No.	項目	内容
(1)	名称	アミルアルコール
	一般的名称	Amyl alcohol
	化学名	Pentanol
	CAS番号	71-41-0
(2)	JECFA等の国際的評価機関の結果	FEXPANにより評価され1965年のGRAS3に公表された[1)]。 1997年　第49回JECFA会議にて飽和脂肪族非環式鎖状一級アルコール類、アルデヒド類、酸類のグループとして評価された。本物質はクラスⅠに分類され、クラスⅠ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	88
	FEMA GRAS番号	2056
(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	2056
	CoE番号	514
	FDA	21CFR 172.515
	EUレジスター	FL No. 02.040
(4)	天然での存在	リンゴ、オレンジ、ベリー類等の果実、ねぎ、アスパラガス等の野菜、各種パン類、チーズ等の乳製品、ホタテ貝等のシーフード、ワイン等の酒類、コーヒー、ポーク、ティー、等々天然界に幅広く存在し、250種類ほどの食品の香気成分としての存在が確認されている[3)]。
	米国での食品への使用例	アルコール飲料　30.25ppm、焼き菓子　81.69ppm、ガム　554.66ppm、アイスクリーム　47.16ppm、ゼリー＆プリン　93.32ppm、ハードキャンディ　495.19ppm、清涼飲料　142.8ppm、ソフトキャンディ　82.52ppm
(5)	参考資料	1) Food Technology(1965) Vol.19. No.2, pp151-197. 2) Evaluation of certain food additives and contaminants (Forty-ninth 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.