دو فصلنامهٔ
علمی-تحقیقی **عینک** علمي-څېړنیزه شپږ میاشتنی مجله
د امتیاز خاوند: لوګر د لوړو زده کړو مؤسسه/مؤسسهٔ تحصیلات عالی لوګر
تاریخ جواز مجله: ۱۴۴۴/۱۱/۱۴

د چینایي مالګې کېمیاوي ترکیب او د فقهاوو له نظره یې د کارونې مشروعیت

پوهنیار عزیر محمد کاکړ[۱*] او پوهنیار عبدالعزیز عابد[۲]

[۱] کېمیا دیپارټمنټ، ښوونې او روزنې پوهنځی، لوګر د لوړو زده کړو موسسه، لوګر: افغانستان.
برېښنالیک: uzairmkakar@gmail.com
[۲] فقهې او قانون څانګه، شرعیاتو پوهنځی، لوګر د لوړو زده کړو موسسه، لوګر: افغانستان.

لنډیز

د مسئلې بیان: چینایي مالګه، چې د خوړو د خوند زیاتولو لپاره کارول کېږي او د کېمیاوی تعاملاتو له لارې تولیدېږي، په حنفي فقه کې یې د کارونې مشروعیت یوه مهمه مسئله ده. د دې مالګې ترکیب د کېمیاوی میتودونو له لارې څېړل شوی دی. د حل او حرمت موضوع یې د حنفي او معاصرو فقهي نظرونو پر بنسټ ارزول شوې ده.

څېړنې موخې: د چینایي مالګې ترکیب څېړل او د حنفي او معاصرو فقهي نظرونو په رڼا کې د هغې حل او حرمت معلومول.

مواد او څېړندود: په دې څېړنیزه مقاله کې د AAS او XRF سپکټروسکوپي میتودونو په کارولو او د احادیثو، قیاس او معاصرو فتاواوو په رڼا کې د چینایي مالګې ارزونه شوې ده.

پایله: د AAS او XRF تخنیکونو موندنې ښیي، چې د چینایي مالګې کېمیاوی ترکیب کې له ۹۹% زیاته برخه د MSG، مګنیزیم کلوراید او کلسیم کلوراید څخه جوړ دی، چې ټول د خوراک وړ مواد دي. د حنفي فقهې او معاصرو فقهاوو نظریاتو ته په کتو، چینایي مالګه چې د بیولوژیکی پروسې له لارې د تخمیر په وسیله تولید او په دې بهیر کې استحاله ترسره کېږي، کارول یې کوم شرعي خنډ نه لري.

کلیدي کلیمې: چینایي مالګه، حنفي فقه، معاصر فقهي نظرونه، حل او حرمت.

استناد: کاکړ، عزیر محمد او عابد، عبدالعزیز. (1403) د چینایي مالګې کېمیاوی ترکیب او د کارونې مشروعیت یې د فقهاوو له نظره. د **عینک** *علمي*-څېړنیزه مجله، دویم کال، دربیمه ګڼه، صفحه ۱۰۱-۱۱۳.
خپرندویه اداره: مؤسسهٔ تحصیلات عالی لوګر
© د لیکوال یا لیکوالانو حق.

سریزه

په اوسني عصر کې د خوراکي توکو صنعت په پراخه کچه وده کړې او د خوړو د خوند زیاتولو لپاره بېلابېل مواد کارول کېږي. له دغو موادو څخه یوه مهمه ماده، چې په نړیواله کچه شهرت لري "چینایي مالګه" ده، چې علمي نوم یې "مونو سوډیم ګلوټامیټ" (MSG) دی. چینایي مالګه د خوړو خوند زیاتوي او په بېلابېلو خوراکي محصولاتو کې کارول کېږي، لکه پروسس شوي خواړه، چټک خواړه، سوپونه، ساسونه او داسې نور.

په عصري علومو کې د چینایي مالګې جوړښت په کېمیاوي تعاملاتو سره د ګلوټامیک اسید او سوډیم ایونونو له ترکیب څخه جوړ شوي.(Le et al. 2022) دې مادې د خوړو صنعت کې ځانګړی مقام ترلاسه کړی او د هغې غوښتنه په پراخه کچه لوړه شوې (Potter & Hotchkiss. 2012). له بلې خوا، د اسلامي فقهې په رڼا کې د هر ډول خوراکي توکو کارونه باید د شرعي اصولو سره سمه وي (Erie. 2018). په ځانګړې توګه د حنفي فقهې له نظره، د هر هغه شی کارونه، چې د انسان بدن ته دننه کیږي، باید د حلالو او حرامو اصولو سره سم وڅېړل شي (Dogan. 2013).که یو شی طبیعي وي او د انسان بدن ته زیان ونه رسوي، نو د هغه کارونه جایز ده؛ خو که د هغه په ترکیب یا جوړښت کې د شک یا زیان احتمال وي، نو بیا فقهي اصول د احتیاط غوښتنه کوي (الزحیلی. 1989م).

