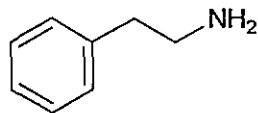


フェネチルアミンの食品添加物の指定に関する部会報告書(案)

1. 品目名：フェネチルアミン
Phenethylamine, 2-Phenylethylamine,
[CAS 番号：64-04-0]

2. 構造式、分子式及び分子量
構造式：



分子式及び分子量：
C₈H₁₁N 121.18

3. 用途
香料

4. 概要及び諸外国での使用状況

フェネチルアミンは、チーズ、魚の加工品、ワイン、キャベツ、ココア、ビール等の食品中に存在する成分である。欧米では、焼菓子、ゼラチン・プリン類、肉製品、ソフト・キャンディー類、冷凍乳製品類、清涼飲料など様々な加工食品において香りの再現、風味の向上等の目的で添加されている。

5. 食品安全委員会における評価結果

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 21 年 11 月 5 日付け厚生労働省発食安 1105 第 1 号により食品安全委員会あて意見を求めたフェネチルアミンに係る食品健康影響評価については、平成 21 年 11 月 17 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（案）が平成 21 年 11 月 26 日付けで公表されている。

評価結果：フェネチルアミンは、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 年の米国における一人一日あたりの推定摂取量は、0.05 μg である。なお、欧州における年間使用量は報告されていない。正確には、指定後の追跡調査による確認が必要と考えられるが、既に指定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、我が国の本物質の推定摂取量は、およそ 0.05 μg 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 58,000 倍であると報告されている。

7. 新規指定について

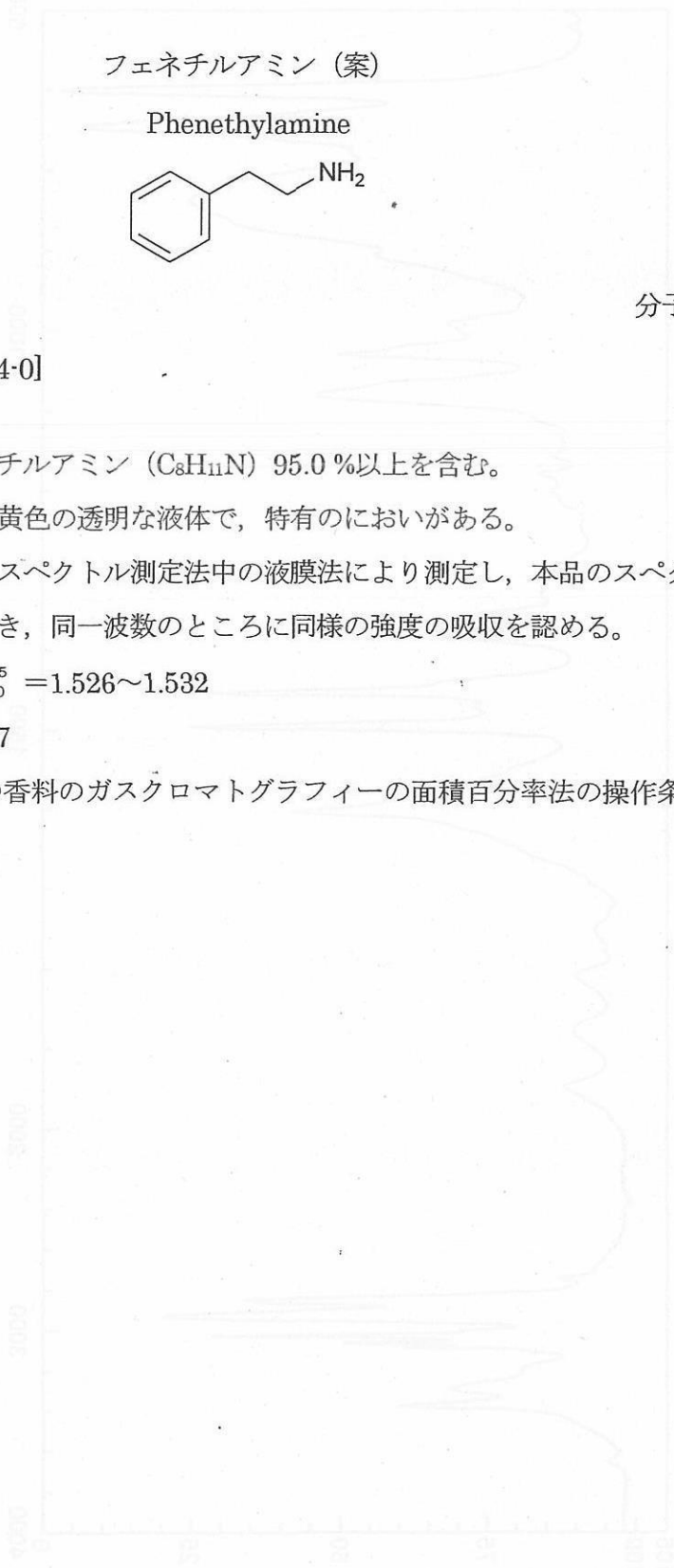
フェネチルアミンを食品衛生法第 10 条の規定に基づく添加物として指定することは差し支えない。ただし、同法第 11 条第 1 項の規定に基づき、次のとおり使用基準と成分規格を定めることが適当である。

(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。

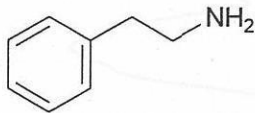
(成分規格案)

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。)



フェネチルアミン (案)

Phenethylamine



$C_8H_{11}N$

分子量 121.18

2-Phenylethylamine [64-04-0]

含 量 本品は、フェネチルアミン ($C_8H_{11}N$) 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 $n_D^{25} = 1.526 \sim 1.532$

(2) 比重 0.961～0.967

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。