

# 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会

平成20年12月25日(木)  
13時00分から15時00分まで  
合同庁舎5号館 専用第18~20会議室

## 議 事 次 第

### 1 開 会

### 2 審 議

#### 議 事

##### 1 議題

##### (1) 食品添加物の規格の改正について

- ・ネオテーム

##### (2) 食品添加物の指定について

- ・2,3-ジメチルピラジン
- ・2,5-ジメチルピラジン
- ・2,6-ジメチルピラジン
- ・2-エチルピラジン
- ・2-メチルピラジン
- ・ソルビン酸カルシウム

##### (3) 食品中の農薬等の残留基準設定について

##### ア) 農薬

##### ①新規

- ・フルセトスルフロン

##### ②適用拡大

- ・フェンブコナゾール

##### ③適用拡大、暫定基準の見直し

- ・チアメトキサム

##### ④その他

- ・クロチアニジン

イ) 動物用医薬品

①新規

・オメプラゾール

②再審査

・ヒアルロン酸

③暫定基準の見直し

・ベンゾカイン

2 報告事項

(1) 食品添加物ナイシンについて

(2) 特定保健用食品に係る新開発食品調査部会の審議結果について

(3) 事故米穀の不正規流通問題に関する対応について

3 閉 会

平成20年12月 薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会 資料一覧

<議題>

- 資料1 食品添加物の規格の改正について（ネオテーム）
- 資料2 食品添加物の指定について（2,3-ジメチルピラジン）
- 資料3 食品添加物の指定について（2,5-ジメチルピラジン）
- 資料4 食品添加物の指定について（2,6-ジメチルピラジン）
- 資料5 食品添加物の指定について（2-エチルピラジン）
- 資料6 食品添加物の指定について（2-メチルピラジン）
- 資料7 食品添加物の指定について（ソルビン酸カルシウム）
- 資料8 食品中の農薬の残留基準設定について（フルセトスルフロン）
- 資料9 食品中の農薬の残留基準設定について（フェンブコナゾール）
- 資料10 食品中の農薬の残留基準設定について（チアメトキサム）
- 資料11 食品中の農薬の残留基準設定について（クロチアニジン）
- 資料12 食品中の動物用医薬品の残留基準設定について（オメプラゾール）
- 資料13 食品中の動物用医薬品の残留基準設定について（ヒアルロン酸）
- 資料14 食品中の動物用医薬品の残留基準設定について（ベンゾカイン）

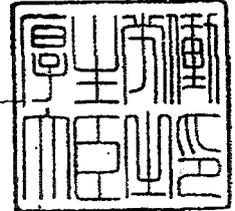
<報告事項>

- 報告資料1 食品添加物ナイシンについて
- 報告資料2 特定保健用食品に係る新開発食品調査部会の審議結果について
- 報告資料3 事故米穀の不正規流通問題に関する対応について

厚生労働省発食安第1017003号  
平成 2 0 年 1 0 月 1 7 日

薬事・食品衛生審議会  
会長 望月 正隆 殿

厚生労働大臣 舩添 要



諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

ネオテームの添加物としての成分規格の一部改正について



平成 20 年 12 月 16 日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会  
分科会長 吉倉 廣 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
添加物部会長 長尾 美奈子

食品添加物の指定等に関する薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会添加物部会報告について

平成 20 年 10 月 17 日付け厚生労働省発食安第 1017003 号をもって厚生労働大臣から諮問された、下記の事項について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

記

ネオテームの添加物としての成分規格の一部改正について



## ネオテームの成分規格の一部改正に関する部会報告書

### 1. 品目名：ネオテーム

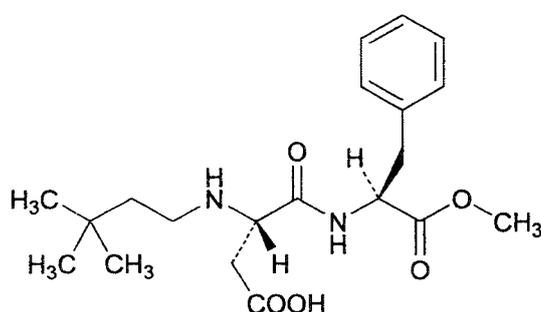
Neotame,

Methyl *N*-(3,3-dimethylbutyl)-L- $\alpha$ -aspartyl-L-phenylalaninate

[CAS 番号：165450-17-9]

### 2. 構造式、分子式及び分子量

構造式：



分子式及び分子量：

$C_{20}H_{30}N_2O_5$  378.46

### 3. 用途

甘味料

### 4. 概要

ネオテームは、アスパルテームをN-アルキル化することにより得られるジペプチドメチルエステル誘導体であり、アスパルテーム同様、甘味料として用いられる。その甘味度は使用する食品の種類や配合組成によって異なるが、砂糖の7,000~13,000倍、アスパルテームの約30~60倍である。

本品は、米国、オーストラリア等の30ヶ国以上で食品添加物として甘味及びフレーバ増強の目的で使用されている。欧州においては、認可に向け検討が進められているところである。FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）では、2003年6月に安全性評価が行われている。

我が国では、食品安全委員会における食品健康影響評価（平成18年10月19日食府第826号）及び薬事・食品衛生審議会におけるネオテームの添加物としての指定の可否について審議を経て、平成19年12月28日に添加物として指定されるとともに、成分規格が定められた。成分規格の「純度試験（4）ヒ素」の項については、指定要請に基づき、類似の化学構造を有するアスパルテームの成分規格を踏まえた規格及び試験法（一般試験法

のヒ素試験法の第1法により検液を調製し、装置Bを用いた方法による試験で「As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>として4.0μg/g以下」が設定された。

しかし、事業者において、添加物としての指定の後にヒ素試験法について検討を行った結果、第1法より第3法の方がより適切な方法であることが判明した。このことから、今般、事業者より「ネオテーム」の成分規格中のヒ素試験法について、以下のとおり検液の調製法の第3法への変更を求める旨の要請書が提出された。

(現行規格)

純度試験 (4) ヒ素 As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>として4.0μg/g以下 (0.50g, 第1法, 装置B)

(改正案)

純度試験 (4) ヒ素 As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>として4.0μg/g以下 (0.50g, 第3法, 装置B)

#### 5. ネオテームにおけるヒ素添加回収試験

事業者におけるヒ素試験法の検討については以下のとおりであり、ヒ素試験法の検液の調製について、第3法が適していることを示している。

(方法)

ネオテーム0.50gにヒ素標準液(1μg/mlの三酸化二ヒ素(As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>)を含む)2mlを添加し、ヒ素試験法の第1法、第2法、第3法により検液を調製し、装置Bを用いる方法により試験を行った。

また、ネオテームと構造が類似しているアスパルテームについて、アスパルテーム0.50gにヒ素標準液(1μg/mlの三酸化二ヒ素(As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>)を含む)2mlを添加し、成分規格\*に準じ、ヒ素試験法の第1法により検液を調製し、装置Bを用いる方法により試験を行った。

(結果)

表1に結果をまとめた。

ネオテームでは、第1法、第2法では発色せず、添加したヒ素が回収されなかったが、第3法では標準色と同程度の発色があり、添加したヒ素が回収された。

アスパルテームとネオテームは構造が類似しているが、アスパルテームでは、第1法で、標準色と同程度の発色があり、添加したヒ素が回収された。

両者のヒ素の添加回収試験結果は異なっていたが、このような差異が現れる理由は不明である。

---

\* アスパルテーム：純度試験 (5) ヒ素 As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>として4.0μg/g以下 (0.50g, 第1法, 装置B)

表1 ヒ素添加回収試験結果

	第1法 装置B	第2法 装置B	第3法 装置B
ネオテーム (Lot. B605177072)	発色せず	発色せず	標準色と同じ
ネオテーム (Lot. B703087169)	発色せず	発色せず	標準色と同じ
ネオテーム (Lot. B704197190)	発色せず	発色せず	標準色と同じ
アスパルテーム	標準色と同じ	—	—

## 6. 食品安全委員会への意見照会について

本改正案については、規格値の変更を伴わない試験法の改正であることから、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条第1項第1号に掲げられた食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときへの該当性について、平成20年9月25日付け厚生労働省発食安第0919004号により食品安全委員会に対し照会したところ、以下の回答が平成20年9月25日付けで通知（府食第1023号）されている。

照会結果： 食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき厚生労働大臣が食品安全委員会の意見を聴かなければならない場合のうち、以下の場合、同法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当すると認められる。

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11号第1項の規定に基づき定められた、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）の「ネオテーム」の成分規格における試験法について、次の改正を行う場合。

（現行規格）

純度試験 (4) ヒ素  $As_2O_3$  として  $4.0 \mu g/g$  以下 (0.50g, 第1法, 装置B)

（改正案）

純度試験 (4) ヒ素  $As_2O_3$  として  $4.0 \mu g/g$  以下 (0.50g, 第3法, 装置B)

## 7. 成分規格の一部改正について

ネオテームの食品衛生法11条第1項の規定に基づく成分規格については、「純度試験(4)ヒ素」について、試液の調製法を第1法から第3法に改正することが適当である。（改正後の成分規格は別紙のとおり。）

## 参考資料

### ヒ素試験法

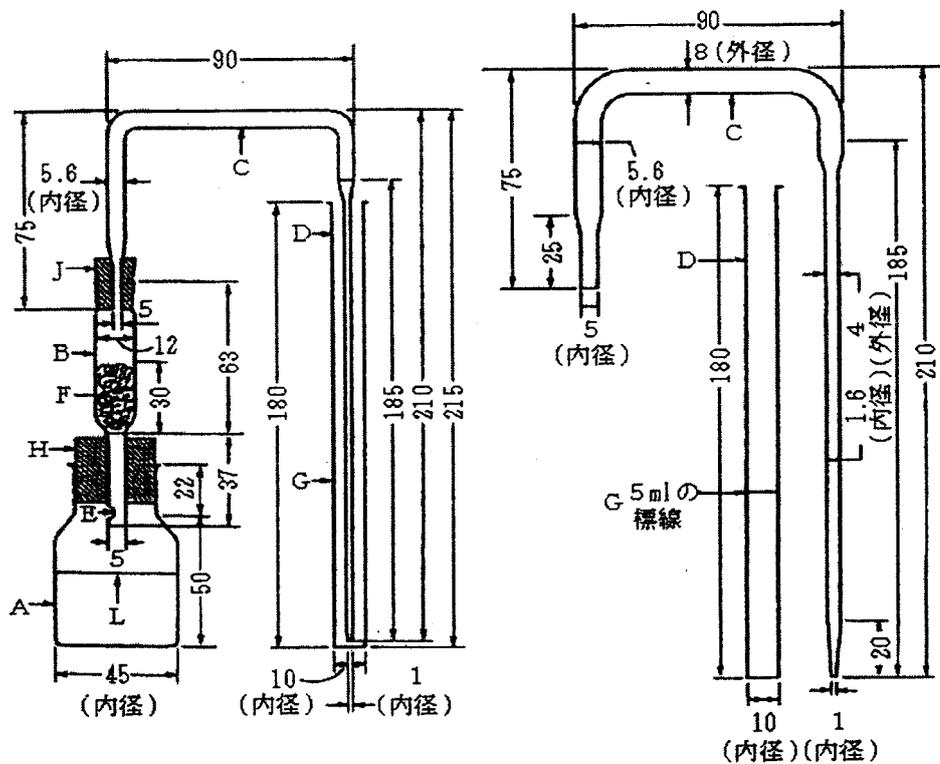
#### (検液の調製)

- 第1法 別に規定する量の試料を量り、水 5ml を加え、必要があれば加温して溶かし、検液とする。
- 第2法 別に規定する量の試料を量り、水 5ml 及び硫酸 1ml を加える。ただし、無機酸の場合には硫酸を加えない。これに亜硫酸 10ml を加え、小ビーカーに入れ、水浴上で加熱して亜硫酸がなくなり約 2ml となるまで蒸発し、水を加えて 5ml とし、検液とする。
- 第3法 別に規定する量の試料を量り、白金製、石英製又は磁製のるつぼに入れ、硝酸マグネシウムのエタノール溶液(1→50) 10ml を加え、エタノールに点火して燃焼させた後、徐々に加熱して 450~550°C で灰化する。なお炭化物が残るときは、少量の硝酸マグネシウムのエタノール溶液(1→50)で潤し、再び強熱して 450~550°C で灰化する。冷後、残留物に塩酸 3ml を加え、水浴上で加温して溶かし、検液とする。



(装置 B)

概略図



(単位 mm)

- A : 発生瓶 (肩までの容量約 70ml)
- B : 排気管
- C : ガラス管 (内径 5.6mm, 吸気管に入れる部分は先端を内径 1mm に引き伸ばす。)
- D : 吸気管 (内径 10mm)
- E : 小孔
- F : ガラス繊維 (約 0.2g)
- G : 5ml の標線
- H 及び J : ゴム栓
- L : 40ml の標線

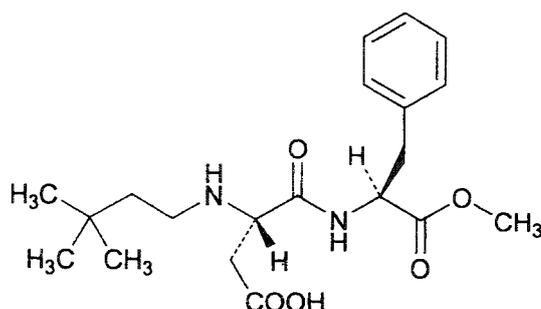
排気管 B に約 30mm の高さにガラス繊維 F を詰め、酢酸鉛試液及び水の等容量混液で均等に潤した後、下端から弱く吸引して、過量の液を除く。これをゴム栓 H の中心に垂直に差し込み、B の下部の小孔 E は下にわずかに突きでるようにして発生瓶 A に付ける。B の上端にはガラス管 C を垂直に固定したゴム栓 J を付ける。C の排気管側の下端はゴム栓 J の下端と同一平面とする。

(別紙)

## 1. 成分規格

ネオテーム

Neotame



$C_{20}H_{30}N_2O_5$

分子量 378.46

Methyl *N*-(3,3-dimethylbutyl)-L- $\alpha$ -aspartyl-L-phenylalaninate [165450-17-9]

含 量 本品を無水物換算したものは、ネオテーム ( $C_{20}H_{30}N_2O_5$ ) 97.0~102.0%を含む。

性 状 本品は、白~灰白色の粉末である。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の臭化カリウム錠剤法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波長のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 比旋光度  $[\alpha]_D^{20} = -40.0^\circ \sim -43.4^\circ$  (0.25 g, 水, 50 ml, 無水物換算)

(2) 液性 pH5.0~7.0(1.0g, 水 200ml)

(3) 鉛 Pbとして1.0  $\mu\text{g/g}$ 以下

本品 10.0g を量り、白金製又は石英製のるつぼに入れ、硫酸少量を加えて潤し、徐々に加熱してできるだけ低温でほとんど灰化した後、放冷し、更に硫酸 5 ml を加え、徐々に加熱して 450~550°C で灰化するまで強熱する。残留物に少量の硝酸 (1→150) を加えて溶かし、更に硝酸 (1→150) を加えて 10ml とし、検液とする。鉛試験法第 1 法により試験を行う。

(4) ヒ素  $As_2O_3$ として 4.0  $\mu\text{g/g}$ 以下 (0.50g, 第 3 法, 装置 B)

(5) *N*-(3,3-ジメチルブチル)-L- $\alpha$ -アスパルチル-L-フェニルアラニン 1.5%以下

定量法の A 液を検液とする。別に *N*-(3,3-ジメチルブチル)-L- $\alpha$ -アスパルチル-L-フェニルアラニン (あらかじめ本品と同様の方法で水分を測定しておく) 約 0.03g を精密に量り、定量法中の移動相と同一組成の液に溶かして正確に 50ml とする。この液 10ml を正確に量り、移動相と同一組成の液を加えて正確に 100ml とし、標準原液とする。標準原液 2, 10, 25, 50ml を正確に量り、それぞれに移動相と同一組成の液を加えて

正確に 100ml とし、標準液とする。検液、標準液及び標準原液をそれぞれ 25  $\mu$ l ずつ量り、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行う。標準液及び標準原液の *N*(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル-*L*-フェニルアラニンのピーク面積を測定し、検量線を作成する。次に、検液の *N*(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル-*L*-フェニルアラニンのピーク面積を測定し、検量線から検液中の *N*(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル-*L*-フェニルアラニンの量 *W* (mg/ml) を求め、次式により *N*(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル-*L*-フェニルアラニンの含量を求める。

$$\begin{aligned} & \text{N(3,3-ジメチルブチル)-L-}\alpha\text{-アスパルチル-L-フェニルアラニンの含量} \\ & = \frac{W \text{ (mg/ml)}}{\text{無水物換算した試料の採取量 (g)}} \times 5 \quad (\%) \end{aligned}$$

操作条件 定量法の操作条件を準用する。ただし、流量は、*N*(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル-*L*-フェニルアラニンの保持時間が約 4 分になるように調整する。

(6) その他の不純物 2.0%以下

定量法の A 液及び標準液を検液及び標準液とし、それぞれ 25  $\mu$ l ずつ量り、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行う。検液のネオテーム、*N*(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル-*L*-フェニルアラニン及び溶媒以外のピークの合計面積 *A*<sub>sum</sub> 及び標準液のネオテームのピーク面積 *A*<sub>s</sub> を測定し、次式によりその他の不純物の量を求める。ただし、面積測定範囲は、ネオテームの保持時間の 1.5 倍までとする。

その他の不純物の量

$$= \frac{\text{無水物換算した定量用ネオテームの採取量 (g)}}{\text{無水物換算した試料の採取量 (g)}} \times \frac{A_{\text{sum}}}{A_{\text{s}}} \times 100 \quad (\%)$$

操作条件

定量法の操作条件を準用する。

水分 5.0%以下(0.25 g, 直接滴定)

強熱残分 0.2%以下(1 g, 800°C, 1 時間)

定量法 本品約 0.1 g を精密に量り、移動相と同一組成の液に溶かして正確に 50 ml とし、A 液とする。A 液 25 ml を正確に量り、移動相と同一組成の液を加えて正確に 50 ml とし、検液とする。別に定量用ネオテーム(あらかじめ本品と同様の方法で水分を測定しておく)約 0.05 g を精密に量り、移動相と同一組成の液に溶かして正確に 50 ml とし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ 25  $\mu$ l ずつ量り、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行う。検液及び標準液のネオテームのピーク面

積  $A_T$  及び  $A_S$  を測定し、次式により含量を求める。

ネオテーム ( $C_{20}H_{30}N_2O_5$ ) の含量

$$= \frac{\text{無水物換算した定量用ネオテームの採取量 (g)}}{\text{無水物換算した試料の採取量 (g)}} \times \frac{A_T}{A_S} \times 200 \quad (\%)$$

操作条件

検出器	紫外吸光光度計 (測定波長 210nm)
カラム充てん剤	5 $\mu\text{m}$ の液体クロマトグラフィー用オクタデシルシリル化シリカゲル
カラム管	内径 4.6 mm, 長さ 10 cm のステンレス管
カラム温度	45°C 付近の一定温度
移動相	1-ヘプタンスルホン酸ナトリウム 3.0 g を水 740 ml に溶かし, トリエチルアミン 3.8 ml を加え, リン酸で pH を 3.5 に調整した後, 更に水を加えて 750 ml とする。この液にアセトニトリル 250 ml を加え, リン酸で pH を 3.7 に調整する。
流量	ネオテームの保持時間が約 12 分になるように調整する。

試薬・試液

***N*-(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル-*L*-フェニルアラニン**

*N*-[*N*-(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル]-*L*-フェニルアラニンを見よ。

***N*-[*N*-(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル]-*L*-フェニルアラニン**  $C_{19}H_{28}N_2O_5$  主としてネオテームをアルカリ条件下で加水分解して得られる。本品は白～灰白色の粉末である。

**確認試験** 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の臭化カリウム錠剤法により測定するとき, 3,290  $\text{cm}^{-1}$ , 3,150  $\text{cm}^{-1}$ , 2,960  $\text{cm}^{-1}$ , 1,690  $\text{cm}^{-1}$ , 1,560  $\text{cm}^{-1}$ , 750  $\text{cm}^{-1}$  及び 700  $\text{cm}^{-1}$  のそれぞれの付近に吸収帯を認める。

**純度試験 類縁物質** 本品約 0.1 g を「ネオテーム」の定量法中の移動相と同一組成の液 100 ml に溶かし, 検液とする。この液 1ml を正確に量り, 移動相と同一組成の液を加えて正確に 100 ml とし, 比較液とする。検液及び比較液をそれぞれ 25  $\mu\text{l}$  ずつ量り, 次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行い, ピーク面積を測定するとき, 検液中の主ピーク以外のピーク面積の合計は, 比較液の主ピーク面積より大きくない。ただし, 面積測定範囲は, 溶媒ピークの後ろから主ピークの保持時間の 5 倍までとする。

**操作条件** 「ネオテーム」の定量法の操作条件を準用する。ただし, 流量は, *N*-(3,3-ジメチルブチル)-*L*- $\alpha$ -アスパルチル-*L*-フェニルアラニンの保持時間が約 4 分になるように調整する。

強熱残分 0.2%以下

トリエチルアミン (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>)<sub>3</sub>N 無色透明の液で、強いアミン臭がある。メタノール、エタノール (95) 又はジエチルエーテルと混和する。