د اسلامي فقهې له نظره د چینایي مالګې کېمیاوي جوړښت او د هغې مشروعیت یوه داسې مسئله ده، چې په اسلامي نړۍ کې یې پراخ بحثونه راپارولي دي. دې مسئلې ته ځکه ځانګړی اهمیت ورکول کېږي، چې خوراکي مواد د هر مسلمان د ژوند یوه حیاتي برخه ده او په اسلام کې د حلال او حرام مسئله یو اساسي حیثیت لري. د خوراکي توکو صنعت د پرمختګ سره د داسې موادو کارول، چې په طبیعي شکل نه وي موجود او د کېمیاوي تعاملاتو له لارې جوړ شوي وي، د اسلامي شریعت له نظره د جدي بحث وړ ده.

د دې مسئلې اهمیت په دې کې دی، چې ډېر مسلمانان په ورځني ډول داسې خواړه خوري، چې پکې چینایي مالګه وي؛ خو د دې مالګې د حل او حرمت په اړه هغوی دقیق او کره معلومات نه لري. له همدې امله د دې مادې مشروعیت یا عدم مشروعیت باید په دقت سره وڅېړل شي، ترڅو مسلمانان د حلال او حرامو اصولو پر بنسټ پوه شي. د دې څېړنې اړتیا ځکه هم ډېره ده، چې په بازار کې ډېر داسې محصولات شته، چې په مستقیم یا غیر مستقیم ډول پکې چینایي مالګه شامله ده، او مسلمان مصرفوونکی باید د هغې په اړه پوه شي.

چینایي مالګه چې په ۱۹۰۸م کال کې د جاپاني ساینسپوه پروفیسور کیکوني ای کېد (Kikunae Ikeda) لخوا وموندل شوه. هغه د خوړو د خوند زیاتولو لپاره د ګلوټامیک اسید ځانګړتیاوې وموندلې او بیا یې د دې اسید سوډیم مالګه چې اوس "مونو سوډیم ګلوټامیټ" په نوم یادېږي معرفي کړه (Thuy. 2020). له دې کشف وروسته، چینایي مالګه په خوراکي صنعت کې په چټکۍ سره مشهوره شوه او په نړیواله کچه وکارول شوه. دا ماده په خوراکي محصولاتو کې د خوند زیاتولو لپاره کارول

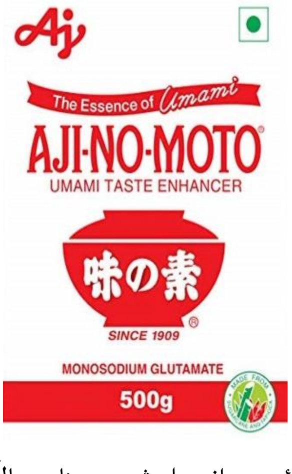
کېږي، لکه پروسس شوي خواړه، سوپونه، او ساسونه. په دې توګه چینایي مالګه د خوراکي صنعت یوه مهمه برخه وګرځېدله او نن ورځ په نړیواله کچه په کارول کېږي (Wang. 2008). په اسلامي نړۍ کې د چینایي مالګې د کارونې په اړه بحثونه له معاصرو علمي پرمختګونو سره پیل شول. اسلامي فقها د هر ډول موادو په اړه چې د انسان بدن ته داخلېږي، ځانګړې پاملرنه کوي او د حلال او حرام اصولو په رڼا کې يې جدي ارزونه کوي. د چینایي مالګې کېمیاوي جوړښت او د هغې کارونه له دې امله مهم دي، چې په اسلام کې د خوراکي توکو پاکوالی او د هغوی مشروعیت د هر مسلمان د ژوند یوه حیاتي برخه ده. د حنفي فقهې په رڼا کې د دې مادې د ترکیب او کارونې جواز یا عدم جواز ارزول یوه جدي اړتیا ده، چې په دې مقاله کې به ورباندې بحث وشي.

د دې څېړنې موخې دا دی، چې د چینایي مالګې کېمیاوي ترکیب وڅېړل شي او د حنفي فقهې او معاصرو فقهاوو له نظره د هغې د کارونې حل یا حرمت وارزول شي. یادې موخې کولای شو د دې پوښتنو په واسطه: 1- چینایي مالګه څه ډول کېمیاوي ترکیب لري؟ 2- د حنفي او معاصرو فقهاوو له نظره د هغې د کارونې حلت او حرمت څه ډول دی؟، ترلاسه کړو.

مواد او څېړندود

د څېړنې لپاره چینایي مالګه د کابل ښار له اې بی سي سوپرمارکېټ څخه اخیستل شوې ده، چې د ترکیب معلوملو لپاره يې د کانونو او پترولیم وزارت لابراتوارونو ریاست په تحلیلي لابراتوارونو کې بېلابېل لابراتواري تخنیکونه کارول شوي، چې په هر میتود کې اړونده مواد او تګلاره يې بیانېږي.

د نمونې د چمتو کولو لپاره، لومړی د مالګې وزن په دقیق ډول ترسره شو (۰,۵ ګرامه) او بیا په ډي ایونایز شوو اوبو کې حل شوه. د نمونې حل کول په بشپړه توګه وشول، ترڅو ټوله چینایي مالګه په اوبو کې د حل په شکل موجوده وي. محلول فلټر شو ترڅو هر ډول ناپاکي یا جامد مواد ترې لرې شي.



