

Für die Lebensmittelindustrie ist das Hinzufügen von Raucharoma deutlich **günstiger und praktischer** als das traditionelle Verfahren des Räucherns.

Für die menschliche Gesundheit ist der Zusatzstoff hingegen bedenklich. So erklärt die [Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit \(EFSA\)](#), dass Raucharoma eventuell **das menschliche Erbgut verändern kann.**»

Derartige genetische Veränderungen könnten laut der EFSA das **Risiko von Krebs und Erbkrankheiten erhöhen.**»

Die Ursache für die erbgutverändernde Wirkung von Raucharomen ist in erster Linie auf eine sogenannte Furan-Verbindung zurückzuführen.

Und natürlich sind Fertigprodukte auch nicht gesund.

[Raucharomen in Fertigprodukten: Deshalb sind sie schlecht für deine Gesundheit](#)