

Conceptual Explanation of the Food Production Cycle Based on Tayyib Food Indices in the Holy Quran

Hussain Zamani¹ , Sara Naji-Tabasi^{2*} , Hossein Afkhami-Rouhani³ , Seyed Mostafa Ahmadzadeh⁴ ,
Mostafa Shahidi-Noghabi⁵ 

1- Department of Food Machineries, Research Institute of Food Science and Technology (RIFST), Mashhad, Iran.

2- Department of Food Nanotechnology, Research Institute of Food Science and Technology (RIFST), Mashhad, Iran.

3- Research Center for Islamic Studies in the Humanities, Ferdowsi University, Mashhad, Iran.

4- Department of Quran and Social Studies, Institute of Islamic Sciences and Culture, Mashhad, Iran.

5- Department of Food Chemistry, Research Institute of Food Science and Technology (RIFST), Mashhad, Iran.

*Correspondence should be addressed to Ms. Sara Naji-Tabasi; Email: s.najitabasi@rifst.ac.ir

Article Info

Received: May 19, 2018

Received in revised form:

Jun 24, 2018

Accepted: Aug 21, 2019

Available Online: Jun 21, 2020

Keywords:

Nutrition Cycle

Qualitative Standardization

Tayyib Semantics

Tayyib Food Indicators

Abstract

Background and Objective: Developing civilization processes and systems based on the Qur'anic principles is one of the major issues in the field of epistemics and management in the Islamic community. Nutrition is one of the most vital processes in life and, based on Islamic principles, it plays a key role in securing the religion and world for human. From the perspective of Islamic ideology, nutrition affects the body, thought and faith of humans, although foods do not have the same appearance. God has set the highest standard of quality for human food.

Methods: This is an qualitative content analysis study based on Quranic verses relying on the interpretations as an ignored aspect of nutrition. To analyze the word Tayyib, first, its meaning was investigated in lexicographers' studies, and from the sum of their opinions, we came to a comprehensive and obstructive meaning. In order to achieve the standard of Tayyib food, the word Tayyib was analyzed in the Holy Qur'an and semantically examined. Using semantic network design, its semantic core was extracted and, based on it, the indicators of Tayyib food were determined. The authors declared no conflict of interest.

Results: Tayyib food is a pure and developmental food that is perfectly in harmony with the body. Also, it is pleasing, clean, tasty and in good condition, and has a beneficial effect. Furthermore, it is non-harmful to the soul and body. Halal food, on the other hand, is anything that is not forbidden and Tayyib is used to mean something which is in harmony with human spirit as against Khabith, which human spirit hates. Conceptually, Tayyib food refers to good, useful, healthy, non-harmful, halal, clean food that is in harmony with human spirit and without any contamination within or in appearance. It refers to a food with complete nutritional values.

Conclusion: Tayyib food indices are used as the main elements of a comprehensive and process standard for the entire food cycle from production to consumption. It is considered as a quality standard for optimizing food processes.



 <https://doi.org/10.22037/jrrh.v6i2.21463>

Please cite this article as: Zamani H, Naji-Tabasi S, Afkhami-Rouhani H, Ahmadzadeh SM, Shahidi-Noghabi M. Conceptual Explanation of the Food Production Cycle Based on Tayyib Food Indices in the Holy Quran. Journal of Pizhūhish dar dīn va salāmat. 2020;6(2):165-179. <https://doi.org/10.22037/jrrh.v6i2.21463>

Summary

Background and Objective

Food is one of the most important issues in human life and have always been scientists' focus of attention. In the heavenly religions, the need for an appropriate nutritional plan for man has always been mentioned (1). The Qur'an is the most comprehensive resource, from which modern management sciences can be extracted to base this nutritional plan on Quranic concepts. One of these systems is the health system, which, given its role in creating and maintaining the physical and mental health of individuals in the community, requires management based on Islamic and Qur'anic principles to achieve this transcendent goal (2). Health, as addressed in the Qur'an and the hadith, is all-encompassing, meaning that it has taken into account all aspects of health, including mental, physical, social, and spiritual health (3).

Implementation of the Islamic law in food production and processing was the impetus for the Halal food brand (4). The Halal brand is the result of converting the minimum religious standards into products and food standards such that halal food makes up a significant portion of the global food trade today (5). At higher degrees of quality, there is the concept of Tayyib food, which the Holy Qur'an has addressed in various verses. This study seeks to present a correct and reliable concept of Tayyib food, with a Qur'anic approach, without addressing the practical and operational aspects. This is a qualitative study that attempted to provide a scientific analysis of the Qur'anic view of the importance of food hygiene and food safety by examining scientific literature and Islamic sources.

Methods

This is an analytical study based on the verses of the Holy Quran and interpretations that address the neglected aspects of nutrition. In the beginning, the word 'Tayyib' was searched in the Holy Quran and analyzed by reference to the verses. For analyzing the word 'Tayyeb', first its lexical meaning was examined the lexocologists' works and a comprehensive meaning was obtained based on their views. Then, by examining and analyzing its use in the Quran, the meanings intended by the Quran were also focused upon to pave the way for achieving a comprehensive meaning of the word. The most important component in the analysis of the meaning of the word is the selection of the

paradigm of lexical analysis; in the present study, the theory of rhetorics for the spirit of meaning was used. An attempt was made to identify the generic meaning of the word Tayyib as the main infrastructure of the Tayyib food brand to derive adaptable indicators for it in the field of food, nutrition and food technology.

Results

An investigation of the uses of the words Tayyib and Khabith for various subjects showed that they can be a trait of speech, deeds, thoughts, attitudes, rituals, marriage, friends, objects, places, etc. (6). Depending on what subject the adjective Tayyeb is used in, a particular meaning can be obtained; being free from filth, being halal, pleasure, gentleness, bliss, health, completeness, integrity, usefulness, being on the right path, being the best and having a moderate life are some of the meanings that this trait can be applied for in a variety of subjects. By using Tayyib for food, a set of characteristics emerge that are considered as the attributes of Tayyib food; these traits can be classified based on their relevance to human soul, other objects, other foods, its effect on the body and the soul.