۱ ګڼه انځور. د ازمویل شوې چینایي مالګې برنډ

ټولې تجربې د کنټرول شوي چاپېريال او سټنډرډ شرايطو لاندې ترسره شوې، ترڅو د پايلو دقت او اعتبار يقيني شي. د هر ميتود لپاره مناسب کاليبريشن ترسره شوی او د پايلو تحليل د احصايوي ميتودونو په مرسته شوی.

د AAS (Atomic Absorption Spectroscopy) تخنیک

د چينايي مالګې په نمونه کې د سوډيم دقيق مقدار معلوملو لپاره د - (SHIMADZU EUROPE AA-7000 ATOMIC ABSORPTION SPECTROPHOTOMETER) وسيله کارول کېږي. د نمونې چمتو کولو لپاره د مالګې 1، 5 او 10ppm محلولونه تيار شول. د AAS وسيله کې د سوډيم د مقدار اندازه کولو لپاره د سوډيم ځانګړی څراغ (هولو-کتود لمپ) کارول کېږي، چې د موج طول يې (589 nm) دی، چې د سوډيم اټومونه يې جذبوی او د جذب مقدار د نمونې غلظت سره متناسب وي. د سټنډرډ محلولونو له لارې يو کاليبريشن کرف جوړېږي، ترڅو د نمونې د سوډيم مقدار په دقيقه توګه اندازه شي.

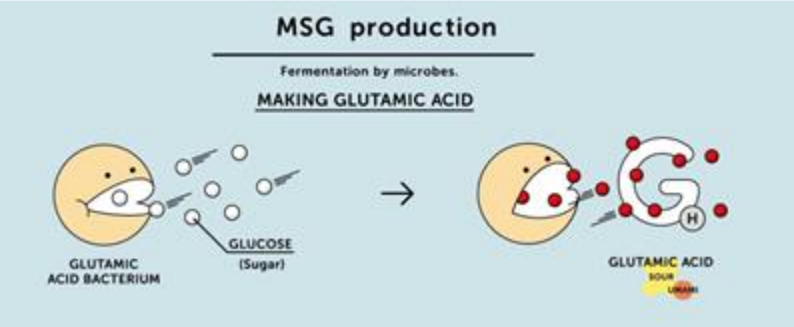
د XRF (X-Ray Fluorescence) تخنیک

د چينايي مالګې د عنصري تحليل لپاره د XRF تخنيک ډول کارول کېږي. د مالګې 4 ګرامه نمونه په پوډر شکل کې چمتو او د فشار په واسطه په تابليت شکل کې برابره شوه، چې بيا د-(SPECTRO X-RAY FLUORESCENCE SPECTROMETER SPECTRO IQ. MODEL XIQ11-PD) وسيله کې ځای پر ځای شو. د X-ray وړانګې د مالګې نمونې سره تماس نيسي او د هغې اټومونه هيېږي. دا اټومونه بيا د ځانګړې انرژي په بڼه د فلوروسنس وړانګې خپروي. دا فلوروسنس وړانګې د مخصوصې وسيلې لخوا ثبت، او په سپکټروم کې ښودل کېږي، چې هر ډول انرژيکي څپې ځانګړي عناصر څرګندوي. په دې ډول د مالګې ماليکولونو کې موجودو عناصرو، اندازه او مقدار د سپکټروم له تفسير څخه معلومېږي.

د چینایی مالګې توليدولو ميتودونه

1. بیولوژیکی میتود Fermentation Method

د بيولوژيکی طريقې په اساس، چينايي مالګه د ګلوټاميک اسيد څخه د تخمر (Fermentation) پروسې له لارې ترلاسه کېږي (Zareian et al. 2012). په دې ميتود کې طبيعي مواد لکه نشايسته، بوره، يا مالټوز د مايکرو ارګانيزمونو (باکترياو) په مرسته تخمير کېږي. دا باکتريا د بايو کېمياوي تعاملاتو له لارې دغه مواد په ګلوټاميک اسيد بدلوي. وروسته له دې مونوسوډيم ګلوټاميټ د سوډيم هايدروکسايډ يا سوډيم کاربونيټ سره تعامل کوي. د پايلې په توګه، چينايي مالګه په محلول کې ترلاسه کيږي، چې بيا فلټر، پاک، او کرسټاليزه کېږي، ترڅو د خوراکي توکو لپاره وکارول شي. دا ميتود تر ټولو عام او اقتصادي ګڼل کيږي(Kobayashi et al. 2018). او نوموړې مالګه چې مونږ پرې څېړنه ترسره کوو په بيولوژيکي ميتود توليد شوې ده.(https://www.ajinomoto.com/msg/what-is-msg-and-how-is-it-made)



