No.	項目	内容
(1)	名称	ピロリジン
	一般的名称	Pyrrolidine
	別名	Pyrrolidine
	CAS番号	123-75-1
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1977年のGRAS 10 に公表された[1)]。 2005年、第65回JECFA会合にて、本物質はクラスⅡに分類され、安全性に懸念なしと判断された[2)]。
	JECFA番号	1609
(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	3523
	CoE番号	10491
	CFR21掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 14.064
	使用量データ	13kg（米国）、1kg（EU）[2)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質は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	ラディッシュ、チーズ、コーヒー、とうもろこし、麦芽、ホップ油等に認められる[3)]。
	米国での食品への使用例（平均的添加率）	チューインガム （3ppm）、ソフト・キャンデー類 （1ppm）、 焼菓子 （0.7ppm）、朝食シリアル類 （0.5ppm）、冷凍乳製品類 （0.4ppm）、 清涼飲料(0.2ppm)等[4)]。
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1977) Vol.31, No.1, pp.65-74. 2) WHO food additives series ; 56 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 Apr. 2010) （未公表） 4) RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers Association) database, Material Information on Pyrrolidine (website accessed in Apr., 2010) （未公表）