No.	項目	内容
(1)	名称	2-エチル-3-メチルピラジン
	一般的名称	2-Ethyl-3-methylpyrazine
	化学名	2-Ethyl-3-methylpyrazine
	CAS番号	15707-23-0
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1970年のGRAS 4 に公表された[1)]。 2001年　第57回JECFA会議にてピラジン誘導体のグループとして評価され、本物質はクラスⅡに分類され、クラスⅡ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	768
(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	3155
	CoE番号	548
	FDA	なし
	EUレジスター	FL No. 14.006
	使用量データ	74kg（米国）、589kg（EU）[3)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質はナッツ様の加熱香気を有する食品に通常に存在する成分であり、種々の食品の香りを再現する際に必要不可欠な物質である。本物質は現在日本では未認可であるが、その添加量は微量ながら効果は非常に大きく、様々な加工食品に対してすでに国際的には着香の目的で広く使用されている。
	天然での存在	糖およびアミノ酸を含有する食品の加熱により容易に生成し、広く食品に存在する。焼いたジャガイモ、パン、茹でた卵、焙焼した鶏肉、フライした鶏肉、調理した牛肉、焙焼した牛肉、焙焼した豚肉、フライ及び調味した豚肉、ビール、ラム酒、ココア、コーヒー、緑茶、発酵茶、焙煎した大麦、ハシバミ、焙煎したヘーゼルナッツ、焙煎したピーナッツ、脱脂大豆、加熱した大豆、焙煎したゴマ種子、醤油、ビターフェンネル、野生米、生エビ、調理したエビ、発酵したエビ、オクラ、イセエビ等に顕著に認められている[4)]。
	米国での食品への使用例	焼き菓子　6.96ppm、アイスクリーム　3.35ppm、肉製品　3.0ppm、ソフトキャンディ　5.47ppm、ゼリー＆プリン　3.40ppm、清涼飲料　2.42ppm、アルコール飲料　1.0ppm[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology.(1970) Vol. 24, No. 5, pp25-34. 2) Evaluation of certain food additives and contaminants (Fifty-seventh report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives). WHO Technical Report Series. 3) RIFM-FEMA Database 4) 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.