- In relation to the human soul: delectable and hearty, delicious and without physical and mental harms.
- In relation to other objects: clean in appearance, with clean intrinsic attributes.
- In relation to other foods: Halal, Healthy, Perfect, Superior and Good.
- Effect: Full nutritional value, expanding the spirit, the cause of cleanness of the body and soul.

It can be generally stated that Tayyib food is a pure and developmental food, which is perfectly tuned the body's structure; therefore, according to its taste, nature, being enjoyment, having beneficial and productive effects on the body and soul and no harmful and destructive effect are among the characteristics of Tayyib food.

Conclusion

According to the indicators of "Tayyib" extracted from the Quran, it is mandatory to observe the halal and Tayyib standards as a rule and guide in all areas related to the food production cycle, including production, processing, distribution, supply and consumption. It is a new and high standard that covers the whole process of a food production cycle. Although the words 'halal' and 'Tayyib' are often mentioned together, they are different; halal is something that is not forbidden,

and Tayyib refers to pure things that are in harmony with the healthy human nature, as against Khabith (7). Tayyib food is in a higher level of quality in comparison with halal food and it is derived from religious principles in addition to meeting the standards related to halal food.

Acknowledgements

The authors would like to thank all those who contributed to this research.

Funding

This research was conducted with the financial support of Research Institute of Food Science and Industry.

Conflict of interest

The authors declared no conflict of interest.

Author's contributions

Project executor: first author; Implementation of Intervention: third and fourth author; Data Collection and writing the article draft: second and fifth authors.

References

1. Olyanasab SZ, Hazeri-Geqeh AH, Rameparvar A. In Search of Spiritual Factors Contributing to Longevity in the Quran. *J Res Relig & Health*. 2017;3(2):102-14.
2. Mouseli L, Mastaneh Z. Management Miracles of Quran with Approach to Health System. *Journal of Research on Religion & Health*. 2016;1(1):48-54.
3. Esmaili M, Fani M, Karamkhani M. The Conceptual Framework of Spiritual Health in Islamic Resources (the Quran and Nahjul-Balagha). *Journal of Research on Religion & Health*. 2017;3(1):91-101.
4. Mohammadi M, Farrokhi R. The Halal food standard and its ethical and jurisprudence requirements. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2013;7(5).
5. Kamarulzaman Y, Veeck A, Mumuni AG, Luqmani M, Quraeshi ZA. Religion, markets, and digital media: Seeking halal food in the US. *Journal of Macromarketing*. 2016;36(4):400-11.
6. Nemat H. Spleen Examination and its Harmful Effects on Human Consumption. The First Conference "Halal Meat-Clean Life"; Tehran2007.
7. Goli M, Shahriary V. Enjoying some of the teachings of Islam in the field of healthy nutrition. *Journal of Medicine and Cultivation* 2016;24(4):69-80.

الشرح المفهومي للسلسلة الغذائية طبقاً لمعايير الغذاء الطيب في القرآن الكريم

حسين زماني^١، سارا ناجي طيسي^٢، حسين أفخمي روحاني^٣، السيد مصطفی أحمدزادة^٤، مصطفی شهیدی نوقابی^٥

- ١- مجموعة مشروع آلات المواد الغذائية الصناعية، المؤسسة التحقيقية للعلوم والصناعات الغذائية، مشهد، إيران.
 - ٢- مجموعة النانو التطويرية للمواد الغذائية، المؤسسة التحقيقية للعلوم والصناعات الغذائية، مشهد، إيران.
 - ٣- معهد الدراسات الإسلامية في العلوم الإسلامية، جامعة فردوسي، مشهد، إيران.
 - ٤- مجموعة القرآن والدراسات الاجتماعية، المعهد العالي للعلوم والثقافة الإسلامية، مشهد، إيران.
 - ٥- مجموعة كيمياء المواد الغذائية، المؤسسة التحقيقية للعلوم والصناعات الغذائية، مشهد، إيران.
- * المراسلات الموجهة إلى السيدة سارا ناجي طيسي؛ البريد الإلكتروني: s.najitabasi@rifst.ac.ir

الملخص

خلفية البحث وأهدافه: إن تقدم الأنظمة والبرامج الحضارية القائمة على أساس المباني القرآنية يعتبر أحد المسائل الأصلية للمجالات المعرفية والإدارية في المجتمع الإسلامي. فالتغذية تعتبر من أهم أبعاد الحياة، وطبقاً للمباني الإسلامية فإن لها دوراً أساسياً في تأمين السعادة الدينية والدنيوية للإنسان، فالتغذية من وجهة نظر الرؤية الكونية الإسلامية أثمرها على جسم الإنسان وفكره وإيمانه. ومن هنا، فإن الهدف من هذه الدراسة تقديم شرح مفهومي للسلسلة الغذائية طبقاً لمعايير الغذاء الطيب في القرآن الكريم.

منهجية البحث: تُصنف هذه الدراسة تحت النوع تحليل محتوى نوعي، حيث تتعرض لأحد الجوانب المغفولة للتغذية، وذلك استناداً إلى آيات القرآن الكريم، واعتماداً على التفاسير. ومن أجل تحليل مصطلح الطيب فقد تم البحث ابتداءً عن معناه اللغوي في كتب اللغويين، وتم الوصول من مجموع آرائهم إلى معنى جامع ومانع له. ومن ثم وبغرض الوصول إلى معايير الغذاء الطيب فقد تم القيام بدراسة وتحليل مفهومي لهذا المصطلح على ضوء القرآن الكريم، وتم استخراج المعنى الجوهرية له من خلال رسم شبكة مفهومية، وتم استخراج معايير الغذاء الطيب على أساس ذلك. ولم يظهر لمؤلفي المقالة أي تقرير عن تضاد للمصالح.

