No.	項目	内容
(1)	名称	3-メチル-2-ブテノール
	一般的名称	3-Methyl-2-butenol
	化学名	3-Methyl-2-buten-1-ol
	CAS番号	556-82-1
(2)	JECFA等の国際的評価機関 の結果	FEXPANにより評価され1979年のGRAS 12に公表された ¹⁾ 。 2003年 第61回JECFA会議にて脂肪族分岐鎖飽和及び不飽和アルコール類し、アルデヒド類、カルボン酸類、及び関連の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 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	1200
(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	3647
	CoE番号	11795
	CFR21掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 02.109
	使用量データ	29kg(米国、1995年)、38kg(EU、1995年) ²⁾
(4)	我が国での添加物としての 必要性	本物質はコーヒー、果実等の食品の香気成分として存在している物質で、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	ホップ油、コーヒー、ラズベリー等のきいちご類、アセロラ、ライチー、はち みつなどの食品の香気成分としての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)	チューインガム (20.0ppm)、ハード・キャンディー類 (5.0ppm)、 焼菓子 (3.0ppm)、ソフト・キャンディー類 (2.5ppm)、 ゼラチン・プリン類(2.0ppm)、ジャム・ゼリー (2.0ppm)等 ⁴⁾ 。
(5)	参考資料	1) Food Technology(1979) Vol.33.No.7, pp65-73. 2) WHO Food Additives Series 52(2004), Safety evaluation of certain food additives (Report of 61st JECFA meeting) http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v52je15.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 (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers' Association) database, Material Information on 3-Methyl-2-butenol (website accessed in 2010)(未公表)