534235 ـ هل يجوز تناول الأحماض الأمينية الحيوانية إذا كانت من لحوم محرمة؟

السؤال

هل الأحماض الأمينية ـ الكرياتين والأحماض الأمينية متفرعة السلسلة ـ المُشتقَّة من اللحوم المحرمة حلال؟

الإجابة المفصلة

الحمد لله.

أولا:

جاء في الموسوعة العربية العالمية: "الحمض الأميني

Amino acid

الحَمْض الأَميني اسم للمركَّبات العضوية التي تكوِّن جميع البروتينات في الكائنات الحية. ويُسمي العلماء الأحماض الأمينية الكتل البنائية للبروتينات. ويحتوي الحمض الأميني على الكربون، والهيدروجين، والأكسجين، والنيتروجين. وبعض الأحماض الأمينية يحتوي أيضًا على الكبريت.

وتستطيع النباتات الخضراء، وبعض الكائنات الحية المجهرية، تركيب جميع الأحماض الأمينية التي تحتاجها. ولكن الجنس البشري والحيوانات الراقية، لاتستطيع تركيب مجمل العشرين حمضًا أمينيًا التي تحتاجه أجسامها لبناء الأنسجة. وينبغي أن يتناول الراشدون ثمانية أحماض أمينية على الأقل في طعامهم، ويحتاج الأطفال إلى تسعة أحماض. وتزود الأطعمة البروتينية، مثل البيض، واللحم، ومنتجات الحليب وبعض الخضراوات الجسم بالأحماض الأمينية. ويقوم الجسم بتفتيت هذه الأطعمة إلى أحماض أمينية، ومن ثَمَّ يربط هذه الأحماض ليُركِّب بروتينات جديدة.

ويستطيع الجسم تركيب أنواع مختلفة كثيرة من البروتينات، ويمكن للبروتين الواحد أن يتألف من مئات عديدة من وحدات الحمض الأميني. ويمكن أيضًا أن يتنوع ترتيب الحمض الأميني لينتج بروتينات مختلفة. وتحدِّد هذه السلاسل من الحمض الأميني المختلف وظائف البروتينات.

ويمكن أن تتشكَّل بعض البروتينات البسيطة من أربع أنواع مختلفة من الأحماض الأمينية. وتحتوي معظم البروتينات الأكثر تعقيدًا على حوالي العشرين نوعًا. وتحتوي كل الأحماض الأمينية على مجموعة واحدة أو أكثر من ذرة نيتروجين واحدة مع

ذرتين من الهيدروجين والتي تسمَّى مجموعات أمينية، أو مجموعات الـ NH2. وتتشكَّل الأحماض الأمينية من المجموعات الأمينية ومن بعض الأحماض العضوية" انتهى.

وجاء فيها أيضا: "البروتينات. وهي مركبات أكثر تعقيدًا من الكربوهيدرات والدهنيات. يتكون البروتين من واحدة أو أكثر من السلاسل الطويلة التي تسمى عديد الببتيد. ويتكون عديد الببتيد بدوره من جزيئات صغيرة تُسمى الأحماض الأمينية. وتحتوي كل الأحماض الأمينية على الكربون والهيدروجين والنيتروجين والأكسجين. ويحتوي بعضها ـ أيضًا ـ على الكبريت. وهناك 20 نوعًا من الأحماض الأمينية في البروتينات. وكل جزيء من البروتين قد يحتوي على ما يقرب من 50 إلى ما يزيد على1,000حمض أميني.

والبروتينات أكثر المركبات الكبيرة في الخلايا الحية. والأنواع الكثيرة من الأحماض الأمينية، وعددها الكبير في كل جزيء بروتيني، تجعل من السهولة وجود بروتينات متنوعة. وكل ترتيب من الأحماض الأمينية له خصائص كيميائية مختلفة، ووظائف مختلفة، وبذلك تستطيع البروتينات أن تؤدي أوسع مجال من الوظائف" انتهى.

وينظر للتعرف على أنواع الأحماض الأمينية التي يحتاجها الجسم.

ثانيا:

يتم تصنيع الأحماض الأمينية عن طريق التخمير، والتفاعل الإنزيمي، وتحطيم البروتينات أو ما يعرف بطريقة الاستخراج.

وينظر هذا الرابط.

ثالثا:

يجوز استخراج هذه الأحماض من حيوانات مباحة الأكل، مذكاة ذكاة شرعية.

ولا يجوز استخراجها من لحوم محرمة.

جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي : " يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة، ومن الحيوانات المباحة، المذكَّاة تذكية شرعية.

ولا يجوز استخراجه من محرم : كجلد الخنزير وعظامه، وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة." انتهى من " قرارات المجمع الفقهي الإسلامي " للرابطة (ص: 85).

رابعا:

إذا وجدت منتجات من هذه الأحماض الأمينية المأخوذة من الحيوان، ففيها تفصيل:

فإن عُلِم أنها من حيوان مذكى ذكاة شرعية، فهي طاهرة مأكولة.

وإن أخذت من ميتة أو من حيوان لم يذكَّ ذكاة شرعية، فهي نجسة يحرم تناولها؛ لأنه جزء من الميتة، إلا إذا عولجت وأضيف إليه مواد فاستحالت إلى مادة أخرى تختلف عن العين النجسة التي تم استخراجها منها في الصفات والخصائص، فلا حرج حينئذ في تناولها؛ لأن الاستحالة مطهرة مبيحة على الراجح.

وأما إذا لم تتحول تحولاً كاملاً، بل بقيت محافظة على شيءٍ من صفات وخصائص العين النجسة التي أُخذت منها، فلا يجوز تناولها، لأنه جزء من العين النجسة.

وقد ذكرنا اختلاف الباحثين فيما يتعلق بمادة الجيلاتين ـ والكلام ينطبق أيضا على الأحماض الأمينية ـ هل تتم بشأنه استحالة كاملة، أم استحالة جزئية فيظل الجيلاتين محافظاً على خصائص العين النجسة التي أخذ منها؟

واستظهرنا القول بتحريم تناوله، وذكرنا أدلة ذلك، فانظر جواب السؤال رقم: (219137).

وقد جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي بجدة: "لا يحل للمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية. وفي الخمائر والجيلاتين المتخذة من النباتات والحيوانات المذكاة شرعاً غُنية عن ذلك " انتهى من " قرارت مجمع الفقه الإسلامي " (ص 90) .

وعليه؛ فإذا لم يتبين لك أن الأحماض الأمينية الحيوانية **قد استحالت استحالة كاملة**، إلى مادة أخرى، مخالفة في الصفات لما أُخذت منه، وكانت مأخوذة من ميتة، أو من حيوانات لم تُذكَّ الذكاةَ الشرعية: فإنه لا يجوز تناولها، ولا بيعها؛ لأنه جزء من الميتة.

وقد روى البخاري (2236)، ومسلم (1581) عَنْ جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا أَنَّهُ سَمِعَ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ عَامَ الْفَتْحِ وَهُوَ بِمَكَّةَ: إِنَّ اللَّهَ وَرَسُولَهُ حَرَّمَ بَيْعَ الْخَمْرِ وَالْمَيْتَةِ وَالْخِنْزِيرِ وَالْأَصْنَامِ.

ويمكن الاستغناء عن ذلك بالأحماض الأمينية النباتية.

والله أعلم.