

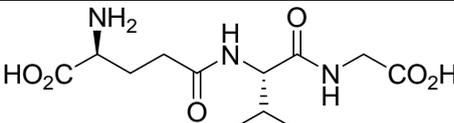
**「グルタミルバリルグリシン」の
添加物指定及び規格基準の設定に関する食品健康影響評価について**

1. 経緯

食品添加物の新規指定要請の手続き等については、平成8年3月22日衛化第29号厚生省生活衛生局長通知により、指定等の要請をする者は、有効性、安全性等に関する資料を添えて厚生労働大臣あてに要請書を提出することとされている。

今般、「グルタミルバリルグリシン」の食品添加物としての指定及び規格基準の設定について事業者より要請書が提出されたことから、食品添加物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する。

2. 「グルタミルバリルグリシン」について

用途	調味料
使用基準（案）	使用基準を設定しない。
海外における使用状況	<p>米国では2010年にFEMA GRAS (FEMA : The Flavor and Extract Manufacturers Association, GRAS : Generally Recognized As Safe) として認められている。2012年の第76回JECFA (the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) において、フレーバー^{※1}として「安全性の懸念はない」と評価されている。現在のところ、海外における使用実績はない。</p> <p>※1 米国及び欧州等におけるフレーバーは、日本でいう「香料」だけでなく、日本では「香料」に分類されない「調味料」が含まれる場合がある。</p>
成分概要	<p>本品はL-バリルグリシンとベンジルオキシカルボニル-L-グルタミン酸との縮合反応によって得られるγグルタミル構造を有するトリペプチドである。本品は、コク味^{※2}機能を有する成分とされており、魚醤、調味料醤油等の食品中に微量含まれる。</p> <p>※2 甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の5基本味では表せない味を指し、コク味は、基本味及び基本味の周辺の味の厚み・ひろがり・持続性・まとまりなども増強する効果を持つとされている。</p>
構造式	 <p>【名称】グルタミルバリルグリシン 【CAS 番号】38837-70-6</p>

3. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果の通知を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において「グルタミルバリルグリシン」について、食品添加物としての新規指定及び規格基準の改正について検討する。