

## Rökarom

Rökning har under lång tid varit en bra sätt att konservera sin mat. Men sedan konserveringsmedel, vakuumpförpackning, kylskåp och frysboxar blivit allt vanligare, har rökning mer använts för smaksättning.

Tyvärr struntar en del företag fullständigt i konsumenternas hälsa och experimenterar, för att kunna tjäna någon krona extra, med kemiska tillsatser i form av smakförstärkare, färgämnen och aromer.

På senare tid har dock smakförstärkaren natriumglutamat och en del andra tillsatser som t.ex. tveksamma färgämnen minskat i maten. Tyvärr är det tvärt om med tillsatsen rökaromer. Allt fler företag slutar med traditionell rökning och istället penslas eller sprutas aromämnet över maten som de sedan påstår ska ge samma smak. Nu var kanske inte rökningen enbart till för att ge smak, utan de flesta farliga bakterier som kan orsaka matförgiftning och andra allvarliga sjukdomar dödades vid rökningen. Detta löser företagen lätt genom att spruta in ökad mängd av det bakteriedödande och mycket cancerogena ämnet natriumnitrit E250 i maten.

Om en matvara som behandlats med E250 röks, så minskar mängden natriumnitrit i slutprodukten på grund av rökningprocessen med ca. 40%, vilket betyder att varan blir nyttigare för oss. Men om man tillsätter rökarom, behövs både mer konserveringsmedel och bakteriedödande medel vilket istället försämrar både smak och kvalitet och dessutom gör varan tveksam att äta. Amerikansk forskning har visat att gravida som äter mat med natriumnitrit E250 tre till fyra gånger i veckan ökar risken att barnet ska födas med fosterskador.

### **Vi i Sverige är bäst i världen!**

Det finns inget land som slår oss när det gäller rökarom. Vi äter mest produkter med rökarom per person och år i hela världen. Faktiskt är det så att vi får i oss över dubbelt så mycket rökaromer per år än vad genomsnittet är i Europa. Tyskland kommer på andra plats. USA brukar normalt slå oss när det gäller både skräpmat och produkter med mycket tillsatser, men när det gäller olämpligheten med rökarom har budskapet nått ut bra i de flesta länder. Det är bara vårt Livsmedelverk som har missat detta. I och för sig är det den enda arom som måste specificeras i innehållsförteckningen som rökarom, alla andra räcker om man skriver arom. Betyder detta att de vet att rökarom är tveksam/farlig, men att de håller företagen om ryggen som använder ämnet?

## **Det finns flera sorters rökaromer på marknaden**

Vilken rökarom man använder beror helt på vilken produkt man vill smaksätta. Whiskey smaksätts ofta med rökarom från ek, medan bacon smaksätts med betydligt mildare arom. Detta betyder inte att den sistnämnda är mindre tveksam utan det är ofta temperaturer och efterbehandling som avgör vilka ämnen och hur mycket polyaromatiska kolväten det finns i aromen.

Trots att rökaromer funnits på marknaden sedan i början av 1960-tal har EU först nu inlett en översyn av deras hälsoeffekter. Hittills har fyra produkter granskats och av dessa har tre fått underkänt.

*Zesti smoke code 10* marknadsförts av Mastertaste som ingår i amerikanska Kerry Group.

*Scansmoke PB1110* tillverkas av danska Brøste som ingår i den globala kemikoncernen Azelis.

*Unismoke* marknadsförs av Unilever.

Dessa tre är bara begränsade men har inte tagits bort helt från marknaden.

Den som godkänts heter *Smoke Concentrate 809045* från Symrise. Skillnaden mellan denna och de tre tidigare är tyvärr inte så stor, dessutom finns det fler rökaromer som inte undersökts och som används fritt än så länge. Däremot har inga studier gjorts när det gäller långsiktiga hälsoeffekter. Forskarna har inte heller tagit reda på om rökaromen kan skada reproduktion och fosters utveckling. Man vet att råttor blir sjuka om de får i sig höga doser.

Ulla Beckman-Sundh, toxikolog på Livsmedelsverket, menar att det inte finns någon omedelbar anledning till oro.

– För de allra flesta konsumenter ligger konsumtionen inom en acceptabel nivå, men säkerhetsmarginalen har krympt säger hon.

