

مقایسه غذاهای حلال (Halal) و کوشر (Kosher)

جعفر میلانی

گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

[e-mail:jmilany@yahoo.com](mailto:jmilany@yahoo.com)

چکیده:

هریک از دو آیین اسلام و یهود دارای محدودیت های غذایی خاص هستند که برگرفته از تعالیم آسمانی آنهاست. غذاهای مجاز برای مصرف مسلمانان اصطلاحاً حلال و غذاهایی که یهودیان می توانند آنها را مصرف نمایند اصطلاحاً کوشر نامیده می شود. بسیاری بر این باورند که غذاهای حلال و کوشر شبیه هم هستند در صورتی که واقعیت امر اینگونه نیست. علاوه بر این بسیاری از مصرف کنندگان غذاهای حلال ممکن است این چنین تصور کنند که مواد غذایی بامشاکهایی حتماً جزو غذاهای حلال هستند در صورتیکه تصور درستی

نیست در این تحقیق محدودیت های غذایی هر یک از دو آیین ابتدا جداگانه بررسی شده و در نهایت با

یکدیگر مقایسه شده اند.

واژه های کلیدی: حلال، گوشت، غذا، اسلام، یهود

مقدمه:

گوشت و غذای کفته می شود که در آیین یهود مجاز دانسته شده است. بسیاری از مسلمانان و نیز غیر مسلمانان بر

این باورند که غذای حلال و گوشت هم هستند. در صورتی که واقعیت امر اینگونه نیست. علاوه بر این

بسیاری از مصرف کنندگان غذای حلال ممکن است این چنین تصور کنند که مواد غذایی باشند که

حتما جزو غذای حلال هستند در صورتیکه این چنین نیست. بسیاری از مسلمانان بر این باورند که گوشت

حیوانات مجاز کشته شده توسط اهل کتاب (یهودیان و مسیحیان) چون به طریقه اسلامی ذبح نمی شوند قابل

مصرف نیستند. در قرآن کریم در سوره مائده آیه پنجم آمده است:

❖ امروز هر چه پاکیزه است شمارا حلال شد و طعام اهل کتاب برای شما و طعام شما برای آنها حلال است



این آیه مسلمانان را خطاب قرار داده و به نظری رسیده جوامعی اشاره دارد که در آنها مسلمانان، مسیحیان و یهودیان در تعامل با یکدیگر هستند. این آیه به دو نکته اشاره دارد یکی اینکه غذای اهل کتاب برای شما مشروع است و دیگری اینکه غذای شما برای آنها حلال است.

اکثر مسلمانان بر این عقیده هستند که غذای اهل کتاب باید شرایط غذایی حلال از قبیل ذبح مناسب را داشته باشند. آنها عقیده دارند که آیه زیر (سوره انعام، آیه ۱۲۱) در قرآن کریم محدودیتی را در این زمینه برای مسلمانان برقرار می‌سازد:

❖ و از آنچه نام خدا بر آن ذکر نشده نخورید که آن فسق و تبه کاریست ❖

با این وجود بعضی از مسلمانان معتقدند که این آیه به غذاهای اهل کتاب اشاره ای نمی‌کند. آنها معتقدند که

گوشت حیوانات حلالی که در ممالک غربی مصرف می‌شود برای مسلمانان مشروع است. عقیده آنها بر

اینست که نام خدا باید در زمان مصرف این محصولات ذکر شود نه هنگام ذبح آنها.

برای آن دسته از مسلمانانی که از آیه ۱۲۱ سوره انعام قرآن تبعیت میکنند هیچ یک از غذاهای اهل کتاب به

غیر از سبزیجات و ماهی که بدون الکل یا آلودگی با ترکیبات ممنوعه تهیه شده باشند در برگیرنده استندارد های

اسلامی نیستند.

اکثر تولیدکننده های غذاهای گوشترا معتقد دارند که مسلمانان این غذا را را مغایر با استندارد های غذاهای حلال

نمی‌دانند. اما از لحاظ مذهبی مسلمانان تاییدیه گوشت را به عنوان جایگزینی برای تصدیق غذاهای حلال نمی

دانند. اگرچه بعضی از کشورها در گذشته این تاییدیه را قبول داشتند اما آن به سرعت تغییر یافته است.

قوانین رژیمی گوشت:

قوانین رژی می گوشر تعیین میکنند که چه غذایابی برای مصرف توسط یهودیان مناسب هستند. این قوانین

از کتب مقدس بویژه تورات و تلمود نشات می گیرند.

