

تحلیل نظام‌مند پژوهش‌های غذای حلال در حوزه سبک زندگی سلامت

لیلا باقری*

اندیشکده ادبیات پایداری حوزه هنری، گروه مطالعات بین رشته‌ای ادبیات پایداری، تهران، ایران.

اطلاعات مقاله	چکیده
دریافت: ۱ تیر ۱۴۰۲	<p>سابقه و 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. این مطالعه درصدد بررسی محتوای موضوعی و روندهای علمی منابع مختلف و کاربرد آن‌ها در زندگی مدرن امروزی با روش مرور نظام‌مند است.</p> <p>یافته‌ها و نتیجه‌گیری: بیشتر مطالعاتی که در این زمینه 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. به طور کلی، پژوهش‌های این حوزه از نظر علمی و پژوهشی اعتبار بالایی نداشته‌اند؛ روش‌های پژوهشی در مطالعات این حوزه کتابخانه‌ای و اسنادی و غیرکاربردی بوده و منجر به حل مسائل تغذیه در زندگی روزمره مدرن نشده، در سیاست‌های حمایتی از غذای حلال ضعف جدی وجود داشته، و بی‌توجهی به مسائل جدید در مطالعات غذای حلال وجود داشته است.</p>
داوری: ۱۰ تیر ۱۴۰۲	
پذیرش: ۳۱ تیر ۱۴۰۲	
کلمات کلیدی:	
حلال تحلیل نظام‌مند غذای سالم سبک غذایی تغذیه	
* نویسنده مسئول: لیلا باقری اندیشکده ادبیات پایداری حوزه هنری، گروه مطالعات بین رشته‌ای ادبیات پایداری، تهران، ایران. پست الکترونیکی: lbsociology@yahoo.com	
تلفن: ۰۲۱-۹۱۰۸۸۱۷۵	
فکس: ۰۲۱-۹۱۰۸۸۱۷۱	

۱- مقدمه

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 باشد. 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 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 حکومت‌های کشورهای اسلامی این است که با تدوین

تغذیه یکی از شاخص‌های سبک زندگی است که در دین اسلام سفارش‌ها و توصیه‌هایی در این زمینه ارائه شده و به خاطر تأثیری که بر سلامت جسمی و روحی بدن انسان می‌گذارد، از اهمیت بسزایی برخوردار است (۱). 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؟ چرا که 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

و قوی بوده و در قسمت روش‌شناختی نیز فاقد اعتبار و روایی و تعریف عملی متغیرها بوده‌اند و به طور مشخص روش پژوهش خود را توضیح نداده‌اند. بیشتر این پژوهش‌ها با روش کتابخانه‌ای و اسنادی و توسط متخصصین علوم اسلامی نوشته شده است. 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 مواد غذایی و نوشیدنی‌های حرام، سیاست‌های کلان جامعه در این زمینه مخالف انجام پژوهش‌هایی در این حوزه باشد، غافل از آنکه همیشه گروهی از مردم جامعه موافق سیاست‌ها نیستند و مصرف‌کننده مواد خوراکی غیرمجاز هستند. به ویژه 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 شوند. 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 (سیادت: ۱۳۲۱ (۵)؛ مسیحیان: ۱۳۳۵ (۶)؛ حسینی نصب: ۱۳۳۴ (۷)؛ صادقی: ۱۳۴۹ (۸)) بیشتر در گروه علوم پزشکی و به واقعیات موجود جامعه و هست‌ها پرداخته و پس از انقلاب به دلیل محدودیت‌های سیاستی بیشتر به حوزه بایدها و مسائل دینی پرداخته تا واقعیات جامعه و مصرف‌کنندگان. بنابراین کمتر کاربردی و مطابق نیازهای روز جامعه و جوانان بوده است. آنچه که 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 که برای سهولت آن نیازمند انجام پژوهش‌ها و تدوین قوانین و سیاست‌هایی در این زمینه هستیم. پیش از ورود به این

