No.	項目	内容
(1)	名称	ブチルアミン
	一般的名称	Butylamine
	別名	1-Butanamine、N-Butylamine、1-Aminobutane、Butan-1-amine
	CAS番号	109-73-9
(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)]。 2005年、第65回JECFA会合にて、本物質はクラスⅠに分類され、安全性に懸念なしと判断された[2)]。
	JECFA番号	1582
(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	3130
	CoE番号	524
	21CFR掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 11.003
	使用量データ	0.1kg（米国、1995年）、727kg（EU、1995年）[2)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質は野菜類、調理された肉類、各種発酵食品等の香気成分として存在しており、これらの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	ケール、赤ワイン、キャビア、パン、生鮭などの食品の香気成分としての存在が確認されている[4)]。
	米国での食品への使用例（平均的添加率）	植物性たん白製品（2.0ppm）、肉製品（1.43ppm）、焼菓子（1.41ppm）、ゼラチン・プリン類（0.76ppm）、清涼飲料（0.05ppm）、冷凍乳製品類（0.05ppm）[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology(1970) Vol.24. No.5, pp25-34. 2) WHO food additives series ; 56 http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v56je13.pdf 3) RIFM-FEMA Database (website accessed in Sept 2009)（未公表） 4) VCF Volatile Compounds in Food : database / Nijssen, L.M.; Ingen-Visscher, C.A. van; Donders, J.J.H. [eds]. - Version 11.1.1 - The Netherlands : TNO Quality of Life (website accessed in Sept 2009)（未公表）