No.	項目	内容
	名称	2-エチル-5-メチルピラジン
	一般的名称	2-Ethyl-5-methylpyrazine
	化学名	2-Ethyl-5-methylpyrazine
	CAS番号	13360-64-0
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1970年のGRAS 4 に公表された[1)]。 本成分は、2001年　第57回JECFA会議において、ピラジン誘導体の一つとして、また、構造クラスはクラスⅡに分類され、クラスⅡの閾値以下であることなど、総合的に安全性に懸念がないと評価された[2)]。
	JECFA番号	770
(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	3154
	CoE番号	728
	FDA	なし
	EUレジスター	FL No. 14.017
	使用量データ	5.9kg（米国、1995年）、33kg（EU、1995年）[3)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本成分は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	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し、広く食品に存在する。アスパラガス（生、加熱）、生落花生、焼いたジャガイモ、フライドポテト、ベルペッパー、小麦パン、燻製魚、調理した肉類、ラム及びマトンの肝臓、豚肉、ビール、ラム酒、ウィスキー、ココア、コーヒー、紅茶、緑茶、麦茶、ハシバミ、焙煎した豆類、ローストピーナッツ、ポテトチップ、脱脂大豆、加熱した豆類、マッシュルーム、マカダミアンナッツ、炒りゴマ、コリアンダー種子、醤油、トウモロコシ、麦芽、鰹節、オキアミ、野生米、調理したエビ、焙焼したエビ、オクラ、カニ、マテ茶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	焼菓子　10.4ppm、アイスクリーム　4.5ppm、ソフトキャンディ 6.75ppm、ゼリー＆プリン　2.50ppm、肉製品 5.0ppm 清涼飲料 3.33ppm、アルコール飲料　1.0ppm [3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology.(1970) Vol. 24, No. 5, pp25-34. 2) WHO Food Additives Series 48.Safety Evaluation of Certain Food Additives(2001) (Report of 57th JECFA meeting) http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v48je12.htm 3) RIFM-FEMA Database（未公表） 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.