الكشوفات: إن الغذاء الطيب هو غذاء طاهر ومكُون له ملائمة تامة مع بنية البدن، وهو لذيق، ومتوافق مع الذائقة، ويطابق الطبع، وله أثر مفيد ونافع للجسم والروح، وليس مضرراً ولا مخزباً. ويطلق الحلال على الشيء غير الممنوع، والطيب على الأشياء النظيفة الموافقة للطبع السليم الإنساني. والنقطة المقابلة لذلك هي الخبيث وهو ما ينفر منه الطبع الإنساني. ومن جهة مفهومية فإن الغذاء الطيب هو الغذاء الحسن والمفيد والسالم الذي لا ضرر فيه والحلال والطاهر والمتلائم مع المزاج والخالي من التلوث الظاهري والباطني، والغذاء ذو القيمة الغذائية الكاملة.

الاستنتاج: إن معايير الغذاء الطيب هي العناصر الأساسية للمعايير الشاملة وهي عملية تعالج كل الحلقات المتسلسلة للمواد الغذائية من الإنتاج إلى الاستهلاك. فهي معايير بمستوى كيميائي أعلى من أجل تحسين العمليات الغذائية.

معلومات المادة

الوصول: ٣ رمضان ١٤٣٩
وصول النص النهائي: ١٠ شوال ١٤٣٩
القبول: ٩ ذى الحجة ١٤٣٩
النشر الإلكتروني: ٢٩ شوال ١٤٤١

الكلمات الرئيسية:

تعريف الطيب
السلسلة الغذائية
معايير الغذاء الطيب
المعايير الكيفية

يتم استناد المقالة على الترتيب التالي:

Zamani H, Naji-Tabasi S, Afkhani-Rouhani H, Ahmadzadeh SM, Shahidi-Noghabi M. Conceptual Explanation of the Food Production Cycle Based on Tayyib Food Indices in the Holy Quran. Journal of Pizhūhish dar dīn va salāmat. 2020;6(2):165-179. <https://doi.org/10.22037/jrrh.v6i2.21463>

تبیین مفهومی زنجیره غذایی بر اساس شاخص‌های غذای طیب در قرآن کریم

حسین زمانی^۱، سارا ناجی طبسی^{۲*}، حسین افخمی روحانی^۳، سید مصطفی احمدزاده^۴، مصطفی شهیدی نوقابی^۵

- ۱- گروه طراحی ماشین‌آلات مواد غذایی، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران.
 - ۲- گروه نانوفناوری مواد غذایی، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران.
 - ۳- پژوهشکده مطالعات اسلامی در علوم انسانی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.
 - ۴- گروه قرآن و مطالعات اجتماعی، پژوهشگاه علوم و فرهنگ اسلامی، مشهد، ایران.
 - ۵- گروه شیمی مواد غذایی، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران.
- *مکاتبات خطاب به خانم سارا ناجی طبسی؛ رایانامه: s.najitabasi@rifst.ac.ir

اطلاعات مقاله

دریافت: ۲۹ اردیبهشت ۱۳۹۷
 دریافت متن نهایی: ۳ تیر ۱۳۹۷
 پذیرش: ۳ مرداد ۱۳۹۷
 نشر الکترونیکی: ۱ تیر ۱۳۹۹

چکیده

سابقه و هدف: طراحی فرایندها و نظام‌های تمدنی بر اساس مبانی قرآنی یکی از مسائل اصلی حوزه‌های معرفتی و مدیریتی در جامعه اسلامی است. تغذیه از حیاتی‌ترین فرایندهای زندگی است و بر اساس مبانی اسلامی در تأمین سعادت دین و دنیای انسان نقش کلیدی دارد. از دیدگاه جهان‌بینی اسلامی، تغذیه بر جسم، فکر و ایمان انسان اثر می‌گذارد. از این رو، هدف این پژوهش تبیین مفهومی زنجیره غذایی بر اساس شاخص‌های غذای طیب در قرآن کریم بود.

روش کار: این پژوهش از نوع تحلیل محتوای کیفی است که در آن به استناد آیات قرآن کریم و با تکیه بر تفاسیر به یکی از جنبه‌های مغفول تغذیه پرداخته شده است. برای تحلیل واژه طیب، نخست معنای لغوی آن در آثار لغت‌شناسان بررسی شد و از مجموع آرای آنان معنایی جامع و مانع به دست آمد. برای دستیابی به استاندارد غذای طیب، این واژه در قرآن کریم تحلیل و بررسی معناشناختی شد و از طریق ترسیم شبکه معنایی، هسته معنایی آن استخراج و بر پایه آن، شاخص‌های غذای طیب استخراج شد. مؤلفان مقاله هیچ‌گونه تضاد منافی گزارش نکرده‌اند.

یافته‌ها: غذای طیب غذایی پاک و تکوینی است که با ساختار بدن هماهنگی کامل دارد و لذت‌بخش، مطابق با ذائقه، مطبوع، دارای اثر مفید و سازنده برای جسم و روح و غیرمضر و غیرمخرب است. حلال چیزی است که ممنوعیتی نداشته باشد و طیب به چیزهای پاکیزه گفته می‌شود که موافق طبع سالم انسانی است، نقطه مقابل خبیث که طبع آدمی از آن تنفر دارد. از نظر مفهومی، غذای طیب غذای حسن، مفید، سالم و بدون ضرر، حلال، پاک، متناسب با مزاج، بدون آلودگی ظاهری و باطنی و غذای با ارزش غذایی کامل است.

نتیجه‌گیری: شاخص‌های غذای طیب عناصر اصلی استاندارد جامع و فرایندی برای کل زنجیره تولید تا مصرف مواد غذایی است که استاندارد با کیفیت برتر برای بهینه‌سازی فرایندهای غذایی محسوب می‌شود.

واژگان کلیدی:

استانداردسازی کیفی
 زنجیره تغذیه
 شاخص‌های غذای طیب
 معناشناسی طیب

استناد مقاله به این صورت است:

Zamani H, Naji-Tabasi S, Afkhami-Rouhani H, Ahmadzadeh SM, Shahidi-Noghabi M. Conceptual Explanation of the Food Production Cycle Based on Tayyib Food Indices in the Holy Quran. Journal of Pizhūhish dar dīn va salāmat. 2020;6(2):165-179. <https://doi.org/10.22037/jrrh.v6i2.21463>

مقدمه

اصولی^۳ در مزارع کشاورزی و حیوانی و صنایع تبدیلی مربوط به آن، میزان ورود آلاینده‌های میکروبی و شیمیایی را در مواد غذایی به حداقل و ایمنی محصولات را به حداکثر برسانند.

