

Verkohlt statt kross: Warum falsches Rösten riskant ist

Hitzebedingte Kontaminanten sind Schwerpunkt im aktuellen BfRWissenschaftsmagazin BfR2GO

Werden rohe, unverarbeitete Lebensmittel oder Zutaten erhitzt, verändern sich ihre Inhaltsstoffe. Sie werden bekömmlicher und schmecken besser. Doch in Pfanne, Fritteuse und Backofen entstehen auch unerwünschte Verbindungen: erhitzungsbedingte Kontaminanten. Die bekanntesten – Acrylamid, Furan, Monochlorpropandiol und Glycidol – werden im aktuellen Wissenschaftsmagazin des Bundesinstituts für Risikobewertung BfR2GO vorgestellt. „Einige Stoffe, die beim Erhitzen entstehen, wirken in Studien krebserzeugend oder verändern das Erbgut“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Ihre Aufnahme über Lebensmittel sollte daher begrenzt sein.“ Verschiedene Forschungsprojekte am BfR untersuchen die Aufnahme der Stoffe im Körper und Mechanismen einer möglichen gesundheitsschädlichen Wirkung. Die aktuelle Ausgabe von BfR2GO widmet sich dieser Aktivitäten zu gesundheitlichen Risiken durch erhitzungsbedingte Kontaminanten. BfR2GO gibt zudem Hinweise, was Verbraucherinnen und Verbraucher beim Rösten, Braten und Erwärmen beachten sollten.

BfR2GO 2/2018: www.bfr.bund.de/cm/350/bfr-2-go-ausgabe-2-2018.pdf

Eine wichtige Aufgabe des BfR ist es, die Öffentlichkeit über mögliche Risiken gesundheitlicher Art zu informieren. BfR2GO liefert zweimal im Jahr, kompakt und bis zum Rand gefüllt mit Wissen, aktuelle und fundierte Informationen über die Forschung, Bewertung und Kommunikation möglicher gesundheitlicher Risiken von Lebens- und Futtermitteln, Chemikalien und Verbraucherprodukten. In jeder Ausgabe von BfR2GO wird ein aktuelles Thema aus dem Arbeitsbereich des BfR schwerpunktmäßig vorgestellt. In der aktuellen Ausgabe sind es die Risiken von Kontaminanten, die beim Erhitzen von Lebensmitteln oder Rohstoffen entstehen. Daneben finden sich Berichte, Interviews und Meldungen aus sämtlichen Arbeitsgebieten des BfR.

Weitere Themen dieser Ausgabe sind: Risikowahrnehmung von Tattoos, Koffein in Lebensmitteln, Kontaktstrukturen von Schweinen im Stall, Mineralöle in Kosmetika, hochauflösende Mikroskope, die Tierversuche einsparen helfen, sowie Interviews mit Verhaltensforscher Michael Siegrist und mit dem geschäftsführenden Direktor der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA, Bernhard Url.

Das Wissenschaftsmagazin BfR2GO erscheint zweimal im Jahr in deutscher und englischer Sprache und wird auf der BfR-Website unter www.bfr.bund.de/de/publikation/wissenschaftsmagazin-201894.html veröffentlicht. Dort kann es kostenlos heruntergeladen oder direkt bestellt werden. Interessenten können sich per E-Mail für ein kostenloses Abonnement des Magazins vormerken lassen.

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit

seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10
10609 Berlin

Presserechtlich verantwortlich:

Dr. Suzan Fiack

Tel. +49 30 18412-4302

Fax +49 30 18412-4970

pressestelle@bfr.bund.de

www.bfr.bund.de