

رئیس انجمن افزودنی‌های غذایی : واردات افزودنی‌های غذایی با نظارت وزارت بهداشت/ فتوایی درباره حلال یا حرام بودن آنزیم‌ها نداریم



رئیس انجمن افزودنی‌های صنایع غذایی
با بیان اینکه مواد اولیه صنایع
غذایی و آنزیم‌ها با نظارت وزارت
بهداشت وارد می‌شود، گفت: فتوای مشخصی
درباره حرام یا حلال بودن آنزیم‌های
وارداتی صادر نشده است، هر چند گاهی
گفته می‌شود مکروهند.

پرویز جهانگیری در گفت و گو با خبرنگار اقتصادی خبرگزاری فارس در

مورد بحث‌های مطرح شده مبنی بر استفاده از مواد اولیه و آنزیم‌های با منشأ حیوانی حرام در صنایع غذایی، اظهار داشت: وزارت بهداشت کنترل لازم را بر واردات این آنزیم‌ها انجام می‌دهد و بدون مجوز این وزارتخانه، واردات این نوع محصولات صورت نمی‌گیرد مگر اینکه کالایی به صورت قاچاق وارد کشور شود.

وی با بیان اینکه واردات مواد اولیه غذایی با منشأ حیوانی حرام از طریق کانال‌های رسمی صورت نمی‌گیرد، گفت: واردات مواد غذایی با برند حلال و از کشورهایی صورت می‌گیرد که ذبح حیوان در آنجا تحت نظارت و به صورت شرعی صورت گرفته باشد.



جهانگیری با بیان اینکه حدود ۶۰ درصد ژلاتین مورد نیاز در صنعت غذای کشور از طریق واردات تأمین می‌شود، گفت: این محصول عمدتاً از پاکستان، کشورهای اروپایی و کشورهای اسلامی به ایران وارد می‌شود.

وی همچنین با بیان اینکه آنزیم‌های وارداتی به کشور مشکلی ندارند، اظهار داشت: آنزیم‌ها اکثراً از کشت میکروب تولید می‌شوند و در واقع یکسری واکنش‌ها برای تولید آنزیم صورت می‌گیرد که ممکن است منشأ حیوانی و یا میکروبی داشته باشند.

وی در پاسخ به این سوال که آیا منشأ حیوانی آنزیم‌ها نیز مورد بررسی قرار می‌گیرد؟ تصریح کرد: این کار تا کنون انجام نشده و مشکل خاصی نیز وجود ندارد اما برای بررسی عمیق این موضوع یک تا ۲ سال زمان نیاز است.

رئیس انجمن افزودنی‌های صنایع غذایی ادامه داد: فتوای مشخصی در مورد حرام یا حلال بودن این آنزیم‌ها ارائه نشده است، هر چند گاهی گفته می‌شود که مکروه هستند.

وی با بیان اینکه در تولید آنزیم‌های غذایی از منشأ خوکی استفاده نمی‌شود، گفت: کشت آنزیم با منشأ حیوانی خوکی صرفه اقتصادی ندارد و بیشتر با کشت میکروب تولید می‌شود.