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 خواهد رسید. 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 تعیین کننده 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 است (۴). حجم پراکنده‌ای از پژوهش، پایان‌نامه و مقاله درباره تغذیه حلال انجام شده اما منجر به دانش عینی و کاربردی و رفع مسایل این حوزه نشده است. لذا این پژوهش از منظر تحلیل نظام‌مند به این مهم پرداخته است. پیشینه پژوهش این حوزه 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 بین رشته‌ای 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، جامعه امروزی نیازمند 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، اساس، ژلاتین و ... در علوم 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 باشد. همچنین اغلب این پژوهش‌ها فاقد چارچوب نظری منسجم

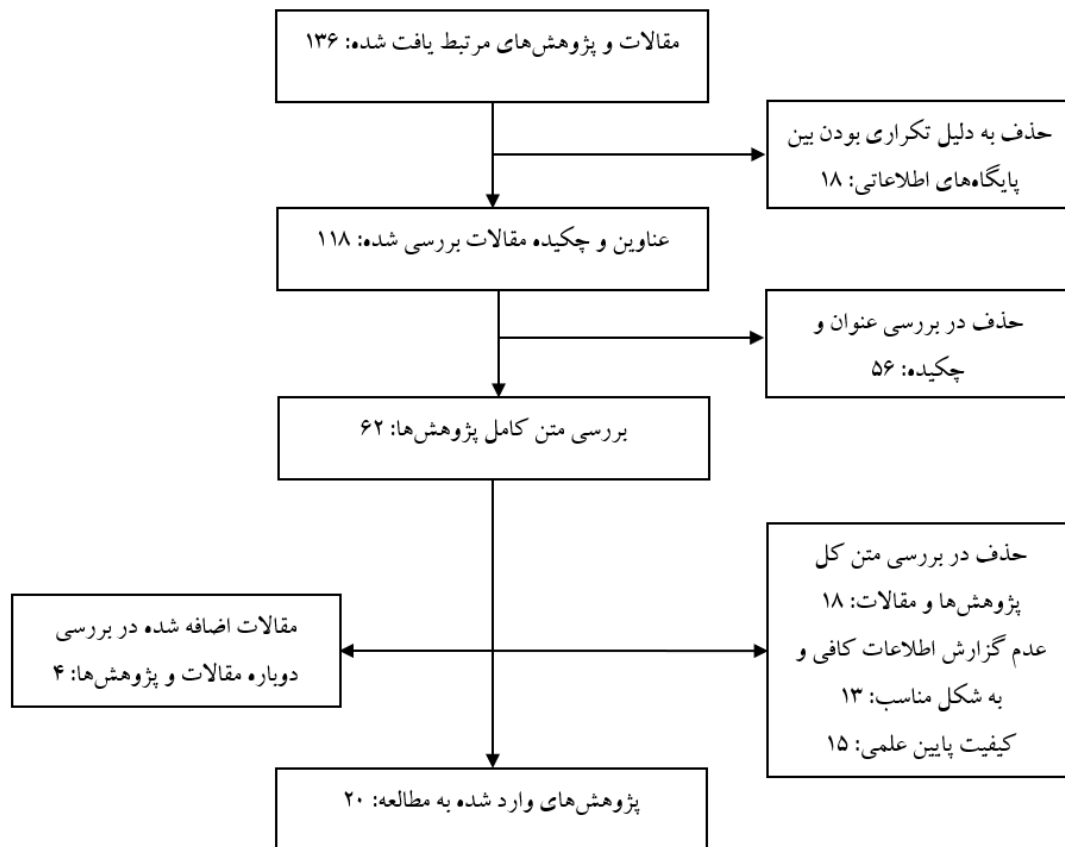
مبانی دانشی و نظری بومی، همسو و هماهنگ با چشم-اندازهای کلان کشور به شکل‌گیری مطلوب وضعیت غذایی حلال در جهت کمی و کیفی کمک نماید.

