No.	項目	内容
(1)	名称	2-ペンタノール
	一般的名称	2-Pentanol
	化学名	2-Pentanol
	CAS番号	6032-29-7
(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)]。 1998年　第51回JECFA会議にて、直鎖及び飽和脂肪族非環式二級アルコール類、ケトン類、及び関連の飽和・不飽和エステルのグループとして評価された。本物質は、構造クラス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	280
(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。
	米国FEMA GRAS番号	3316
	CoE番号	11696
	EUレジスター	FL No. 02.088
	使用量データ	10.4kg（米国）、44kg（EU）[3)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質は果実、乳製品、酒類、ナッツ類等40種類ほどの食品の香気成分として存在している。マイルドでグリーンなフーゼル様香気やワイン調のエーテル様香気を持ち、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	バナナ、ストロベリー、トロピカルフルーツ等の果実、チーズ等の乳製品、コニャック、ラム等の酒類、チキン等の肉類、ローストしたナッツ類、エビ等のシーフード、パン、蜂蜜等々40種類ほどの食品の香気成分としての存在が確認されている[4)]。
	米国での食品への使用例	焼き菓子　2.0ppm、シリアル　2.0ppm、ゼリー＆プリン　2.0ppm、グレービーソース　2.0ppm、肉製品　2.0ppm、清涼飲料　2.0ppm、シーズニングスパイス　30.0ppm、ソフトキャンディ　100.0ppm、スープ　2.0ppm[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology(1972) Vol.26.No.5, pp35-42. 2) Evaluation of certain food additives and contaminants (Fifty-first 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.