قرآن جامع‌ترین منبعی است که می‌توان از آن به شیوه‌ای روشمند، علوم روز مدیریت را استخراج و مدیریت جامعه اسلامی، سازمان‌ها و نظام‌های آن را بر پایه مفاهیم قرآنی بنا کرد و پیش برد. یکی از این نظام‌ها، نظام سلامت است که با توجه به نقش آن در ایجاد و حفظ سلامت جسمی و روانی افراد جامعه، مدیریتی مبتنی بر اصول اسلامی و قرآنی را برای دستیابی به این هدف متعالی می‌طلبد (۴). سلامتی که در قرآن و حدیث بدان پرداخته شده، سلامتی همه‌جانبه است؛ به این معنی که به همه بُعدهای سلامت از جمله سلامت روانی، جسمی، اجتماعی و معنوی توجه کرده است. متون دینی اسلامی انسان را به سلامت جسم دعوت می‌کند و آموزه‌هایی برای تحقق سلامت جسم؛ و دستورهای درباره خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها دارد (۵). همچنین در منابع اسلامی گزاره‌های بسیاری در زمینه فناوری غذایی وجود دارد که مبنای قرار دادن آنها در طراحی فرایندها و نظام‌های غذایی می‌تواند شکل‌دهنده استاندارد و نشانی (برند^۴) برتر در مقیاس ملی و بین‌المللی باشد.

بر اساس آموزه‌های اسلامی، رعایت بایدها و نبایدهای دین در حوزه تغذیه آثار گسترده‌ای در شئون فردی و اجتماعی دارد و منجر به تعالی اخلاقی و رفتاری فرد و جامعه می‌شود (۶، ۷). در آیات متعدد قرآن کریم به اهمیت و برنامه‌ریزی درباره غذا اشاره شده است؛ از جمله آیه ۲۴ سوره عبس «فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانَ إِلَىٰ طَعَامِهِ» که می‌گوید: پس انسان باید به خوراکش با تأمل بنگرد (۸). علاوه بر این، آیه ۱۴۲ سوره انعام «كُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ» (۹) نیز راهبرد کلان برنامه‌های غذایی را ترسیم می‌نماید و می‌گوید: «از روزی خدا استفاده کنید و از گام‌های شیطان پیروی نکنید چراکه او دشمن آشکار شماست». این آیه به ضرورت حرکت بر اساس سیاست‌گذاری و خط‌مشی تعیین‌شده خداوند در امر بهره‌برداری از غذاها تصریح دارد. یعنی در تعیین الگوی مصرف غذایی نباید فقط تمایلات، سلیقه‌ها و ذائقه‌ها مبنای تصمیم‌گیری باشد و باید الگوی مصرف بر اساس سیاست‌گذاری دین تعریف شود (۷).

غذا از مهم‌ترین مسائل در حیات انسان و در طول زندگی بشری است که همواره حکما، پزشکان و دانشمندان علوم مختلف به آن توجه کرده‌اند. موضوعاتی چون استانداردسازی مواد غذایی همواره از مسائل حائز اهمیت در سطح بین‌المللی است. در ادیان آسمانی نیز همواره به ضرورت دستیابی به نوعی برنامه تغذیه‌ای مناسب برای انسان اشاره شده است؛ زیرا تغذیه از نظر مؤلفه شرعی به عنوان مقوله‌های کیفی در استانداردهای ملی فراورده‌های غذایی، علاوه بر تأمین منافع شرعی، ملی و اقتصادی، به گسترش فرهنگ و اخلاق غذای پاک در سطح بین‌المللی منجر می‌شود.

با وجود پیشرفت‌های چشمگیر در علم و تکنولوژی، روزبه‌روز اضطراب، افسردگی و ناآرامی بیش‌ازپیش بر جوامع چیره شده است و سلامت معنوی و جسمی انسان را به خطر می‌اندازد. از این‌رو، اهمیت پرداختن به زوایای گوناگون سلامت مادی و معنوی، بیشتر احساس می‌شود (۱). لزوم تبیین استاندارد غذایی به نقش مؤثر سلامت و ایمنی مواد غذایی در سلامت و تندرستی انسان مربوط می‌شود که امروزه با توجه به رشد جمعیت و کمبود منابع غذایی و بحران‌های حاصل از استفاده مواد شیمیایی در تولید محصولات غذایی و همچنین تغییر سبک زندگی اهمیت بیشتری یافته است (۲). از سوی دیگر به‌منظور دستیابی به گسترش تجارت، رشد اقتصادی و توسعه محصولات، وجود استاندارد برای اطمینان در تعاملات جهانی امری ضروری است. در واقع استاندارد، زبان فراملی مشترکی را برای تجارت و کمک به برقراری ارتباط دانش، تکنولوژی و عملکرد تجاری بین مؤسسات داخل و خارج از کشور فراهم می‌کند (۳)؛ در نتیجه استانداردهای محصولات غذایی باید به‌صورتی باشد که با ارزیابی بروز خطا و تعیین نقاط بحرانی و ایجاد نظام کنترل، در فرایند مواد غذایی از تهیه مواد اولیه تا مصرف توسط مشتری، از افت سطح کیفیت محصول به نحو برنامه‌ریزی‌شده جلوگیری نماید و با در نظر گرفتن تمامی ضروریات و نیازهای بدن انسان تنظیم شده باشد (۴). امروزه در دنیا توانسته‌اند تاحدی با استفاده از نظام‌های تضمین ایمنی و کیفی مختلف چون تحلیل مخاطرات و نقاط کنترل بحرانی^۱، استانداردهای بین‌المللی^۲ و

³ Good Manufacturing Practice (GMP)

⁴ brand

¹ Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

² International Organization for Standardization (ISO)

است. قدرت اقتصادی فرآورده‌های حلال با ایجاد فرصت‌های شغلی برای مسلمانان، توانسته است بازارهای نوینی را ایجاد کند (۱۷). نشان حلال حاصل تبدیل معیارهای حداقلی دین در زمینه مواد غذایی به محصول و استانداردهای غذایی است؛ که امروزه غذاهای حلال سهم زیادی از تجارت جهانی مواد غذایی را به خود اختصاص داده است. مسلمانان مصرف‌کننده حدود ۱۷/۷۶ درصد از غذای جهان هستند. با وجود آمارهای موجود که حاکی از نقش گسترده معتقدان به اسلام در مصرف مواد غذایی است (۱۳)؛ بر اساس گزارش انجمن جهانی غذای حلال، سالیانه ۵۶۰ میلیارد دلار مواد غذایی حلال در سطح جهان تجارت می‌شود که معادل ۱۲ درصد کل تجارت جهانی محصولات غذایی بر پایه کشاورزی است (۱۸).

