

**عنوان مقاله:**

مروری بر غذاهای حلال و اهمیت ذبح اسلامی

**محل انتشار:**

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

**نویسنده:**

الهام نورمحمدی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

**خلاصه مقاله:**

در اسلام تأکید گسترده‌های بر تمیزی و تطابق مواد غذایی با قوانین اسلام شده است. برای استفاده مواد غذایی و آشامیدنی توسط مسلمانان به عنوان مواد غذایی حلال این مواد بایستی توسط قوانین اسلام که در قرآن بیان شده است تأیید شده یا به عبارت دیگر حلال باشد. حلال یک کلمه عربی به معنای اجازه داده شده، تأیید شده و مطابق با قانون است. واژه مقابل حلال حرام به معنای ممنوع شده است. موادی که مرز دقیق میان حلال یا حرام بودن آنها نعین نشده باشد شبه ناک (مشبیوه) نامیده می‌شوند. یک عبارت دیگر در این مورد عبارت مکروه است که به موادی اطلاق می‌شود که در عین حال که حرام نیست اما برای استفاده مسلمانان توصیه نمی‌شود (۱). به علت اهمیت و نیاز به وجود مواد غذایی حلال به ویژه برای مسلمانان ساکن کشورهای غیرمسلمان، در این تحقیق تلاش شده است تا به تعریفکلی از مواد غذایی حلال و حرام و علت حرام بودن برخی مواد غذایی، روش‌های ذبح اسلامی، لزوم وجود رقابت در تولید غذاهای حلال و یک نتیجه گیری کلی پیرامون آینده این صنعت پرداخته شود.

**کلمات کلیدی:**

حلال، حرام، مکروه، اسلام

**لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:**<https://civilica.com/doc/297052>