

○第99回添加物専門調査会

日時：平成23年9月27日（火）14：00～16：21

議事概要：

(1) *Chryseobacterium*

proteolyticum 9670株を利用して生産されたプロテイングルタミナーゼ

・本品目に関する評価要請者からの補足資料の内容を踏まえ、本品目の夾雑タンパク質等について審議を行った。審議の結果、本品目の一日摂取許容量（ADI）を0.093mg TOS/kg体重/日とすることが了承され、評価書（案）を一部修正の上、食品安全委員会に報告することとなった。

*たん白質又はペプチド中のグルタミン残基に作用し、グルタミン側鎖のアミド基を加水分解してグルタミン酸残基に変換（脱アミド化）する作用を有するとされています。食品たん白質素材又は食品中のたん白質の溶解性、乳化特性等を向上させるものであるとされています。

(2) *trans-2-ペンテナール*

・本品目に関する評価要請者からの補足資料の内容を踏まえ、反復投与毒性等について審議を行った。審議の結果、本品目は、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられると評価された。評価書案は一部修正の上、食品安全委員会に報告することとなった。

*バター、後発酵茶、グアバ、トマト、紅茶等の食品中に存在し、また、鶏肉等の加熱調理により生成する成分です。欧米において、焼菓子、ソフト・キャンデー類、冷凍乳製品類、ゼラチン・プリン類、アルコール飲料、清涼飲料等様々な加工食品に、香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。