

平成 16 年 6 月 10 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 16 年 3 月 29 日厚生労働省発食安第 0329001 号をもって厚生労働大臣から諮問された 2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジンの食品添加物としての指定の可否について、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。

2-エチル-3, (5or6)-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

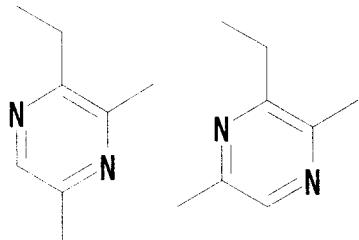
1. 品目名 : 2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジン

(2-ethyl-3, (5or6)-dimethylpyrazine)

別 名 : Mixture of 2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazine, and 2-Ethyl-3,6-dimethylpyrazine
[CAS 番号 : 55031-15-7]

2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジンは、2-エチル-3,5-ジメチルピラジン又
は2-エチル-3,6-ジメチルピラジンの混合物である。

2. 構造式、分子式及び分子量



分子式及び分子量 C₈H₁₂N₂ 136.20

3. 用途

香料

4. 概要及び諸外国での使用状況

2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジンは、アーモンド様の加熱香気を有する成分であり、食品中に天然に存在、または加熱により生成する。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、キャンディー、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するために添加されている。

5. 食品安全委員会における評価結果（案）

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 15 年 11 月 21 日付厚生労働省発食安第 11210003 号により食品安全委員会あて意見を求めた 2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジンに係る食品健康影響評価について、平成 16 年 5 月 27 日府食 591 号によって食品安全委員会から厚生労働大臣あて以下のとおり評価結果が通知されている。

食品安全委員会による評価結果（案）

6. 摂取量の推定

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 法に基づく、米国及び欧州における一人一日当りの推定摂取量は、それぞれ 9 μg 及び 44 μg 。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我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、我が国での本物質の推定摂取量は、おおよそ 9 μg から 44 μg の範囲にあると想定される。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 98 倍との報告もある。

7. 使用基準案

食品安全委員会において、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。

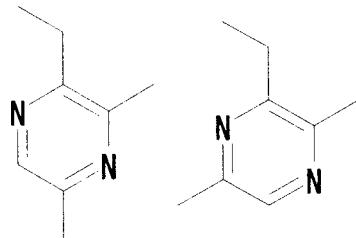
8. 成分規格案

一般試験法の 16. 香料試験法に、9. 香料化合物のガスクロマトグラフ法を追加し、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 のとおり。)

(別紙1)

2-エチル-3,(5or6)-ジメチルピラジン

2-Ethyl-3,(5or6)-dimethylpyrazine



C₈H₁₂N₂

分子量 136.20

Mixture of 2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazine and 2-Ethyl-3,6-dimethylpyrazine
[55031-15-7]

含 量 本品は、2-エチル-3,5-ジメチルピラジン及び2-エチル-3,6-ジメチルピラジン (C₈H₁₂N₂) 合わせて95.0%以上を含む。

性 状 本品は、無色～淡黄色の、透明な液体で、特有なにおいがある。

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 $n_{D^{20}} = 1.496 \sim 1.506$

(2) 比重 0.950～0.980

定量法

香料試験法のガスクロマトグラフ法の第1法 操作条件(1)により定量する。

(別紙2)

2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジン規格設定の根拠

含量

JECFA、FCC での規格はいずれも 2-エチル-3,5-ジメチルピラジン及び 2-エチル-3,6-ジメチルピラジン合わせて 95.0%以上としている。また、米国での流通品の規格も同様のことから、本規格案も「2-エチル-3,5-ジメチルピラジン及び 2-エチル-3,6-ジメチルピラジン合わせて 95.0%以上」とした。

性状

JECFA、FCC いずれも「無色～淡黄色液体」としていること、また米国での市場流通品も同様であることから、本規格案も「無色～淡黄色液体」とした。

確認試験

JECFA、FCC いずれも確認試験を IR としていることから、本規格も IR による確認法とした。

純度試験

(1) 屈折率

JECFA は 1.496～1.506(20°C)、FCC では 1.500～1.503(20°C)を規格として設定している。本規格案では FCC 規格範囲を満たし且つ国際的流通品に対応できるよう、JECFA 規格「1.496～1.506(20°C)」とした。

