Religion and Health

ORIGINAL ARTICLE

2018, Vol: 6, No: 1, Pages: 62-68.

Indicators of Tayyib Foods as Foods Superior to Organic and Functional Foods

Sara Naji-Tabasi[1*], Hussain Zamani[2], Javad Feizy[3]

1- Assistant Professor, Department of Food Nanotechnology, Research Institute of Food Sciences and Technology (RIFST), Mashhad, Iran
2- Assistant Professor, Department of Food Industry Machines, Research Institute of Food Sciences and Technology (RIFST), Mashhad, Iran
3- Assistant Professor Department of Food Chemistry, Research Institute of Food Sciences and Technology (RIFST), Mashhad, Iran

***Corresponding Author:**
Sara Naji-Tabasi
Department of Food Nanotechnology, Research Institute of Food Sciences and Technology (RIFST), Mashhad, Iran

Email: s.najitabasi@rifst.ac.ir

Received: 15 Sep 2017
Revised: 22 May 2018
Accepted: 27 Jun 2018

Abstract

In Islamic ideology, nutrition impacts man's body, mind, and faith. In Islamic resources, there are many propositions regarding food, nutrition and food technology, which could be considered as the basis of designing processes and food systems to develop a superior brand named as *Tayyib* food on a national and international scale. This paper reviews and analyzes the opinion of Islam on *Tayyib* food, the necessity of standardization of *Tayyib* food, determination of *Tayyib* food indicators, and comparison of the obtained indicators with Halal, organic, and functional food standards. Halal brand is the result of converting the Islamic criteria in the context of foods to food products and standards. Deeper analysis of religious propositions directs us to the higher presumptions, using which leads to the formation of a superior food brand, named as *Tayyib* brand with a quality far higher than the Halal brand. Holy Quran offers the highest standards for food hygiene and safety entitled as *Tayyib* to reach all aspects of quality in terms of cleanliness, health, safety, and nutrients. The implementation of such standards depends on precise realization of Quran, knowledge of modern sciences, education, promotion of the culture of Halal and *Tayyib*, as well as the implementation of safety and quality assurance systems.

Keywords: Food safety, Health, Islamic ideology, Nutrition, *Tayyib*

▶ **Citation:** Naji-Tabasi S, Zamani H, Feizy J. Indicators of *Tayyib* Foods as Foods Superior to Organic and Functional Foods. Religion and Health, Spring & Summer 2018; 6(1): 62-68 (Persian).

[Downloaded from jrh.mazums.ac.ir on 2026-11-23]

دین و سلامت

مقاله پژوهشی

دوره ۶، شماره ۱، سال ۱۳۹۷ صفحه: ۶۸-۶۲

تبیین شاخص‌های غذای طیب به‌عنوان غذای برتر نسبت به غذای ارگانیک و فراسودمند

سارا ناجی طبسی[۱*]، حسین زمانی[۲]، جواد فیضی[۳]

۱- استادیار، گروه نانوفناوری مواد غذایی، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

۲- استادیار، گروه طراحی ماشین‌آلات مواد غذایی، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

۳- استادیار، گروه شیمی مواد غذایی، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

* **مؤلف مسئول:** سارا ناجی طبسی گروه نانوفناوری مواد غذایی، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

