

Systematic analysis of halal food research in the field of healthy lifestyle

Leila Bagheri 

Cultural Policymaking, Sustainable Literature Think Tank, Hozeh Honari, Interdisciplinary Studies Group on Sustainable Literature, Tehran, Iran.
leilabagheri1112@gmail.com

Abstract

Objective: The growth of technology, the expansion of communications, media, and virtual networks, advertising, the development of food industries, and the like, have led to changes in eating styles and diversity in people's food tastes. On the other hand, considering the importance of halal food and its effects on the body, spirit, and individual morality, according to the religious teachings of Islam, being careful about food is important.

Materials and Methods: This study aims to investigate the thematic content and scientific trends of the scientific sources examined in this research and their application in modern life using a systematic review method. The research sample consisted of 20 scientific sources, articles and theses, which were selected by searching for the keywords "nutrition", "halal food" and "lifestyle" in various scientific databases of humanities, basic sciences, medicine and parapsychology, and eliminating sources that lacked complete research stages.

Findings: Most of the studies conducted in the field of halal food have been conducted in the specialized fields of theology and Islamic studies and using the library study method. Research in this field has been divided into 4 thematic categories, with emphasis on the subject: halal food (14 studies), healthy food (4 studies), halal livelihood (1 study), and food security (1 study).

Conclusion: In general, research in the field of halal food does not have high scientific and research credibility. The research methods of studies in this field are library, documentary and non-applied and have not led to solving nutritional problems in modern daily life. There is a serious weakness in the policies supporting halal food. Also, inattention to new issues is evident in halal food studies.

Keywords: Halal food, systematic analysis, healthy food, dietary style, nutrition.

Cite this article: Bagheri, L. (2023). Systematic analysis of halal food research in the field of healthy lifestyle. *Biannual journal of halal*, 6(1), p. 47-70. <https://doi.org/10.30502/h.2023.363827.1113>

Received: 2022/09/07 ; **Revised:** 2022/11/02 ; **Accepted:** 2022/01/09 ; **Published online:** 2023/04/09

Article type: Research Article

© the authors

Publisher: Halal Research Center of Islamic Republic of Iran



تحلیل نظام‌مند پژوهش‌های غذای حلال در حوزه سبک زندگی سلامت

لیلا باقری

سیاستگذاری فرهنگی، اندیشکده ادبیات پایدارى حوزه هنری، گروه مطالعات بین‌رشته‌ای ادبیات پایدارى،
تهران، ایران. leilabagheri1112@gmail.com

چکیده

هدف: رشد فناوری و تکنولوژی، گسترش ارتباطات و رسانه‌ها و شبکه‌های مجازی، تبلیغات، توسعه صنایع غذایی و نظایر آن، موجب تغییر در سبک غذایی و تنوع در ذائقه غذایی افراد شده است. از سوی دیگر با توجه به اهمیت غذای حلال و اثرات آن بر جسم، روحیات و اخلاقیات فردی، طبق آموزه‌های دینی اسلام دقت در طعام و غذا امری مهم است.

مواد و روش‌ها: این مطالعه درصدد بررسی محتوای موضوعی و روندهای علمی منابع علمی مورد بررسی در این پژوهش و کاربرد آن‌ها در زندگی مدرن امروزی با روش مرور نظام‌مند است. نمونه پژوهش شامل ۲۰ منبع علمی مقاله و پایان‌نامه بوده است که با استفاده از جستجوی کلیدواژه «تغذیه»، «غذای حلال» و «سبک زندگی» در پایگاه‌های علمی علوم مختلف انسانی، پایه، پزشکی و پیراپزشکی و حذف منابعی که فاقد مراحل کامل پژوهشی بودند، انتخاب شدند.

یافته‌ها: بیشتر مطالعاتی که در زمینه غذای حلال انجام شده در رشته‌های تخصصی الهیات و معارف اسلامی و با روش مطالعات کتابخانه‌ای انجام شده است. پژوهش‌های این حوزه با تأکید بر موضوع، به ۴ دسته موضوعی غذای حلال (۱۴ پژوهش)، غذای سالم (۴ پژوهش)، رزق حلال (۱ پژوهش) و امنیت غذا (۱ پژوهش) تقسیم شده‌اند.

نتیجه‌گیری: به طور کلی پژوهش‌های حوزه غذای حلال از نظر علمی و پژوهشی اعتبار بالایی ندارند. روش‌های پژوهشی مطالعات این حوزه کتابخانه‌ای، اسنادی و غیرکاربردی بوده و منجر به حل مسائل تغذیه در زندگی روزمره مدرن نشده است. در سیاست‌های حمایتی از غذای حلال ضعف جدی وجود دارد. همچنین بی‌توجهی به مسائل جدید در مطالعات غذای حلال مشهود است.

کلیدواژه‌ها: غذای حلال، تحلیل نظام‌مند، غذای سالم، سبک غذایی، تغذیه.

استناد به این مقاله: باقری، لیلا (۱۴۰۲). تحلیل نظام‌مند پژوهش‌های غذای حلال در حوزه سبک زندگی سلامت. *پژوهش‌نامه حلال*، ۱(۱)۶، ص ۴۷-۷۰. <https://doi.org/10.30502/h.2023.363827.1113>

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۰۶/۱۶؛ تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۸/۱۱؛ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۱۰/۱۹؛ تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۰۱/۲۰

نوع مقاله: پژوهشی

© نویسندگان

ناشر: مرکز ملی تحقیقات حلال جمهوری اسلامی ایران



۱. مقدمه

تغذیه یکی از شاخص‌های سبک زندگی است که در دین اسلام سفارش‌ها و توصیه‌هایی در این زمینه شده و به دلیل تأثیری که بر سلامت جسمی و روحی بدن انسان می‌گذارد، از اهمیت بسزایی برخوردار است. نیاز به غذا از جمله امور فطری و غریزی انسان است. آنچه از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است، این است که این نیاز چگونه و از چه راهی برآورده می‌شود؟ چراکه تاریخ نشان می‌دهد این نیاز و عواملی که رسیدن به آن را میسر می‌سازد، سرنوشت بسیاری از افراد را تغییر داده است. ملاک در استفاده از مواد غذایی مطابق آموزه‌های دینی، غذای طیب، حلال و حسن می‌باشد (۱). غذاهای سالم و حلال دسته‌ای از تولیدات هستند که در آن‌ها مواردی که از نظر دین اسلام حرام معرفی شده‌اند، استفاده نشده و تولید و ارائه آن هم طبق قوانین اسلامی می‌باشد. برند یا نشان تجاری حلال به عنوان یک استاندارد جهانی غذایی، معیاری از کیفیت غذای سالم و بهداشتی در جهان، عاملی برای توسعه مبادلات و صادرات محصولات صنایع غذایی در بین کشورهای اسلامی و غیراسلامی است. رعایت استانداردهای تولید حلال به ویژه با واردات محصولات به کشورهای اسلامی و مصرف جوامع مسلمان در کشورهای غیراسلامی ضروری است. لذا، در این راه وظیفه حکومت در کشورهای اسلامی این است که با تدوین آئین‌نامه‌ها و دستورهای شفاف، راه توسعه این نوع تجارت را هموار کنند. جمعیت مسلمانان جهان تا سال ۱۴۰۰ در حدود ۳۰ درصد کل جمعیت جهان بوده است، غذای حلال نیز در آینده می‌تواند به سادگی ۲۰ درصد کل تجارت جهانی را در محصولات غذایی به خود اختصاص دهد (۲). سبک زندگی اسلامی، تغذیه حلال و طیب در مؤلفه سلامت و وظایف فردی انسان قرار می‌گیرد، و «قواعد اساسی و تعیین‌کننده سبک زندگی اسلامی از منظر اسلام، اصل اعتدال، اصل طیب بودن و پاکیزگی، اصل زیبایی و اصل تحول و نوآوری هستند» (۳). دین ما برای واژه‌های حلال، حرام و مکروه در حوزه صنایع غذایی معیارهایی ارائه کرده است که همگی آن‌ها با در نظر گرفتن واقعیات طبیعی و فطری انسان وضع شده‌اند. حلال در شریعت اسلام به معنی مجاز بودن برای مصرف و کاربرد است (۴). از آنجا که تحقیقات پراکنده بسیاری درباره تغذیه حلال انجام شده، اما منجر به دانش عینی و کاربردی و رفع مسایل این حوزه نشده است، این موضوع در پژوهش حاضر از منظر تحلیل نظام‌مند بررسی می‌شود.

