

香料「イソブタナール」、「ブタナール」及び「2-メチルブタノール」並びに「酢酸 $\alpha$ -トコフェロール（*d*体及び*d*'体に限る。）」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項に基づく使用基準・成分規格の設定に係る食品健康影響評価について

（平成17年12月19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、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「イソブタナール」、「ブタナール」及び「2-メチルブタノール」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。

また、「酢酸 $\alpha$ -トコフェロール（*d*体及び*d*'体に限る。）」については、食品衛生法第10条に基づく添加物の指定並びに同法第11条第1項に基づく使用基準及び成分規格の設定に関する食品健康影響評価を、食品安全基本法に基づき平成16年10月14日付けで食品安全委員会に依頼したところであるが、要請者より要請内容の変更の申し出がなされたことから、一旦、依頼を取り下げるとともに、新たな要請に基づき、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) イソブタナール

イソブタナールは、ブランデーないしウイスキー様の香気を有し、果物や野菜などの香気成分として食品に天然に含まれている成分である。欧米では清涼飲料、キャンディー等、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) ブタナール

ブタナールは、りんご、洋梨等のフルーツ様の香気を有し、果物、豆類等の香気成分として天然に含まれている成分である。欧米では清涼飲料、キャンディー、アイスクリーム、ゼリー、プリン等、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) 2-メチルブタノール

2-メチルブタノールはフルーツ様の香気を有し、果実等の香気成分として食品に天然に含まれている成分である。欧米では焼き菓子、清涼飲料、キャンディー、インスタントコーヒー等、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。

(4) 酢酸 $\alpha$ -トコフェロール ( $d$ 体及び  $d'$ 体に限る。)

酢酸 $\alpha$ -トコフェロールは、ビタミンE (トコフェロール) の誘導体である。 $d'$ 体は化学合成法による $\alpha$ -トコフェロールと酢酸のエステル体であり、 $d$ 体は天然の $\alpha$ -トコフェロールと酢酸のエステルである。トコフェロール類としては、厚生労働大臣の指定する添加物として、 $d'$ - $\alpha$ -トコフェロール、既存添加物 (天然添加物) として、 $d$ - $\alpha$ -トコフェロール、 $d$ - $\gamma$ -トコフェロール、 $d$ - $\delta$ -トコフェロールがある。

本品は、栄養強化の目的で利用されているが、上記のトコフェロール類と異なり、食品中の抗酸化作用は認められていない。

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香料「イソブタナール」、「ブタナール」及び「2-メチルブタノール」3品目並びに「酢酸 $\alpha$ -トコフェロール ( $d$ 体及び  $d'$ 体に限る。)」について添加物の指定の可否等について検討する。