Email: s.najitabasi@rifst.ac.ir

دریافت: ۲۴ شهریور ۱۳۹۶

اصلاحات: ۱ خرداد ۱۳۹۷

پذیرش: ۶ تیر ۱۳۹۷

چکیده

در ایدئولوژی اسلامی تغذیه بر جسم، فکر و ایمان انسان تأثیرگذار است و در منابع اسلامی گزاره‌های زیادی در زمینه تولید و تهیه مواد غذایی، تغذیه و فناوری غذایی وجود دارند که می‌توانند مبنای طراحی فرایندها و سیستم‌های غذایی باشند و یک برند برتر به نام "غذای طیب" را در مقیاس ملی و بین‌المللی شکل دهند؛ از این رو در این مقاله تحلیلی به بررسی نظرات اسلامی در مورد غذای طیب، لزوم استانداردسازی غذای طیب، تدوین شاخص‌های غذای طیب براساس مبانی اسلامی و مقایسه شاخص‌های استخراجی با معیارهای غذای حلال، ارگانیک و فراسودمند (Functional Food) پرداخته شده است. برند حلال حاصل تبدیل معیارهای لااقلی دین اسلام در زمینه مواد غذایی به محصول و استانداردهای غذایی است. تحلیل عمیق‌تر گزاره‌های دینی ما را به پیش‌فرض‌های بالاتری هدایت می‌کند که استفاده از آن‌ها می‌تواند موجب شکل‌گیری یک برند غذایی برتر با عنوان برند غذایی طیب گردد که کیفیت آن به مراتب بالاتر از برند غذایی حلال می‌باشد. قرآن کریم عالی‌ترین استانداردها را در زمینه بهداشت و ایمنی مواد غذایی تحت عنوان طیب ارائه نموده است تا تمامی جنبه‌های کیفیت را به لحاظ پاک‌بودن، بهداشتی‌بودن، ایمن‌بودن، مقوی‌بودن و مغذی‌بودن تأمین نماید. اجرای چنین استانداردهای پیشرفته‌ای نیازمند فهم صحیح قرآن، کسب دانش‌های مدرن، آموزش و ترویج عملی فرهنگ طیب و اجرای سیستم‌های تضمین ایمنی و کیفیت می‌باشد.

واژه‌های کلیدی: ایدئولوژی اسلامی، ایمنی مواد غذایی، تغذیه، سلامت، طیب

◀ **استناد:** ناجی طبسی، سارا؛ زمانی، حسین؛ فیضی، جواد. تبیین شاخص‌های غذای طیب به‌عنوان غذای برتر نسبت به غذای ارگانیک و فراسودمند. دین و سلامت، بهار و تابستان ۱۳۹۷؛۶(۱): ۶۸-۶۲ (فارسی).

[Downloaded from jrh.mazums.ac.ir on 2026-11-23]

مقدمه

کیفیت مواد غذایی، بهداشت و ایمنی آن همواره از مسائل مهم در سطح بین‌المللی بوده است. در ادیان آسمانی نیز همواره به ضرورت دستیابی به یک برنامه تغذیه‌ای مناسب برای انسان اشاره شده است. ارتباط غذا با روح از مسائلی می‌باشد که در جهان‌بینی توحیدی و عمدتاً در مکتب اسلام به آن اشاره شده است (۱). یکی از آموزه‌های مهم دین اسلام کامل‌بودن آن می‌باشد که ظرفیت مدیریت تمام سیستم‌های زندگی را در مقیاس یک تمدن جهانی دارا است (۲). مسأله مهم در این راستا، دستیابی به روشی معتبر برای استخراج استراتژی‌های لازم به‌منظور مدیریت سیستم‌ها از گزاره‌های دینی می‌باشد.

در منطق اسلام، روح و بدن دو موجود مستقل هستند؛ اما چنان با یکدیگر پیوستگی دارند که سلامت و بیماری هریک در دیگری اثرگذار می‌باشد. خداوند رحمان در آیات متعددی گروه انسان‌ها را به خوردن غذای پاک و حلال امر می‌نماید و خوردن غذای حرام را به منزله پیروی از شیطان می‌داند. خداوند در آیه ۱۶۸ سوره مبارکه بقره می‌فرماید: "ای مردم! از آنچه در زمین است، حلال و پاکیزه بخورید و از گام‌های شیطان پیروی نکنید؛ چه اینکه او دشمن آشکار شما است". در آیه ۱۷۲ از همین سوره نیز خوردن غذای پاکیزه را در راستای پرستش خود می‌داند و می‌فرماید: "ای کسانی که ایمان آورده‌اید، از نعمت‌های پاکیزه‌ای که به شما روزی داده‌ایم بخورید و شکر خدا را به‌جا آورید؛ اگر او را پرستش می‌کنید". علاوه‌براین، در آیه ۵۱ سوره مؤمنون آمده است: "کُلُوا مِنَ الطَّیِّباتِ وَ اَعمِلُوا صالِحاً؛ خوردنی‌های پاکیزه بخورید و کارهای شایسته به‌جا آورید". در آیه دیگر نیز می‌فرماید: "ای پیامبران از غذاهای پاکیزه بخورید و کارهای نیک انجام دهید". شاید یکی از آیاتی که در زمینه تغذیه اهمیت بالاتری داشته و بیشتر مورد استفاده و استناد قرار گرفته باشد، آیه ۲۴ سوره مبارکه عبس است که در آن با توجه به اهمیت این موضوع، انسان از سوی خداوند متعال به تأمل و دقت نظر در آنچه که می‌خورد امر شده است؛ تا آنجا که خداوند رحیم در آیه ۲۴ سوره مبارکه عبس می‌فرماید: "انسان باید به غذای خویش بنگرد".

