

# 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検討結果概要について

平成17年2月24日  
厚生労働省医薬食品局  
食品安全部基準審査課

厚生労働大臣より薬事・食品衛生審議会に諮問されたヒドロキシプロピルセルロース、アミルアルコール、イソアミルアルコール及び2, 3, 5, -トリメチルピラジンの食品添加物としての指定について、本日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会で検討され、同部会の報告がとりまとめられた。

報告の概要及び今後のスケジュールは次のとおりである。

## 1. 部会報告の概要

### (1) ヒドロキシプロピルセルロースの新規指定の可否について

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項の規定に基づき成分規格を定めることが適当である。

### (2) アミルアルコール、イソアミルアルコール及び2, 3, 5, -トリメチルピラジンの新規指定の可否について

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項の規定に基づき使用基準として香料に限るとともに、成分規格を定めることが適当である。

## 2. 今後のスケジュール

- (1) 食品輸入円滑化推進会議における説明（在京大使館等への説明）
- (2) パブリックコメント、WTO通報
- (3) 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会での審議、答申
- (4) 省令等の改正（平成17年夏を目途）

(参考資料)

\* ヒドロキシプロピルセルロース

ヒドロキシプロピルセルロース (HPC) は天然に広く存在するセルロース (パルプ) を原料とし、これを水酸化ナトリウムで処理した後、プロピレンオキサイド等のエーテル化剤と反応して得られる非イオン性の水溶性セルロースエーテルである。

欧米では、食品添加物として乳化剤、フィルム形成剤、安定剤等として使用されている。

我が国においては、医薬品分野の公定書である日本薬局方に記載されており、錠剤・顆粒剤の滑沢剤、コーティング剤、崩壊剤、結合剤、シロップの懸濁・安定化剤等として使用されている。

\* アミルアルコール

フルーツ様の香気を有し、果実等の香気成分として食品に天然に含まれている成分である。欧米では、清涼飲料、キャンディー等、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。

\* イソアミルアルコール

ラム酒若しくはウイスキー様の香気を有し、果実、野菜、酒類、乳製品等の香気成分として食品に天然に含まれている成分である。欧米では、清涼飲料、キャンディー等、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。

\* 2, 3, 5-トリメチルピラジン

ローストナッツ様の加熱香気を有する食品に天然に含まれている成分である。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、肉製品等、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。