

(案)

# 添加物評価書

## ピペリン

2010年3月

食品安全委員会添加物専門調査会

## 目次

	頁
○審議の経緯 .....	2
○食品安全委員会委員名簿 .....	2
○食品安全委員会添加物専門調査会専門委員名簿 .....	2
要 約 .....	3
I. 評価対象品目の概要 .....	4
1. 用途 .....	4
2. 主成分の名称 .....	4
3. 分子式 .....	4
4. 分子量 .....	4
5. 構造式 .....	4
6. 評価要請の経緯 .....	4
II. 安全性に係る知見の概要 .....	4
1. 反復投与毒性 .....	4
2. 発がん性 .....	5
3. 生殖発生毒性 .....	5
4. 遺伝毒性 .....	6
(1) 微生物を用いる復帰突然変異試験 .....	6
(2) ほ乳類培養細胞を用いる染色体異常試験 .....	6
(3) マウスリンフォーマ TK 試験 .....	6
(4) げっ歯類を用いる小核試験 .....	6
(5) その他 .....	6
5. その他 .....	7
6. 摂取量の推定 .....	7
7. 安全マージンの算出 .....	7
8. 構造クラスに基づく評価 .....	7
9. JECFA における評価 .....	7
10. 國際的に汎用されている香料の我が国における安全性評価法に基づく評価 .....	7
<別紙：香料構造クラス分類（ピペリジン）> .....	8
<参考> .....	9

- 1 <審議の経緯>  
2 2010年 3月15日 厚生労働大臣から添加物の指定に係る食品健康影響評価について要請（厚生労働省発食安0315第1号）、関係書類の  
3  
4 接受  
5 2010年 3月18日 第324回食品安全委員会（要請事項説明）  
6 2010年 3月30日 第83回添加物専門調査会  
7  
8 <食品安全委員会委員名簿>  
9 小泉 直子（委員長）  
見上 彪（委員長代理）  
長尾 拓  
野村 一正  
畠江 敬子  
廣瀬 雅雄  
村田 容常  
10 <食品安全委員会添加物専門調査会専門委員名簿>  
今井田 克己（座長）  
山添 康（座長代理）  
石塚 真由美  
伊藤 清美  
井上 和秀  
梅村 隆志  
江馬 真  
久保田 紀久枝  
塙本 徹哉  
頭金 正博  
中江 大  
林 真  
三森 国敏  
森田 明美  
山田 雅巳

1  
2  
3                   **要 約**  
4  
5

6     添加物（香料）「ピペリジン」（CAS 番号：110-89-4（ピペリジンとして））につ  
7     いて、各種試験成績等を用いて食品健康影響評価を実施した。

8     評価に供した試験成績は、反復投与毒性、発がん性、生殖発生毒性及び遺伝毒性  
9     に関するものである。

1 I. 評価対象品目の概要

2 1. 用途

3 香料

5 2. 主成分の名称

6 和名：ピペリジン

7 英名：Piperidine

8 CAS 番号：110-89-4 (参照 1)

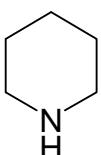
10 3. 分子式

11 C<sub>5</sub>H<sub>11</sub>N (参照 1)

13 4. 分子量

14 85.15 (参照 1)

16 5. 構造式 (参照 1)



22 6. 評価要請の経緯

23 ピペリジンは、ホップ油、コーヒー、大麦、にしんの塩蔵品等の加工品、麦芽、  
24 チーズ等の食品中に存在する成分である（参照 2）。添加物（香料）「ピペリジン」  
25 は、欧米において、焼菓子、グレービーソース類、ソフト・キャンデー類、アル  
26 コール飲料、清涼飲料、冷凍乳製品類等様々な加工食品において香りの再現、風  
27 味の向上等の目的で添加されている（参照 1）。

