No.	項目	内容
(1)	名称	イソペンチルアミン
	一般的名称	Isopentylamine
	別名	l-Isoaminopentane、Isoamylamine、Isobutyl Carbylamine、3-Methylbutylamine
	CAS番号	107-85-7
(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)]。 本成分は、2005年第65回JECFA会議で、脂肪族、芳香族のアミン及びアミドの一つとして評価され、推定摂取量が、クラスⅠ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	1587
(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	3219
	CoE番号	512
	21CFR掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 11.001
	使用量データ	0.4kg（米国、1995年）、 198kg（EU、1995年）[3)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質はアンモニア様の香気を有し、きのこ類の他、酒類、野菜類、コーヒー等の食品に幅広く存在する成分であり、種々の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。したがって国際整合性の面からみても、本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	トリュフ、ヤマドリタケ、ワイン、ルバーブ、コーヒー、トマトなどの食品中に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）	清涼飲料（1.01ppm）、ゼラチン・プリン類（1.00ppm）、肉製品（0.88ppm）、焼菓子（0.58ppm）、冷凍乳製品類（0.51ppm）、ソフト・キャンディー類（0.51ppm） 等[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology(1970) Vol.24. No.5, pp25-34. 2) WHO Food Additives Series 56.Safety Evaluation of Certain Food Additives(2006) (Report of 65th JECFA meeting) http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v56je13.pdf 3) RIFM-FEMA Database(website accessed in August 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 10.1.1.1 - The Netherlands : TNO Quality of Life (website accessed in August 2009)（未公表）