۲گڼه انځور. د ازمویل شوې چینایي مالګې برنډ تولید پروسه

2. کېمیاوي میتود Chemical Synthesis

په کېمیاوي طریقه کې، چینایي مالګه د کېمیاوي تعاملاتو له لارې په مستقیم ډول تولیدېږي. په دې پروسه کې د ګلوټامیک اسید په کېمیاوي ډول د امینو اسید په توګه لاسته راوړل کېږي او بیا یې د سوډیم هایدروکسایډ سره ترکیب کوي، ترڅو مونوسوډیم ګلوټامیټ مالګه تولید شي. (Harjo et al. 2007) د دې طریقې یوه مهمه مرحله د ګلوټامیک اسید سنتز یا د امینو اسیدونو ترکیب دی، چې د کېمیاوي موادو او تعاملاتو له لارې ترسره کېږي. که څه هم کېمیاوي طریقه په ځانګړو حالاتو کې کارول کېږي، خو دا میتود دومره اقتصادي نه ګڼل کېږي، لکه د بیولوژیکي تخمیر طریقه. (Kucharska et al. 2018)

3. د څارویو له اجزاوو څخه

څاروي د پروټینونو او شحمیاتو مهمه سرچینه ده، چې خنزیر د څارویو په ګروپ کې د پروټین او شحم لرونکی مهم حیوان ګڼل کېږي (Sońta et al. 2017). چې په ډېره اندازه پروټینونه او شحمیات لري. د کېمیاوي او بیولوژیکی میتودونو برعلاوه د خنځیر له اجزاوو څخه د استحالې په طریقه ګلوټامیک اسید لاسته راځي او بیا د سودیم یا کلسیم هایدروکساید سره په تعامل کې چینایي مالګه تولیدېږي. (Andanyi. 2020)

د حنفي او معاصرو فقهاوو له نظره د خوراکي موادو د حل او حرمت قواعد

1. د څېزونو اصل حلت دی: هر شی په اصل کې حلال دی، تر څو چې یې حراموالی په شرعی نصوصو یا ثابتو دلایلو سره واضح نه شي. که د یو خوراکي توکي په هکله خاصه منع یا دلیل نه وي، نو هغه حلال ګڼل کېږي. د دې اصل پر بنسټ، که کومه نوې خوراکي یا کېمیاوي ماده وي، چې په مستقیم ډول په قرآني آیتونو یا احادیثو کې ذکر شوې نه وي، نو د هغې په اړه لومړی نظر دا دی، چې حلاله ده، تر څو چې یې حراموالی د زیان، نجاست، یا بل شرعي دلیل له مخې ثابت نه شي. (الزحیلی. 2006م)

2. د زیان مخنیوی (لا ضرر و لا ضرار): د ضرر رسېدو څخه مخنیوي یو اساسي اصل دی. د نبوی حدیث پر بنسټ "لا ضرر و لا ضرار" (نشته ضرر او نه ضرر منل) هغه مواد، چې د انسان بدن ته زیان

رسوي، حرام ګڼل کيږي. که يوه خوراکي ماده د زيان رسولو شواهد ولري، لکه زهرجن کېمياوي مواد، يا داسې مواد چې روغتيا ته خطرناک وي، نو د حنفي فقهې په رڼا کې د هغوی استعمال منع دی(الزحيلی. 2006م).

3. استحاله (بلې بڼې ته بدلون): هغه حالت دی، چې يو شی په بله ماده بدل شي، او د هغې اصلی خصلت او ماهيت له منځه لاړ شي. که يو حرام يا نجس شی په استحاله سره په بله ماده بدل شی، چې په خپل اصلي شکل پاتې نه شي، نو دا ممکن حلال وګڼل شي. د مثال په توګه، که شراب په سرکه بدل شي او د شرابو ټول خصلتونه او ځانګړتياوې له منځه لاړې شي، نو هغه سرکه حلاله ګڼل کيږي. په همدې ډول، که خوراکی مواد بلې بڼې ته بدلون وکړي او د نجاست يا حراموالي اصلي سبب يې ختم شي، نو د حل حکم پرې پلی کيږي(ابن الهمام. 2011م).

4. تجربې او علمي شواهد: معاصر علماء د حلال او حرام په ټاکلو کې د عصری علمی شواهدو او تحقيقاتو اهميت منی. که عصری علمی څېړنو د کومو کېمياوی موادو په اړه معلومات وړاندې کړی وی، نو د شريعت په رڼا کې د هغوی په اړه پريکړه کېږی. علمی تجربې او تحقيقات د موادو د ضرر، حلالوالی يا نجاست په اړه واضحه شواهد وړاندې کوی چې معاصر اسلامی فقها پرې تکيه کوی. (ابن نجيم الحنفی. 2017م)

د تخمير له لارې توليد شويو خوراکی توکو په اړه د حنفی او معاصرو فقهاوو نظريات

1. د حنفي فقهې نظريات: په حنفي فقه کې د تخمير له لارې توليد شوي خوراکي توکي په اصل کې حلال ګڼل کيږي، تر هغه چې حرام مواد يا نجاست پکې ونه ليدل شي. د حنفي اصولو له مخې، هر هغه خوراکي مواد چې د تخمير پروسې له لارې په طبيعي توګه توليد شوي وي او که په دې پروسه کې د شرعي نصوصو له مخې حرام عناصر نه وي کارول شوی، نو د هغه استعمال جايز دي. که د تخمير پايله په شرابو يا الکول بدله شي، نو دا مواد حرام دي، ځکه چې د الکولو کارول او څښل په اسلام کې منع دي. په مقابل کې، که تخمير يوازې د خوراکي موادو خوند يا جوړښت بدل کړي او هيڅ حرام شی په کې شامل نه وي، نو دا مواد حلال ګڼل کيږي(ابن عابدين. 2011م).