براساس آمارهای ارائه‌شده، مسلمانان مصرف‌کننده حدود ۱۷/۷۶ درصد از غذای جهان هستند. با وجود آمارهای موجود که حاکی از نقش گسترده معتقدین به دین اسلام در مصرف مواد غذایی می‌باشد (۳)، استفاده از قرآن کریم، تفاسیر معتبر و مددجویی از منابع واژه‌شناسی، افق جدیدی از نگاه مبتنی بر بصیرت و معرفت را خواهد گشود که این امر می‌تواند شکل‌دهنده یک برند برتر در مقیاس ملی و بین‌المللی باشد. امروزه بازرگانی محصولات با برند حلال به‌ویژه غذای حلال به‌عنوان یکی از برنامه‌های سودمند اقتصادی مورد توجه بسیاری از کشورهای اسلامی و حتی غیراسلامی قرار گرفته است. برند حلال حاصل تبدیل معیارهای حداقلی دین در زمینه مواد غذایی به محصول و استانداردهای غذایی می‌باشد و امروزه سهم قابل توجهی از تجارت جهانی مواد غذایی مربوط به غذاهای حلال است (۴،۵).

واژه حلال و طیب همچون ایمان و عمل صالح با یکدیگر ذکر شده‌اند؛ اما تفاوت‌هایی با هم دارند؛ حلال چیزی است که ممنوعیتی نداشته باشد و طیب به چیزهای پاکیزه گفته می‌شود که موافق طبع سالم انسانی هستند؛ نقطه مقابل خبیث که طبع آدمی از آن تنفر دارد (۶). در مجموع، حلال‌بودن غذا به معنای انطباق‌داشتن آن با کلیه استانداردها و ضوابط شرعی و قانونی دین می‌باشد؛ اما طیب باید به‌عنوان یک غذای فراتر از حلال در نظر گرفته شود که تمام جنبه‌های معنوی و تغذیه‌ای در آن لحاظ گردیده است.

نگاهی نو به اصول بهداشت و سلامتی با تکیه بر منابع معرفتی اسلام، محدودیت‌های حاصل از دیدگاه حس‌گرایانه به انسان و هستی را جبران نموده و زمینه نگاه معرفتی در حوزه علوم تجربی را بسط خواهد داد

[Downloaded from jrh.mazums.ac.ir on 2026-11-23]

(۷). در این راستا، هدف از پژوهش حاضر دستیابی به دیدگاه‌های دین اسلام درباره اصول فرآوری محصولات غذایی و تغذیه برای دستیابی به الگوی غذای طیب است.

مواد و روش‌ها

مقاله حاضر یک مطالعه تحلیلی جهت بررسی شاخص‌های غذای طیب در منابع اسلامی است که در آن شاخص‌های غذای طیب به‌عنوان استانداردهای مترقی اسلام در زمینه غذا و تغذیه با قوانین و مفاهیم محصولات ارگانیک و فراسودمند مورد مقایسه قرار گرفتند.

یافته‌ها و بحث

لزوم تبیین شاخص‌های غذای طیب

لزوم تبیین استاندارد غذایی به نقش مؤثر سلامت و ایمنی مواد غذایی در سلامت و تندرستی انسان مربوط می‌شود و امروزه با توجه به رشد جمعیت، کمبود منابع غذایی و بحران‌های حاصل از استفاده از مواد شیمیایی در تولید محصولات غذایی و تغییر سبک زندگی اهمیت بیشتری یافته است (۸). از سوی دیگر به‌منظور دستیابی به گسترش تجارت، رشد اقتصادی و توسعه محصولات، وجود استاندارد برای اطمینان در تعاملات جهانی امری ضروری می‌باشد تا بدین‌طریق از افت سطح کیفیت محصول به نحو برنامه‌ریزی‌شده جلوگیری گردد (۹). امروزه در سطح جهانی توانسته‌اند تا حدی با استفاده از سیستم‌های تضمین ایمنی و کیفی مختلف چون آنالیز مخاطرات و نقاط کنترل بحرانی، میزان ورود آلاینده‌های میکروبی و شیمیایی به مواد غذایی را به حداقل برسانند و ایمنی محصولات را تا حداکثر میزان ممکن افزایش دهند.