۲- روش‌ها

این پژوهش، کیفی و توصیفی مبتنی بر روش مرور نظام‌مند یا مرور سیستماتیک یا فراتحلیل 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 است که بیشتر بر سنتزهای تفسیری داده‌ها و شواهد مبتنی است (۱۰).

عرصه لازم بود که پژوهش‌های انجام شده به لحاظ محتوایی و علمی و روند حاکم بررسی گردند. بنابراین با استفاده از روش مرور نظام‌مند به بررسی مطالعات انجام شده در این زمینه پرداخته‌ایم. در این پژوهش سعی محقق بر پاسخگویی به این سؤالات بوده است:

- شاخص‌های غذایی حلال در سبک زندگی اسلامی چیست؟
 - تغذیه حلال چه تأثیراتی بر روح و جسم انسان دارد؟
 - در پژوهش‌های انجام شده این حوزه (غذای حلال)، به چه موضوعات و محتوایی توجه نشان داده شده است؟
 - دانش کاربردی این پژوهش‌ها در صنعت غذایی حلال دوران مدرن چیست؟
- پاسخ به این پرسش‌ها می‌تواند در آسیب‌شناسی پژوهش‌های غذایی حلال طی سال‌های گذشته، تلاش در جهت تولید



شکل شماره ۱- فرآیند بررسی و انتخاب پژوهش‌ها

سیستماتیک، پژوهش‌ها و مقالاتی بوده است که از طریق جستجوی کلیدواژه «تغذیه»، «غذای حلال» و «سبک زندگی» در پایگاه‌های علمی علوم انسانی، علوم پایه و علوم پزشکی شامل پایگاه اطلاعات علمی ایران (ایران داک)، کتابخانه ملی، پایگاه مجلات تخصصی نور (نورمگز)، پایگاه

مرور سیستماتیک در واقع یک مطالعه مشاهده‌ای بر روی مطالعات انجام شده موجود است (۱۱). در این مطالعه، موضوعات و محتوای منابع علمی ایرانی ده سال اخیر که در دسترس هستند با استفاده از روش مرور نظام‌مند بررسی شده‌اند. جامعه مورد بررسی این مطالعه در بخش مرور

شدند. نظر به اینکه منابع علمی این حوزه بسیار اندک بود، ناگزیر برخی مقالات علمی-ترویجی یا مقاله کنفرانس‌های داخلی نیز مطالعه و بررسی شدند. بر این اساس جمعیت این مطالعه در مرور نظام‌مند منابع علمی این حوزه شامل ۱۵ مقاله (حاصل پژوهش و مجموعه مقالات پژوهشی) و ۵ پایان‌نامه بوده است که در جدول ۱ مشخص شده‌اند.

اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی، نمایه استنادی علوم ایران، سامانه دانش‌گستر برکت (حوزه سلامت)، بانک مقالات پزشکی ایران، مرجع دانش (ناشر تخصصی کنفرانس‌های کشور) شناسایی شدند. در مجموع، ۴۶ پایان‌نامه و ۹۰ مقاله یافت شدند 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

جدول ۱- توزیع فراوانی جمعیت نمونه پژوهش

ردیف	نوع پژوهش	نام نویسنده (سال)	فراوانی	درصد
۱	پایان‌نامه	یغموری (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 یوری (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

۳- محقق چندین بار به متن مراجعه کرده و داده‌ها را بازخوانی کرد و این داده‌ها را در کنار هم قرار داد. بازخوانی مکرر متون شباهت نزدیک یافته‌ها و نتایج را تأیید کرد. اگر در حین کار تناقضی محتوایی پیش آمد، اصلاح و تجدید نظر شد.

۴- تم‌ها و مضامین بر اساس نظر متخصصین استخراج شده است.

۵- 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. داده‌های موجود در ارتباط با غذای حلال در منابع بررسی شده با هدف ارائه تحلیلی متقن و ارائه تصویری جامع از پژوهش‌های این حوزه بوده 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.

