



دامپزشکی و گوناگونی حرفه‌ای



پانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران

15th Iranian Veterinary Congress

15th Iranian Veterinary Congress  
[www.15thvc.ir](http://www.15thvc.ir)

۷-۹ اردیبهشت ماه ۱۳۸۷  
مرکز همایش‌های رازی - تهران

## پانل شیمی و سم شناسی مواد غذایی





## محصولات ژلاتینی حلال

سعید خانزادی، استادیار گروه بهداشت مواد غذایی و آبزیان، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

ژلاتین یک محصول فرعی حیوانی است که از هیدرولیز نسبی بافت کلاژن بخش های مختلف بدن حیوانات بدست می آید. منابع معمول ژلاتین شامل پوست و استخوان گاو، پوست خوک و به میزان کمتر پوست ماهی و پوست مرغ است. ژلاتین در بسیاری از محصولات غذایی از جمله در ژله ها، بستنی، شیرینی جات، کیک ها، دسرها، محصولات لبنی و محصولات گوشتی و نیز در محصولات غیر غذایی نظیر داروهای پزشکی و دامپزشکی و لوازم آرایشی بطور وسیع مورد استفاده قرار می گیرد. ژلاتین را می توان از منابع حرام یا حلال تهیه نمود. حلال بودن ژلاتین بستگی به ماهیت مواد خام مورد استفاده برای تولید آن دارد. بطور کلی برچسب محصول نشان دهنده منشأ ژلاتین مورد استفاده در محصول نمی باشد، بنابراین مسلمانان بطور طبیعی از مصرف محصولات حاوی ژلاتین که فاقد تاییدیه حلال باشد خودداری می کنند. غالباً ژلاتین ها در دو گروه طبقه بندی می شوند. ژلاتین نوع A که منحصراً از پوست خوک تهیه شده و برای مصرف مسلمانان حرام است و ژلاتین نوع B که از پوست گاو یا گوساله و یا از استخوانهای گاو تهیه می شود. پوست و استخوان گاو که برای تهیه ژلاتین استفاده می شود، معمولاً مربوط به حیواناتی هستند که توسط غیرمسلمانان کشتار شده اند. مجاز یا غیرمجاز بودن استفاده از این نوع ژلاتین برای مسلمانان مورد بحث است. ژلاتین تهیه شده از استخوان گاوهای کشتار شده به روش ذبح شرعی نیز موجود است. ژلاتین تهیه شده از پوست ماهی به شرطی که از ماهیهای تهیه شده باشد که از نظر مصرف کننده مسلمان در زمره گونه های مورد قبول باشد، حلال خواهد بود. با توجه به وسعت کاربرد ژلاتین، شناخت محصولات ژلاتینی موجود در بازار و نیز توجه به حلال بودن ژلاتین مصرف شده در محصولات غذایی از اهمیت بسزایی برخوردار است. تولید و عرضه ژلاتین حلال نه تنها از نظر تجارت جهانی حائز اهمیت است بلکه نگرانیهای مسلمانان در مورد مصرف محصولات حاوی ژلاتین را نیز بر طرف خواهد نمود.