در درجات بالاتر کیفیت، مفهوم غذای طیب وجود دارد که قرآن کریم در آیات گوناگونی بدان پرداخته است؛ با وجود این، به این مفهوم کمتر توجه شده و هنوز وارد فضای زندگی بشر نشده است. از این رو، لازم است ضمن معرفی تعریف مناسب، ابعاد و شاخص‌های مبتنی بر آن، شاخص‌های غذای طیب به عنوان استاندارد کیفیت محصولات تدوین شود تا زمینه کاربرد آن در طراحی فرایندها و نظام‌های غذایی و به‌طور کلی زندگی بشری فراهم آید. مسئله مهم دستیابی به روش معتبر برای استخراج راهبردهای لازم جهت مدیریت نظام‌ها از گزاره‌های دینی است. پژوهشگران در این پژوهش بدون پرداختن به مباحث کاربردی و عملیاتی غذای طیب، از طریق توجه به مفهوم طیب با رویکرد قرآنی، در صدد معرفی مفهومی صحیح و اتکاپذیر از غذای طیب بودند و سعی نمودند با بررسی متون علمی و منابع اسلامی، تحلیلی علمی از دیدگاه قرآن درباره اهمیت بهداشت و ایمنی مواد غذایی ارائه دهند.

روش کار

این پژوهش، مطالعه‌ای کیفی از نوع تحلیل محتوا است. روش تحلیل محتوای کیفی، روشی برای تفسیر ذهنی محتوای داده‌های متنی از طریق فرایند طبقه‌بندی نظام‌مند کدها، شناسایی مضامین و الگوها است. هدف آن، فراهم آوردن شناخت، بینشی نو و تصویری از واقعیت است. پژوهشگر قصد داشت به لایه‌های پنهانی متن راه پیدا کند و به مفهوم واقعی پیام دست یابد و بر اساس متن، خطوط فکری پدیدآورنده پیام را شناسایی کند و اهداف، ارزش‌ها، فرهنگ و تمایلات متن را بکاود و زمینه را برای فهم دقیق تری از متن فراهم سازد. در

امام رضا (ع) فرمودند: «بدان که نیرو و توان و روح و روان، تابع مزاج بدن‌ها است...؛ به هر اندازه که مزاج و جسم او سالم باشد، روح او نیز سالم و کامل‌تر خواهد بود. روح سالم در بدن سالم است...» (۱۰). سلامتی روح، تابع سلامتی تن است و سلامتی تن تابع غذا و تغذیه سالم؛ پس سلامتی روح، تابع غذا و تغذیه سالم است. خدای متعال در آیه ۱۶۸ سوره بقره بر تغذیه حلال و پاک تأکید می‌کند و پیروی نکردن از گام‌های شیطان را در این مسیر به دلیل دشمنی آشکار او مهم می‌شمارد (۱۱). حضرت امیرالمؤمنین علی (ع) در سفارشی به فرزند خود امام مجتبی (ع) فرمودند: «فرزندم! آیا چهار نکته به تو نیاموزم که با رعایت آنها از طبابت بی‌نیاز شوی؟ عرض کرد: چرا، ای امیر مؤمنان. حضرت فرمودند: تا گرسنه نشده‌ای غذا نخور و تا اشتها داری از غذا دست بکش و غذا را خوب بجو و قبل از خوابیدن قضای حاجت کن. اگر این نکات را رعایت کنی، از طبابت بی‌نیاز می‌شوی» (۱۲). پس رعایت کیفیت و دقت در نحوه تغذیه، تضمین‌کننده سلامتی و عامل تعالی روحی انسان است.

امکان استخراج استانداردهای مدیریت بهداشت و ایمنی مواد غذایی از گزاره‌های دین اسلام وجود دارد تا همه جنبه‌های کیفیت را از نظر پاکي، بهداشتی، ایمنی، مقوی و مغذی تأمین نماید. اجرای چنین استانداردهای مترقی منوط به فهم صحیح قرآن، کسب دانش‌های مدرن، آموزش و ترویج عملی فرهنگ طیب و اجرای نظام‌های تضمین ایمنی و کیفیت است (۱۳). از سوی دیگر، سبک و اسلوب قرآن کریم به‌گونه‌ای است که در تعریف مفاهیم، کمتر از روش مرسوم پیروی کرده و اغلب در قالب‌های نامعمول از جمله بیان و معرفی مصادیق (۱۴) و معرفی موصوف (۱۵) به تعریف مفاهیم روی آورده است. برخی بر این باورند که این روش قرآن کریم، در جهت هدف هدایتی و تربیتی آن است (۱۶). بر این اساس، پژوهشگران برای استخراج دیدگاه‌های قرآن کریم درباره تعریف مفاهیم، راه دشواری در پیش روی دارند. اما هنگامی که از سطح تعریف مفاهیم به سوی تعیین و تبیین شاخص‌های مفاهیم حرکت می‌کنیم، راه پیچیده‌تر و ناهموارتر به نظر می‌رسد. یکی از این مفاهیم پایه و کلیدی، حلال است. نشان غذای حلال با انگیزه پیاده‌سازی احکام اسلامی در تولید و فرآوری مواد غذایی شکل گرفته است. امروزه بازرگانی محصولات حلال به‌ویژه غذای حلال یکی از برنامه‌های سودمند اقتصادی محسوب می‌شود که توجه بسیاری از کشورهای اسلامی و حتی غیراسلامی را به خود جلب کرده