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، آن‌ها را با رویکر کیفی تحلیل کرده و در نهایت در قالب جداول تک بعدی ارائه شدند. البته تنظیم جداول کمی در ذیل تم‌های احصاء شده به جهت ارائه توصیفی شفاف از مفاهیم و یافته‌ها می‌باشد.

در پژوهش‌های کیفی مانند تحلیل نظام‌مند تحقیقات پیشین، تکنیک‌ها و روندهای زیر برای افزایش روایی و پایایی پژوهش محور توجه بوده است:

۱- گستره وسیعی از پژوهش‌های پیشین مورد توجه قرار گرفت.

۲- 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.

جدول ۳- جنسیت محقق اصلی یا مجری در منبع بررسی شده

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

شواهد به دست آمده نشان می‌دهد که واژه غذای حلال در اوایل دهه ۸۰ وارد ادبیات دانشگاهی ایران شده است. جستجوی «غذای حلال» در پایگاه‌های علمی نامبرده شده، نشان داد که در سال‌های ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۹ تنها ۲ پژوهش با عنوان غذای حلال انجام شده است 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

چنانچه در جدول ۵ نشان داده شده است بیش از نیمی از محققان حوزه غذای حلال (۵۵ درصد) دارای مدرک تحصیلی دکترای تخصصی بوده و ۳۵ درصد فارغ‌التحصیل مقطع کارشناسی ارشد بوده‌اند. بیشتر پژوهشگرانی که کارشناسی ارشد بوده و در این حوزه کار پژوهشی انجام داده‌اند، پایان نامه 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 حوزه غذای حلال (۱۰ پژوهش) 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 در این حوزه پژوهشی انجام نشده است.

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- یافته‌ها و بحث

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 از 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)	۸	۴۰
۲	بدون مباحث نظری	۱۰	۵۰
۳	اسلام، دیدگاه‌های روانشناختی و فلسفه	۲	۱۰
مجموع		۲۰	۱۰۰

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

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

ردیف	مقطع تحصیلی محقق	رشته تخصصی	فراوانی	مجموع فراوانی	درصد
۱	کارشناسی ارشد	الهیات و معارف اسلامی فنی و مهندسی (مهندسی 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

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 و اعتبار و شیوه نمونه‌گیری نپرداخته و تنها با اشاره کوتاهی به روش پژوهش اکتفا شده است. ضروری است که پژوهش‌هایی در این حوزه به صورت بین رشته‌ای و با حضور پژوهشگرانی از رشته‌های مختلف انجام شود. استفاده از روش‌های ترکیبی برای بررسی و درک عمیق‌تر از این پدیده مؤثر است و می‌تواند دید چندبعدی به محقق بدهد.

استخراج روش‌های بکار گرفته شده توسط پژوهشگران حوزه غذای حلال نشان داد که ۸۰ درصد این پژوهش‌ها از روش کتابخانه‌ای و اسنادی بهره برده‌اند 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، آدامش، شکلات، انواع داروها و نظایر آن پرداخته شده است و در بیشتر تحقیقات تنها به مطالعه کتابخانه‌ای حلال و حرام از منظر آیات و روایات و فرقه‌های اسلامی پرداخته شده

جدول ۶- روش‌های پژوهشی استفاده شده در حوزه غذای حلال

ردیف	رویکرد روش	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 پیمایش و اکتشافی	۱ ۱	۲	۱۰
	مجموع		۲۰	۲۰	۱۰۰

جدول ۷- تکنیک جمع‌آوری اطلاعات

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

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

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 آنکه برخی از پژوهش‌ها از رویکرد ترکیبی با هر دو ابزار کمی و کیفی استفاده کردند، ۴ پژوهش از پرسشنامه، ۱ پژوهش از مصاحبه، ۱ پژوهش از مشاهده و ۱۶ پژوهش از رجوع به اسناد استفاده کرده بودند.

جدول ۸- جامعه آماری پژوهش‌های غذای حلال

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

چنانچه بیان شد، محتوای پژوهش‌های حوزه حلال چند بار بازخوانی و نهایتاً تم‌های اصلی هر پژوهش استخراج شد. 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.