比重  $d_4^{25}$  : 0.722~0.730

沸点 89~90°C

1-ヘプタンスルホン酸ナトリウム C<sub>7</sub>H<sub>15</sub>NaO<sub>3</sub>S 本品は、白色の結晶又は結晶性の粉末である。

含量 98.0%以上

純度試験 溶状 本品 1.0 g を水 10 ml に溶かすとき、液は無色透明である。

乾燥減量 3.0%以下 (1 g, 105°C, 3時間)

定量法 乾燥した本品約 0.4 g を精密に量り、水 50 ml に溶かし、カラムクロマトグラフィー用強酸性イオン交換樹脂 (425~600 μm, H型) 10 ml を内径 9 mm, 高さ 160 mm のクロマトグラフ管に充てんしたクロマトグラフ柱に入れ、1分間約 4 ml の速度で流す。次にクロマトグラフ柱を水 150 ml を用いて 1分間約 4 ml の速度で洗う。洗液を先の流出液に合わせ、0.1 mol/L 水酸化ナトリウム液で滴定する (指示薬 プロモチモールブルー試液 10 滴)。終点は、液の色が黄色から青色に変わるときとする。

0.1 mol/L 水酸化ナトリウム液 1 ml = 20.23 mg C<sub>7</sub>H<sub>15</sub>NaO<sub>3</sub>S

ネオテーム、定量用 C<sub>20</sub>H<sub>30</sub>N<sub>2</sub>O<sub>5</sub> 主としてアスパルテームと 3,3-ジメチルブチルアルデヒドとの一段階反応で得られる。本品は白~灰白色の粉末である。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の臭化カリウム錠剤法により測定するとき、3,320 cm<sup>-1</sup>, 2,960 cm<sup>-1</sup>, 1,730 cm<sup>-1</sup>, 1,690 cm<sup>-1</sup>, 1,590 cm<sup>-1</sup>, 1,210 cm<sup>-1</sup>, 760 cm<sup>-1</sup> 及び 700 cm<sup>-1</sup> のそれぞれの付近に吸収帯を認める。

純度試験 類縁物質 本品約 0.1 g を「ネオテーム」の定量法中の移動相と同一組成の液移動相 100 ml に溶かし、検液とする。この液 1 ml を正確に量り、移動相と同一組成の液を加えて正確に 100 ml とし、比較液とする。検液及び比較液をそれぞれ 25 μl ずつ量り、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行い、ピーク面積を測定するとき、検液の主ピーク以外のピークの合計面積は、比較液の主ピーク面積より大きくない。ただし、面積測定範囲は、溶媒ピークの後ろから主ピークの保持時間の 1.5 倍までとする。

操作条件 「ネオテーム」の定量法の操作条件を準用する。

定量用ネオテーム

ネオテーム、定量用を見よ。

(参考)

これまでの経緯

- 平成20年9月19日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに食品健康影響評価が明らかに必要でないときに該当するかについて照会
- 平成20年9月25日 第255回食品安全委員会  
食品安全委員会より食品健康影響評価結果が明らかに必要でないときに該当すると認められるとの回答
- 平成20年10月17日 薬事・食品衛生審議会へ諮問
- 平成20年10月22日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（平成20年10月現在）

[委員]

氏名	所属
石田 裕美	女子栄養大学教授
井手 速雄	東邦大学薬学部教授
井部 明広	東京都健康安全研究センター
北田 善三	畿央大学健康科学部教授
佐藤 恭子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長
棚元 憲一	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
長尾 美奈子※	慶應義塾大学薬学部客員教授
堀江 正一	埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長
米谷 民雄	静岡県立大学 食品栄養科学部 客員教授
山内 明子	日本生活協同組合連合会組織推進本部 本部長
山川 隆	東京大学大学院農学生命科学研究科准教授
山添 康	東北大学大学院薬学研究科教授
吉池 信男	青森県立保健大学健康科学部 栄養学科長 公衆栄養学教授
由田 克士	独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学プログラム国民健康・栄養調査プロジェクトリーダー

※部会長

—  
答申（案）

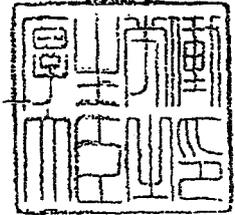
ネオテームの食品衛生法 11 条第 1 項の規定に基づく成分規格については、「純度試験(4)ヒ素」について、検液の調製法を第 1 法から第 3 法に改正することが  
適当である。



厚生労働省発食安第0909003号  
平成 2 0 年 9 月 9 日

薬事・食品衛生審議会  
会長 望月 正隆 殿

厚生労働大臣 舛添 要



諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第10条及び第11条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

1. 2,3-ジメチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2,3-ジメチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



平成 20 年 12 月 16 日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会  
分科会長 吉倉 廣 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
添加物部会長 長尾 美奈子

食品添加物の指定等に関する薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会添加物部会報告について

平成 20 年 9 月 9 日付け厚生労働省発食安第 0909003 号をもって厚生労働大臣から諮問された、下記の事項について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

#### 記

1. 2,3-ジメチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2,3-ジメチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について

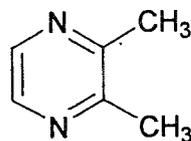


## 2,3-ジメチルピラジンの食品添加物の指定に関する部会報告書

1. 品目名：2,3-ジメチルピラジン  
2,3-dimethylpyrazine  
〔CAS 番号：5910-89-4〕

2. 構造式、分子式及び分子量

構造式：



分子式及び分子量：

$C_6H_8N_2$  108.14

3. 用途  
香料

4. 概要及び諸外国での使用状況

2,3-ジメチルピラジンは、生落花生、緑茶等の食品中に天然に存在するほか、牛肉、豚肉、エビ、ポテト等の加熱調理、及びコーヒー、カカオ等の焙煎により生成する成分である。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、清涼飲料水、肉製品等の様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されている。

5. 食品安全委員会における評議結果

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、平成 20 年 2 月 7 日付厚生労働省発食安第 0207001 号により食品安全委員会あて意見を求めた 2,3-ジメチルピラジンに係る食品健康影響評価については、平成 20 年 4 月 15 日及び 5 月 26 日に開催された添加物専門調査会の議論を踏まえ、以下の評価結果が平成 20 年 7 月 31 日付けで通知されている。

評価結果：2,3-ジメチルピラジンは、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる。

## 6. 摂取量の推計

上記の食品安全委員会の評価結果によると次のとおりである。

本物質の香料としての年間使用量の全量を人口の 10%が消費していると仮定する JECFA の PCTT (Per Capita intake Times Ten) 法による 1995 年の米国及び欧州における一人一日当たりの推定摂取量は、それぞれ 4  $\mu\text{g}$ 、16  $\mu\text{g}$  である。正確には認可後の追跡調査による確認が必要と考えられるが、既に認可されている香料物質のわが国と欧米の推定摂取量が同程度との情報があることから、わが国での本物質の推定摂取量は、おおよそ 4  $\mu\text{g}$  から 16  $\mu\text{g}$  の範囲になると推定される。なお、米国では食品中にもともと存在する成分としての本物質の摂取量は、意図的に添加された本物質の約 280 倍であると報告されている。

## 7. 新規指定について

2,3-ジメチルピラジンを食品衛生法第 10 条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第 11 条第 1 項の規定に基づき、次のとおり使用基準と成分規格を定めることが適当である。

(使用基準案)

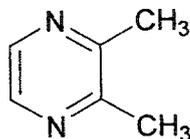
香料として使用される場合に限定して食品健康影響評価が行われたことから、使用基準は「着香の目的以外に使用してはならない。」とすることが適当である。

(成分規格案)

成分規格を別紙 1 のとおり設定することが適当である。(設定根拠は別紙 2、JECFA 規格等との対比表は別紙 3 のとおり。)

2,3-ジメチルピラジン

2,3-Dimethylpyrazine



$C_6H_8N_2$

分子量 108.14

2,3-Dimethylpyrazine [5910-89-4]

含 量 本品は、2,3-ジメチルピラジンを主成分とし、2,3-ジメチルピラジン、2,5-ジメチルピラジン及び2,6-ジメチルピラジンの混合物 ( $C_6H_8N_2$ ) 95.0 %以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

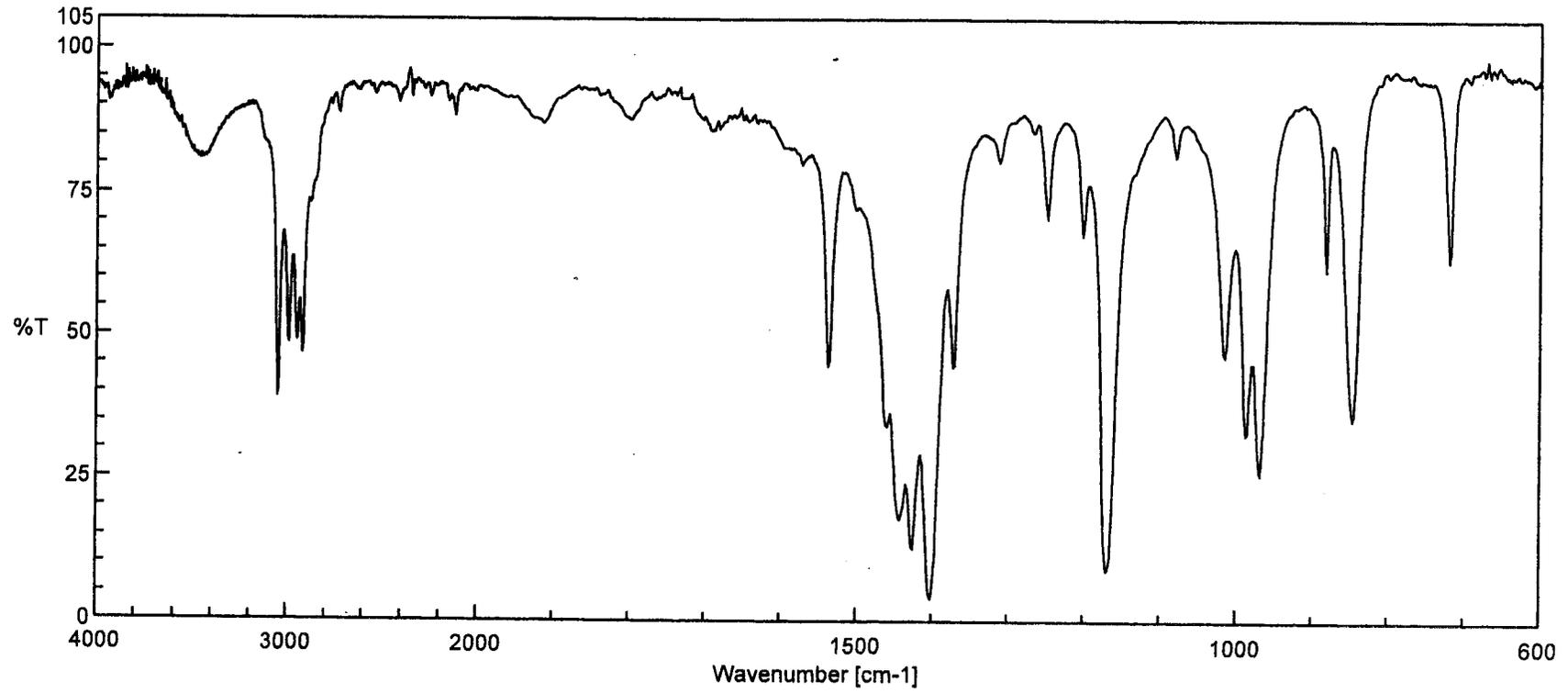
確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{20} = 1.501 \sim 1.510$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 0.997 \sim 1.030$

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

2, 3-ジメチルピラジン



## 2,3-ジメチルピラジンに係る成分規格等の設定根拠

### 含量

JECFA は 2,3-、2,5-、2,6-ジメチルピラジンの異性体総量値として「95%以上」、FCC は  $C_6H_8N_2$  の異性体総量値として「95.0%以上」を規格値としている。本規格案では、国際整合性を考慮して FCC 規格及び JECFA 規格と同水準の規格値とするが、他の添加物の規格値との整合性を考慮して小数点下一桁までを有効数字とした。さらに、3種類の異性体の混合物であるが、主成分を明確にするため、「本品は、2,3-ジメチルピラジンを主成分とし、2,3-ジメチルピラジン、2,5-ジメチルピラジン及び2,6-ジメチルピラジンの混合物 ( $C_6H_8N_2$ ) 95.0%以上を含む。」とした。

### 性状

JECFA、FCC ともに「ナッツ、カカオ様のおいしの無色から淡黄色の液体」を規格としている。

本品は特有の香りを持つが、香気は人により必ずしも同一に感ずるとは限らないことから、本規格案では「無～淡黄色の透明な液体で、特有のおいがある。」とした。

### 確認試験

JECFA、FCC、いずれも確認試験に IR 法を採用していることから本規格でも IR 法を採用した。

### 純度試験

- (1) 屈折率 JECFA は「1.501～1.510 (20℃)」、FCC は「1.506～1.509 (20℃)」としている。本規格案では国際整合性を考慮して JECFA が規格値としている「1.501～1.510 (20℃)」を採用した。
- (2) 比重 JECFA は「0.997～1.030 (25/25℃)」、FCC は「1.000～1.022 (25/25℃)」としている。本規格案では国際整合性を考慮して JECFA が規格値としている「0.997～1.030 (25/25℃)」を採用した。

### 定量法

JECFA、FCC ともに GC 法により含量測定を行っている。また、香料業界及び香料を利用する食品加工メーカーにおいても GC 装置が広く普及しており、測定機器を含めた測定環境に実務上問題は無いことから本規格案でも GC 法を採用することとした。

2,3-ジメチルピラジンは、沸点が 150℃以上(156℃)のため、香料試験法の 9. 香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

JECFA、FCC では設定されているが、本規格では採用しなかった項目

### 溶解性

JECFA では「水、有機溶剤、油脂に溶ける」、FCC では、「有機溶剤、水に溶ける」としている。また「エタノールへの溶解性」として JECFA では「室温で混ざる」とし、FCC では「1ml の 95% アルコールに 1ml 溶ける」としている。しかしながら、本規格案では IR による確認試験を規定しており、「溶解性」の必要性は低いため、本規格では採用しないこととした。

#### 沸点及び蒸留範囲

JECFA、FCC、いずれの規格においても沸点は「156℃」とされている。また、FCC には蒸留範囲（152～157℃）の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。

一般に、香料化合物は、加熱分解臭をつけないように精密蒸留による一定の範囲の留分を得たものであり、その品質管理は GC 法、IR 法等により十分担保される。したがって、沸点及び蒸留範囲は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では「沸点及び蒸留範囲」に係る規格を採用しないこととした。

#### 凝固点

FCC には凝固点（11～13℃）の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。本品の品質管理は GC 法、IR 法等により実施されるため、凝固点は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では「凝固点」に係る規格を採用しないこととした。

#### トリ、テトラメチルピラジン含量

FCC にはトリ、テトラメチルピラジン含量（5%以下）の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。一般に、香料化合物は、精密蒸留による一定の範囲の留分を得たものであり、その品質管理は GC 法、IR 法等により十分担保される。したがって、トリ、テトラメチルピラジン含量は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では「トリ、テトラメチルピラジン含量」に係る規格を採用しないこととした。

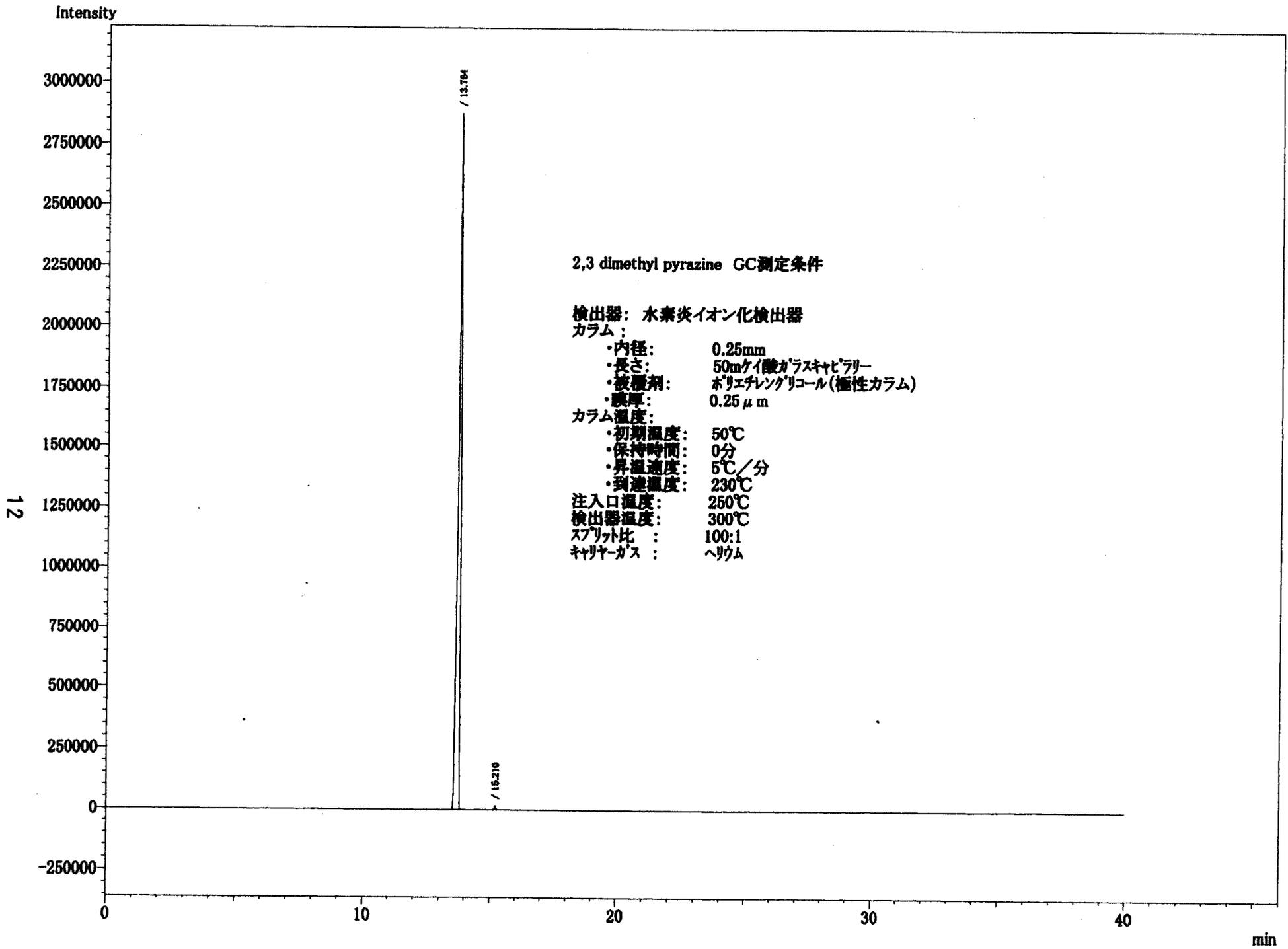
#### 水分

FCC には水分含量（0.5%以下）の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。本品は蒸留精製され製造過程で生じる水は十分除去されていること、本品は吸湿性ではないこと、また水分含量は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では「水分」に係る規格を設定しないこととした。

香料「2,3-ジメチルピラジン」の規格対比表

	規格案	JECFA	FCC
含量	95.0%以上(異性体合計)	95%以上(2,3- 2,5- and 2,6-isomersの合計として)	95.0%以上(C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> N <sub>2</sub> として)
性状	本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。	colourless to light yellow liquid with a nutty, cocoa-like odour	colorless to slightly yellow liquid nutty, cocoa
確認試験	IR法(参照スペクトル法)	IR法(参照スペクトル法)	IR法(参照スペクトル法)
屈折率	1.501～1.510(20℃)	1.501～1.510(20℃)	1.506～1.509(20℃)
比重	0.997～1.030(25℃/25℃)	0.997～1.030(25℃/25℃)	1.000～1.022(25℃/25℃)
溶解性	(設定せず)	soluble in water, organic solvents, oils	miscible in organic solvents, water
エタノール溶解性	(設定せず)	miscible at room temperature	1 mL in 1 mL 95% ethanol
沸点	(設定せず)	156℃	～156℃
蒸留範囲	(設定せず)	-	between 152℃ and 157℃ (Appendix II B)
凝固点	(設定せず)	-	11℃～13℃
トリ、テトラピラジン	(設定せず)	-	5%以下(GC)
水分	(設定せず)	-	0.5% 以下 (カールフィッシャー)
定量法	GC(1)	GC	GC(極性カラム)

(参考)



(参考)

これまでの経緯

平成20年2月8日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに添加物の指定に係る食品健康影響評価について依頼
平成20年2月14日	第226回食品安全委員会（依頼事項説明）
平成20年4月15日	第57回食品安全委員会添加物専門調査会
平成20年5月26日	第58回食品安全委員会添加物専門調査会
平成20年6月5日 ～平成20年7月4日	第241回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会における国民からの意見聴取
平成20年7月31日	第249回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会より食品健康影響評価結果の通知
平成20年9月24日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（平成20年9月現在）

[委員]