28 厚生労働省は、2002 年 7 月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会での了承  
29 事項に従い、① JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food  
30 Additives : FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議) で国際的に安全性評価が終  
31 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 (欧洲連  
32 合) 諸国等で使用が広く認められていて国際的に必要性が高いと考えられる食品  
33 添加物については、企業等からの指定要請を待つことなく、主体的に指定に向け  
34 た検討を開始する方針を示している。今般、添加物（香料）「ピペリジン」につい  
35 て評価資料が取りまとめられたことから、食品安全基本法に基づき、食品健康影  
36 韻評価が食品安全委員会に依頼されたものである。

37 なお、香料については、厚生労働省は「食品添加物の指定及び使用基準改正に  
38 関する指針について」(平成 8 年 3 月 22 日衛化第 29 号厚生省生活衛生局長通知)  
39 にはよらず「国際的に汎用されている香料の安全性評価の方法について」に基づ  
40 き資料の整理を行っている。（参照 3）

43 II. 安全性に係る知見の概要

44 1. 反復投与毒性

45 4 週齢の SD ラット (各群雄 5~6 匹) に塩酸ピペリジン (ピペリジンとして 0,

0.08、0.16、0.31% ; 0、80、160、310 mg/kg 体重/日<sup>1)</sup> を、予備試験の 14 日間に引き続く 84 日間、合計 98 日間混餌投与したところ、0.16%以上の投与群で体重増加抑制が認められた。病理組織学的検査においては、0.31%投与群で、精嚢腺の著しい萎縮及び重量の減少、精嚢腺の分泌顆粒の減少、前立腺の腺管虚脱及び分泌物の減少が認められた。0.08%投与群には、そのほか、血液学的検査、血液生化学的検査、尿検査、器官重量及び剖検において、被験物質の投与に関連した変化はみられなかった。原著論文の著者らは、これらの結果より NOAEL を 0.08% (80 mg/kg 体重/日) としている。(参照 4)

添加物専門調査会としても、本試験における NOAEL を 0.08% (80 mg/kg 体重/日) と評価した。

## 2. 発がん性

8~10 週齢の MRC ラット (各群雌雄各 15 匹) に、ピペリジン水溶液 (0、0.025% (+亜硝酸ナトリウム 0.05%)、0.1%、0.1% (+亜硝酸ナトリウム 0.2%)) を 5 匹/ケージあたり 100 mL/日、週 5 日、75 週間飲水投与し、投与終了後は通常の飼育を継続し、死後に病理組織学的検査を行った。その結果、被験物質の投与に関連した腫瘍発生頻度の増加はなく、当該動物種の対照群に通常みられる腫瘍(主に下垂体の腺腫並びに乳腺、子宮及び精巣の腫瘍) の発生にも変化は認められなかつたとされている。(参照 5、6)

また、SIV50 ラット (各群雌 8 匹) に、ピペリジン (0.5%、0.5% (+亜硝酸ナトリウム 0.5%) ; 250、250 (+亜硝酸ナトリウム 250) mg/kg 体重/日<sup>1)</sup> を 76 日間混餌投与し、投与開始後 380 日に屠殺したところ、被験物質の投与に起因した腫瘍発生は認められなかつたとされている。(参照 7)

なお、経口投与による試験ではないので参考データではあるが、6~8 週齢の A/He マウス (各群雌雄各 20 匹) にピペリジン (0 (無処置対照)、0 (溶媒対照)、50 mg/kg 体重/回) を 24 週間に計 19 回腹腔内投与したところ、被験物質の投与に関連した腫瘍の発生は認められなかつたとの報告がある。(参照 8)

なお、国際機関等 (IARC (International Agency for Research on Cancer)、ECB (European Chemicals Bureau)、EPA (Environmental Protection Agency) 及び NTP (National Toxicology Program)) による発がん性評価は行われていない。

## 3. 生殖発生毒性

8~10 週齢の交雑 (C57BL/J6×DBA<sub>2</sub>) マウス及び 10 週齢の近交系ゴールデン・シリアン・ハムスター (各群雄 3 匹) にピペリジン (0、400 mg/kg 体重/日) を飲水投与した。投与開始後 40 日から 90 日まで、5 日間ごとに精子検査を行つたところ、異常精子の頻度に被験物質投与の影響はみられなかつた。また、8~10 週齢の交雑 (C57BL/J6×DBA<sub>2</sub>) マウス (各群雌 15~20 匹、雄は雌 2 匹に対し 1 匹) にピペリジン (0、400 mg/kg 体重/日) を 2、3、4、5、6、7、8、9、