پیشینه پژوهش این حوزه نیز نشان می‌دهد که بیشتر پژوهش‌های انجام شده در این زمینه به روش کتابخانه‌ای و در رشته الهیات انجام شده و کمتر پژوهش‌هایی در حوزه‌های علمی چون صنایع غذایی، پزشکی، داروسازی و بین‌رشته‌ای بوده است. در حال حاضر با توجه به جهانی شدن تغذیه و صنعت مواد غذایی، همچنین پیشی گرفتن کشورهای مانند ترکیه و مالزی در برند حلال و

صادرات آن به سایر کشورها، تغییر سبک زندگی و ذائقه مردم و گرایش آن‌ها به انواع فست فودها، نیاز جامعه امروزی به انجام پژوهش‌هایی در این حوزه است. بنابراین، ضعف جدی در انتخاب موضوعات جدید برای پژوهش در نیازسنجی و ذائقه‌سنجی غذایی، استفاده از غذاها و مشروبات غیرمجاز، داروهای مورد نیاز مردم، اسانس، ژلاتین و ... در علمی چون علوم اجتماعی، روانشناختی، داروسازی، علوم و صنایع غذایی، علوم پزشکی و علوم آزمایشگاهی به چشم می‌خورد. پژوهش‌هایی که به مسایل روز توجه نشان داده‌اند، اغلب از نظر علمی ضعیف و از نوع مقالات کنفرانسی و همایشی بوده و ساختار علمی- پژوهشی نداشته‌اند. این امر نشان از بی‌توجهی به این حوزه در زمانه‌ای دارد که این مهم به موضوعی جهانی تبدیل شده و توجه به نشان حلال می‌تواند منجر به توسعه و گسترش این صنعت و تنوع غذایی حلال در جهان و توسعه اقتصادی کشور شود. همچنین اغلب این پژوهش‌ها فاقد چارچوب نظری منسجم و قوی بوده و در قسمت روش‌شناختی نیز فاقد اعتبار و روایی، تعریف عملی متغیرها بوده‌اند و به طور مشخص روش پژوهش خود را توضیح ندادند. بیشتر این پژوهش‌ها از روش کتابخانه‌ای و اسنادی و توسط متخصصین علوم اسلامی انجام شده‌اند. به نظر می‌رسد این حوزه نیز مانند سایر حوزه‌ها بین سنت و تجدد گیر کرده و مستلزم هم‌اندیشی بین متفکران و اندیشمندان رشته‌ها و تخصص‌های مختلف دانشگاهی است.

این امر نشان می‌دهد که به دلیل ممنوعیت شرعی و قانونی استفاده از این مواد غذایی و نوشیدنی‌ها، سیاست‌های کلان جامعه در این زمینه مخالف انجام پژوهش‌هایی در این حوزه باشد، غافل از آنکه همیشه گروهی از مردم جامعه موافق سیاست‌ها نبوده و مصرف‌کننده مواد خوراکی غیرمجاز هستند. بویژه در دوره کنونی که جهانی شدن به این قضیه دامن زده و سلاقی مختلف غذایی در حال گسترش است. پژوهش‌هایی در حوزه علوم انسانی نیز بر روی نگرش و گرایش این افراد به مشروبات الکلی انجام شده که تأییدکننده این فرضیه است. با توجه به اینکه مطالب قرآنی در این زمینه گواه و روشن است، بهتر است با روش‌های علمی تحقیقاتی و آزمایشگاهی جدید نیز نشان داده و تحلیل شود. عناوین پژوهش‌های انجام شده در ممنوعیات مواد خوراکی و نوشیدنی‌های حرام پیش و پس از انقلاب نشان می‌دهد که تا قبل از انقلاب این پژوهش‌ها (۵-۸) بیشتر در گروه علوم پزشکی و به واقعیات موجود جامعه و هست‌ها پرداخته و پس از انقلاب به دلیل محدودیت‌های سیاسی، بیشتر به حوزه بایدها و مسائل دینی پرداخته تا واقعیات جامعه و مصرف‌کنندگان. بنابراین، پژوهش‌ها در این خصوص کمتر کاربردی و مطابق نیازهای روز جامعه و جوانان بوده است. آنچه که این حلال و حرام را در زندگی معاصر با دشواری مواجه ساخته، تغییر در سبک زندگی و پیشرفت

تکنولوژی در این عرصه، تنوع در مواد غذایی و ساخت فرآورده‌های مدرن و جدید است. شکل‌گیری ذائقه‌ها و سبک‌های مختلف در زندگی، بویژه در سبک تغذیه، ایجاد صنایع غذایی جدید، لوازم آرایشی و بهداشتی، داروها و اهداف مختلف تولید غذاها و کسب سود و منفعت اقتصادی، رشد و توسعه صنعت حلال و... در سال‌های اخیر سبب شده مرز شناسایی حلال و حرام و شناسایی ترکیبات کالاها و محصولات مشکل و دشوار باشد. برای سهولت آن نیاز به انجام پژوهش‌ها و تدوین قوانین و سیاست‌هایی در این زمینه است. پیش از ورود به این عرصه لازم بود که پژوهش‌های انجام شده به لحاظ محتوایی و علمی و روند حاکم بر این پژوهش‌ها، و موضوعات پژوهشی انجام شده در این عرصه بررسی گردد. بنابراین، با استفاده از روش مرور نظام‌مند به بررسی مطالعات انجام شده در این زمینه اقدام شد. سوالات پژوهش به شرح زیر است:

۱) شاخص‌های غذای حلال در سبک زندگی اسلامی چیست؟

۲) تغذیه حلال چه تأثیراتی بر روح و جسم انسان دارد؟

۳) در پژوهش‌های انجام شده این حوزه (غذای حلال)، به چه موضوعات و محتوایی توجه شده است؟ دانش کاربردی این پژوهش‌ها در صنعت غذای حلال دوران مدرن چیست؟ پاسخ به این پرسش‌ها می‌تواند در آسیب‌شناسی پژوهش‌های غذای حلال طی سال‌های گذشته، تلاش در جهت تولید مبانی دانشی و نظری بومی، همسو و هماهنگ با چشم‌اندازهای کلان کشور، به شکل‌گیری مطلوب وضعیت غذای حلال در جهت کمی و کیفی کمک نماید.

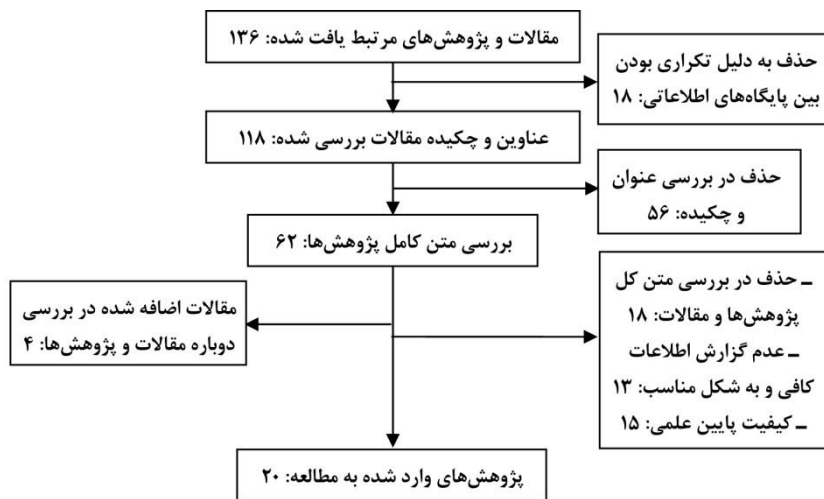
۲. مواد و روش‌ها

این پژوهش کیفی و توصیفی مبتنی بر روش مرور نظام‌مند یا مرور سیستماتیک^۱ یا فراتحلیل^۲ کیفی بوده است. «امروزه فراتحلیل یا مرور سیستماتیک در بسیاری از حوزه‌های علم مورد پذیرش جامعه علمی و سیاست‌گذاران سراسر دنیا واقع شده است» (۹). فراترکیب یا فراتحلیل کیفی، تلفیقی تفسیری از نتایج کیفی بوده که بیشتر بر سنتزهای تفسیری داده‌ها و شواهد مبتنی است (۱۰). مرور سیستماتیک در واقع یک مطالعه مشاهده‌ای بر روی مطالعات انجام شده موجود است (۱۱). با استفاده از روش مرور نظام‌مند، موضوعات و محتوای منابع علمی ایرانی ۱۰ سال اخیر که در دسترس هستند، بررسی شدند. جامعه مورد بررسی این مطالعه در بخش مرور سیستماتیک، پژوهش‌ها و مقالاتی بوده است که از طریق جستجوی کلیدواژه «تغذیه»، «غذای حلال» و «سبک زندگی در

1. Systematic Review

2. Meta Analysis

پایگاه‌های علمی علوم انسانی، علوم پایه و علوم پزشکی شامل پایگاه اطلاعات علمی ایران (ایران داک)^۱، کتابخانه ملی^۲، پایگاه مجلات تخصصی نور (نورمگز)^۳، پایگاه اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی^۴، نمایه استنادی علوم ایران^۵، سامانه دانش‌گستر برکت (حوزه سلامت)^۶، بانک مقالات پزشکی ایران^۷، مرجع دانش (ناشر تخصصی کنفرانس‌های کشور)^۸ شناسایی شدند. در مجموع ۴۶ پایان‌نامه و ۹۰ مقاله شناسایی شده که از بین آن‌ها پژوهش‌هایی که هدفشان بررسی متغیر اصلی غذای حلال بود، همچنین مراحل انجام تحقیق، مباحث نظری و روشی در آن‌ها مشخص شده بود، گزینش شدند. البته نظر به اینکه در این حوزه منابع علمی بویژه در برخی حوزه‌ها بسیار اندک است، ناگزیر برخی مقالات و پژوهش‌هایی که علمی- ترویجی یا مقاله کنفرانس‌های داخلی نیز بوده‌اند، بررسی و مطالعه شدند.