氏名	所属
石田 裕美	女子栄養大学教授
井手 速雄	東邦大学薬学部教授
井部 明広	東京都健康安全研究センター
北田 善三	畿央大学健康科学部教授
佐藤 恭子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長
棚元 憲一	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
長尾 美奈子※	慶應義塾大学薬学部客員教授
堀江 正一	埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長
米谷 民雄	静岡県立大学 食品栄養科学部 客員教授
山内 明子	日本生活協同組合連合会組織推進本部 本部長
山川 隆	東京大学大学院農学生命科学研究科准教授
山添 康	東北大学大学院薬学研究科教授
吉池 信男	青森県立保健大学健康科学部 栄養学科長 公衆栄養学教授
由田 克士	独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学プログラム国民健康・栄養調査プロジェクトリーダー

※部会長

### 答申（案）

2,3-ジメチルピラジンについては、食品添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。

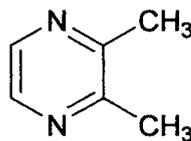
なお、指定に当たっては、以下のとおり使用基準及び成分規格を設定することが適当である。

### 使用基準

着香の目的以外に使用してはならない。

### 成分規格

2,3-ジメチルピラジン  
2,3-Dimethylpyrazine



$C_6H_8N_2$   
2,3-Dimethylpyrazine [5910-89-4]

分子量 108.14

含 量 本品は、2,3-ジメチルピラジンを主成分とし、2,3-ジメチルピラジン、2,5-ジメチルピラジン及び2,6-ジメチルピラジンの混合物 ( $C_6H_8N_2$ ) 95.0% 以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

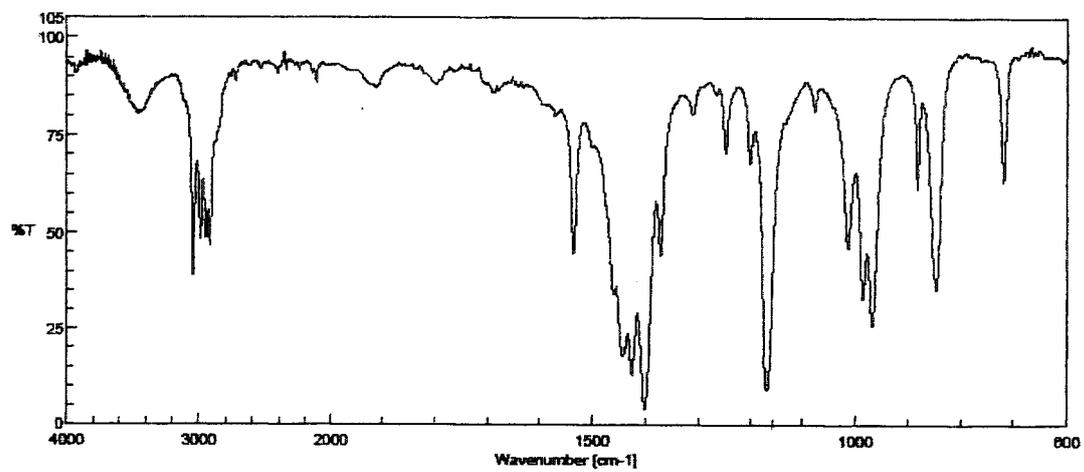
純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{20} = 1.501 \sim 1.510$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 0.997 \sim 1.030$

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

参照赤外吸収スペクトル

2,3-ジメチルピラジン



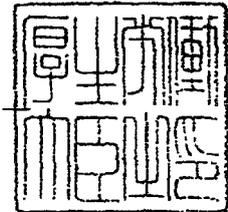
厚生労働省発食安第0909004号

平成 2 0 年 9 月 9 日

薬事・食品衛生審議会

会長 望月 正隆 殿

厚生労働大臣 舩添 要



諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第10条及び第11条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

1. 2,5-ジメチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2,5-ジメチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



平成 20 年 12 月 16 日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会  
分科会長 吉倉 廣 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
添加物部会長 長尾 美奈子

食品添加物の指定等に関する薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会添加物部会報告について

平成 20 年 9 月 9 日付け厚生労働省発食安第 0909004 号をもって厚生労働大臣から諮問された、下記の事項について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

#### 記

1. 2,5-ジメチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2,5-ジメチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について

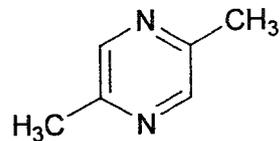


## 2,5-ジメチルピラジンの食品添加物の指定に関する部会報告書

1. 品目名：2,5-ジメチルピラジン  
2,5-dimethylpyrazine  
[CAS 番号：123-32-0]

2. 構造式、分子式及び分子量

構造式：



分子式及び分子量：

C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>N<sub>2</sub> 108.14

3. 用途  
香料

4. 概要及び諸外国での使用状況

2,5-ジメチルピラジンは、アスパラガス、生落花生、緑茶等の食品中に天然に存在するほか、牛肉、豚肉、エビ、ポテト等の加熱調理、及びコーヒー、カカオ等の焙煎により生成する成分である。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、清涼飲料水、肉製品等の様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されている。

5. 食品安全委員会における評議結果

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、平成 20 年 2 月 7 日付厚生労働省発食安第 0207002 号により食品安全委員会あて意見を求めた 2,5-ジメチルピラジンに係る食品健康影響評価については、5 月 26 日に開催された添加物専門調査会の議論を踏まえ、以下の評価結果が平成 20 年 7 月 31 日付けで通知されている。

評価結果：2,5-ジメチルピラジンは、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる。

## 6. 摂取量の推計

上記の食品安全委員会の評価結果によると次のとおりである。

本物質の香料としての年間使用量の全量を人口の 10%が消費していると仮定する JECFA の PCTT (Per Capita intake Times Ten) 法による 1995 年の米国および欧州における一人一日当たりの推定摂取量は、それぞれ 8、22  $\mu\text{g}$  である。正確には認可後の追跡調査による確認が必要と考えられるが、既に認可されている香料物質のわが国と欧米の推定摂取量が同程度との情報があることから、わが国での本物質の推定摂取量は、おおよそ 8  $\mu\text{g}$  から 22  $\mu\text{g}$  の範囲になると推定される。なお、米国では食品中にもともと存在する成分としての本物質の摂取量は、意図的に添加された本物質の約 630 倍であると報告されている。

## 7. 新規指定について

2,5-ジメチルピラジンCc1cc(C)c(C)cn1を食品衛生法第 10 条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第 11 条第 1 項の規定に基づき、次のとおり使用基準と成分規格を定めることが適当である。

### (使用基準案)

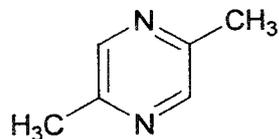
香料として使用される場合に限定して食品健康影響評価が行われたことから、使用基準は「着香の目的以外に使用してはならない。」とすることが適当である。

### (成分規格案)

成分規格を別紙 1 のとおり設定することが適当である。(設定根拠は別紙 2、JECFA 規格等との対比表は別紙 3 のとおり。)

2,5-ジメチルピラジン

2,5-Dimethylpyrazine



$C_6H_8N_2$

分子量 108.14

2,5-Dimethylpyrazine [123-32-0]

含 量 本品は、2,5-ジメチルピラジンを主成分とし、2,5-ジメチルピラジン、2,3-ジメチルピラジン及び2,6-ジメチルピラジンの混合物 ( $C_6H_8N_2$ ) 98.0%以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

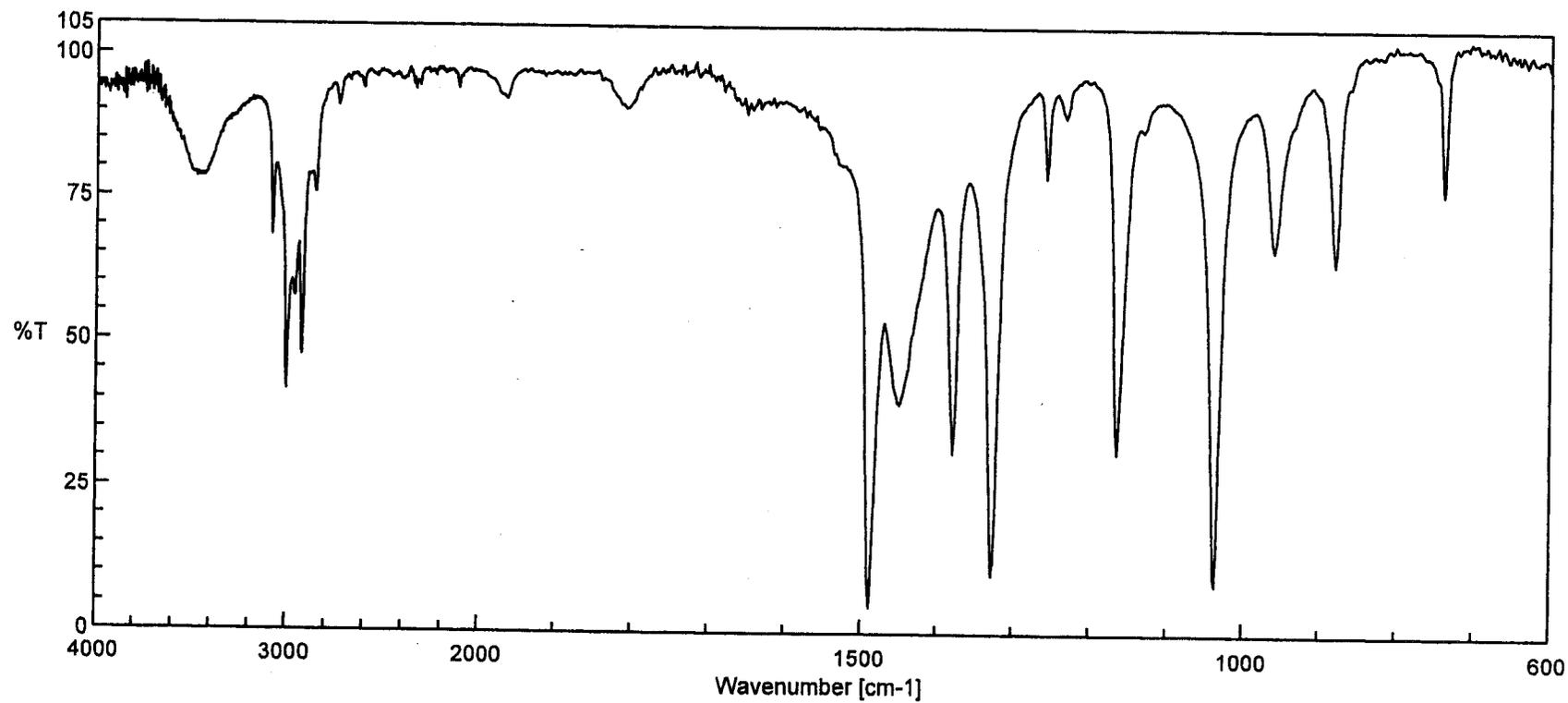
純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{20} = 1.497 \sim 1.503$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 0.982 \sim 1.000$

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

参照赤外吸収スペクトル

2, 5-ジメチルピラジン



## 2,5-ジメチルピラジンに係る成分規格等の設定根拠

### 含量

JECFA は 2,5-、2,3-、2,6-ジメチルピラジンの異性体総量値として「98%以上」、FCC は  $C_6H_8N_2$  の異性体総量値として「99.0%以上」を規格値としている。本規格案では国際的整合性を考慮して JECFA 規格と同水準の規格値とするが、他の添加物の規格値との整合性を考慮して小数点下一桁までを有効数字とした。さらに、3種類の異性体の混合物であるが、主成分を明確にするため、「本品は、2,5-ジメチルピラジンを主成分とし、2,5-ジメチルピラジン、2,3-ジメチルピラジン及び 2,6-ジメチルピラジンの混合物 ( $C_6H_8N_2$ ) 98.0 %以上を含む」とした。

### 性状

JECFA、FCC ともに「土っぽい、ないし、生ジャガイモ様のおいの無色から淡黄色の液体」を規格としている。

本品は特有の香りを持つが、香気は人により必ずしも同一に感ずるとは限らないことから、本規格案では「無～淡黄色の透明な液体で、特有のおいがある。」とした。

### 確認試験

JECFA、FCC、いずれも確認試験に IR 法を採用していることから本規格でも IR 法を採用した。

### 純度試験

- (1) 屈折率 JECFA は「1.497～1.503 (20℃)」、FCC は「1.497～1.501 (20℃)」としている。本規格案では国際整合性を考慮して JECFA が規格値としている「1.497～1.503 (20℃)」を採用した。
- (2) 比重 JECFA は「0.982～1.000 (25/25℃)」、FCC は「0.980～1.000 (25/25℃)」としている。本規格案では国際整合性を考慮して JECFA が規格値としている「0.982～1.000 (25/25℃)」を採用した。

### 定量法

JECFA、FCC ともに GC 法により含量測定を行っている。また、香料業界及び香料を利用する食品加工メーカーにおいても GC 装置が広く普及しており、測定機器を含めた測定環境に実務上問題は無いことから本規格案でも GC 法を採用することとした。

2,3-ジメチルピラジンは、沸点が 150℃以上(155℃)のため、香料試験法の 9. 香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

JECFA、FCC では設定されているが、本規格では採用しなかった項目

### 溶解性

JECFA では「水、有機溶剤、油脂に溶ける」、FCC では、「有機溶剤、水に溶ける」としている。また「エタノールへの溶解性」として JECFA では「室温で混ざる」とし、FCC では「1ml の 95%アルコールに 1ml 溶ける」としている。しかしながら、本規格案では IR による確認試験を規定しており、「溶解性」の必要性は低いため、本規格では採用しないこととした。

#### 沸点

JECFA、FCC、いずれの規格においても沸点は「155℃」とされている。

一般に、香料化合物は、加熱分解臭をつけないように精密蒸留による一定の範囲の留分を得たものであり、その品質管理は GC 法、IR 法等により十分担保される。したがって、沸点は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では沸点に係る規格を採用しないこととした。

#### 凝固点

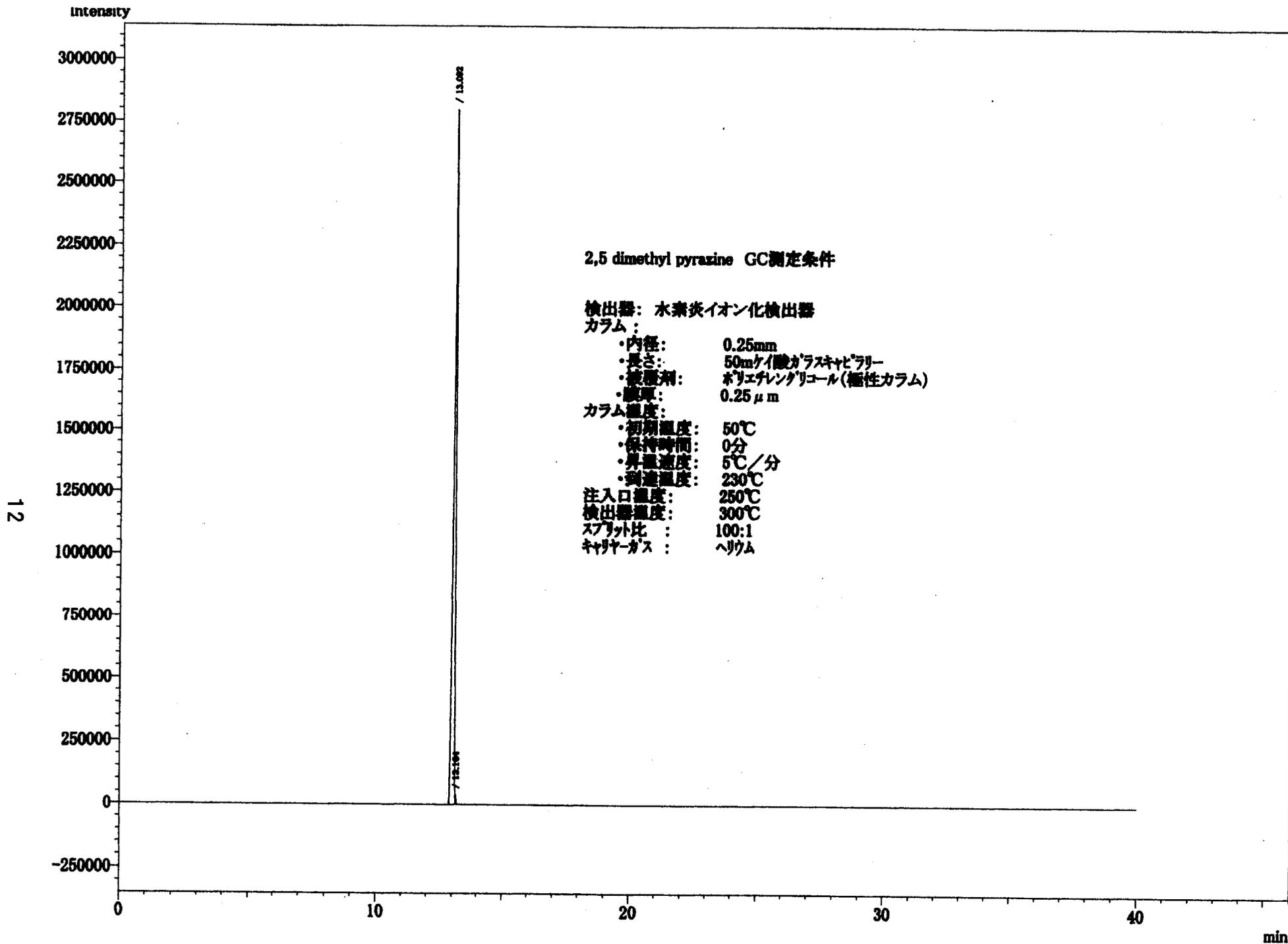
FCC には凝固点 (12~17℃) の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。本品の品質管理は GC 法、IR 法等により実施されるため、凝固点は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では「凝固点」に係る規格を採用しないこととした。

#### 水分

FCC には水分含量 (0.5%以下) の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。本品は蒸留精製され製造過程で生じる水は十分除去されていること、本品は吸湿性ではないこと、また水分含量は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では「水分」に係る規格を設定しないこととした。

香料「2,5-ジメチルピラジン」の規格対比表

	規格案	JECFA	FCC
含量	98.0%以上 (異性体合計)	98%以上 (2,3- 2,5- and 2,6-isomersの合計として)	99.0%以上 (C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> N <sub>2</sub> として)
性状	本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。	colourless to slightly yellow liquid with an earthy, potato-like odour	colorless to slightly yellow liquid. earthy, potato
確認試験	IR法(参照スペクトル法)	IR法(参照スペクトル法)	IR法(参照スペクトル法)
屈折率	1.497～1.503(20°C)	1.497～1.503(20°C)	1.497～1.501(20°C)
比重	0.982～1.000(25°C/25°C)	0.982～1.000(25°C/25°C)	0.980～1.000(25°C/25°C)
溶解性	(設定せず)	soluble in water, organic solvents, oils	miscible in water, organic solvents
エタノール溶解性	(設定せず)	miscible at room temperature	-
沸点	(設定せず)	155°C	～155°C
凝固点	(設定せず)	-	12°C～17°C
水分	(設定せず)	-	0.5% 以下 (カールフィッシャー)
定量法	GC(1)	GC	GC(極性カラム)



(参考)

これまでの経緯

平成20年2月8日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに添加物の指定に係る食品健康影響評価について依頼
平成20年2月14日	第226回食品安全委員会（依頼事項説明）
平成20年5月26日	第58回食品安全委員会添加物専門調査会
平成20年6月5日 ～平成20年7月4日	第241回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会における国民からの意見聴取
平成20年7月31日	第249回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会より食品健康影響評価結果の通知
平成20年9月24日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（平成20年9月現在）

[委員]

氏名	所属
石田 裕美	女子栄養大学教授
井手 速雄	東邦大学薬学部教授
井部 明広	東京都健康安全研究センター
北田 善三	畿央大学健康科学部教授
佐藤 恭子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長
棚元 憲一	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
長尾 美奈子※	慶應義塾大学薬学部客員教授
堀江 正一	埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長
米谷 民雄	静岡県立大学 食品栄養科学部 客員教授
山内 明子	日本生活協同組合連合会組織推進本部 本部長
山川 隆	東京大学大学院農学生命科学研究科准教授
山添 康	東北大学大学院薬学研究科教授
吉池 信男	青森県立保健大学健康科学部 栄養学科長 公衆栄養学教授
由田 克士	独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学プログラム国民健康・栄養調査プロジェクトリーダー

※部会長

### 答申（案）

2,5-ジメチルピラジンについては、食品添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。

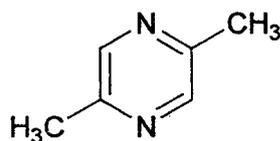
なお、指定に当たっては、以下のとおり使用基準及び成分規格を設定することが適当である。

### 使用基準

着香の目的以外に使用してはならない。

### 成分規格

2,5-ジメチルピラジン  
2,5-Dimethylpyrazine



$C_6H_8N_2$   
2,5-Dimethylpyrazine [123-32-0]

