No.	項目	内容
(1)	名称	イソアミルアルコール
	一般的名称	Isoamyl alcohol
	化学名	3-Methylbutanol
	CAS番号	123-51-3
(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GRAS 3に公表された[1)]。 1996年　第46回JECFA会議にて評価され、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安全性に懸念なしと判断された[2)]。
	JECFA番号	52
	FEMA GRAS番号	2057
(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	2057
	CoE番号	51
	FDA	21CFR 172.515
	EUレジスター	FL No. 02.003
(4)	天然での存在	リンゴ、バナナ、チェリー、オレンジ、ベリー類、メロン、ピーチ、グレープ等の果実、ポテト、コーン等の野菜、ミント、チーズやバター等の乳製品、ビーフ、牡蠣やホタテ貝等のシーフード、ウイスキー、ワイン等の酒類、コーヒー、ティー、等々天然界に幅広く存在し、230種類以上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	焼き菓子　26.65ppm、アイスクリーム　9.96ppm、ガム　594.10ppm、ソフトキャンディ　13.58ppm、ゼリー＆プリン　19.06ppm、清涼飲料　7.72ppm、ハードキャンディ　168.10ppm、アルコール飲料　82.31ppm
(5)	参考資料	1) Food Technology(1965) Vol.19.No.2, pp151-197. 2) Evaluation of certain food additives and contaminants (Forty-sixth 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.