شناسنامه و معانی واژه طیب

شناسنامه اصلی واژه طیب عبارت است از: "ریشه: طیب؛ وزن: فَیعِل؛ اصل کلمه: طیبه (۱۰)؛ فعل (باب صرفی): طاب یطیب" (۱۱). بررسی مراجع لغوی مرتبط با زبان عربی نشان می‌دهد که واژه طیب برای معانی متعددی چون لذیذ، پاک، بافضیلت‌ترین هر چیزی، خوب و نیکو بودن و هر شی حلال مورد استفاده قرار گرفته است. در جدول ۱ معانی مختلفی که در مراجع معتبر لغوی برای واژه طیب ذکر گردیده‌اند به همراه مستندات آن ارائه شده است.

مفهوم طیب با غذا و تبیین شاخص‌های غذای طیب

با توجه به شاخص‌های مفهومی ارائه‌شده در جدول ۱، معنای عام واژه طیب یا روح معنای آن که قابل تطبیق با تمامی شاخص‌ها و مصادیق زیرمجموعه می‌باشد، عبارت است از: هر چیزی که دارای طهارت ظاهری و باطنی باشد، از پلیدی ظاهری و باطنی به دور بوده و مطابق با طبع باشد و در نتیجه بتواند رشد ظاهری و باطنی را ایجاد کند. کلمه طیب براساس معنای فوق می‌تواند با هر کلمه دیگری همنشین شود؛ مشروط به اینکه ترکیبی معنادار را ایجاد نماید؛ بنابراین می‌توان ترکیباتی نظیر سرزمین طیب، نفس طیب و غذای طیب را ایجاد کرد. با توجه به معانی ذکرشده برای واژه طیب و کاربردهای مختلف آن در آیات قرآن کریم می‌توان یک

جدول ۱: معانی واژه طیب به همراه مستندات مربوطه

ردیف	معنا	مستندات
۱	لذیذشدن	الطّیبة: یطِیب طابا و طِیبا و طِیبة و تَطیابا: لذّ و زکا
۲	پاک‌شدن	طاب یطِیب طِیبا و طابا و طِیبة و تَطیابا: جاد
۳	بافضیلت‌ترین هر چیزی	الاستطابة: الطیّب من کل شیء: أفضلُه
۴	برترین هر چیزی	أطایب الشیء و مَطایبه: خِیاره
۵	خوب‌بودن و نیکوبودن	طابه و أطابه و طیَّبه: جعله طیّبا حسنا و حسن فهو طَیِّب
۶	هر شی حلال	حلالا، فهو طیّب

[Downloaded from jrh.mazums.ac.ir on 2026-11-23]

مفهوم اولیه و مقدماتی از غذای طیب را ارائه نمود.

با درنظرگرفتن طیب به‌عنوان یک صفت برای ماده غذایی مورد استفاده، مجموعه‌ای از ویژگی‌ها پدید می‌آیند که به‌عنوان ویژگی‌های غذای طیب محسوب خواهند شد؛ این صفات به نسبت با نفس انسان، نسبت به سایر اشیا، نسبت به سایر غذاها و اثر و نتیجه حاصل از آن‌ها بر جسم و روح قابل تقسیم‌بندی هستند.

- در نسبت با نفس انسان: لذیذ و دلچسب، ملائم با طبع و فاقد ضرر جسمی و روانی
- نسبت به سایر اشیا: پاک از نظر ظاهری، پاک از نظر باطنی و دارای صفات درونی
- نسبت به سایر غذاها: حلال، سالم، کامل، برتر و نیکو
- اثر و نتیجه: دارای ارزش غذایی تمام، انبساط‌دهنده روح و عامل تزکیه جسم و جان

به‌طور کلی می‌توان بیان داشت که غذای طیب، غذایی پاک و تکوینی است که با ساختار بدن هماهنگی کامل دارد؛ در نتیجه مطابق با ذائقه و طبع بودن، لذت‌بخش‌بودن، در پی داشتن اثر مفید و سازنده برای جسم و روح و نداشتن اثر مضر و تخریبی از جمله ویژگی‌های غذای طیب می‌باشند.

