No.	項目	内容
(1)	名称	ピロール
	一般的名称	Pyrrole
	化学名	1H-Pyrrole
	CAS番号	109-97-7
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1973年のGRAS 6に公表された[1)]。 本物質は、2004年のJECFA会議において、ピリジン類、ピロール類、キノリン類の一つとして、また、構造クラスはクラスⅠに分類され、クラスⅠの閾値以下であることなど、総合的に安全性に懸念がないと評価された[2)]。
	JECFA番号	1314
(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	3386
	CoE番号	2318
	CFR21掲載	なし
	EUレジスター	FL No. 14.041
	使用量データ	0.1kg（米国、1995年）[2)]、0.9kg（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	コーヒー、タマリンド、麦芽等の食品に天然に含まれ、牛肉、鶏肉、ばかがい等の加熱調理により生成する成分[4)]である。
	米国での食品への使用例（平均添加率）	焼菓子　3ppm、肉製品　3ppm、冷凍乳製品類　3ppm、ゼラチン・プリン類　3ppm、 朝食シリアル類　3ppm、 ソフト・キャンデー類　3ppm[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology(1973) Vol.27. No.1, pp64-67. 2) WHO Food Additives Series 54.Safety Evaluation of Certain Food Additives(2006) (Report of 63rd JECFA meeting) 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 Pyrrole (website accessed in Jan. 2011)（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 Jan. 2011)（未公表）