

「2-エチル-3-メチルピラジン」、「ブタノール」及び「5-メチルキノキサリン」の3つの香料の食品衛生法第10条に基づく添加物の指定及び同法第11条第1項に基づく規格基準の設定に係る食品健康影響評価について

(平成17年3月7日付けで食品健康影響評価を依頼した事項)

1. 経緯

厚生労働省では、平成14年7月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会における了承事項に従い、FAO / WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)で国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲内で安全性が確認されており、かつ、米国及びEU諸国等で使用が広く認められているものについては、個別品目毎に指定に向けた検討を開始する方針を示している。

今般この条件に該当する香料の成分として「2-エチル-3-メチルピラジン」、「ブタノール」及び「5-メチルキノキサリン」の3品目について、評価資料がまとまったことから、食品添加物としての指定等の検討を開始するに当たり、食品安全基本法に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼したものである。

2. 各品目の概要について

(1) 2-エチル-3-メチルピラジン

ナッツ様の加熱香気を有する成分であり、エビ等の食品に天然に含まれており、または加熱により生成する。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、肉製品、ソフトキャンディー、ゼリー、プリン、清涼飲料、アルコール飲料など様々な加工食品において香りを再現するために添加されている。

(2) ブタノール

フルーツ様の香気を有する成分であり、果実等の食品に天然に含まれている。欧米では、清涼飲料、キャンディーなど様々な加工食品において香りを再現するために添加されている。

(3) 5-メチルキノキサリン

ロースト様の加熱香気を有する成分であり、コーヒーの香気成分として存在するなど、主に加熱により生成する。欧米では、アイスクリーム、肉製品、清涼飲料、ソフトキャンディーなど様々な加工食品において香りを再現するために添加されている。

3．今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において「2-エチル-3-メチルピラジン」、「ブタノール」及び「5-メチルキノキサリン」3品目について添加物の指定の可否等について検討する。