با توجه به نزدیک‌بودن مفهوم غذای طیب با واژه‌های ارگانیک و فراسودمند، بررسی تمایزات آن‌ها با غذای طیب ضروری است.

تفاوت مفهوم غذای ارگانیک و طیب

عنوان غذاهای ارگانیک به غذاهایی اطلاق می‌گردد که بدون استفاده از آفت‌کش‌ها، علف‌کش‌های مصنوعی و ارگانیسم‌های اصلاح‌شده ژنتیک تولید شده باشند. تولید این غذاها با چهار اصل همراه است که عبارت هستند از: اصول بهداشت، اکولوژی، انصاف و مراقبت (جدول ۲)؛ به عبارت دیگر، صنعت غذای ارگانیک یک روش تولید است که از اولین مراحل زنجیره تولید غذا یعنی آماده‌سازی زمین کشاورزی تا زمانی که غذا به‌صورت خام و یا فرایندشده در بسته‌بندی به دست مصرف‌کننده می‌رسد را شامل می‌شود (۱۴،۱۵)؛ در نتیجه محصولات خام و تازه ارگانیک دارای عطر و طعم بهتر و ارزش غذایی بالاتری نسبت به سایر محصولات می‌باشند؛ اگرچه در برخی از موارد فرآورده‌های ارگانیک ویژگی‌های حسی مطلوبی ندارند (۱۴). با وجود آنکه محصولات ارگانیک از سهمی جزئی در بازار مواد غذایی جهان برخوردار هستند؛ اما گسترش گواهی‌ها و افزایش دردسترس‌بودن این محصولات در سوپرمارکت‌ها موجب رشد سریع‌تر این محصولات در بازار صنایع غذایی شده است (۱۶) که این رشد مداوم باعث شده است که بازار این محصولات در سال ۲۰۱۲ به ۵۱ میلیارد یورو برسد (۱۷). مصرف‌کنندگان مواد غذایی ارگانیک عمدتاً این محصولات را به‌عنوان غذای سالم، مغذی و امن می‌شناسند و مصرف این محصولات ناشی از اهمیتی است که انسان امروزی برای سلامتی و امنیت خویش و محیط زیست اطراف خود قائل می‌باشد (۱۸).

بر مبنای شاخص‌های استخراجی غذای طیب از جمله ارزش تغذیه‌ای بالا، سالم و بهداشتی‌بودن، فاقد آثار مضر بودن، هماهنگ‌بودن با ساختار بدن و غیره می‌توان بیان داشت که غذای طیب دربرگیرنده تعاریف و چهار اصل غذای ارگانیک می‌باشد.

جدول ۲: چهار اصل کشاورزی ارگانیک (۱۹)

اصول	توضیحات
اصل سلامت	کشاورزی ارگانیک باید حفظ و ارتقای سلامت خاک، گیاه، حیوان و انسان که هیچ‌یک از دیگری مجزا و مستقل نیست را افزایش دهد. این اصل خاطرنشان می‌سازد که سلامت افراد و جوامع انسانی از سلامت اکوسیستم مجزا نبوده و خاک‌های سالم، محصولات سالم و حیوانات و انسان‌های سالم را به وجود می‌آورند.
اصل اکولوژی	کشاورزی ارگانیک باید براساس سیستم‌ها و سیکل‌های اکولوژیکی، کار با آن‌ها، رقابت با آن‌ها و کمک به پایداری آن‌ها بنیان گذاشته شود.
اصل عدالت و انصاف	کشاورزی ارگانیک باید با توجه به فرصت‌ها و قابلیت‌های زندگی و محیط‌های عمومی، اطمینان از انصاف را ایجاد نمایند. انصاف به وسیله عدالت، احترام، رعایت ملاحظات تقسیمات جهان و ارتباطات بین انسانی تا وابستگی به دیگر زندگی‌های آفریده‌شده را شامل شود.
اصل مراقبت	کشاورزی ارگانیک باید به‌صورت پیشگیرانه و مسئولانه به‌منظور حمایت از سلامت و آسایش نسل‌های بعد و محیط مدیریت شود.