分子量 108.14

**含 量** 本品は、2,5-ジメチルピラジンを主成分とし、2,5-ジメチルピラジン、2,3-ジメチルピラジン及び2,6-ジメチルピラジンの混合物 ( $C_6H_8N_2$ ) 98.0% 以上を含む。

**性 状** 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

**確認試験** 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

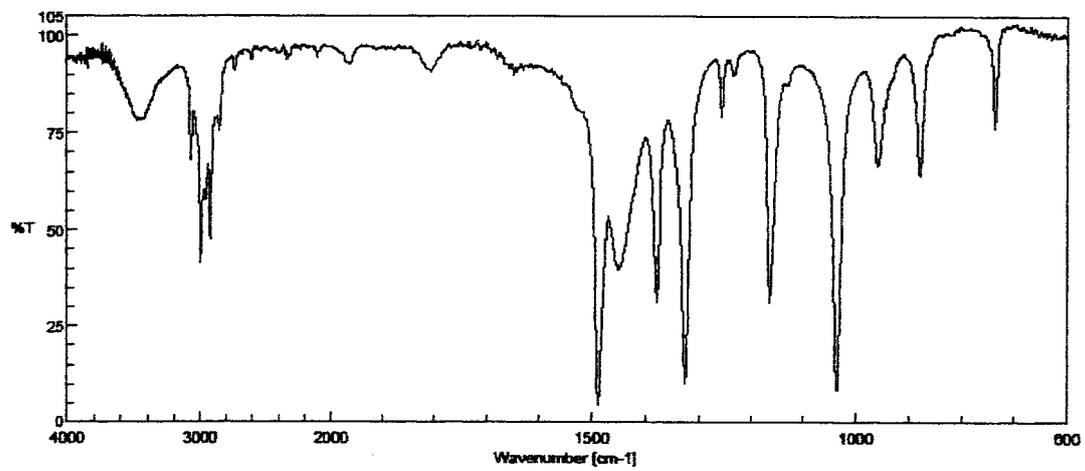
**純度試験** (1) 屈折率  $n_D^{20} = 1.497 \sim 1.503$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 0.982 \sim 1.000$

**定量法** 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

参照赤外吸収スペクトル

2, 5-ジメチルピラジン

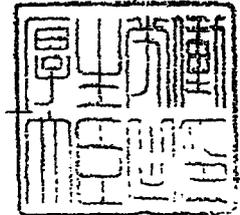


厚生労働省発食安第0909005号

平成 2 0 年 9 月 9 日

薬事・食品衛生審議会  
会長 望月 正隆 殿

厚生労働大臣 舩添 要



諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第10条及び第11条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

1. 2,6-ジメチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2,6-ジメチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



平成 20 年 12 月 16 日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会  
分科会長 吉倉 廣 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
添加物部会長 長尾 美奈子

食品添加物の指定等に関する薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会添加物部会報告について

平成 20 年 9 月 9 日付け厚生労働省発食安第 0909005 号をもって厚生労働大臣から諮問された、下記の事項について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

#### 記

1. 2,6-ジメチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2,6-ジメチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



## 2,6-ジメチルピラジンの食品添加物の指定に関する部会報告書

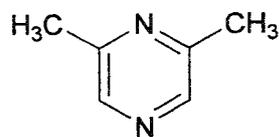
### 1. 品目名：2,6-ジメチルピラジン

2,6-dimethylpyrazine

[CAS 番号 108-50-9]

### 2. 構造式、分子式及び分子量

構造式



分子式及び分子量

C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>N<sub>2</sub> 108.14

### 3. 用途

香料

### 4. 概要及び諸外国での使用状況

2,6-ジメチルピラジンは、アスパラガス、生落花生、緑茶等の食品中に天然に存在するほか、牛肉、豚肉、エビ、ポテト等の加熱調理、及びコーヒー、カカオ等の焙煎により生成する成分である。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、清涼飲料水、肉製品等の様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されている。

### 5. 食品安全委員会における評議結果

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき、平成20年2月7日付厚生労働省発食安第0207003号により食品安全委員会あて意見を求めた2,6-ジメチルピラジンに係る食品健康影響評価については、5月26日に開催された添加物専門調査会の議論を踏まえ、以下の評価結果が平成20年7月31日付けで通知されている。

評価結果 2,6-ジメチルピラジンは、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる。

### 6. 摂取量の推計

上記の食品安全委員会の評価結果によると次のとおりである。

本物質の香料としての年間使用量の全量を人口の 10%が消費していると仮定する JECFA の PCTT (Per Capita intake Times Ten) 法による 1995 年の米国および欧州における一人一日当たりの推定摂取量は、両者ともに 2  $\mu$ g である。正確には認可後の追跡調査による確認が必要と考えられるが、既に認可されている香料物質のわが国と欧米の推定摂取量が同程度との情報があることから、わが国での本物質の推定摂取量は、おおよそ 2  $\mu$ g になると推定される。なお、米国では食品中にもともと存在する成分としての本物質の摂取量は、意図的に添加された本物質の 2,600 倍であると報告されている。

## 7. 新規指定について

2,6-ジメチルピラジンを食品衛生法第 10 条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第 11 条第 1 項の規定に基づき、次のとおり使用基準と成分規格を定めることが適当である。

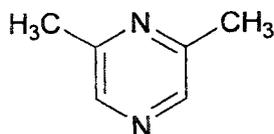
(使用基準案)

香料として使用される場合に限定して食品健康影響評価が行われたことから、使用基準は「着香の目的以外に使用してはならない。」とすることが適当である。

(成分規格案)

成分規格を別紙 1 のとおり設定することが適当である。(設定根拠は別紙 2、JECFA 規格等との対比表は別紙 3 のとおり。)

2,6-ジメチルピラジン  
2,6-Dimethylpyrazine



$C_6H_8N_2$

分子量 108.14

2,6-Dimethylpyrazine [108-50-9]

含 量 本品は、2,6-ジメチルピラジンを主成分とし、2,6-ジメチルピラジン、2,3-ジメチルピラジン及び2,5-ジメチルピラジンの混合物 ( $C_6H_8N_2$ ) 98.0% 以上を含む。

性 状 本品は、白～黄色の結晶で、特有のにおいがある。

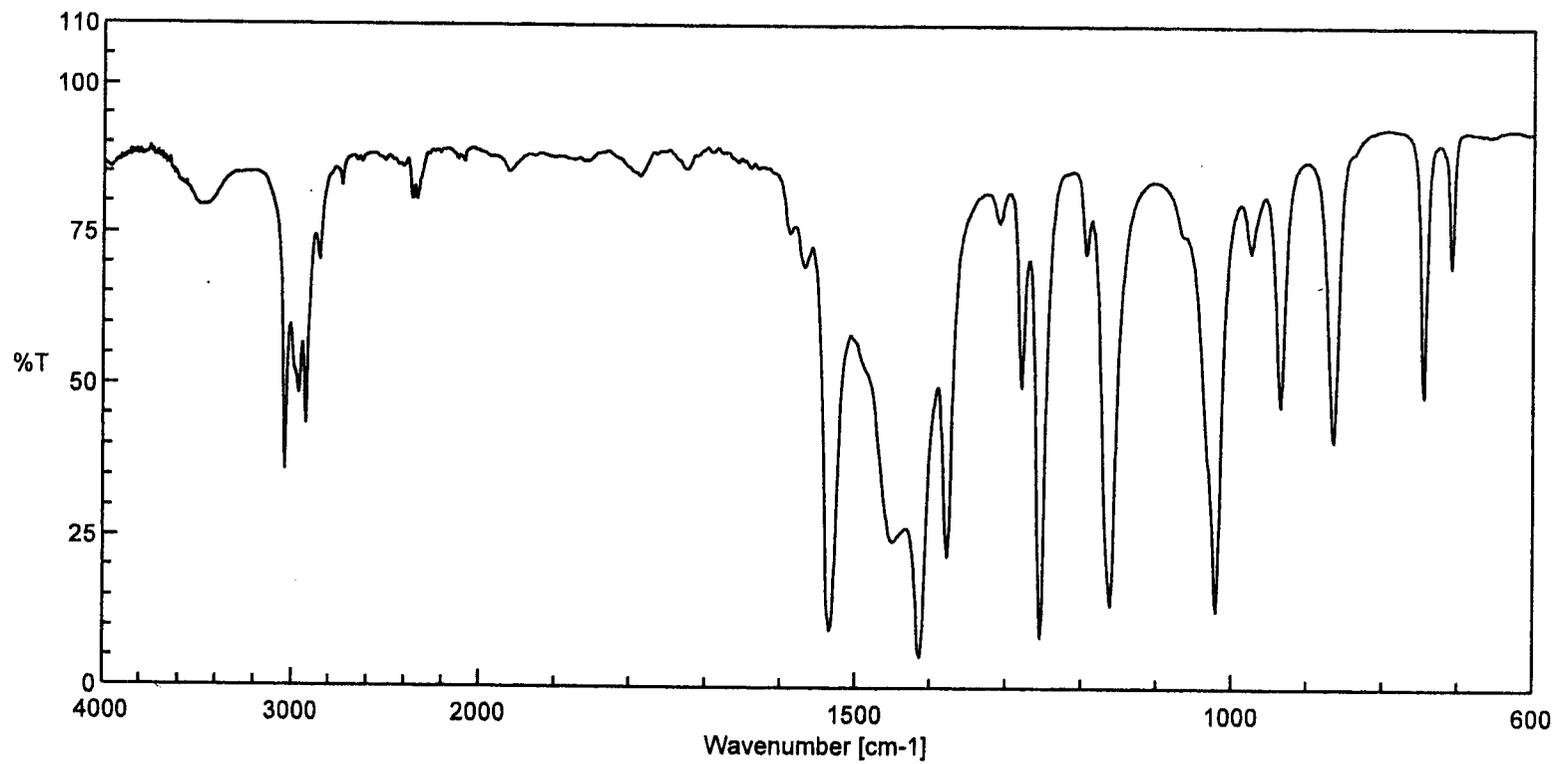
確認試験 本品を加温して溶かした後、あらかじめ加温した 2 枚の窓板の間に挟み、直ちに赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により固化しないように注意しながら測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 融点 35～40°C

定量法 本品約 0.2g を精密に量り、エタノールを加えて溶かして正確に 20ml とし、香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

参照赤外吸収スペクトル

2,6-ジメチルピラジン



## 2,6-ジメチルピラジンに係る成分規格等の設定根拠

### 含量

JECFAは2,6-、2,3-、2,5-ジメチルピラジンの異性体総量値として「98%以上」、FCCは $C_6H_8N_2$ の異性体総量値として「98.0%以上」を規格値としている。本規格案では、国際整合性を考慮してFCC規格及びJECFA規格と同水準の規格値とするが、他の添加物の規格値との整合性を考慮して小数点下一桁までを有効数字とした。さらに、3種類の異性体の混合物であるが、主成分を明確にするため、「本品は、2,6-ジメチルピラジンを主成分とし、2,6-ジメチルピラジン、2,3-ジメチルピラジン及び2,5-ジメチルピラジンの混合物( $C_6H_8N_2$ ) 98.0%以上を含む」とした。

### 性状

JECFA、FCCともに「ナッツ、コーヒー様のおいしの白色から黄色のごつごつした結晶 (lumpy crystals)」を規格としている。

本品は特有の香りを持つが、香気は人により必ずしも同一に感ずるとは限らないことから、本規格案では「白～黄色の結晶で、特有のおいがある。」とした。

### 確認試験

JECFA、FCC、いずれも確認試験にIR法を採用していることから本規格でもIR法を採用した。2,6-ジメチルピラジンは固体であるため、参照スペクトルと一致したスペクトルを得るにはペースト法が適している。しかし、2,3-ジメチルピラジン、2,5-ジメチルピラジン及び2,6-ジメチルピラジンの含量はそれぞれの混合物の合計として規定されており、他のジメチルピラジンの割合が高くなるとIRスペクトルに影響が出るため、他のジメチルピラジン由来であることを確認するために、他のジメチルピラジンの参照スペクトルとの比較も必要となる。その場合、同じ測定法で得られたスペクトルを比較する必要があることから、2,6-ジメチルピラジンについても、2,3-及び2,5-ジメチルピラジンと同様、液膜法により測定することとした。2,6-ジメチルピラジンは、2,3-ジメチルピラジンあるいは2,5-ジメチルピラジンとの混合比及び測定環境によっては、一部液化する場合もあるが、基本的には固体であるため、加温して溶かす必要がある。さらに、固化するとIRスペクトルが変化してしまうため、すみやかに測定する必要がある。

### 純度試験

- (1) 融点 JECFAは「48℃」、FCCは「35～40℃」としている。含量98.1%の本品の融点を測定したところ37℃であったため、JECFAの「48℃」は誤りと考え、本規格案ではFCCが規格値としている「35～40℃」を採用した。

### 定量法

JECFA、FCCともにGC法により含量測定を行っている。また、香料業界及び香料を利用する食品加工メーカーにおいてもGC装置が広く普及しており、測定機器を含めた測定環境に実務上問題は無いことから本規格案でもGC法を採用することとした。

2,6-ジメチルピラジンは、常温で固体であり（融点 35～40℃）、また沸点が 150℃以上（154～155℃）のため、テトラメチルピラジンの定量法に準じて「本品約 0.2g を精密に量り、エタノールを加えて溶かして正確に 20ml とし、香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する」とした。

JECFA、FCC では設定されているが、本規格では採用しなかった項目

#### 溶解性

JECFA では「水、有機溶剤、油脂に溶ける」、FCC では、「有機溶剤、水に溶ける」としている。また「エタノールへの溶解性」として JECFA では「よく溶ける」としている。しかしながら、本規格案では IR による確認試験を規定しており、「溶解性」の必要性は低いため、本規格では採用しないこととした。

#### 沸点

沸点の規格は JECFA では「154℃」、FCC では「155℃」とされている。

一般に、香料化合物は、加熱分解臭をつけないように精密蒸留による一定の範囲の留分を得たものであり、その品質管理は GC 法、IR 法等により十分担保される。したがって、沸点は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では沸点に係る規格を採用しないこととした。

#### 比重

FCC には比重（0.965/50℃）の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。本品は融点が 35～40℃の常温で固体であり、また本品の品質管理は GC 法、IR 法等により実施されるため、本規格案では「比重」に係わる規格を設定しないこととした。

#### 強熱残分

FCC には強熱残分（0.1%以下）の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。一般に、香料化合物は、加熱分解臭をつけないように減圧精密蒸留による一定の範囲の留分を得たものである。また、本品は保管中に重合等、新たなる不揮発成分の生成が考えにくい。したがって、本規格案では「強熱残分」に係る規格を採用しないこととした。

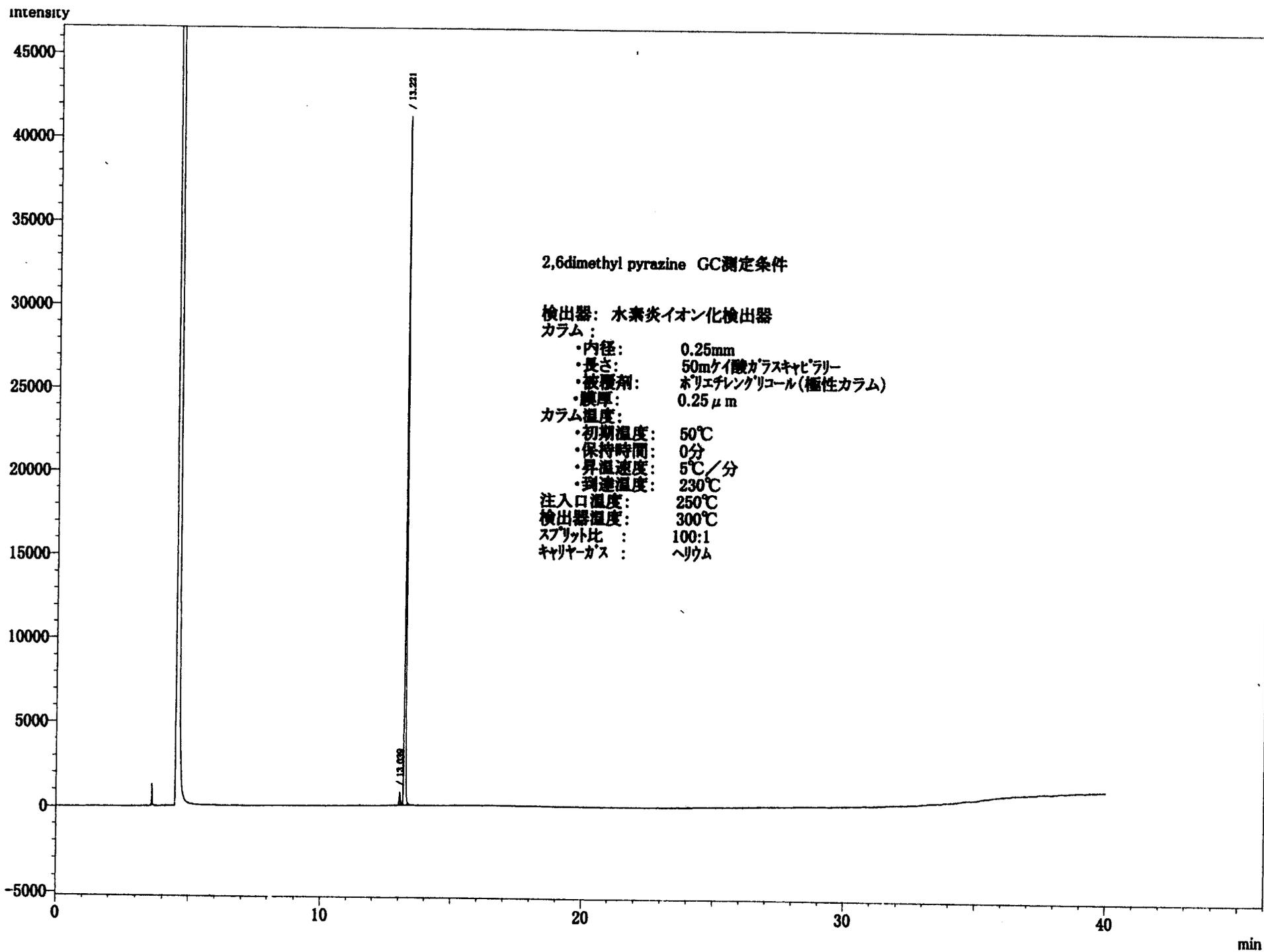
#### 水分

FCC には水分含量（0.5%以下）の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。本品は蒸留精製され製造過程で生じる水は十分除去されていること、本品は吸湿性ではないこと、また水分含量は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では「水分」に係る規格を設定しないこととした。

香料「2,6-ジメチルピラジン」の規格対比表

	規格案	JECFA	FCC
含量	98.0%以上(異性体合計)	98%以上(2,3- 2,5- and 2,6-isomersの合計として)	98.0%以上(C <sub>8</sub> H <sub>8</sub> N <sub>2</sub> として)
性状	本品は、白～黄色の結晶で、特有のにおいがある。	white to yellow lumpy crystals with a nutty, coffee-like odour	white to yellow, lumpy crystals. nutty, coffee
確認試験	IR法(参照スペクトル法)	IR法(参照スペクトル法)	IR法(参照スペクトル法)
融点	35～40℃	48℃	35℃～40℃
溶解性	(設定せず)	soluble in water, organic solvents	soluble in water, organic solvents
エタノール溶解性	(設定せず)	very soluble	-
沸点	(設定せず)	154℃	～155℃
比重	(設定せず)	-	0.965(50℃)
強熱残分	(設定せず)	-	0.1%以下
水分	(設定せず)	-	0.5%以下 (カールフィッシャー)
定量法	GC(1)	GC	GC(極性カラム)

(参考)



(参考)

これまでの経緯

平成20年2月8日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに添加物の指定に係る食品健康影響評価について依頼
平成20年2月14日	第226回食品安全委員会（依頼事項説明）
平成20年5月26日	第58回食品安全委員会添加物専門調査会
平成20年6月5日 ～平成20年7月4日	第241回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会における国民からの意見聴取
平成20年7月31日	第249回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会より食品健康影響評価結果の通知
平成20年9月24日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（平成20年9月現在）

[委員]

氏名	所属
石田 裕美	女子栄養大学教授
井手 速雄	東邦大学薬学部教授
井部 明広	東京都健康安全研究センター
北田 善三	畿央大学健康科学部教授
佐藤 恭子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長
棚元 憲一	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
長尾 美奈子※	慶應義塾大学薬学部客員教授
堀江 正一	埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長
米谷 民雄	静岡県立大学 食品栄養科学部 客員教授
山内 明子	日本生活協同組合連合会組織推進本部 本部長
山川 隆	東京大学大学院農学生命科学研究科准教授
山添 康	東北大学大学院薬学研究科教授
吉池 信男	青森県立保健大学健康科学部 栄養学科長 公衆栄養学教授
由田 克士	独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学プログラム国民健康・栄養調査プロジェクトリーダー

※部会長

### 答申（案）

2,6-ジメチルピラジンについては、食品添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。

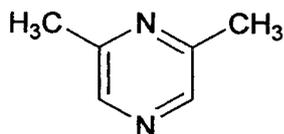
なお、指定に当たっては、以下のとおり使用基準及び成分規格を設定することが適当である。

### 使用基準

着香の目的以外に使用してはならない。

### 成分規格

2,6-ジメチルピラジン  
2,6-Dimethylpyrazine



$C_6H_8N_2$

分子量 108.14

2,6-Dimethylpyrazine [108-50-9]

