

کتابخانه انجمن فهرست بندی اطلاعات به صورت نشریات

ریاز، میان آن

غذای حلال / میان آن ریاز، محمد م چودری.

P. cm

شامل بخش مرجع و فهرست موضوعات

شابک ۳-۲۹-۰۵۸۷۱۶-۱ (alk. Paper) (کاغذ قلیایی)

۱. صنعت و تجارت غذا. ۱. چودری، محمد م. ۲. عنوان

TP370. R47 2003

297.5'76—dc22

2003055483

این کتاب شامل اطلاعاتی برگرفته از منابع بسیار معتبر و مورد توجه می باشد. مطالب باز نشر شده با کسب اجازه و ذکر منبع نقل شده است. همچنین فهرست گسترده ای از منابع لیست شده اند. تلاش های کافی برای انتشار داده ها و اطلاعات معتبر صورت گرفته، لیکن مسؤلیت اعتبار تمامی محتوا یا نتایج به کارگیری شان برعهده نویسنده و ناشر نمی باشد.

تکثیر، انتقال الکترونیکی یا مکانیکی و نیز هر نوع استفاده و انتقال نظیر فتوکپی، میکروفیلم، ضبط، یا ذخیره اطلاعات به هر نحو بدون اجازه کتبی از ناشر این کتاب مجاز نمی باشد.

انتشارات سی آر سی پرس لیمیتد عدم رضایت مندی خود را در خصوص کپی کتاب به منظور توزیع عمومی، ترویج، ایجاد آثار جدید و باز فروش آن اعلام می دارد. برای اقدام به موارد فوق مجوز کتبی از این انتشارات لازم است.

در صورت وجود هر گونه سوال به آدرس این انتشارات در فلوریدا ۳۳۴۳۱، بوکاراتون، بلوار کورپوریت، ۲۰۰۰ شمال غرب مراجعه فرمائید.

هشدار در مورد علائم تجاری: اسامی شرکت ها یا محصولات ممکن است علائم تجاری بوده یا تحت این عنوان ثبت شده باشند و صرفاً به منظر شناسایی و توضیح و بدون قصد تخلف به کار رفته اند. از ویسایت سی آر سی پرس به نشانی www.crcpress.com بازدید نمایید.

کپی رایت ۲۰۰۴ CRC PRESS LLC

هیچگونه دعوی در مورد آثار اصلی دولت ایالات متحده وجود ندارد

شابک ۳-۲۹-۰۵۸۷۱۶-۱

شماره شناسایی کتابخانه کنگره ۲۰۰۳۰۵۵۴۸۳

چاپ شده در ایالات متحده آمریکا ۰۹۸۷۶۵۴۳۲۱

چاپ شده بر کاغذ غیر اسیدی

واژه «حلال» در صنعت غذای غرب در دو دهه گذشته بسیار فراگیر شده است، که دلیل اصلی آن افزایش صادرات مواد غذایی به کشورهای خاورمیانه و جنوب شرقی آسیا می‌باشد. معنای این واژه عربی «مجاز» یا «قانونی» است که بسیار واضح می‌باشد. با این وجود کاربردهای عملی و فهم آن از سوی شرکت‌های تولید کننده غذا در میان کشورهای وارد کننده غذا بسیار متفاوت است. دانشجویان تکنولوژی و علوم غذایی عموماً در مورد الزامات رژیم غذایی مذاهب و اقوام مختلف آموزش ندیده‌اند و فقط با مفاهیمی نظیر کوشر^۱، حلال و موارد مربوط به گیاهخواران در صنعت برخورد داشته‌اند؛ در صورتیکه بخش‌های توسعه محصول، تضمین کیفیت، تدارکات و سایر پرسنل اصلی برای تأمین نیازهای مشتریان مجبور به فراگیری این مفاهیم هستند.

در حال حاضر در بازار، کتاب‌هایی برای افراد علاقه‌مند به موضوع حلال موجود می‌باشد که برای کمک به مصرف کنندگان مسلمان در مورد تصمیم‌گیری در خوردن یا پرهیز از غذاهای موجود در بازار منتشر شده‌اند. جهت رفع نیازهای اطلاعاتی صنعت غذا در تولید محصولات غذایی، متناسب با نیازهای مصرف کنندگان بومی و بین‌المللی کتابی نگاشته نشده است.

