

No.	項目	内容
(1)	名称	2-メチルブタノール
	一般的名称	2-Methylbutyl alcohol、Active-amyl alcohol
	化学名	2-Methylbutanol
	CAS番号	137-32-6
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANIにより評価され2001年のGRAS 20に公表された <sup>1)</sup> 。 2003年、第61回JECFA会議にて脂肪族分岐飽和、不飽和アルコール類、アルデヒド類、酸類及び関連エステル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A 3で安全性に懸念なしと判断された <sup>2)</sup> 。
	JECFA番号	1199
(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	3998
	CoE番号	2346
	FDA	なし
	EULレジスター	FL No. 02.076
	使用量データ	200kg(米国:FEMA GRAS申請時の推定使用量)、2,679kg(EU) <sup>3)</sup>
	推定食品数量	13,333~200,000t(米国)、400~6,000t(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、ワイン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	リンゴ、バナナ、オレンジ、メロン等多種フルーツに、ビール、ブランディ、ウイスキー、日本酒等多種酒類、及び乳製品等、多種にわたり認められる <sup>4)</sup> 。
	米国での食品への使用例	焼き菓子 9.00ppm、ゼリー&プリン 2.00ppm、スープ 2.00ppm、スナック 4.00ppm、アイスクリーム 8.00ppm、グレービーソース 2.00ppm、ハードキャンディ 3.00ppm、清涼飲料 2.00ppm、アルコール飲料 4.00ppm、ソフトキャンディ 4.00ppm、ガム 15.00ppm、菓子 2.00ppm、卵製品 2.00ppm、油脂 15.00ppm、アイスキャンディ 5.00ppm、インスタントコーヒー 1.00ppm、ジャム 4.00ppm、乳製品 1.00ppm、シーズニング 2.50ppm <sup>1)</sup>
(5)	参考資料	1) Food Technology. (2001) Vol.55, No.12, pp.34-55. 2)第61回JECFA Monograph, WHO Food Additives Series:52 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.