شکل ۱- فرآیند بررسی و انتخاب پژوهش‌ها

بر این اساس، جمعیت این مطالعه در مرور نظام‌مند منابع علمی این حوزه شامل ۱۵ مقاله

1. www.ganj.irandoc.ac.ir
2. <http://www.nlai.ir/>
3. www.noormags.ir
4. www.sid.ir
5. <https://sci.isc.gov.ir/advancedSearch.aspx>
6. <http://health.barakatkn.com>
7. <http://idml.research.ac.ir>
8. www.civilica.com

(حاصل پژوهش و مجموعه مقالات پژوهشی) و ۵ پایان‌نامه بوده که در جدول (۱) آمده است.

جدول ۱- جمعیت نمونه پژوهش

ردیف	نوع پژوهش	نام نویسنده (سال)	فراوانی	درصد
۱	پایان‌نامه	بغموری (۱۲)، رکنی (۱۳)، فزونی (۱۴)، کارگری (۱۵) و پورقاسم میانجی (۱۶)	۵	۲۵
۲	مقاله	اسپوتین و همکاران (۱۷)، حسینی و همکاران (۱۸)، حق‌دوست و همکاران (۱۹)، حیدری و همکاران (۲۰)، دلیلی یآوری (۲۱)، شاطری و رشیدی (۲۲)، علایی و رضایی آدریانی (۲۳)، عندلیب و همکاران (۲۴)، غفاری (۲۵)، فرج‌زاده و همکاران (۲۶)، قوسیان مقدم و ملکی (۲۷)، مبارکی و نخعی مقدم (۲۸)، مرزبند و افضلی (۲۹)، مرزبند و همکاران (۳۰)، محمدی و فرخی (۳۱)	۱۵	۷۵
		مجموع	۲۰	۱۰۰

برای شناخت بیشتر موضوع غذای حلال، به محتوای پژوهش‌ها رجوع شد. ابتدا اهداف، سؤالات اصلی، ادبیات و چارچوب نظری، فرضیات پژوهش، روش تحقیق، متغیرهای مستقل و وابسته، یافته‌ها و نتایج پژوهش‌ها مکرراً بازخوانی و سپس کدگذاری مفاهیم انجام شد. پس از آن، این کدها در قالب تم‌های اصلی هر پژوهش مشخص شدند که بعد از بازبینی مجدد تم‌ها، با رویکر کیفی تحلیل شده و در نهایت در قالب جداول تک‌بعدی ارائه شدند. البته تنظیم جداول کمی در ذیل تم‌های احصاء شده، به جهت ارائه توصیفی شفاف از مفاهیم و یافته‌ها می‌باشد. در پژوهش‌های کیفی تحلیل نظام‌مند تحقیقات پیشین، تکنیک‌ها و روندهای زیر برای افزایش روایی و پایایی پژوهش محور توجه بوده است:

۳) گستره وسیعی از پژوهش‌های پیشین مورد توجه قرار گرفت.

۴) علمی بودن، یکی از ویژگی‌های مهم پژوهش‌ها و آثار انتخاب شده قبلی بوده که با نظر سه نفر از اعضای هیأت علمی آشنا به موضوع انجام شد و آثار غیرمهم ژورنالیستی تا حد امکان حذف شدند.

۵) محقق چندین بار به متن مراجعه کرده و داده‌ها را بازخوانی کرد و این داده‌ها را در کنار هم قرار داد. بازخوانی مکرر متون، این همانی یافته‌ها و نتایج را تأیید کرد. اگر در حین کار تناقضی محتوایی پیش آمده، اصلاح و تجدیدنظر شده است.

۶) تم‌ها و مضامین براساس نظر متخصصین استخراج شده است.

۷) اعتبار محققان برای انجام این پژوهش از دو جهت تأمین شده است: تجربه پژوهشگران در

انجام پژوهش‌های علوم انسانی، اسلامی و اجتماعی با روش‌های کیفی، کمی و ترکیبی؛ انجام چند طرح پژوهشی با روش مرور نظام‌مند و انتشار مقاله‌ای در این روش در مجله معتبر علمی و پژوهشی.

۳. یافته‌های مرور نظام‌مند منابع علمی غذای حلال

داده‌های موجود در مورد غذای حلال در منابع بررسی شده، با هدف ارائه تحلیلی متقن و ارائه تصویری جامع از پژوهش‌های این حوزه ارائه شده است. یافته‌های حاصل از تحلیل نظام‌مند پژوهش‌های غذای حلال به دو دسته ساختاری و محتوایی تقسیم شده‌اند. ساختار پژوهش‌ها از نظر جنسیت و مقطع تحصیلی پژوهشگران، روش‌ها و نظریه‌های استفاده شده بررسی شد. در محتوای این پژوهش‌ها نیز به شناسایی تم‌ها و گونه‌های غذای حلال پرداخته شد.

۳-۱-۱. تحلیل نظام‌مند ساختار پژوهش‌های حوزه غذای حلال

نظریه‌های استفاده شده، جنسیت، فراوانی پژوهش‌ها در سال‌های مختلف، مقطع تحصیلی محققان، روش‌های پژوهشی و تکنیک‌های گردآوری اطلاعات بکار گرفته شده، جمعیت آماری، حجم نمونه و تکنیک‌های جمع‌آوری اطلاعات، بیانگر ساختار کلی پژوهش‌های حوزه غذای حلال است که به آن‌ها پرداخته می‌شود.

۳-۱-۱-۱. نظریه‌های استفاده شده در پژوهش‌های تغذیه حلال در ایران

در پژوهش‌ها، مقالات و پایان‌نامه‌های بررسی شده، طیفی از مباحث نظری و نظریه‌ها مورد توجه قرار گرفته که به آن‌ها اشاره می‌شود. از آنجا که مبنای سبک تغذیه در کشور، دین اسلام و قوانین و مقررات آن است، کتاب مقدس قرآن، احادیث و روایات، و دستورات و آموزه‌های دینی به عنوان چارچوب و ملاک پژوهش‌های انجام شده این حوزه بوده است. حتی مقالاتی که در رشته‌های پزشکی و توسط محققین این رشته‌ها انجام شده نیز از دیدگاه‌های نظری اسلام استفاده کرده‌اند. همانطور که اطلاعات جدول (۲) نشان می‌دهد، نیمی از پژوهش‌ها بدون مباحث نظری بوده و نیمی دیگر نیز ۴۰ درصد دیدگاه اسلام را مطرح کرده و دو پژوهش دیگر (۱۰ درصد) دیدگاه‌های مختلف روانشناختی، فلسفه و اسلامی را مطرح کرده‌اند.

جدول ۲- نظریه‌های استفاده شده در پژوهش‌های تغذیه حلال

ردیف	مباحث نظری	فراوانی درصد
۱	اسلام (قرآن، احادیث و روایات)	۸۰
۲	بدون مباحث نظری	۵۰
۳	اسلام، دیدگاه‌های روانشناختی و فلسفه	۲۰
	مجموع	۱۰۰

۳-۱-۲. جنسیت پژوهشگران حوزه تغذیه حلال

همانطور که در جدول (۳) مشاهده می‌شود، بیش از دو-سوم (۷۰ درصد) محققان در حوزه تغذیه حلال مرد و نزدیک به یک-سوم (۳۰ درصد) محققان زن بوده‌اند.

جدول ۳- جنسیت محقق اصلی یا مجری منابع بررسی شده

ردیف	جنسیت محقق	فراوانی درصد
۱	زن	۶ ۳۰
۲	مرد	۱۴ ۷۰
	مجموع	۲۰ ۱۰۰

۳-۱-۳. فراوانی پژوهش‌های غذای حلال در سال‌های مختلف

شواهد بدست آمده نشان می‌دهد که واژه غذای حلال در اوایل دهه ۸۰ وارد ادبیات دانشگاهی ایران شده است. جستجوی «غذای حلال» در پایگاه‌های علمی مورد اشاره، نشان داد که در سال‌های ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۹ تنها ۲ پژوهش با عنوان غذای حلال انجام شده و در سال‌های ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۳ پژوهش با این موضوع به اوج خود رسیده و بیش از دو سوم پژوهش‌ها (۷۰ درصد) طی این سال‌ها انجام شده است.