قوانین رژی می گوشر عمدتاً به مورد می پردازد، که همه آنها مربوط به حیوانات می گردد که این سه مورد

عبارتند از:

✓ حیوانات مجاز ✓ نحوه ذبح ✓ ممنوعیت اختلاط شیر و گوشت

علاوه بر اینها برای هفته فصح که اوخر مارس یا اوایل آوریل می باشد محدودیت هایی در زمینه مصرف

غذائی مانند گندم، چاودار، یولاف و جو وجود دارد. علاوه بر اینها قوانین جداگانه ای برای آب انگور،

شراب و الکل تهیه شده از انگور، شیر، گوشت، پنیر سازی و... وجود دارد.

حیوانات مجاز برای گوشر:

نشوار کنندگان دارای سم دو قسمتی، پرندگان اهلی، ماهی های باله دار با فلس های جداشدنی عموماً مجاز

شناخته می شوند. خوک، پرندگان وحشی، کوسه ماهی، سگ ماهی، کربه ماهی، ماهی آنجل، تمام سخت

پوتان و نرم تتان ممنوع هستند. تقریباً تمام حشرات به جز ملخ غیر مجازند بطوریکه کارمین و کوشنیل که دو رنگدانه قرمز طبیعی حاصل از حشرات هستند غیر مجاز شناخته می شوند و در غذاهای کوشراستفاده نمی شوند. در میان پرندگان مرغ و خروس، بوقلمون، غاز و اردک کوشرا هستند. اما شتر مرغ جزو دسته کوشرا نیست که بطور مخصوص در کتب متعددی به آن اشاره شده است. پرندگان کوشرا دارای معده ای هستند که به راحتی از سنگدانه جدایی شود و پرندگان شکاری جزو این دسته نیستند.

تنها آبرسانی مجاز هستند که دارای باله و فلس باشند. تمام ماهیهای فلس دارد دارای باله هستند پس مساله اصلی داشتن فلس است. فلسها باید قابل رویت توسط چشم باشند و به راحتی از پوست جدا شوند.

نحوه ذبح:

ذبح نشخوارکنندگان و ماکیان باید بر طبق قوانین یهود توسط یک فرد مذهبی آموزش دیده با استفاده از چاقوی مخصوص صورت گیرد. چاقو باید به شدت تیز بوده و دارای تیغه ای مستقیم که قطر آن حداقل دو برابر گلوی حیوان است باشد. حیوان قبل از ذبح بیوش نمی شود و قبل از ذبح وارد مخصوصی بنی بر طلب

آمزش از خدا به خاطر گرفتن جان حیوان خوانده می شود. حیوانات ذبح شده سپس توسط بازرسان
آمزش دیده توسط خاхам با بررسی می شوند که در این رابطه آنچه که بیشتر مد نظر قرار می گیرد ششها هستند که
به این منظور پس از جدا کردن کامل آنها را باد کرده در آب می اندازند اگر ششها هنوز دست نخورده باشند
و جایی مشاهده نشود کوشر تلتقی می شود. پس از آن باید سیاهرگها، سرخرگها، چربی ها، خون و عصب ها باید
کاملاً گرفته شوند. برای جداسازی کامل خون کوشتها خیسانده شده و نمک پاشیده می شود پس از ۷۲ ساعت
۳ مرتبه با آب شستشوداده می شوند.

به همین دلیل هر ماده ای که از منابع حیوانی نشأت می گیرد عموماً با ممنوعیت های مواجه است که از جمله
آنها می توان به امولسیفایرها، استابیلایزرها و سورفکتانت ها بویژه آنهایی که از چربی ها نشأت می گیرند اشاره
کرد. در رژیم کوشر تمام این مواد باید از منابع گیاهی بدست آیند.
ممنوعیت احتلاط شیر و گوشت:

بر طبق قوانین گوشت و شیر باید جدا از هم نگاه داشته شوند. تمام تجهیزات فرآوری از قبیل ظروف، لوله ها، پمپ ها... باید به این منظور به طور مناسبی طراحی شوند. چنانچه یک ماده گیاهی مانند آبمیوه با استفاده از تجهیزات لبنی فرآوری شود. آن محصول DE نامیده می شود و چنانچه محصولی بدون ترکیب گوشت با استفاده از تجهیزات فرآورده های گوشتی فرآوری شود (مانند سوسیس گیاهی) به آن ME گفته می شود. فاصله زمانی بین مصرف فرآورده های لبنی بعد از محصولات گوشتی باید ۶-۳ ساعت باشد. اما زمان لازم جهت مصرف فرآورده های گوشتی بعد از فرآورده های لبنی کمتر از یک ساعت است.