د بېلګې په توګه: د حنفي فقهې په رڼا کې د سرکې (vinegar) تخمير جايز دی. که شراب په سرکه بدل شي، نو دا تحول د "استحاله" په اصل کې راځي او دا سرکه حلاله ګڼل کيږي، ځکه چې د هغې اصلي حالت (شراب) په بشپړ ډول په بله ماده بدل شوي.

2. د معاصرو فقهاوو نظريات: معاصرو فقهاوو هم د تخمير له لارې توليد شويو خوراکي توکو په اړه تقريبا ورته نظر لری؛ خو د عصري تکنالوژيو په رڼا کې ځينې نور توضيحات او فتاواوي هم شته. په ځانګړي ډول، د هغو موادو په اړه چې د تخمير په پروسه کې الکول توليد کړي، معاصرو فقهاوو د هغه اندازه په نظر کې نيولې ده. د معاصرو فقهاوو له نظره، که په خوراکي موادو کې د تخمير په ترڅ کې لږ مقدار الکول توليد شي، چې نشه يی حالت نه رامنځته کوي، نو هغه خوراکي مواد حلال

ګټل کېږي. خو که د الکولو اندازه دومره زیاته وي، چې د نشې وړتیا ولري، نو دا خوراکي مواد حرام دي (ابن عابدین. 2011م).

د بېلګې په توګه: په بېلابېلو خوراکي توکو لکه پنیر، سرکه او د ځینو مشروباتو په تولید کې ممکن لږ مقدار طبیعي الکول د تخمیر له امله پیدا شي. معاصرو فقهاوو د دې توکو جواز منلی، تر څو چې دا کم مقدار الکول د نېشې سبب نه شي.

1. د "استحاله" (بلې بڼې ته بدلون) د تخمیر پروسې په اړه د فقهاوو د نظریاتو اساس اصل جوړوي. د استحالې له مخې، که یو حرام شی په بشپړ ډول په بله ماده بدل شي، چې د هغه اصلي حالت له منځه لاړ شي، نو هغه ماده حلاله ګڼل کېږي. تخمیر یو طبیعي پروسه ده، چې د موادو جوړښت بدلوی او که پایله یې پاکه او حلاله وي د هغې کارول جایز دي (ابن نجیم. 1999م).

- د خنزیر د اجزاوو څخه د نورو تولیدي موادو تر څنګ د چینایي مالګې جوړول هم امکان لري.

د خنزیر اجزاوو استحالې په اړه د فقهاوو نظر داسې دی: د خنزیر استحاله یا بدلون په اړه حنفي فقه کې د امام محمد او امام ابو یوسف رحمهما الله ترمنځ اختلاف دی. امام محمد، خنزیر د ماهیت بدلون یا استحالې ته په جواز قائل دی. خو د امام ابو یوسف نظر دی، چې د خنځیر ماهیت نه بدلیږي.

- علامه ابن الهمام ویلی:

(بانقلاب العین فی غیر الخمر کالخنزیر و المیتة تقع فی المملحة فتصیر ملحا تؤکل، و السرقین و العذرة تحترق فتصیر رماد تظهر عند محمد خلافا لأبی یوسف) (ابن الهمام. 2017م).

ژباړه: د اصلیت بدلون په غیر د شرابو کې، لکه د خنزیر او مردارې په اړه، چې که په مالګه کې پرېوځي او مالګه شي، نو خوړل یې روا دي. خوشایان (د حیواناتو فضله) او غایطه مواد (انسانی فضله) چې وسوځول شي او ایره شي، دا مسئله د امام محمد په نظر کې جواز لری؛ خو د امام ابو یوسف خلاف.

2. که د یو شي د حل او حرمت په هکله مؤثق دلایل نه وو؛ نو بیا هغه "حلال" او جایز ګڼل کېږي. لکه فتاوی هندیه کې: (و به نأخذ ما لم نعرف شیئاً حراماً بعینه، و هو قول أبی حنیفة - رحمه الله تعالی – و أصحابه) (ابن عابدین. 2011م).

ژباړه: او موږ هغه څه حرام نه ګڼو چې موږ ته یې په څرګنده توګه د حراموالی علم نه وي، او دا د امام ابوحنیفه - رحمه الله تعالی - او د هغه د ملګرو نظر دی.

3. د دې تر څنګ په ردالمختار کې د علامه ابن عابدین شامي په قول د یو شي د حقیقت پېژندلو نه بغیر د هغه د نجاست په اړه حکم نه یی کېدای: "لا یحکم بنجاستها قبل العلم بحقیقتها"(ابن عابدین. 2011م).

ژباړه: د هغې د ناپاکۍ په اړه تر هغه پرېکړه نه کېږي ترڅو چې د هغې حقیقت څرګند نه شي.

