No.	項目	内容
(1)	名称	イソブタナール
	一般的名称	Isobutyraldehyde、Isobutanal
	化学名	2-Methylpropanal
	CAS番号	78-84-2
(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直鎖一級アルコール類、アルデヒド類、酸類のグループとして評価された。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	252
(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	2220
	CoE番号	92
	FDA	21 CFR 172.515
	EUレジスター	FL No. 05.004
	使用量データ	500kg（米国）、915kg（EU）[3)]
	推定食品数量	45,454～5,000,000t（米国）、83,182～9,150,000t（EU）
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質はフルーツ様の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。したがって国際的整合性の面からみても、これらの物質を日本で使用できるようにすることが不可欠と考えられる。
	天然での存在	醗酵によって生成し、酒類や茶葉、パン類などに含有される。 また果物、豆類などの香気成分としても存在する。 コーヒー、ココア、ロースとしたピーナッツ、紅茶、ウィスキー、ブランディー、ラム酒、ワイン、醤油、大豆、インゲン豆、食パン、調理した食肉類、りんご、トマトなどに含まれる[4)]。
	米国での食品への使用例	アルコール飲料　4.17ppm、焼き菓子　5.74ppm、菓子　4.00ppm、アイスクリーム　4.91ppm、ゼリー＆プリン　11.00ppm、ミート製品　0.10ppm、清涼飲料　1.23ppm、ソフトキャンディ　5.80ppm[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1965) Vol.19, No.2, pp.151-197. 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) 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.c.