جدول ۱) معانی واژه طیب به همراه مستندات مربوط به آن (۲۱، ۲۲)

ردیف	معنا	مستندات
۱	لذیذ شدن	الطیبة: یطیب طابا و طیبا و طیبة و تطیابا: لذّ و رکا
۲	پاک شدن	طاب یطیب طیبا و طابا و طیبة و تطیابا: حاد
۳	بافضیلت‌ترین هر چیزی	الاستطابة: الطیب من کل شیء: أفضله
۴	برترین هر چیزی	أطایب الشیء و مطایبه: خیاره
۵	خوب بودن و نیکو بودن	طابه و أطابه و طیبه: جعله طیبا حسنا و حسن فهو طیب
۶	هر شیء حلال	حلالا، فهو طیب

مقایسه واژه طیب با دیگر واژگان متناسب

برای تحلیل و درک معنای دقیق یک واژه و دستیابی به معنای عام آن لازم است مقایسه‌ای تحلیلی بین معنای واژه و واژه‌های هم‌معنا یا متضاد با معنای آن صورت پذیرد. واژه طیب با برخی از واژه‌ها مانند حسن، خیر، لذیذ، حلال، منبسط، عطر، خمر، شهر پیامبر، بهشت، حلی و تنزیه از نظر معنایی فصل‌های مشترکی دارد. همچنین معنای این واژه با واژه خبیث، متضاد و با واژه طهارت مترادف است. شناسایی و بررسی واژه‌های متناسب نیز می‌تواند به درک و فهم معنای دقیق واژه کمک کند. در جدول شماره ۲ مقایسه واژه طیب با واژه‌های متضاد، متشابه و مترادف به همراه مستندات آن از منابع معتبر لغوی ارائه شده است.

کاربردهای واژه طیب در منابع لغوی و آیات قرآن مجید

واژه طیب در منابع لغوی به صورت صفت برای موضوعات مختلف استفاده شده است که بررسی آنها می‌تواند به کشف دقیق‌تر معنای عام آن کمک کند. کاربردهای مختلفی برای واژه طیب در منابع لغوی وجود دارد از جمله برای طعام و شراب طیب (۲۸)، بوی خوش، مهمان‌نوازی طیب، زمین طیب (۲۸)، استنحاء (۲۹)، اکل و نکاح (۳۰)، شهر پیامبر (۳۱)، نفس (انسان) طیب (۲۱، ۳۱) و کلام طیب (۲۱). واژه طیب به صورت صفتی کیفی نیز در قرآن مجید درباره موضوعات متعددی استفاده شده است که در جدول شماره ۳ کاربردهای متعدد و معنای شاخص آن در قرآن به همراه زمینه استفاده ارائه شده است.

این پژوهش به استناد آیات قرآن کریم و با تکیه بر تفاسیر، به یکی از جنبه‌های مغفول تغذیه پرداخته شده است. در آغاز واژه طیب در قرآن مجید جست‌وجو و با مراجعه به آیات تحلیل شد. مهم‌ترین مؤلفه در تحلیل معنای واژه انتخاب الگوی حاکم بر تحلیل لغوی است که در این پژوهش از نظریه وضع الفاظ برای روح معنا استفاده شد و تلاش بر این بوده که معنای عام واژه طیب که زیرساخت اصلی نشان غذایی طیب است، تعیین شود تا بر اساس آن شاخص‌های تطبیق‌پذیر بر این لفظ در حوزه مواد غذایی، تغذیه و فناوری غذایی استخراج شود. به این منظور برای تحلیل معنای واژه طیب و شاخص‌های آن بررسی مشخصات اصلی یا شناسنامه واژه طیب شامل ریشه، وزن و باب صرفی، بررسی معانی مختلف واژه طیب، بررسی معانی مشابه، مترادف و متضاد آن، بررسی تفاوت‌های واژه طیب با کلمات مترادف، بررسی کاربردهای مختلف واژه طیب، کشف معنای عام واژه طیب، کشف ظرفیت و معنای توسعه‌یافته واژه طیب و تبیین شاخص‌های مفهومی واژه طیب انجام گرفت.

پس از نظریه‌پردازی در زمینه مفاهیم تولیدشده از گزاره‌های مبتنی بر آیات و روایات و یافته‌های حاصل، شاخص‌های غذای طیب تبیین شد. در نهایت معیارهای غذای طیب که استانداردهای مترقی اسلام در زمینه غذا و تغذیه محسوب می‌شود، معرفی و تعریف شد و با قوانین نشان حلال و محصولات ارگانیک^۱ مقایسه شد.

یافته‌ها

تحلیل واژه طیب

شناسنامه و معنای واژه طیب

هر لفظ یک شناسنامه اصلی دارد که شامل حروف اصلی، ریشه، وزن، اصل کلمه و باب صرفی آن است. شناسنامه اصلی واژه طیب عبارت است از: «ریشه: طیب؛ وزن: فعیل؛ اصل کلمه: طیبه (۱۹) و فعل (باب صرفی): طاب یطیب (۲۰).

بررسی مراجع لغوی مرتبط با زبان عربی نشان داد که واژه طیب برای معانی متعددی چون لذیذ، پاک، بافضیلت‌ترین هر چیزی، خوب و نیکو بودن و هر شیء حلال استفاده شده است. در جدول شماره ۱ معنایی که در مراجع معتبر لغوی برای واژه طیب ذکر شده، به همراه مستندات آن ارائه شده است.

^۱organic

معنایی واژه طیب را می‌توان شبکه معنایی از «حلال، طهارت، طهارت ظاهری، طهارت باطنی، حسن، خیر، لذیذ، ملائمت با طبع، انبساط نفس، تمام، صحت، افضل، خیار، جواد، حرکت و رشد، صفای باطن، ارزش و تزکیه» در نظر گرفت.