<sup>1)</sup> JECFA で用いられている換算値 (IPCS : EHC70) を用いて摂取量を推定。

種	最終体重 (kg)	摂餌量 (g/動物/日)	摂餌量 (g/kg 体重/日)
ラット (若)	0.10	10	100
ラット (老)	0.40	20	50

10、11又は12週間飲水投与し、雌雄2:1で交配したところ、雌の受胎率に被験物質の投与に関連した変化は認められなかつたが、妊娠動物あたりの死亡胎児数の増加が認められたと報告されている。(参照9)

#### 4. 遺伝毒性

##### (1) 微生物を用いる復帰突然変異試験

ピペリジンについての、細菌(*Salmonella typhimurium* TA98、TA100、TA1535、TA1537)を用いた復帰突然変異試験(最高用量0.3 mg/plate(3 μmol/plate))では、代謝活性化系の有無にかかわらず陰性の結果が報告されている。(参照10)

ピペリジンについての、細菌(*S. typhimurium* TA1530、TA1531、TA1532、TA1964)を用いた復帰突然変異試験(最高用量5 mg/plate)では、代謝活性化系の有無にかかわらず陰性の結果が報告されている。(参照11)

##### (2) ほ乳類培養細胞を用いる染色体異常試験

添加物(香料)「ピペリジン」についての、CHL/IU(チャイニーズ・ハムスター肺由来培養細胞株)を用いた染色体異常試験(最高用量0.85 mg/mL(10 mM))では、代謝活性化系の有無にかかわらず陰性の結果が報告されている。(参照12、13、14)

##### (3) マウスリンフォーマTK試験

L5178Ytk<sup>+/+</sup>-3.7.2c(マウスリンパ腫由来培養細胞株)を用いたマウスリンフォーマTK試験(最高用量0.69 mg/mL(8.1 mM))では、代謝活性化系非存在下の1用量群(0.52 mg/mL(6.1 mM))でのみ、相対総増殖率10%以上(24%)で突然変異コロニー数が2倍以上になったとされている。(参照15)

##### (4) げっ歯類を用いる小核試験

添加物(香料)「ピペリジン」についての、7週齢のICRマウス(各群雄5匹)への2日間強制経口投与による*in vivo*骨髄小核試験(最高用量150 mg/kg体重/日)では、陰性の結果が報告されている。(参照13、14、16、17)

##### (5) その他

L5178Ytk<sup>+/+</sup>-3.7.2cを用いたDNA鎖切断試験(最高用量0.68 mg/mL(8.0 mM))では、代謝活性化系非存在下で陰性であるが、代謝活性化系存在下では、細胞株の生存率低下が5%以上でDNA単鎖増加率が6.5%以上となったのが最高用量群のみであったことから、陽性か否かの判定は不能(equivocal)であつたと報告されている。(参照18)

以上の結果から、マウスリンフォーマTK試験では代謝活性化系非存在下の評価可能な最高用量のみにおいて、突然変異コロニー数の増加が報告されているが、細菌を用いる復帰突然変異試験及びほ乳類培養細胞を用いる染色体異常試験で陰性であり、かつ、最大耐量まで実施された小核試験でも陰性の結果が報告されていることから、添加物(香料)「ピペリジン」には、少なくとも香料として用いられる低用量域では、生体にとって特段問題となる遺伝毒性はないものと考えられた。

