

No.	項目	内容
(1)	名称	2,3-ジメチルピラジン
	一般的名称	2,3-Dimethylpyrazine
	化学名	2,3-Dimethylpyrazine
	CAS番号	5910-89-4
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANIにより評価され1972年のGRAS 5に公表された <sup>1)</sup> 。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 <sup>2)</sup> 。
	JECFA番号	765
(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	3271
	CoE番号	11323
	FDA	なし
	EUレジスター	FL No. 14.050
	使用量データ	26kg(米国)、112kg(EU) <sup>3)</sup>
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質はナツ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。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	糖およびアミノ酸を含有する食品の加熱により生成する物質 <sup>2)</sup> 。調理エビ、発酵調理エビ、脱脂大豆、パパイヤ、コールラビ、パン、調理鶏肉、調理牛肉、調理豚肉、ビール、フィンランドウイスキー、ココア、コーヒー、ピーナッツ、ポテトチップス、調理大豆、調理ココナツ、モルツ、オキアミ、調理二枚貝など <sup>3)、4)</sup> 。
	米国での食品への使用例	焼き菓子、アイスクリーム類、ゼリー&プリン、グレービーソース、肉製品、炭酸飲料、ソフトキャンディー 各10ppm <sup>3)</sup>
(5)	参考資料	1) Food Technology.(1972) Vol. 26, No. 5, pp35-42. 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.ress, Inc.