

2022年1月31日

日本企業で初めて国際オリーブ協会（IOC）の「オリーブオイル理化学 type B 認証」を取得しました

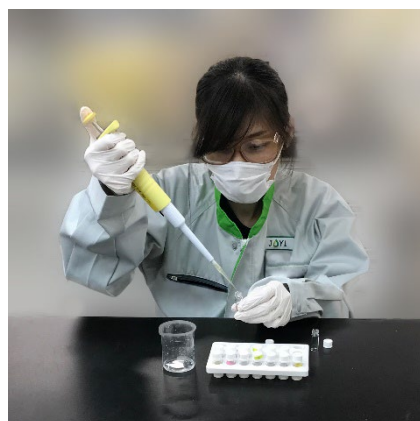
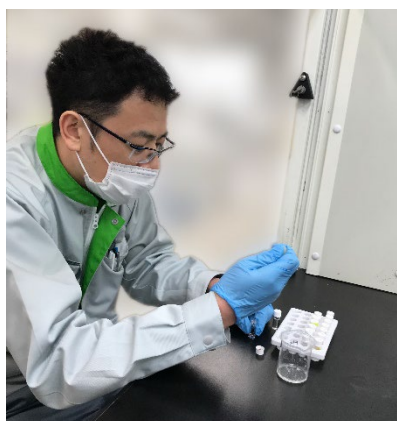
● 認証試験結果はエラースコア 0（ゼロ）の最高成績

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長：八馬 史尚、以下 当社）のオリーブオイル理化学分析チームは、国際オリーブ協会（International Olive Council、以下 IOC）が認定する「オリーブオイル理化学 type B 認証（以下、type B 認証）」を取得しました。認定期間は 2021 年 12 月 1 日から 2022 年 11 月 31 日までです。

当認証は、IOC が主催するオリーブオイル理化学認証試験を受験し、IOC が定める技能評価基準を満たした機関・団体に与えられます。当社のオリーブオイル理化学分析チームは、2018 年 12 月に日本企業で初めて「オリーブオイル理化学 type A 認証（以下、type A 認証）」を取得し、2019 年、2020 年も継続認定を受けました。そしてこのたび、type A 認証よりさらに試験項目数が多い上位認証である type B 認証を、日本企業で初めて取得しました。なお、今回の type B 認証試験で当社オリーブオイル理化学分析チームは、エラースコア 0（ゼロ）の最高成績を収めています。

当社のオリーブオイル理化学分析チームは、定期的な訓練やモニタリングを受け、分析能力の維持・向上を図っています。さらに、その能力を国際水準に合わせるため、今回認証を取得した IOC のオリーブオイル理化学認証試験を毎年受験しています。

当社では、おいしいオリーブオイルを日本の食卓にお届けするため、オリーブオイルの「鮮度」にこだわり続けてまいりました。理化学分析の中でも、当社がオリーブオイルの「鮮度」を計る基準と考え、IOC の理化学認証の検査項目にも含まれる「酸度」については、特に重要な検査項目のひとつと認識しています。現在 JOYL 「AJINOMOTO オリーブオイル エクストラバージン」の原料のオリーブオイルは、IOC が定める国際基準より厳しい独自基準を設け、酸度 0.3% 以下のものだけを厳選してスペインから輸入しています。当社は今後も、理化学分析、そして専門のパネルによる官能評価を通じて、「鮮度」向上の取り組みを進めてまいります。



画像：当社のオリーブオイル理化学分析風景

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー

Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107

IOC 主催 オリーブオイル理化学認証試験 試験項目、試験方法、認証期間(Type A 認証/type B 認証)

	Type A	Type B
試験項目	酸度 過酸化値 UV(K270,K232,ΔK) 水分 夾雑物	酸度 過酸化値 UV(K270,K232,ΔK) 水分 夾雑物 エチルエステル ワックス 脂肪酸組成(16 種) ステロール アリファティックアルコール トランス脂肪酸 ΔECN42 トリグリセリドと脂肪酸のコヒーレンス (一貫性) ステイグマスタジエン 2-グリセリル モノパルミチン酸 ポリフェノール エリスロジオール+ウバオール トコフェロール 不けん化物
試験方法	書類審査+分析テスト	
認証期間	1 年間(12 月 1 日～翌年 11 月 30 日)	

type B 認証を取得した当社のオリーブオイル理化学分析チームは、オリーブオイルの酸度や過酸化値といった基本項目 (type A 項目) に加え、オリーブオイルの純粋性を分析する能力があることを IOC に認められています。



<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>
 株式会社 J-オイルミルズ コーポレートコミュニケーション部 広報・IR グループ
 TEL : 03-5148-7103 E-mail : pr@j-oil.com