No.	項目	内容
(1)	名称	イソキノリン
	一般的名称	Isoquinoline
	化学名	Isoquinoline
	CAS番号	119-65-3
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1965年のGRAS 3 に公表された[1)]。 本物質は2004年第63回JECFA会議で、ピリジン、ピロール及びキノリン誘導体の一つとして評価され、推定摂取量(0.01～0.07μg/人/日)が、構造クラスⅢの摂取許容値(90μg/人/日)を下回ることなどから、香料としての使用に安全性の懸念なしと判断された[2)]。
	JECFA番号	1303
(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	2978
	CoE番号	487
	CFR21掲載	172.515
	EUレジスター	FL No. 14.001
	使用量データ	0.4kg(米国、1995年)、0.1kg(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	かつおぶし、牛乳といった食品中に存在する成分である[4)]。
	米国での食品への使用例(平均添加率)	焼菓子　0.6ppm、清涼飲料　0.6ppm、冷凍乳製品類　0.6ppm、ゼラチン・プリン類　0.6ppm、ソフト・キャンデー類　0.6ppm、アルコール飲料　0.2ppm[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1965) Vol.19, No.2, pp.151-197. 2) WHO food additives series ; 54 http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v54je01.pdf 3) RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers' Association) database, Material Information on Isoquinoline (website accessed in Nov. 2010)(未公表) 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 Nov. 2010)(未公表)