



2-Furfurylthiol, das auch als 2-Furanmethanthiol, Furfurylmercaptan und unter vielen anderen Namen bekannt ist, ist eine ölige organische Flüssigkeit, die vor allem als Hauptgeruchskomponente beim Rösten und Brühen von Kaffee bekannt ist.

In den späten 1920er Jahren wurden in einer Reihe von Patenten, vor allem von dem bekannten organischen Chemiker Hermann Staudinger an der Universität Freiburg (Deutschland), Synthesen von 2-Furfurylthiol beschrieben. In einem kanadischen Patent von 1928 behandelten Staudinger und sein Miterfinder Thadeus Reichstein Furfural mit Ammoniumhydrogensulfid ( $\text{NH}_4\text{HS}$ ), um Bis(furylmethyl)disulfid herzustellen, das sie dann zum Thiol reduzierten. In einem Schweizer Patent aus demselben Jahr nannten diese Erfinder Natriumsulfid und elementares Zink, Aluminium und Natrium als nützliche Reduktionsmittel.

In einem 1955 in der Zeitschrift *Organic Syntheses* erschienenen Artikel beschrieb Helmer Kofod von der Dänischen Pharmazeutischen Hochschule (Kopenhagen) die Synthese von 2-Furfurylthiol durch die säurekatalysierte Reaktion von Furfurylalkohol und Thioharnstoff zur Herstellung eines Isothiouronium-Zwischenprodukts, das bei der Hydrolyse mit einer Base das freie Thiol freisetzt.

Im Jahr 1944 waren José Giral und Aureliano García Fernández von der Universität Nuevo León (Monterrey, Mexiko) wahrscheinlich die ersten, die 2-Furfurylthiol mit Kaffee Aroma in Verbindung brachten. Sechs Jahre später veröffentlichten Staudinger und Reichstein zusammen mit Staudingers Sohn Hansjürgen eine Übersicht über Patente, die die Verwendung des Thiols als Kaffee-Aromastoff abdeckten.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen beschreibt 2-Furfurylthiol wie folgt: "farblose ölige Flüssigkeit; extrem starker und diffuser Geruch, der bei Verdünnung angenehm, kaffeeähnlich, karamellig-verbrannt, süß wird". Mit anderen Worten, die scheinbar unangenehme Verbindung, die in der Gefahrentabelle beschrieben wird, wird in kleinen Mengen angenehm.