**含 量** 本品は、2,6-ジメチルピラジンを主成分とし、2,6-ジメチルピラジン、2,3-ジメチルピラジン及び2,5-ジメチルピラジンの混合物( $C_6H_8N_2$ ) 98.0%以上を含む。

**性 状** 本品は、白～黄色の結晶で、特有のにおいがある。

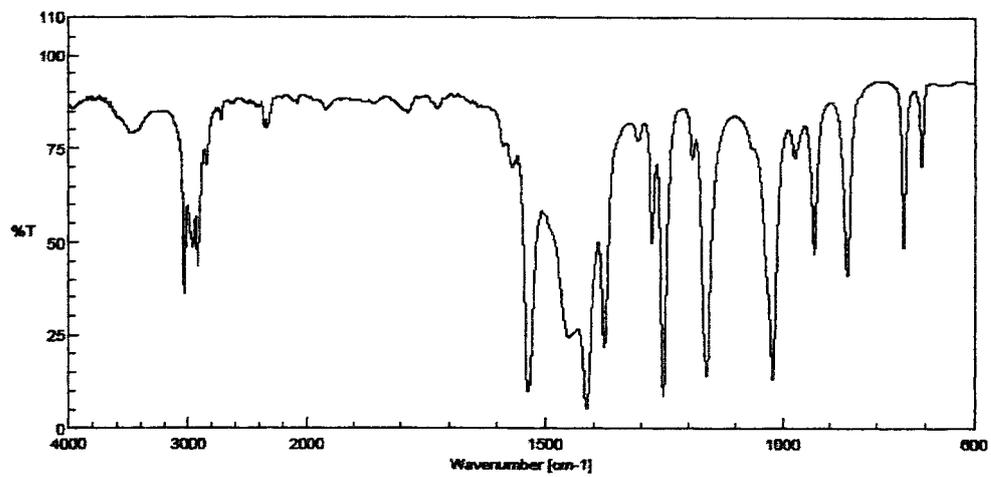
**確認試験** 本品を加熱して溶かした後、あらかじめ加熱した2枚の窓板の間に挟み、直ちに赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により固化しないように注意しながら測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

**純度試験** (1) 融点 35～40℃

**定量法** 本品約0.2gを精密に量り、エタノールを加えて溶かして正確に20mlとし、香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

### 参照赤外吸収スペクトル

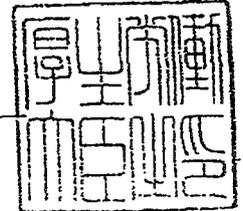
2,6-ジメチルピラジン



厚生労働省発食安第1017001号  
平成 2 0 年 1 0 月 1 7 日

薬事・食品衛生審議会  
会長 望月 正隆 殿

厚生労働大臣 舛添 要



諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第10条及び第11条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

1. 2-エチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2-エチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



平成 20 年 12 月 16 日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会  
分科会長 吉倉 廣 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
添加物部会長 長尾 美奈子

食品添加物の指定等に関する薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会添加物部会報告について

平成 20 年 10 月 17 日付け厚生労働省発食安第 1017001 号をもって厚生労働大臣から諮問された、下記の事項について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

#### 記

1. 2-エチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2-エチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



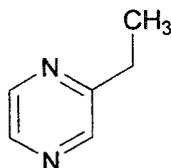
## 2-エチルピラジンの食品添加物の指定に関する部会報告書

1. 品目名：2-エチルピラジン

2-Ethylpyrazine、Ethylpyrazine  
〔CAS 番号：13925-00-3〕

2. 構造式、分子式及び分子量

構造式：



分子式及び分子量：

$C_6H_8N_2$  108.14

3. 用途

香料

4. 概要及び諸外国での使用状況

2-エチルピラジンは、ナッツあるいはココア様の香気を有し、アスパラガス、生落花生等、食品中に天然に存在し、また牛肉、エビ、ポテト等の加熱調理およびコーヒー、カカオ等の焙煎により生成する成分である。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、清涼飲料、肉製品など様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されている。

5. 食品安全委員会における評議結果

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、平成 20 年 5 月 22 日付け厚生労働省発食安第 0522006 号により食品安全委員会あて意見を求めた 2-エチルピラジンに係る食品健康影響評価については、平成 20 年 9 月 29 日に開催された添加物専門調査会の議論を踏まえ、以下の評価結果が平成 20 年 11 月 27 日付けで通知されている。

評価結果：2-エチルピラジンは、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる。

## 6. 摂取量の推計

上記の食品安全委員会の評価結果によると次のとおりである。

本物質の香料としての年間使用量の全量を人口の 10%が消費していると仮定する JECFA の PCTT (Per Capita intake Times Ten) 法による 1995 年の米国及び欧州における一人一日当たりの推定摂取量は、それぞれ 6  $\mu\text{g}$ 、3  $\mu\text{g}$  となる。正確には認可後の追跡調査による確認が必要と考えられるが、既に許可されている香料物質のわが国と欧米の推定摂取量が同程度であるとの情報があることから、わが国での本物質の推定摂取量は、おおよそ 3  $\mu\text{g}$  から 6  $\mu\text{g}$  の範囲になると推定される。なお、米国では食品中にもともと存在する成分としての本物質の摂取量は、意図的に添加された本物質の約 490 倍であると報告されている。

## 7. 新規指定について

2-エチルピラジンを食品衛生法第 10 条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第 11 条第 1 項の規定に基づき、次のとおり使用基準と成分規格を定めることが適当である。

### (使用基準案)

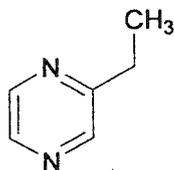
香料として使用される場合に限定して食品健康影響評価が行われたことから、使用基準は「着香の目的以外に使用してはならない。」とすることが適当である。

### (成分規格案)

成分規格を別紙 1 のとおり設定することが適当である。(設定根拠は別紙 2、JECFA 規格等との対比表は別紙 3 のとおり。)

2-エチルピラジン

2-Ethylpyrazine



$C_6H_8N_2$

分子量 108.14

2-Ethylpyrazine [13925-00-3]

含 量 本品は、2-エチルピラジン ( $C_6H_8N_2$ ) 98.0 %以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

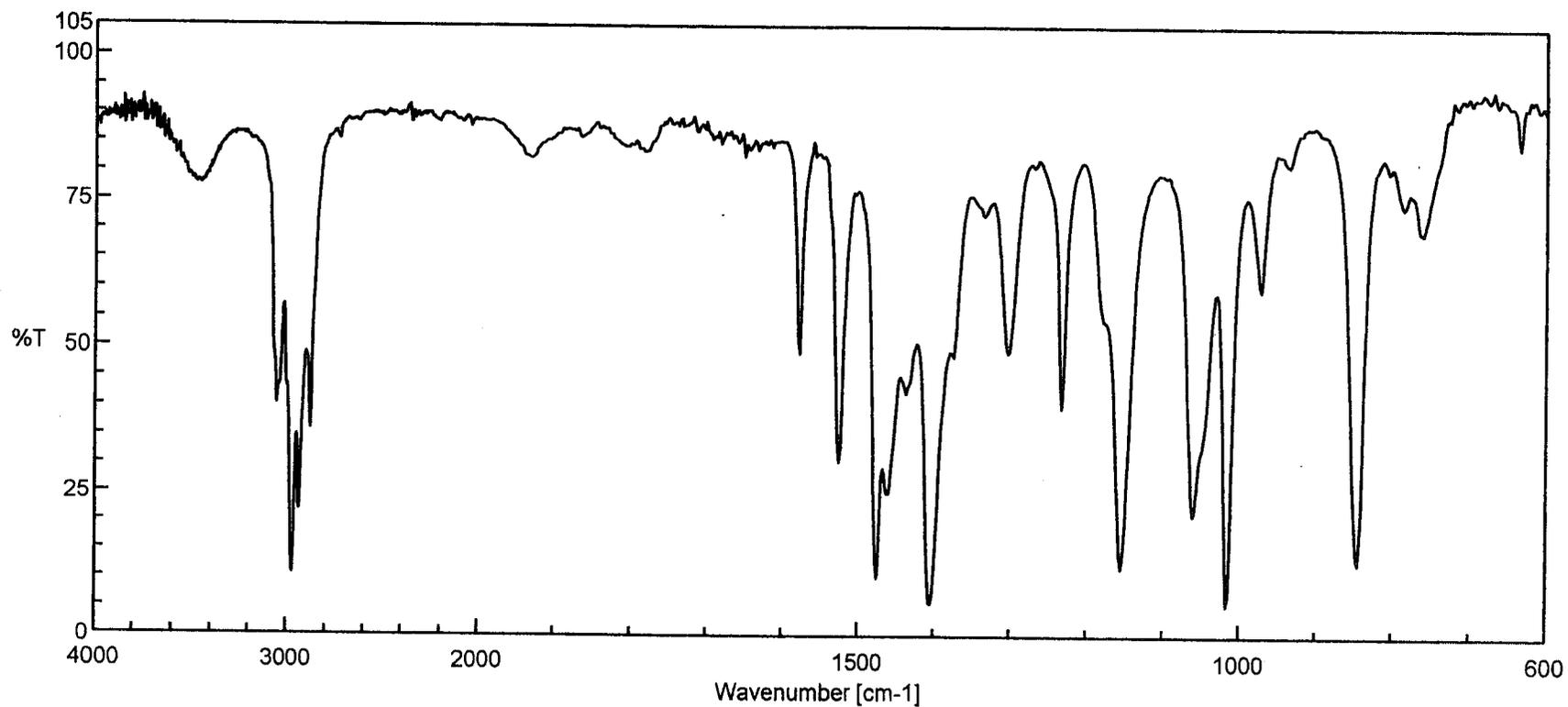
確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{20} = 1.493 \sim 1.508$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 0.981 \sim 1.000$

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

エチルピラジン



## 2-エチルピラジンに係る成分規格等の設定根拠

### 化学名

JECFA では、化学名を Ethylpyrazine としているが、本規格案では、IUPAC 命名法により、2-Ethylpyrazine とした。

### 含量

JECFA では「98%以上」を規格値としている。FCC 規格は設定されていない。本規格案では、国際整合性を考慮して JECFA 規格と同水準の規格値とするが、他の添加物の規格値との整合性を考慮して小数点下一桁までを有効数字とし「98.0%以上」とした。

### 性状

JECFA は「かび臭い、ナッツないしピーナッツバター様のおいさを有する無色から淡黄色の液体」を規格としている。

本品は特有の香りを持つが、香気は人により必ずしも同一に感ずるとは限らないことから、本規格案では「無～淡黄色の透明な液体で、特有のおいがある。」とした。

### 確認試験

JECFA では確認試験に IR 法を採用していることから本規格でも IR 法を採用した。

### 純度試験

- (1) 屈折率 本規格案では国際整合性を考慮して JECFA が規格値としている「1.493～1.508 (20℃)」を採用した。
- (2) 比重 本規格案では国際整合性を考慮して JECFA が規格値としている「0.981～1.000(25℃)」を採用した。

### 定量法

JECFA は GC 法により含量測定を行っている。また、香料業界及び香料を利用する食品加工メーカーにおいても GC 装置が広く普及しており、測定機器を含めた測定環境に実務上問題は無いことから本規格案でも GC 法を採用することとした。

2-エチルピラジンは、沸点が 150℃以上(152℃)のため、香料試験法の 9. 香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

JECFA では設定されているが、本規格では採用しなかった項目

### 溶解性及びエタノールへの溶解性

JECFA では「水、有機溶媒、油に溶ける」としている。また「エタノールへの溶解性」として「室温で混和する」としている。しかしながら、本規格案では IR による確認試験を規定しており、「溶解性」の必要性は低いため、溶解性及びエタノールへの溶解性は採用しないこととした。

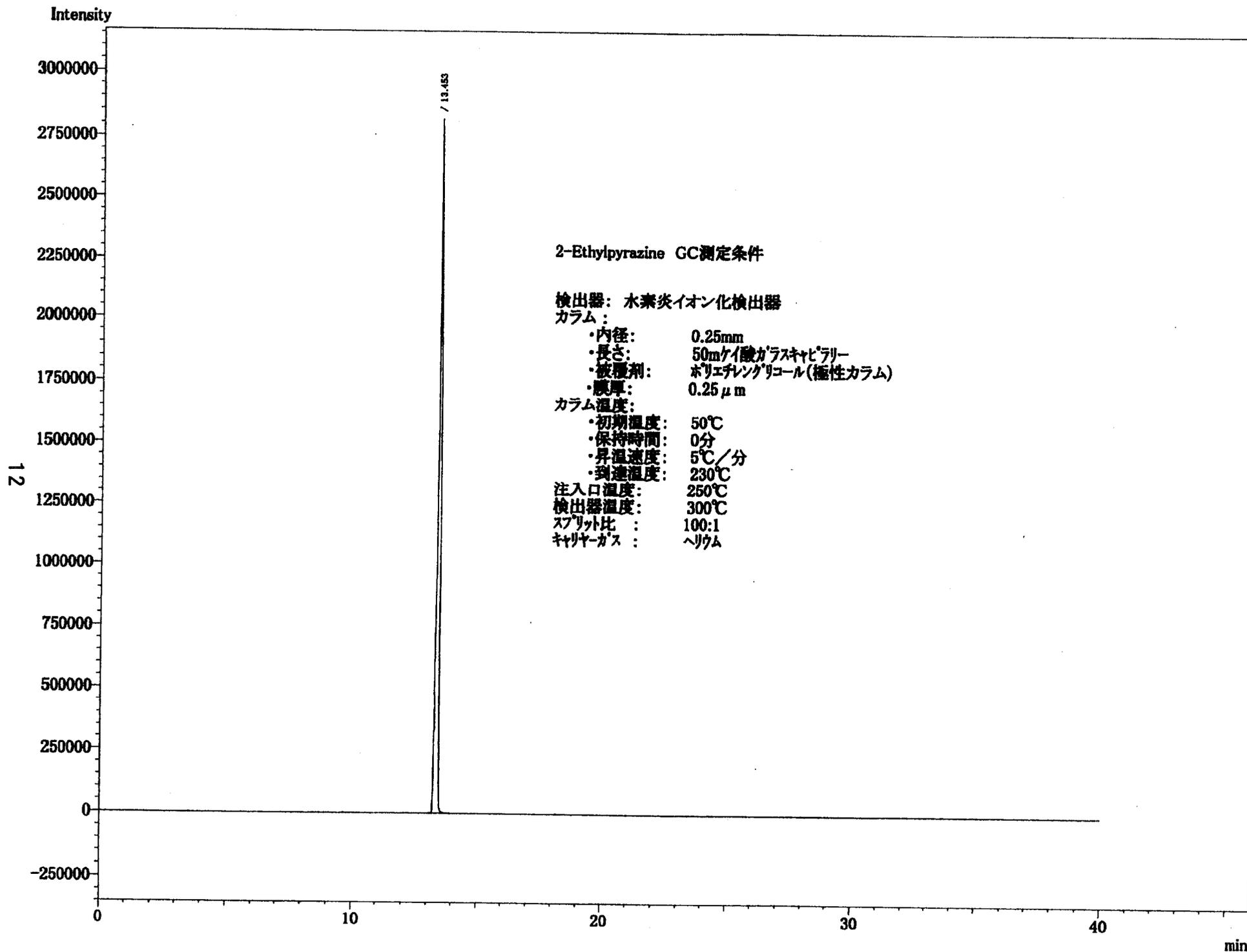
## 沸点

JECFA 規格では、沸点は「152℃」とされている。

一般に、香料化合物は、加熱分解臭をつけないように精密蒸留による一定の範囲の留分を得たものであり、その品質管理は GC 法により十分担保される。したがって、沸点は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では沸点に係る規格を採用しないこととした。

香料「2-エチルピラジン」の規格対比表

	規格案	JECFA
含量	98.0%以上	98%以上
性状	本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。	colourless to pale yellow liquid with a musty, nutty, peanut butter odour
確認試験	IR法(参照スペクトル法)	IR法(参照スペクトル法)
屈折率	1.493～1.508(20°C)	1.493～1.508(20°C)
比重	0.981～1.000(25°C)	0.981～1.000(25°C)
溶解性	(設定せず)	soluble in water, organic solvents, oils
エタノールへの溶解	(設定せず)	miscible at room temperature
沸点	(設定せず)	152°C
定量法	GC(1)	GC



(参考)

これまでの経緯

平成20年5月26日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに添加物の指定に係る食品健康影響評価について依頼
平成20年5月29日	第240回食品安全委員会（依頼事項説明）
平成20年9月29日	第62回食品安全委員会添加物専門調査会
平成20年10月16日 ～平成20年11月14日	第258回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会における国民からの意見聴取
平成20年10月17日	薬事・食品衛生審議会へ諮問
平成20年10月22日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（平成20年10月現在）

[委員]

氏名	所属
石田 裕美	女子栄養大学教授
井手 速雄	東邦大学薬学部教授
井部 明広	東京都健康安全研究センター
北田 善三	畿央大学健康科学部教授
佐藤 恭子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長
棚元 憲一	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
長尾 美奈子※	慶應義塾大学薬学部客員教授
堀江 正一	埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長
米谷 民雄	静岡県立大学 食品栄養科学部 客員教授
山内 明子	日本生活協同組合連合会組織推進本部 本部長
山川 隆	東京大学大学院農学生命科学研究科准教授
山添 康	東北大学大学院薬学研究科教授
吉池 信男	青森県立保健大学健康科学部 栄養学科長 公衆栄養学教授
由田 克士	独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学プログラム国民健康・栄養調査プロジェクトリーダー

※部会長

### 答申（案）

2-エチルピラジンについては、食品添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。

なお、指定に当たっては、以下のとおり使用基準及び成分規格を設定することが適当である。

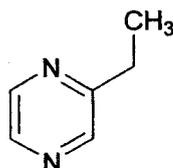
### 使用基準

着香の目的以外に使用してはならない。

### 成分規格

2-エチルピラジン

2-Ethylpyrazine



$C_6H_8N_2$

分子量 108.14

2-Ethylpyrazine [13925-00-3]

含量 本品は、2-エチルピラジン ( $C_6H_8N_2$ ) 98.0 %以上を含む。

性状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

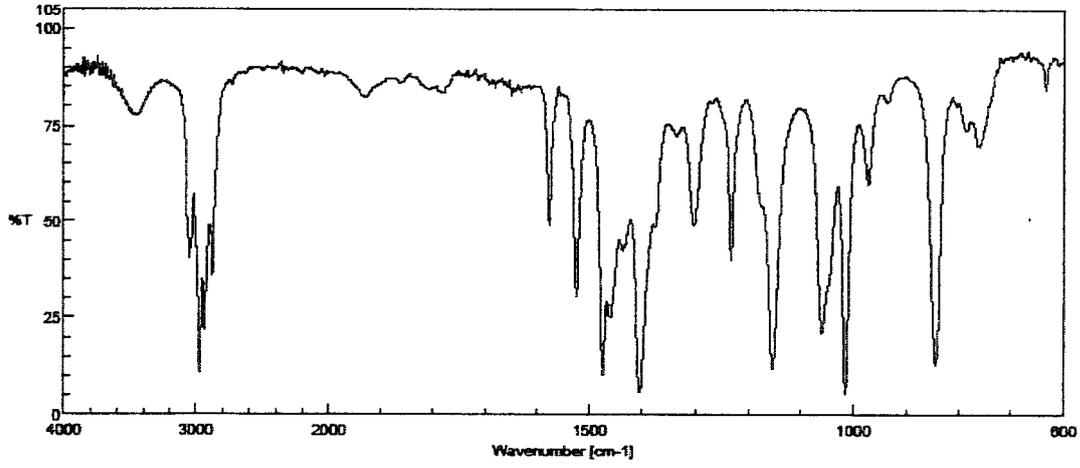
純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{20} = 1.493 \sim 1.508$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 0.981 \sim 1.000$

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

### 参照赤外吸収スペクトル

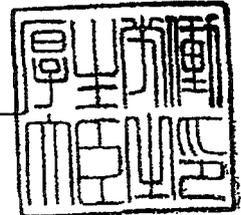
エチルピラジン



厚生労働省発食安第1017002号  
平成 2 0 年 1 0 月 1 7 日

薬事・食品衛生審議会  
会長 望月 正隆 殿

厚生労働大臣 舛添 要



諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第10条及び第11条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

1. 2-メチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2-メチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



平成 20 年 12 月 16 日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会  
分科会長 吉倉 廣 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
添加物部会長 長尾 美奈子

食品添加物の指定等に関する薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会添加物部会報告について

平成 20 年 10 月 17 日付け厚生労働省発食安第 1017002 号をもって厚生労働大臣から諮問された、下記の事項について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

#### 記

1. 2-メチルピラジンの添加物としての指定の可否について
2. 2-メチルピラジンの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



## 2-メチルピラジンの食品添加物の指定に関する部会報告書

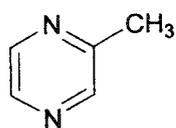
### 1. 品目名：2-メチルピラジン

2-Methylpyrazine、Methylpyrazine

[CAS 番号：109-08-0]

### 2. 構造式、分子式及び分子量

構造式：



分子式及び分子量：

C<sub>5</sub>H<sub>6</sub>N<sub>2</sub> 94.11

### 3. 用途

香料

### 4. 概要及び諸外国での使用状況

2-メチルピラジンは、ナッツあるいはココア様の香気を有し、アスパラガス、生落花生等、食品中に天然に存在し、また牛肉、エビ、ポテト等の加熱調理およびコーヒー、カカオ等の焙煎により生成する成分である。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、清涼飲料、肉製品など様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されている。

