



## 256702 - Kırmızı algler

---

### Soru

Kırmızı algler helal mi?

İnternette bu maddenin yosunlardan elde edildiğini ve şüpheli olduğuna dair bir makale okudum. Ancak üretim sırasında etil alkol veya izopropil alkol veya potasyum klorür ile veya katkısız bir şekilde kristalleştirilir. Şayet kırmızı algler işlenmesinde potasyum klorür veya her hangi bir madde kullanılırsa helal olur. Ancak etil alkol veya izopropil alkol kullanılırsa haram olur. Nitekim üretici firma kırmızı algler'in kristalleştirmesinde kullanılan maddeyi belirtmektedir.

### Detaylı cevap

Allah'a hamd olsun.

Birincisi:

Algler, kırmızı yosunlardan elde edilen karmaşık bir şeker türüdür. Gıda maddelerde jelatin maddesi olarak temel madde olarak kullanılır.

kırmızı algler, gıda diyetlerine uygun çok sayıda hafif yiyeceklerin bileşimine girdiği gibi geniş bir yelpazede diğer gıda ürünlerinin hazırlanmasına da girer.

Örneğin, pek çok et ürünü kırmızı algler kullanılarak işlenir. Buna ek olarak, kırmızı algler, reçel, bebek maması, süt ürünleri, tatlılar gibi yoğunlaştırıcı bir madde olarak kullanılır.

Yosunlardan elde edilen bir şeyi yemenin bir sakıncası yoktur. Çünkü denizden çıkan şeyler ister bitki ister başka bir şey olsun zararı olmadığı takdirde hükmü helaldir. Nitekim yüce Allah şöyle buyurmaktadır:

“Sizin için de yolcular için de bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı. Kara avı ise ihramlı olduğunuz sürece size haram kılındı. Huzurunda



toplanacağınız Allah'a karşı gelmekten sakının.”[1]

Kurtubi Rahimehullah şöyle dedi: ayette geçen “yemek” kelimesi müşterek bir sözcük olup her yenilen şeyi kapsar ayrıca özel yiyeceği de ifade eder. Ancak burada ki maksat denizin yüzüne çıkan veya denizin sahile attığı şeylerdir.

Dar Kutni İbn Abba'tan şöyle rivayet etmiştir: “Sizin için de yolcular için de bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı.” Ayetinde geçen “avı” yani avlanan her şey, “yiyeceği” ise denizin sahile attığı şeylerdir.

Aynı şekilde bu açıklama Ebu Hureyre'den rivayet edilmiştir. Ayrıca bu bir çok sahabe ve tabiinlerin görüşüdür.

İbn Abbas'tan gelen bir rivayete göre “yiyeceği” yani ölüsü.

Yine başka bir rivayette: tuzlanıp kalıverendir. Bu görüşe bir gurup ilim ehli katılmıştır.

Bazı alimler “yiyeceği”: sudan ayrıştırılan tuzdur ve denizde bulunan bitki ve diğer ürünler olduğunu söylemişlerdir.[2]

İkincisi:

Şayet bu maddenin üretiminde kullanılan alkol az olup ve alkolün etkisi kalmıyorsa yani bir insan bu çok miktarda aldığı halde sarhoş olmuyorsa bunun az miktarında sakınca yoktur ve muaf olan miktar sayılır.

“Bir takım sağlık sorunlara karşı İslami bakış paneli tavsiyeleri”nde aşağıdaki hususlar belirtilmiştir:

Gıda ve ilaçlara katılan maddelerin aslı necaset veya haramlığa dayanıyorsa bu madde iki yöntemle mubaha dönüşür:

1- Dönüşüm:

Fıkhi kavrama göre dönüşüm: “Necis veya alınması haram olan bir maddenin özellik ve nitelik



bakımından farklı bir maddeye dönüşmesidir”

2- Tüketim: Necis veya haram olan bir maddeyi temiz veya helal bir madde ile karıştırılarak necaset veya haramlığı giderecek derecede helal ve temizliğin galip ve baskın olmasıdır. Karıştırılan maddenin tat, renk ve koku bakımından hangisi galipse hüküm galebe çalan maddeye göre verilir.

Örnek: çok düşük miktar alkolde çözülen daha sonra gıda ve ilaçta kullanılan koruyucular, renklendiriciler emülsiyonlar ve antiseptikler gibi kullanılan ek bileşikler.

Avrupa komitesi araştırma ve fetva kurulu[3] fetvasında şöyle geçmektedir:

Bazı yiyeceklerin içeriğinde İngilizce harfi“E “ ile kodlar yazılmaktadır. Bunun anlamı bu yiyecekler domuz yağı veya kemiğinden elde edilen maddeler içermektedir. Şayet bu bilgi tespit edilirse bu yiyeceklerin şer’i hükmü ne olur?

Cevap: “E” harfi ile kodlanan içerikler: 350 yi geçen ürünler olup koruyucu, renklendirici, tatlandırıcı ve emülsiyonlar vb. özelliğe sahip katkı maddelerdir.

Ancak üretildiği maddeye göre dört kısma ayrılır:

Birinci kategori: kimyasal sanayi menşeli bileşenler

İkinci kategori: Bitkisel menşeli bileşenler

Üçüncü kategori: Hayvan menşeli bileşenler

Dördüncü kategori: alkolde çözümlenen bileşenler.

Dördüncü kategori ise genelde renklendirici maddelerde olur, normal şartlarda bu maddeden çok düşük bir miktar kullanılır ve eklendiği maddede tükenmiş duruma gelir buda muaf durumundadır.[4]

Bunun üzerine açıkladığımız şekilde zararı olmadığı takdirde Kırmızı alglerin yenmesinde bir



sakinca yoktur.

En dođrusunu Allah bilir.

---

[1] Maide 96

[2] Kurtubi 6/318

[3]Fetva no: 34

[4] Fikh el nevazil. Dr. Muhammed el Cizani 4/263-267