قوانین رژی حی حلال:

قوانین رژی حی حلال تعیین می کنند که چه غذاهایی برای مسلمانان مشروع یا مجاز می باشند. این قوانین در قرآن و کتب حدیث آمده اند. هر چند بسیاری از مسلمانان در کشورهای غربی از غذاهای گوشت استفاده می

کنند اما این مواد همیشه نیازهای مسلمانان را تامین نمی‌کنند. مهم‌ترین چیزی که مسلمانان به هنگام خرید غذاهای
گوشتی باید مد نظر قرار دهند استفاده از ژلاتین‌های مختلف به عنوان تشکیل دهنده ژل یا الکل به عنوان حامل
برای ترکیبات طعمی است. قوانین رژیم حلال عمدتاً به مورد زیر می‌پردازد که یکی آنها به جزئیات مورد به
حیوانات مربوط می‌شود.

✓ حیوانات ممنوعه ✓ ممنوعیت خون ✓ روش ذبح ✓ ممنوعیت الکل و مسکرات

قرآن در سوره مائده، آیه سوم می‌فرماید:

﴿بَرِّئُوا مِمْسَاتٍ كَالْبِهْمِ الْمُتَرَبِّصَاتِ وَنَخْلٍ مُّطْبَعٍ وَرَيْحَانٍ مُّطْبَعٍ وَنَخْلٍ مُّطْبَعٍ وَرَيْحَانٍ مُّطْبَعٍ﴾

است هر حیوانی که به خفه کردن یا به چوب زدن یا از بلندی افکندن یا شاخ زدن بهم بمیرد و نیز نیم

خورده دندانگان جز آنرا که قبلاً تکلیف کرده باشید حرام است و نیز آنرا که برای بتان می‌کشید و آنرا که به تیرها

قسمت می‌کنید که این کار فحش است امروز کافران از این که به دین شهادت بزنند و احتلالی رسانند طمع

بریند پس شما از آنان بی‌سناک نگشته و از من برسید امروز دین شما را به حد عالی رسانیدم و بر شما نعمت را تمام

کردم و بهترین آئین را که اسلام است برایتان برگزیدم پس هرگاه کسی در ایام سختی از روی اضطرار

و نه بقصد گناه چیزی از آنچه حرام شده مرتکب شود خدا بسیار بخشنده و مهربان است ﴿۱۷۲﴾

پنجمین در سوره بقره، آیه ۱۷۲ آمده است:

﴿۱۷۲﴾ ای اهل ایمان روزی حلال و پاکیزه ای که ما نصیب شما کردیم بخورید و شکر خدا را بجا آورید اگر شما

خالص خدای پرستید ﴿۱۷۳﴾

معمولاً چندین اصل برای مشخص کردن غذای حلال و حرام در اسلام وجود دارد:

۱- اصل کلی بر اینست که تمام چیزهایی که توسط خدا آفریده شده اند به جز چند مورد مجاز، مستند که شامل

خون، گوشت حیواناتی که در اثر عوامل غیر از ذبح مناسب بمیرند، غذایی که برای غیر

خدا قربانی شود و الکل و مسکرات می باشد.

۲- حلال و حرام شمردن فقط سائسته مقام پروردگار است و هیچ انسانی نمی تواند این موارد را تغییر

۳- ممنوع کردن موارد حلال و مجاز شمردن آنچه حرام دانسته شده شریک شدن انسان در مقام

خداوند است.

۴- دلایل اصلی جهت ممنوعیت این موارد وجود ناخالصی ها و مضر بودن آنهاست. بعضی از این

دلایل که از لحاظ علمی به اثبات رسیده اند عبارتند از:

✓ مردار و گوشت حیوانات مرده برای مصرف انسان نامناسب هستند زیرا فرآیند فساد باعث

تشکیل ترکیبات شیمیایی مضر برای انسانها می گردد.

✓ خون خارج شده از حیوانات دارای باکتریها، متابولیت ها و سموم است.

✓ گوشت خوک دارای کرم های بیماریزایی از قبیل *Trichinella*

Traeniasolium,spitalis است که از طریق آن وارد بدن

انسان می شوند.

✓ ترکیب اسیدهای چرب چربی خوک با چربی انسان و سیستم های یوشیمیایی آن ناسازگار است.