1  
2   **5. その他**

3   内分泌かく乱性に関する試験は行われていない。

4  
5   **6. 摂取量の推定**

6   添加物（香料）「ピペリジン」の香料としての年間使用量の全量を人口の 10%  
7   が消費していると仮定する JECFA の PCTT (Per Capita intake Times Ten) 法  
8   による 1995 年の米国及び欧州における一人一日あたりの推定摂取量は、それぞ  
9   れ 96 µg 及び 103 µg である（参照 1、19）。正確には指定後の追跡調査による  
10 確認が必要と考えられるが、既に指定されている香料物質の我が国と欧米の推定  
11 摂取量が同程度との情報があることから（参照 20）、我が国での本品目の推定摂  
12 取量は、およそ 96 から 103 µg の範囲になると推定される。なお、米国では食品  
13 中にもともと存在する成分としてのピペリジンの摂取量は、意図的に添加された  
14 本物質の約 13 倍であると報告されている（参照 19、21）。

15  
16   **7. 安全マージンの算出**

17   98 日間の反復投与毒性試験における NOAEL 80 mg/kg 体重/日と、想定される  
18   推定摂取量（96～103 µg/人/日）を体重 50 kg で割ることで算出される推定摂取  
19   量（0.002 mg/kg 体重/日）とを比較し、安全マージン 40,000 が得られる。

20  
21   **8. 構造クラスに基づく評価**

22   ピペリジンは構造クラス II に分類される。生体内では、リシン等から生成され  
23   る物質であり、ヒトの血中、尿中等から検出されたとする報告がある。ピペリジ  
24   ンは、生体内で主に水酸化による代謝を受けるものと考えられている。（参照 19、  
25   22、23、24、25、26）

26  
27   **9. JECFA における評価**

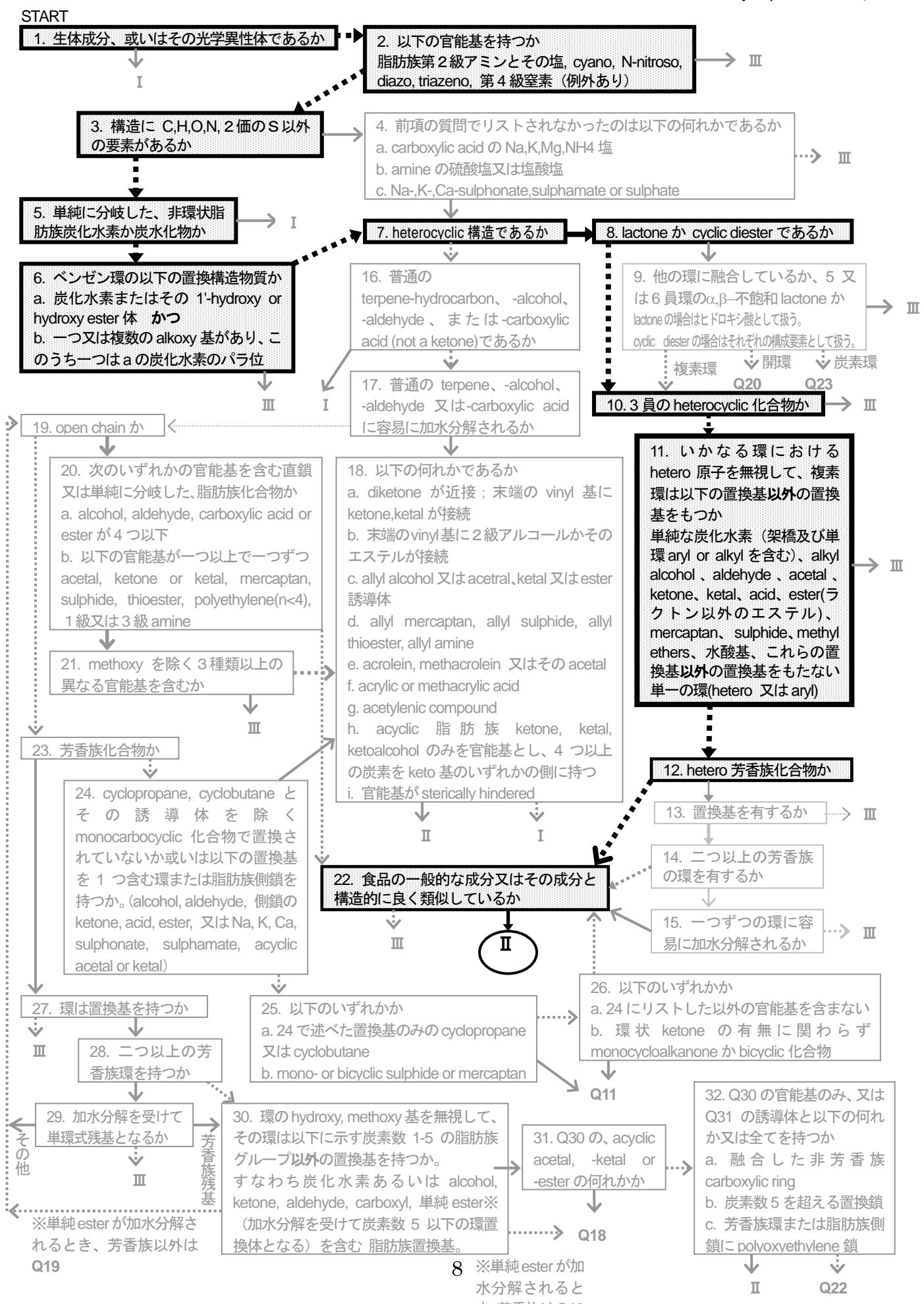
28   JECFA は、添加物（香料）「ピペリジン」を脂肪族のアミン及びアミドのグル  
29   ープとして評価し、推定摂取量は、構造クラス II の摂取許容値（540 µg/人/日）  
30   を下回るため、本品目は、現状の摂取レベルにおいて安全性上の懸念をもたらす  
31   ものではないとしている。（参照 19）