جدول ۴- فراوانی پژوهش‌های غذای حلال در سال‌های مختلف

ردیف	سال انجام پژوهش	فراوانی درصد
۱	۱۳۸۶ تا ۱۳۸۹	۲ ۱۰
۲	۱۳۹۰ تا ۱۳۹۳	۱۴ ۷۰
۳	۱۳۹۴ و بیشتر	۴ ۲۰
	مجموع	۲۰ ۱۰۰

۳-۱-۴. مقطع تحصیلی پژوهشگران غذای حلال

یافته‌های جدول شماره (۵) نشان می‌دهد که بیش از نیمی از محققان حوزه غذای حلال (۵۵ درصد) دارای مدرک تحصیلی دکتری تخصصی بوده و ۳۵ درصد فارغ‌التحصیل مقطع کارشناسی ارشد بوده‌اند. بیشتر پژوهشگرانی که کارشناسی ارشد بوده و در این حوزه کار پژوهشی انجام داده‌اند، پایان‌نامه کارشناسی ارشد خود را در رشته الهیات و معارف اسلامی به رشته تحریر درآورده‌اند. بررسی رشته تخصصی محققان نیز نشان داد که نیمی از پژوهش‌های (۱۰ پژوهش) حوزه غذای حلال توسط پژوهشگران رشته‌هایی غیر از الهیات انجام شده که به شرح زیر است: علوم پزشکی ۴ پژوهش؛ زبان و ادبیات عرب ۱ پژوهش؛ علوم و صنایع غذایی ۱ پژوهش؛ داروسازی

۱ پژوهش. در سایر رشته‌های تخصصی مانند سیاستگذاری و مدیریت فرهنگی، مدیریت بازرگانی، اقتصاد و روانشناسی پژوهشی در این زمینه انجام نشده است.

جدول ۵- مقطع تحصیلی محقق اصلی یا مجری منابع بررسی شده

ردیف	مقطع تحصیلی محقق	رشته تخصصی	فراوانی	مجموع فراوانی	درصد
۱	کارشناسی ارشد	الهیات و معارف اسلامی فنی و مهندسی (مهندس تولید فرآورده‌های نوین لبنی)	۶ ۱	۷	۳۵
۲	دکتری / دانشجوی دکتری	الهیات و معارف اسلامی زبان و ادبیات عرب علوم پزشکی علوم و صنایع غذایی داروسازی	۴ ۱ ۴ ۱ ۱	۱۱	۵۵
۳	نامشخص		۲	۲	۱۰
		مجموع	۲۰	۲۰	۱۰۰

۳-۱-۵. رویکردهای روشی و تکنیک‌های گردآوری اطلاعات در پژوهش‌های حوزه غذای حلال

استخراج روش‌های بکار گرفته شده توسط پژوهشگران حوزه غذای حلال نشان داد که ۸۰ درصد این پژوهش‌ها از روش کتابخانه‌ای و اسنادی، و تنها ۱۰ درصد از روش پیمایش و ۱۰ درصد نیز از روش ترکیبی (کمی و کیفی) استفاده کرده‌اند. این آمارها بیانگر آن است که در این حوزه کمتر به آسیب‌های ناشی از مصرف مواد غذایی بین‌المللی مانند پاستیل، فرآورده‌های گوشتی، فرآورده‌های لبنی، آدامس، شکلات، انواع داروها و نظایر آن پرداخته شده و در بیشتر تحقیقات تنها به مطالعه کتابخانه‌ای حلال و حرام از منظر آیات و روایات و فرقه‌های اسلامی پرداخته شده است. به جرأت می‌توان گفت بیش از ۹۰ درصد اغلب این پژوهش‌ها در قسمت روش‌شناسی نقص جدی داشته و به مواردی چون جمعیت نمونه، تعریف نظری و عملی متغیرها، روایی، اعتبار و شیوه نمونه‌گیری پرداخته و تنها با اشاره کوتاهی، به روش پژوهش اکتفاء شده است.

ضروری است که پژوهش‌هایی در حوزه غذای حلال به صورت بینارشته‌ای، توسط پژوهشگرانی از رشته‌های گوناگون با استفاده از روش‌های ترکیبی انجام شود تا درکی عمیق‌تر و چندبعدی از این پدیده به دست آید.

جدول ۶- روش‌های پژوهشی استفاده شده در حوزه غذای حلال

ردیف	رویکرد روشی	نوع روش	فراوانی	مجموع فراوانی	درصد
۱	کمی	پیمایش	۲	۲	۱۰
۲	کیفی	اسنادی و کتابخانه‌ای	۱۶	۱۶	۸۰
۳	ترکیبی	زیست‌سنجی و پیمایش	۱	۱	۲
		پیمایش و اکتشافی	۱		
مجموع			۲۰	۲۰	۱۰۰

همچنین همانطور که در جدول (۷) مشاهده می‌شود، از ابزار گردآوری اطلاعات متناسب با رویکردهای روشی در این پژوهش‌ها، بهره‌برداری شده است. با در نظر گرفتن اینکه برخی از پژوهش‌ها به دلیل استفاده از رویکرد ترکیبی از هر دو ابزار گردآوری کمی و کیفی نیز استفاده کرده‌اند، در ۴ پژوهش از پرسشنامه، ۱ پژوهش از مصاحبه، ۱ پژوهش از مشاهده و ۱۶ پژوهش از رجوع به اسناد استفاده شده است.

جدول ۷- تکنیک جمع‌آوری اطلاعات

ردیف	تکنیک جمع‌آوری اطلاعات	فراوانی ^۱
۱	پرسشنامه	۳
	میدانی	۱
۲	مصاحبه	۱
۳	مشاهده	۱
۴	رجوع به اسناد و فیش‌برداری	۱۶
مجموع		۲۲

۳-۱-۶. جمعیت آماری پژوهش‌های غذای حلال

بررسی جمعیت آماری پژوهش‌های حوزه غذای حلال نشان داد که، از ۲۰ پژوهش بررسی شده، جمعیت نمونه ۸۵ درصد پژوهش‌ها منابع علمی بوده که از بین این منابع بیشتر تأکید بر منابع دینی و مذهبی حوزه غذای حلال بوده تا منابع سایر علوم از جمله علوم پزشکی. در بین پژوهش‌ها تنها یک پژوهش بر روی خرچنگ آبی زیست‌سنجی انجام داده، سپس نمونه‌گیری کرده و محتویات معده این نوع خرچنگ را به منظور شناسایی حلال و حرام بودن آزمایش کرده است. پژوهش دیگری نیز مطالعه‌ای میدانی بر مسمومین الکلی شهر رفسنجان برای بررسی وضعیت و علل مصرف

۱. نظر به اینکه برخی پژوهش‌ها از دو ابزار گردآوری اطلاعات استفاده کرده بودند، مجموع فراوانی ابزارهای استفاده شده ۶۸ شده است.

مشروبات الکلی انجام داده و سپس در فاز دوم از نخبگان مصاحبه به عمل آمده است. یک پژوهش نیز پیمایشی از مردم شهر کاشان درباره میزان باور و پایبندی آنان به مسائل دینی از جمله لقمه حلال انجام داده است.

جدول ۸- جامعه آماری پژوهش‌های غذای حلال

ردیف	جامعه آماری	فراوانی	درصد
۱	منابع علمی	۱۷	۸۵
۲	خرچنگ شناگر آبی	۱	۵
۳	مسموین الکلی شهر رفسنجان	۱	۵
۴	مردم شهر کاشان و نخبگان	۱	۵
	مجموع	۲۰	۱۰۰

۲-۳. تحلیل نظام‌مند محتوای پژوهش‌های حوزه غذای حلال

در این قسمت پژوهش‌ها و مقالات بررسی شده از منظر طبقه‌بندی موضوعی پژوهش‌های بررسی شده غذای حلال، غذای حلال در آینه پژوهش‌های بررسی شده، غذای سالم در پژوهش‌های غذای حلال، رزق حلال از منظر پژوهش‌های غذای حلال و امنیت غذا در پژوهش‌های غذای حلال مورد بررسی قرار می‌گیرد.

۲-۳-۱. طبقه‌بندی موضوعی پژوهش‌های بررسی شده غذای حلال

همانطور که قبلاً توضیح داده شد، محتوای پژوهش‌های حوزه حلال چند بار بازخوانی گردید و نهایتاً تم‌های اصلی هر پژوهش استخراج شد. پژوهش‌های این حوزه با تأکید بر موضوع، به ۴ دسته موضوعی تقسیم شده‌اند. این طبقه‌بندی بدین شرح است: غذای حلال (۱۴ پژوهش)؛ غذای سالم (۴ پژوهش)؛ رزق حلال (۱ پژوهش)، امنیت غذا (۱ پژوهش).

