

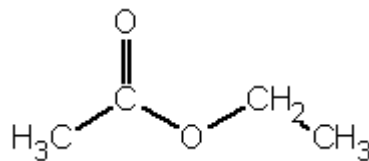
酢酸エチルの概要について

酢酸エチルは、食品衛生法第10条に基づき食品添加物として指定されている（指定添加物）。「食品、添加物等の規格基準（厚生省告示第370号）」において成分規格及び使用基準が定められており、着香の目的以外に使用してはならないとされている。ただし、アルコール（食品の製造等に用いられるアルコールを変性する目的）、酵母エキス（製造の際の酵母の自己消化を促進する目的）、酢酸ビニル樹脂（溶剤の目的）に使用する場合は、この限りではない。また、酵母エキスに使用した際は最終食品の完成前に当該物質を除去しなければならない。

(1) 分子式 $C_4H_8O_2$

(2) 分子量 88.11

(3) 構造式



(4) 性状

無色透明な液体で、果実ようのにおいがある。沸点は77℃、融点は-84℃、比重（水=1）は0.9、水には非常に良く溶ける。

(5) CAS 番号 141-78-6

(6) 毒性

○FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA) (1996年)

ADI (一日摂取許容量^{※1}) : 0~25 mg/kg 体重/日

香料として使用の場合、現在の摂取量で安全性の懸念はない。1967年に設定されたADIは、第46回会議(1996年)において継続された。

※1 ADI (一日摂取許容量) : 人が一生涯にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量である。

LD₅₀ (半数致死量^{※2}) : 5,620 mg/kg 体重 (ラット)

※2 LD₅₀ (半数致死量) : 化学物質の急性毒性の指標で、実験動物集団に経口投与などにより投与した場合に、半数(50%)を死亡させたと推定される量(通常は物質質量[mg/kg 体重]で示す)をいう。LD₅₀の値が小さいほど毒性は強い。