| No. | 項目 | 内容 |
|---|---|---|
| (1) | 名称 | エチルピラジン |
| | 一般的名称 | Ethylpyrazine |
| | 化学名 | 2-Ethylpyrazine |
| | CAS番号 | 13925-00-3 |
| (2) | JECFA等の国際的評価機関の結果 | FEXPANにより評価され1972年のGRAS 5 に公表された[1)]。<br>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[2)]。 |
| | JECFA番号 | 762 |
| (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 | 3281 |
| | CoE番号 | 2213 |
| | FDA | なし |
| | EUレジスター | FL No. 14.022 |
| | 使用量データ | 44kg（米国）、18kg（EU）[3)] |
| (4) | 我が国での添加物としての必要性 | 本物質はピーナッ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。 |
| | 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容易に生成する物質。<br>焼き菓子、ココア、コーヒー、肉製品、ピーナッツ、ナッツ類、ポテト製品、ビール、ウイスキー、茶、大豆、米、ローストしたココナッツ、トルティア、エビ、伊勢エビなどに顕著に認められている[4)]。 |
| | 米国での食品への使用例 | 清涼飲料、アイスクリーム、シリアル、ゼリー＆プリン、グレービーソース、ソフトキャンディ、焼き菓子、肉製品、乳製品、スープなどに10ppm[3)] |
| (5) | 参考資料 | 1) Food Technology.(1972) Vol. 26, No. 5, pp35-42.<br>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.<br>3) RIFM-FEMA Database<br>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. |