

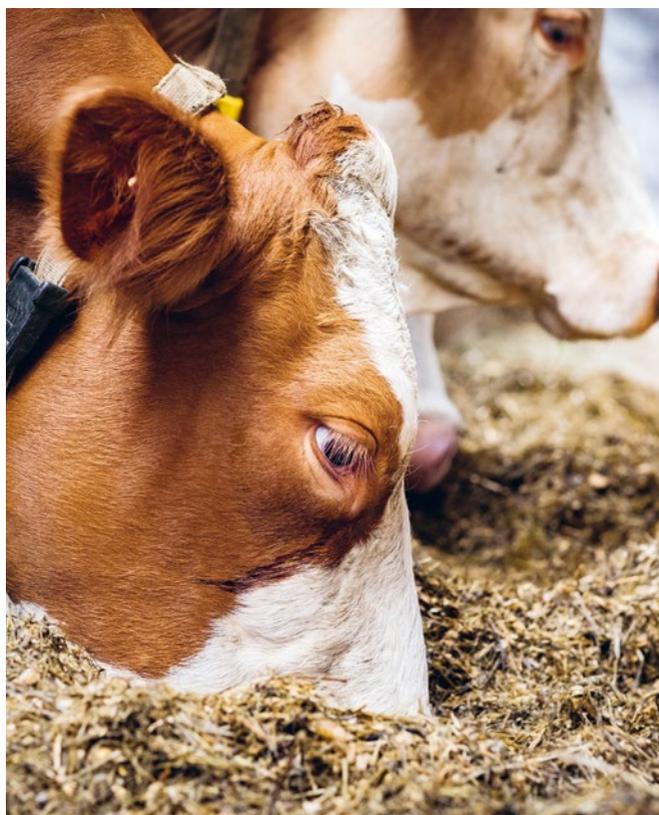
BITTERER BEIGESCHMACK

Als Futtermittel sind heimische, eiweißreiche Süßlupinen eine beliebte Alternative zu importierter Soja. Im Vergleich zu Bitterlupinen weisen Süßlupinen geringere Gehalte an giftigen Bitterstoffen auf, die die Gesundheit und Leistung von Tieren beeinträchtigen können. Analysen von Forschenden am BfR zeigen jedoch, dass auch Süßlupinen höhere Gehalte dieser Chinolizidinalkaloide (Englisch: quinolizidine alkaloides, QA) besitzen können. Zudem wurde in Fütterungsversuchen nachgewiesen, dass QA in die Milch von Kühen übergehen. Der Verzehr tierischer Produkte könnte somit auch gesundheitliche Risiken für den Menschen bergen. Daher sind weitere Untersuchungen zu QA in Süßlupinen geplant, um deren Eignung als Futtermittel für Nutztiere besser bewerten zu können.

[Mehr erfahren](#)



BfR-Mitteilung
 „Alkaloide aus Süßlupinen gehen in geringer Menge bei Verfütterung an Kühe in die Milch über“
 (pdf)



© photalo / adobestock



© SIV Stock Studio / adobestock

0,001 Millimeter-Promi

93 % der Menschen in Deutschland kennen Mikroplastik. Diese winzigen Kunststoffpartikel mit einer Größe von 0,001 bis 5 Millimetern sind ein wiederkehrendes Medienthema. Das BfR forscht seit zehn Jahren dazu. Nach derzeitigem Wissen sind von diesen Plastikteilchen in Lebensmitteln keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen zu erwarten. Wie sie über den Darm in den Körper aufgenommen werden, ist aber noch nicht umfassend geklärt. Dazu gibt es noch zu wenige Human- und Tierdaten. Für den Nachweis im Menschen oder Lebensmittel fehlten zudem verlässliche Analysemethoden. Mikroplastik in Gemüse oder Innereien nachzuweisen, ist beispielsweise schwieriger als in Wasser oder Honig. Die Analytik entwickelt sich jedoch derzeit stark weiter.

[Mehr erfahren](#)



BfR-Informationen
 „Mikroplastik“

Laufende Ermittlungen

Am BfR werden standardisierte Messverfahren entwickelt, um Chlorparaffine in Lebens- und Futtermitteln aufzuspüren. Die Stoffe werden beispielsweise als Weichmacher in Kunststoffen verwendet, in Textilien, Farben sowie als Flammschutz- oder Schmiermittel. Das Problem: Sie können auch in die Umwelt gelangen. Da sie schwer abbaubar sind, reichern sie sich in der Nahrungskette an und landen so unter Umständen auch bei uns auf dem Teller. Dabei ist bekannt: Chlorparaffine können unter anderem Schilddrüse und Niere schädigen. Der Einsatz bestimmter Chlorparaffine ist mittlerweile verboten. Bisher ist die genaue Bestimmung im Labor schwierig, denn Chlorparaffine bestehen aus vielen unterschiedlichen Einzelsubstanzen, die sich chemisch nur minimal unterscheiden.



Idealisierte Natur

Pflanzen produzieren Substanzen als Schutz gegen Fraßfeinde und Mikroorganismen. Einige davon können für uns Menschen giftig sein. Ein bekanntes Beispiel ist Solanin in Kartoffeln – grüne oder stark keimende Stellen enthalten viel davon. Beunruhigt über natürlich vorkommende, pflanzliche Giftstoffe sind jedoch nur etwas mehr als ein Viertel der Bevölkerung, wie eine repräsentative Umfrage des BfR ergibt. Ein möglicher Grund: Vielen Befragten sind die Substanzen gar nicht bekannt. Hinzu kommt: Gegenüber synthetischen Stoffen gibt es meist eine höhere Risikowahrnehmung, während natürlichen Giften in Lebensmitteln oft weniger Bedenken entgegengebracht werden.

➔ Mehr erfahren



BfR-Verbrauchermonitor Spezial
„Natürlich vorkommende, pflanzliche Giftstoffe“
(pdf)



© freepik

➔ Mehr erfahren



BfR-Stellungnahme
Hexahydrocannabinol (HHC)
in Lebensmitteln“ (pdf)

Fruchtgummis mit HHC Vergiftungen möglich

Hexahydrocannabinol (HHC) wirkt ähnlich wie sein bekannterer Verwandter THC (Tetrahydrocannabinol), das wichtigste psychoaktive Cannabinoid der Hanfpflanze. Anders als THC fällt HHC bisher nicht unter das Betäubungsmittelgesetz oder das Neue-psychoaktive-Stoffe-Gesetz und wird teils als „legale“ Alternative verkauft, auch wenn es erhebliche rechtliche Bedenken gibt. Der Stoff wird zum Beispiel in Liquids für E-Zigaretten oder in Ölen eingesetzt. Es gibt auch Produkte mit HHC, die Süßigkeiten wie Weingummis ähneln. Besonders gefährlich ist das für Kinder: Sie könnten sich beim Naschen der vermeintlichen Leckereien versehentlich schwer vergiften, entsprechende Fälle sind auch in Deutschland dokumentiert. Wissenschaftliche Untersuchungen zu den allgemeinen gesundheitlichen Risiken von HHC fehlen momentan weitgehend.