

# JECFA 規格と我が国における食品香料化合物実測値の調査研究 (第 1 報)

(2018 年 3 月 28 日受付)

(2018 年 11 月 28 日受理)

彌勒地義治<sup>a)</sup>、齊藤憲二<sup>a)</sup>、岸本一宏<sup>a)</sup>、高木成典<sup>a)</sup>、土屋一行<sup>a)</sup>、鈴木紀生<sup>a)</sup>、満月眞寿<sup>a)</sup>、和田善行<sup>a)</sup>、渡邊武俊<sup>a)</sup>、阿部国広<sup>a)</sup>、佐野恵右<sup>a)</sup>、笠原陽子<sup>a)</sup>、東仲隆治<sup>a)</sup>、久能 靖<sup>a)</sup>、佐藤恭子<sup>b)</sup>

a) 日本香料工業会

b) 国立医薬品食品衛生研究所

## Study on JECFA specifications and measured values of flavoring substances in Japan (1st report)

(Received March 28, 2018)

(Accepted November 28, 2018)

Yoshiharu Mirokuji<sup>a)</sup>, Kenji Saito<sup>a)</sup>, Kazuhiro Kishimoto<sup>a)</sup>, Masanori Takaki<sup>a)</sup>, Kazuyuki Tsuchiya<sup>a)</sup>, Norio Suzuki<sup>a)</sup>, Makoto Mangetsu<sup>a)</sup>, Yoshiyuki Wada<sup>a)</sup>, Taketoshi Watanabe<sup>a)</sup>, Kunihiro Abe<sup>a)</sup>, Keisuke Sano<sup>a)</sup>, Yoko Kasahara<sup>a)</sup>, Ryuji Higashinaka<sup>a)</sup>, Yasushi Kunou<sup>a)</sup>, Kyoko Sato<sup>b)</sup>

a) Japan Flavor and Fragrance Materials Association

b) National Institute of Health Sciences

### Abstract

The survey of the contents and properties of food flavoring substances to verify JECFA specifications was conducted. Two hundred food flavoring substances which had no official specifications in Japan and had measured data of 3 or more lots in commerce were selected from the survey in descending order of its use volume in 2010 in Japan. The JECFA's specification values, ie. the content (Assay min %), acid value, melting point, congealing point, refractive index, or the specific gravity of these flavoring substances were compared with the corresponding measured values of the products in commerce. The results revealed that 69 flavoring substances are not in line with the JECFA specifications regarding one or more specific items. In addition, forty substances have some inappropriate specifications that the measured value is specified at the upper or the lower limit of the specifications, or the specifications of the melting points in terms of the property of the substances are selected under the room temperature. We made the guidelines to set the specifications and drafted specifications based on the established guideline and the measured values for the 109 substances. We concluded that the established draft of specifications appropriately enables to control the quality of flavoring substances based on the actual condition.

**Keywords :** JECFA 規格、食品香料化合物、実測値

JECFA specification, flavoring substance, measured value

## I はじめに

食品のおいしさには味と香りが一体となって関与しており、食品香料は食品においしさを付与するために欠かせないものとなっている。我が国では、食品香料を「食品の製造または加工の工程で、香気を付与または増強するために添加される添加物及びその製剤」と定義している。通常、食品香料は複数の食品香料化合物、天然香料、希釈用等の目的で配合

される副剤の混合物であり、その中でも食品香料化合物は重要な成分である。食品香料化合物は、厚生労働大臣の指定を受けた食品添加物(指定添加物)であるが、品目毎に指定されている香料(個別指定香料)と、類又は誘導体として指定されている 18 項目の香料に分かれている。食品香料化合物は現在、国際的に約 3,000 品目が使用され、平成 24 年の調査では、我が国ではこのうちの約 2,000 品目が使用されていたことが確認されている<sup>1)</sup>。