معنای عام کلمه طیب

تحلیل‌های انجام‌شده درباره واژه طیب نشان داده که برای این واژه می‌توان یک معنای عام در نظر گرفت که می‌تواند بر مصادیق مختلف ذکرشده از معنای آن تطبیق داشته شود. برای کشف معنای عام واژه طیب لازم است شاخص‌های مفهومی برای کاربردهای مختلف استخراج شود، سپس فصل مشترک آنها معنای عام در نظر گرفته شود. در جدول شماره ۴ شاخص‌های اصلی معنای واژه طیب ارائه شده است.

آن دریافت کرد؛ پاکی از نجاست و کثافت، حلال بودن، دلپسند بودن، لذیذ بودن، بابرکت بودن، سلامت، کامل بودن، صداقت، مفید بودن، در مسیر درست بودن، بهترین بودن و زندگی معتدل از جمله معنای این صفت در موضوعات مختلف است.

شبکه معنایی واژه طیب

شبکه معنایی واژه طیب مجموعه‌ای بهم‌پیوسته از واژه‌ها است که معنای آنها در یک حوزه معنایی یا یک فضای مفهومی قرار می‌گیرد؛ در نتیجه در شکل‌گیری مفهوم یا شناخت دقیق معنای همدیگر اثرگذارند. این کلمات می‌توانند از جهات مختلف با همدیگر اشتراک مفهومی داشته باشند و معنای همدیگر را تکمیل یا توصیف نمایند. با بررسی استقرایی صورت‌گرفته در کتب مرجع لغت و متون اصلی اسلامی، شبکه

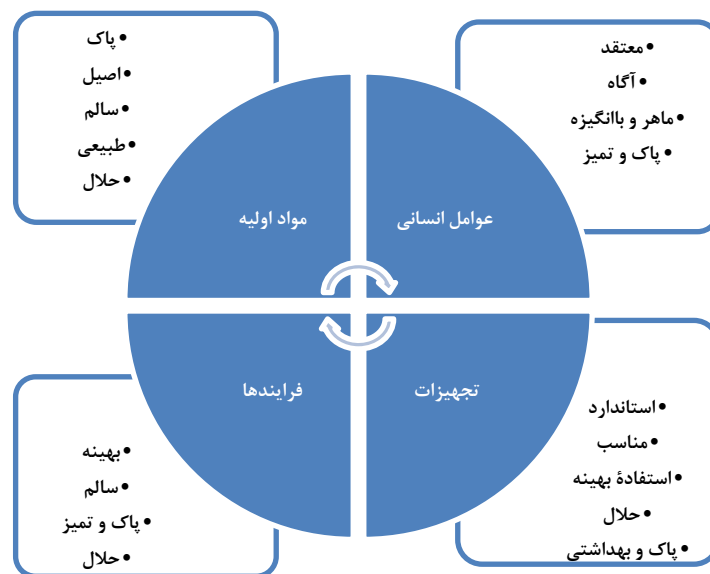
جدول ۴) شاخص‌های اصلی معنای واژه طیب

عنوان	توضیح	مستندات
	هر آنچه که انسان با حواس ظاهری و درونی خود از آن لذت می‌برد؛ و هر آنچه که خالی از اذیت و زیان باشد.	کل ما تستلذه الحواس أو النفس؛ و کل ما خلا من الأذى و الحث (۲۸).
شاخص‌های مفهومی	هر آنچه که مخالف با پلیدی و کثیفی است. هر آنچه که مطلوب نفس است. و در آن پلیدی و کثیفی ظاهری و باطنی (خبثت) وجود ندارد.	أصل واحد صحیح يدل علی خلاف الخبیث (۲۹). أن الأصل الواحد في المادّة: هو ما يكون مطلوباً ليس فيه قذارة ظاهراً و لا باطناً، و يقابله الخبیث و هو ما يكون فيه قذارة ظاهراً أو باطناً و هو مستكره في نفسه (۴۶).

ترکیب مفهوم طیب با غذا و تبیین شاخص‌های غذای طیب

در صورتی که طیب به صورت صفت برای ماده غذایی استفاده

شود مجموعه‌ای از ویژگی‌ها را پدید می‌آورد که ویژگی‌های غذای طیب محسوب خواهد شد. این ویژگی‌ها در مدل تصویری زیر نشان داده شده است.



شکل ۱) ویژگی‌های غذای طیب

با توجه به شکل شماره ۱، غذای طیب می‌تواند با عناوین ذیل نیز اشتراکات مفهومی داشته باشد: غذای حسن، غذای مفید، غذای حلال، غذای متناسب با مزاج، غذای پاک، غذای بدون آلودگی ظاهری و باطنی، غذای با ارزش غذایی کامل، غذای سالم و غذای بدون ضرر. بنابراین، لازم است غذای طیب امتیازات دیگر نشان‌های فعال و مطرح در زمینه مواد غذایی مانند غذای حلال، غذای ارگانیک، غذای سالم و غذای هدفمند را به صورت توأم داشته باشد.

با توجه به شاخص‌های مفهومی ارائه شده در جدول شماره ۴ و شکل شماره ۱، معنای عام واژه طیب یا روح معنای آن که بر همه شاخص‌ها و مصادیق زیرمجموعه تطبیق پذیر می‌باشد، عبارت است: «هر چیزی که دارای طهارت ظاهری و باطنی باشد و از پلیدی ظاهری و باطنی به دور باشد و مطابق و ملائم با طبع باشد و در نتیجه بتواند رشد ظاهری و باطنی ایجاد کند». کلمه طیب بر اساس معنای فوق می‌تواند با هر کلمه دیگر هم‌نشین شود مشروط به اینکه ترکیبی معنادار ایجاد نماید. بنابراین می‌توان ترکیباتی مانند سرزمین طیب، نفس طیب و از جمله «غذای طیب» را ایجاد کرد. با توجه به معنای ذکر شده برای واژه طیب و با توجه به کاربردهای مختلف آن در آیات قرآن کریم می‌توان مفهومی اولیه و مقدماتی از غذای

طیب ارائه نمود.

