No.	項目	内容
(1)	名称	3-メチル-2-ブタノール
	一般的名称	3-Methyl-2-butanol
	別名	3-Methylbutan-2-ol、Methylisopropyl carbinol
	CAS番号	598-75-4
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1984年のGRAS 13に公表された[1)]。 本成分は、1998年第51回JECFA会議で、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・不飽和エステル類の一つとして評価され、推定摂取量はクラスIの摂取許容値を下回るなど、香料としての使用において安全性の懸念はないと評価された[2)]。
	JECFA番号	300
(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	3703
	CoE番号	なし
	FDA	なし
	EUレジスター	FL No. 02.111
	使用量データ	0.9kg(米国、1987年)、4kg(EU、1995年)[3)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本成分はフルーティでフレッシュな香気を有し、食品に幅広く存在する成分であり、種々な加工食品において香りを再現し、風味を向上する際に必要不可欠な物質である。本成分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	カラバッシュナツメグ、ぶどう、いちご等の果物、ムール貝、チーズ、ココア等の食品中に存在が確認されている[4)]。
	米国での食品への使用例	アルコール飲料　5.0ppm、焼菓子　20.0ppm、冷凍乳製品類　5.0ppm、ジャム・ゼリー　10.0ppm、ハード・キャンディ　10.0ppm、清涼飲料　1.0ppm[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology(1984) Vol.38. No.10, pp66-89. 2) WHO Food Additives Series 42.Safety Evaluation of Certain Food Additives(1999) (Report of 51th JECFA meeting) http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v042je01.htm 3) RIFM-FEMA Database(未公表) 4) VCF Volatile Compounds in Food : database / Version 10.1.1 TNO Quality of Life(未公表)