

「イソアミルアルコール」、2,3,5-トリメチルピラジン」及び「アミルアルコール」の3つの香料の食品衛生法第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16年11月5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、FAO/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、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「イソアミルアルコール」、2,3,5-トリメチルピラジン」及び「アミルアルコール」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) イソアミルアルコール

特異の香気を有し、果実、野菜、酒類、乳製品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) 2,3,5-トリメチルピラジン

ローストナッツ様の加熱香気を有する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、アイスクリーム、キャンディー、清涼飲料、肉製品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) アミルアルコール

フルーツ様の香気を有し果実等の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。

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「イソアミルアルコール」、2,3,5-トリメチルピラジン」及び「アミルアルコール」3品目について添加物の指定の可否等について検討する。