No.	項目	内容
(1)	名称	アセトアルデヒド
	一般的名称	Acetaldehyde
	化学名	Acetaldehyde
	CAS番号	75-07-0
(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GRAS 3 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、推定摂取量はクラスⅠの閾値を越えていたが、完全に生体内成分に代謝され、かつそのレベルは生理的範囲を超えないと予測されたためステップA4で安全性に懸念なしと判断された[2)]。
	JECFA番号	80
	FEMA GRAS番号	2003
(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	2003
	CoE番号	89
	FDA	21 CFR 182.60
	EUレジスター	FL No. 05.001
	使用量データ	145,850kg(米国)、77,931kg(EU)[3)]
(4)	我が国での添加物としての必要性	本物質はフルーツ様の香気を有する食品に通常に存在する成分であり、種々の食品の香りを再現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。
	天然での存在	アップル、バナナ、チェリー、オレンジ、レモン、グレープフルーツ、ベリー、メロン、オニオン、ガーリック、ポテト、チーズ、バター、ヨーグルト、クリーム等、天然界に幅広く存在する[4)]。
	米国での食品への使用例	アルコール飲料 24.4ppm、焼き菓子 19.4ppm、ガム 41.0ppm、油脂 0.4ppm、アイスクリーム 17.8ppm、ゼリー＆プリン 15.6ppm、グレービーソース 0.2ppm、ハードキャンディ 21.49ppm、マーガリン 0.7ppm、ミート製品 5.53ppm、清涼飲料 22.4ppm、ソフトキャンディ 8.47ppm[3)]
(5)	参考資料	1) Food Technology. (1965) Vol.19, No.2, pp.151-197. 2) Evaluation of certain food additives and contaminants (Fourty-nineth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives). WHO Technical Report Series. 3) RIFM-FEMA Database 4) 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.