[Downloaded from jrh.mazums.ac.ir on 2026-11-23]

تفاوت مفهوم غذای فراسودمند و طیب

افزایش آگاهی از سلامت مصرف‌کنندگان و بیشترشدن تقاضا برای غذاهای سالم‌تر منجر به نوآوری و توسعه محصولات جدید و تولید بین‌المللی مواد غذایی شده است که یکی از این محصولات و در واقع علوم جدید، غذاهای عملگرا یا فراسودمند می‌باشند. تاکنون تعریف واحدی برای توصیف غذاهای فراسودمند ارائه نشده است؛ اما به‌طور کلی این مواد غذایی را زمانی می‌توان عملگرا دانست که یک یا چند هدف سودمند را در بدن دنبال کنند و فراتر از تغذیه مناسب باعث بهبود سلامتی و کاهش خطر ابتلا به بیماری‌ها گردند (۲۰،۲۱). در حقیقت غذاهای عملگرا، غذاهایی شبیه به غذاهای متعارف و معمولی هستند؛ اما زمانی که به‌عنوان بخشی از رژیم غذایی استفاده می‌شوند، مزایای فیزیولوژیک را از خود نشان می‌دهند و علاوه بر خواص تغذیه‌ای پایه، در کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های سخت و مزمن نیز اثرگذار می‌باشند. دانش و فناوری غذای عملگرا به مفهوم امروزی در سال ۱۹۸۰ در ژاپن مطرح شده و تا امروز توسعه پیدا کرده است. در آن زمان دولت این کشور تصمیم گرفت با اتخاذ تدابیری با ترویج تولید و مصرف برخی از غذاهای خاص، فاکتورهای مستعدکننده انواع بیماری‌ها را در میان مردم خود کنترل کند و در نتیجه از افزایش تصاعدی هزینه‌های بخش درمان جلوگیری نماید. این صنعت با افزودن و یا تغلیظ ترکیبات مفید و حذف مواد بی‌تأثیر یا مضر به محصولاتی دست یافت که بسیار سریع در کل جهان بازارهای خود را پیدا کردند (۲۱). در بررسی معنای واژه طیب (جدول ۱) به داشتن اثر مفید و سازنده برای جسم اشاره شده است که همراستا با تعریف غذای فراسودمند می‌باشد؛ در نتیجه می‌توان غذای فراسودمند را زیرمجموعه‌ای از غذای طیب در نظر گرفت.

نتیجه‌گیری

بررسی متون موجود نشان می‌دهد که اساساً "طیب" به تعبیر امروزی نمادی از پاکی، بهداشت، ایمنی، ارگانیک و سلامت‌بخشی می‌باشد؛ بنابراین لازم است غذای طیب امتیازات سایر برندهای فعال و مطرح در زمینه مواد غذایی مانند غذای حلال، غذای ارگانیک، غذای سالم و غذای فراسودمند را به‌صورت توأم داشته باشد. اجرای چنین استانداردهایی علاوه‌براین که ارزش افزوده بسیار بالایی را از نظر عرضه مواد غذایی سالم، ایمن و مرغوب برای کشور فراهم می‌نماید، در توسعه کیفیت سرمایه انسانی یعنی اصلاح باورها، اعتقادات، اندیشه‌ها و رفتارها، شکوفانمودن توانمندی‌ها، تأمین سلامت همه‌جانبه انسان و اعتلای وی به سوی خدا نقش مهمی دارد.

پیشنهادات

تحلیل عمیق‌تر گزاره‌های دینی ما را به پیش‌فرض‌های بالاتری هدایت می‌کند که استفاده از آن‌ها می‌تواند موجب شکل‌گیری یک برند غذایی برتر با عنوان "برند غذایی طیب" گردد که کیفیت آن به مراتب بالاتر از برند غذایی حلال، فراسودمند و ارگانیک می‌باشد.

حمایت مالی

این پژوهش با حمایت مالی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی مشهد به انجام رسیده است.

ملاحظات اخلاقی

در این پژوهش تمامی اصول اخلاقی مرتبط رعایت شده است.

تضاد منافع

بدین‌وسیله نویسندگان اعلام می‌نمایند که تضاد منافعی در این پژوهش وجود ندارد.

