

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة غرداية



كلية العلوم الاجتماعية والإنسانية

قسم العلوم الإسلامية

أحكام استحالة المضافات الغذائية المستخرجة من مصادر محرمة

مذكرة مقدمة لاستكمال متطلبات نيل شهادة الماستر في العلوم الإسلامية

تخصص: فقه مقارن وأصوله

إشراف الأستاذ:

الدكتور رفيس باحمد

إعداد الطالبة:

عجيلة حنان

لجنة المناقشة

الاسم واللقب	الجامعة	الصفة
باباواسماعيل زهير	جامعة غرداية	رئيسا
رفيس باحمد	جامعة غرداية	مشرفا مقرر
مونة عمر	جامعة غرداية	مناقشا

الموسم الجامعي:

1442-1443هـ/2020-2021م

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة غرداية



كلية العلوم الاجتماعية والإنسانية

قسم العلوم الإسلامية

أحكام استحالة المضافات الغذائية المستخرجة من مصادر محرمة

مذكرة مقدمة لاستكمال متطلبات نيل شهادة الماستر في العلوم الإسلامية

تخصص: فقه مقارن وأصوله

إشراف الأستاذ:

الدكتور رفيس باحمد

إعداد الطالبة:

عجيلة حنان

لجنة المناقشة

الاسم واللقب	الجامعة	الصفة
باباواسماعيل زهير	جامعة غرداية	رئيسا
رفيس باحمد	جامعة غرداية	مشرفا مقرر
مونة عمر	جامعة غرداية	مناقشا

الموسم الجامعي:

1442-1443هـ/2020-2021م



الإهداء:

يقول الرسول صلى الله عليه وسلم : **"من لم يشكر الناس لم يشكر الله"** .
وخير شكر أتوجه به قبل العباد يكون لرب العباد عز وجل الذي بفضله وعونه سبحانه وتعالى
تتم صالحات الأعمال، والذي أعطانا من الصبر ما يخفف علينا عناء الأيام وسهر الليالي.
نشكر الغالي القدير على منه علينا ونعمته علينا بأن وفقنا إلى إتمام هذا البحث، وصلى الله وسلم
على دواء القلوب وشفائها محمد خير خلق الله وخاتم الأنبياء والمرسلين أما بعد:
لكل بداية نهاية ولكل موعد أجل، ها قد جاء اليوم المنتظر، يوم تحقيق الحلم والأمل فأهدي ثمرة
جهدي لوالدي الكرمين، إلى من قال فيهما الرحمان تبارك وتعالى : **"وقضى ربك ألا**

تعبدوا إلا إياه وبالوالدين إحسانا"

إلى من نذرت عمرها في أداء الرسالة، صنعتها من أوراق الصبر، وطرزتها في ظلام الدهر على
سراج الأمل.

إلى رمز الحب وبلسم الشفاء إلى القلب الناصع بالبياض إلى التي كثيرا ما ذرفت دمعها في سبيل
بسمتي إلى من حبها يخفف كل ألم، إلى من حضنها يتوطني ، إلى الزهرة التي تذبل لتعطر
قلبي، **أمي جنتي.**

إلى من جرع الكأس فارغا ليسقيني قطرة حب، إلى من يشقى ويتعب لأجلي إلى من كلت أنامله
ليقدم لنا لحظة السعادة، إلى من حصد الأشواك عن دري ليمهد لي طريق العلم ويضيئ لي درب
الحياة، إلى من فتح لي باب الأمان والاطمئنان والحب والحنان إلى صاحب القلب الكبير والفضل
الأكبر، **أبي الحبيب قدور عجيبة.**

إلى سندي في الحياة وفخر الزمان وسواعد الأيام، إلى من كان لي نعم السند إلى أخوتي الأعزاء:
عز الدين ، محمد الأمين وعبد الكريم وأتمنى لهم التوفيق والنجاح وكل السعادة، إلى زهرة
عمري توأمي **:نور الهدى .**

إلى من وقفت معي خلال مسيرتي الدراسية بجامعة غرداية الغالية **عائشة سويلم .**
إلى من كتبت معي هذا البحث **إيمان عجيبة**

إلى من ساعدني في إنجاز هذا العمل من قريب أو من بعيد إلى كل من ذكره قلبي
ونسبه القلم.

إلى كل من ينطق بالعربية ويعتز بها . إليكم جميعا أهدي ثمرة جهدي

شكر وتقدير

الحمد لله السميع العليم ذي العزة والفضل العظيم والصلاة والسلام على المصطفى الهادي الكريم وعلى اله وصحبه اجمعين ، وبعد قال تعالى " ولئن شكرتم لأزيدنكم " . اشكر الله العلي القدير الذي انار لي درب العلم والمعرفة واعانني على اتمام هذا العمل .

كما اوجه الشكر والعرفان بالجميل الى الاستاذ الدكتور "رفيس باحمد" المشرف على الرسالة،الذي منحني الكثير من وقته ، وكان لرحابة صدره وسمو خلقه واسلوبه المميز في متابعة الرسالة اكبر اثر على اتمام هذا العمل ، واسال الله العلي القدير ان يجازيه خير الجزاء وان يكتب صنيعه في موازين حسناته .

ثم اتوجه بالشكر والامتنان لأساتذتي الافاضل بكلية العلوم الانسانية والاجتماعية قسم العلوم الاسلامية الذين ساهموا بتوجيهاتهم ونصائحهم .

والشكر ايضا الى المناقشين الذين تفضلوا بقبول مناقشة هذه الدراسة وبدل الوقت والجهد في تدقيق واثراء هذا البحث شكلا و مضمونا .

مقدمة

مقدمة

الحمد لله الذي شرع لنا من الدين ما ينفعنا في ديانا وأخرانا ، والصلاة والسلام على محمد قدوتنا وإمامنا ومولانا ، وعلى آله وصحبه ، ومن تبعهم بإحسان إلى يوم الدين ، وبعد :

إن تطور الصناعة وتعدد أشكالها سواء كانت غذائية أم غيرها ، والتي أصبحت ضرورية في هذا العصر الذي طور أساليب وطرق تقنيات تصنيع الأغذية ، قد انعكس على التنوع الهائل في ميدان منتجات الغذاء ، ونتج عنه إقحام مواد محرمة ونجسة ومشبوهة ذات مصادر محرمة كمواد أولية خام .

كما ظهرت مضافات غذائية جديدة تتطلب الوقوف على مصادرها وطرق تصنيعها وبيان حكم تناولها شرعا .

وهذا البحث يسعى إلى تسليط الضوء على تلك المستجدات ودراستها وفق التأصيل الفقهي .

أهمية الموضوع وأسباب اختياره:

- إظهار شمولية الشريعة السمحاء ومرونتها وقدرتها على استيعاب مستجدات الحياة في كل زمان ومكان .
- تبين الأحكام المتعلقة بالغذاء المصنع ليكون المسلم على بينة واضحة من أمر طعامه فلا يقدم إلا على المباح ويجتنب المحرم .
- رغبتني في معرفة الجوانب الفقهية والعلمية المتعلقة بالمضافات الغذائية .
- التدرج على دراسة المسائل الفقهية المعاصرة والمستجدة .

الإشكالية الرئيسية:

تشهد الصناعة الغذائية تطورا وتنافسا كبيرا في العصر الحالي ، فأصبحنا نرى العديد من الأغذية المتنوعة ذات أشكال وألوان وصفات تجذب المستهلك بسبب المضافات الغذائية التي تقحم فيها . فما حكم هذه المضافات الغذائية إذا كان مصدرها حراما ؟ وهل تعرضت أثناء التصنيع لتغيير ماهيتها؟ وهل للكمية المستعملة منها تأثير عليها حلا وحرمة؟

الأسئلة الفرعية:

- للإجابة على الإشكال الرئيسي نطرح التساؤلات التالية :
- ما مفهوم الاستحالة ؟
 - ماهي المضافات الغذائية ؟
 - متى تتحقق استحالة المضافات ؟
 - ما مدى تأثير الاستحالة في الحكم الشرعي؟

أهداف البحث: لكل بحث أهداف يقوم عليها وغاية يسموا إليها، وأي دراسة علمية يشترط أن تقوم على أهداف تضبط مسارها وتعطيها أبعادها الحقيقية، وتختلف أهداف البحث باختلاف مساره ومنهجه المطبق فيه من جملة الأهداف التي أردنا الوصول إليها هي:

- معرفة الأحكام الفقهية المتعلقة بموضوع الاستحالة .
- إظهار بعض المفاهيم ذات العلاقة بالموضوع كالاستهلاك التغير والانتقال.
- معرفة أنواع المضافات الغذائية والغاية من إضافتها إلى الأطعمة ومدى تأثيرها .
- محاولة تحقيق المناط بالنسبة لاستحالة بعض المضافات إثراء الموضوع ببعض نماذج من استحالة المضافات.

منهج البحث:

- اعتمدت في البحث المنهج الاستقرائي والوصفي والتحليلي ، وذلك بتتبع ما يتصل بموضوع البحث من الناحية العلمية الكيمائية والشرعية ومناقشة المعطيات ووصفها وتحليلها وصولاً للنتائج .
- والمنهج الخادم لها هو المنهج المقارن ، وذلك بمقابلة أقوال الفقهاء ببعض عند الكلام عن الحكم الشرعي والتكليف الفقهي للمضافات الغذائية ذات مصدر محرم .

خطة البحث :

يتكون البحث من مقدمة تطرقت فيها إلى أسباب اختيار البحث وأهميته، وعرضت فيها الإشكالية والمناهج المتبعة، وخطة البحث، والدراسات السابقة، والصعوبات التي واجهتني.

ثم ثلاثة مباحث.

المبحث الأول: تناولت فيه تعريف الاستحالة، والألفاظ ذات الصلة بها، ومذاهب المتقدمين في الاستحالة، وأقوال المعاصرين.

المبحث الثاني: عرفت المضافات الغذائية وذكرت مصادرها واستخداماتها ومدى استحالة المضافات الغذائية.

المبحث الثالث: عرفت فيه الجيلاتين واستخداماته وعرضت فيه نماذج من استحالة المضافات البروتينية والإنزيمية.

أنهت البحث بخاتمة تضمنت أهم النتائج المتوصل إليها.

الدراسات السابقة:

(أ) مؤتمر المستجدات الفقهية ، استحالة النجاسات وأثرها في حل الأشياء وطهارتها في جامعة الزرقاء الأهلية .

تتضمن هذه الدراسة مجموعة من الأبحاث التي تبحث موضوع الاستحالة والاستهلاك للمحرمات والنجاسات من الناحية العلمية والفقهية .

(ب) ديمة الدياب - مقرر كيمياء الأغذية ومراقبتها - جامعة الشام الخاصة .

حيث بينت الدراسة مكونات الأغذية من حيث خواصها ومعرفة المضافات الغذائية والغاية منها .

(ج) ياسين بن ناصر الخطيب - الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي - جامعة أم القرى (مجلة الفقه الإسلامي السنة الرابعة عشر ، العدد السادس).

حيث بينت الدراسة أحكام الاستحالة وحكم الأسماء الجديدة التي صار عليها الشيء الذي استحال ، لأن الاستحالة باستحالة الأسماء ، واستحالة الأسماء باستحالة الصفات التي منها تقوم الحدود .

(د) علي كامل يوسف الساعد - المواد المضافة للأغذية استعمالها وإيجابياتها وسلبياتها - النشر العلمي والمطابع جامعة الملك سعود - 2008م - 1428هـ - الطبعة الثانية .

وما يتضمن به هذا البحث أنه يتناول دراسة تعريف المضافات الغذائية وتصنيفها وأهميتها، ويقدم نماذج من تحقق الاستحالة في بعض المضافات.

صعوبات البحث:

- قلة المصادر والمراجع المتخصصة التي تناولت الموضوع من زاوية شرعية.
ضيق الوقت وصعوبة جمع المادة العلمية في ظروف الحجر وإغلاق المكتبات صعوبة اللقاءات.

أسأل الله سبحانه وتعالى أن يعلمنا ما ينفعنا، وأن ينفعنا بما علمنا

وصلى الله وسلم على نبينا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين

المبحث الأول: الاستحالة واحكامها الشرعية

ويشمل على ثلاثة مطالب:

المطلب الأول : تعريف الاستحالة والألفاظ ذات الصلة بها.

الفرع الأول: تعريف الاستحالة.

الفرع الثاني: الألفاظ ذات الصلة بالاستحالة.

المطلب الثاني: مذاهب المتقدمين في الاستحالة.

المطلب الثالث: أقوال المعاصرين في الاستحالة.

المبحث الأول : الاستحالة وأحكامها الشرعية .

المطلب الأول : تعريف الاستحالة والألفاظ ذات الصلة بها .

الفرع الأول: تعريف الاستحالة :

➤ الاستحالة لغة :

قال ابن فارس : الاستحالة مصدر حال وأصلها حول ، والحاء والواو واللام أصل واحد ، وحال الشخص يحول إذا تحرك ، أي يدور⁽¹⁾ .
ولها دلالات كثيرة ك :

استحال الشيء : تحول واعوج بعد استواء وتغير⁽²⁾ .

حال بين الشيئين حولاً وحيلولة : حجر بينهما⁽³⁾ .

حال اللون : التغير من حال إلى حال ، قال تعالى : ﴿ لَا يَبْعُونَ عَنْهَا حَوْلًا ﴾ [الكهف : 108] ،
أي: تحوُّلاً إلى غيرها⁽⁴⁾ .

المحال من الكلام : ما عدل به عن وجهه ، وحوله: جعله محالاً⁽⁵⁾ .

(1) أحمد بن فارس القزويني، معجم مقاييس اللغة، تح، عبد السلام محمد هارون، د.ط، د.م، دار الفكر، 1399هـ/1979م، 221/2.

(2) الجوهري، أبو نصر إسماعيل بن حماد الجوهري الفراءى، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، تح، أحمد عبد الغفور عطار، دار العلم للملايين، الطبعة الرابعة، بيروت، 1407هـ/1987م، 484/4. زين الدين أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الحنفي الرازي، مختار الصحاح، المحقق يوسف الشيخ محمد، المكتبة العصرية، الدار النموذجية، الطبعة الخامسة، بيروت، صيدا، 1420هـ/1999م، ص68 .

(3) إبراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، د.ط، د.م، دار الدعوة، د.ت، 208/2-209 .

(4) جلال الدين الخلي وجمال الدين السيوطي، تفسير الجلالين، دار الحديث، الطبعة الأولى، القاهرة، ص359.

(5) ابن سيده، أو الحسن علي بن إسماعيل، المحكم والمحيط الأعظم، تح، عبد الحميد هنداوي، دار المكتبة العلمية، الطبعة الأولى، بيروت، 7/4.

قال الرازي: "حالت القوس واستحالت أي: انقلبت عن حالها واعوجت ، وحال لونه أي تغير واسود"⁽¹⁾.

قال الجوهرى: "حال إلى مكان آخر أي تحول ، وحال الشيء نفسه يحول حولاً أي : تغيراً وتحولاً"⁽²⁾.

والألف والسين والتاء تأتي لمعانٍ منها: التحول والصيرورة ، ومنها الاستحالة⁽³⁾.