✓ مسکرات برای سیستم عصبی مضر هستند و بر حواس پنج‌گانه و ادراک انسان تاثیر منفی داشته و

باعث مشکلات خانوادگی و اجتماعی و حتی مرگ می‌شوند.

۵- آنچه که مجاز است کافی است و آنچه که ممنوع شده غیر ضروری است. خداوند تنها چیزهایی را که

غیر ضروری هستند ممنوع کرده است و مردم می‌توانند بدون مصرف این مواد زندگی بهتری

داشته باشند.

۶- ارائه مواد غیر مجاز بعنوان مجاز ممنوع است به عنوان مثال نوشیدن الکل به دلایل پزشکی ممنوع

است.

۷- نیت خوب نیز دلیلی برای مصرف موارد حرام نمی‌تواند باشد. به عبارت دیگر نه تنها هدف بلکه

ابزار رسیدن به آن هدف نیز باید پسندیده و مجاز باشد.

۸- از مصرف موارد مشرک باید پرهیز نمود.

۹- موارد غیر مجاز برای همه یکسان هستند و قوانین اسلام برای تمام دوران تمام نژادها و زن و مرد

یکسان است.

۱۰- یک مسلمان مجاز است در شرایط اضطراری از یک ماده غذایی ممنوعه برای زنده ماندن استفاده

کند.

حیوانات ممنوعه و حیوانات مجاز:

گوشت خوک و گراز و نیز گوشت حیوانات کوشخوار از قبیل شیر، سبزه، پلنگ، سگ و کبک و پرندگان

مانند عقاب، شاهین و کرکس ممنوع است.

گوشت حیوانات اهلی مانند شخوار کنندگان با سم دو قسمتی مثل گاو، کوسند، بره بزغاله، شتر و بوفالو

مشروع است. گوشت پرندگانی که از چنگالهایشان برای نکه داشتن غذا استفاده نمی کنند مانند مرغ

و خروس، بوقلمون، اردک، غاز، کبوتر، فمری، گبک، بلدرچین، کبچک و شتر مرغ مجاز است.

غذاهای دریایی، بحث انگیزترین مواد غذایی در میان مسلمانان هستند. بعضی فقط ماهیهای فلس دار را به

عنوان غذای حلال می پذیرند. در حالیکه بقیه هر چیزی را که تمام عمر یا مدتی را در آب زندگی کند حلال می

دانند در نتیجه میگو، خرچنگ و صدف های خوراکی برای اکثر مسلمانان حلال هستند اما ممکن است مکروه

باشند بر این خیلی مصرف نمی شوند.

در مورد حشرات به جز بلخ سبز دستور مشخصی وجود ندارد که از آن به عنوان غذای حلال نام برده شده

است. علاوه بر عسل سایر متابولیت های حشرات مثل موم، لاک و کارمین توسط اکثریت قابل قبولند

هر چند ممکن است بعضی آنها را مکروه بدانند.

تخم مرغ و شیر حیوانات حلال مانند گاو، کوسفند، بز، شتر و بوفالو نیز مجاز محسوب می شوند.

ممنوعیت خون:

بر طبق آیات قرآنی، خونی که هنگام ذبح حیوان جاری می شود چه حیوان حلال باشد و چه حرام برای مصرف مجاز نیست. چیزی که از خون هر حیوانی تهیه شود قابل پذیرش نخواهد بود که از جمله آنها می توان به پروتئین های پلاسما، خون مثل آلبومین ها اشاره کرد بنابراین نباید در فرمولاسیون های مختلف بکار روند.

ذبح مناسب حیوانات مجاز:

برای ذبح اسلامی شرایط خاصی وجود دارد که شامل موارد زیر می باشد:

- ۱- حیوان باید حلال باشد. ۲- حیوان باید توسط یک مسلمان بالغ و عاقل ذبح شود.
- ۳- هنگام ذبح باید نام خدا آورده شود. ۴- ذبح باید با قطع کردن و بصورتی انجام شود که خروج خون سریع و کامل باشد در نتیجه باعث مرگ سریع حیوان شود.

گوشت حیوانی که به این صورت ذبح می شوند ذیجا^۲ نامیده می شود. اسلام توجه ویژه ای به شرایط حیوان قبل و در حین ذبح دارد که بعضی از این شرایط عبارتند از: استراحت کافی، آب دادن،

دوری از استرس، تیز نکردن چاقودر جلوی حیوان و استفاده از چاقوی خیلی تیز برای قطع کردن. پس از اینکه خون کاملاً خارج شد و حیوان مرد پوست کندن با بریدن شاخها، گوشها و پاها آغاز می شود.

