

「2-エチル-5-メチルピラジン」、「5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン」及び「3-メチル-2-ブタノール」の添加物指定並びに規格基準の設定に関する食品健康影響評価について

(平成21年3月12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、①FAO/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、②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、企業等からの要請を待つことなく、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品目として、「2-エチル-5-メチルピラジン」、「5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン」及び「3-メチル-2-ブタノール」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-5-メチルピラジン

2-エチル-5-メチルピラジンは、ローストナッツ様の加熱香気を有し、緑茶、ポテトチップ等の食品中に存在し、また、アスパラガス、牛肉、豚肉、エビ等の加熱調理及びコーヒー、ピーナッツ、カカオ等の焙煎により生成する成分である。

欧米においては、焼き菓子、アイスクリーム、清涼飲料、肉製品等の加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されている。

(2) 5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン

5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリンは、ローストナッツ様の加熱香気を有し、パン、ココア、コーヒー等の食品中に存在し、また、ヘーゼルナッツ、ピーナッツ、ゴマ等の焙煎により生成する成分である。

欧米では清涼飲料、スープ類等の加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されている。

(3) 3-メチル-2-ブタノール

3-メチル-2-ブタノールは、カラバッシュナツメグ、ぶどう、ムール貝等の食品に含まれている成分である。

欧米では焼き菓子、清涼飲料、アルコール飲料、冷凍乳製品等、様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させ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-5-メチルピラジン、5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン及び3-メチル-2-ブタノールについて、食品添加物としての指定の可否及び規格基準の設定について検討する。