No.	項目	内容
(1)	名称	ブタナール
	一般的名称	Butanal, Butyraldehyde
	化学名	Butanal
	CAS番号	123-72-8
(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 <sup>1)</sup> 。 1997年 第49回JECFA会議にて飽和脂肪族非環式鎖状一級アルコール類、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 <sup>2)</sup> 。
	JECFA番号	86
(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	2219
	CoE番号	91
	FDA	21 CFR 172.515
	EUレジスター	FL No. 05.003
	使用量データ	156kg(米国)、186kg(EU) <sup>3)</sup>
(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。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	糖およびタンパクを含有する食品の加熱により容易に生成する物質。 醗酵によっても生成し、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、ピーナッツ、紅茶、ビール、ウィスキー、チーズ、ワイン、 食パン、調理した食肉類、りんご、洋なしなどに顕著に認められる4)。
	米国での食品への使用例	アルコール飲料 0.77ppm、焼き菓子 0.05ppm、アイスクリーム 5.24ppm、ゼリー&プリン 9.25ppm、グレービーソース 2.41ppm、ミート製品 0.7ppm、清涼飲料 1.38ppm、ソフトキャンディ 5.46ppm <sup>3)</sup>
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1965) Vol.19, No.2, pp.151–197. 2) Evaluation of certain food additives and contaminants (Fourty-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.