No.	項目	内容
(1)	名称	イソブタノール
	一般的名称	Isobutyl alcohol、Isobutanol
	化学名	2-Methylpropanol
	CAS番号	78-83-1
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1965年のGRAS 3 に公表された[1)]。 1997年　第49回JECFA会議にて飽和脂肪族非環式分岐鎖1級アルコール、アルデヒドおよび酸、構造クラスとして評価され、本物質はクラスIに分類され、クラスIの閾値以下であったためステップA3で安全性に懸念なしと判断された[2)]。
	JECFA番号	251
	FEMA GRAS番号	2179
(3)	外国の認可状況・使用状況	欧米をはじめ各国で認可され広く使用されている。
	FEMA GRAS番号	2179
	CoE番号	49
	FDA	21 CFR 172.515
	EUレジスター	FL No. 02.001
(4)	天然での存在	醗酵により生成し、酒類や茶葉、パン類などに含有される。 また果物や野菜の香気成分として広く存在する。 ココア、紅茶、ビール、ウィスキー、ブランディー、ラム酒、ワイン、チーズ、日本酒、醤油、食パン、りんご、ぶどう、バナナ、パイナップル、マンゴ、パパイア、メロン、オレンジ、洋なし、トマト、きのこなどに顕著に認められる[3)]。
	米国での食品への使用例	焼き菓子 19.55ppm、アイスクリーム 18.50ppm、チーズ 1.10ppm、ガム 0.50ppm、ソフトキャンディ 24.55ppm、ゼリー＆プリン 24.25ppm、清涼飲料 7.50ppm、アルコール飲料 10.00ppm
(5)	参考資料	1) Food Technology.(1965) Vol. 19, No. 2, pp151-197. 2) Evaluation of certain food additives and contaminants (Forty-ninth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives). WHO Technical Report Series. 3) TNO(1996) Volatile Compounds in Food. Edited by L. M. Nijssen et al. 7th Ed. Index of Compounds. TNO Nutrition and Food Research Institute. Zeist.