No.	項目	内容
(1)	名称	フェネチルアミン
	一般的名称	Phenethylamine
	別名	2-Phenylethanamine
	CAS番号	64-04-0
(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Ⅱに分類され、安全性に懸念なしと判断された[2)]。
	JECFA番号	1589
(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	3220
	CoE番号	708
	21CFR掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 11.006
	使用量データ	0.4kg（米国、1995年）、0kg（EU、1995年）[2)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質はチーズ類の他、魚の加工品、酒類等の香気成分として存在している、魚様の香気を持つ物質で種々の食品の香りを再現し、風味を向上させ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	チーズ類、魚の加工品、ワイン、キャベツ、ココア、ビールなどの食品の香気成分としての存在が確認されている[3)]。
	米国での食品への使用例（平均的添加率）	焼菓子 （1.01ppm）、ゼラチン・プリン類（1.00ppm）、肉製品 （0.84ppm）、ソフト・キャンディー類 （0.67ppm）、冷凍乳製品類 （0.51ppm）、清涼飲料（0.51ppm）[4)]
(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) 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 Oct. 2009)（未公表） 4) RIFM-FEMA Database (website accessed in Oct. 2009)（未公表）