

عنوان مقاله:

چالشهای حلیت در تولید لبنیات

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

علی رضا شاطری - دانشجوی مهندسی فناوری ارشد تولید فرآورده های نوین لبنی

حسن رشیدی - استادیار موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی

خلاصه مقاله:

تولید غذاهای حلال و صادرات آن امروزه در جهان از گردش مالی بالایی برخوردار است بطوریکه شرکتهای مختلفی در زمینه اعطای برند حلال به کارخانجات تولیدی فعالیت می نمایند. کشورهای مختلف از جمله ایران، مالزی و تایلند در این زمینه اقدامات شاخصی انجام داده اند. یکی از مهمترین اقدامات، شناخت نقاط کنترل بحرانی در زمینه تولید غذای حلال در صنایع مختلف است. در این مقاله سعی شده است نقاط چالش برانگیز تولید غذای حلال در زمینه لبنیات از جمله: چالشهای موجود در تولید و حمل و نقل شیربه منظور جلوگیری از ورود خون یا جسد حیوانات ناپاک یا فضله آنها یا دخالت دست کارگران غیر مسلمان به داخل شیر، نقاط کنترلی در خط تولید به معنی آبکشی اسلامی خطوط تولید و ممانعت از تولید الکل و عدم دستکاری محصول توسط کارگران غیر مسلمان، و افزودنی های حلال مانند مایه پنیر و ژلاتین به منظور بررسی منشا آنها از نظر مطابقت با ضوابط اسلامی مورد بحث و بررسی قرار گیرد تا راهگشای شرکتهای ممیزی کننده در حین ممیزی کارخانجات لبنی باشد.

کلمات کلیدی:

غذای حلال، افزودنی حلال، طهارت در تولید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334573>

