No.	項目	内容
(1)	名称	5-エチル-2-メチルピリジン
	一般的名称	5-Ethyl-2-methylpyridine
	化学名	5-Ethyl-2-methylpyridine
	CAS番号	104-90-5
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1978年のGRAS 11 に公表された[1)]。 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、推定摂取量が構造クラス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判断された[2)]。
	JECFA番号	1318
(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	3546
	CoE番号	11385
	CFR21掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 14.066
	使用量データ	0.2kg（米国、1982年）、1kg（EU、1995年）[2)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質は食品中に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	ウイスキー[3)]、チーズ[5)]等の食品中に存在し、また、えび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　0.3ppm、肉製品　0.15ppm、朝食シリアル類　0.1ppm、ナッツ製品　0.1ppm、グレービーソース類　0.05ppm、スープ類　0.05ppm[4)]
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1978) Vol.32, No.2, pp.60-70 2) WHO Food Additives Series: 54 http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v54je01.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 Jun. 2010) (未公表) 4) RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers Association) database, Material Information on 5-Ethyl-2-methylpyridine (website accessed in Jun. 2010) (未公表) 5) M. Qian and G. Reineccius, Identification of Aroma Compounds in Parmigiano-Reggiano Cheese by Gas Chromatography / Olfactometry, (2002) J. Dairy Sci. 85:1362-1369