

# Furan

Nicht zu verwechseln mit den kurz als „[Furane](#)“ bezeichneten Dibenzofuranen – ist eine farblose, leicht flüchtige Flüssigkeit, die sich im Tierversuch als Krebs erregend und Erbgut schädigend erwiesen hat.

Furan entsteht durch die Zubereitung von Speisen und Getränken, Einzelheiten über die Bildung im Lebensmittel sind jedoch derzeit noch nicht geklärt. Bisher wurde es sowohl nach dem Kochen als auch nach dem Braten, Backen und Rösten in einer großen Zahl unterschiedlicher Lebensmittel (u. a. in Gemüse- und Fleischkonserven, Gläschnahrung, Kaffee und Brot) nachgewiesen.

Einen Schwellenwert, bei dem ein Gesundheitsrisiko ausgeschlossen werden kann, gibt es nach heutigem wissenschaftlichen Kenntnisstand für Furan nicht.

Derzeit bemüht sich das BfR um die Entwicklung einer sicheren und zuverlässigen Analysenmethode, um die Belastung von Lebensmitteln zu messen.