

イソプロパノールに関する追加資料(1)【修正版】
(推定摂取量及び欧米における使用実態に関する情報)

1 イソプロパノールの推定摂取量

		調査年 (年)	生産量 (kg)	人口 (億人)	推定摂取量 ($\mu\text{g}/\text{ヒト}/\text{日}$)
米国	JECFA	1987	52,000	2.4	9,900
	追加資料 ¹⁾	1995	80,072	2.5	10,968
欧州	JECFA	1995	690,000	3.2	99,000
	追加資料 ¹⁾	1995	692,891	3.7	85,510

欧州の数値には他の用途(抽出/キャリアー溶剤等)が含まれていると解析されている。

PCTT 法による算出法

欧米における香料の生産量調査の報告率が 60%若しくは 80%であると仮定し、食品に使用された総量は、人口の 10%のみが摂取しているとして算出

$$[\text{生産量}(\text{kg}) \times (1 \times 10^9 \mu\text{g}/\text{kg})] / [\text{人口の } 10\%(\text{人}) \times 0.6 \text{ 又は } 0.8 \times 365(\text{日})]$$

* JECFA で 2000 年にとりまとめられた資料において、調査データの報告率は、米国 80%、欧州 60%とされている²⁾。なお、以前(1987 年)は、米国の報告されている割合は 60%とされていた^{2),3)}。

《参考資料》

- 1) RIFM/FEMA database, Material information on isopropyl alcohol.
- 2) 平成 13 年度食品用香料及び天然添加物の化学的安全性確保に関する研究(食品香料化合物の使用実態の予備調査) 日本香料工業会
- 3) Munro IC, Kennepohl E, Kroes R. A procedure for the safety evaluation of flavouring substances. *Food Chem. Toxicol.* (1999) 37: 207-232.

2 使用実態

欧米では、焼き菓子、ソフトキャンディー、ハードキャンディー、プディング、アルコール飲料、清涼飲料、チューイングガムなどの調合香料に使用されている。

最終製品への使用濃度は、一般的に 0.13~20 ppm であるが、ハードキャンディーには 1,250 ppm 前後の添加量で使用されることもある。