

○第85回添加物専門調査会

日時：平成22年6月2日（水）13：00～15：15

議事概要：

（1）*Chryseobacterium proteolyticum* 9670株を利用して生産されたプロテイングルタミナーゼ

- ・要請者に、本品目の夾雑たん白質に関する追加資料を求めるとともに、本日の議論で指摘された事項について修正等を行い、追加資料が得られた段階で、再度審議することとなった。
- *たん白質又はペプチド中のグルタミン残基に作用し、グルタミン側鎖のアミド基を加水分解してグルタミン酸残基に変換（脱アミド化）する作用を有するとされています。食品たん白質素材又は食品中のたん白質の溶解性、乳化特性等を向上させるものであるとされています。

（2）2，6－ジメチルピリジン

- ・審議の結果、本品目は、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられると評価された。評価書案は一部修正の上、食品安全委員会に報告することとなった。
- *ウイスキー、コーヒー、ビール、しょうゆ等の食品中に存在し、また、紅茶の焙煎及び豚肉の加熱調理により生成する成分です。欧米において、スナック菓子、焼菓子、肉製品、スープ類、グレービーソース類、ナッツ製品等様々な加工食品において香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。