No.	項目	内容
(1)	名称	1-ペンテン-3-オール
	一般的名称	1-Penten-3-ol
	化学名	Pent-1-en-3-ol
	CAS番号	616-25-1
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1978年のGRAS 11に公表された[1)]。 2002年　第59回JECFA会議にて脂肪族二級アルコール類、ケトン類、および関連エステル類のグループとして評価された。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	1150
(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	3584
	CoE番号	11717
	CFR21掲載	172.515
	EUレジスター	FL No. 02.099
	使用量データ	9.1kg（米国、1995年）、17kg（EU、1995年）[2)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質は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	緑茶、後発酵茶、紅茶、グアバ、ほうじ茶、あんず等の食品中に存在が確認されている[3)]。
	米国での食品への使用例（平均的添加率）	焼菓子（5.75ppm）、ソフト・キャンディー類 （2.00ppm）、清涼飲料（1.8ppm）、冷凍乳製品類 （1.75ppm）、 ゼラチン・プリン類 （1.75ppm）、アルコール飲料 （1.00ppm） 等[4)]
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1978) Vol.32, No.2, pp.60-70. 2) WHO Food Additives Series 50(2002), Safety evaluation of certain food additives (Report of 59th JECFA meeting) http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v50je15.htm 3) VCF Volatile Compounds in Food : database / Nijssen, L.M.; Ingen-Visscher, C.A. van; Donders, J.J.H. [eds]. - Version 12.1 - The Netherlands : TNO Quality of Life (website accessed in 2010)（未公表） 4) RIFM-FEMA Database(website accessed in 2010)（未公表）