(2) 比重

JECFA 規格では 0.950～0.980 と記され、測定温度は未記載である。(特に規定が無い場合は 25°C) 一方、FCC は JECFA と同じ規格値 0.950～0.980 であるが測定温度は 20°Cと明記してある。更に製造販売元である「シグマーアルドリッヂ日本株」の規格書でも 0.950～0.980/20°Cとなっている。これらのことから、本規格は FCC 規格で明記されている「0.950～0.980 (20°C)」とした。

定量法

第七版食品添加物公定書における香料試験法の含量測定法ではピラジン類の含量を測定することはできない。

JECFA、FCC の規格ではいずれも GC 試験法により含量測定を行っており、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、実務的には測定機器を含めた測定環境に問題が無いことなどから本規格案を GC 法とした。

香料試験法としての GC 法は、①香料成分が常温で揮発する成分であり、化学的性質が特異であること、②JECFA、FCC においても香料の GC 法として別に試験法が設定されていることから、一般試験法の 7 のガスクロマトグラフ法を基にして、新たに香料試験法の中に、香料化合物のガスクロマトグラフ法を設定することとした。

即ち、香料試験法としてのガスクロマトグラフ法は、保存により不揮発成分等を生成せず、すべての成分がクロマトグラム上で分離することが明らかな香料化合物に用いる面積百分率法（第 1 法）と、保存により不揮発成分等が生成し、クロマトグラム上に分離しない成分を含有する香料化合物に用いる内標準法（第 2 法）からなる。また、それぞれの方法には香料化合物の沸点 150°C を境にして、150°C 以上の香料化合物に適用する操作条件（1）と、150°C 以下の香料化合物に適用する操作条件（2）を規定することにより、GC 測定可能な全ての香料化合物に対応できるようにした。

2-エチル-3,(5or6)-ジメチルピラジンは、香料試験法のクロマトグラフ法の第 1 法 操作条件（1）により定量する。

沸点

規格項目「沸点」は設定しない。

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をして得るため、ある一定の範囲の沸点溜分を得たものである。香料化合物の不純物は一般に、官能試験及び GC にて検査を行い、沸点で不純物を検査することは行わないのと、定量法を GC 法とすることをもって、規格には「沸点」は設定しないこととした。

(参考)

これまでの経緯

平成 15 年 11 月 21 日	厚生労働大臣から食品安全委員会会長あてに食品添加物指定に係る食品健康影響評価について依頼
平成 15 年 11 月 27 日	第 21 回食品安全委員会（依頼事項説明）
平成 16 年 3 月 3 日	第 5 回食品安全委員会添加物専門調査会
平成 16 年 4 月 1 日	第 39 回食品安全委員会（報告）
～平成 16 年 4 月 28 日	食品安全委員会において国民からの意見聴取開始
平成 16 年 4 月 8 日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会
平成 16 年 5 月 10 日～	国民からの意見聴取
平成 16 年 6 月 10 日	
平成 16 年 5 月 10 日～	世界貿易機関協定に基づく WTO 通報 (意見提出期限：平成 16 年 7 月 26 日)
平成 16 年 5 月 27 日	食品安全委員会より食品健康影響評価結果が通知

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会

[委員]

小沢 理恵子	日本生活協同組合連合会くらしと商品研究室長
工藤 一郎	昭和大学薬学部教授
鈴木 久乃	日本栄養士会会长
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	共立薬科大学客員教授
中澤 裕之	星薬科大学薬品分析化学教室教授
成田 弘子	日本大学短期大学部非常勤講師
西島 基弘	実践女子大学生活科学部食品衛生学研究室教授
米谷 民雄	国立医薬品食品衛生研究所食品部長
山川 隆	東京大学大学院農学生命科学研究科助教授
山添 康	東北大学大学院薬学研究科教授
吉池 信男	独立行政法人国立健康・栄養研究所 健康・栄養調査研究部長
四方田千佳子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室長

(○：部会長)