جدول ۹- طبقه‌بندی موضوعی پژوهش‌های غذای حلال

ردیف	طبقه‌بندی موضوعی	فراوانی	مجموع فراوانی	درصد
	غذای حلال	۶		۲۰
	گوشت خوک	۳		۱۵
	خرچنگ آبی	۱		۵
۱	مشروبات الکلی	۱	۱۴	۵
	لبنیات	۱		۵
	گوشت ماهی	۱		۵
	آنزیم	۱		۵

ردیف	طبقه‌بندی موضوعی	فراوانی	مجموع فراوانی	درصد
۲	غذای سالم	۴	۴	۲۰
۳	رزق حلال	۱	۱	۵
۴	امنیت غذا	۱	۱	۵
	مجموع	۲۰	۲۰	۱۰۰

۳-۲-۲. غذای حلال در آینه پژوهش‌های بررسی شده

تم اصلی ۱۴ پژوهش (۶۰ درصد) غذای حلال بوده که شامل غذای حلال به مفهوم عام (۲۰ درصد)، گوشت خوک، خرچنگ آبی، مشروبات الکلی، لبنیات، گوشت ماهی و آنزیم (هر کدام ۵ درصد) است. در بحث غذای حلال به معنای عام، پژوهشگران با هدف شناسایی نقش و جایگاه آیات و روایات و آموزه‌های دینی در ارتباط با تغذیه و خوراکی‌های حلال و حرام، همچنین شناسایی معیارها و ملاک‌های حلیت و حرمت خوراکی‌هایی مانند گوشت انواع خوراکی‌های حلال و حرام از منظر فقه، دین و گاهاً علم پزشکی و تغذیه اقدام به پژوهش در این زمینه کرده‌اند. برخی از پژوهش‌ها نیز به آثار و فواید دنیوی و اخروی غذای حلال پرداخته‌اند (۲۱-۱۶). پژوهش فرج‌زاده آلان (۲۶) و حیدری و همکاران (۲۰) پژوهش‌هایی میدانی هستند که پژوهش اول به بررسی نگرش ۱۵۶ تن از دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی ایران نسبت به اثرات وضعی غذاهای حلال و حرام پرداخته است. نتایج این پژوهش نشان داد که اغلب دانشجویان (۷۶/۶ درصد) موافق تأثیر مصرف غذای حلال بر بهبود مسایل اقتصادی فرد و خانواده، ۸۰/۸ درصد دانشجویان موافق تأثیر غذای حلال بر جنبه‌های رفتاری فرزند، ۸۲/۷ درصد موافق تأثیر غذای حلال بر جنبه‌های اخلاقی فرزند و ۶۳/۳ درصد موافق تأثیر غذای حلال بر استجابات دعا بوده‌اند و نظر دانشجویان به دیدگاهی که دین در این باره دارد، نزدیک بوده است.

پژوهش دومی یعنی پژوهش حیدری و همکاران نیز به لقمه حلال به عنوان یکی از متغیرهای اصلی پژوهش پرداخته است. نتایج این پژوهش نشان داد که اعتقاد زنان و مردان به لقمه حلال، تفاوتی با هم ندارد. با بالا رفتن تحصیلات، اعتقاد به لقمه حلال کاهش می‌یابد و رابطه معکوسی بین این دو برقرار است. برخی از پژوهشگران به طور خاص به حلیت و حرمت گوشت خوک، گوشت ماهی، خرچنگ آبی، مشروبات الکلی، لبنیات و آنزیم پرداخته‌اند. سه پژوهش درباره گوشت خوک انجام شده است. دو پژوهش قوسیان‌مقدم و همکاران (۲۷) و اسپوتین و همکاران (۱۷) نشان دادند که علاوه بر ضایعات روحی و معنوی مصرف گوشت خوک که در متون اسلامی بدان اشاره شده است، در انگل‌شناسی پزشکی نیز مصرف گوشت این حیوان، باعث بروز بیماری‌های خطرناکی

چون تریشینوزیس و سیستی سرکوزیس می‌شود. علایی و رضایی آدریانی (۲۳) نیز علاوه بر مطالعه حکمت تحریم گوشت خوک در قرآن و حدیث، معتقد است به دلایل عمده‌ای گوشت خوک همواره یکی از پررونق‌ترین کالاهای جهان است که می‌توان سود اقتصادی سرشار برای سرمایه‌گذاران این عرصه، و کنترل شیوع بیماری‌های ناشی از مصرف گوشت این حیوان را از دلایل آن برشمرد.

عندلیب و همکاران (۲۴) با هدف تبیین ادله و بیان اقوال و نظرات فقهای شیعه و سنی درباره گوشت ماهی دریافتند که فلس‌دار بودن ماهی، ملاک شایسته و موافق با ادله و اسناد شرعی و نزدیک به صواب است. حسینی و همکاران (۱۸) با نمونه‌برداری از خرچنگ‌های آبی در تابستان ۱۳۹۰ و بهار ۱۳۹۱ با استفاده از تورتال و تور گوشگیر و پس از زیست‌سنجی و اندازه‌گیری وزن بدن، طول و عرض کاراپاس، آن‌ها را به آزمایشگاه انتقال داده و محتویات معده آن‌ها را بررسی کردند. نتایج نشان داد که رژیم خرچنگ غذایی در دو جنس و در فصل‌های مختلف یکسان بوده است. بین مواد غذایی مختلف اختلاف معنی‌داری مشاهده گردید که سخت‌پوستان، نرم‌تنان و ماهی به ترتیب اولویت غذایی اینگونه را شامل می‌شدند. بنابراین، مواد غذایی که این خرچنگ تغذیه می‌کند، حلال بوده و خرچنگ حلال گوشت می‌باشد و می‌تواند مانند سایر آبزیان حلال گوشت و همانند سایر کشورها در سبد غذایی انسان‌ها قرار گیرد. حق‌دوست و همکاران (۳۲) به بررسی وضعیت علل مصرف مشروبات الکلی (مطالعه موردی: همه‌گیری مصرف الکل در رفسنجان در سال ۱۳۹۲ پرداخته‌اند. این پژوهش در دو مرحله انجام شد. در مرحله اول ۸۰ نفر از مراجعین به مراکز درمانی و در مرحله دوم ۲۴ نفر از نخبگان مورد مطالعه قرار گرفتند. نتایج این پژوهش نشان داد که همه مصرف‌کنندگان مرد بودند و ۹۰ درصد سابقه مصرف الکل داشتند. ۹۰ درصد از مسمومین نیز دلیل مصرف الکل را بیکاری و نداشتن سرگرمی قلمداد کردند. نتایج مصاحبه کیفی با نخبگان نیز نشان داد که در بعضی زیرگروه‌های جامعه باورها و ارزش‌ها به سمت مادی‌گرایی و فردگرایی در حال تغییر است و شبکه‌های مجازی و ماهواره موجب تشدید بیشتر ضعف‌های اجتماعی شده است. بنابراین، سوء مصرف الکل در جامعه مورد مطالعه به عنوان یک آسیب اجتماعی شناخته شد که دارای یک شبکه علیت پیچیده اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی است و عوارض امنیتی و سلامتی سنگینی برای جامعه دارد. در این راستا، اقدامات درمانی - انتظامی در سطح فردی مؤثر نبوده و باید بر اقدامات اجتماعی پیشگیرانه تأکید کرد.

شاطری و رشیدی (۳۳) در بررسی چالش‌های حلیت در تولید لبنیات با هدف بررسی نقاط چالش‌برانگیز تولید غذای حلال در زمینه لبنیات از جمله چالش‌های موجود در تولید و حمل و نقل شیر به منظور جلوگیری از ورود خون یا جسد حیوانات ناپاک یا فضله آن‌ها یا دخالت دست کارگر

غیرمسلمان به داخل شیر، افزودنی‌های حلال مانند مایه پنیر، ژلاتین و ...، نشان دادند که در تولید فرآورده‌های لبنی از تولید شیر تا حمل به کارخانه و همچنین در زمان فرآوری‌های لبنی در کارخانه، می‌بایست کلیه ضوابط شرعی اسلامی از جمله ممانعت از ورود بافت پستانی و خون به داخل شیر، ممانعت از ورود موش و فضله و مردار حیوانات و ... رعایت گردد؛ در غیر این صورت برند حلال به این فرآورده‌ها تعلق نمی‌گیرد. مبارکی و نخعی مقدم (۲۸) کنترل آنزیم در غذاهای حلال را مطالعه کردند. نتایج این پژوهش نشان داد که استفاده از آنزیم‌های میکروبی برای تولید غذای حلال مناسب‌تر از آنزیم‌های حیوانی است و میزان استفاده از آنزیم‌های حیوانی را کاهش می‌دهد. با این حال هنوز هم آنزیم‌های حیوانی در صنایع غذایی بویژه در صنایع لبنی استفاده می‌شوند.

