| No. | 項目 | 内容 |
|---|---|---|
| (1) | 名称 | 3-メチル-2-ブテナール |
| | 一般的名称 | 3-Methyl-2-butenal |
| | 化学名 | 3-Methylbut-2-enal |
| | CAS番号 | 107-86-8 |
| (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会議で、脂肪族分岐飽和・不飽和アルコール、アルデヒド、酸及び関連エステルの一つとして評価され、推定摂取量(0.5～3.9 μg/人/日)が、構造クラスⅠの摂取許容値(1,800 μg/人/日)を下回ることなどから、香料としての使用において安全性の懸念はないとされた[2)]。 |
| | JECFA番号 | 1202 |
| (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 | 3646 |
| | CoE番号 | 10354 |
| | CFR21掲載 | なし |
| | EUレジスター | FL No. 05.124 |
| | 使用量データ | 3kg(米国、1987年)、27kg(EU、1995年)[3)] |
| (4) | 我が国での添加物としての必要性 | 本物質は食品中に存在する成分であり、様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 | ラズベリー、ホップ等の食品中に存在し、鶏肉等の加熱調理により生成する成分である[4)]。 |
| | 米国での食品への使用例(平均添加率) | チューインガム 10ppm、ハード・キャンデー類 2.5ppm、焼菓子 1.5ppm、ソフト・キャンデー類 1.25ppm、製菓材料 1.25ppm、ゼラチン・プリン類 1ppm[3)] |
| (6) | 参考資料 | 1) Food Technology(1973) Vol.27. No.11, pp56-57.<br>2) WHO Food Additives Series 52<br>参考:http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v52je15.htm<br>3) RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers' Association) database, Material Information on 3-Methyl-2-butenal (website accessed in Sep. 2010)(未公表)<br>4) VCF Volatile Compounds in Food : database / Nijssen, L.M.; Ingen-Visscher, C.A. van; Donders, J.J.H. [eds]. - Version 12.2 - The Netherlands : TNO Quality of Life (website accessed in Sep. 2010)(未公表) |