در اینجا جمعیت آماری پژوهش‌های حوزه غذای حلال مورد بررسی قرار گرفت. از ۲۰ پژوهش بررسی شده، ۸۵ درصد از منابع علمی بوده که از بین آنها بیشتر تأکید بر منابع دینی و مذهبی در حوزه غذای حلال بوده‌اند. 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 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 پرداخته است.

جدول ۹- طبقه‌بندی موضوعی پژوهش‌های غذای حلال

ردیف	طبقه‌بندی موضوعی	فراوانی	مجموع فراوانی	درصد
۱	غذای حلال	۶	۱۴	۳۰
	گوشت خوک	۳		۱۵
	خرچنگ آبی	۱		۵
	مشروبات الکلی	۱		۵
	لبنیات	۱		۵
	گوشت ماهی	۱		۵
	آنزیم	۱		۵
۲	غذای سالم	۴	۴	۲۰
۳	رزق حلال	۱	۱	۵
۴	امنیت غذا	۱	۱	۵
مجموع		۲۰	۲۰	۱۰۰

(۲۰) پژوهش‌هایی میدانی بوده‌اند. فرج‌زاده آلان و همکاران به بررسی نگرش ۱۵۶ تن از دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی ایران نسبت به اثرات وضعی غذاهای حلال و حرام پرداختند. مطالعه آنان نشان داد ۷۶/۶ درصد دانشجویان 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 حیدری و همکاران نیز به لقمه حلال به عنوان یکی از متغیرهای اصلی پژوهش پرداخته است. نتایج آنان نشان داد که اعتقاد

تم اصلی ۱۴ پژوهش (۶۰ درصد) غذای حلال بود که شامل غذای حلال به مفهوم عام (۲۰ درصد)، و گوشت خوک، خرچنگ آبی، مشروبات الکلی، لبنیات، گوشت ماهی و آنزیم (هر کدام ۵ درصد) می‌باشد. در 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 خوراک‌های حلال و حرام از منظر فقه، دین و گاهاً علم پزشکی و تغذیه دست به پژوهش در این زمینه زده‌اند. بعضی از پژوهش‌ها نیز به آثار و فواید دنیوی و اخروی غذای حلال پرداخته‌اند (۲۱ و ۱۶). مطالعات فرج‌زاده آلان و همکاران (۲۶) و حیدری و همکاران

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 (۲۲) چالش‌های حلیت در صنعت لبنیات را با نگاهی بر 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 و افزودنی‌های حلال مانند مایه پنیر و ژلاتین و بررسی کردند. نتایج این پژوهش نشان داد 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 مثل ممانعت از ورود بافت پستانی، خون، فضله موش و مردار حیوانات به داخل شیر 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 این امر میزان استفاده از آنزیم‌های حیوانی را کاهش می‌دهد. با اینحال هنوز هم آنزیم‌های حیوانی در صنایع غذایی به ویژه در صنایع لبنی استفاده می‌شوند.

۴ پژوهش (۲۰ درصد: ۲ مقاله و ۲ پایان‌نامه کارشناسی ارشد) در زمینه غذای سالم انجام شده که در ارتباط با دیدگاه دین اسلام در اهمیت تغذیه، آگاهی دادن به مخاطب جهت شناخت مواد غذایی مفید و مغذی و ارتباط بین آموزه‌های دینی و علم نوین تغذیه در باب 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 و اشاعه دستورات قرآن و ائمه در مورد تغذیه صحیح آحاد

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 بررسی شد. دو پژوهش قوسیان مقدم و همکاران (۲۷) و اسپوتین و همکاران (۱۷) به این نتایج دست یافتند که علاوه بر ضایعات روحی و معنوی مصرف گوشت خوک که در متون اسلامی بدان اشاره شده است، در انگل‌شناسی پزشکی نیز مصرف گوشت خوک 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، معتقدند به دلایل عمده‌ای گوشت خوک همواره یکی از پررونق‌ترین کالاهای جهان است که سود اقتصادی سرشار برای سرمایه‌گذاران این عرصه و کنترل شیوع بیماری‌های ناشی از مصرف گوشت این حیوان را می‌توان از دلایل آن برشمرد.

