No.	項目	内容
(1)	名称	2,6-ジメチルピリジン
	一般的名称	2,6-Dimethylpyridine
	化学名	2,6-Dimethylpyridine
	CAS番号	108-48-5
(2)	JECFA等の国際的評価機関 の結果	FEXPANI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(0.007~0.3 μ g/ヒト/日)が、クラス II の摂取許容値(540 μ g/ヒト/日)を下回ることなどから、香料としての使用において安全性に懸念なしと判断された ²⁾ 。
	JECFA番号	1317
(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	3540
	CoE番号	11381
	CFR21掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 14.065
	使用量データ	0.05kg(米国、1995年)、2.1kg(EU、1995年) ²⁾
(4)	我が国での添加物としての 必要性	本物質は食品に通常に存在する成分であり、種々の食品の香りを再現し、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	紅茶、ウイスキー、加熱調理した豚肉等の肉類、コーヒー、ビール、しょう ゆ等の食品中に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)	スナック菓子 2ppm、焼菓子 1.5ppm、肉製品 1ppm、スープ類 0.5ppm、グレービーソース類 0.5ppm、ナッツ製品 0.5ppm4)
(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 May. 2010) (未公表) 4) RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers Association) database, Material Information on 2,6-Dimethylpyridine (website accessed in May. 2010) (未公表)