4. د علامه ابن نجیم نظر څخه هم معلومېږی، هغه وایي:

(و يظهر أثر هذا الاختلاف فى المسكوت عنه و يتخرج عليها ما أشكل حاله فمنها الحيوان المشكل أمره و النبات المجهول اسمه). (ابن نجیم. 1999م)

ژباړه: د دې اختلاف اغېز په هغو مسایلو کې څرګندېږي، چې پرې سکوت شوی وي (یعنې په واضح ډول پرې حکم نه وي راغلی) او په هغو باندې د هغه څه حکم راوېستل کېږي، چې د هغې د حالت په اړه شک موجود وي. په دې حکم کې هغه حیوانات شامل دي، چې حالت یې مشکوک وي او هغه نباتات چې نوم یې مجهول وي.

5. په دار الافتاء والقضاء جامعۀ بنوریه العالمیه فتوا کې د چینایي مالګې د حل او حرمت په اړه تفصیل ورکړل شوی: که په یقیني او حقیقي توګه دا ثابته نه شي، چې په دې کې حرام یا ناپاک مواد شامل دي، نو دا چینایي مالګه حلاله ده.

6. د آنلاین فتوا ویب پاڼې سره د چینایی مالګې د حلت او حرمت په اړه په لاندې تفصیل سره بیان شوی: (فلا يمكننا الحكم القطعى على المادة المذكورة بتحريم أو تحليل لعدم اطلاعنا على حقيقتها، والكلمة الفصل فيها لمن يطلع على حقيقتها من أهل العلم فى بلدكم، ومع ذلك نقول: إذا علم أن هذا الملح أو غيره قد خلط بنجس او استعملت فى تصنيعه مادة محرمة من الخنزير أو غيره فإنه لا يجوز استعماله لأنه بامتزاج تلك المادة النجسة به صار نجساً. أما إذا كان ما خلط به من النجاسة من الخنزير أو غيره قد استحال من عين النجاسة بالتصنيع.. وانتقل إلى حقيقة أخرى مغايرة للأصل النجس انتقالا تاماً، فإنه يصبح حلالاً جائز الاستعمال على ما ذهب إليه أكثر أهل العلم) (١٣٥٦٥٥www.islamweb.net/ar/fatwa/).

ژباړه: نو موږ نشو کولی شو، چې په قطعي توګه په دې ذکر شوې مادې د تحریم یا تحلیل حکم وکړو، ځکه چې موږ د هغې پر حقیقت نه پوهېږو، او په دې موضوع کې توپیر د هغو کسانو لپاره دی، چې په دې حقیقت کې خبر دي، ستاسو په سیمه کې په هر صورت، موږ وایو: که چیرې معلومه شي، چې دا مالګه یا بله ماده د ناپاک څیز (نجاست) سره ګډه شوې وي یا د دې په تولید کې د حرامې مادې لکه خنزیر استعمال شوی وي، نو د دې د استعمال اجازه نه شته، ځکه چې د هغه ناپاکې مادې سره ګډېدو له امله دا ناپاکه شوې ده. اما که چیرې هغه څه چې د خنزیر یا بل نجاست سره ګډ شوي وي د تولید له لارې د ناپاکۍ اصل له منځه وړل شوی وي او بوې بلې بڼې ته په بشپړه توګه بدل شوی وي؛ نو دا حلال او د استعمال لپاره جائز دی، لکه څنګه چې د علم اکثرو پوهانو په دې اړه ویلي دي.

پایله

له پورته تجربو څخه لاندې پایلې لاسته راغلې: د AAS تخنیک په واسطه په هره نمونه کې د سوډیم مقدار په اوسط ډول 0.1202، 0.6098او 1.2292ppm لاسته راغی. چې د سودیم مقدار له 0.1 معیاري انحراف سره په اوسط ډول 12.2% محاسبه شو. د XRF تخنیک په واسطه لاندې جدول کې د عناصرو مقدار لیکل شوی دی.

۱ګڼه جدول. د XRF تخنیک په واسطه چینایي مالګه کې د لاسته راغلو عناصرو سلنه.

د عنصر نوم	سلنه
سوډیم د MSG په شکل	90.3%
کلورین	5.5%
مګنیزیم	1.4%
کلسیم	1.3%
سلفر	1.2%

د حنفي فقهې او معاصرو فقهاوو له نظریاتو څخه دا پایله لاسته راځي، چې که په کومو خوراکي توکو کې حرام اجزاء کارول شوي وي د خوراکی توکو د حراموالی لامل ګرځي؛ خو که په کې استحاله ترسره شوې وي، نو هغه اجزاء حلال ګڼل کېږي. چینایی مالګه، چې عموماً د تخمیر په وسیله تولیدېږي او استحاله په کې ترسره کېږي، د معاصرو فتواګانو له مخې، که تولیدي پروسه کې يې ناپاک مواد نه وي ګډ شوي، نو د حنفي فقهې له مخې يې کارول جایز دي.