برخلاف گوشه‌ها، با زرسی مذهبی پس از فنج، خیساندن و نمک سود کردن لازم نیست. ترکیبات غذایی

حاصل از بافتهای حیوانی مثل امولسیفایرها، پیه و آنزیم باید از حیوانات فنج شده توسط مسلمانان بدست

آیند تا حلال تلقی شوند.

شکار حیواناتی از قبیل آهو، کوزن، پرندگان، مثل قمری، قرقاول و بلدرچین اگر برای خوردن باشد مجاز

است اما اگر برای تفریح باشد مجاز نیست. محدودیتی از لحاظ نوع وسیله شکار وجود ندارد. بلافاصله پس از

شکار نیز باید کردن حیوان بریده شود.

ممنوعیت الکل و مسکرات:

مصرف نوشیدنی‌های الکل و سایر مسکرات بر طبق آیات زیر ممنوع است:

سوره مائده، آیه ۹۰:

❖ ای اهل ایمان شراب و قمار و بت پرستی و تیرهای مرگ بندی همه اینها پلید و از عمل شیطانی است

از آن البته دوری کنید تا رستگار شوید ❖

و سوره مائده، آیه ۹۱:

❖ شیطان قصد آن دارد بوسیده شراب و قمار میان شما عداوت و کینه برانگیزد و شمارا از ذکر خدا و نماز باز

دارد و پس شما آیا از آن دست برمی دارید ❖

مقایسه غذاهای کوشمرو حلال:

شبهت های مشخص و تفاوت های زیادی بین کوشمرو حلال وجود دارد. در هر دو مذهب نجس و کرازو

فراورده هایشان ممنوع هستند. همچنین حیوانات و پرندگان کوشمرو در هر دو مذهب مجاز نیستند. حیوانات

مجاز یعنی نشخوارکنندگان و مالکیان نیز باید توسط یک یهودی کشته شود تا کوشمرو تلقی شوند. در اسلام نیز فنج باید

توسط یک مسلمان صورت گیرد تا جزو دست حلال قرار گیرد. در کوشمرو تمام حیوانات باید بصورت دستی کشته

شوند و در اینکد عمل بی هوش کردن صورت گیرد. برای غذاهای حلال بی هوش کردن مجاز است و در

بسیاری از کشورها فنج ماشینی مالکین تحت نظارت یک مسلمان قابل پذیرش است. در گوشت قبل از اینکه کشتار صورت گیرد و در خوانده می شود و نام خدا باید قبل از ورود به محل کشتار بر زبان آورده شود اما در مورد غذاهای حلال نام خدا باید در زمان فنج بر زبان آورده شود. فقط ربع قدیمی لاشه نشخوارکنندگان بعنوان گوشت گوشت استفاده می شود. همچنین گوشت در آب خیسانده شده و با نمک برای یک ساعت پوشانده می شود تا خون به خوبی خارج شود. اما در غذاهای حلال لاشه کامل مد نظر قرار می گیرد و نیازی به خیساندن و نمک سود کردن گوشت نیست. خون و فرآورده های آن در هر دو مذهب مجاز به مصرف نیستند.

در میان غذاهای دریایی فقط ماهیهای باله دار با فلس های قابل جدا شدن گوشتی باشند در حالیکه تمام ماهیها و غذاهای دریایی حلال هستند. با این وجود بعضی از مسلمانان ماهیهای بدون فلس یا غذاهای دریایی غیر از ماهی را بعنوان حلال نمی پذیرند.

آنزیم های میکروبی یا بدست آمده توسط بیوتکنولوژی در دود مذهب قابل قبول هستند. آنزیم های بدست آمده از جانوران کوشرو حلال به ترتیب کوشرو حلال تلقی می شوند. ژلاتین حاصل از حیوانات کوشرو حلال به ترتیب توسط هر یک از دود مذهب قابل پذیرش هستند اما در مورد ماهی، در اسلام ژلاتین بدست آمده از هر ماهی حلال است اما در کوشر فقط از ماهیهای فلس دار باید تهیه شود. در مورد پنیر برای اینکه کوشر تلقی شود یک یهودی باید محیط کشت را به شیر یا فرایند اسلام چنین محدودیتی وجود ندارد.