عندلیب و همکاران (۲۴) با هدف تبیین ادله و بیان اقوال و نظرات فقهای شیعه و سنی درباره گوشت ماهی به این نتیجه دست یافتند که فلس‌دار بودن ماهی ملاک شایسته و موافق با ادله و اسناد شرعی و نزدیک به صواب است. حسینی و همکاران (۱۷) 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 و 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 این گونه 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 (۱۹) به بررسی وضعیت و علل مصرف مشروبات الکلی پرداختند. بدین ترتیب که 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 بوده‌اند. نتایج این پژوهش نشان داد که همه مصرف‌کنندگان مرد بودند و

پژوهش‌های رزق حلال بیشتر مربوط به روش‌های کسب روزی حلال است که یکی از مباحث مرتبط به آن لقمه حلال است که به غذای حلال برمی‌گردد. مقالات بی‌شماری با موضوع و عنوان رزق حلال و آثار تربیتی، جسمی و روانی و همچنین نقش رزق حلال در خانواده و زندگی اجتماعی نوشته 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 یک رابطه مابین رزق و تغذیه حلال و تکوین شخصیت انسان وجود دارد.

ایمنی مواد غذایی موضوعی است که به بهداشت و سلامت پزشکی و تغذیه‌ای مواد غذایی و به پیشگیری از آلودگی‌ها، مسمومیت‌ها 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 در اینجا 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، کرامت جسمی و روحی از مهمترین نتایج التزام به راهبردهای نگرشی و رفتاری ایمنی غذا شمرده می‌شود.

غذاهای حلال موافق و مطابق فطرت انسان است 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 و 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

جامعه اسلامی بویژه نسل جوان و آینده‌ساز کشور پرداخته است. نتیجه اصلی این پژوهش نشان داد که قرآن کریم و ائمه اطهار سفارش بیشتری به مصرف غذاهای گیاهی و پرهیز از مصرف زیاد از حد (بیش از هفته‌ای سه وعده) غذاهای حیوانی نموده‌اند.

پایان‌نامه دیگری که توسط فزونی انجام شده، به بررسی آثار جسمی و روحی غذا از دیدگاه قرآن و علم تغذیه پرداخته است (۱۴). هدف از انجام 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 بود تا بتوان به کمک آن از بسیاری بیماری‌های جسمی و روانی جلوگیری کرده و آثار منفی و مثبت مأكولات 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 این دو 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 سلامت جسمی با اصول تنوع غذایی، ایمنی و طبی بودن ارتباط دارد و با دعوت به غذای حلال و پرهیز از غذای حرام و نیز پذیرش خداوند به عنوان رزاق حقیقی، معنویت در سلامت را جستجو می‌کند. این نگرش معنوی، شاخص‌های سلامت روان از قبیل آرامش، اخلاق‌مداری و عمل صالح را به دنبال دارد. جهت‌گیری رهنمودهای بهداشت تغذیه وحیانی در راستای تحقق سلامت جامع‌نگر است. پس در آموزه وحیانی، تغذیه سالم دربردارنده شاخص‌های جسمی، روانی، معنوی و اجتماعی است.

غفاری (۲۵) در مقاله‌ای به بررسی «تغذیه سالم از دیدگاه قرآن» پرداخته است. نتیجه به دست آمده از این پژوهش نشان می‌دهد که استفاده و بهره‌مندی از روزی‌های حلال و طیب و پرهیز از روزی‌های حرام و خبیث از رهنمودهای بسیار ارزنده قرآن در امر بهداشت تغذیه است که پایبندی به آن انسان را در مسیر توحید قرار می‌دهد.