قال الفيومي: " والحال : صفة الشيء، فيقال : حال حسن وحال حسنة، واستحال الشيء: تغير عن طبعه ووصفه، واستحالت الأرض: اعوجت وخرجت عن الاستواء، وتحول من مكانه: انتقل عنه، وحولته تحويلاً: نقلته من موضع إلى موضع، وحولت الرداء: نقلت كل طرف إلى موضع الآخر، والحوالة بالفتح مأخوذة من هذا، فأحلتها بدئته نقلته إلى ذمة غير ذمتك، وأحلت الشيء إحالة نقلته أيضاً، وأحلت الأمر على زيد أي: جعلته مقصوراً عليه مطلوباً به "⁽⁴⁾.

وقال ابن منظور: " وتحول عن الشيء: زال عنه إلى غيره، وحال الشيء نفسه يحول حولاً بمعنيين: يكون تغيراً، ويكون تحولاً، وحال فلان عن العهد يحول حولاً وحؤولاً أي زال "⁽⁵⁾.

قال المناوي: "الاستحالة تغير الشيء كتسخين الماء وتبرده مع بقاء صورته النوعية"⁽⁶⁾.

(1) الرازي محمد بن أبي بكر بن عبد القادر 721هـ، مختار الصحاح، تح: محمود خاطر، مكتبة ناشرون، د.ط، بيروت، 1415هـ/1995م، 55/6.

(2) ابن منظور، محمد بن مكرم بن علي أبو الفضل جمال الدين بن منظور الأنصاري الرويفعي الإفريقي، لسان العرب، تح: عبد الله علي الكبير، محمد أحمد حسب الله، هاشم محمد الشاذلي، دار المعارف، د.ط، القاهرة،

(3) عبد الملك بن محمد الثعالبي، فقه اللغة وأسرار العربية، المكتبة العصرية ، الطبعة الأولى، بيروت- لبنان، 1319هـ، 375.

(4) الفيومي، أحمد بن محمد بن علي الفيومي المقرئ: المصباح المنير، مح، عبد العظيم الشناوي، دار المعارف، الطبعة الثانية، القاهرة، 60-61.

(5) ابن منظور، لسان العرب، 1056/2.

(6) المناوي، زين الدين محمد المدعو بعبد الرؤوف بن تاج العارفين بن علي بن زين العابدين الحدادي القاهري، التوقيف على مهمات التعاريف، دار عالم الكتب، الطبعة الأولى، القاهرة، 1410هـ/1990م، 55.

قال الراغب: " استحال الشيء: صار محالاً فهو مستحيل أي: أخذ في أن يصير محالاً"⁽¹⁾.

○ الاستحالة اصطلاحاً :

استعمل الفقهاء المعنى اللغوي للاستحالة الذي يقصد به التغيير من حال إلى حال آخر، كما سنوضحه في تعريفات الفقهاء .

○ عند المالكية :

قال الخطاب: الاستحالة يقصد بها: " تحول المادة عن جميع صفاتها وخروجها عن اسمها التي كانت به، إلى صفات واسم يختص بها فطهرت "⁽²⁾، وقد علل صحة الصلاة مع وجود أثر المسك على الثوب والبدن مع أن المسك أصله دم ، والدم نجس. فحكم عليه بالطهارة لاستحالاته من جميع صفات الدم . وقال الزرقاني: " المشهور في المذهب أن كل نجاسة استحالت إلى صلاح فهي طاهرة كلبن وبيض، واستحالت إلى فساد كدم وعذرة "⁽³⁾ .

وقال الشيخ الدردير: " وعلة نجاسة القيء الاستحالة إلى فساد "⁽⁴⁾ .

نستنتج أن المالكية يرون أن الاستحالة من وسائل تطهير النجاسة كما تفيده نصوصهم . بشرط أن تؤدي الاستحالة إلى شيء نافع (صلاح) والعكس صحيح ، إذا أدت الاستحالة إلى شيء فاسد فهو نجس .

(1) ابن منظور، المرجع السابق.

(2) الخطاب، شمس الدين أبو عبد الله بن عبد الرحمن الطرابلسي المغربي الرعيبي المالكي، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، دار الفكر، الطبعة الثالثة، د.ب، 1412هـ 1992م، 97.

(3) الزرقاني، محمد بن عبد الباقي بن يوسف الزرقاني المصري الأزهرى، شرح الزرقاني على مختصر خليل، ضبطه وصححه عبد السلام محمد أمين، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، بيروت، 1422هـ 2002م، 48/1.

(4) الدسوقي، محمد بن أحمد بن عرفة الدسوقي المالكي، الشرح الكبير للشيخ الدرير وحاشية الدسوقي، دار الفكر، د.ط، د.ت، 51/1.

○ عند الأحناف :

قال ابن عابدين: " أن المسك طاهر حلال، لأنه وإن كان دماً فقد تغير فيصير طاهراً، والمراد بالتغير الاستحالة إلى الطيبة وهي من المطهرات عندنا" (1) .

قال الكاساني : " إن النجاسة لما استحالت ، وتبدلت أوصافها ومعانيها خرجت عن كونها نجاسة، لأنها اسم لذات موصوفة ، فتتعدم بانعدام الوصف" (2) .

قال الشرنبلالي: " وتطهر نجاسة استحالت عينها كأن صارت ملحاً أو احترقت بالنار" (3) .

قال السيواسي وقد ذكر خلاف أبي يوسف في الاستحالة: " وكثير من المشايخ اختاروا قول محمد [أي الشيباني]، وهو المختار، لأن الشرع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة، وتنتفي الحقيقة بانتفاء بعض أجزاء مفهومها فكيف بالكل، فإن الملح غير العظم واللحم... فعرفنا أن استحالة العين تستتبع زوال الوصف المرتب عليها" (4) .

إذن فالاستحالة عند الحنفية تطلق على ما تغيرت أوصافه وذاته ومعانيه ، تغيراً يخرج عن حالته الأولى، وبناء على تغير أوصاف النجاسة يصبح طاهراً .

○ عند الشافعية :

قال إمام الحرمين : " الاستحالة إنما هي تغير صفة المستحيل، لا زوال عينه، كالخمر إذا زالت شدتها واستعقب زوالها صفة أخرى" (5) .

(1) ابن عابدين، محمد أمين بن عمر عابدين، رد المختار على الدر المختار - حاشية ابن عابدين - ، دار الفكر، د.ط، بيروت، 1421هـ/2000م، 1/209.

(2) الكاساني، علاء الدين الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، دار الكتاب، د.ط، بيروت، 1982م، 1/85.

(3) الشرنبلالي، حسن بن عمار الشرنبلالي، نور الإيضاح ونجاة الأرواح، تح، محمد أنيس مهرا، المكتبة العصرية، د.ط، بيروت، 1246هـ/2005م، 42.

(4) السيواسي، كمال الدين محمد بن عبد الواحد السيواسي المعروف بابن الهمام، فتح القدير، دار الفكر، د.ط، بيروت، د.ت، 1/201 .

(5) الجويني، عبد الملك بن عبد الله بن يوسف بن محمد الجويني الملقب بإمام الحرمين، نهاية المطلب في دراية المذهب، تح، عبد العظيم محمود الديب، دار المناهج، د.ط، جدة، 1428هـ/2007م، 1/26 .

قال الحصني : " انقلاب الشيء من صفة إلى أخرى " (1).

قال ابن حجر الهيتمي : " إن حقيقة الاستحالة أن يبقى الشيء بحاله وإنما تتغير صفاته فقط " (2).

وجاء في حواشي الشرواني : " وإنما تغيرت صفاته بأن ينقلب من صفة إلى صفة أخرى " (3).

إذن فالاستحالة عند الشافعية تغير صفات الشيء وإن بقي اسمه كما هو .

○ عند الحنابلة :

قال أبو الفضل البعلي : " الاستحالة استفعال من حال إلى حال الشيء عما كان عليه زال،

وذلك مثل أن تصير العين النجسة رمادا أو غير ذلك " (4).

جاء في مجموع الفتاوى : " فإن النجاسة إذا صارت ملحاً أو رمادا فقد تبدلت الحقيقة، وتبدل

الاسم والصفة، فالنصوص المتناولة لتحريم الميتة والدم ولحم الخنزير لا تتناول الملح والرماد والتراب لا لفظاً

ولا معنى " (5).

قال ابن قدامة في المغني، في مسألة ما إذا حلف على شيء لا يأكله فأكل ما تولد عنه " أن

تستحيل أجزاءه ويتغير اسمه، مثل أن يحلف لا يأكل هذه البيضة فصارت فرخاً " (6).

(1) الحصني، أبو بكر بن محمد بن عبد المؤمن بن حريز بن معلى الحسيني الحصني تقي الدين الشافعي، كفاية الأخيار في

حل غاية الإختصار، تح، علي عبد الحميد بلطجي ومحمد وهي سليمان، دار الخير، الطبعة الأولى، دمشق، 1994م، 73.

(2) ابن حجر الهيتمي، أحمد بن محمد بن علي بن حجر الهيتمي، تحفة المحتاج في شرح المنهاج، المكتبة التجارية الكبرى،

د.ط، مصر، 1357هـ 1983م، 303/1.

(3) الشرواني، الإمام عبد الحميد الشرواني، حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 303/1

(4) البعلي، محمد بن أبي الفضل البعلي أبو عبد الله شمس الدين، المطلع على ألفاظ المقنع، تح، محمود الأرنؤوط وياسين

محمود الخطيب، مكتبة السوادى للتوزيع، الطبعة الأولى، المملكة العربية السعودية، 1423هـ 2003م، 21.

(5) ابن تيمية، تقي الدين أبي العباس أحمد عبد الحليم بن عبد السلام ابن تيمية الحراني، مجموع الفتاوى، تح، سعود صالح

العطيشان، مكتبة العبيكان، الطبعة الأولى، الرياض، 1413هـ 1993م، 522/20.

(6) ابن قدامة، أبو أحمد بن محمد بن قدامة الجماعيلي المقدسي ثم الدمشقي، المغني، دار الفكر، الطبعة الأولى، بيروت،

1405هـ 1985م، 48/10.

○ عند الإباضية:

جاء في شرح النيل عن المسك: " ولعل وجه الحكم بطهارته وكونه حلالا مع أنه دم، لأنه قد استحال عن صفة الدم، وخرج عن اسمه إلى صفة واسم يختص به، كما يستحيل الدم وسائر ما يتغذى به الحيوان من النجاسات إلى اللحم، فيكون طاهراً، فتستحيل الخمر خلا فتطهر" (1).

○ عند الظاهرية:

قال ابن حزم: " إذا استحالت صفات عين النجس أو الحرام فبطل عنه الاسم الذي به ورد ذلك الحكم فيه، وانتقل إلى اسم آخر وارد على حلال طاهر فليس هو ذلك النجس ولا الحرام، بل قد صار

شيئا آخر ذا حكم آخر. وكذلك إذا استحالت صفات عين الحلال الطاهر... والأحكام للأسماء، والأسماء تابعة للصفات التي هي حد ماهي فيه، المفرق بين أنواعه" (2).

وقال أيضا: "استحالة الأحكام باستحالة الأسماء، واستحالة الأسماء باستحالة الصفات التي منها تقوم الحدود" (3).

○ عند الزيدية:

جاء في البحر الزخار: " ويطهر النجس بالاستحالة التامة، كالعذرة رمادا، لتغير صفاتها كالخمر خلا، أو تركيبها كالنطفة حيوانا" (4).

وجاء في التاج المذهب: " هي تغير الريح واللون والطعم إلى غير ما كانت عليه" (5).

(1) اطفيش محمد بن يوسف القطب، شرح النيل وشفاء العليل، دار الفتح، الطبعة الثانية، بيروت، مكتبة الإرشاد، جدة، دار التراث العربي، ليبيا، 1293 هـ 1973 م، 84/4.

(2) ابن حزم، أبو محمد علي بن محمد الأندلسي، المحلى، تح: لجنة إحياء التراث العربي، دار الآفاق الجديدة- بيروت، د.ت، 138/1.

(3) ابن حزم، المحلى، 164/1.

(4) ابن المرتضى أحمد بن يحيى، البحر الزخار الجامع لمذاهب العلماء الأمصار، دار الكتاب الإسلامي-1975 م، 2/32.

(5) الصنعائي أحمد بن قاسم العنسي اليمني الصنعائي، التاج المذهب لأحكام المذهب، مكتبة اليمن، 1989 م، 19/1.

○ عند الإمامية:

جاء في المقنعة: " الخمر إذا انقلبت عينها واستحالت فصارت خلا حل أكلها "(1).

● الاستحالة في المصطلح العلمي:

أغلب المعاصرين عرفوا الاستحالة في الاصطلاح إلى أنها تحول كيميائي للعين. قال الدكتور أبو الوفا بأنها: " تحول المادة إلى مادة أخرى مختلفة لها صفات فيزيائية وكيميائية، وذلك نتيجة للتغيرات الكيميائية في البناء الجزيئي للمادة، وفي الكيمياء العضوية يتم تحويل المواد عن طريق البناء أو التحلل الكيميائي، ومن أمثلة الاستحالة: تحول الكحول إلى خل "(2).

جاء في كتاب الفقه الميسر، بأن الاستحالة: " تفاعل كيميائي يحول المادة إلى مركب آخر، كتحويل الزيوت والشحوم على اختلاف مصادرها إلى صابون، وتحلل المادة إلى مكوناتها المختلفة، كتفكك الزيوت والدهون إلى حموض دسمة وجليسرين، ويحصل التفاعل الكيميائي كذلك في الصور التي أوردتها الفقهاء على سبيل المثال، كالتخلل والديباغة والإحراق "(3).

قال محمد الهواري: " كل تفاعل كيميائي يحول المادة إلى مركب آخر، كتحويل الزيوت والشحوم على اختلاف مصادرها إلى صابون "(4).

(1) الشيخ المفيد، فخر الشيعة أبي عبد الله بن محمد بن النعمان العبكري البغدادي، المقنعة، مؤسسة النشر الإسلامي - المشرفة، الطبعة الثانية، 1410هـ / 1990م، ص581.

(2) أبو الوفا، إدريس عبد الفتاح محمود، استخدام الجيلين الخنزيري في الغذاء والدواء، مجلة البحوث العلمية المعاصرة، العدد:31،

<http://www.islamfeqh.com/Kshaf/List/ViewResearchDetails.aspx?ResearchID=989%D9%A1%D9%A3>

(3) الطيار عبد الله بن محمد الطيار عبد الله بن محمد المطلق محمد بن إبراهيم الموسى: الفقه الميسر، مدار الوطن للنشر - الرياض، ط1، 13 / 40.

(4) الهواري محمد، استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث

<http://www.islamfeqh.com/Nawazel/Nawazelltem.aspx?Nawazelltem>

قال محمد الأشقر: " هي تحول العين الكيميائية إلى مادة أخرى تحولاً كاملاً"⁽¹⁾ .