نوشابه های الکلی برای مسلمانان مجاز نیستند اما یهودیان الکلی را کوشرمی دانند با این وجود محدودیت هایی برای منبع تهیه آن دارند. همچنین ممنوعیت ترکیب گوشت و فرآورده های لبنی در غذاهای کوشر در اسلام مطرح نیست.

حشرات جز ملخ کوشر نیستند و در اسلام نیز فقط ملخ های سبز حلال هستند. جدول زیر غذاهای حلال و کوشر را با یکدیگر مقایسه می کند.

نتیجه گیری:

همانطور که در جدول خلاصه شده در رابطه با نوع مواد غذایی در اکثر موارد شباهت های زیادی بین حلال و کوشر دیده می شود و تفاوت بیشتر در نحوه فرآوری و تهیه این مواد مشاهده می شود. به جز الکل و نوشیدنی های سکر آور که در اسلام منع شده است در سایر موارد به نظرمی رسد که در آیین یهود ممنوعیت بیشتری در ارتباط با نحوه تهیه و فرآوری مواد غذایی وجود داشته باشد.

جدول ۱. مقایسه غذاهای کوشر و حلال

ویژگی	حلال	کوشر
خوک، گراز و کوشواران	غیر مجاز	غیر مجاز
نسخوار کنندگان و مالکین	ذبح شده توسط مسلمانان بالغ و عاقل	کشار توسط یک یهودی مجرب
ورد/دعا	هنگام ذبح	قبل از ورود به کشارگاه
کشاردستی	ترجیح داده می شود	اجباری
کشار ماشین	فقط برای مالکین و تحت نظارت و بازرسی فرد مسلمان	غیر مجاز

غیر مجاز	مجاز	بی هوش کردن
فقط ربع قدامی لاشه همراه با خیساندن و نمک سود کردن	لاشه کامل، بدون نیاز به نمک سود کردن	گوشت
تنها فلس داران	اکثر اتمام ماهیها، بعضی فقط فلس داران را می پذیرند	ماهی
غیر مجاز	درجات مختلف پذیرش	غذاهای دریایی
غیر مجاز	غیر مجاز	خون
قابل قبول	قابل قبول	آنزیم های میکروبی
قابل قبول	قابل قبول	آنزیم های حاصل از یوتکنولوژی
تنها از حیوانات کوشر	تنها از حیوانات حلال	آنزیم های حیوانی
از حیوانات کوشر	از حیوانات حلال	ژلاتین گاو
فقط از ماهی کوشر	هر نوع ماهی	ژلاتین ماهی
مجاز توسط ارتودوکس ها	ممنوع	ژلاتین خوک
تهیه شده با آنزیم های کوشر	تهیه شده با آنزیم های حلال	فراورده های لبنی
محیط کشت باید تطبیق یهودی افزوده شود	بدون محدودیت	تهیه نمیر

مجاز	غیرمجاز	اکل
غیرمجاز	غیرمداول	ترکیب گوشت و شیر
ملخ، فرآورده های جانبی غیر قابل قبول	ملخ سبز، فرآورده های جانبی قابل قبول	حشرات و فرآورده های جانبی
تمام مجاز	دارای اکل و مواد مستی آور غیر مجاز	مواد گیاهی
محدودیت های مازاد در دوران فصح	عدم وجود موارد خاص	موارد خاص

مراجع:

۱. قرآن مجید ترجمه و تفسیر شیخ مهدی الی قمشه ای انتشارات افتخاری، سوره بقره مانده و انعام.

2. Chaudry, M.M. 1992. Islamic food laws: philosophical basis and practical implications, Food Technol., 46(10), 92-93, 104.

3. Chaudry, M.M. and Regenstein, J.M.
1994. Implications of biotechnology and
genetic engineering for kosher and halal
foods, *Trends Food Sci. Technol.* 5, 165-168.

4. Jackson, M. 2000. Getting religion—for
your products, that is, *Food Technol.*, 54(7),
60-66.

5. Regenstein, J.M. and Regenstein, C.E.
1979. An introduction to the kosher
(dietary) laws for food scientists and food
processors, *Food Technol.*, 33(1), 89-99.

6. Regenstein, J.M. and Regenstein, C.E.
1988. The kosher dietary laws and their

implementation in the food industry,
Food Technol., 42(6), 86, 88-94.

7. Regenstein, J.M., Chaudry, M.M. and
Regenstein, C.E. 2003. The Kosher and
Halal Food Laws, *Comprehensive Reviews
in Food Science and Food Safety*, Vol. 2.

8. <http://meat.tamu.edu/kosher.html>