روسیه، کلمبیا، استرالیا، نیوزلند، انگستان و ایالت متحده آمریکا دارای صنعت حلال بوده‌اند و به عنوان قطب اقتصادی، فرصت‌های عظیم تجاری برای کشورشان به ارمغان آوردند. در حالی که ایران در این زمینه فعالیت چندانی نداشته است. روش تحقیق بیش از سه چهارم پژوهش‌های بررسی شده، اسنادی و کتابخانه‌ای - به ویژه در منابع اسلامی - بوده است که کاربرد آن به تنهایی روش مناسبی برای بررسی محصولات و کالاهای جدید در عصر حاضر نیست چرا که بررسی این محصولات نیازمند انجام پژوهش‌های آزمایشگاهی با رویکرد ترکیبی کمی-کیفی مانند انجام پژوهش‌های بین رشته‌ای در زمینه ذائقه‌شناسی، نیازسنجی و ... است.

۴- نتیجه‌گیری

در عصری زندگی می‌کنیم با پیشرفت روزافزون علم و تکنولوژی، ارتباطات و اطلاعات 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 در هم ریختگی طبقاتی به وجود آمده است. پیترسون به ذائقه همه‌چیزخواری اشاره دارد. برای پیترسون و کرن (۳۳)، ذائقه متنوع یا همه‌چیزخواری 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 (۳۴). شرکت‌های غذایی با اهدافی چون کسب سود و منفعت بیشتر تجاری، پاسخگویی به تنوع ذائقه‌ها، و جلب رضایت مشتریان، از افزودنی‌های غذایی چون آنزیم‌ها (در تولید لبنیات، نانوائی، فراوری میوه و سبزیجات، مواد آرایشی و بهداشتی)، ژلاتین‌ها (در تولید ژله‌ها)، و چربی‌های حیوانی (در شیرینی‌پزی) استفاده می‌کنند. استفاده از این مواد در تولید محصولات غذایی، شناسایی حلال از حرام را دشوار ساخته است. در پژوهش‌هایی که انجام شده بود، تنها دو پژوهش حسینی و همکاران (۱۸) درباره «بررسی رژیم غذایی خرچنگ شناگر آبی جهت حلال گوشت بودن و قرار گرفتن در سبک غذایی سواحل بوشهر» و مبارکی و نخعی‌مقدم (۲۸) با عنوان «کنترل آنزیم در غذای حلال» به چالش‌های امروزی غذای حلال پرداخته و کاربردی بوده‌اند.

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 (۳۲). 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. در مجموع، تحلیل نظام‌مند پژوهش‌های غذای حلال نشان داد نیمی از ۲۰ پژوهش‌ها (۵ پایان‌نامه و ۱۵ مقاله) بدون مباحث نظری بوده و در نیمی دیگر ۴۰ درصد دیدگاه اسلام عنوان شده و تنها دو پژوهش 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 دو چهارم آن‌ها (۱۶ پژوهش) با روش مطالعات اسنادی و کتابخانه‌ای انجام شده است. بسیاری از مقالات و پژوهش‌هایی که در این عرصه انجام شده، از نظر علمی در سطح مقالات همایشی و کنفرانسی بوده است 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. 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 و همچنین ضعف در آموزش رشته‌های تخصصی این رشته، عدم حمایت‌های اقتصادی و ضعف در پژوهش‌های کاربردی بین رشته‌ای، 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،

۵- سپاسگزاری

این پژوهش با حمایت مالی مرکز تحقیقات حلال جمهوری اسلامی ایران سازمان غذا و دارو در سال ۱۳۹۸ انجام شد.