32  
33   **10. 国際的に汎用されている香料の我が国における安全性評価法に基づく評価**

34   添加物（香料）「ピペリジン」には、少なくとも香料として用いられる低用量  
35   域では、生体にとって特段問題となる毒性はないものと考えられる。また、国際  
36   的に汎用されている香料の我が国における安全性評価法（参照 3）により、構造  
37   クラス II に分類され、安全マージン（40,000）は短期間の反復投与毒性試験の適  
38   切な安全マージンとされる 1,000 を上回り、かつ、想定される推定摂取量（96～  
39   103 µg/人/日）が構造クラス II の摂取許容値（540 µg/人/日）を下回る。

## 香料構造クラス分類 (ピペリジン)

YES : → , NO : .....→



## 1 <参考>

- <sup>1</sup> RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers' Association) database (website accessed in Mar. 2010). (未公表) 【資料 2】
- <sup>2</sup> Nijssen LM, van Ingen-Visscher CA and Donders JJH (ed.), VCF volatile compounds in food, database version 12.1, TNO (Nederlandse Organisatie voor Toegepast Naturwestenschappelijk Onderzoek), the Netherlands (website accessed in Mar. 2010). (未公表) 【資料 1】
- <sup>3</sup> 香料安全性評価法検討会, 國際的に汎用されている香料の安全性評価の方法について (最終報告・再訂正版) (平成 15 年 11 月 4 日) . 【資料 24】
- <sup>4</sup> Amoore JE, Gumbmann MR, Booth AN and Gould DH: Synthetic flavors: efficiency and safety factors for sweaty and fishy odorants. Chemical Senses and Flavour 1978; 3(3): 307-17 【資料 3】
- <sup>5</sup> Garcia H and Lijinsky W: Studies of the tumorigenic effect in feeding of nitrosamino acids and of low doses of amines and nitrite to rats. Z Krebsforsch 1973; 79: 141-4 【資料 5】
- <sup>6</sup> Garcia H and Lijinsky W: Tumorigenicity of five cyclic nitrosamines in MRC rats. Z Krebsforsch 1972; 77: 257-61 【資料 4】
- <sup>7</sup> Sander J: Untersuchungen über die Entstehung cancerogener Nitrosoverbindungen im Magen von Versuchstieren und ihre Bedeutung für den Menschen. Arzneim-Forsch 1971; 21(10): 1572-1580 【資料 6】
- <sup>8</sup> Stoner GD, Shimkin MB, Kniazeff AJ, Weisburger JH, Weisburger EK and Gori GB: Test for carcinogenicity of food additives and chemotherapeutic agents by the pulmonary tumor response in strain A mice. Cancer Research 1973; 33: 3069-85 【資料 7】
- <sup>9</sup> Bempong MA and Scully FE Jr.: Seminal cytology and reproductive toxicology of *N*-chloropiperidine. Journal of the American College of Toxicology 1983; 2(2): 209-19 【資料 19】
- <sup>10</sup> Florin I, Rutberg L, Curvall M and Enzell CR: Screening of tobacco smoke constituents for mutagenicity using the Ames' test. Toxicology 1980; 18: 219-32 【資料 8】
- <sup>11</sup> Green NR and Savage JR: Screening of safrole, eugenol, their ninhydrin positive metabolites and selected secondary amines for potential mutagenicity. Mutation Research 1978; 57: 115-21 【資料 9】
- <sup>12</sup> (株)三菱化学安全科学研究所, 平成 17 年度食品・添加物等規格基準に関する試

