No.	項目	内容
(1)	名称	ピラジン
	一般的名称	Pyrazine
	化学名	1,4-Diazine
	CAS番号	290-37-9
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され2001年のGRAS 20 に公表された[1)]。 本物質は、2001年第57回JECFA会議で、ピラジン誘導体のグループとして評価され、想定される推定摂取量が、構造クラスⅢの摂取許容値（90μg/人/日）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	951
(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	4015
	CoE番号	11363
	CFR21掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 14.144
	使用量データ	1.2kg(米国、JECFA評価時報告の推定値）、1.2kg（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	麦芽等の食品中に存在し、また、コーヒー、ココナッツ等の焙煎及びえび、豚肉、牛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、ハード・キャンデー類 1ppm、ソフト・キャンデー類 1ppm、アルコール飲料 0.6ppm、冷凍乳製品類 0.6ppm、製菓材料 0.6ppm[4)]
(5)	参考資料	1）Food Technology.(2001) Vol. 55, No. 12, pp34-55. 2) WHO Food Additives Series 48.Safety Evaluation of Certain Food Additives(2001）（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 Aug. 2010)（未公表） 4）RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers' Association) database, Material Information on Pyrazine (website accessed in Aug. 2010)（未公表）