No.	項目	内容
(1)	名称	2,3,5-トリメチルピラジン
	一般的名称	2,3,5-Trimethylpyrazine
	化学名	2,3,5-Trimethylpyrazine
	CAS番号	14667-55-1
(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)]。 2001年　第57回JECFA会議にてピラジン誘導体のグループとして評価され、本物質はクラスⅡに分類され、クラスⅡの閾値以下であったためステップA3で安全性に懸念なしと判断された[2)]。
	JECFA番号	774
	FEMA GRAS番号	3244
(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	3244
	CoE番号	735
	FDA	なし
	EUレジスター	FL No. 14.019
(4)	天然での存在	グアバ、アスパラガス、パン、チーズ、ゆで卵、ローストチキン、フライドチキン、焼いた牛肉や豚肉、煮た牛肉、揚げた牛肉や豚肉、ビール、ラム酒、ウイスキー、シェリー酒、ココア、コーヒー、紅茶、ピーナッツ、米飯、醤油、エビなど食品の香気成分として広く認められる[3)]。
	米国での食品への使用例	焼き菓子　5.67ppm、アイスクリーム　2.75ppm、ミート製品　4.00ppm、ソフトキャンディ　4.99ppm、ゼリー＆プリン　3.67ppm、清涼飲料　2.00ppm、アルコール飲料　1.00ppm
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1970) Vol.24, No.5, pp.25-34. 2) Evaluation of certain food additives and contaminants (Fifty-seventh report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives). WHO Technical Report Series. 3)TNO(1996) Volatile Compounds in Food. Edited by L. M. Nijssen et al. 7th Ed. Index of Compounds. TNO Nutrition and Food Research Institute. Zeist.