مناقشه

په چینایي مالګه کې د سوډیم د مقدار اندازه کولو لپاره دوه بېلابېل تخنیکونه وکارول شول: AAS (اتومی جذب سپیکټروسکوپی) اوXRF (ایکس- رې فلوروسنس). په AAS تخنیک کې، چې د سوډیم د ځانګړي طول موج جذب له لارې اندازه کېږي، د سوډیم مقدار په اوسط ډول 12.2% ثبت شو. په XRF تخنیک کې د عنصري تحلیل له لارې معلومه شوه، چې MSG د مالګې په عمومي ترکیب کې 90.3% برخه لري، پاتې برخه يې د کلسیم کلوراید او مګنیزیم کلوراید مالګو څخه تشکیل شوې ده. د دواړو تخنیکونو پایلو پرتله کولو څخه دا څرګندېږي، چې د چینایي مالګې په ترکیب کې تر ۹۹ زیاته سلنه د MSG، $MgCl_2$ او $CaCl_2$ خالصې مالګې شتوالی دی.

دا چې په اشیاوو کې اصل اباحت دی، ترڅو چې يې پر حرمت کوم واضح دلیل شتون ونه لري، نو د پورته تجربو څخه چې کوم کېمیاوي ترکیب لاسته راغلی دی د خوراک وړ مواد پکې شامل دي او د اجزاوو په اړه يې هم کوم د حرمت واضح دلیل نشته، نو ویلی شو چې د یادې مالګې کارول د حنفي او معاصرو فقهاوو له نظره جواز لري.

په AAS تخنیک کې، چې د سوډیم د ځانګړی طول موج جذب له لارې اندازه کېږي، د سوډیم مقدار په اوسط ډول 12.2% ثبت شو. په XRF تخنیک کې د عنصری تحلیل پایلې وښودلې، چې MSG د مالګې په عمومی ترکیب کې 90.3% برخه لري، او پاتې برخه يې د مګنیزیم کلوراید ($MgCl_2$) او کلسیم کلوراید ($CaCl_2$) څخه تشکیل شوې ده.

د دواړو تخنیکونو د پایلو پرتله کولو څخه څرګندېږي، چې د چینایي مالګې په ترکیب کې تر ۹۹% زیاته برخه د MSG او نورو خالصو مالګو ($MgCl_2$ او $CaCl_2$) ده، چې د خوراك وړ مواد دي. د حنفي فقهې اصولو له مخې، په اشیاوو کې اصل اباحت دی، ترڅو چې پر حرمت یې کوم واضح دلیل نه وي. د پورته تجربو کېمیاوي ترکیبونه او پروسې ښیي، چې چینایي مالګه کې ناپاك یا حرام اجزاء نشته او د تولید په بهیر کې هم استحاله ترسره شوې ده.

پایلیزه

د دې څېړنې پایلې ښیي، چې د چینایي مالګې کېمیاوي ترکیب په عمده توګه د MSG، مګنیزیم کلوراید، کلسیم کلوراید، او کلورین څخه جوړ دی، چې ټول د خوراك وړ او انساني روغتیا لپاره مناسب عناصر دي. د AAS او XRF تخنیکونو پایلې تاییدوي، چې چینایي مالګه په خپل ترکیب کې تر ۹۰ سلنې زیاته برخه خالص MSG مالګه لري، چې د خوراکی موادو لپاره په نړیواله کچه منل شوې کچه ده.

د حنفي فقهې اصولو او معاصرو فقهاوو نظریاتو ته په کتو، په توکو کې اصل اباحت دی، ترڅو چې د هغې د حرمت لپاره ښکاره دلیل نه وي موجود. چینایي مالګه چې د بیولوژیکی پروسې له لارې د تخمیر په وسیله تولید او په دې بهیر کې یې استحاله ترسره کېږي، د معاصرو فتواګانو او حنفي فقهې له نظره یې کارول کوم شرعي خنډ نه لري.

سرچینې

ابن الهمام، کمال الدین محمد بن عبدالواحد السیواسی. (۲۰۱۷م). فتح القدیر (ج-۱، ص-۲۰۰). دارالکتب العلمیه. بیروت.

ابن عابدین، محمد أمین بن عمر بن عبدالعزیز عابدین الدمشقی الحنفی. (۲۰۱۱م). رد المحتار علی الدر المختار (طبع-۲، ج-۱، ص-۱۹۱). دارالحدیث. القاهره.

ابن نجیم الحنفی، زین الدین بن إبراهیم بن محمد. (۱۹۹۸م). البحر الرائق شرح کنز الدقائق ومنحة الخالق وتکملة الطوری. (ج-۱، ص-۱۰۷). دار الاحیاء التراث العربی. دمشق.

ابن نجیم الحنفی، زین الدین بن إبراهیم بن محمد. (۱۹۹۹م). الاشباه و النظائر علی مذهب ابی حنیفه النعمان. (ج-۱، ص- ٥٦). دارالکتب العلمیه. بیروت.

البابرتی، أکمل الدین، محمد بن محمد بن محمود.(۱۳۸۹ هـ). العنایة شرح الهدایة - بهامش فتح القدیر ط الحلبی. (ج-۵، ص-۳۰۸). دارالفکر. بیروت.

الزحیلی، محمد بن مصطفی بن احمد. (۲۰۰٦م). القواعد الفقهیة وتطبیقاتها فی المذاهب الأربعة. (ج-۱، ص-۱۹۰). دارالفکر. دمشق.

الزحیلی، وهبة بن مصطفی بن احمد. (۱۹۸۹م). الفقه الاسلامی و ادلته. (ج-۱، ص-۱۱۳). دارالفکر. دمشق.