منابع

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. Published online: <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. Masihiyan 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 Nasab SL. *Inspection of pork for trichinosis and its investigation in Iran*. Doctoral thesis of Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran. 1955. [In Persian]
8. Sadeghi H. *Alcohol poisoning*. Faculty of Pharmacy, Tehran University of Medical Sciences and Health Services. PhD Thesis. 1970. [In Persian]
9. Flick U. *Introduction to qualitative research method*. Translated by Hadi Jalili. Ni 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 CD, Haynes RB. *Systematic reviews: synthesis of best evidence for celinical decisions*. *Annals of Internal Medicine*. 1997, 126(5): 3796-380. [In English]
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*. Under the guidance of Fatemeh Al-Sadat Hosseini. Master's Theology Thesis. Quran and Hadith Studies. Shahid Bahonar University. 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. Under the guidance of Dr. Ali Takbar police station. 2012. [In Persian]
15. Kargari A. *The criteria and standards of animal welfare and respect for animals and birds*. Master's thesis in the field of theology and Islamic studies. Islamic Azad University, South Tehran branch. Under the guidance of Dr. Seyed Mohammad Sadri. 2019. [In Persian]
16. Pourqasem Mianji M. *Halal and haram foods*. First edition, International Publishing Company. 2009.
17. Sputin A, Rouhani S, Parvizi P, Shahbazi A, Najafian J, Zaman J, Ahmadpour E, Bordbar A. *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. The first national conference on strategies to achieve sustainable development in agriculture, natural resources and environment: 2011: 1-4. [In Persian]
19. Haghdoost F, Zaribaf F, Smaeilzadeh A, Azadbakht L. 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. 2013; 16 (3-4): 69-92. [In Persian]
22. Shateri AR, Rashidi H. Solving challenges in dairy production. The third national conference of food science and industry. 2014. [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; 7(13): 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): 118-191. [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): 109-197. [In Persian]
26. Farajzadeh Alan D, Darkhi HR, 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; (22)4: 17-26. [In Persian]
27. Ghousian Moghadam MH, 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. Third National Conference of Food Science and Industry. Islamic Azad University. Qochan Branch. 2014: 1-10. [In Persian]
29. Marzband RA, Afzali MA. 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 RA, 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. 2011; 7(5): 571-578. [In Persian]
32. Hashemi Aliabadi S A. Analyzing the influence of forbidden morsels on human personality with emphasis on verses and narrations. Ethical research paper. 11 (40): 107-126.
33. Peterson, R.A., Kern, R.M. 1996. Changing highbrow taste: from snob to omnivore. American Sociological Review. No. 61: 904. [In English]
34. Bagheri L. Studying the lifestyle of Tehran university students and its implications for cultural policies in universities. Doctoral dissertation in the field of cultural policy. Institute of Cultural and Social

Studies of the Ministry of Science, Research and Technology. To the guidance of Dr. Seyed Hossein Sirajzadeh. 2018. [In Persian]

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

Leila Bagheri*

- Sustainability Literature Think Tank of the Artistic Field, The Interdisciplinary Studies group, Tehran, Iran.

Article history

Received: 22 June 2023

Revised: 1 July 2023

Accept: 22 July 2023

Keywords:

Halal

Meta analysis

Healthy food

Dietary pattern

Abstract

Background and objective: Development of technology, communication, social media, and virtual networks, advertisement, and development of food industries have led to changes in dietary pattern and diverse taste. On the other hand, considering the importance of halal food and its effect on the body, spirit, and morals of individuals, it is important to be careful about the foods according to the Islamic rules. This study aims to examine the subject content and scientific trends of various sources and their application in the modern life by a systematic review method.

Results and conclusion: Most of the studies conducted in this regard have been done in the fields of theology and Islamic studies by reviewing the literatures. The related research is divided to four thematic categories including halal food (14 studies), healthy food (4 studies), halal sustenance (1 study), and food security (1 study). In general, the research studies have not had enough scientific and research credibility. Most of the studies were not applicable and did not solve a nutritional problem in the modern life. In hala food studies, no attention was paid to novel issues.

*Correspondance to:

Leila Bagheri

Sustainability Literature Think Tank of the Artistic Field, The Interdisciplinary Studies Group, Tehran, Iran.

Email:

lbsociology@yahoo.com

Tel./Fax: +98-21-91088175

