No.	項目	内容
(1)	名称	バレルアルデヒド
	一般的名称	Valeraldehyde
	化学名	Pentanal
	CAS番号	110-62-3
(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1級アルコール、アルデヒドおよび酸のグループとして評価され、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	89
(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	3098
	CoE番号	93
	FDA	21 CFR 172.515
	EUレジスター	FL No. 05.005
	使用量データ	67kg（米国）, 21,058kg（EU）[3)]
	推定食品数量	1,229～6,700,000t（米国）, 386,244～2,105,800,000t（EU）
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質は醗酵、加熱などにより食品に通常に生成する成分であり、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	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、穀類、豆類、乳製品などの香気成分としても存在する。 コーヒー、ピーナッツ、紅茶、ビール、ウィスキー、ワイン、チーズ、かつお節、食パン、調理した食肉類、りんご、ぶどう、いちご、トマト、米、大豆、牛乳、バターなどに顕著に認められる[4)]。
	米国での食品への使用例	焼き菓子 4.53ppm、アイスクリーム 4.91ppm、肉製品 0.01ppm、油脂 0.10ppm、ハードキャンディ 54.52ppm、ソフトキャンディ 4.32ppm、ゼリー＆プリン 0.82ppm、乳製品 0.50ppm、清涼飲料 1.70ppm、アルコール飲料 1.00ppm[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.