### 5. 食品安全委員会における評議結果

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき、平成20年5月22日付け厚生労働省発食安第0522007号により食品安全委員会あて意見を求めた2-メチルピラジンに係る食品健康影響評価については、平成20年9月29日に開催された添加物専門調査会の議論を踏まえ、以下の評価結果が平成20年11月27日付けで通知されている。

評価結果：2-メチルピラジンは、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる。

## 6. 摂取量の推計

上記の食品安全委員会の評価結果によると次のとおりである。

本物質の香料としての年間使用量の全量を人口の 10%が消費していると仮定する JECFA の PCTT (Per Capita intake Times Ten) 法による 1995 年の米国及び欧州における一人一日当たりの推定摂取量は、それぞれ 7 µg、20 µg となる。正確には認可後の追跡調査による確認が必要と考えられるが、既に許可されている香料物質のわが国と欧米の推定摂取量が同程度であるとの情報があることから、わが国での本物質の推定摂取量は、おおよそ 7 µg から 20µg の範囲になると推定される。なお、米国では食品中にもともと存在する成分としての本物質の摂取量は、意図的に添加された本物質の約 2,300 倍であると報告されている。

## 7. 新規指定について

2-メチルピラジンを食品衛生法第 10 条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第 11 条第 1 項の規定に基づき、次のとおり使用基準と成分規格を定めることが適当である。

### (使用基準案)

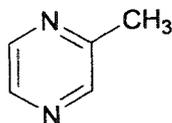
香料として使用される場合に限定して食品健康影響評価が行われたことから、使用基準は「着香の目的以外に使用してはならない。」とすることが適当である。

### (成分規格案)

成分規格を別紙 1 のとおり設定することが適当である。(設定根拠は別紙 2、JECFA 規格等との対比表は別紙 3 のとおり。)

2-メチルピラジン

2-Methylpyrazine



$C_5H_6N_2$

分子量 94.11

2-Methylpyrazine [109-08-0]

含 量 本品は、2-メチルピラジン ( $C_5H_6N_2$ ) 98.0 %以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

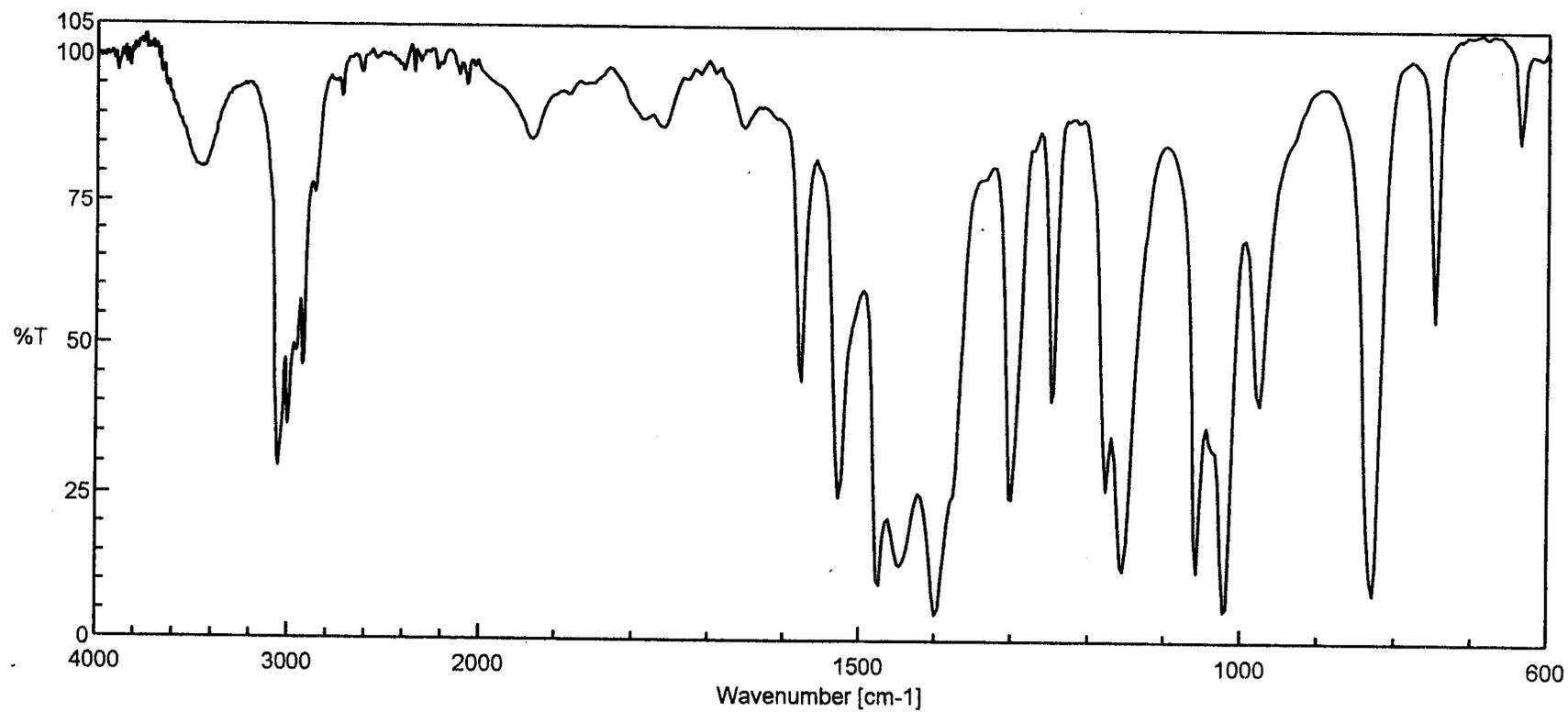
確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{20} = 1.501 \sim 1.509$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 1.007 \sim 1.033$

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

メチルピラジン



## 2-メチルピラジンに係る成分規格等の設定根拠

## 化学名

JECFA では、化学名を Methylpyrazine としているが、本規格案では、IUPAC 命名法により、2-Methylpyrazine とした。

## 分子量

JECFA や FCC では、94.12 としているが、原子量表(2007)に基づいて計算すると  $12.0107 \times 5 + 1.00794 \times 6 + 14.0067 \times 2 = 94.11454$  となるため分子量は 94.11 とした。なお、過去の原子量表(例:1991年版)に基づいて計算すると、 $12.011 \times 5 + 1.00794 \times 6 + 14.00674 \times 2 = 94.11612 \approx 94.12$  となり、JECFA や FCC では、過去の原子量表に基づいた分子量を設定していると考えられる。

## 含量

JECFA は「98%以上」、FCC は「99.0%以上」を規格値としている。本規格案では、国際整合性を考慮して JECFA 規格と同水準の規格値とするが、他の添加物の規格値との整合性を考慮して小数点下一桁までを有効数字とし「98.0%以上」とした。

## 性状

JECFA、FCC ともに「ナツないしココア様のおいさを有する無色から淡黄色の液体」を規格としている。

本品は特有の香りを持つが、香気は人により必ずしも同一に感ずるとは限らないことから、本規格案では「無～淡黄色の透明な液体で、特有のおいがある。」とした。

## 確認試験

JECFA、FCC、いずれも確認試験に IR 法を採用していることから本規格でも IR 法を採用した。

## 純度試験

- (1) 屈折率 JECFA は「1.501～1.509 (20℃)」、FCC は「1.504～1.506 (20℃)」としている。本規格案では国際整合性を考慮して JECFA が規格値としている「1.501～1.509 (20℃)」を採用した。
- (2) 比重 JECFA は「1.007～1.033 (25℃)」、FCC は「1.010～1.030 (25℃)」としている。本規格案では国際整合性を考慮して JECFA が規格値としている「1.007～1.033 (25℃)」を採用した。

## 定量法

JECFA、FCC ともに GC 法により含量測定を行っている。また、香料業界及び香料を利用する食品加工メーカーにおいても GC 装置が広く普及しており、測定機器を含めた測定環境に実務上問題は無いことから本規格案でも GC 法を採用することとした。

2-メチルピラジンは、沸点が 150℃未満(137℃)のため、香料試験法の 9. 香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

JECFA、FCC では設定されているが、本規格では採用しなかった項目

#### 溶解性及びエタノールへの溶解性

JECFA では「水、油に溶ける」、FCC では、「水、アルコール、アセトン、多くの揮発性油と混和する」としている。また「エタノールへの溶解性」として JECFA では「室温で混和する」としている。しかしながら、本規格案では IR による確認試験を規定しており、「溶解性」の必要性は低いため、溶解性及びエタノールへの溶解性は採用しないこととした。

#### 沸点

JECFA、FCC、いずれの規格においても沸点は「137℃」とされている。

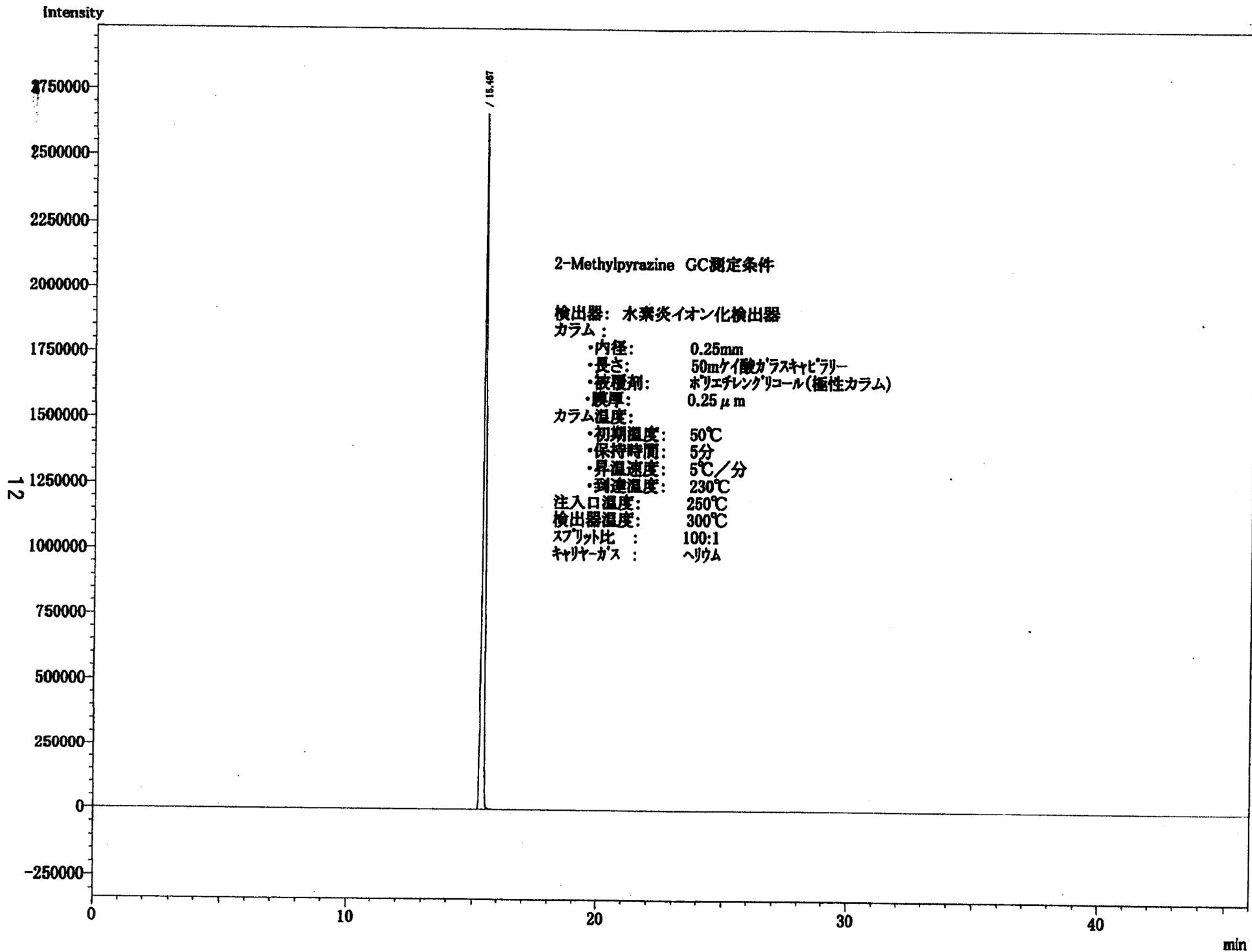
一般に、香料化合物は、加熱分解臭をつけないように精密蒸留による一定の範囲の留分を得たものであり、その品質管理は GC 法により十分担保される。したがって、沸点は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では沸点に係る規格を採用しないこととした。

#### 水分

FCC には水分含量 (0.5%以下) の規定があるが、JECFA には規格項目が無い。本品は蒸留精製され製造過程で生じる水は十分除去されていること、また水分含量は必ずしも香料化合物の品質規格管理項目として重要ではないと考えられることから、本規格案では「水分」に係る規格を設定しないこととした。

香料「2-メチルピラジン」の規格対比表

	規格案	JECFA	FCC
含量	98.0%以上	98%以上	99.0%以上
性状	本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。	colourless to slightly yellow liquid with a nutty, cocoa-like odour	colorless to slightly yellow liquid. Odor Nutty, cocoa
確認試験	IR法(参照スペクトル法)	IR法(参照スペクトル法)	IR法(参照スペクトル法)
屈折率	1.501～1.509(20℃)	1.501～1.509(20℃)	1.504～1.506(20℃)
比重	1.007～1.033(25℃)	1.007～1.033(25℃)	1.010～1.030(25℃)
溶解性	(設定せず)	soluble in water and oils	Miscible in water, alcohol, acetone, most fixed oils
エタノールへの溶解	(設定せず)	miscible at room temperature	-
沸点	(設定せず)	137℃	～137℃
水分	(設定せず)	-	0.5% 以下 (カールフィッシャー)
定量法	GC(2)	GC	GC(極性カラム)



12

(参考)

これまでの経緯

平成20年5月26日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに添加物の指定に係る食品健康影響評価について依頼
平成20年5月29日	第240回食品安全委員会（依頼事項説明）
平成20年9月29日	第62回食品安全委員会添加物専門調査会
平成20年10月16日 ～平成20年11月14日	第258回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会における国民からの意見聴取
平成20年10月17日	薬事・食品衛生審議会へ諮問
平成20年10月22日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（平成20年10月現在）

[委員]

氏名	所属
石田 裕美	女子栄養大学教授
井手 速雄	東邦大学薬学部教授
井部 明広	東京都健康安全研究センター
北田 善三	畿央大学健康科学部教授
佐藤 恭子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長
棚元 憲一	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
長尾 美奈子※	慶應義塾大学薬学部客員教授
堀江 正一	埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長
米谷 民雄	静岡県立大学 食品栄養科学部 客員教授
山内 明子	日本生活協同組合連合会組織推進本部 本部長
山川 隆	東京大学大学院農学生命科学研究科准教授
山添 康	東北大学大学院薬学研究科教授
吉池 信男	青森県立保健大学健康科学部 栄養学科長 公衆栄養学教授
由田 克士	独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学プログラム国民健康・栄養調査プロジェクトリーダー

※部会長

### 答申（案）

2-メチルピラジンについては、食品添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。

なお、指定に当たっては、以下のとおり使用基準及び成分規格を設定することが適当である。

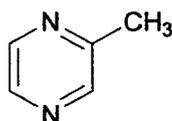
### 使用基準

着香の目的以外に使用してはならない。

### 成分規格

2-メチルピラジン

2-Methylpyrazine



$C_5H_6N_2$

分子量 94.11

2-Methylpyrazine [109-08-0]

含 量 本品は、2-メチルピラジン ( $C_5H_6N_2$ ) 98.0 %以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

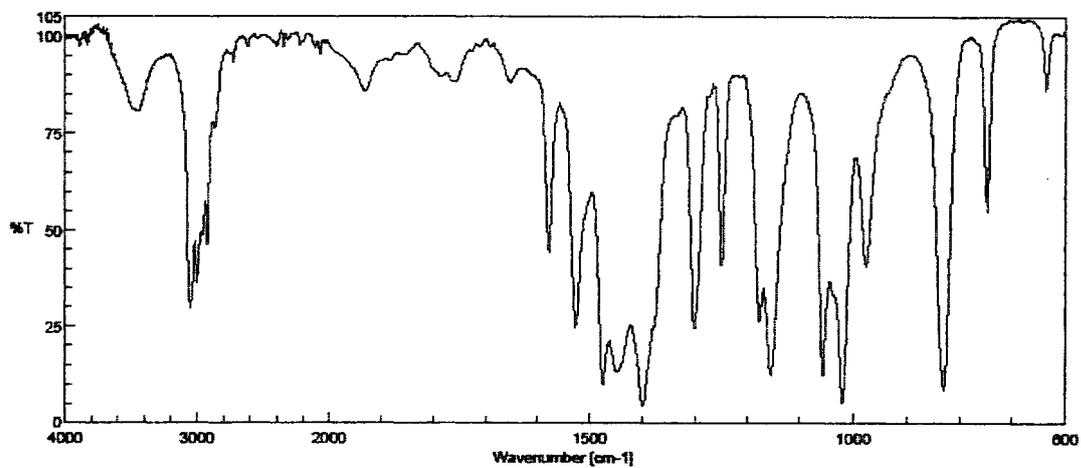
純度試験 (1) 屈折率  $n_D^{20} = 1.501 \sim 1.509$

(2) 比重  $d_{25}^{25} = 1.007 \sim 1.033$

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

参照赤外吸収スペクトル

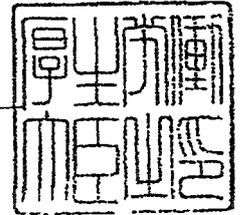
メチルピラジン



厚生労働省発食安第1113001号  
平成 20 年 11 月 13 日

薬事・食品衛生審議会  
会長 望月 正隆 殿

厚生労働大臣 舩添 要



諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第10条及び第11条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

1. ソルビン酸カルシウムの添加物としての指定の可否について
2. ソルビン酸カルシウムの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



平成 20 年 12 月 16 日

薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会  
分科会長 吉倉 廣 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
添加物部会長 長尾 美奈子

食品添加物の指定等に関する薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会添加物部会報告について

平成 20 年 11 月 13 日付け厚生労働省発食安第 1113001 号をもって厚生労働大臣から諮問された、下記の事項について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

#### 記

1. ソルビン酸カルシウムの添加物としての指定の可否について
2. ソルビン酸カルシウムの添加物としての使用基準及び成分規格の設定について



## ソルビン酸カルシウムの食品添加物の指定に関する部会報告書

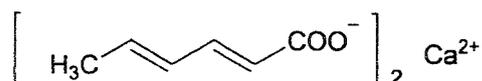
### 1. 品目名：ソルビン酸カルシウム

Calcium Sorbate

[CAS 番号：7492-55-9]

### 2. 構造式、分子式及び分子量

構造式：



分子式及び分子量：

$\text{C}_{12}\text{H}_{14}\text{CaO}_4$  262.32

### 3. 用途

保存料

### 4. 概要及び諸外国での使用状況

ソルビン酸カルシウムは、食品の保存料として広く欧米諸国などにおいて使用されている食品添加物である。

米国においては、ソルビン酸、同カリウム塩、同カルシウム塩及び同ナトリウム塩は GRAS 物質（一般に安全とみなされる物質）として安全性評価がなされており、適正製造規範（GMP）による管理のもと、一般の食品に必要量用いることができる。

また、欧州連合（EU）では、ソルビン酸、同カリウム塩及び同カルシウム塩は、保存料として欧州食品化学委員会（SFC）で評価され、グループ化合物として一日許容摂取量（ADI）が 25mg/kg 体重/日（ソルビン酸換算）と設定されており、使用対象食品及び使用最高濃度が設定された上で使用が認められている。

FAO/WHO 合同食品添加物専門会議（JECFA）は、第 6 回会議（1961 年）、第 9 回会議（1965 年）及び第 17 回会議（1973 年）において、ソルビン酸、同カリウム塩及び同カルシウム塩について安全性評価を行い、グループ ADI を 0-25mg/kg 体重/日（ソルビン酸換算）に設定している。また、第 29 回会議（1985 年）で、ソルビン酸ナトリウムの市販製品の情報は得られていないが、食品の製造過程でソルビン酸溶液を使用する際にアルカリとの中和によりナトリウム塩が生成することが知られていることから、ソルビン酸ナトリウムについて評価を行い、新たな毒性の懸念はないとしてグループ ADI をナトリウム塩に拡大している。

わが国においては、ソルビン酸及びソルビン酸カリウムが既に食品添加物として指定されており、保存料として広く加工食品に使用されている。

## 5. 食品添加物としての有効性

ソルビン酸とその塩類は、広範な抗菌スペクトラムを有しており、カビ、酵母及び細菌に対し、静菌的に働く。また、安全性が高いことから、カルシウム塩を含めて各国において広範な食品に保存料として使用が認められている。

ソルビン酸は、昇華性を有しているため消失しやすいが、ソルビン酸カルシウムは昇華性が小さく、また、水溶性及び脂溶性が低いため溶出しにくいことから、製剤としてフィルム包材やコーティング剤に用いることで、チーズ及びマーガリンの保存料として有用であることが確かめられている。<sup>1,2,3,4</sup>

