

326337 - حكم استعمال محسن الخبز المشتمل على مادة E300

السؤال

ما حكم استعمال محسن الخبز الذي يقوم بتحسين شكل وقوام وطعم العجين في المخبوزات عامةً، علماً إنَّ المنتج الذي أشتريته معتمد من قبل الاتحاد الأوروبي مختوم عليها شهادة الأيزو (ISO)، لكنَّ الإشكال في ذلك أنها تحتوي من ضمن مكوناتها على مادة أي ٣٠٠، وهي اختصاراً لحمض الأسكوربيك، تصنف ضمن مضادات الأكسدة، خاصة شديدة التفاعل، وتعمل بأنزيمات، ومواد مستحلبة، وفيتامينات، وأخشى أنها تسبب ضرراً على الإنسان؛ للشك في سلامة استعمالها على الاستهلاك الآدمي، فهل ترون بجواز استعمالها، أم الأحوط تركها؟ وإذا قمت بتركها، والمنتج قد أشتريته بسعر مكلف قليلاً، ومازلت لم أستعمله، فهل أئنم إذا قمت برمييه أم لا؟ مع ملاحظة أنا لست مختصاً في مجال الأغذية، وليس لدي الخبرة عن تلك المادة، ولذلك ليس لدي المعلومات الكافية حول هذه المادة .

الإجابة المفصلة

الحمد لله.

لا حرج في استعمال محسن الخبز المذكور؛ لأن الأصل الإباحة وعدم الضرر، وقد تقوى هذا الأصل الأخير بأن المحسن معتمد من قبل الاتحاد الأوروبي، فيغلب على الظن انتفاء الضرر من تناوله، أو ضعفه؛ لعناية القوم بصحتهم وأغذيتهم. وحمض الأسكوربيك أو فيتامين ج أو C ضروري لصحة الإنسان.

وفي الموسوعة العربية العالمية: "فيتامين ج أو حمض الأسكوربيك ضروري للمحافظة على الأربطة والأوتار وغيرها من الأنسجة المساندة. ويوجد هذا الفيتامين في الفاكهة وخاصة في البرتقال والليمون وكذلك في البطاطس" انتهى.

" E300 ، حمض الاسكوربيك ، اسكوربات الصوديوم ، اسكوربات الكالسيوم ، الاسكوربات و اسكوربيل بالميتيت ، L-Ascorbique

كلها اسماء ولو اختلفت ولكن يبقى المضمون واحدا وهو فيتامين C.

حمض الاسكوربيك هو حمض سكري ضعيف، يشبه من الناحية الهيكلية الجلوكوز رمزه الكيميائي : C6H8O6 . تم اكتشافه في عام 1912 و عزله في عام 1928 ، و تم تصنيعه أول مرة في عام 1933 و هو من الفيتامينات الذائبة في الماء، ويعد هاما للحفاظ على الفيتامينات الأخرى الذائبة في الدهن، حيث إنه يعمل كمضاد للأكسدة، وأيضا لا يستطيع الجسم تخليقه، ولذلك

وجب علينا أن نحصل عليه من الخارج وبكميات كافية...

فيتامين C يعمل كمضاد أكسدة وبالتالي يساهم في القضاء على الشقوق الحرة (free radicals) وتدخل الشقوق الحرة في تفاعلات أكسدة سريعة، مع مكونات الغذاء، أو مكونات خلايا الكائن الحي، لتنتج مركبات غير طبيعية، تكون مسئولة عن تحفيز الخلايا السرطانية في جسم الكائن الحي.

- ليس هاما فقط لحيوية الجسم، بل إنه هام جدا لعمل المناعة، ومقاومتها للأمراض وسرعة الاستشفاء .

- يقلل فرص الإصابة بالسرطان، لأنه يعزز من عمل المناعة، ومقاومتها لمختلف الأمراض وأيضا لأنه يعمل كمضاد أكسدة في الجسم.

- يساعد على التئام الجروح سريعا.

- هام للناقلات العصبية وأساسي لتكوين الجليكوجين في الدم وبالتالي هام لحيوية البشرة والجلد.

- يقلل من فرص الإصابة بأمراض القلب وتصلب الشرايين.

- أيضا هام للحفاظ على سلامة الهيكل العظمي والأسنان.

- يساعد على حفظ ضغط الدم في مستواه الطبيعي" نقلا عن:

[/https://ar-ar.facebook.com/foodscienceteam/posts/586060768399400](https://ar-ar.facebook.com/foodscienceteam/posts/586060768399400)

ولا داعي للتخوف من وجود المركب E في الطعام، مهما كان نوعه وطريقة تصنيعه.

جاء في "فتاوى المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث" (فتوى رقم/34):

" يكتب ضمن محتويات بعض المأكولات حرف " إي " (E) باللغة الانجليزية ، مضافا إليها رقم ، وقيل : هذا يعني أنها تحتوي على مواد مصنعة من دهن أو عظم الخنزير .

فلو ثبت هذا الأمر ، فما هو الحكم الشرعي في تلك المأكولات ؟

الجواب :

هذه المواد المشار إليها بحرف (إي) مضافا إليها رقم ، هي مركبات إضافية يزيد عددها على (350 مركبا)، وهي إما أن تكون من : الحافظات ، أو الملونات ، أو المحسنات ، أو المحليات ، أو غير ذلك .

وتنقسم بحسب المنشأ إلى أربع فئات :

الفئة الأولى : مركبات ذات منشأ كيميائي صُنعي .

الفئة الثانية : مركبات ذات منشأ نباتي .

الفئة الثالثة : مركبات ذات منشأ حيواني .

الفئة الرابعة : مركبات تستعمل منحلّة في مادة (الكحول).

والحكم فيها : أنها لا تؤثر على حل الطعام أو الشراب ، وذلك لما يأتي :

أما الفئة الأولى والثانية : فلأنها من أصل مباح ، ولا ضرر باستعمالها .

وأما الفئة الثالثة : فإنها لا تبقى على أصلها الحيواني ، وإنما تطرأ عليها استحالة كيميائية تُغيّر طبيعتها تغييراً تاماً ، بحيث تتحول إلى مادة جديدة طاهرة ، وهذا التغيير مؤثر على الحكم الشرعي في تلك المواد ، فإنها لو كانت عينها محرمة أو نجسة ، فالاستحالة إلى مادة جديدة يجعل لها حكماً جديداً ، كالخمر إذا تحولت خلا، فإنها تكون طيبة طاهرة ، وتخرج بذلك التحول عن حكم الخمر .

وأما الفئة الرابعة: فإنها تكون غالباً في المواد الملونة ، وعادة يستخدم من محلولها كمية ضئيلة جداً، تكون مستهلكة في المادة الناتجة النهائية ، وهذا معفو عنه .

إذن فما كان من الأطعمة أو الأشرية يتضمن في تركيبه شيئاً من هذه المواد ، فهو باق على الإباحة الأصلية ، ولا حرج على المسلم في تناوله .

وديننا يسر ، وقد نهانا عن التكلف ، والبحث والتنقيب عن مثل ذلك ليس مما أمرنا به الله تعالى ولا رسوله " انتهى .

نقلا عن "فقه النوازل" للدكتور محمد الجيزاني (263/4-267).

وينظر: جواب السؤال رقم: (248124)، ورقم : (114129) .

والله أعلم.