تشکر و قدردانی

مطالعه حاضر حاصل طرح تحقیقاتی مصوب با شماره ۲۵۰۹۴۰۰۲ در مؤسسه پژوهشی

[Downloaded from jrh.mazums.ac.ir on 2026-11-23]

علوم و صنایع غذایی می‌باشد. بدین‌وسیله از تمامی افرادی که پژوهشگران را در انجام این پژوهش یاری نمودند تشکر و قدردانی می‌شود.

References

1. Yousefi M, Shirafkan H. The importance and status of Ta'am (food) from the perspective of Holy Quran. Islam and Health Journal. 2014; 1(1):24-8. (Persian)
2. Vaseti SA. Bread in Islam: areview of the Islamic strategy in the bread cycle from production to consumption. 1st ed. Tehran: Institute for Strategic Studies of Islamic Sciences and Education; 2013. P. 168. (Persian)
3. Kamarulzaman Y, Veeck A, Mumuni AG, Luqmani M, Quraeshi ZA. Religion, markets and digital media seeking halal food in the US. Journal of Macromarketing. 2015; 36(4):400-11.
4. Shafie S, Othman MN. Halal Certification: an international marketing issues and challenges. Proceeding at the International IFSAM VIIIth World Congress, Penang, Malaysia; 2006. P. 28-30.
5. Mohammadi M, Farrokhi R. The Halal food standard and its ethical and jurisprudence requirements. Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology. 2013; 7(5): 571-78. (Persian)
6. Makarem Shirazi N. Practical laws of Islam. 1st ed. Tehran: The Department of International Affairs of the Website of His Eminence's Office; 2009. P. 506. (Persian)
7. Fathollah A. Halal (lawful) and Tayyib (clean) are the highest standards of food hygiene in the Quran.Islam and Health Journal. 2014; 1(2):41-50.(Persian)
8. Trienekens J, Zuurbier P. Quality and safety standards in the food industry, developments and challenges. International Journal of Production Economics. 2008; 113(1): 107-22.
9. Haghjou M, Hayati B, Mohammadrezaei R, Pishbahar E, Dashti G. Factors affecting the desire to pay the potential consumers for healthy products (Case Study: Agricultural Administration of East Azerbaijan). Journal of Agricultural Science and Sustainable Production. 2011; 21(3):105-17. (Persian)
10. Al-Zobeidi MM. The crown jewels of the bride dictionary. Beirut: House Office of Al-Hayat, Bita; 1995. P. 337.
11. Azhari MB. Language teaching. Beirut: Dar al-Hayyat al-Arabiyya; 2001. P. 29.
12. Mousa H. Disclosure in philology. Beirut: Dar al-Hayyat al-Arabiyya; 1989. P. 357.
13. Zamani S, Abbasi H. Investigation the effect of okara flour and protease enzyme on physicochemical and sensorial properties of semi-sweet biscuit. Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology. 2017; 6(3):261-79. (Persian)
14. Bourn D, Prescott J. A comparison of the nutritional value, sensory qualities, and food safety of organically and conventionally produced foods. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 2002; 42(1):1-34.
15. Woese K, Lange D, Boess C, Bögl KW. A comparison of organically and conventionally grown foods results of a review of the relevant literature. Journal of the Science of Food and Agriculture. 1997; 74(3):281-93.
16. Raynolds LT. The globalization of organic agro-food networks. World Development. 2004; 32(5):725-43.
17. Niggli U. Sustainability of organic food production: challenges and innovations. Proceedings of the Nutrition Society. 2015; 74(1):83-8.
18. Hamzaoui Essoussi L, Zahaf M. Decision making process of community organic food consumers: an exploratory study. Journal of Consumer Marketing. 2008; 25(2):95-104.
19. Padel S, Röcklinsberg H, Schmid O. The implementation of organic principles and values in the European Regulation for organic food. Food Policy. 2009; 34(3): 245-51.
20. Ibrahim UK, Salleh RM, Maqsood-ul-Haque SN. Bread towards functional food: an overview. International Journal of Food Engineering. 2015; 1(1):39-43.
21. Gibson GR, Williams CM. Functional foods. 1st ed. Reading, UK: IFIS Publishing; 2005. P 392.

[Downloaded from jrh.mazums.ac.ir on 2026-11-23]