320	235	40	55
	平均	177	155	72	73
	最低	63	52	113	94
色調(Lb/a)	最高	14.8	17.6	10.4	10.9
	平均	11.9	13.3	9.3	9.8
	最低	10.5	10.8	8.1	8.7
色調(a/b)	最高	2.3	2.1	2.6	2.5
	平均	2.1	1.9	2.3	2.3
	最低	1.8	1.5	2.1	2.1

(注) 粘稠度の単位は、トマトジュース、トマトミックスジュースが(秒)、  
トマトケチャップが(mm)である。

### 2. にんじんジュース及びにんじんミックスジュース

項目 \ 品目		にんじんジュース
総カロテン(mg%)	最高	11.1
	平均	10.4
	最低	9.4
pH	最高	4.33
	平均	4.24
	最低	4.13

※2022年度は、にんじんミックスジュースの格付実績なし。

### 3. ウスターソース類

項目 \ 品目		ウスターソース		中濃ソース		濃厚ソース	
		特級	標準	特級	標準	特級	標準
可溶性固形分(%)	最高	46.0	40.0	46.6	39.2	47.6	45.3
	平均	38.7	35.6	37.8	36.3	38.7	37.6
	最低	34.0	31.3	31.1	32.5	33.2	33.0
食塩分(%)	最高	9.9	9.8	9.3	7.9	7.8	7.3
	平均	8.2	8.3	5.4	6.2	5.6	5.9
	最低	3.8	6.7	2.6	4.6	2.6	4.5
無塩可溶性固形分(%)	最高	37.2	30.8	41.9	33.3	40.3	39.1
	平均	-	-	-	-	-	-
	最低	27.3	23.0	28.3	26.7	28.1	26.7
粘度(Pa・s)	最高			1.9	1.9	13.0	14.7
	平均			1.3	1.3	4.5	4.8
	最低			0.4	0.3	2.2	2.2

(注) ウスターソースには、ウスターソース(こいくち)の分析値は含まれていない。

※ JAS法改正に伴い、H19年度より不溶性固形分の項目は削除した。

### 4. 醸造酢

項目 \ 品目		穀物酢		米酢	
		一般用	業務用	一般用	業務用
可溶性固形分(%)	最高	6.6	7.5	10.7	6.0
	平均	--	--	--	--
	最低	1.4	1.5	1.6	2.6
食塩分(%)	最高	1.6	1.0	1.6	2.1
	平均	--	--	--	--
	最低	0.0	0.0	0.0	0.0
無塩可溶性固形分(%)	最高	6.0	7.5	9.7	4.0
	平均	--	--	--	--
	最低	1.4	1.4	1.6	2.6
酸度(%)	最高	8.4	10.3	5.0	10.2
	平均	--	--	--	--
	最低	4.2	4.2	4.3	4.5

(注) 「希釈して使用するもの」(いわゆる高酸度酢)については集計から除外した。

平均値については種類が多く、最高値と最低値の差が大きいため算出しない。