۳-۲-۳. غذای سالم در پژوهش‌های غذای حلال

۴ پژوهش (۲۰ درصد: ۲ مقاله و ۲ پایان‌نامه کارشناسی ارشد) در زمینه غذای سالم انجام شده که بر دیدگاه دین اسلام در مورد اهمیت تغذیه، آگاهی دادن به مخاطب جهت شناخت مواد غذایی مفید و مغذی و ارتباط بین آموزه‌های دینی و علم نوین تغذیه در مورد مصرف مواد غذایی سالم مورد نیاز بدن بوده است. یغموری (۱۲) در پایان‌نامه خود به بررسی تغذیه سالم از دیدگاه قرآن و حدیث با هدف تطبیق تغذیه از دیدگاه اسلام و علم نوین تغذیه، بررسی رابطه بین دستورات قرآن و علم تغذیه نوین در مورد اهمیت تغذیه، اشاعه دستورات قرآن و ائمه در مورد تغذیه صحیح آحاد جامعه اسلامی بویژه نسل جوان و آینده‌ساز کشور پرداخته است. نتایج نشان داد که قرآن کریم و ائمه اطهار (ع) سفارش بیشتری به مصرف غذاهای گیاهی و پرهیز از مصرف زیاد از حد (بیش از هفته‌ای سه وعده) غذاهای حیوانی نموده‌اند. بررسی آثار جسمی و روحی غذا از دیدگاه قرآن و علم تغذیه، پایان‌نامه دیگری است که در این زمینه توسط فزونی انجام شده است (۱۴). هدف این پژوهش آگاهی دادن به مخاطب جهت شناخت مواد غذایی مفید و مغذی از دیدگاه قرآن و علوم تغذیه و استفاده صحیح از منابع غذایی مختلف می‌باشد، تا بتوان به کمک آن بسیاری از بیماری‌های جسمی و به تبع آن بیماری‌های روانی جلوگیری کرده و آثار منفی و مثبت ماکولات و مشروبات بدن هر انسان مورد تجزیه و تحلیل قرار گیرد. نتایج این پژوهش نیز نشان داد که نتایج علمی، دستورات الهی را تأیید می‌کند و هیچ‌گونه تعارضی با یکدیگر ندارند. مصرف غذاهای حلال، قواعد و آداب خاصی دارد که قرآن به آن‌ها اشاره کرده است. ضمن آنکه تغذیه غلط و ناکافی، علاوه بر آثار سوء مخرب بر جسم انسان، بر روان او نیز تأثیر گذاشته و موجب افسردگی و اختلالات شدید عصبی خواهد شد. «نقش تغذیه در سلامت با رویکرد آموزه وحیانی» مطالعه‌ای است که توسط مرزبند و

افضلی (۲۹) با هدف شناسایی نقش و جایگاه آموزه تغذیه قرآنی در ارتباط با سلامت انجام شده است. نتایج این پژوهش نشان داد که در آموزه‌های تغذیه‌ای قرآنی، سلامت جسمانی، از طریق به‌کارگیری غذای طیب، رعایت تنوع غذایی، و تعادل در مصرف، تحقق می‌یابد. همچنین با دعوت به بهره‌گیری از غذاهای حلال و پرهیز از غذای حرام، و نیز پذیرش خداوند به عنوان رزاق حقیقی، بعد معنوی سلامت تغذیه مورد توجه قرار گرفته است. این نگرش معنوی، شاخص‌های سلامت روان از قبیل آرامش و اخلاق‌مداری عمل صالح را به دنبال دارد. جهت‌گیری رهنمودهای بهداشت تغذیه و حیانی در راستای تحقق سلامت جامع‌نگر است. در آموزه و حیانی، تغذیه سالم در بردارنده شاخص‌های جسمی، روانی، معنوی و اجتماعی است. غفاری (۲۵) در مقاله‌ای به بررسی «تغذیه سالم از دیدگاه قرآن» پرداخته است. نتایج نشان می‌دهد که از رهنمودهای بسیار ارزنده قرآن در امر بهداشت تغذیه، استفاده و بهره‌مندی از روزی‌های حلال، طیب و پرهیز از روزی‌های حرام و خبیث است که پابندی به آن، انسان را در مسیر توحیدی قرار می‌دهد.

۳-۲-۴. رزق حلال از منظر پژوهش‌های غذای حلال

پژوهش‌های رزق حلال بیشتر مربوط به روش‌های کسب روزی حلال است که یکی از مباحث مرتبط به آن لقمه حلال بوده که به غذای حلال برمی‌گردد. تحقیقات بی‌شماری با موضوع و عنوان رزق حلال و آثار تربیتی، جسمی، روانی و ... و همچنین نقش رزق حلال در خانواده و زندگی اجتماعی انجام شده است. از آنجا که «غذای حلال» موضوع این پژوهش است، مطالعات رزق حلال در جمعیت آماری این مطالعه قرار نگرفته و نظر به اینکه پایان‌نامه کارشناسی ارشد رکنی (۱۳) به اثر تغذیه حلال و حرام بر شخصیت انسان پرداخته، به عنوان جزئی از جمعیت نمونه مطالعه و بررسی شد. نتایج این پژوهش نیز همانند پژوهش‌های قبلی نشان داد که رابطه‌ای بین رزق و تغذیه حلال و تکوین شخصیت انسان وجود دارد.

۳-۲-۵. امنیت غذا در پژوهش‌های غذای حلال

ایمنی مواد غذایی موضوعی است که به بهداشت و سلامت پزشکی و تغذیه‌ای مواد غذایی و به پیشگیری از آلودگی‌ها، مسمویت‌ها و فساد مواد غذایی می‌پردازد. بنابراین، این موضوع نیز در جمعیت آماری این پژوهش قرار نگرفت. پژوهش مرزبند و همکاران (۳۰) به دلیل مطالعه ابعاد معنوی ایمنی غذا مبتنی بر متون اسلامی و غذای حلال و حرام بررسی شد. یافته‌های این مطالعه نشان داد که تفکر آیه‌ای به غذا، باورمندی به رازقیت الهی، برخورداری از نیت الهی در مصرف، ادای حقوق نیازمندان به هنگام مصرف، تمیز نگه داشتن غذا، استفاده از غذاهای متنوع، التزام به

غذای حلال و پرهیز از غذای حرام، از مهم‌ترین راهبردهای نگرشی و رفتاری امنیت‌بخش غذایی با نگاه اسلامی می‌باشد. دستیابی به ایمنی غذا در آموزه‌های اسلامی مبتنی بر پیشایندهایی از قبیل پذیرش آموزه‌های دینی به عنوان منبع الهام ایمنی تغذیه و نیز اصالت دادن به سلامت روح در ایمنی تغذیه می‌باشد. علاوه بر این، از مهم‌ترین نتایج التزام به راهبردهای نگرشی و رفتاری ایمنی غذا، کرامت جسمی و روحی شمرده می‌شود.

۴. نتیجه‌گیری

غذاهای حلال موافق و مطابق فطرت انسان بوده و در همه ادیان الهی قوانینی برای تغذیه سالم و بهداشتی و غذای حلال و حرام وجود داشته است. دین اسلام معتقد است بین جسم و روح رابطه وجود دارد و نوع و شیوه تغذیه، علاوه بر آنکه بر جسم آدمی اثرگذار است، بر روحيات، اخلاقیات و شخصیت او نیز مؤثر است. چنانکه لقمه حرام آثار دنیوی چون ممانعت از شنیدن صدای حق، آلوده شدن روح انسان، دور شدن از خداوند و عدم استجاب دعا، قساوت قلب، قبول نشدن اعمال و از بین رفتن برکت و حسنات را به دنبال داشته و آثار اخروی چون محروم شدن از بهشت، خشم الهی، لعن ملائکه و ... را در پی دارد. غذای حلال نیز سبب نورانی شدن جان و دل، توان انجام کارهای بزرگ و مهم، ایجاد شرایط کار نیک برای فرد را به همراه دارد (۳۴). حدود حرام و حلال غذایی در ادیان مختلف از زمان ظهور این ادیان و به تدریج در راستای تکمیل قوانین الهی مشخص شده است. در این پژوهش سعی شده این قوانین از منظر دین اسلام با استفاده از روش مطالعه اسنادی و تحلیل محتوا استخراج گردد. تحلیل نظام‌مند پژوهش‌های غذای حلال نشان داد که، از ۲۰ پژوهشی که بررسی شد، ۵ پایان‌نامه و ۱۵ مقاله بوده است. نیمی از پژوهش‌ها بدون مباحث نظری بوده و از نیمی دیگر نیز ۴۰ درصد دیدگاه اسلام را عنوان کرده و دو پژوهش دیگر دیدگاه‌های مختلف روانشناختی، فلسفه و اسلامی را مطرح کرده‌اند. بیش از دو سوم پژوهش‌ها (۷۰ درصد) طی سال‌های ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۳ انجام شده است و در این سه سال اقبال خوبی به این موضوع وجود داشته، اما از سال ۱۳۹۴ به بعد کاهش چشمگیری در پژوهش‌های این حوزه به چشم می‌خورد. نیمی از پژوهش‌های این حوزه توسط متخصصین الهیات و معارف اسلامی و بیش از دوچهارم آن‌ها (۱۶ پژوهش) با روش مطالعات اسنادی و کتابخانه‌ای انجام شده است. پژوهش‌های این حوزه با تأکید بر موضوع، به ۴ دسته موضوعی غذای حلال (۱۴ پژوهش)؛ غذای سالم (۴ پژوهش)؛ رزق حلال (۱ پژوهش)، امنیت غذا (۱ پژوهش) تقسیم شده‌اند.