---

験検査等について ピペリジンのほ乳類培養細胞を用いる染色体異常試験（厚生労働省委託試験）. 2006 【資料 14】

<sup>1 3</sup> Sigma-Aldrich, Certificate of analysis (product name, piperidine 99+, FCC; product number, W29080-7; lot number, 07725MA). 【資料 15】

<sup>1 4</sup> 被験物質ピペリジンの確認結果（要請者作成資料）【資料 16】

<sup>1 5</sup> Wangenheim J and Bolcsfoldi G: Mouse lymphoma L5178Y thymidine kinase locus assay of 50 compounds. Mutagenesis 1988; 3(3): 193-205 【資料 10】

<sup>1 6</sup> (株)三菱化学安全科学研究所, 平成 17 年度食品・添加物等規格基準に関する試験検査等について ピペリジンのマウスを用いる小核試験（厚生労働省委託試験）. 2006 【資料 17】

<sup>1 7</sup> (株) 三菱化学安全科学研究所, 「ピペリジンのマウス小核試験（試験番号：B051686）」の用量設定試験. 2006 【資料 17-2】

<sup>1 8</sup> Garberg P, Åkerblom EL and Bolcsfoldi G: Evaluation of a genotoxicity test measuring DNA-strand breaks in mouse lymphoma cells by alkaline unwinding and hydroxyapatite elution. Mutation Research 1988; 203: 155-76 【資料 11】

<sup>1 9</sup> WHO, Food additives series: 56, safety evaluation of certain food additives, aliphatic and aromatic amines and amides (report of 65th JECFA meeting (2006)) 【資料 20】

参考 : <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v56je13.pdf>

<sup>2 0</sup> 新村嘉也（日本香料工業会）：平成 14 年度厚生労働科学研究報告書「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（日本における食品香料化合物の使用量実態調査）」報告書【資料 21】

<sup>2 1</sup> Stofberg J and Grundschober F: Consumption ratio and food predominance of flavoring materials. Perfumer & Flavorist 1987; 12(4): 27-56 【資料 22】

<sup>2 2</sup> ピペリジンの構造クラス（要請者作成資料）【資料 23】

<sup>2 3</sup> Okano Y, Miyata T, Hung S, Motoya T, Kataoka M, Takahama K et al.: Metabolites of piperidine in rat urine. Japan J Pharmacol 1978; 28: 41-7 【追加文献】

<sup>2 4</sup> Kasé Y, Okano Y, Yamanishi Y, Kataoka M, Kitahara K and Miyata T: *In vivo* production of piperidine from pipecolic acid in the rat. Life Sciences 1970; 9(part II): 1381-7 【追加文献】

- 
- <sup>2 5</sup> Blau K: Chromatographic methods for the study of amines from biological material. Biochem J 1960; 80: 193 【追加文献】
- <sup>2 6</sup> Wang D, Gorrod JW and Beckett AH: Biological *N*-oxidation of piperidine *in vitro*. Acta Pharmacologica Sinica 1989; 10(3): 252-6 【追加文献】