## 6. 食品安全委員会における評議結果

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、平成 19 年 3 月 19 日付け厚生労働省発食安第 0319025 号により食品安全委員会あて意見を求めたソルビン酸カルシウムに係わる食品健康影響評価については、平成 20 年 5 月 26 日、6 月 17 日及び 8 月 29 日に開催された添加物専門調査会の議論を踏まえ、以下の評価結果が平成 20 年 11 月 20 日付けで通知されている。

本物質そのものの体内動態に関する試験はないが、ソルビン酸カルシウムは、他のソルビン酸塩類と同様にソルビン酸としてとりこまれ、十分な炭水化物の存在下では最終的には水と二酸化炭素になると予測された。

よって、ソルビン酸カルシウムについて、毒性試験成績等はなかったが、ソルビン酸及びその他の塩類の試験成績を用いてグループとして総合的に評価することは可能と判断した。

ソルビン酸及びその塩類の安全性試験成績（別紙）を評価した結果、発がん性は認められなかった。反復投与毒性について、5.0%までの投与量の範囲内では、安全性に懸念を生じさせる特段の毒性影響は認められないと考えられた。遺伝毒性については、一部 *in vitro* 染色体異常試験、SCE 試験において陽性の報告があるものの、その他 *in vivo* での染色体異常試験、SCE 試験を含め、ほとんどの試験において陰性の結果であった。よって、ソルビン酸カルシウムには生体にとって特段問題となるような遺伝毒性はないものと考えられた。

---

<sup>1</sup> Harris, N. E., and D. Rosenfield. 1965. Protection of Cheese with Calcium Sorbate-Treated Wrappers. Food Technology 19:656-658

<sup>2</sup> Farbwerke Hoechst AG. 1967. Preservative for Cheese. Chemical Abstracts 67:203 (#2272x)

<sup>3</sup> Lueck, E. Use of a Calcium Sorbate Suspension in the Immersion Preservation of Food Surfaces. Chemical Abstracts 85:532 (#19418u)

<sup>4</sup> Lueck, E., Remmer, K. H., and M. Bartenchlagel. 1977. Calcium Sorbate for Protecting Cheese Against Mold. Chemical Abstracts 87:474 (#182774g)

JECFA が評価の根拠としている試験のうち、ソルビン酸を用いたラット二世世代生殖発生毒性試験（第 1 世代・一生涯、第 2 世代・250 日間投与）については、肝臓・腎臓・心臓・精巣に異常所見を認めなかったが、本調査会としては試験結果が非公表であり、その詳細を確認できないことから、NOAEL の正確な評価ができないと判断した。

一方、ラット二世世代生殖発生毒性試験（第 1 世代・1,000 日間、第 2 世代・252 日間投与）について、第 1 世代では対照群とソルビン酸投与群間で成長・一般状態・生存期間・繁殖性に差がなく、また、第 2 世代でも被験物質投与に起因した組織学的変化は認められなかったことから、本物質の NOAEL は 5.0% (2,500 mg/kg 体重/日) と評価した。本試験結果は各試験で得られた NOAEL の最小値であった。

以上より、ソルビン酸の NOAEL の最小値は 5.0% (2,500 mg/kg 体重/日) と考えられる。

上記を踏まえ、ソルビン酸カルシウム、並びに既に我が国で使用が認められているソルビン酸及びソルビン酸カリウムのグループとして ADI は、ソルビン酸として 25 mg/kg 体重/日と評価した。

グループ ADI	25 mg/kg 体重/日 (ソルビン酸として)
(ADI 設定根拠資料)	生殖発生毒性試験 (ソルビン酸)
(動物種)	ラット
(投与方法)	混餌投与
(安全係数)	100

なお、ソルビン酸類に由来する副生成物、ソルビン酸類と他の食品添加物等との相互作用に関連して、発がん性、生殖発生毒性及び遺伝毒性に関する試験成績が報告されている。ソルビン酸と亜硝酸塩の反応生成物は通常の使用状況下とは異なる極めて限られた条件下で生成することに留意する必要があるとされており、SCF においてはソルビン酸類と亜硝酸塩の共存下における遺伝毒性物質の生成に関する試験結果の一部が相互矛盾のため信頼できず、また、通常条件下ではヒトの健康に対するハザードがないとしており、本調査会としては妥当と判断した。

## 7. 摂取量の推計

上記の食品安全委員会の評価結果によると次のとおりである。

### (1) わが国における評価

#### ① マーケットバスケット調査による推計

「あなたが食べている食品添加物」(平成 13 年食品添加物研究会編)によると、食

品から摂取されるソルビン酸及び同カリウム塩（ソルビン酸として）の摂取量は、加工食品からの摂取が主と考えられ、1997年の調査において19.6 mg/人/日であり、年々減少する傾向にある。

また、2003年度調査では、摂取量は13.6 mg/人/日であり、ADI（JECFA：25 mg/kg 体重/日）比は1.08%である。なお、その約90%は魚介・肉類及び果実・野菜・海藻類に使用された添加物からの摂取による。

## ②生産量調査による推計

平成16年度厚生労働科学研究によると、食品添加物の食品向け生産量を基に算出されるソルビン酸及び同カリウム塩の摂取量は、ソルビン酸として約31.1 mg/人/日と推定されており、ADI（JECFA：25 mg/kg 体重/日）比は2.5%である。

## (2) 米国における評価

ソルビン酸カルシウムの使用量の報告は確認できないが、1987年のNational Academy of Sciences/National Research CouncilによるGRAS物質（一般に安全とみなされる物質；Substances Generally Recognized as Safe）等の全米使用量調査において、ソルビン酸と同カリウム塩それぞれについて、1,670千ポンド（758トン）、1,660千ポンド（753トン）と報告されている<sup>5</sup>。

また、1970年の調査で、ソルビン酸、同ナトリウム塩、同カリウム塩及び同カルシウム塩の摂取量は25 mg/成人、23～26 mg/kg 体重/6～24ヶ月乳幼児との推計がある。

## (3) EUにおける評価

英国における1984～1986年の食品添加物の摂取量調査において（英国政府農林水産省食糧省）、ソルビン酸、同ナトリウム塩、同カリウム塩及び同カルシウム塩の摂取量は29.4 mg/人/日と報告されている。

また、欧州連合各国が最近実施した食品添加物の摂取量調査において、ソルビン酸、同カリウム塩及び同カルシウム塩について使用対象食品を含む食品群喫食量に許容最高濃度を組み合わせて算出した理論最大摂取量がADI（25 mg/kg 体重/日）を上回ることはないので、さらなる詳細な調査は必要がないとされている。

更に、わが国において平成19年度に実施されたマーケットバスケット調査及び生産量調査の結果に基づく推計は次のとおりである。

### ① マーケットバスケット調査による推計

平成19年度食品・添加物等規格基準に関する試験検査報告書によると、食品から摂取されるソルビン酸及び同カリウム塩の摂取量は、ソルビン酸として6.4mg/人/日で

<sup>5</sup> 人口を241百万人とすると（1986年）、ソルビン酸として約17.2 mg/人/日と推定される。

あり、ADI（JECFA：25 mg/kg体重/日）比は0.51%である。なお、食品のうち魚介・肉類及びいも・豆・種実類からが約86%、更に果実・野菜・海草類を含めると約93%を占めており、これらの食品からの摂取が主と考えられる。

## ② 生産量調査による推計

平成19年度厚生労働科学研究報告書によると、平成16年度の食品向け生産量実績を基に算出されるソルビン酸及び同カリウム塩の摂取量は、ソルビン酸として20.7mg/人/日と推定されており、ADI（JECFA：25 mg/kg体重/日）比は1.66%である。

また、後述する使用基準案と「平成17年国民健康・栄養調査」に基づき、ソルビン酸、同カリウム塩及び同カルシウム塩が添加物として使用された場合のわが国における一人当たりの一日推定摂取量を算出すると、ソルビン酸として439mg（8.78mg/kg体重/日、対ADI比35.1%）と推定される（参考：ソルビン酸カルシウムの使用予定品目及びソルビン酸の推定摂取量）。なお、①この推定は使用基準に含まれる食品に対応する食品分類中の全ての食品にソルビン酸が最高使用濃度で使用されるとする過大な見積もりであること、②我が国におけるソルビン酸及び同カリウム塩の一人当たりの一日平均摂取量は6.4mg（マーケットバスケット調査）及び20.7mg（生産量調査）であること、③欧米における調査でソルビン酸及びその塩類の一人あたりの一日平均摂取量は25～29.4 mgであること、を踏まえるとソルビン酸、同カリウム塩及び同カルシウム塩がADIを超えて摂取される可能性は低いと考える。

## 8. 新規指定について

ソルビン酸カルシウムを食品衛生法第 10 条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第 11 条第 1 項の規定に基づき、次のとおり使用基準及び成分規格を定めることが適当である。

### (1) 使用基準について

#### ①「添加物一般」の改正案

第 1 欄を以下のように改正（下線部を追記）する。

#### 添加物一般

##### 1. (略)

2. 次の表の第 1 欄に掲げる添加物を含む第 2 欄に掲げる食品を、第 3 欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合は、それぞれ第 1 欄に掲げる添加物を第 3 欄に掲げる食品に使用するものと見なす。

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
・ ・ ・	・ ・ ・	・ ・ ・
ソルビン酸、ソルビン酸 カリウム及び <u>ソルビン酸</u> <u>カルシウム</u>	みそ	みそ漬の漬物
・ ・ ・	・ ・ ・	・ ・ ・

#### ②使用基準案

ソルビン酸カルシウムは、甘酒（3 倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。）、あん類、うに、果実酒、菓子の製造に用いる果実ペースト（果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。）及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。）、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬、酢漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）、魚介乾製品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、鯨肉製品、ケチャップ、雑酒、ジャム、食肉製品、シロップ、スープ（ポターージュスープを除く。以下この目において同じ。）、たくあん漬（生大根又は干し大根を塩漬にした後、これを調味料、香辛料、色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし、一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同

じ。), たれ, チーズ, つくだ煮, つゆ, 煮豆, 乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。), ニョッキ, はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。), フラワーペースト類(小麦粉, でん粉, ナッツ類若しくはその加工品, ココア, チョコレート, コーヒー, 果肉, 果汁, いも類, 豆類又は野菜類を主要原料とし, これに砂糖, 油脂, 粉乳, 卵, 小麦粉等を加え, 加熱殺菌してペースト状とし, パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。), 干しすもも, マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸カルシウムの使用量は, ソルビン酸として, チーズにあつてはその1kgにつき3.0g(プロピオン酸, プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は, ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g)以下, うに, 魚肉ねり製品, 鯨肉製品及び食肉製品にあつてはその1kgにつき2.0g以下, いかくん製品及びたこくん製品にあつてはその1kgにつき1.5g以下, あん類, 菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁, かす漬, こうじ漬, 塩漬, しょう油漬及びみそ漬の漬物, キャンデッドチェリー, 魚介乾製品(いかくん製品及びたこくん製品を除く。), ジャム, シロップ, たくあん漬, つくだ煮, 煮豆, ニョッキ, フラワーペースト類, マーガリン並びにみそにあつてはその1kgにつき1.0g(マーガリンにあつては, 安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は, 安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g)以下, ケチャップ, 酢漬の漬物, スープ, たれ, つゆ及び干しすももにあつてはその1kgにつき0.50g以下, 甘酒及びはっ酵乳にあつてはその1kgにつき0.30g以下, 果実酒及び雑酒にあつてはその1kgにつき0.20g以下, 乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。以下この目において同じ。)にあつてはその1kgにつき0.050g(乳酸菌飲料の原料に供するものにあつては, 0.30g)以下でなければならない。

## (2) 成分規格について

成分規格を別紙1のとおり設定することが適当である。(設定根拠は別紙2、JECFA規格等との対比表は別紙3のとおり。)

## ソルビン酸カルシウムの使用予定品目及びソルビン酸の推定摂取量

使用基準(案)の食品名	食品分類 <sup>1</sup>	摂取量 <sup>1</sup> (g/日)	最大使用量 <sup>2</sup> (g/kg)	ソルビン酸 摂取量(g)
チーズ	72: チーズ	2.3	3.0	0.00690
うに	56: 魚介(塩蔵、生干し、乾物)	16.7	2.0	0.0334 <sup>3</sup>
魚肉ねり製品	59: 魚介(練り製品)	9.6		0.0192
	60: 魚肉ハム、ソーセージ	0.6		0.00120
鯨肉製品	68: 鯨肉	0.1		0.000200
食肉製品	61: 牛肉	15.0		0.0300
	62: 豚肉	31.6		0.0632
	63: ハム、ソーセージ類	11.8		0.0236
	65: 鶏肉	19.4		0.0388
	67: 内臓	1.5	0.00300	
いかくん製品 たこくん製品	56: 魚介(塩蔵、生干し、乾物)	16.7	1.5	(0.0251) <sup>3</sup>
あん類	18: 大豆(全粒)・加工品	1.9	1.0	0.00190
煮豆	23: その他の豆・加工品	1.5		0.00150
菓子の製造に用いる果汁ペースト及び果汁	45: 果汁・果汁飲料	13.9		0.0139
漬け物(かす漬、こうじ漬、塩漬、しょうゆ漬、みそ漬)	37: 葉類漬け物	5.1		0.00510 <sup>4</sup>
たくあん漬	38: たくあん・その他の漬け物	10.4		0.0104 <sup>4</sup>
キャンデッドチェリー	43: その他の生果	41.6		0.0416 <sup>5</sup>
魚介乾製品 (いかくん製品及びたこくん製品を除く。)	56: 魚介(塩蔵、生干し、乾物)	16.7		(0.0167) <sup>3</sup>
ジャム	44: ジャム	1.2		0.00120
シロップ	17: 砂糖・甘味料類	7.0		0.00700
つくだ煮	47: 藻類	14.3		0.0143
	58: 魚介(佃煮)	0.4	0.000400	
	69: その他の肉・加工品	0.0	0.000	
ニョッキ	9: その他の小麦加工品	5.1	0.00510	
	14: ジャガイモ・加工品	28.5	0.0285	
フラワーペースト類	5: 菓子パン類	5.1	0.00510	
	82: ケーキ・ペストリー類	6.7	0.00670	
マーガリン	77: マーガリン	1.1	0.00110	
みそ	96: 味噌	12.5	0.0125	
ケチャップ スープ たれ つゆ	97: その他の調味料	56.3	0.50	0.0282
酢漬の漬物	37: 葉類漬け物	5.1		(0.00255) <sup>4</sup>
	38: たくあん・その他の漬け物	10.4		(0.00520) <sup>4</sup>
干しすもも	43: その他の生果	41.6	(0.0208) <sup>5</sup>	
甘酒	91: その他の嗜好飲料	77.2	0.30	0.0232
発酵乳	73: 発酵乳・乳酸菌飲料	21.2		0.00636 <sup>6</sup>
果実酒	88: 洋酒・その他	25.3	0.20	0.00506
雑酒				
乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。)	73: 発酵乳・乳酸菌飲料	21.2	0.050	(0.00106) <sup>6</sup>
合計				0.439
対ADI比(%)				35.1%

1: 「食品分類」及び「摂取量」は平成17年国民健康・栄養調査を参照した。

2: 使用量は、ソルビン酸としての換算値である。

3: 「56: 魚介(塩蔵、生干し、乾物)」については、摂取量が最大となる「うに」の摂取量を採用し、「いかくん製品」、「たこくん製品」及び「魚介乾製品(いかくん製品及びたこくん製品を除く。)」の摂取量は積算していない。

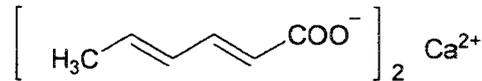
4: 「37: 葉類漬け物」及び「38: たくあん・その他の漬け物」については、摂取量が最大となる「漬け物(かす漬、こうじ漬、塩漬、しょうゆ漬、みそ漬)」及び「たくあん漬」の摂取量を採用し、「酢漬の漬物」の摂取量は積算していない。

5: 「43: その他の生果」については、摂取量が最大となる「キャンデッドチェリー」の摂取量を採用し、「干しすもも」の摂取量は積算していない。

6: 「73: 発酵乳・乳酸菌飲料」については、摂取量が最大となる「発酵乳」の摂取量を採用し、「乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。)」の摂取量は積算していない。

## ソルビン酸カルシウム

## Calcium Sorbate

C<sub>12</sub>H<sub>14</sub>CaO<sub>4</sub>

分子量 262.32

Monocalcium bis[(2*E*,4*E*)-hexa-2,4-dienoate] [7492-55-9]

含 量 本品を乾燥したものは、ソルビン酸カルシウム(C<sub>12</sub>H<sub>14</sub>CaO<sub>4</sub>)98.0～102.0%を含む。

性 状 本品は、白色の微細な結晶性粉末である。

確認試験 (1) 本品の水溶液(1→200)2ml に臭素試液 2 滴を加えて振り混ぜるとき、液の色は直ちに消える。

(2) 本品の水溶液(1→200)は、カルシウム塩の反応を呈する。

## &lt;参考&gt;

## 25. 定性反応試験法

定性反応試験法は、確認試験などにおいて用いる試験法である。別に規定するもののほか、試料の液の濃度は、約 1%として行う。

## カルシウム塩

(1) カルシウム塩は、炎色反応の試験を行うとき、黄赤色を呈する。

(2) カルシウム塩の溶液にシュウ酸アンモニウム溶液(1→30)を加えるとき、白色の沈殿を生じる。沈殿を分離し、これに酢酸(1→20)を加えるとき溶けないが、塩酸(1→4)を追加するとき溶ける。

(3) 本品の水溶液(1→200)100ml に塩酸(1→4)15ml を加えて、生じた沈殿を吸引ろ過し、水でよく洗い、デシケーター(減圧)で 4 時間乾燥するとき、その融点は、132～135℃である。

純度試験 (1) フッ化物 Fとして 10μg/g 以下

本品 1.00g を正確に量り、ビーカーに入れ、水 10ml を加えてしばらくかき混ぜる。その後、塩酸(1→20) 20ml を徐々に加えて溶かす。この液を加熱し、1 分間沸騰させた後、ポリエチレン製ビーカーに移して直ちに氷冷する。これにエチレンジアミン四酢酸二ナトリウム溶液(1→40)10ml 及びクエン酸ナトリウム溶液(1→4)15ml を加えて混合する。塩酸(1→10)又は水酸化ナトリウム溶液(2→5)で pH5.4～5.6 に調整する。この液を 100ml のメスフラス

コに移し、水を加えて 100ml とする。この液約 50ml をポリエチレン製ビーカーにとり、検液とする。電位を比較電極及びフッ素イオン電極を接続した電位差計で測定するとき、検液の電位は、比較液の電位以上である。

比較液は、次により調製する。

あらかじめ 110℃ で 2 時間乾燥したフッ化ナトリウム 2.210g を正確に量り、ポリエチレン製ビーカーに入れ、水 200ml を加えてかき混ぜながら溶かす。この液をメスフラスコに入れ、水を加えて 1,000ml とし、ポリエチレン製容器に入れ、比較原液とする。使用時に、比較原液 5ml を正確に量り、メスフラスコに入れ、水を加えて 1,000ml とする。この液 2ml を正確に量り、ポリエチレン製ビーカーに入れ、エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム溶液(1→40) 10ml 及びクエン酸ナトリウム溶液(1→4) 15ml を加えて混合する。塩酸(1→10)又は水酸化ナトリウム溶液(4→10)で pH5.4~5.6 に調整する。この液を 100ml のメスフラスコに移し、水を加えて 100ml とする。この液約 50ml をポリエチレン製ビーカーにとり比較液とする。

(2) 鉛 Pb として 2.0 $\mu$ g/g 以下

本品 1.0g を量り、300ml のケルダールフラスコに入れ、硝酸 10ml 及び硫酸 5ml を加えて赤褐色の煙がほとんど発生しなくなるまで加熱する。冷後、硝酸 2ml を追加して濃厚な白煙が発生するまで加熱する。冷後、塩酸(1→2)10ml を加えて、10 分間煮沸し、冷後、試料液とする。試料液に、クエン酸水素二アンモニウム溶液(1→2)10ml を加える。チモールブルー試液を指示薬として、アンモニア水で弱アルカリ性とする。冷後、内容物を 200ml の分液漏斗に移し、ケルダールフラスコを水で洗い、洗液を分液漏斗に合わせ、約 100ml とする。ピロリジンジチオカルバミン酸アンモニウム溶液(3→100)5ml を加えて 5 分間放置し、酢酸ブチル 10ml を加えて 5 分間振とうした後、静置する。その後、酢酸ブチル層をとり、検液とする。別に、鉛標準原液 1ml を正確に量り、水を加えて正確に 100ml とする。この液 2ml を正確に量り、試料液と同様に操作し、比較液とする。検液及び比較液につき、鉛試験法第 1 法により試験を行う。

(3) ヒ素 As<sub>2</sub>O<sub>3</sub> として 4.0 $\mu$ g/g 以下(0.50g, 第 4 法, 装置 B)

(4) アルデヒド ホルムアルデヒドとして 0.1%以下

本品の水溶液(3→500)を塩酸(1→12)で pH4 に調整し、ろ過して、その 5ml を正確に量り、検液とする。別に、ホルムアルデヒド液 2.5ml を正確に量り、水を加えて正確に 1000ml とし、この液 3ml を正確に量り、水を加えて正確に 500ml とし、その 5ml を正確に量り、比較液とする。検液及び比較液にフクシン・亜硫酸水素ナトリウム試液 2.5 ml ずつを加え、15~30 分間放置するとき、検液の呈する色は、比較液の呈する色より濃くない。