در جمع‌بندی پژوهش‌های حوزه غذای حلال، نکات زیر قابل تأمل و ملاحظه است:

♦ **اعتبار پایین علمی و پژوهشی مطالعات این حوزه:** بسیاری از مقالات و پژوهش‌هایی که در این عرصه انجام شده، از نظر علمی در سطح مقالات همایشی و کنفرانسی بوده و فاقد مراحل کامل علمی یک پژوهش بوده‌اند. حتی پایان‌نامه‌هایی که با این موضوع انجام شده، اغلب در رشته الهیات و معارف اسلامی بوده که به دلیل ماهیت این رشته که سند جایگاه مهمی دارد و تأکید بر مطالعه اسنادی و استنادات است، بعضی از مراحل تحقیق مانند چارچوب نظری یا مفهومی، روش پژوهش، تعریف متغیرها، اعتبار و روایی پژوهش و... به درستی در آن‌ها رعایت نشده است.

♦ **ضعف در سیاست‌های حمایتی از غذای حلال:** ایران کشوری مسلمان است که جمعیت آن تأکید زیادی بر استفاده از غذای حلال دارد. اما به دلیل ضعف در اسناد بالادستی که بیشتر به امنیت غذایی مرتبط است تا ترویج و برندسازی غذای حلال در عرصه ملی و بین‌المللی، همچنین ضعف در آموزش رشته‌های تخصصی این رشته، عدم حمایت‌های اقتصادی، ضعف در پژوهش‌های کاربردی بین‌رشته‌ای، بسیاری از محصولات دارویی، آرایشی و بهداشتی، ژلاتینی و... وارد کشور می‌شود و در صادرات برند حلال ضعیف عمل شده است. کشورهای غیرمسلمانی چون برزیل، روسیه، کلمبیا، استرالیا، نیوزلند، انگستان و ایالت متحده آمریکا و... دارای صنعت حلال بوده و به عنوان قطب اقتصادی، فرصت‌های عظیم تجاری برای کشورشان به ارمغان آورده‌اند. درحالی‌که ایران در این زمینه فعالیت چندانی نداشته است. پژوهش‌های انجام شده در این حوزه نشان می‌دهد اوج این پژوهش‌ها در سال‌های ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۳ بوده و پس از آن این پژوهش‌ها روند کاهشی داشته است.

♦ **روش‌های پژوهشی بکار رفته در پژوهش‌های غذای حلال:** روش تحقیق بیش از سه چهارم پژوهش‌های بررسی شده، اسنادی و کتابخانه‌ای - بویژه در منابع اسلامی - بوده است که کاربرد آن به تنهایی روش مناسبی برای بررسی محصولات و کالاهای جدید در عصر حاضر نیست. چراکه بررسی این محصولات نیازمند انجام پژوهش‌های آزمایشگاهی، ترکیبی کمی - کیفی مانند انجام پژوهش‌های بین‌رشته‌ای در زمینه ذائقه‌شناسی، نیازسنجی و... است.

♦ **عدم توجه کافی به مسائل جدید در مطالعات غذای حلال:** در عصری زندگی می‌کنیم که با پیشرفت روزافزون علم و تکنولوژی، ارتباطات و اطلاعات و... مواجهیم که خود بر تغییر سبک تغذیه و ذائقه غذایی انسان‌ها تأثیرگذار بوده است. امروزه با توجه به رشد و گسترش تنوع‌طلبی افراد، سبک‌های زندگی التقاطی و درهم‌ریختگی طبقاتی به وجود آمده است. «پیترسون به ذائقه همه‌چیزخواری اشاره دارد. برای پیترسون و کرن (۳۵)، ذائقه متنوع یا «همه‌چیزخواری»^۱ به معنی

آزادی در درک هر چیزی است». افرادی که از این ذائقه برخوردارند، دارای سبک زندگی التقاطی هستند، که سبک تغذیه افراد از این امر مستثنی نیست. پژوهش‌ها نشان می‌دهد که ذائقه مردم ایران نیز به سمت ذائقه ترکیبی یا التقاطی در حال افزایش است (۳۶). شرکت‌های غذایی با اهدافی چون کسب سود و منفعت بیشتر تجاری، پاسخگویی به تنوع ذائقه‌ها، و جلب رضایت مشتریان، و تولید انواع فست‌فودها، از افزودنی‌های غذایی چون آنزیم‌ها (در تولید لبنیات، نانوائی، فراوری میوه و سبزیجات، مواد آرایشی و بهداشتی)؛ ژلاتین‌ها (در تولید ژله‌ها)، چربی‌های حیوانی (در شیرینی‌پزی) و... برای تولید محصولات متنوع غذایی استفاده می‌کنند. استفاده از این مواد در تولید محصولات غذایی، شناسایی حلال از حرام را دشوار ساخته است. در پژوهش‌هایی که انجام شده، تنها دو پژوهش حسینی و همکاران (۱۸) درباره «بررسی رژیم غذایی خرچنگ شناگر آبی جهت حلال گوشت بودن و قرار گرفتن در سبد غذایی در آب‌های سواحل بوشهر» و مبارکی و نخعی مقدم (۲۸) با عنوان «کنترل آنزیم در غذای حلال» به چالش‌های امروزی غذای حلال پرداخته و کاربرد آن را بررسی کرده‌اند.

۵. پیشنهادات پژوهش

غذای حلال از جایگاه بسیار مهمی در دین اسلام و حتی سایر ادیان الهی برخوردار است. پیشنهادهای پژوهشی براساس نتایج حاصل به این شرح است:

♦ **نظام آموزشی و غذای حلال:** در نظام آموزشی کشور جای رشته‌های مرتبط با غذای حلال چون مدیریت منابع حلال خالی است. تربیت متخصص در این حوزه بسیار مهم است. همچنین دروس مرتبط با غذای حلال مانند تجارت حلال، بیوتکنولوژی حلال، سازمان‌های حلال، قواعد فقهی و اسلامی حلال و... در سرفصل دروس رشته‌های مرتبط چون علوم و صنایع غذایی گنجانده شود.

♦ **پژوهش‌های غذای حلال:** برخی موضوعات پژوهشی برای رشد و توسعه این حوزه پیشنهاد می‌گردد، از جمله: مطالعه تجربه سایر کشورها در زمینه غذای حلال، انجام تحقیقات جامع در راستای ایجاد بستر مناسب برای امور قانونگذاری، اجرایی و قضایی موضوعات مرتبط با حلال؛ نیازسنجی و ذائقه‌شناسی مردم در خصوص غذاها و خوراکی‌های حلال و حرام، همچنین آسیب‌شناسی گرایش مردم به غذاهای حرام و فرهنگ‌سازی در زمینه دوری از محرّمات، ایجاد و تجهیز آزمایشگاه‌های مربوط به غذای حلال و انجام آزمایش‌های پیشرفته لازم برای شناسایی مواد غذایی حلال، لوازم آرایشی و بهداشتی حلال، داروی حلال و... که در سبد مصرفی مردم قرار دارد.

♦ **نهادهای دینی و غذای حلال:** دین یکی از عوامل بسیار مؤثر بر انتخاب غذاهای مصرفی فرد می‌باشد که با بازاندیشی دینی و تغییر ذائقه فرد، غذاهای او نیز تغییر می‌کند. با توجه به تحولات فکری، رشد عقلانیت، فردگرایی و گرایش جوانان به دین فردی و خصوصی، لازم است نهادهای دینی پژوهش‌ها، تلاش‌ها و اقداماتی برای اصلاح فهم سنتی دین انجام دهند. راهکارهایی برای رفع تعارض بین تمایزات غذای حلال در دنیای مدرن و سیاست‌های سبک تغذیه دینی سنتی انجام دهند. مطالعات تطبیقی حلال بین ادیان مختلف با علوم روز انجام شود.

♦ **دولت و غذای حلال:** قوانین و ویژگی‌ها و خط‌های قرمز تعیین شده از سوی دولت نقش مهمی در آموزش، شکل‌گیری ذائقه و شخصیت و بازار محصولات غذایی دارد. در جامعه ما با توجه به خطوط قرمزی که از سوی دولت مشخص شده، تنوع ذائقه‌های غذایی در صناعی چون صنعت لبنیات، کمتر مورد توجه قرار گرفته است. دولت نقش رسانه‌های جدید، جهانی شدن و... را در تغییر سلیقه غذایی افراد کمتر مورد توجه قرار داده است. بسیاری از افراد برای تأمین نیازهای غذایی خود به قاچاق محصولات غذایی و نوشیدنی‌های غیرمجاز روی آورده‌اند. بررسی نقش دولت و نهادهای سیاسی بر غذای حلال و همچنین تنوع در تولید محصولات غذایی می‌تواند در رفع مشکلات این حوزه راهگشا باشد.

