No.	項目	内容
(1)	名称	2,3-ジエチル-5-メチルピラジン
	一般的名称	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine
	化学名	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine
	CAS番号	18138-04-0
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1973年のGRAS 6 に公表された[1)]。 本成分は、2001年第57回JECFA会議で、ピラジン誘導体の一つとして評価され、想定される推定摂取量が、クラスⅡの摂取許容値を下回るなど、香料としての使用において安全性の懸念はないと評価された[2)]。
	JECFA番号	777
(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	3336
	CoE番号	11303
	CFR21掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 14.056
	使用量データ	5kg（米国、1995年）、0.9kg（EU、1995年）[2)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本成分は食品に幅広く存在する成分であり、種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。本成分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	ライ麦パン、ポップコーン等の食品中に存在し、また、コーヒー及び落花生の焙煎並びに豚肉、子めん羊肉等の加熱調理により生成する成分である[3)]。
	米国での食品への使用例 （平均添加率）	焼菓子　1ppm、朝食シリアル類　1ppm、ソフト・キャンデー類　0.5ppm、肉製品　0.2ppm、冷凍乳製品類　0.2ppm、ゼラチン・プリン類　0.20ppm[4)]
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1973) Vol.27, No.1, pp.64-67. 2) WHO Food Additives Series 48.Safety Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants, Pyrazine Derivatives (Report of 57th JECFA meeting) http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v48je12.htm 3) 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 July 2010)（未公表） 4) RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers' Association) database, Material Information on 2,3-Diethyl-5-methylpyrazine (website accessed in July 2010)（未公表）