الفرع الثاني: الألفاظ ذات الصلة بالاستحالة

توجد مصطلحات قريبة الدلالة وذات صلة بمصطلح الاستحالة، ومن هذه المصطلحات ما يلي:

❖ الاستهلاك:

تعريف الاستهلاك:

● الاستهلاك لغة:

مشتق من هلك هلاكاً، فناءً أي: الفناء، لقوله تعالى: ﴿كُلُّ شَيْءٍ هَالِكٌ إِلَّا وَجْهَهُ﴾ [القصص:88]. "استهلاك المال إنفاقه وإنفاذه"، لقوله تعالى: ﴿أَهْلَكْتُ مَا لَا بَدَأَ﴾ [البلد:06].
ونجد أن مصطلح الاستهلاك استعمل في كتب الفقه الإسلامي كباب البيوع، الإجازات والزكاة .
جاء في إعانة الطالبين: " ولا يصح إعاة الشيء الذي لا ينتفع به مع بقاء عينه، بل ينتفع به مع استهلاك عينه"⁽²⁾. وهو المعنى الذي قصده الفقهاء عند الحديث عن الضمان.

● الاستهلاك اصطلاحاً:

والاستهلاك عند الفقهاء هو: " فناء عين النجاسة فيما أضيف إليه من مادة طاهرة، فلا يبقى لها أثر من لون أو طعم أو ريح " ⁽³⁾.
ويعرفه فقهاء آخرون بأنه: "اختلاط العين بغيرها على وجه يفوت الصفات الموجودة فيها والخصائص المقصودة منها، بحيث تصير كالهلكة وإن كانت باقية"⁽⁴⁾.
قال العمري: " إن خالط التراب ذريرة أو نورة أو دقيقاً، فإن استهلك التراب في هذه الأشياء، وغلبت عليه... لم يجز التيمم به بلا خلاف على المذاهب "⁽¹⁾.

(1) الأشقر محمد بن سليمان ، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، مؤسسة الرسالة- لبنان، 1422هـ/ 1993م .

(2) الدمياطي، أبو بكر بن عثمان بن محمد شطا البكري، حاشية إعانة الطالبين على حل ألفاظ فتح المعين لشرح قرّة العين، دار الفكر- بيروت، 129/3.

(3) الفضيلات، استحالة المسكرات والمائعات النجسة، مؤتمر المستجدات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء.

(4) نزيه حماد، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، دار القلم الطبعة الثانية، دمشق، 1435هـ/ 2004م، ص26.

قال الروياني: " لو كان معه من الماء وفق الكفاية مرة مرة فصب عليه رطلا من ماء ورد فاستهلك فيه، فإنه يجوز التوضؤ بـكله" (2) .

قال الخرشبي: " إذا خلط لبن آدمية بلبن غير عاقل أو بدواء أو بطعام إن ساواه أو غلب عليه بأن استهلك حتى لم يبق له طعم فلا يحرم سواء حصل الغذاء به أم لا" (3) .
فمعنى الاستهلاك هنا امتزاج العين النجسة أو المحرمة التناول القليلة بعين طاهرة غالبية عليها، بحيث تعد منعدمة عرفاً، ولا يمكن تمييزها وإن كانت موجودة، وذلك يزيل عنها صفة النجاسة والحرمه شرعاً".

فالتراب صفته الطهارة إذا أضيف إليه شيء من النجاسة ، فتظهر صفتها عليه يتغير حكمه فلا يصح التيمم به لانتشار حرمتها. أما الماء الكثير الذي يضاف إليه قليل من ماء الورد ولم تبق رائحته، فهنا العين المغمورة لم يظهر لها أثر فهي كالمعدومة حكماً، وبالتالي لا ينشر الحرمة. سواء في الماء أو المائعات والعكس غير صحيح.

فكما قال ابن تيمية عن سقوط قطرة من خمر أو دم في طاهر كثير: "فإن تلك قد استهلكت واستحالت ولم يبق لها حقيقة من الأحكام يترتب عليها شيء من أحكام الدم والخمر" (4) .

العلاقة بين الاستهلاك والاستحالة:

هي علاقة العموم والخصوص، فكلاهما ينتقلان من حالة إلى أخرى بتغير الصفات والخصائص. فالاستهلاك يكون التغير فيه بالإضافة، كنقطة الخمر في الماء الكثير فلا يبقى له أثر، فيقال استهلك الخمر في الماء فصار طاهراً. أما الاستحالة يكون تغير صفاتها ، كاحتراق نجاسة فتصير رماداً.

(1) العمراني، يحيى بن أبي الخير العمراني اليمني، البيان في مذهب الإمام الشافعي، دار المناهج الطبعة الأولى، جدة، 1421هـ 2000م، 1/273.

(2) الروياني، عبد الواحد بن إسماعيل أبو المحاسن، بحر المذهب في فروع المذهب الشافعي، تح: طارق فتحي السيد، 2009م، 1/52.

(3) الخرشبي، محمد الخرشبي أبو عبد الله علي، الخرشبي على مختصر سيدي خليل وبهامشه حاشية العدوي، دار الفكر للطباعة- بيروت، 177/4.

(4) ابن تيمية، مجموع الفتاوى، 21/990 - 291.

❖ التغير :

تعريف التغير :

- التغير لغة: مشتق من غيّر أي بدّل الشيء، بمعنى انتقل من حال إلى حال أخرى⁽¹⁾.
- التغير اصطلاحاً: قال الكاساني: " النجاسة إذا تغيرت بمضيّ الزمان وتبدلت أوصافها، تصير شيئاً آخر... فيكون طاهراً⁽²⁾ .

وقال ابن عاشر - رحمه الله - في كتاب الطهارة:

(فصل) وتحصل الطهارة بما ... من التغير بشيء سلماً
إذا تغير بنجس طرحاً ... أو طاهر لعادة قد صلحاً
إلا إذا لازمه في الغالب ... كمغرة فمطلق كالدائب

العلاقة بين الاستحالة والتغير :

بينهما علاقة عموم وخصوص، بحيث يشتركان فيما تغيرت أوصافه.
فالاستحالة يكون التغير فيها كاملاً، فنقول كل استحالة تغير، وليس كل تغير استحالة.

❖ الانتقال :

تعريف الانتقال :

- الانتقال لغة: من النقل أي تحويل الشيء من موضع إلى موضع، نقله ينقله نقلاً فانتقل.
والانتقل: التحول⁽³⁾.

(1) الجرجاني، علي بن محمد السيد الشريف، التعريفات، تح، محمد صديق المنشاوي، دار الفضيلة، د.ط، القاهرة، 56.

(2) الكيساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، 85/1.

(3) ابن منظور، لسان العرب، 4029 .

● **الانتقال اصطلاحاً:** استعمل الفقهاء مصطلح الانتقال في باب الطهارة واعتبروه جملة من المطهرات، وهو عبارة عن استحالة النجس في محل آخر حكم الشارع لطهارته عند إضافته للمحل الذي تحول إليه وصار منه عرفاً دون تغيير اسمه، مثال: انتقال دم الإنسان إلى القمل وغيره فتبقى دميته قبل وبعد الانتقال. وهنا نلاحظ أنه أصبح جزء منه حقيقة وإلا كان لم يستحل⁽¹⁾.

المطلب الثاني: مذاهب المتقدمين في الاستحالة

اتفق الفقهاء على طهارة المسك وجلد الميتة المدبوغ، والعلاقة المتحولة إلى حيوان طاهر، وكذا اتفقوا على أن الخمرة إذا تخللت بنفسها وصارت خلا دون فعل الإنسان فإنها طاهرة، لكن اختلفوا فيما عدا ذلك إلى قولين:

يرى القول الأول بعدم التطهير بالاستحالة ولا أثر لها في انقلاب النجاسة إلى الطهر، ولا انقلاب المحرم إلى مباح، وهو ما ذهب إليه بعض المالكية منهم المازري والرخمي وبعض الحنفية وبعض الإباضية، وهو مذهب الشافعية، وظاهر المذهب الحنبلي، وعليه جمهور أصحاب أحمد.

يرى القول الثاني أن للاستحالة أثراً في تطهير النجاسات وهو ما ذهب إليه جمهور المالكية وجمهور الحنفية، وهو قول في المذهب الحنبلي وقول عند الإباضية، وإليه ذهب الظاهرية والزيدية والإمامية.

أدلة الفقهاء القائلين بعدم التطهير بالاستحالة:

(1) ما روي عن ابن عمر - رضي الله عنه - قال: « نهي الرسول صلى الله عليه وسلم عن أكل الجلالة وألبانها»⁽²⁾، فهنا قالوا رغم أن النجاسات التي تأكلها تستحيل في جوفها، إلا أن الرسول صلى الله عليه وسلم نهي عن أكلها، ومنه يدل على أن النجاسة لا تطهر بالاستحالة.

(1) السيد محمد مهدي الموسوي الخلخالي: فقه الشيعة مدارك العروى الوثقى، 397/5.

(2) أخرجه أبو داود في "سننه" باب النهي عن أكل الجلالة وألبانها، حديث حسن صحيح، 603/5، والترمذي في "سننه" كتاب الأطعمة، باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة وألبانها، 334/3، رقم الحديث 1824، وابن ماجه في "سننه" كتاب الأضحية، باب النهي عن لحوم الجلالة، 353/4، رقم الحديث 3189.

(2) نهي صلى الله عليه وسلم عن تحليل الخمر، في حديث أنس، الذي رواه مسلم: « أن النبي صلى الله عليه وسلم سئل عن الخمر تتخذ خلا؟ فقال: لا »، قال النووي في شرحه لهذا الحديث: هذا دليل الشافعي والجمهور، لأنه لا يجوز تحليل الخمر، ولا تطهر بالتخلل، هذا إذا خللتها بخبز أو بصل أو خميرة أو غير ذلك مما يلقي فيها، فهي باقية على نجاستها، وينجس ما يلقي فيها ولا يطهر هذا الخل بعده أبدا، لا بغسل ولا بغيره⁽¹⁾.

(3) قال ابن قدامة: " ظاهر المذهب أنه لا يطهر شيء من النجاسات بالاستحالة إلا الخمر، إذا انقلبت بنفسها خلا، وما عداه لا يطهر كالنجاسات إذا احترقت فصارت رمادا، والخنزير إذا وقع في الملاحه وصار ملحاً، والدخان الصاعد من وقود النجاسة"⁽²⁾. وقال المرداوي على قول ابن قدامة: " ولا يطهر شيء من النجاسات بالاستحالة، قال: هذا المذهب وعليه جماهير الأصحاب ونصروه".

وذكر أبو يوسف: " أن الرماد أجزاء تلك النجاسة، فتبقى النجاسة من وجهه، فالتحقت بالنجس من كل وجه احتياطاً"⁽³⁾.

وقال الشيرازي: " لأن نجاستهما -أي العذرة والسرجين- لعينهما"، أما ابن قدامة فقد استدلل لذلك بأنها نجاسة لم تحصل بالاستحالة فلم تطهر كالدّم إذا صار قيحا وصديدا. كما قاسوا تخلل الخمر بالمعالجة على قتل الوارث موروثه، فقالوا: " من تعجل الشيء قبل أوانه عوقب بحرمانه"⁽⁴⁾.

(4) التغيير الحاصل بالاستحالة تغير جزئي يقع على وصف العين لا على ذاتها، فتبقى العين قائمة وأجزاؤها قائمة⁽¹⁾.

(1) النووي محيي الدين أبو زكريا يحيى بن شرف الدمشقي الشافعي، شرح صحيح مسلم، دار إحياء التراث العربي، الطبعة الثانية، بيروت، 1417هـ 1996م، الحديث 3669.

(2) ابن قدامة، المغني، 1/59.

(3) السيواسي، فتح القدير، 2/139.

(4) الشيرازي، المهذب، 1/48.

رد فقهاء القول الثاني على أدلة فقهاء القول الأول:

- 1- الاختلاف في النهي عن الجلالة، لأنه يقصد الحيوان الذي به أثر النجاسة في لحمه ولبنه، فلو اختلفت النجاسة والرائحة الموجودة به ومنعنا عنه الطعام النجس أبيع لنا أكلها. قال الشيخ فركوس: " غير أنه يمكن إزالة الأثر النجس الذي طرأ على هذه الحيوانات وألبانها، وذلك بتغذيتها بالعلف الطاهر مدة يتيقن فيها عادة من طيب لحمها ولبنها: إما عن طريق الطب البيطري ومسالكه المتقدمة أو تحبس أقصى مدة قال بها الفقهاء، وهي أربعون يوماً للإبل والبقر وما كان أعظم جسماً، وثلاثة أيام للحيوانات الصغيرة، كل ذلك احتياطاً للدين وحفاظاً على صحة الإنسان وسلامته"⁽²⁾
- 2- نهي النبي صلى الله عليه وسلم عن تحليل الخمر، فعن أنس وأبي طلحة قالوا: " المراد بالنهي عن التحليل في الحديث أن يستعمل الخمر استعمال الخل بأن يؤتدم به ويصطبغ به، وهو نظير ما روى النبي صلى الله عليه وسلم « نهي عن تحليل الحرام وتحريم الحلال »⁽³⁾.
- وتحليل الخمر محمول على الورع والمبالغة في الزجر، وعلى التغليظ وسد الذريعة.
- 3- أن كثير من النجاسات استحالت من أعيان طاهرة كالعذرة استحالت من طعام.
- 4- أجابوا عن الدليل العقلي الذي يقضي بأن التغير بالاستحالة جزئي، بقولهم: بأن الاستحالة التامة مطهرة⁽⁴⁾.

(1) رفيس باحمد، استهلاك الأعيان النجسة واستحالتها في التصنيع الغذائي، المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، ذو الحجة 1436هـ سبتمبر 2015م، 117.

(2) فركوس أبي عبد المعز محمد علي، فتاوى الأشربة والأطعمة- الأطعمة، في حكم أكل لحوم الجلالة وشرب ألبانها، الفتوى 362.

(3) بمعناه أحاديث منها في صحيح البخاري 54، كتاب الشروط 17، باب المكاتب، 148/3. صحيح مسلم 44، كتاب فضائل الصحابة 15، باب فضائل فاطمة 95-2449، 1903/3 بلفظ... وإني لست أحرم حلالاً ولا أحل حراماً... حديث ابن حبان، 79/6. سنن أبي داود، 225/2. سنن الترمذي، 634/3. المستدرک، 113/4. مسند الإمام أحمد، 326/4.

(4) الكاساني، بدائع الصنائع، 40/5. ابن رشد، بداية المجتهد، 348/1. ابن تيمية، مجموع الفتاوى، 522/20، 518/21. ابن القين، إعلام الموقعين، 14/2-15. الشربيني، مغني المحتاج، 285/2.

أدلة القول الثاني القائلين بالتطهير بالاستحالة:

- 1) تحول الخمر إلى خل طيبة، لقوله تعالى: ﴿وَيُجَلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ﴾ [الأعراف/157]، والخل من الطيبات ولا يدخل في الخبائث المحرمة وأنه لم يظل مسكرا حتى يدخل في المسكرات المحرمة. قال القرافي في الذخيرة: "كل حكم شرعي لا بد له من سبب شرعي، وسبب الطهارة سبب عدم النجاسة، لأن عدم العلة لعدم المعلول. ولما كانت علة النجاسة الاستقذار علة لعدم ذلك التحريم، وإذا عدم التحريم ثبتت الإباحة"⁽¹⁾.
- 2) «عن جابر بن عبد الله أن النبي صلى الله عليه وسلم سأل أهله الإدام، فقالوا: ما عندنا إلا خل، فدعى به، فجعل يأكل به، ويقول: " نعم الإدام الخل »⁽²⁾.
- 3) وعن جابر قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: «ما أقفر أهل بيت من آدم فيه خل، وخير خلكم خل خمركم»⁽³⁾. فوجه الدلالة بين هذين الحديثين : هو مدح النبي صلى الله عليه وسلم الخل، دون أن يفرق بين الخل المتولد من خمر والخل المصنوع مباشرة، فالتخليل سبب لحصول الخل فلا يكون موجبا للمحرمة .
- 4) «ما روي عن أم سلمة أنها كانت لها شاة تحتلبها، ففقدتها النبي صلى الله عليه وسلم، فقال: ما فعلت الشاة؟ قالوا: ماتت، قال: أفلا انتفعتن بإهابها؟ فقلنا: إنها ميتة، فقال عليه السلام: إن دباغها يحله، كما يحل الخمر»⁽⁴⁾.
- 5) قال ابن القيم: " وعلى هذا الأصل فطهارة الخمر بالاستحالة على وفق القياس، فإنها نجسة لو صف الخبث، فإذا زال الموجب زال الموجب. وهذا أصل الشريعة في مصادرها ومواردها، وأصل الثواب والعقاب. وعلى هذا فالقياس الصحيح تعدية ذلك إلى سائر النجاسات إذا *استحالت"⁽⁵⁾.

