No.	項目	内容
(1)	名称	5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン
	一般的名称	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline
	CAS番号	34413-35-9
(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)]。 本成分は、2001年第57回JECFA会議で、ピラジン誘導体の一つとして評価され、推定摂取量が、クラスⅢ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	952
(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	3321
	CoE番号	721
	FDA	なし
	EUレジスター	FL No. 14.015
	使用量データ	66kg（米国、1995年）, 16kg（EU、1995年）[3)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本成分はローストナッツ様の加熱香気を有し、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	ローストナッツ様の加熱香気を有し、パン、ココア、コーヒー等の食品中に存在し、また、ヘーゼルナッツ、ピーナッツ、ゴマ等の焙煎により生成する成分である[4)]。
	米国での食品への使用例	朝食シリアル類　2.00ppm、シーズニングスパイス　2.00ppm、ソフトキャンディ　5.00ppm、ゼラチン・プリン類　2.00ppm、グレービーソース類　2.00ppm、乳製品　1.00ppm、清涼飲料　5.00ppm、スープ　2.00ppm[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1972) Vol.26, No.5, pp.25-34. 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) VCF Volatile Compounds in Food : database / Version 10.1.1 TNO Quality of Life（未公表）