419293 ـ ما حكم استخدام روح الفانيليا في الأطعمة؟

السؤال

البروبيلين جلايكول: مادة اصطناعية تمتص الماء، وتصنف على أنها كحول، يتم استخدامه في كمية كبيرة من المنتجات الغذائية، يعتبر بشكل عام آمنًا، حيث تقول إدارة الغذاء والدواء الأمريكية إن متوسط تناول 23 مجم / كجم من وزن الجسم آمن للأشخاص الذين تتراوح أعمارهم بين 2 و 65 عامًا، إن قلقي الحالي في هذا الصدد قد نتج عن استخدامي لخلاصة الفانيليا، يستخدم البروبيلين جلايكول على ما أعتقد كبديل للإيثانول، ولهذا السبب يسمى "خلاصة أو روح الفانيليا" وليس "مستخلص"، وهو ما يباع بشكل شائع في بلدي، وأظن الدول الإسلامية الأخرى كذلك، تقول العبوة: إنها حلال، لكن الجلايكول مكون أساسي قد يشكل حتى أكثر من نصف الزجاجة، ومع ذلك، على الرغم مما قرأته من أنه آمن وغير سام، ولا بأس به بكميات خاضعة للرقابة، لكنني قرأت في مقال "فوربس" أنه مُسْكِر أيضًا. قيل: أنه كان ثلث كمية المُسكر مثل الكحول العادي، لذا فأنا الآن في حيرة من أمري، أليس ما زال هذا يجعله نوعًا من الخمر إذا كان مسكرًا، وهو بالطبع مكون أساسي في خلاصة الفانيليا، ويوصى أيضًا بمضاعفة كمية خلاصة الفانيليا إذا كانت الوصفة تستدعي "مستخلص الفانيليا"؛ نظرًا لأنها أقل قوة، ومع ذلك، فإن المحتوى الكلي للسائل سيكون غير ذي أهمية نوعاً ما في الوصفة العامة؟

الإجابة المفصلة

الحمد لله.

أولا:

"البروبيلين غليكول أو جليكول: سائل سميك عديم اللون والرائحة تقريبا، له مجموعة متنوعة من الاستخدامات تتجاوز كونه مضافا غذائيا، ويتم استخدامه في العديد من المنتجات لأنه يساعد في الحفاظ على تناسقها ورطوبتها وملمسها.

بالإضافة إلى ذلك، يمكنه إذابة بعض المواد بشكل أفضل من الماء، وهذا يجعله مفيدا للغاية كمضاف غذائي، لذلك يمكن العثور عليه في مجموعة متنوعة من الأطعمة والمشروبات المصنعة".

و"هوَ مركب عضوي اصطناعي، صيغته الكيميائية C3H8O2، وهو سائل لزج عديم اللون وعديم الرائحة تقريباً ذو طعم حُلو طَفيف. يُصنف كيميائياً على أنهُ ديول (أي يحتوي على مجموعتي هيدروكسيل)، كما أنهُ قابل للامتزاج معَ مجموعة واسعة من المُذيبات مِثل الماء وَالأسيتون وَالكلوروفورم".

انظر: هذا الرابط، وهذا.

جاء في الموسوعة العربية العالمية: " الجليكول مركب عضوي يُسمَّى أحيانًا ديول. تؤلف الجليكولات أحد أصناف الكحول، ويسمى أبسط أنواع الجليكول جليكول الأثيلين، وهو سائل سام، عديم اللون، غليظ القوام، صيغته الكيميائية .CH2OH.CH2OH

ويغلي الجليكول عند 197,6°م، وهو سريع الذوبان في الماء.

يدخل في تركيب زيت الكوابح (الفرامل) الهيدروليكية، ومانع التجميد في السيارات.

ويستعمل مرّطبًا ومذيبًا في الدهان ومنتجات البلاستيك، ووسيطًا كيميائيًا في إنتاج راتينجات الألكيد والألياف الصناعية والملوِّنات.

ويستعمل جليكول بروبيلين غير السام في المنتجات الصيدلانية ومواد التجميل وفي الأطعمة" انتهى.

وبه يتبين أن هذه المادة غير مسكرة، ولا تستعمل للسكر.

ثانيا:

لا حرج في تناول "خلاصة أو روح الفانيليا"، حتى لو كان استخلاصها يمر بغمرها في الكحول؛ لأمرين:

الأول : أنه ليس للكحول تأثير في " الفانيلا " فلا يسكر آكلها ، ولا يظهر للكحول أثر عند أكلها ، بل ما يقدر أنه يعلق بالبذور أثناء تحضيرها ، هو نسبة مستهلكة تتبخر ولا يبقى لها أثر في نفس البذرة ، وما كان كذلك فلا يحرم تناوله .

الثاني: قوة الخلاف في شأن نجاسة الكحول. وقد ذكرنا حكم الكحول وأنه طاهر ، وذكرنا حكم الأغذية والأدوية المضاف إليهما نسبة من الكحول في جوابي السؤالين: (59899)، و(146710) ، وقد نقلنا في جواب السؤال رقم: (33763) عن الشيخ العثيمين – رحمه الله – ما نصُّه :

" ولا تظن أن أي نسبة من الخمر تكون في شيء تجعله حراماً ، بل النسبة إذا كانت تؤثر بحيث إذا شرب الإنسان من هذا المختلط بالخمر سكر، صار حرماً ، أما إذا كانت نسبة ضئيلة تضاءلت وانمحى أثرها ولم تؤثر : فإنه يكون حلالاً " .انتهى.

وقد بحثت " المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية " موضوع " المواد المحرمة في الغذاء والدواء " ومما انتهت إليه :

"– مادة الكحول غير نجسة شرعاً ؛ بناءً على ما سبق تقريره من أن الأصل في الأشياء الطهارة، ، سواء كان الكحول صرفاً أم مخففاً بالماء ، ترجيحاً للقول بأن نجاسة الخمر وسائر المسكرات معنوية غير حسية ، لاعتبارها رجساً من عمل الشيطان .

ـ المواد الغذائية التي يستعمل في تصنيعها نسبة ضئيلة من الكحول، لإذابة بعض المواد التي لا تذوب بالماء، من ملونات وحافظات وما إلى ذلك: يجوز تناولها؛ لعموم البلوى ، ولتبخر معظم الكحول المضاف أثناء تصنيع الغذاء". انتهى من:

" توصيات الندوة الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية " ، وانظر النص كاملاً كتاب " الفقه الإسلامي وأدلته " (7/ 209–211) للشيخ وهبة للزحيلي .

والله أعلم.