(1) القرافي، الذخيرة، 164/1.

(2) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، الباب الثلاثون، رقم الحديث 2052، 1622. سنن الترمذي الأظعمة 1839 ، سنن

أبو داود الأظعمة 3820، مسند أحمد بن حنبل 371/3 ، سنن الدارمي الأظعمة 2048.

(3) البيهقي، السنن الكبرى، قال أبو عبد الله: هذا حديث رواه المغيرة بن زياد صاحب مناكير، 63/6.

(4) سنن الدارقطني، 72/1، وقال: تفرد به فرج بن فضالة وهو ضعيف.

(5) ابن القيم، إعلام الموقعين، 14/2.

- (6) قال الله تعالى: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً ۖ نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ﴾ [النحل/66]. فالأصل أن الدم نجس، وهذا الدم يتحول إلى لبن طاهر، وهذا التحول من النجاسة والحرمة إلى الطهارة والحلية⁽¹⁾.
- قال ابن حزم: "إذا استحال الدم لحما أو الخمر خلا، أو الميتة بالتغذي أجزاء في الحيوان الآكل لها من الدجاج وغيره، فقد سقط التحريم وبالله تعالى التوفيق. ومن خالف هذا لزمه أي يجرم اللبن لأنه دم استحال لبنا"⁽²⁾.
- (7) عن عائشة رضي الله عنها: « كنت أطيب النبي صلى الله عليه وسلم قبل أن يجرم، يوم النحر قبل أن يطوف بطيب فيه مسك » ، فهذا الحديث دل على إباحة التعطر بالمسك، والإباحة تستلزم الطهارة، باعتبار أن المسك تحول عن الدم⁽³⁾.
- جاء عن فارة المسك: " وإنما حكم لها بالطهارة -والله أعلم- لأنها استحالت عن جميع صفات الدم، وخرجت عن اسمه إلى صفات و اسم يختص بها، فطهرت لذلك "⁽⁴⁾.
- (8) أن استحالة العين يستتبع زوال الوصف المترتب عليها⁽⁵⁾، كالعلاقة فهي نجسة لكنها استحالت إلى مضغة طاهرة، والعصير طاهر لكنه يستحيل إلى خمر نجس.
- (9) عن حمزة بن عبد الله عن أبيه قال: « كانت الكلاب تبول وتقبل وتدبر في المسجد في زمان رسول الله صلى الله عليه وسلم فلم يكونوا يرشون شيئاً من ذلك »⁽⁶⁾. لأن ذهاب النجاسة بالريح والشمس من أنواع الاستحالة.

(1) ابن حزم، المحلى، 422/7 بالتصرف في قوله.

(2) ابن حزم، المحلى، 422/7.

(3) صحيح مسلم، كتاب الحج، باب الطهارة، باب الطيب للمحرم عند الإحرام ، 849/2.

(4) الخطاب، مواهب الجليل، 97/1.

(5) ابن عابدين، حاشية رد المحتار، 209/1-217. الدسوقي، حاشية الشرح الكبير، 52/1-53.

(6) البخاري، كتاب الوضوء، باب الماء الذي يغسل به شعر الإنسان، رقم الحديث 179، 1/75. ابن خزيمة، الصحيح، باب الدليل على أن مرور الكلاب في المساجد لا يوجب نضحا ولا غسلا، حديث رقم 300، 1/151. ابن حبان، الصحيح، ذكر الإباحة للعزب أن ينام في مسجد الجماعات، حديث رقم 1656، 4/537.

(10) قال ابن عابدين عن سقوط الحيوان في قدر الصابون وانقلابه إلى صابون: " ومقتضاه عدم اختصاص ذلك الحكم بالصابون، فيدخل فيه كل ما كان فيه تغير وانقلاب حقيقة، وكان فيه بلوى عامة"⁽¹⁾.

من صور الاستحالة عند المتقدمين:

- انقلاب الزيت أو الدهن إلى صابون.
- تحجر الخمر أو تخللها أو تحليلها.
- عظام الميتة يصنع منها المرهم.
- طين الشوارع نجس، وطين البلوعة إذا جف وبيس.
- الشجر والتمر والزرع المسقي بالنجاسة.
- سقوط الميتة في البئر وانقلابها طينا.
- المسك المنعقد من دم الغزال.
- رماد النجاسة ودخانها إذا احترقت.
- بخار النجاسة إذا اجتمع على جسم صقيل ثم قطر.
- الطين المتنجس في النار فخارا.
- الزبيب المتنجس يصير بالنار دبسا.
- الخنزير إذا وقع في الملاحاة وصار ملحاً.
- الدود المتولد من الميتة والحيوان النجس كالكلاب والخنزير.
- البيضة إذا صارت دما ثم صارت فرخاً.
- الجلود من الميتة إذا دبغت.
- الآجر المعجون بالنجاسة.

(1) ابن عابدين، حاشية رد المختار، 316/1.

ففرى أن هذه الصور هي موضع اتفاق عند المتقدمين على أنها نماذج للاستحالة وانقلاب العين من حقيقة لأخرى، لكن اختلافهم في كون هذه الاستحالة تطهر النجاسة أو لا تطهرها. والاستحالة درجات منها:

- استحالة تامة وتغير كامل في حقيقة العين، وانقلابها إلى حقيقة أخرى مغايرة في الاسم والخصائص، كاحتراق المادة وتحويلها إلى رماد، وتحويل الحيوان ملحاً...
- ومنها ما هو تغير جزئي غير تام، كتحويل الدهن النجس صابوناً.
- ومنها ما ليس باستحالة أصلاً، بل هو تغير للشكل دون الحقيقة، كالحنطة تصير دقيقاً، والسّمسم طحيناً.

رد الفريق الأول على أدلة الفريق الثاني:

1- الاستحالة لا تزيل العين النجسة، وإنما هي تغير صفاتها⁽¹⁾ مع بقاء عينها، كتغير لون ورائحة البول أو الحيض فإنه يبقى نجساً.

ويجاب عنه: أنه لا يشترط في طهارة النجاسة أن تزول عينها، بل يكفي أن تزول خصائصها، فعن خولة بنت يسار أنها أتت النبي صلى الله عليه وسلم ، فقالت: «يا رسول الله إنه ليس لي إلا ثوب واحد وأنا أحيض فيه فكيف أصنع؟ قال: إذا طهرت فاغسله ثم صلي فيه. فقالت: فإن لم يخرج الدم؟ قال: يكفيك غسل الدم ولا يضرك أثره»⁽²⁾.

الترجيح :

تبين لنا من خلال الأدلة والمناقشة أن الاستحالة من المطهرات، وهو ما ذهب إليه الفريق الثاني، لقوة ما استندوا إليه ولجوابه عن أدلة المخالفين.

(1) الجويني، نهاية المطلب في دراية المذهب، 26/1.

(2) سنن أبي داود، رقم الحديث 365، 100/1.

المطلب الثالث: مذاهب المعاصرين في الاستحالة

ذهب أغلب المعاصرين في موضوع تطهير النجاسات إلى القول بأن الاستحالة تطهر الأعيان النجسة.

لكن جلهم اقتصر على ما ذكره المتقدمون من نماذج للاستحالة دون أن يتجاوزوها لذكر أمثلة عما استجد اليوم في واقع الناس من مواد نجسة المصدر أدخلت في أطعمتهم وأدويتهم. مما ترك فراغاً مهولاً بين النظري والتطبيقي. مما أدى إلى زيادة الاضطراب في أحكام هذه النوازل، خصوصاً الأطعمة المصنعة، والغموض في تحديد المصطلح.

إذ مثل هذا الرأي الندوة الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، بعنوان: "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية" المنعقدة في الكويت⁽¹⁾، ومجلس الإفتاء الأوروبي⁽²⁾، والندوة الطبية التاسعة بعنوان: "الرؤية الإسلامية لبعض المشكلات الطبية" المنعقدة في الدار البيضاء⁽³⁾، وكذلك مجمع الفقه الإسلامي الدولي⁽⁴⁾ وبعض من العلماء المعاصرين منهم الدكتور ياسين الخطيب⁽⁵⁾، والدكتور نزيه حماد، و الدكتور يوسف⁽⁶⁾ القرضاوي والدكتور محمد الهواري⁽⁷⁾.

(1) الندوة الفقهية الطبية الثامنة، "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية" بالكويت، 22-24/05/1995م. المصدر، الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته 5263/9 .

(2) المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، فتوى رقم 34، الجيزاني، فقه النوازل، وثيقة رقم: 284، 266/4. والبيان الختامي للدورة العادية الثالثة والعشرون للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث المنعقدة بمدينة سراييفو/ البوسنة والهرسك في الفترة 16-19 شعبان 1434هـ 25-28 يونيو 2013م.

(3) ندوة "الرؤية الإسلامية لبعض المشكلات الطبية" الندوة التاسعة - المنعقدة في الدار البيضاء بتاريخ 8-10 صفر 1418هـ/ 14-17 يونيو 1997م. الجيزاني، فقه النوازل، رقم الوثيقة 283، 264/4. ونظر مجلة الرائد العدد 191 إصدار 7 تموز 1997م.

(4) قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقد في دورته الحادية والعشرين بالرياض، 15-19 محرم 1435هـ 18-22 نوفمبر 2013م. قرار رقم: 198، 21/4، بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية في الغذاء والدواء.

(5) الخطيب، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، مجلة المجمع الفقهي الإسلامي، العدد 16/185.

(6) القرضاوي، فقه الطهارة، 58.

(7) الهواري، استحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، مجلة المجمع الفقهي الإسلامي، العدد 16/185.

جاء في توصيات الندوة الطبية الفقهية التاسعة في الدار البيضاء تعريف الاستحالة كما يلي: "تغير حقيقة المادة النجسة أو المحرم تناولها، وانقلاب عينها إلى مادي مباينة لها في الاسم والخصائص والصفات"⁽¹⁾.

إذ جاء في إحدى مقالات مجمع الفقهي الإسلامي عن الاستحالة: "الإحراق والتلميح والتخليل، وتبدل الخلق (كالنطفة إلى حيوان)، وتبدل العصارة (يقصد بها الأسمدة النجسة)، والتراب (العصفور يتحول في البئر إلى طين)، والتبادل الذاتي (تبدل السمسم إلى طحين)".

وجاء أيضا: "إنّ نظرية الاستحالة، أي تحوّل العين النجسة بنفسها أو بواسطة تفتّح المجال أمام القول بإباحة تناول الأغذية والأدوية الحديثة المتنجسة أو النجسة والمصنعة فنيا إذا كان التحول بالتفاعل الكيميائي، وما ينجم عنه من حدوث تغيير في الخواص؛ لأن سبب النجاسة هو الخبث أو تغيير الطعم قد زال، والحكم يدور مع علاه وجودا وعدما"⁽²⁾.

وهذا التفاعل الكيميائي لم يوجد له تفسير دقيق لدى المعاصرين الذين تحدثوا عنه في هذا المجال، ماهي إلا تعريفات غامضة. كما جاء في كتاب المستخلص من النجس: "ومن أمثلة ذلك أي التفاعل الكيميائي تفاعل المعادن والقلويات مع الأحماض لتكوين الأملاح، وتحوّل المادة إلى مادة أخرى تختلف عنها في الصفات، كتحويل الكحول إلى خل. وفي الكيمياء نجد تحضير المواد بعضها من بعض عن طريق التحويل، إما بتحويل جزيء المادة إلى جزيئات أكبر لتكون مادة جديدة، وإما بالخلط"⁽³⁾.

من التعريفات المعاصرة للاستحالة:

— عرفت اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء الاستحالة بما يلي: "انقلاب حقيقة إلى حقيقة أخرى"⁽⁴⁾.

(1) من توصيات ندوة الرؤية الإسلامية لبعض المشاكل الطبية، الدار البيضاء، 1418 هـ 1998 م.

(2) وهبة الزحيلي، حكم استعمال الدواء المشتتمل على شيء من نجس العين، 205 - 206.

(3) نصري سبعه، المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي، مكتبة الصحابة الشارقة، الطبعة الأولى، الإمارات، 1422 هـ 2001 م.

(4) انظر بحث هيئة اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، حكم استحالة النجس إلى طاهر، 15/17.

وعرفها د. قذافي عزات الغنائم: "انقلاب عين النجاسة وتحوّلها إلى عين أخرى طبيعياً أو صناعياً بمعالجة بحيث تغيّر خصائص العين كلياً من حيث الاسم والوصف والشكل، مما ينتج عنها عينا جديدة مختلفة عن العين السابقة"⁽¹⁾.

— وعرفها الفضيلات جبر: "الاستحالة هي الانتقال أو التحول أو التغير الذي يؤثر على عين الشيء فيحيلها إلى عين أخرى، لها صفات جديدة وفوائد جديدة، وتصبح بالاستحالة طاهرة يجوز استعمالها في شتى الاستعمالات التي تصلح لها"⁽²⁾.

— كما عرفها الأشقر: "تحوّل العين كيميائياً إلى مادة أخرى تحولا كاملاً"⁽³⁾، حيث أضاف لها ضابط التحول الكامل.

كما ذهب بعض المعاصرين إلى القول بأن الاستحالة لا تطهر الأعيان النجسة. فجاء في فتاوى أحمد الخليلي: "إن استحالة ما كان نجسا بذاته إلى حكم الطهارة بتصنيع البشر لا يؤثر تغييرا على القول الصحيح في حكمه، وإن تغيرت طبيعته، واستحالت ذاته إلى شيء آخر... نعم، ما كانت الحرمة فيه طارئة، والقول بالنجاسة فيه غير مستند على دليل قاطع إذا استحالت مادته إلى مادة أخرى وتغير طبعه، فإن حكمه يتغير بتغير الطبع، وذلك كالخمر، فإن الخمر إذا استحالت خلا حلت على القول الصحيح"⁽⁴⁾.

وقال أيضاً: "الاستحالة غير معتبرة عندنا، وكثير من غير أصحابنا كالحنابلة، فالنجس يظل نجسا كما هو، والله أعلم"⁽⁵⁾

(1) الغنائم، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، 2.

(2) الفضيلات، استحالة المسكرات والمائعات النجسة، 125.

(3) الأشقر سليمان، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، 94.

(4) أحمد الخليلي، فتاوى الأطعمة، 359.

(5) أحمد الخليلي، فتاوى الأطعمة، 420.

ومثل هذا الرأي الدكتور عبد الله الطريقي⁽¹⁾ والدكتور رمضان حمدون علي⁽²⁾، وكذلك مجمع الفقه الإسلامي في دوراته الثالثة⁽³⁾ والعاشر⁽⁴⁾ بمكة⁽⁵⁾، كما ذهب بهذا الرأي المجلس الإسلامي للإفتاء ببيت المقدس.

(1) الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة، 317. وأيضاً: أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة، 313.

(2) حمدون علي: استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، مج 21/7

(3) مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة الثالثة، العدد 3، 1402/2، 1408، القرار رقم 23، 3/11.

(4) رابطة العالم الإسلامي، مجلة المجمع الفقهي، الدورة العاشرة، القرار الثالث: 318. قرار رقم 85، 15/3.

(5) فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء 282.

المبحث الثاني: المضافات الغذائية

ويشمل على ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية

المطلب الثاني: مصادر المضافات الغذائية

المطلب الثالث: استخدامات المضافات الغذائية وأهدافها.

المبحث الثاني: المضافات الغذائية

في كثير من الأحيان نتساءل ما الذي يحسن من القيمة الغذائية لبعض أنواع الأغذية ، كالبسكوت والخبز وغيرها؟ ما الذي يساعد على توفير بعض المواد الغذائية على مدار السنة وبحالة جيدة؟ ما الذي يمنع تزنج زيوت الطبخ ويجعلها محفوظة لمدة أطول؟ إنها المضافات الغذائية!!؟ فهذه التساؤلات كثيرة بين المستهلكين عن طبيعة المضافات الغذائية؟ وهل من الضروري وجودها؟

المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية

إنه لمن الصعوبة وضع تعريف مفيد وشامل لمصطلح "المادة المضافة"، إذ إن هذا التعريف يتضمن مسائل تشريعية وعلمية. فهناك العديد من التعريفات في المراجع، بعض هذه التعاريف ذات صبغة تشريعية Legal Aspect بينما البعض الآخر ذات صبغة تكنولوجية أو علمية. لقد صدر التعريف الدولي الأول للمضافات الغذائية عام 1956م وجاء فيه: تعرف المادة المضافة أنها أي مادة ليست لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للخبز. ويلاحظ في هذا التعريف أنه لم يأخذ بعين الاعتبار المواد المضافة لرفع قيمته الغذائية كالفيتامينات والمعادن، بينما تعتبر متبقيات المبيدات أو الكيماويات المتسربة للأغذية من مواد التعبئة مضافات غذائية غير مقصودة Non Intentional or Incident Additives⁽¹⁾.

تم تحديث هذا التعريف وصدر التعريف الدولي الجديد والذي يعرّف المضافات الغذائية على أنها : "أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل عادة كمكون غذائي، سواء لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف هذه المواد لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل، ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثر على خواصه".

(1) الساعد علي كامل يوسف ، المواد المضافة للأغذية استعمالها وإيجابياتها وسلبياتها، النشر العلمي والمطابع - جامعة الملك سعود، الرياض، 1428هـ 2007م، 22.

فالتعريف الحديث لا يتضمن المضادات الحيوية أو الهرمونات والسموم التي تفرزها البكتيريا الممرضة أو الفطريات Mycotoxins ، أو الكيمياويات التي تتسرب إلى الغذاء عن طريق مواد التعبئة والمسماة Non Intentional or Incidental Additives ، أو الملوثات . فهذا التعريف كسابقه لا يشمل المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية كالفيتامينات والمعادن.⁽¹⁾

المطلب الثاني: مصادر المضافات الغذائية

تعرف المواد المضافة للغذاء بأنها مواد كيميائية طبيعية أو اصطناعية (أي أنها لا تؤكل كغذاء)، وتضاف عمدا إلى الغذاء لغرض تقني أو تغذوي، في أي مرحلة من مراحل إنتاج الغذاء وتصنيعه ونقله لمرحلة الاستهلاك، وبذلك تصبح هذه المضافات عناصر مؤثرة في خواص الغذاء بما في ذلك من الخواص المذاقية.

1) المضافات ذات الأصل الطبيعي: وتنقسم إلى ثلاثة أقسام

- المواد ذات الأصل النباتي: كمادة الكركم ذي اللون الأصفر، والآغار (من الأعشاب البحرية)، والصمغ العربي والسليولوز (خشب) والنشاء المؤكسد...
- أو ذات أصل معدني: مثل: الفضة، الذهب، مادة كلور الكالسيوم، حمض كلور الماء وغاز الأرغون.
- أو ذات أصل حيواني:

منها ما هو من مصدر واضح بين كشمع النحل وقد تكون من مصدر ملتبس (مشارك) كالليستين يوجد في معظم النباتات وفي الأنسجة الحيوانية، كما أنه مكون مهم في خلايا الدماغ والأعصاب في جسم الانسان. إذ قد نحصل عليه من مصدر نباتي كالصويا أو من من مصدر حيواني كالبيض والدهون الحيوانية.

2) المضافات ذات الأصل الاصطناعي: تصنع هذه المضافات بمعايير قياسية واقتصادية ، مثل:

- حمض الأسكوربيك Ascorbic acid وأملاحه، حمض البنزويك Benzoic acid وأملاحه،
- حمض البروبيونيك Propionic acid وأملاحه، حمض الفوسفوريك Phosphoric acid

(1) الساعد علي كامل، المصدر السابق، 23.

وأملحاه، غلوتامات أحادي الصوديوم Monosodium glutamate، والأسبرتام Aspartame وغيرها.

المطلب الثالث: استخدامات المضافات الغذائية

1. تحسين النوعية وزيادة إقبال المستهلك عليها، وتحسين الصفات الحسية للغذاء كاللون، الطعم، الشكل، الرائحة، القوام والمظهر العام.
 2. تقليل التلف خلال عمليات النقل والتخزين وتحسين نوعية الحفظ، لأنه قد ينتج التلف من تلوث ميكروبي، أو تفاعل كيميائي، لذا من الضروري إضافة مواد مضادة للتعفن، وكذا بالنسبة لإضافة المواد المضادة للتأكسد، إذ تمنع تأكسد وترنخ الزيوت والدهون، كما تمنع تأكسد بعض الفيتامينات الذائبة في الدهون، وكذا الأحماض الدهنية الأساسية.
 3. تسهيل تحضير الغذاء وتنوعه بإضافة بعض الأحماض أو المحاليل المنظمة أو القلويات بهدف المحافظة على الوسط الحامضي أو قاعدي مناسب، وكذا عوامل الاستحلاب المساعدة على مزج الدهون بالماء، والمواد المثبتة والمغلظة للقوام.
 4. تحسين الطعم وخفض سعر الأطعمة في آن واحد، فبتخزين هذه الأغذية بكميات كبيرة ولمدة أطول دون تلف ينخفض سعرها في الأسواق.
 5. زيادة تصريف المنتج الغذائي ورفع معدلات تسويقه.
- ويتمثل استخدام المضافات في الأغذية في أهداف وهي :
- غذائي: تكملة النقص في عنصر معدني معين، أو حمض أميني أو دهني، أو فيتامين. لإحداث توازن في هذه العناصر.
 - تحسين الغذاء: يتم إضافة مواد لتحسين الطعم كإضافة الدبس وبعض الأملاح أو الرائحة كإضافة مسحوق نكهة حمض البيوتريك، أو تحسين القيمة الغذائية للهضم أو الامتصاص لبعض المكونات الغذائية، وتضاف هذه المكونات لتشجيع المستهلك على تناول هذه الأطعمة.
 - حفظ الغذاء: تستخدم المضافات الغذائية للمحافظة على جودة الإنتاج عن طريق منع الهدم الميكروبي للأغذية خلال التخزين وبالتالي إطالة فترة تخزينها، كإضافة المواد الحافظة أو المانعة للأكسدة والاختزال أو منع نمو الفطريات أو البكتيريا أو الإصابة الحشرية.

الحالات التي يسمح فيها باستخدام المضافات الغذائية:

- مقدار الضرر المحتمل للمستهلك.
- حاجة ورغبات المستهلك، وهي ليست دائما على صواب من الناحية العلمية، فالأطفال على سبيل المثال نجد أنهم يقبلون برغبة كبيرة على تناول البوظة (الآيس كريم) الملونة والمنكهة علما بأنها قد تسبب لهم بعض الأضرار.
- متطلبات توفر الغذاء (الأمن الغذائي) وصحة المواطن، قد يسمح مثلا باستخدام مبيد حشري غير مصرح باستخدامه للقضاء على حشرات تهدد محصول غذائي في بلد يتعرض لمجاعة. متطلبات منتجي ومصنعي الأغذية والعوامل الاقتصادية.
- مدى توفر الطرق التحليلية لتنظيم عمليات الرقابة.
- وقبل أن يحدد كل منا موقفه من المضافات الغذائية ، هل هو مع استخدامها أو ضد هذا الاستخدام سيتم التعرف على الحالات التي يمكن اعتبار استخدام المضافات الغذائية مفيدا ومقبولا ثم التعرف على معادلة الضرر والمنفعة والحالات التي يجب عدم استخدام المضافات الغذائية بها.

الحالات التي يمنع فيها استعمال المضافات الغذائية:

1. تغطية أخطاء أو عيوب في العملية التصنيعية.
2. التأثير على المواد الغذائية للمنتج.
3. تداخلها بشكل غير مناسب مع مكونات الغذاء مما ينتج عنه ضرر في المواد الغذائية الأساسية.
4. نقص الإمكانيات التقنية الحديثة والتطبيقات الجيدة في المصانع للضبط الجيد في المضافات الغذائية.
5. إخفاء تلف أو فساد المادة الغذائية.
6. خداع المستهلك.
7. فقد كبير في مكون أو أكثر من مكونات المادة الغذائية.

8. إن كان بالإمكان الحصول على المادة الغذائية بدرجة عالية من الجودة باستعمال أساليب

التصنيع الجيد.

9. إن كان لابد من استعمال نسب مرتفعة من المادة المضافة للحصول على التأثير المطلوب في

بعض الحالات نجد أن استعمال المادة المضافة قد يشكل القليل من الضرر أو الخطورة ولكن يسمح بإضافة هذه المادة وحتى إيجاد بديل أكثر أماناً وفعالية.

تصنيف الإضافات الغذائية:

اقترح المعهد البريطاني لعلوم الأغذية، تصنيف هذه الإضافات إلى مجموعتين:

- ✓ المجموعة الأولى: المواد المضافة التي تساعد في عمليات التصنيع، وتشمل: مانعات التكتل، والإنزيمات، ومانعات الرغوة، ومساعدات الكبسلة، ومانعات الالتصاق، ومانعات الاسمرار، ومذيبات الاستخلاص، ومساعدات الترتيب، ومحسنات القوام.
- ✓ المجموعة الثانية: المواد المضافة التي تؤثر على خواص المنتج النهائي، وقد صنفت في أربعة أقسام:
 - القسم الأول: المواد المضافة التي تؤثر على الصفات الفيزيوكيماوية، والفيزيائية للمنتج.
 - القسم الثاني: المواد التي تؤثر على الصفات الحسية، وتشمل: المستحلبات، ومثخنات القوام، والمثبتات، والمواد المنظمة ومساعدات الانتفاخ والمركبات البروتينية، ومواد النكهة، والزيوت الطيارة، والبهارات، والمواد الملونة، ونحوها.
 - القسم الثالث: المواد المساعدة على تخزين الأغذية (المواد الحافظة ومانعات الأكسدة، ومانعات التلون والمواد التي تساعد على الإنضاج، والمحليات).
 - القسم الرابع: المواد التي تساعد على تحسين القيمة الغذائية لما تضاف إليه من غذاء (الفيتامينات، والمعادن، والأحماض الأمينية).

المبحث الثالث: نماذج من استحالة المضافات

ويشمل على ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: المضافات البروتينية (الجيلاتين).

الفرع الأول: تعريف الجيلاتين واستخداماته.

الفرع الثاني: حكم الجيلاتين.

المطلب الثاني: المضافات الإنزيمية (الإنفحة).

الفرع الأول: تعريف الإنفحة.

الفرع الثاني: حكم الإنفحة.

المبحث الثالث: نماذج من استحالة المضافات

المطلب الأول: المضافات البروتينية (الجيلاتين)

الفرع الأول: تعريف الجيلاتين واستخداماته

الجيلاتين هو مادة بروتينية تُستخرج من الكولاجين ، المستخلص من الجلود والأربطة العضلية للحيوانات، أو مادة العظمين الموجودة في العظام¹. عن طريق التحلل المائي الجزئي²، ويُستعمل لخصائصه الهلامية والغروية.

كما يستخدم الجيلاتين في العديد من الأطعمة الغذائية، من أمثلة ذلك:

- استخدامه في صناعة الأغذية منخفضة السعرات الحرارية.
- استخدام الجيلاتين كمستحلب أو لإنتاج الرغوة وتثبيت العطور.
- يستخدم كبديل للدهون الحيوانية والنباتية في إعداد بعض الأغذية.
- استخدام الجيلاتين في تغليف اللحوم.
- استخدام ودمج الجيلاتين مع الكعك، والخبز، والقهوة، والملحجات، والحليب المجفف.

¹ أنرولد إ. بندر، قاموس التغذية، ، تعريب مصطفى كمال مصطفى و نبيل السيد حافظ، و خليل إبراهيم خليل، مراجعة أحمد محمود عليان، المكتبة الأكاديمية، 1413 هـ 1993م، 299.

² التحلل المائي أو ما يسمى بالحلماة، هي عملية يستخدم فيها الماء لكسر روابط مادة معينة،

<https://www.arageek.community/%D9%85%D8%A7->

[/D9%85%D8%B9%D9%86%D9%89-](https://www.arageek.community/%D9%85%D8%B9%D9%86%D9%89-)

[/D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%84%D9%85%D8%A3%D8%A9-](https://www.arageek.community/%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%84%D9%85%D8%A3%D8%A9-)

[/D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%AD%D9%84%D9%84-](https://www.arageek.community/%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%AD%D9%84%D9%84-)

[/D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A7%D8%A6%D9%8A](https://www.arageek.community/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A7%D8%A6%D9%8A) ، 2021/11/04 ، 18:24.

- استخدام الجيلاتين لزيادة الكثافة واعطاء قوام ثقيل للبن، والحلوى، والفاكهة، والخطمي، والمارشيميلو .
- يستخدم عامل مثبت في الأجبان السائلة وفي الحليب بالشكولاتة واللبن والمنتجات المثلجة والكريمات والحلويات المجمدة وغيرها.
- استعماله في صناعة الأطعمة المهيأة على شكل مساحيق مُهلمة كمسحوق البودنج، ومسحوق الهلام.
- يستخدم كوسيط لتصفية لون العصائر.
- استخدامه في صناعة المشروبات المختلفة: كعصائر الفواكه والحساء والحليب.
- استعماله في صناعة المرّي كمادة مجمدة بها.

الفرع الثاني: الأحكام الفقهية للجيلاتين

❖ الأحكام الفقهية للجيلاتين المستخرجة من الحيوان مأكول اللحم الميت "غير المذكى"

اختلف الفقهاء المعاصرون اختلافاً بينا في حكم استخراج الجيلاتين من الحيوان مأكول اللحم الميت "غير المذكى" واستخدامه، لاختلافهم في تحقق استحالة الجيلاتين.

فقد جاء في القرار 11 المجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة بعمّان بتاريخ 11-16 تشرين الأول 1986م:

"لا يحل لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية، وإن في الخمائر والجيلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعاً غنية عن ذلك"¹.

كما أصدر المجمع الفقهي في دورته الخامسة عشر بمكة المكرمة يوم السبت 11 رجب 1419هـ، 31 أكتوبر 1998م قرار في موضوع الجيلاتين بعد المناقشة والتدارس بما يلي:

¹ مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة 3، العدد 3، 1402/2 - 1408.

والحق أن البدائل النباتية غير مستعملة حالياً إلا في بعض أنواع الهلام Jelly الذي يتخذ فاكهة... أما عن الحيوانات المذكاة شرعاً فإنه كما تقدم لا توجد صناعة للجيلاتين في البلاد الإسلامية حسب علمي إلى الآن.

" 1- يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة ومن الحيوانات المباحة المذكاة تذكية شرعية. ولا يجوز استخراجها من محرم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة.

2- يوصي المجلس الدول الإسلامية والشركات العاملة فيها وغيرها أن تتجنب استيراد كل المحرمات شرعا وأن توفر للمسلمين الحلال الطيب"¹.

ومن جهة ثانية، جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويت سنة 1995 ما يلي:

"الاستحالة تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغايرها في صفاتها، تحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعا"، وبناء على ذلك:

أ - الجيلاتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره طاهر وأكله حلال"².

وفي فتاوى المجلس الأوربي عن المضافات بما فيها الجيلاتين:

"...الفئة الثالثة (مركبات ذات منشأ حيواني) فإنها لا تبقى على أصلها الحيواني وإنما تطرأ عليها استحالة كيميائية تغير طبيعتها تغييرا تاما بحيث تتحول إلى مادة جديدة طاهرة"³.

وقد نقل الزحيلي في كتابه الفقه الإسلامي وأدلته الحكم بالجواز، حيث ذكر توصيات ندوة الفقه الطبية الكويتية، التي رأت حلّ الجيلاتين"⁴.

من العلماء الذين يرون حلّ الجيلاتين ولو كان من ميتة يوسف القرضاوي وسيد طنطاوي، ونزيه حماد ومحمد هوارى ومحمد عبد السلام.

ويركز بعض العلماء الذين يقولون باستحالة الجيلاتين على أنه لا يمكن تتبع مصدره ولا معرفة الحيوان الذي ينتمي إليه⁵. كما يركزون على التحولات التي تطرأ على الجيلاتين فتغير من خصائصه وصفاته وتسميته⁶.

¹ رابطة العالم الإسلامي ومجلة مجمع الفقهي، قرارات الدورة العاشرة، القرار الثالث: 318.

² ندوة رؤية اسلامية، الكويت، التوصيات، 1080.

³ المجلس الاوربي للإفتاء، قرارات المجلس، فتوى 34، 85.

⁴ وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، دار الفكر، الطبعة الرابعة، دمشق. 1425 هـ، 2004 م، 5265/7.

⁵ محمد عبد السلام، مشكلة استخدام المواد المحرمة، ندوة رؤية اسلامية، الكويت، 603.

⁶ محمد الهوارى، الطعام والشراب، ندوة رؤية اسلامية، الكويت، 512.

وناقش باحمد رفيس أقوالهم باستفاضة وخلص إلى أن التغير الحاصل في الكولاجين عند تحوله إلى جيلاتين لا يمكن أن يعتبر استحالة كاملة باعتبار أن التغيرات الحاصلة في صناعة الجيلاتين لا تعدو أن تكون كسراً لبعض الروابط الجانبية في جزيء الكولاجين. وفي الجيلاتين تبقى السلاسل الحمضية سليمة، كما تبقى كثير من الروابط الجانبية على حالها دون تحطّم. كما أن الجيلاتين ينتج من حلمأة الكولاجين في الحرارة والوسط الحمضي أو القاعدي، والحلمأة معروفة في مجال التصنيع الغذائي، وهي عملية يقصد بها تحسين بعض الخصائص التغذوية والوظيفية لبعض أنواع الأطعمة. ويمكن بفضل بعض الإنزيمات تحسين خصائص الذوبانية والاستحلاب والرغوية، وإضفاء النكهة للبروتينات دون الحكم عليها بالاستحالة¹.

ومن أمثلة البروتينات المحلمأة بواسطة الإنزيمات بروتينات الصوجا المنحلة، والغلوتين واللاكتوسيروم والكازئينات وبروتينات اللحوم المنحلة.

ويقول: "إذا كان تتبع مصدر الجيلاتين ممكناً، وإذا كان الجيلاتين لم يتغير كثيراً عن الكولاجين إلا في بعض الروابط الثانوية التي تشكل الجسور بين جزيئات البروتين مع تفكك في بعض الروابط البيبتيدية في سلسلة الأحماض الأمينية، وإذا كان مثل هذا التغير يحصل للبروتينات طبيعياً بعامل التلون البني أو الحلمأة التي تؤدي إلى تغيير بعض صفات المادة كما هو الشأن في حلمأة الحليب وتطرية اللحوم، وإذا كان الجيلاتين يمكن الحصول عليه -ولو بكميات محدودة وغير معزولة- أثناء الطبخ الطبيعي²؛ فإنه يبعد القول بأن الجيلاتين قد استحال تماماً، وأن تركيبته وصفاته قد تغيرت بحيث أصبح طاهراً حلالاً للمسلمين تناوله ولو كان مصدره خنزيراً أو كان من ميتة"³.

¹ باحمد رفيس، استهلاك الأعيان النجسة واستحالتها في التصنيع الغذائي، المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، دبلن، العدد الواحد والعشرون، 1436هـ 2015م.

² جاء في كتاب البيوكيمياء للهينينجر، إن مجرد غليان الكولاجين في الماء يحوله إلى جيلاتين.

Albert Lehninger, Biochimie, 131.

فالطبخ العادي إذن قد يعطينا الجيلاتين !

³ باحمد رفيس، نفس المصدر.

❖ الأحكام الفقهية للجيلاتين المستخرجة من الحيوانات المحرمة "الخنزير"

اختلف الفقهاء في حكم استخراج الجيلاتين من الحيوان المحرم كالخنزير واستخدامه، لاختلافهم في أثر استحالة العين ، وجواز الانتفاع بها إلى قولين:

القول الأول: التفريق بين لحم الخنزير وعظمه¹ إلى طهارة الخنزير بالاستحالة، وبذلك يجوز الانتفاع به، واستخراج الجيلاتين منه وجواز استعماله في الأغذية والدواء، وهذا ما ذهب إليه الحنفية عدا أبي يوسف، وأبي داود من الظاهرية.

ويعتبر د .نزبه حماد من أبرز العلماء المعاصرين الذين يرون أن الجيلاتين من أصل خنزيري نموذج للاستحالة المطهرة، كما يعتبر د .محمد الهواري كذلك من أشد المدافعين عن هذه الفرضية وهي اعتبار المواد النجسة بما فيها الجيلاتين مادة طاهرة بالاستحالة.

القول الثاني: عدم طهارة الخنزير بالاستحالة، وعدم جواز الانتفاع بما يخرج منه، وعليه فالجيلاتين المستخرج منه نجس، وهذا ما ذهب إليه المالكية، وأبو يوسف الحنفي، والشافعية، والحنابلة. ورد في كتاب الأم: "وجلود ذوات الأرواح أسباع وغيرها... إلا جلد الكلب والخنزير فإنهما لا يطهران بحال أبدا"².

كما ورد في كتاب النوادر والزيادات: "قال سحنون: ولا بأس أن يداوى جرحه بعظام الأنعام الذكية ولا يداوي بعظم ميتة أو عظم إنسان أو خنزير أو بروت، ولا بعظم ما لا يحل أكل لحمه من الدواب، وإن أصاب عظاما باليا لا يدري عظم ما هو فلا بأس أن يداويه به إلا أن يكون بموضع القتلى مما الغالب فيه أن يكون من عظام الناس، أو بموضع يعرف بكثرة عظام الخنازير، ولا ينبغي التداوي بها حتى يعلم عظم ما هو"³.

وذهب للقول بهذا الرأي مجمع الفقه الإسلامي في دورته الثالثة، وفي دورته العاشرة بمكة. كما ذهب للقول بهذا الرأي المجلس الإسلامي للإفتاء بيت المقدس ومن العلماء المعاصرين الذين قالوا بجرمة

¹ الاعتماد على أصلهم في الأخذ بظاهر النص، وهو رأي مخالف ضعيف لم يكن له حظ من النظر.

² الشافعي، الأم، 23/1.

³ ابن أبي زيد القيرواني، كتاب النوادر والزيادات على ما في المدونة من غيرها من الأمهات، 4/378.

الجيلاتين من أصل الخنزير؛ د. عبد الله الطريقي، د. عبد الناصر أبو البصل، د. رمضان حمدون علي ومن الخبراء الذين يعضدون هذا الرأي بحسب خبرتهم العلمية: كل من د. حامد تکروري و د محمد علي حميض رحمه الله، و د. أسامة بن عبد الرحمن الخميس، و د.علي فانوس. جاء في القرار 11 مجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة بعمّان بتاريخ 11-16 تشرين الأول 1986م:

"لا يحل لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية، وإن في الخمائر والجيلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المدكّاة شرعا غنية عن ذلك"¹.

كما ذهب للقول بهذا الرأي مجمع الفقه الإسلامي في دورته الثالثة، وفي دورته العاشرة بمكة. كما ذهب للقول بهذا الرأي المجلس الإسلامي للإفتاء بيت المقدس، وكما جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي بالهند: " - ومعلوم أن ما حرّمته الشريعة الإسلامية من الأشياء يرفع عنها حكم التحريم السابق حال تغير طبيعتها وماهيتها... ذلك لأن خصائص الشيء - أي شيء - هي التي تكون طبيعية وماهية ذلك الشيء، ولقد اطّلع المجمع على نتائج أبحاث أصحاب الاختصاص، وأنها تبرهن على أن مادة الجيلاتين تخلو من أية خصوصية طبيعية من خصائص الحيوانات التي تستخرج من جلودها وعظامها تلك المادة، وإنما تتحول إلى مادة كيميائية لا علاقة لها بالكولاجين، وهذه الأسباب يقال: إنه يجوز استعمال الجيلاتين شرعاً... إلا أنه بالنظر إلى خلاف في آراء الاختصاصيين والخبراء يرى الشيخ بدر الحسن القاسمي - أحد المشاركين في الندوة - أنه من الأفضل أن لا تستعمل هذه المادة إذا كانت مستخرجة من جلود وعظام الحيوانات التي يحرم أكل لحومها².

¹ مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة 3، العدد 3، 1402/2 - 1408.

² فتاوى فقهية معاصرة، مجموع القرارات والتوصيات الصادرة عن مجمع الفقه الإسلامي بالهند، دار الكتب العلمية، د.ط، بيروت، قرار رقم 60، 14/3، صفحة 182-181،

<https://books.google.dz/books?id=J69qDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=f>

. 09:23، 2021/06/03، [r#v=onepage&q&f=false](#)

بالنظر إلى الاختلاف بين الفقهاء وإلى أن المأكولات من الأشياء والمواد تتطلب في الاعتبار الشرعية تدقيقاً أشد وأعمق، فإن الندوة تناشد الصناع المسلمين صنع مادة الجيلاتين من جلود وعظم الحيوانات التي أحل الله لحومها¹.

فلاحظ أن هذا القرار يشمل على رأيين، الأول يجيز، والثاني لا يجيز وهو رأي الشيخ بدر الحسن. وبعدها أصدرت لجنة الفتاوى الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء قرارها: "لا يجوز استخدام الجيلاتين المأخوذ من الخنزير"².

وقد نظر في هذا الموضوع من قبل مجمع الفقه الإسلامي الدولي لمنظمة العالم الإسلامي وأصدر قراره التالي:

"يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة ومن الحيوانات المباحة المذكاة تذكية شرعية، ولا يجوز استخراجها من محرم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة"³.

الترجيح

والراجع من أقوال الفقهاء في حكم الجيلاتين المستخرج من الخنزير هو القول الثاني القائل بحرمته، وذلك يعود للأسباب التالية:

1- الثبوت القطعي لنجاسة الخنزير، فقد ورد نص صريح يأمر باجتنابه، قال تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ

عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةَ وَالِدَّمَ وَحَلْمَ الْخِنْزِيرِ﴾ [النحل:115]، وعن النبي صلى الله عليه وسلم أنه قال يوم

الفتح: «إن الله ورسوله حرم عليكم بيع الخمر، والميتة، والخنزير، والأصنام»¹، فنص الحديث

على الخنزير ولم يذكر اللحم؛ فدل على تعميم التحريم².

¹ ينظر مجمع الفقه الإسلامي في الهند في دورته ندوته الفقهية الرابعة عشرة في مدينة حيدر آباد في الفترة 1-3 جمادى الأولى

1425هـ الموافق 20-22 يونيو 2004م، قرار رقم 60، 14/3 بشأن مادة الجيلاتين

² فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، المجموعة الأولى، رقم الفتوى 8039، 261/22.

³ ينظر إلى قرارات المجمع الفقهي الإسلامي التابع لرابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة، رقم القرار 15/3، 316.

2- وفرة المواد الحلال كالأنعام والأسماك والدواجن وكذا النباتات، فلا حاجة للجوء إلى المحرمات ولا ضرورة، إلا إذا نَوَّط به أولياء الأمور من الفقهاء والعلماء المسلمين لضرورة لازمة وبقدر معلوم.

3- أن استحالة الخنزير تكون استحالة جزئية لا يترتب عليها انقلاب العين، وهو ما ورد في قرارات المجامع الفقهية.

فلا يجوز تناول الأطعمة والأشربة المحتوية على جيلاتين خنزيري في حال الاختيار ، لاشتغالها على نجس، أجمع الفقهاء على حرمة تناوله في هذه الحالة ، ولا تتوافر حال الضرورة في حق من يتناول هذه الأغذية، لوجود الكثير منها مما لا يحتوي على هذا الجيلاتين ، مما يمكن الاغتذاء به ، وفي الأغذية المحتوية على جيلاتين الحيوانات المذكاة شرعاً غنية عنه، ولكن إذا جهل حال الغذاء ، ولم يعلم محتواه ، وعمت البلوى بمثله ، ومست حاجة الناس إلى تناوله ، جاز تناوله في هذه الحالة ، تنزيلاً للحاجة منزلة الضرورة.

المطلب الثاني: المضافات الإنزيمية (الإنفحة)

الفرع الأول: تعريف الإنفحة

قال الفيروز أبادي: " ... والإنفحةُ ، بكسر الهمزة وقد تشدد الحاء وقد تكسر الفاء والمنفحةُ والبنفحةُ شيء يستخرج من بطن الجدي الرضيع أصفر"³.
الإنفحة والمنفحة لغة: كرشُ الحَمَلِ أو الجدي ما لم يأكل⁴. ثم أطلقت على ما يُستخرج منها من سائل أصفر يغلظ به اللبن لصناعته جينا.

¹ أخرجه البخاري، كتاب البيوع، باب بيع الميتة والأصنام، رقم الحديث 2082. ومسلم، كتاب المساقاة، باب تحريم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام، رقم الحديث 2960.

² نشر في كتاب فتاوى إسلامية، من جمع محمد المسند، 392/3، مجموع فتاوى ومقالات الشيخ ابن باز 23/22.

³ الفيروز أبادي، القاموس المحيط، مادة نَفَحَ، 1633.

⁴ ابن منظور: لسان العرب، دار صادر، الطبعة الأولى، بيروت، 624/2. الرازي، مختار الصحاح، مكتبة لبنان ناشرون، بيروت، 1415 هـ/1995، 279.

جاء في المصباح المنير: " الإنفحة ما يؤخذ من الجدي قبل أن يطعم غير اللبن فإن طعم غيره قيل مجبنة"¹.

مذاهب الفقهاء في إنفحة الميتة أو الحيوان غير المذكي

اتفق العلماء على طهارة الإنفحة من حيوان مذكي مأكول اللحم، إلا ما ورد من وجه ضعيف عند الشافعية فقد اشترطوا لطهارتها أن يكون الحيوان رضيعا فإن أكل الطعام فإن منفحته نجسة بلا خلاف في المذهب²، "وأما الإنفحة فإن أخذت من السخلة بعد موتها أو بعد أكلها غير اللبن فنجسة بلا خلاف، وإن أخذت من السخلة المذبوحة قبل أن تأكل غير اللبن فوجهان، الصحيح الذي قطع به كثيرون طهارتها"³.

لكنهم اختلفوا في حكم الإنفحة إذا أخذت من حيوان ميت أو لم يذك، إلى قولين:
القول الأول: الإنفحة التي اتخذت من حيوان ميت أو لم يذك نجسة لتنجسها مع الميتة فلا يحل أكلها، وهذا ما ذهب إليه الجمهور⁴.

القول الثاني: الإنفحة التي اتخذت من حيوان ميت أو لم يذك طاهرة، وهذا ما ذهب إليه الحنفية.
أدلة القائلين بالنجاسة:

استدل الجمهور بـ:

- قال تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾ [المائدة:03]. فالآية تعمم جميع الميتة بما فيه الإنفحة.
- عن عبد الله -هو- ابن مسعود رضي الله عنه: «كلوا الجبن ما صنع المسلمون وأهل الكتاب»⁵.

¹ الفيومي: المصباح المنير، المكتبة العلمية، بيروت، 616/2.

² الرافعي، فتح العزيز بشرح الوجيز، 187/1. الشهرزوري، شرح مشكل الوسيط، 59/1.

³ النووي: روضة الطالبين، المكتب الإسلامي، الطبعة الثانية، بيروت، 1405 هـ 1985، م، 16/1-17.

⁴ القوانين الفقهية، 121. روضة الطالبين، 16/1. كشاف القناع، 1856. مغني المحتاج، 80/1. المبدع، 74/1. ابن

تيمية، شرح العمدة، 130/1. المغني، 342/9.

⁵ البيهقي، السنن الكبرى، كتاب الضحايا، باب ما يحل من الجبن وما لا يحل، رقم الحديث 19692، 11/10.

- عن علي البارقي، أنه سأل ابن عمر عن الجبن، فقال: «كل ما صنع المسلمون وأهل الكتاب»¹.

- قياس الإنفحة على لبن الميتة، فالله تعالى حرم الميتة وهي منها.

أدلة القائلين بالجواز:

استدل الحنفية ومن ذهبوا بمذهبه بطهارة إنفحة الميتة بـ:

- قال تعالى: ﴿وَإِنْ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةٌ نَسَقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنَا حَالِصًا سَاءً لَلسَّارِبِينَ﴾ [النحل: 66].

- عن عمر بن شرحبيل، قال: «ذكرنا الجبن عند عمر فقلنا: إنه يصنع فيه أنافح الميتة، فقال: سمو عليه وكلوه»².

- وقالوا: اللبن لا تحلّ الحياة فلا يلحقه حكم الموت، والإنفحة في حكم اللبن³.

- استدل الصحابان على قولهما بأنّ الإنفحة المائعة تتنجس لمخالطتها النجاسة، فهي في وعاء نجس. لكن إذا كانت جامدة جاز تطهيرها بغسل ظاهرها، أما إذا كانت مائعة فإنّه يتعدّر تطهيرها⁴.

- الأنافح مستهلكة فيما أضيفت إليه، إذ لا تبقى خاصية من خاصيتها أو صفة من صفاتها، لأن الاستهلاك من وسائل التطهير.

¹ البيهقي، نفس المرجع، رقم الحديث 19693، 11/10.

² مصنف عبد الرزاق الصنعاني، 538/4. مصنف ابن أبي شيبة، 130/5.

³ الجصاص: أحكام القرآن، 148/1.

⁴ الجصاص: أحكام القرآن، 148/1. السرخسي، المبسوط، 27/24. الكاساني، بدائع الصنائع، 63/1 و 43/5. ابن قدامة: المغني، دار الفكر، الطبعة الأولى، بيروت، 1405 هـ 1985 م، 57/1. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 103/21، 218/35. الطحطاوي: حاشية على مراقي الفلاح، مكتبة الباي الحلبي، الطبعة الثالثة، مصر، 1318 هـ 1898 م، 113. ابن عابدين: حاشية رد المختار، 206/1.

الترجيح:

والراجح هو القول بطهارة الإنفحة مطلقا، سواء كانت من حيوان مذكى أم غير مذكى تذكية شرعية أو ميت، وهذا ما جاء به في الندوة الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت ماي 1995م: "الجبن المنعقد بفعل إنفحة ميتة الحيوان المأكول اللحم طاهر، ويجوز تناوله".

فقد روي عن عائشة وعمر وعلي وسلمان الفارسي وابن عمر وطلحة بن عبيد الله وغيرهم على إباحة أكل الجبن المصنوع بإنفحة الميتة، وهذا يدل على طهارة الإنفحة وان كانت من الميتة.

وكما نعلم أن ذبائح المجوس ميتة، لكن الرسول صلى الله عليه وسلم أباح أكل أنفحتها لأن الجبن لا ينعقد إلا بالإنفحة، وبذلك يثبت بطهارة إنفحة الميتة.

ويشترط لطهارة الإنفحة:

- أن يكون اللبن الذي توضع فيه الإنفحة غير متغير في الطعم أو اللون أو الرائحة، فإن وجدت فهي نجسة.
- أن يكون تناول الإنفحة سليما، وليس به ضرر للإنسان، لأنه يحرم تناولها لأجل الضرر وليس لتنجيسها.

الخاتمة

الخاتمة

الحمد لله من قبل وعمن بعد، حمداً كثيراً طيباً مباركاً فيه، كما يليق بجلاله وعظمته.
وبعد..

فقد أنعم الله تعالى عليّ بفضلته وكرمه إتمام هذا البحث، سائلة إياه عز وجل أن يكون هذا العمل متقبلاً، ولوجهه خالصاً.

وقد حصدت من خلال هذا البحث، ثمرات اقتطفتها من بساتين شتى، فظفرت بهذه النتائج:

- النجاسات المستحيلة إلى شيء طاهر يحكم بطهارتها، وينبغي التنبه إلى عدم التسرع في الحكم على استحالة المادة بمجرد تغير صفاتها الفيزيائية، فإن هذا لا يكفي للحكم على استحالة المادة والحكم عليها بالطهارة، بل لا بد من التحقق من ذلك.

- أن تغيير الأسماء كتغير الصفات يتبعه الحِلّ والحرمة.

- أن العين المحرمة إذا امتزجت بعين حلال طيبة غالبية حتى زالت صفات المخالط المغلوب من

الطعم واللون والريح، فهو استهلاك لم يبق من خصائص وصفات المادة المحظورة شيء.

- الاستحالة أعم من الاستهلاك، فكل مادة مستهلكة هي مستحيلة إلى المادة الغالبة، وليست

كل مادة مستحيلة هي مستهلكة في مادة أخرى.

- يحرم إضافة ما ثبت ضرره من الإضافات الغذائية لأي طعام أو مشروب، ويحرم كذلك استيراد

الأغذية التي تشتمل على الإضافات الغذائية الضارة، والمتعمد لاستيرادها يكون ضامناً لما يترتب عليها من الأضرار، كما يَأثم على فعله ذلك.

- الخنزير نجس العين، لا يجوز أكل لحمه أو شحمه أو لبنه أو عظامه أو أي شيء من أجزائه.

- أن الجيلاتين عبارة عن مادة بروتينية تستخرج من التحليل الجزئي للكولاجين، أصله من جلود

وأربطة الحيوانات، أو من مادة العظمين الموجودة في العظام الضامة.

- اختلف الفقهاء المعاصرون اختلافاً بيناً في حكم استخراج الجيلاتين من الحيوان مأكول اللحم

الميت "غير المذكي" واستخدامه، لاختلافهم في تحقيق استحالة الجيلاتين. كما اختلفوا في جيلاتين الخنزير.

- ترجح في البحث أنه يحرم الانتفاع بالجيلاتين المشتق من الخنزير، لعدم تحقق الاستحالة التامة، وتوفر البدائل التي تعطي نفس خصائص الجيلاتين الخنزيري كالجيلاتين المتخذ من الأبقار والمواشي المدكاة شرعاً.

- أهمية الجيلاتين ودخوله في جل الصناعات الغذائية ، ومن استخداماته : تغليف منتجات اللحوم ، وفي صناعة الثلجات ، ومنتجات الألبان ، وصناعة المرببات ، والحلويات ، والمخبوزات ، والمشروبات ، والأطعمة المهيأة على شكل مساحيق مهلمة ، والأغذية المنخفضة السعرات الحرارية ، بالإضافة إلى استخدامه كبديل للدهون في الغذاء، تدعوا إلى أن يجتهد المسلمون في إيجاد البديل الحلال.

- يباح تناول الجبن المصنوع من منفحة الحيوان المدكاة ذكاة شرعية.

- فكرة اعتبار الحلال والحرام من منظور النجاسة فقط مسألة تحتاج إلى نظر.

التوصيات:


- أن يكون الناس على وعي بأهمية المنتجات الحلال، ولا يأخذوا كل ما يرسله إلينا الغرب أخذاً مُسَلِّماً به، بل علينا التحري عن مصدره واستخدامه، ومدى موافقته للشرع من عدمه.

- العمل على وضع ضوابط ومعايير ملزمة للمؤردين، لضبط المواد الخام والمضافات الغذائية التي تدخل في تصنيع المنتوجات الغذائية التي يستوردها المسلمون.

- عقد المؤتمرات المتعلقة بالنوازل المستجدة، واستقطاب الباحثين الشرعيين والمختصين، حسب موضوع المؤتمر، ولكن يُطلب من المشاركين أن يكون بحثهم جماعياً؛ فمثلاً يشترك اثنان من الشرعيين مع اثنين من المختصين في بحث واحد.

إنشاء مراكز أبحاث تعني بالبحث العلمي والشرعي حول مكونات المادة الأولية لتصنيع الأغذية، حتى يُطمأن على حلية المنتجات المستهلكة من المسلمين، والوصول إلى ضوابط شرعية وعلمية تساهم في إيجاد بدائل حلال مبنية على أصول شرعية صحيحة.

وفي الختام أسأل المولى عز وجل، أن أكون قد وفقته فيما إليه توصلت، وإلى طريق الحق وصلت، ويلبس حلل السداد على ما كتبت، ويأبى الله العصمة لكتاب غير كتابه، فما كان في بحثي من صواب فمن فضل الله، وما كان من خطأ فمن نفسي والشيطان، هذا وأستغفر الله العظيم من كل ذنب وخطيئة، إنه هو الغفور الرحيم.



فهرس الآيات
والأحاديث

فهرس الآيات

الصفحة	رقم الآية	الآية	السورة	تسلسلي
44	03	﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾	المائدة	01
20	157	﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ﴾	الأعراف	02
21	66	:﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً ۗ نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِعًا لِلشَّارِبِينَ﴾	النحل	03
42	115	﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ﴾		04
07	108	﴿لَا يَبْعُونَ عَنْهَا حِوَلًا﴾	الكهف	05
14	88	﴿كُلُّ شَيْءٍ هَالِكٌ إِلَّا وَجْهَهُ﴾	القصص	06
14	06	﴿أَهْلَكْتُ مَا لَا بَدَأَ﴾	البلد	07

فهرس الأحاديث

الصفحة	الحديث	التسلسلي
20	« أن النبي صلى الله عليه وسلم سأل أهله الإدام، فقالوا: ما عندنا إلا خل، فدعى به، فجعل يأكل به، ويقول: " نعم الإدام الخل ».	01
18	« أن النبي صلى الله عليه وسلم سئل عن الخمر تتخذ خلا؟ فقال: لا ».	02
42	«إن الله ورسوله حرم عليكم بيع الخمر، والميتة، والخنزير، والأصنام ».	03
44	« ذكرنا الجبن عند عمر فقلنا: إنه يصنع فيه أنافيح الميتة، فقال: سموا عليه وكلوه ».	04
21	«ففقدها النبي صلى الله عليه وسلم، فقال: ما فعلت الشاة؟ قالوا: ماتت، قال: أفلا انتفعتم بإهاجها؟ فقلنا: إنها ميتة، فقال عليه السلام: إن دباغها يحله، كما يحل خل الخمر»	05
22	« كانت الكلاب تبول وتقبل وتدبر في المسجد في زمان رسول الله صلى الله عليه وسلم فلم يكونوا يرشون شيئاً من ذلك ».	06
44	« كل ما صنع المسلمون وأهل الكتاب ».	07
44	« كلوا الجبن ما صنع المسلمون وأهل الكتاب ».	08
21	« كنت أطيّب النبي صلى الله عليه وسلم قبل أن يحرم، يوم النحر قبل أن يطوف بطيب فيه مسك ».	09

20	«ما أقفر أهل بيت من آدم فيه خل، وخير خلکم خل خمرکم»	10
18	« نهى الرسول صلى الله عليه وسلم عن أكل الجلالة وألبانها».	11
19	« نهى عن تحليل الحرام وتحريم الحلال».	12
23	«يا رسول الله إنه ليس لي إلا ثوب واحد وأنا أحيض فيه فكيف أصنع؟ قال: إذا طهرت فاغسله ثم صلي فيه. فقالت: فإن لم يخرج الدم؟ قال: يكفيك غسل الدم ولا يضرک أثره».	13

المصادر والمراجع

المصادر والمراجع

أولاً: القرآن الكريم برواية حفص.

ثانياً: كتب الأحاديث والتخريج

- 1- البيهقي أبو بكر أحمد بن الحسين بن علي بن موسى، السنن الكبرى، تح، محمد عبد القادر عطا، مكتبة دار الباز، د.ط، مكة المكرمة، 1414هـ 1994م.
- 2- الترمذي محمد بن عيسى أبو عيسى السلمي، الجامع الصحيح سنن الترمذي، تح، أحمد شاکر وآخرون. دار إحياء التراث العربي، د.ط، بيروت، د.ت.
- 3- ابن حبان أبو حاتم محمد بن أحمد التميمي البستي، صحيح ابن حبان بترتيب ابن بلبان، تح، شعيب الأرنؤوط، مؤسسة الرسالة، الطبعة الثانية، بيروت، 1414هـ 1993م.
- 4- الدار قطني أبو الحسن علي بن عمر البغدادي، سنن الدار قطني، تحقيق: السيد عبد الله هاشم يماني المدني، دار المعرفة، د.ط، بيروت، 1386هـ 1966م.
- 5- الشيباني، أحمد بن أحمد أبو عبد الله، مسند الإمام أحمد بن حنبل، مؤسسة قرطبة، د.ط، مصر، د.ت.
- 6- ابن ماجة أبو عبد الله محمد بن يزيد القزويني، سنن ابن ماجة، تح، محمد فؤاد عبد الباقي، دار الفكر، د.ط، بيروت، د.ت.
- 7- النسائي أبو عبد الرحمن أحمد بن شعيب، السنن الكبرى، تح، عبد الغفار سليمان البنداري، سيد كسروي حسن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، بيروت، 1411هـ 1991م.
- 8- النووي محيي الدين أبو زكريا يحيى بن شرف الدمشقي الشافعي، شرح صحيح مسلم، دار إحياء التراث العربي، الطبعة الثانية، بيروت، 1392هـ 1972م.

ثالثاً: كتب أصول الفقه

- 9- اطفيش احمد بن يوسف القطب، شامل الأصل والفرع، طبع وتصحيح، أبو إسحاق إبراهيم اطفيش، المطبعة السلفية، د.ط، القاهرة، 1948م. شرح كتاب النيل وشفاء العليل، دار الفتح، الطبعة الثانية، بيروت، مكتبة الإرشاد، جدة، دار التراث العربي- ليبيا، 1293هـ 1973م.
- 10- البجيرمي سليمان بن محمد، حاشية البجيرمي على شرح منهج الطلاب التجريد لنفع العبيد، المكتبة الإسلامية، ديار بكر، د.ط، تركيا، د.ت.
- 11- الجصاص ابو بكر احمد بن علي الرازي أحكام القرآن، تحقيق محمد الصادق قمحاوي، دار احياء التراث العربي، د.ط، بيروت، 1405هـ 1985م.
- 12- ابن حزم أبو محمد علي بن أحمد الأندلسي ، المحلى، تح، لجنة إحياء التراث العربي، دار الآفاق الجديدة، بيروت، د.ط، د.ت.
- 13- الخطاب أبو عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن ، مواهب الجليل لشرح مختصر الخليل، دار الفكر، الطبعة الثانية، بيروت، 1398هـ 1978م.
- 14- الدسوقي محمد بن أحمد بن عرفة المالكي ، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، تح، محمد عليش، دار الفكر، د.ط، بيروت، د.ت.
- 15- الدمياطي أبو بكر عثمان بن محمد شطا البكري ، حاشية إعانة الطالبين على حل ألفاظ فتح المعين لشرح قرّة العين، دار الفكر، د.ط، بيروت، د.ت.
- 16- الرافي، عبد الكريم بن محمد بن عبد الكريم القزويني أبو القاسم، كتاب فتح العزيز شرح الوجيز، تح، علي معوض وعادل عبد الموجود، دار الكتب العلمية، د.ط، بيروت، 1417هـ 1997م.
- 17- ابن رشد أبو الوليد محمد بن أحمد القرطبي ، بداية المجتهد ونهاية المقتصد. دار الفكر، د.ط، بيروت، د.ت.
- 18- الروياني، عبد الواحد بن إسماعيل أبو المحاسن، بحر المذهب في فروع المذهب، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، بيروت، 2009م.

- 19- ابن عابدين محمد أمين، حاشية رد المختار على الدر المختار، دار الفكر، الطبعة الثانية، بيروت، 1386هـ 1966م.
- 20- الزركشي محمد بن بهادر أبو عبد الله ، المنثور في القواعد، تح، تيسير فائق أحمد محمود، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الطبعة الثانية، الكويت، 1405هـ 1985م.
- 21- السيواسي محمد بن عبد الواحد، شرح فتح القدير، دار الفكر، الطبعة الثانية، بيروت، د.ت.
- 22- السيوطي عبد الرحمن بن أبي بكر، الدر المنثور، دار الفكر، د.ط، بيروت، 1413هـ 1993م.
- 23- الشافعي أبو عبد الله محمد بن إدريس، الأم، دار المعرفة، الطبعة الثانية، بيروت، 1393هـ 1973م.
- 24- الشربيني محمد بن أحمد الخطيب ، الإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع، تح، مكتب البحوث والدراسات، دار الفكر، د.ط، بيروت، 1415هـ 1995م
- 25- الشرواني عبد الحميد ، حواشي الشرواني على تحفة المحتاج بشرح المنهاج، دار الفكر، د.ط، بيروت، د.ت.
- 26- الشوكاني محمد بن علي بن محمد ، البدر الطالع بمحاسن من بعد القرن السابع، دار المعرفة، د.ط، بيروت، د.ت. فتح القدير الجامع بين فني الرواية والدراية من علم التفسير، دار الفكر، د.ط، بيروت، د.ت. نيل الأوطار من أحاديث سيد الأخيار شرح منتقى الأخبار، دار الفكر، د.ط، بيروت، 1393هـ 1973م.
- 27- الشيرازي أبو إسحاق إبراهيم بن علي بن يوسف الفيروز آبادي ، المهذب في فقه الإمام الشافعي، دار الفكر، د.ط، بيروت، د.ت.
- 28- الغزالي أبو حامد محمد بن محمد ، إحياء علوم الدين، دار الثقافة، د.ط، الجزائر، 1411هـ 1991م. المستصفي في علم الأصول، تح، محمد عبد السلام عبد الشافي ، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى ، بيروت، 1413هـ 1993م.

- 29- ابن قدامة، أبو محمد موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد ابن قدامة الجماعيلي المقدسي، **المغنى في فقه الإمام أحمد ابن حنبل الشيباني**، دار الفكر، الطبعة الأولى، بيروت، 1405هـ 1985م.
- 30- قذافي عزت عبد الهادي الغنائم، **الفقه الاستحالة وأحكامها في الإسلام**، رسالة ماجستير في الفقه وأصوله تحت إشراف د. عمر الأشقر، الجامعة الأردنية، 1420هـ 1999م.
- 31- القراني شهاب الدين أبو العباس أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن الصنهاجي ، **الذخيرة**، تح، محمد حجي، دار الغرب الإسلامي، الطبعة الأولى، بيروت، 1414هـ 1994م.
- 32- القرطبي أبو عبد الله محمد بن أحمد بن أبي بكر الأنصاري ، **الجامع لأحكام القرآن**، تح، أحمد عبد العليم البردوني.، دار الشعب، الطبعة الثانية، القاهرة، 1372هـ 1952م.
- 33- الكاساني علاء الدين أبو بكر مسعود بن أحمد، **بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع** ، دار الكتاب العربي، الطبعة الثانية، بيروت، 1402هـ 1982م.
- 34- النووي محيي الدين أبو زكريا يحيى بن شرف الدمشقي الشافعي ، **روضة الطالبين وعمدة المفتين**، المكتب الإسلامي، الطبعة الثانية، بيروت، 1405هـ 1985م. **شرح صحيح مسلم** ، دار إحياء التراث العربي، الطبعة الثانية، بيروت، 1392هـ 1972م. **شرح المهذب**، تح، محمود مطرحي، دار الفكر، الطبعة الأولى، بيروت، 1417هـ 1996م.

رابعاً: كتب الفتاوى:

- 35- ابن تيمية أبو العباس أحمد بن عبد الحلیم الحارثي، **كتب ورسائل وفتاوى ابن تيمية** مجموع الفتاوى، تح، عبد الرحمن محمد قاسم العاصمي النجدي الحنبلي، مكتبة ابن تيمية، د. ط، د.ب، د.ت.
- 36- القرضاوي يوسف ، **فتاوى معاصرة** ، دار القلم، الطبعة الحادية عشر، بيروت والقاهرة، 1426هـ 2005م. **فقه الطهارة**، سلسلة تيسير الفقه للمسلم المعاصر في ضوء القرآن والسنة 2 ، مكتبة وهبة، الطبعة الثانية، القاهرة، 1425هـ 2004م.

خامسا: كتب المعاجم

- 37- الجرجاني، علي بن محمد السيد الشريف، معجم التعريفات، تح، محمد الصديق المنشاوي، دار الفضيلة، د.ط، القاهرة، 2004م.
- 38- الفيروز آبادي مجد الدين محمد بن يعقوب ، القاموس المحيط ، دار الجيل، مؤسسة التراث، د.ط، بيروت، د.ت.
- 39- الفيومي أحمد بن محمد بن علي المقري ، المصباح المنير في غريب الشرح للرافعي، المكتبة العلمية، د.ط، بيروت، د.ت.
- 40- ابن منظور محمد بن مكرم الإفريقي المصري، لسان العرب، دار صادر، د.ط، بيروت، د.ت.

سادسا: أبحاث ومقالات

- 41- أرنولد إ. بندر، قاموس التغذية، تعريب، مصطفى كمال مصطفى، نبيل السيد حافظ، خليل إبراهيم خليل، مراجعة، أحمد محمود عليان، المكتبة الأكاديمية، د.ط، د.ب، 1413 هـ 1993م.
- 42- الأشقر محمد سليمان، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، مؤسسة الرسالة، د.ط، لبنان، 1422هـ 2001م.
- 43- أبو البصل عبد الناصر موسى، حكم استعمال النجاسات والمحرمات في الصناعات الغذائية والدوائية والتجميلية ومدى انطباق أحكام الاستحالة عليها، جامعة اليرموك، د.ط، د.ت.
- 44- حماد نزيه ، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق، دار العلم، الطبعة الأولى، دمشق، 1425هـ 2004م.
- 45- الزحيلي وهبة، الفقه الإسلامي وأدلته، دار الفكر، د.ط، دمشق، 1425هـ 2004م.
- 46- الساعد علي كامل، المواد المضافة للأغذية، استعمالاتها، وإيجابياتها وسلبياتها، النشر العلمي والمطابع جامعة الملك سعود، الطبعة الثانية، الرياض 1428هـ 2007م.

47- المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث:

المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، دبلن:

— محمد الهواري ، استحالت النجاسات وعلاقة أحكامه باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، دبلن ،العدد الأول، ربيع الثاني، 1423هـ 2002م.

— الزحيلي وهبة، حكم استعمال الدواء المشتغل على شيء من نجس العين كالخنزير وله بديل أقل منه فائدة كالهيبارين الجديد، المجمع الفقهي الإسلامي، أعمال وبحوث الدورة السابعة عشر للمجمع الفقهي، المجلد الثالث، 19-24 شوال 1424هـ 16-18 ديسمبر 2003م.

— رفيس باحمد بن محمد، استهلاك الأعيان النجسة واستحالتها في التصنيع الغذائي، المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، دبلن، العدد الواحد والعشرون، 1436هـ 2015م. مؤتمر كلية الشريعة الأول، المستجدات الفقهية، جامعة الزرقاء الأهلية، 2-3 ربيع الثاني 1419هـ/ 25-26 جويلية 1998م،:

— الدبو إبراهيم فاضل: النظريات الفقهية في تطهير النجاسات.

— الفضيلات جبر: استحالة المسكرات والمائعات النجسة.

— قنبي إياد: الجيلاتين، مصادره، طريقة استخلاصه واستعماله.

ملخص البحث

الملخص:

تطرق في بحثي هذا والذي جاء بعنوان "أحكام استحالة المضافات الغذائية المستخرجة من مصادر محرمة"، وهو من الموضوعات الشائكة والملتبسة لدى الفقهاء، حيث اشتملت المذكرة على ثلاثة مباحث:

الأول عرفت الاستحالة في اللغة والاصطلاح والألفاظ ذات الصلة بها ، كما ذكرت مذاهب المتقدمين في لاستحالة ، وأقوال المعاصرين فيها. والثاني تناولت فيه تعريف المضافات الغذائية ، وتطرق إلى مصادر المضافات الغذائية ، وايضا استخدامات المضافات الغذائية وأهدافها، أما الثالث فعرضت فيه نماذج من استحالة المضافات الغذائية التي قد تكون البروتينية مثل الجيلاتين أو إنزيمية مثل المنفحة ، وهي تطبيقات معاصرة لاستحالة النجاسة.

اختتمت المذكرة بخاتمة بينت فيها أهم النتائج والتوصيات التي تم التوصل إليها.

Summary

I touched on this in my research, which came under the title “Rulings on the Istihala of Food Additives Extracted from Forbidden Sources,” and it is one of the thorny and ambiguous topics of the jurists, as the memo included three axes:

The first defined Istihala in language, terminology, and related terms, as I mentioned the doctrines of the forerunners regarding Istihala, and the sayings of contemporaries about it. The second dealt with the definition of food additives, addressing the sources of food additives, as well as the uses and objectives of food additives. As for the third, we present examples of the Istihala of food additives that may be protein like gelatin or enzymatic additives such as rennet, which are contemporary applications of Istihala of impurity.

The memorandum concluded with a conclusion indicating the most important results and recommendations that were reached..

فهرس الموضوعات

-	البسمة.....
-	الاهداء.....
-	الشكر والتقدير.....
2	مقدمة
7	المبحث الأول : الاستحالة وأحكامها الشرعية
7	المطلب الأول : تعريف الاستحالة والألفاظ ذات الصلة بها
7	الفرع الأول: تعريف الاستحالة :
14	الفرع الثاني: الألفاظ ذات الصلة بالاستحالة
14	الاستهلاك
16	التغير
16	الانتقال
17	المطلب الثاني: مذاهب المتقدمين في الاستحالة
17	أدلة الفقهاء القائلين بعدم التطهير بالاستحالة
19	رد فقهاء القول الثاني على أدلة فقهاء القول الأول
20	أدلة القول الثاني القائلين بالتطهير بالاستحالة
24	المطلب الثالث: مذاهب المعاصرين في الاستحالة
29	المبحث الثاني: المضافات الغذائية.....
29	المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية
30	المطلب الثاني: مصادر المضافات الغذائية.....
31	المطلب الثالث: استخدامات المضافات الغذائية.....
32	الحالات التي يسمح فيها باستخدام المضافات الغذائية:
32	الحالات التي يمنع فيها استعمال المضافات الغذائية:.....

33.....	تصنيف الإضافات الغذائية:
35.....	المبحث الثالث: نماذج من استحالة المضافات
35.....	المطلب الأول: المضافات البروتينية (الجيلاتين)
35.....	الفرع الأول: تعريف الجيلاتين واستخداماته
36.....	الفرع الثاني: الأحكام الفقهية للجيلاتين
36..	الأحكام الفقهية للجيلاتين المستخرجة من الحيوان مأكول اللحم الميت "غير المذكى"
39.....	الأحكام الفقهية للجيلاتين المستخرجة من الحيوانات المحرمة "الخنزير"
41.....	الترجيح
42.....	المطلب الثاني: المضافات الإنزيمية (الإنفحة)
42.....	الفرع الأول: تعريف الإنفحة
43.....	مذاهب الفقهاء في إنفحة الميتة أو الحيوان غير المذكى
47.....	الخاتمة
48.....	التوصيات:
50.....	فهرس الآيات
51.....	فهرس الأحاديث
54.....	المصادر والمراجع
61.....	الملخص:
62.....	Summary