Andanyi, H. L. (2020). *Enzymatic Hydrolysis of Chromium Tanned Leather Wastes, Amino Acid Composition Analysis and Chemical Characterization of Hydrolysate* (Doctoral dissertation, University of Nairobi).

Dogan, R. (2013). Islamic law with the Quran and Sunnah evidences (from a Hanafi perspective).

Erie, M. S. (2018). shariʿa as taboo of modern law: halal food, islamophobia, and china. *Journal of Law and Religion*, *33*(3), 390-420.

Harjo, B., Ng, K. M., & Wibowo, C. (2007). Development of amino acid crystallization processes: L-glutamic acid. *Industrial & engineering chemistry research*, *46*(9), 2814-2822.

Kobayashi, K., Tanaka, M., Tanabe, S., Yatsukawa, Y., Tanaka, M., & Suzuki, T. (2018). Distinguishing glutamic acid in foodstuffs and monosodium glutamate used as seasoning by stable carbon and nitrogen isotope ratios. *Heliyon*, *4*(9).

Kucharska, K., Rybarczyk, P., Hołowacz, I., Łukajtis, R., Glinka, M., & Kamiński, M. (2018). Pretreatment of lignocellulosic materials as substrates for fermentation processes. *Molecules*, *23*(11), 2937.

Le, B., Yu, B., Amin, M. S., Liu, R., Zhang, N., Soladoye, O. P., ... & Fu, Y. (2022). Salt taste receptors and associated salty/salt taste-enhancing peptides: A comprehensive review of structure and function. *Trends in Food Science & Technology*, *129*, 657-666.

Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (2012). *Food science*. Springer Science & Business Media.

Sońta, M., Rekiel, A., Więcek, J., Batorska, M., & Puppel, K. (2021). Alternative protein sources vs. GM soybean meal as feedstuff for pigs—meat quality and health-promoting indicators. *Animals*, *11*(1), 177.

Thuy, L. N., Salanta, L., Tofana, M., Socaci, S. A., Fărcaș, A. C., & Pop, C. R. (2020). A mini review about monosodium glutamate. *Bulletin UASVM Food Science and Technology, 77*(1), 1-12.

Wang, D., Wang, L. J., Zhu, F. X., Zhu, J. Y., Chen, X. D., Zou, L., & Saito, M. (2008). In vitro and in vivo studies on the antioxidant activities of the aqueous extracts of Douchi (a traditional Chinese salt-fermented soybean food). *Food Chemistry*, *107*(4), 1421-1428.

Zareian, M., Ebrahimpour, A., Bakar, F. A., Mohamed, A. K. S., Forghani, B., Ab-Kadir, M. S. B., & Saari, N. (2012). A glutamic acid-producing lactic acid bacteria isolated from Malaysian fermented foods. *International Journal of Molecular Sciences*, *13*(5), 5482-5497.

www.islamweb.net/ar/fatwa/۱۳۵٦۵۵.

https://www.ajinomoto.com/msg/what-is-msg-and-how-is-it-made

Two quarterly
Ainak Academic- Research Journal
Logar Higher Education Institute Journal license date: June/2023

The Chemical Composition of Chinese Salt and the Legitimacy of its Usage from the Perspective of Islamic Jurisprudence

Uzair Mohammad Kakar*[1] & Abdulaziz Abid[2]

[1.] Department of Chemistry, Faculty of Education, Logar Higher Education Institute. Logar: Afghanistan.Email: uzairmkakar@gmail.com

[2.] Department of Jurisprudence and Law, Faculty of Sharia, Logar Higher Education Institute. Logar: Afghanistan.

ABSTRACT

The use of Chinese salt (MSG) as a flavor enhancer in food and its production through chemical processes is an important issue in Hanafi jurisprudence. The chemical composition of this salt has been analyzed using chemical methods. The permissibility (halal) or prohibition (haram) of its usage has been evaluated in light of the views of Hanafi jurists and contemporary Islamic scholars.

Objectives of this Research is: 1-To analyze the chemical composition of Chinese salt. 2-To determine its halal or haram status according to the views of Hanafi jurisprudence and contemporary Islamic scholars.

This research paper evaluates Chinese salt using AAS and XRF spectroscopy techniques, along with an analysis of Qiyas, and contemporary fatwas.

The findings from AAS and XRF techniques show that the chemical composition of Chinese salt consists of over 99% MSG, magnesium chloride, and calcium chloride, all of which are edible and safe substances. From the perspective of Hanafi jurisprudence and the opinions of contemporary Islamic scholars, Chinese salt produced through biological fermentation processes; where istihalah occurs - is considered halal for consumption, as it poses no shar'i (Islamic legal) impediment.

Keywords: Chinese salt, Hanafi jurisprudence, contemporary jurisprudence theories, Hil, Hurmat.

Cite this article: Kakar, Uzair Mohammad & Abid, Abdulaziz. (2024). The Chemical Composition of Chinese Salt and the Legitimacy of its Usage from the Perspective of Islamic Jurisprudence. Ainak Academic – Research Journal (two Quarterly), 2(3): 102-113. Logar Higher Education Institute © The Author(s).