

参考資料25

給食調理使用済み油の性状について

項目		単位	値
反応		—	中性
密度	(15℃)	g/cm ³	0.9227
引火点	(COC)	℃	321
動粘度	(50℃)	mm ² /s	28.14
流動点		℃	-20.0
曇り点		℃	15
灰分		質量%	0.001
残留炭素分		質量%	0.43
水分		質量%	0.04
ドライスラッジ		mg/100ml	15.0
硫黄分		質量%	0.01>
窒素分		質量ppm	19
塩素分		質量ppm	48
Ca		質量ppm	1>
K		質量ppm	1
Na		質量ppm	11
P		質量ppm	5>
C		質量%	77.5
H		質量%	11.6
O	(計算値)	質量%	10.9
Hg	(総発熱量)	MJ/kg	39.5
Hn	(真発熱量)	MJ/kg	36.9
Hn	(真発熱量)	MJ/L	34.0
Hn	(真発熱量)	%	93.6

※平成20年2月分析

※外観:薄黄色、常温固体、加温時＝赤褐色、半透明液体

※性状:100meshストレーナにてろ過したもの

※微量スラッジ有り

※発熱量は推定値