

<参照>

- 1 RIFM (Research Institute for Fragrance Materials, Inc.)-FEMA (Flavor and Extract Manufacturers' Association) database (website accessed in Oct. 2009) (未公表)
- 2 Nijssen LM, van Ingen-Visscher CA and Donders JJH (ed.), VCF volatile compounds in food, database version 11.1.1, TNO (Nederlandse Organisatie voor Toegepast Naturwetenschappelijk Onderzoek), the Netherlands (website accessed in Oct. 2009) (未公表)
- 3 香料安全性評価法検討会：国際的に汎用されている香料の安全性評価の方法について（最終報告・再訂正版）、（平成 15 年 11 月 4 日）
- 4 (株)三菱化学安全科学研究所：フェネチルアミンのラットによる 90 日間反復経口投与毒性試験（厚生労働省委託試験）。2006
- 5 被験物質フェネチルアミンの確認結果（要請者作成資料）
- 6 (財)食品農医薬品安全性評価センター：フェネチルアミンの細菌を用いる復帰突然変異試験（厚生労働省委託試験）。2006
- 7 (財)食品農医薬品安全性評価センター：フェネチルアミンのほ乳類培養細胞を用いる染色体異常試験（厚生労働省委託試験）。2006
- 8 (財)食品農医薬品安全性評価センター：フェネチルアミンのマウスを用いる小核試験（厚生労働省委託試験）。2007
- 9 WHO: Food Additives Series 56, safety evaluation of certain food additives, aliphatic and aromatic amines and amides (report of 65th JECFA meeting (2006))
参考: <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v56je13.pdf>
- 10 新村嘉也（日本香料工業会）：平成 14 年度厚生労働科学研究「食品用香料及び天然添加物の化学的安全性確保に関する研究（日本における食品香料化合物の使用量実態調査）」報告書
- 11 Stofberg J and Grundschober F: Consumption ratio and food predominance of flavoring materials. *Perfumer & Flavorist* 1987; 12(4): 27-56
- 12 フェネチルアミンの構造クラス（要請者作成資料）