♦ **سیاست‌گذاری و غذای حلال:** بررسی اسناد بالادستی غذای حلال نشان می‌دهد که در این زمینه شاخص‌های مشخص و تعریف شده‌ای از غذای حلال که راهگشای مسائل جامعه و بویژه جوانان باشد، تدوین نشده و در حد نظر و راهبردهای نظری و خبری باقی مانده است.

♦ با توجه به افزایش روبه رشد مصرف مواد غذایی حلال در جهان، صنعت حلال می‌تواند سهم قابل توجهی از بازار صادرات ایران را به خود اختصاص دهد. اما در حال حاضر به دلیل بی‌توجهی دولت در توسعه این صنعت، ایران به عنوان یک کشور اسلامی با پتانسیل بالا، در تولید و خدمات حلال سهم ناچیزی را در بازار جهانی حلال دارد. بنابراین، حمایت‌های مالی دولت و سیاست‌گذاری برای کمک به اصلاح قوانین و اسناد این حوزه کمک مؤثری خواهد بود.

۶. حمایت مالی

این پژوهش با حمایت مالی مرکز ملی تحقیقات حلال (وابسته به سازمان غذا و دارو) در سال ۱۳۹۸ انجام شد.

References

1. Tabrizchi N, Shahidi M & Haji Faraji M. Iranian Islamic lifestyle in the field of health issues and priorities. *Journal of Culture and Health Promotion of Academy of Medical Sciences*. 2020; 4(4): 270-281. [In Persian]
2. Talebi T. *La nourriture halal. la vision d'une opportunité. Centre de recherche du Conseil islamique*. 2013; 1. URL= <https://rc.majlis.ir/fa/report/show/896670>. [In Persian]
3. A group of writers. *Islamic lifestyle indicators*. Qom: Imam Khomeini Educational and Research Institute, 2014. [In Persian]
4. Alipour F & Mahdavi F. Halal and Tayyab are the highest standards of food hygiene from the perspective of the Qur'an. *Babol University of Medical Sciences. Islam and health magazine*. 2014; 1(2): 41-50. [In Persian]
5. Siyadat N. *Pork inspection*. Ph.D. Thesis. University of Tehran, 1942. [In Persian]
6. Masihyan V. *Pork products and their food qualification*. PhD Thesis. Faculty of Pharmacy, Tehran University of Medical Sciences and Health Services, 1956. [In Persian]
7. Hosseini Nesb S L. *Inspection of pork for trichinosis and its investigation in Iran*. Doctoral thesis. Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran, 1955. [In Persian]
8. Sadeghi H. *Alcohol poisoning*. PhD Thesis. Faculty of Pharmacy, Tehran University of Medical Sciences and Medical Services, 1970. [In Persian]
9. Flick U. *Introduction to qualitative research method*. Translated by H Jalili. Ney publication, 2018. [In Persian]
10. Ghazi Tabatabai M & Vedadhir A A. *Meta-analysis in social and behavioral research*. Tehran: Sociologists, 2009. [In Persian]
11. Cook D, Mulrow C D & Haynes R B. Systematic reviews: synthesis of best evidence for clinical decisions. *Annals of internal medicine*. 1997; 126(5): 3796-380.
12. Yaghmouri M. *Healthy nutrition from the perspective of the Qur'an and Hadith*. To the guide of Mansour Pahlavan. Master's thesis. Usuluddin College, 2011. [In Persian]
13. Rokni F. *Investigating the effect of halal sustenance on the development of human personality from the perspective of the Qur'an and hadiths*. Master's Theology Thesis. Quran and Hadith Studies, Shahid Bahonar University of Kerman, 2015. [In Persian]
14. Fozouni F. *Examining the physical and mental effects of food from the perspective of the Qur'an and nutrition science*. Master's thesis. Faculty of Literature and Human Sciences, Shiraz University, 2012. [In Persian]
15. Kargari A. *The criteria and standards of animal welfare and respect for animals and birds*. Master's thesis. Islamic Azad University, South Tehran Branch, 2019. [In Persian]
16. Pourqasem Mianji M. *Halal and haram foods*. International Publishing Company, 2009.
17. Sputin Adel & et.al. Investigating the effect of pork consumption on human physical and mental health based on Islamic texts and medical parasitology. *Religion and health*. 2014; 2(1): 57-64. [In Persian]
18. Hosseini M, Jamila P & Safai M. *Investigating the diet of blue swimming crab to be halal-*

- meat and to be included in the food basket in the waters of Bushehr coast.* In: The first national conference on strategies to achieve sustainable development in agriculture, natural resources and environment, 2011: 1-4. [In Persian]
19. Haqit Doost F & et al. Investigating the relationship between whole grain consumption and chronic diseases. *Iranian Journal of Diabetes and Lipid.* 2009; 9(3): 207-217. [In Persian]
 20. Heydari H, Seddighi F & Askari Babadi M. Contextualization of interpretative experiences (prayer, istikhara, honest dream, halal bite, sore eye) from epistemological perceptions in the strata of Kashan people. *Cultural sociology. Research Institute of Humanities and Cultural Studies.* 2011; 3(2): 55-78. [In Persian]
 21. Dalili Yavari M. The effect of halal food on the vitality and freshness of the human body and soul. *Farhang Jihad.* 2012; 16(3-4): 69-92. [In Persian]
 22. Shatri A R & Rashidi H. *Solving challenges in dairy production.* In: The third national conference of food science and industry, 2014: 26-27. [In Persian]
 23. Alaei H & Rezae Adriani A. The wisdom of banning pork in Quran, hadith and science. *Two scientific quarterly magazines promoting Quran and science.* 2013; 17(3): 49-70. [In Persian]
 24. Andalib Z, Askari A & Ahmadi SMM. A comparative study of the criteria of halit and sanctity of meat (fish) from the perspective of Fariqin. *Sciences of Quran and Hadith: Alevi Jurisprudence.* 2014; 1(1): 118-91. [In Persian]
 25. Ghaffari F. Healthy nutrition from the perspective of the Qur'an. *Scientific Research Journal of Zanjan University of Medical Sciences.* 2014; 22(90): 109-97. [In Persian]
 26. Farajzadeh Alan D, Darkhi H R, Sadeghi Hasan Abadi H, Saberi Asfidavajani M & Heydari M. Investigating the attitude of male students of Iran University of Medical Sciences towards the status effects of halal and haram foods. *Medicine and cultivation.* 2013; 4(22): 17-26. [In Persian]
 27. Ghouseian Moghadam M H & Maleki M. Examining the effect of pork on human health from the perspective of the Qur'an and medicine. *Scientific Research Journal of Arak University of Medical Sciences.* 2009; 4: 107-116. [In Persian]
 28. Mobaraki A & Nakhai Moghadam T. *Enzyme control in halal foods.* In: Third National Conference of Food Science and Industry, Qochan Branch, Islamic Azad University, 2014: 1-10. [In Persian]
 29. Marzband R A & Afzali M A. The role of nutrition in health with the approach of revelation. *Journal of Traditional Medicine of Islam and Iran.* 2013; 4: 370-380. [In Persian]
 30. Marzband R A, Moalemi M & Darabinia M. Spiritual dimensions of food safety based on Islamic texts. *Islam and health magazine.* 2014; 1: 51-54. [In Persian]
 31. Mohammadi M & Farrokhi R. Halal food standard and its legal and ethical considerations. *Journal of Nutritional Sciences and Food Industries of Iran.* seventh year. 2011; 5: 571-578. [In Persian]
 32. Hagh Dost A A, Emami M, Ismaili M, Sabrina A, Nejad Qadri M & Mehrul Hosni M H. Investigating the situation and causes of alcohol consumption: a case study of the epidemic

- of alcohol consumption in Rafnesjan: 2013. *Journal of Rafsanjan University of Medical Sciences*. 2013; 13: 991-1006.
33. Shatri A R & Rashidi H. *Solving challenges in dairy production*. In: The third national conference of food science and industry, 2014. [In Persian]
34. Hashemi Aliabadi S A. Analyzing the influence of forbidden morsels on human personality with emphasis on verses and narrations. *Pazhuohesh nameh-e akhlagh*. 2018; 11(40): 107-126. [In Persian]
35. Peterson R A & Kern R M. Changing highbrow taste: from snob to omnivore. *American Sociological Review*. 1996; 61: 904. [In English]
36. Bagheri L. *Studying the lifestyle of Tehran university students and its implications for cultural policies in universities*. Doctoral dissertation. Institute of Cultural and Social Studies of the Ministry of Science, Research and Technology, 2018. [In Persian]