Det som hänt är inte att man upptäckt att det är farligt, utan att man konstaterat att det saknas kunskap. Därför har osäkerheten ökat, säger Ulla Beckman Sundh.

## **Vad är en acceptabel nivå?**

Det finns idag ingen fastställd nivå om hur mycket rökarom en människa kan äta utan att bli sjuk och det är nog inte heller lätt att ta fram en sådan nivå. Cancer är en smygande sjukdom som kommer flera år efter att cellerna påverkats och inget vi normalt förknippar med den rökarom eller andra cancerogena tillsatser vi åt för flera år sedan.

Även mat rökt på traditionellt sätt innehåller en del polyaromatiska kolväten, men det är innehåll av E250 som är den största skillnaden på produkten och att man släppt en tillsats utan någon ordentlig undersökning.

## **Hur tillverkas rökarom?**

Det finns några olika sätt att tillverka kondenserad rök, men det vanligaste är att sågspån från ved eller andra växtdelar torkas och upphettas i en reaktor. Den rök som bildas tas upp i tunna vattenfilmer där sedan 70% av vattnet dunstas bort och röksmaken koncentreras och utvunnits. I vissa gånger separeras tjärhaltiga

utfällningar. Processen är i princip samma som används i oljeraffinaderier eller i en klassisk kolmila.

Nu kan rökpulvret behandlas kemiskt för att passa den arom man vill ha.

### **Vad finns rökaromer i för varor?**

Det är inte längre bara korv och feta fiskar som röks utan rökaromer kan finnas i allt från bacon, färdigmat, pajer, sås och soppor, frukostflingor, chips och annat snacks, processade frukt och grönsaker och en rad andra produkter.

### **Vad säger tillverkaren?**

Tillverkarna menar att, förutom att arbetsmiljön blir bättre och fler korvar kan rökas på kortare tid är den nya metoden mer hälsosam. Men varför måste då arbetarna, som jobbar med rökarom, ha ökad skyddsutrustning när de sprutar eller penslar på aromen?

EU är för metoden och skriver i en förordning att rökaromer ”i allmänhet ge mindre anledning till oro för hälsan än traditionella rökprocesser”.

Undrar vem som tagit fram dessa påståenden? Är det kanske de företag som tillverkar rökaromerna? Några av dem finns med i ILSI de multinationella företag som till viss del styr EU:s matpolitik. (se Nyhetsbrev 1 2009)

Allt handlar om pengar, kan man tjäna några timmar och dessutom använda billiga aromer istället för dyr ved vid framställningen så handlar det om många kronor. Det låter kanske bra om kunden får nytta av detta, men den största delen går till ökad vinst för företaget och aktieägarna. En ännu större anledning till att tillverkarna är så positiv till rökarom är att vid traditionell rökning förlorar produkten en hel del i vikt, då värmen gör att en del fett rinner bort. Så mycket som 20% kan försvinna från vissa produkter. 20% betyder en minskad vinst.

### **Alla är inte lika positiva.**

– Jag anser att man får en något sämre smak, den kan bli lite beskare än den traditionella smaken. Samtidigt får man en något sämre hållbarhet, säger Fredrik Larsson på Signal & Andersson Charkuterifabrik AB.

Hampe Mobärg på Swedish Meats erkänner att han personligen föredrar korv rökt på gammalt vis.

– Jag gillar vår källarrökta. Den har en kraftigare röksmak.

Swedish Meats röker både traditionellt och genom injektioner och duschning.

Men enligt Mobärg vinner den nya metoden mark. Korv rökt på konstgjord väg är betydligt billigare än den som har rökts över en bädd av bokved.

### **Märkning**

På förpackningen ska det framgå om produkten är traditionellt rökt eller inte.

Ord som rökarom eller rökextrakt är varningssignaler för vän av tradition.

Undvik en av våra mest tveksamma tillsatser, rökarom. Läs alltid på produkten och kontakta alla företag som sprutar i falsk röksmak.

Låt dig inte luras av deras vältalighet om hur ofarligt detta är och hur mycket bättre det är för både arbetarna och konsumenterna.

Sprid detta till så många du kan i din släkt, till dina vänner och dina arbetskamrater, så kanske företagen till slut förstår att de inte kan hålla på och lura oss konsumenter.

TOMMY SVENSSON

Utbildningscenter

[www.utbildningscenter.se](http://www.utbildningscenter.se)