No.	項目	内容
(1)	名称	ピペリジン
	一般的名称	Piperidine
	化学名	Piperidine
	CAS番号	110-89-4
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1965年のGRAS 3 に公表された[1)]。 2005年、JECFA会議にて脂肪族及び芳香族のアミン及びアミド類のグループとして安全性評価され、推定摂取量がクラスⅡの閾値以下であったため香料としての安全性に懸念は無いとしている[2)]。
	JECFA番号	1607
(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	2908
	CoE番号	675
	CFR21掲載	171.515
	EUレジスター	FL No. 14.010
	使用量データ	730kg（米国）、720kg（EU）[2)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質はコーヒー等の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	ホップ油、コーヒー、大麦、にしんの塩蔵品等の加工品、麦芽、チーズ等の食品に含まれている成分に確認されている[3)]。
	米国での食品への使用例（平均添加率）	焼菓子 （9.69ppm）、グレービーソース類 （6.00ppm）、ソフト・キャンディー類(4.00ppm)、アルコール飲料 （3.67ppm）、清涼飲料 （2.5ppm）、冷凍乳製品類（1.00ppm）等[4)]
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1965) Vol.19, No.2, pp.151-197. 2) Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 56 meeting Geneva, 7-16 June 2005 http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v56je13.pdf 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 Mar. 2010)（未公表） 4) RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers' Association) database, Material Information on Piperidine (website accessed in Mar. 2010)（未公表）