

プロパノールに関する追加資料 (2)

【欧米での使用実態に関する情報】

アップル・ストロベリー・バナナ・チェリー・ライム・パイナップルなど殆どの果物類、オニオン・トマト・ネギ・マツタケ・ショウガなどの野菜類、チーズ・ミルク・バターなどの乳製品類、ビーフ・チキン・ポーク・マトンなどの肉類、ワイン・ブランディー・ウイスキー・コニャックなどの酒類、紅茶、クルミ・ピーナッツなどのナッツ類、醤油、大豆、味噌など殆ど全ての食品中に存在する香気成分であり、熟成を想起させるフルーティな香気を有する。

欧米では焼き菓子、ソフトキャンディー、プディング、アルコール飲料、清涼飲料、チューインガムなどの調合香料に使用している。最終製品への使用濃度は一般的に 0.13 ~ 9.33ppm。

米国における 1987 年の使用量調査では 14,300 kg であったものが、最新 (1995 年) の使用量調査では 3,846 kg と減っている。その理由として FEMA (米国食品香料工業会) は 1987 年調査ではフレーバー以外の用途に使用されていたものも回答されていたものと解析している。1995 年当時の人口を 2 億 5000 万人とすると PCTT 法による摂取量は 549 μg /ヒト/日。一方、欧州では 1995 年調査での使用量は 2,921kg、1995 年当時の人口を 3 億 7000 万人とすると PCTT 法による摂取量は 360 μg /ヒト/日。

1995 年の使用量調査に基づく推定摂取量 (PCTT 法)

	使用量	人口	推定摂取量	JECFA における推定摂取量
米国	3,846 kg	2 億 5,000 万人	549 μg /ヒト/日	2,700 μg /ヒト/日 ^{*1}
欧州	2,921 kg	3 億 7,000 万人	360 μg /ヒト/日	420 μg /ヒト/日 ^{*2}

*1 1987 年の使用量調査に基づき、人口を 2.4 億人として算出。

*2 1995 年の使用量調査に基づき、人口を 3.2 億人として算出。