乾燥減量 1.0%以下(105℃, 3時間)

定量法 本品を乾燥し, その約0.25gを精密に量り, 酢酸35ml及び無水酢酸4mlを加え, 45~50℃で加熱して溶かす。冷後, 0.1mol/L過塩素酸液で滴定する(指示薬 クリスタルバイオレット・酢酸溶液(1→100)2滴)。終点は, 液の青色が緑色に変わるときとする。

0.1mol/L過塩素酸液1ml = 13.12mg  $C_{12}H_{14}$ ,  $CaO_4$

試薬・試液

フクシン 光沢のある緑色の結晶性粉末または塊で, 水またはエタノール(95)に溶けにくい。

乾燥減量 17.5~20.0%(1g, 105℃, 4時間)

強熱残分 0.1%以下(1g)

フクシン・亜硫酸水素ナトリウム試液 フクシン 0.2g を量り, 熱湯 120ml を加えて溶かす。冷後, 亜硫酸水素ナトリウム 2g 及び塩酸 2ml を加え, 更に水を加えて 200ml とする。少なくとも 1 時間放置した後使用する。褐色瓶に入れ, 冷所に保存する。

## ソルビン酸カルシウムの規格設定の根拠

主に、JECFA規格(以下JECFA)、FCC規格(以下FCC)、EUの食品添加物規格(以下EU)を参考とし成分規格案を設定した。

**含量** JECFAでは98~102%(乾燥物)、FCCでは、98.0~101.0%(乾燥物換算)、EUでは、98%以上(乾燥物)としている。本規格案では、JECFA規格の規格値と同水準の規格値とするが、他の添加物の規格値との整合性を考慮して小数点下一桁までを有効数字とし、「98.0~102.0%(乾燥物)」とした。

**性状** JECFA及びEUでは、「白色微細な結晶性粉末、105℃90分間加熱後も色は変化しない」としている。FCCでは、「白色微細な結晶性粉末、400℃で分解する。水に溶けにくい。有機溶剤、脂肪及び油にほとんど溶けない。」としている。本規格案ではJECFA及びEUの規格に準じ、「白色微細な結晶性粉末である」とし、他の添加物との整合性を考慮し、加熱による変化及び溶解性は採用しなかった。

## 確認試験

- (1) JECFA、EU及びFCCで、臭素試液を用いた不飽和結合の確認試験が採用されていることから、本規格案でも、同確認試験を採用した。JECFAでは「本品の水溶液(1 in 10) 2mLに臭素試液2-3滴を加えるとき、臭素の色が消える」としている。JECFAの条件では完全には溶解しなかったが、0.5gであれば100mlの水に溶解し、この液に臭素試液を加えると色は消え、試験は可能であった。一方、FCCの検液の調製方法<sup>1</sup>は煩雑であったため、本規格案では、「本品の水溶液(1→200) 2mlに臭素試液2滴を加えて振り混ぜるとき、液の色は直ちに消える。」とした。
- (2) JECFA、EU及びFCCで、カルシウムの確認試験が採用されていることから、本規格案でも、同確認試験を採用した。JECFAのカルシウム確認試験では、カルシウム塩の水溶液(1 in 20)を用いることになっているが、完全には溶解せず、試験できない。一方のFCCの検液の調製方法<sup>2</sup>は煩雑であったため、確認試験(1)の水溶液を用いて、カルシウム塩の確認試験(第8版食品添加物公定書 B 一般試験法の25. 定性反応試験 カルシウム塩)が実施できることを確認し、本規格案では、「本品の水溶液(1→200)は、カルシウム塩の反応を呈する」とした。
- (3) FCCには採用されていないが、JECFA及びEUでは、ソルビン酸の確認試験として、融点が採用されていることから、本規格案でも、同確認試験を採用した。規格値は、JECFAでは132~135℃、EUでは133~135℃とされているが、本規格案では、国際整合性を考慮し、

<sup>1</sup> FCCの不飽和結合の確認試験では「本品 200mg にメタノール 5mLを入れて、1N NaOH 0.1mLと 95mL水を加えて溶かし、臭素試液 2-3 滴を加えるとき、液の色が消える」としている。

<sup>2</sup> FCCのカルシウムの確認試験では「本品 1g を 800℃で強熱し、冷却して水 10mlを加えた後、試料を溶けるまで氷酢酸を加え、必要ならばろ過する。この溶液はカルシウムの反応を呈する」としている。

132～135℃とした。JECFAでは、「水溶液を希塩酸試液で酸性化し、・・・」とのみ記載され、濃度は記載されていなかったため、確認試験(1)の水溶液を用いることとした。

#### 純度試験

- (1)フッ化物 FCCでは規格を設けていないが、JECFA及びEUでは、10mg/kg以下としていることから、本規格案では、「Fとして10 $\mu$ g/g以下」とした。試験法としては、JECFAではフッ化物の限度試験法I（硝酸トリウムによる発色法）もしくはIII（電極法）が採用されていることから、本規格案では、公定書の「アセスルファミカリウム」の試験法（電極法）を準用した。
- (2)鉛 JECFA及びFCCでは、2mg/kg以下とし、EUでは、5mg/kg以下としていることから、本規格案では、JECFA及びFCCの規格値と同水準の規格値とするが、他の添加物の規格値との整合性を考慮して小数点下一桁までを有効数字とし、「Pbとして2.0 $\mu$ g/g以下」とした。試験法については、一般試験法の鉛試験法 第1法の乾式灰化では良好な回収率が得られなかったため、湿式灰化した後、ピロリジンジチオカルバミン酸アンモニウム溶液/酢酸ブチル抽出を行うこととした。
- (3)ヒ素 JECFA及びFCCでは規格を設けていないが、EUでは、Asとして3mg/kg以下としている。また、公定書のソルビン酸カリウムの規格では、As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>として4.0 $\mu$ g/g以下としていることから、本規格案では、既存の規格における規定を踏まえ、「As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>として4.0 $\mu$ g/g以下」とした。試験法は、良好な回収率の得られた第4法を採用し、「0.50g, 第4法, 装置B」とした。
- (4)アルデヒド FCCでは規格を設けていないが、JECFA及びEUでは、ホルムアルデヒドとして0.1%以下としていることから、本規格案でも「ホルムアルデヒドとして0.1%以下」とした。試験法は、JECFAを参考としたが、比較液（ホルムアルデヒド15 $\mu$ g/5ml）の色が薄く、結果の判断が難しかったため、本品の水溶液の濃度を0.3w/v%から0.6w/v%に変更し、比較液中のホルムアルデヒド量を倍にし、放置時間を「10～15分間」から「15～30分間」に延ばすこととした。

**乾燥減量** JECFAでは、「硫酸上で室温、減圧で4時間乾燥して3%以下」、FCCでは、「105℃に加熱して3時間乾燥して1.0%以下」、EUでは、「硫酸上で室温、減圧で4時間乾燥して2%以下」としている。試料を測定したところ、JECFAの条件とFCCの条件で、いずれも0.01%未満で差が見られなかったことから、本規格案では、濃硫酸の使用を避け、FCCの条件と規格値を採用し、「1.0%以下（105℃, 3時間）」とした。

**定量法** JECFA, FCC及びEUで、0.1mol/L過塩素酸液を用いた非水滴定による定量が設定されていることから、本規格案でも、同定量法を採用することとし、JECFAの試験法を準用した。

#### JECFAまたはFCC等に設定され、本規格では採用しなかった項目

**溶解性** JECFAにおいて、確認試験の溶解性は、Soluble in water（水にやや溶けやすい）とされているが、実際には、1gが200mlに溶ける程度であり、正しくはSlightly soluble（溶けにくい）であろうと考えられる。FCCにおいて、溶解性（水に溶けにくい）は性状に規定されているが、性状は要求項目ではなく、また、EUでは設定されておらず、重要性は低いと

考えられるため、本規格案では、溶解性に係る規格は採用しないこととした。

遊離酸及び遊離アルカリ FCCにおいて、純度試験に設定されている遊離酸及び遊離アルカリは、JECFA 及びEUで設定されておらず、本規格でも採用しなかった。

水銀及び重金属 EUにおいて、水銀及び重金属の規格が設定されているがJECFA 及びFCCで設定されておらず、本規格でも採用しなかった。

## ソルビン酸カルシウムの規格案及び国際規格との比較

	本規格案	JECFA	FCC	EU
含量	98.0～102.0% (乾燥物)	98～102% (乾燥物)	98.0～101.0% (乾燥物換算)	98%以上 (乾燥物換算)
性状	白色の微細な結晶性粉末.	白色微細な結晶性粉末. 105℃90分間加熱後も 色は変化しない.	白色微細な結晶性粉末. 400℃で分解する. 水に溶けにくい. 有機溶剤、脂肪及び油に ほとんど溶けない.	白色微細な結晶性粉末. 105℃90分間加熱後も 色は変化しない.
確認試験				
不飽和結合の確認	臭素試液滴加 液の色は消える.	臭素試液滴加 液の色は消える.	臭素試液滴加 液の色は消える.	陽性
カルシウムの確認	陽性	陽性	陽性	陽性
ソルビン酸の確認	塩酸酸性での沈殿物 融点 132-135℃	塩酸酸性での沈殿物 融点 132-135℃	—	塩酸酸性での沈殿物 融点 133-135℃
溶解性	設定しない	水にやや溶けやすい. エタノールにほとんど溶けな い.	—	—
純度試験				
フッ化物	Fとして10 μg/g以下 電極法	10mg/kg以下 硝酸トリウムを用いた発色法 もしくは電極法	—	10mg/kg 以下
鉛	2.0μg/g 以下	2mg/kg 以下	2mg/kg 以下	5mg/kg 以下
ヒ素	As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として4.0μg/g以下	—	—	Asとして3mg/kg 以下
アルデヒド	0.1%以下 (ホルムアルデヒドとして)	0.1%以下 (ホルムアルデヒドとして)	—	0.1%以下 (ホルムアルデヒドとして)
水銀	設定しない	—	—	1mg/kg 以下
重金属	設定しない	—	—	10mg/kg 以下 (鉛として)
遊離酸	設定しない	—	ソルビン酸として約1%以下	—
遊離アルカリ	設定しない	—	水酸化カルシウムとして 約0.5%以下	—
乾燥減量	1.0%以下 (105℃, 3 時間)	3%以下 (硫酸上, 減圧, 4時間)	1.0%以下 (105℃, 3 時間)	2.0%以下 (硫酸上, 減圧, 4 時間)
定量法	非水滴定	非水滴定	非水滴定	—

(参考)

これまでの経緯

平成19年3月19日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長あてに添加物の指定に係る食品健康影響評価について依頼
平成19年3月22日	第183回食品安全委員会（依頼事項説明）
平成20年5月26日	第58回食品安全委員会添加物専門調査会
平成20年6月17日	第59回食品安全委員会添加物専門調査会
平成20年8月29日	第61回食品安全委員会添加物専門調査会
平成20年9月25日 ～平成20年10月24日	第255回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会における国民からの意見聴取
平成20年11月13日	薬事・食品衛生審議会へ諮問
平成20年11月20日	第263回食品安全委員会（報告） 食品安全委員会より食品健康影響評価が通知
平成20年11月25日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会委員（平成20年11月現在）

※部会長

氏名	所属
石田 裕美	女子栄養大学教授
井手 速雄	東邦大学薬学部教授
井部 明広	東京都健康安全研究センター
北田 善三	畿央大学健康科学部教授
佐藤 恭子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長
棚元 憲一	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
長尾 美奈子※	慶應義塾大学薬学部客員教授
堀江 正一	埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長
米谷 民雄	静岡県立大学 食品栄養科学部 客員教授
山内 明子	日本生活協同組合連合会組織推進本部 本部長
山川 隆	東京大学大学院農学生命科学研究科准教授
山添 康	東北大学大学院薬学研究科教授
吉池 信男	青森県立保健大学健康科学部 栄養学科長 公衆栄養学教授
由田 克士	独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学プログラム国民健康・栄養調査プロジェクトリーダー

答申（案）

ソルビン酸カルシウムについては、食品添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。

なお、指定に当たっては、以下のとおり使用基準及び成分規格を設定することが適当である。

使用基準

(1)「添加物一般」を以下のように改正（下線部を追記）する。

1. (略)

2. 次の表の第1欄に掲げる添加物を含む第2欄に掲げる食品を、第3欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合は、それぞれ第1欄に掲げる添加物を第3欄に掲げる食品に使用するものと見なす

第1欄	第2欄	第3欄
亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウム(以下「亜硫酸塩等」という。)	甘納豆、えび、果実酒、乾燥果実(干しぶどうを除く。)、乾燥じゃがいも、かんぴょう、キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。)、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁、コンニャク粉、雑酒、ゼラチン、ディジョンマスタード、糖化用タピオカでんぷん、糖蜜、煮豆、水あめ及び冷凍生かに	第2欄に掲げる食品以外の食品
サッカリンナトリウム	フラワーペースト類(小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉又は果汁を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状にし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。)	菓子
ソルビン酸、ソルビン酸カリウム及び <u>ソルビン酸カルシウム</u>	みそ	みそ漬の漬物

すべての添加物	すべての食品	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）第 2 条に規定する乳及び乳製品（アイスクリーム類を除く。）
---------	--------	---

(2) 使用基準案

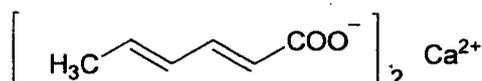
対象食品	最大使用量* (g/kg)	備考
チーズ <sup>1</sup>	3.0	1: プロピオン酸またはその塩類を併用する場合は、プロピオン酸としての使用量との合計量が 3.0g/kg 以下
うに 魚肉ねり製品 <sup>2</sup> 鯨肉製品 食肉製品	2.0	2: 魚肉すり身を除く
いかくん製品 たこくん製品	1.5	
あん類  菓子の製造に用いる果汁 ペースト <sup>3</sup> 及び果汁 <sup>4</sup>  漬け物 (かす漬、こうじ漬、塩漬、しょうゆ漬、みそ漬)  キャンデッドチェリー <sup>5</sup>  魚介乾製品 <sup>6</sup>  ジャム シロップ  たくあん漬 <sup>7</sup>	1.0	3: 果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状としたものをいう 4: 濃縮果汁を含む  5: 除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたもの 6: いかくん製品及びたこくん製品を除く  7: 生大根又は干し大根を塩漬けにし

<p>つくだ煮 煮豆 ニョッキ</p> <p>フラワーペースト類<sup>8</sup></p> <p>マーガリン<sup>9</sup></p> <p>みそ</p>		<p>た後、これを調味料、香辛料、色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし、一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く</p> <p>8：小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉、果汁、いも類、豆類又は野菜類を主要原料とし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものいう</p> <p>9：安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g/kg以下</p>
<p>ケチャップ 酢漬の漬物 スープ<sup>10</sup> たれ つゆ 干しすもも</p>	0.50	<p>10：ポタージュスープを除く</p>
<p>甘酒<sup>11</sup> 発酵乳<sup>12</sup></p>	0.30	<p>11：3倍以上に希釈して飲用に供するものに限る</p> <p>12：乳酸菌飲料の原料に供するものに限る</p>
<p>果実酒 雑酒</p>	0.20	
<p>乳酸菌飲料<sup>13</sup></p>	0.050	<p>13：殺菌したものを除く 乳酸菌飲料の原料に供するものにあつては、0.30g/kg以下</p>

\*ソルビン酸として

## 成分規格

### ソルビン酸カルシウム Calcium Sorbate



$\text{C}_{12}\text{H}_{14}\text{CaO}_4$

分子量 262.32

Monocalcium bis[(2*E*, 4*E*)-hexa-2, 4-dienoate] [7492-55-9]

含 量 本品を乾燥したものは、ソルビン酸カルシウム( $\text{C}_{12}\text{H}_{14}\text{CaO}_4$ ) 98.0~102.0%を含む。

性 状 本品は、白色の微細な結晶性粉末である。

確認試験 (1) 本品の水溶液(1→200) 2ml に臭素試液2滴を加えて振り混ぜるとき、液の色は直ちに消える。

(2) 本品の水溶液(1→200)は、カルシウム塩の反応を呈する。

(3) 本品の水溶液(1→200) 100ml に塩酸(1→4) 15ml を加えて、生じた沈殿を吸引ろ過し、水でよく洗い、デシケーター(減圧)で4時間乾燥するとき、その融点は、132~135°Cである。

純度試験 (1) フッ化物 Fとして 10 μg/g 以下

本品 1.00g を正確に量り、ビーカーに入れ、水 10ml を加えてしばらくかき混ぜる。その後、塩酸(1→20) 20ml を徐々に加えて溶かす。この液を加熱し、1分間沸騰させた後、ポリエチレン製ビーカーに移して直ちに氷冷する。これにエチレンジアミン四酢酸二ナトリウム溶液(1→40) 10ml 及びクエン酸ナトリウム溶液(1→4) 15ml を加えて混合する。塩酸(1→10) 又は水酸化ナトリウム溶液(2→5) で pH5.4~5.6 に調整する。この液を 100ml のメスフラスコに移し、水を加えて 100ml とする。この液約 50ml をポリエチレン製ビーカーにとり、検液とする。電位を比較電極及びフッ素イオン電極を接続した電位差計で測定するとき、検液の電位は、比較液の電位以上である。

比較液は、次により調製する。

あらかじめ 110°C で 2 時間乾燥したフッ化ナトリウム 2.210g を正確に量り、ポリエチレン製ビーカーに入れ、水 200ml を加えてかき混ぜながら溶かす。この液をメスフラスコに入れ、水を加えて 1,000ml とし、ポリエチレン製容器に入れ、比較原液とする。使用時に、比較原液 5ml を正確に量り、メスフラスコに入れ、水を加えて 1,000ml とする。この液 2ml を正確に量り、ポリエチレン製ビーカーに入れ、エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム溶液

(1→40) 10ml 及びクエン酸ナトリウム溶液(1→4) 15ml を加えて混合する。塩酸(1→10)又は水酸化ナトリウム溶液(4→10)で pH5.4~5.6 に調整する。この液を 100ml のメスフラスコに移し、水を加えて 100ml とする。この液約 50ml をポリエチレン製ビーカーにとり比較液とする。

(2) 鉛 Pbとして 2.0  $\mu\text{g/g}$  以下

本品 1.0g を量り、300ml のケルダールフラスコに入れ、硝酸 10ml 及び硫酸 5ml を加えて赤褐色の煙がほとんど発生しなくなるまで加熱する。冷後、硝酸 2ml を追加して濃厚な白煙が発生するまで加熱する。冷後、塩酸(1→2)10ml を加えて、10 分間煮沸し、冷後、試料液とする。試料液に、クエン酸水素二アンモニウム溶液(1→2)10ml を加える。チモールブルー試液を指示薬として、アンモニア水で弱アルカリ性とする。冷後、内容物を 200ml の分液漏斗に移し、ケルダールフラスコを水で洗い、洗液を分液漏斗に合わせ、約 100ml とする。ピロリジンジチオカルバミン酸アンモニウム溶液(3→100)5ml を加えて 5 分間放置し、酢酸ブチル 10ml を加えて 5 分間振とうした後、静置する。その後、酢酸ブチル層をとり、検液とする。別に、鉛標準原液 1ml を正確に量り、水を加えて正確に 100ml とする。この液 2ml を正確に量り、試料液と同様に操作し、比較液とする。検液及び比較液につき、鉛試験法第 1 法により試験を行う。

(3) ヒ素  $\text{As}_2\text{O}_3$  として 4.0  $\mu\text{g/g}$  以下(0.50g, 第 4 法, 装置 B)

(4) アルデヒド ホルムアルデヒドとして 0.1%以下

本品の水溶液(3→500)を塩酸(1→12)で pH4 に調整し、ろ過して、その 5ml を正確に量り、検液とする。別に、ホルムアルデヒド液 2.5ml を正確に量り、水を加えて正確に 1000ml とし、この液 3ml を正確に量り、水を加えて正確に 500ml とし、その 5ml を正確に量り、比較液とする。検液及び比較液にフクシン・亜硫酸水素ナトリウム試液 2.5 ml ずつを加え、15~30 分間放置するとき、検液の呈する色は、比較液の呈する色より濃くない。

乾燥減量 1.0%以下(105°C, 3時間)

定量法 本品を乾燥し、その約 0.25g を精密に量り、酢酸 35ml 及び無水酢酸 4ml を加え、45~50°C で加熱して溶かす。冷後、0.1mol/L 過塩素酸液で滴定する(指示薬 クリスタルバイオレット・酢酸溶液(1→100)2滴)。終点は、液の青色が緑色に変わるときとする。

0.1mol/L 過塩素酸液 1ml = 13.12mg  $\text{C}_{12}\text{H}_{14}$ ,  $\text{CaO}_4$

#### 試薬・試液

フクシン 光沢のある緑色の結晶性粉末または塊で、水またはエタノール(95)

に 溶けにくい。

乾燥減量 17.5~20.0%(1g, 105°C, 4時間)

強熱残分 0.1%以下(1g)

フクシン・亜硫酸水素ナトリウム試液 フクシン0.2gを量り、熱湯120mlを加えて溶かす。冷後、亜硫酸水素ナトリウム2g及び塩酸2mlを加え、更に水を加えて200mlとする。少なくとも1時間放置した後使用する。褐色瓶に入れ、冷所に保存する。