



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT 2018

Projektnummer 3391

Furan i fødevarer

BAGGRUND OG FORMÅL

Furan dannes i forbindelse med varmebehandling af fødevarer herunder babymad på glas og i dåse, foliepakning samt varmebehandlede supper og ristet kaffe. I Kommissionens henstilling nr. 2007/196 opfordres EU medlemslandene til at overvåge indholdet af furan i fødevarer.

Projektet skal vise, hvor niveauerne for furan i babymad ligger, samt fastslå om fødevarerne overholder de aktionsværdier, der foreligger. Vejledende aktionsværdier fremgår af tabel 1.

Tabel 1 Vejledende aktionsværdier for furan i fødevarer.

		Aktionsværdi i mikrogram/kg ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
Babymad		50
Kaffe	Instant	850
	Bønner	4500
Øvrige		100

METODE OG RESULTATER

I foreliggende projekt er der udtaget og analyseret 14 prøver babymad på glas, folie tube-pakninger, flydende og pulver-moder-mælkserstatninger for furan, 2-methylfuran og 3-methylfuran.

Alle prøver er analyseret på Fødevarestyrelsens kemiske laboratorium i Aarhus ved anvendelse af headspace gaskromatografi med massespektrometrisk detektion (HS-GC-MS).

Der er fundet overskridelser af den vejledende aktionsgrænse på 50 μg furan/kg i 5 prøver babymad, færdigretter. Der er fundet mellem 63-91 μg /kg. Indholdene af 2-methylfuran <8 $\mu\text{g}/\text{kg}$, mens indholdene af 3-methylfuran i de 5 prøver <5 $\mu\text{g}/\text{kg}$.

Detektionsgrænsen for analysemetoden er 2 µ/kg for furan, 2-methylfuran og 3-methylfuran i babymad.

Produkttype	Antal prøver	Furan (mikrogram/kg)	2-methylfuran (mikrogram/kg)	3-methylfuran (mikrogram/kg)
Modermælkserstatning og mælkepulver	3	<2-2,1	<2	<2
Baby middagsretter	11	42-91	4-8	<2-8

KONKLUSION OG VURDERING

I foreliggende projekt er der udtaget og analyseret 14 prøver babymad. Det højeste indhold af furan er fundet i babymad, færdigretter, hvor 5 prøver overstiger den vejledende aktionsværdi på 50 µg furan/kg og hvor summen af indholdet af 2- og 3-methylfuran er 7-12 µg/kg. De 5 høje værdier for furan fordeler sig på 4 tubepakninger og 1 glaskonserver af færdigretter. Disse resultater er meddelt fødevareafdelingerne.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen: Dorthe Licht Cederberg, DLI@fvst.dk

Fødevarestyrelsens laboratorium: Aase Mikkelsen, aaag@fvst.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord