जिलाटिन

चौदहवें फ़िक्ही सेमिनार (हैदराबाद)ें 20-22 जून 2004 ई0, जिलाटीन के मुद्दे पर ग़ौर हुआ। और निम्न प्रस्ताव पारित हुए।

1- जिलाटीन एक आरमेनिक मिश्रण है, जो कि एक प्रकार का प्रोटीन है। यह जानवरों की खाल और हडिडयों में मौजूद एक अन्य प्रोटीन कोलाजन ;ब्वससंहमदद्ध में रसायनिक परिवर्तन से बनाया जाता है। रसायनिक परिवर्तन के बाद कोलाजन भौतिक और रसायनिक रूप से पूरी तरह परिवर्तित होकर एक नए प्रकार का प्रोटीन बन जाता है। यह अपने रंग, स्वाद और विशेषता में कोलाजन से पूरी तरह भिन्न होता है।

2- शरीअत ने जिन चीज़ों को हराम क़रार दिया है अगर उनकी वास्तविकता और स्वरूप बदल जाए तो उनके ऊपर लागू होने वाला शरई निर्देश बाक़ी नहीं रहता। किसी चीज़ की वह मौलिक विशेषता जो उसकी पहचान होती है वही उस चीज़ का वास्तविक स्वरूप होता है। अकेडमी के सामने विशेषज्ञों के द्वारा जो खोज आई है, उसके अनुसार जिलाटीन में उन जानवरों की खालों और हडिउयों की वास्तविकता बाक़ी नहीं रहती जिनके कोलाजन से जिलाटीन बनता है। इस लिए उसके इस्तेमाल की गुंजाइश है। विशेषज्ञों की राय में कुछ मतभेद होने की वजह से सेमिनार में सम्मिलित एक आलिम मौलाना बदरुल हसन क़ासमी ने हराम जानवरों के शारीरिक तत्वों से बनाए गए जिलाटीन से बचने की राय दी।

3- फ़िक्ह के इमामों व जानकारें के मतभेद और खाद्य पदार्थों की अहमियत को सामने रखते हुए इस सेमिनार में मुसलमान उद्योगपतियों से यह अपील की गयी है कि वे हलाल जानवर और उसके हलाल व पाक अंगों से जिलाटीन तैयार करें, ताकि उसके हलाल व पाक होने में कोई सन्देह न रहे।

☆☆☆