هر دو نویسنده این کتاب، نیان ان ریاز^۲ (شاغل در دانشگاه) و محمد م چودری^۳ (شاغل در صنعت غذا) که از دانشمندان صنعت غذا با بیش از ۳۰ سال تجربه عملی در این حوزه هستند، این خلاء را در زمینه اطلاعات ضروری در مورد واژه حلال برای متخصصین علوم غذایی تشخیص داده‌اند. این کتاب نتیجه دانش و تجربه عملی ایشان در زمینه الزامات و گواهی‌نامه غذای حلال می‌باشد.

این کتاب برای خلاصه نمودن برخی اصول مورد توجه در تولید غذای حلال به نگارش در آمده است. این کتاب برای دانشمندان تکنولوژی و علوم غذایی و سایر متخصصانی که در تجارت غذای حلال

^۱ Kosher - کوشر یا کاشر به غذایی گفته می‌شود که در آیین یهودی و بر پایه قوانین کثروت، پاک (مشابه اصطلاح اسلامی حلال) به‌شمار می‌آید. بیشتر یهودیان معتقد دنباله‌روی این قوانین هستند.

^۲ Mian N. Riaz

^۳ Muhammad M. Chaudry

مشغول هستند، نقطه شروعی بسیار عالی است. گنجینه‌ای از اطلاعات در مورد قوانین و مقررات غذای حلال، دستورالعمل‌های تولید غذای حلال، بازارهای داخلی و بین‌المللی تولید غذای حلال، الزامات تجارت و واردات کشورهای مختلف در این کتاب گرد آوری شده است. همچنین الزامات به خصوص تولیدات حلال در زمینه گوشت قرمز، گوشت مرغ، غذاهای دریایی، محصولات لبنی، غلات، شیرینی جات و مکمل‌های غذایی در این کتاب ذکر شده است. نقش ژلاتین، آنزیم‌ها، الکل و سایر موارد سوال برانگیز در تولید غذای حلال به تفصیل مورد بررسی قرار گرفته است. دستورالعمل‌هایی با مثال‌هایی در مورد برجسب گذاری، بسته‌بندی و روکش غذاهای حلال نیز ارائه شده است. موضوعات جدید بیوتکنولوژی و ارگانسیم‌های اصلاح ژنتیکی شده (GMOs) در تولید غذای حلال بحث شده است. مبحث کوتاهی در مورد نگرانی‌های فزاینده در مورد غذای حیوانات نیز مطرح شده است. یک فصل کامل به تفاوت‌های میان تولید غذای حلال، کوشر و غذاهای گیاه خواران اختصاص یافته است. برای شرکت‌های غذایی که به گرفتن گواهینامه حلال برای محصولات خود علاقه‌مند هستند؛ روند اکتساب این گواهینامه توضیح داده شده است. این کتاب همچنین دارای ۱۴ پیوست است که اطلاعات مرتبط با غذای حلال را در بر می‌گیرد که می‌توان در فراوری غذاهای حلال استفاده نمود.

نویسندگان این کتاب بر این باور هستند که کتاب حاضر می‌تواند یک منبع اطلاعاتی غنی برای تمامی افرادی باشد که از هر لحاظ دستی در تجارت غذای حلال داشته یا به آن تمایل دارند. این کتاب در فهم و انتخاب درست مواد تشکیل دهنده جهت فراوری غذاهای حلال، راهنمای خوبی برای افرادی که تازه وارد این حوزه شده‌اند خواهد بود. هر دو جامعه دانشگاهی و صنعتی با بررسی مواردی از قبیل بازارهای رو به گسترش غذاهای حلال در سطح جهان، در زمینه خدمات غذایی، غذاهای بسته‌بندی شده دارای علامت تجاری، محصولات بازارهای مستقیم و نیز مواد تشکیل دهنده غذا، از این اثر سود خواهند برد.

نویسندگان از افرادی که در راستای تکمیل این کتاب اطلاعاتی فراهم نموده‌اند و الهام بخش بوده‌اند و ایشان را به مسیر صحیح هدایت نموده‌اند، صمیمانه قدردانی می‌نمایند.