با قرارگیری طیب به صورت صفت برای ماده غذایی مورد استفاده، مجموعه‌ای از ویژگی‌ها پدید می‌آید که ویژگی‌های غذای طیب محسوب می‌شود؛ می‌توان این صفات را در نسبت با نفس انسان، اشیا و غذاهای دیگر و اثر و نتیجه حاصل از آن بر جسم و روح تقسیم‌بندی کرد:

- در نسبت با نفس انسان: لذیذ و دلچسب، ملائم با طبع و بدون ضرر جسمی و روانی؛
- نسبت به اشیای دیگر: پاک از نظر ظاهری، پاک از نظر باطنی و دارای صفات درونی؛
- نسبت به غذاهای دیگر: حلال، سالم، کامل، برتر و نیکو؛
- اثر و نتیجه: دارای ارزش غذایی کامل، انبساط‌دهنده روح و عامل تزکیه جسم و جان.

به طور 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، لذت‌بخش بودن، اثر مفید و سازنده داشتن برای جسم و روح و نداشتن اثر مضر و تخریبی از جمله ویژگی‌های غذای طیب است. توصیف این شاخص‌ها عبارت است از:

خوشمزه بودن؛ در نتیجه انسان از آن لذت می‌برد (نتیجه رعایت شرایط بهینه تولید، نگهداری، فراوری و

لذیذ و دلچسب بودن):

تغذیه).

- زیبایی؛ حواس ظاهری دیگر از آن لذت می‌برند.

- تمیزی؛ هیچ‌گونه کثیفی ظاهری ندارد (بهداشت ظاهری).

- پاک؛ از هرگونه نجاست عاری است (بهداشت باطنی).

پاک و پاکیزگی:

عاری بودن از فرایندها، سموم و افزودنی‌های مضر (غذاهای ارگانیک این ویژگی‌ها را دارند).

سالم بودن:

رعایت ضوابط شرعی در طول چرخه غذایی (تهیه، فراوری و مصرف)؛ نشان غذایی حلال در همین چارچوب قرار دارد (معیارهای اصلی غذای حلال).

حلال بودن:

- مطلوب و ملائم بودن برای نفس؛ موجب اصلاح مزاج می‌شود.

- اصالت، هماهنگی با فطرت و طبیعت، بکر و ناب بودن؛ بنابراین غذاهایی که از طریق تغییرات ژنتیکی تولید می‌شود، ابهام دارد.

مطلوبیت و مطابق با طبع بودن، ملائم با نفس بودن:

- کامل‌ترین ارزش غذایی را برای انسان دارد.

- موجب حرکت و رشد جسمی و روانی می‌شود.

- برخوردار از شناسنامه علمی منفعت؛ غذاهای فراسودمند^۱ در همین چارچوب قرار دارد.

دارای بیشترین ارزش غذایی و اثربخشی:

- جنبه دارویی دارد و می‌تواند بیماری‌ها (پلیدی‌ها) را از بدن دور کند.

نداشتن اثر مضر و تخریبی:

کمترین آسیب را به بدن دارد.

- دارای اثر سازنده روحی است؛

- موجب رشد، لطافت و صفای روحی می‌شود.

دارای آثار سازنده روحی (مفید و اثربخش بودن):

^۱ Functional Foods

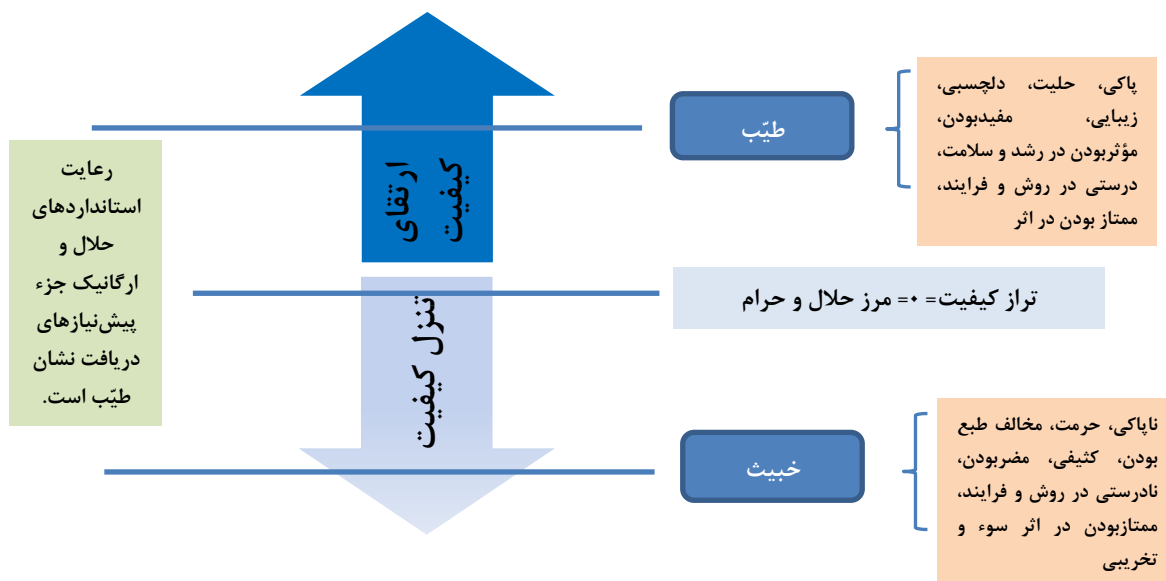
تفاوت مفهوم غذای حلال و طیب

معنای کلمه حلال در مقابل حرام قرار دارد که با کلمه ممنوع هم‌معنا است. وقتی می‌گویند فلان کار حرام است، معنایش این است که ارتکاب آن ممنوع است و کلمه حل هم در مقابل حرمت می‌آید هم در مقابل حرم هم در مقابل عقد؛ و در تمامی موارد استعمالش معنای آزادی در عمل و اثر را می‌رساند. کلمه طیب در مقابل کلمه خبیث معنای ملایمت با نفس و طبع هر چیزی را می‌دهد، مثل کلمه طیب که به معنای آن سخنی است که گوش را از شنیدنش خوش آید و عطر طیب که به معنای آن عطری است که شامه آدمی از بوی آن خوشش آید و مکان طیب یعنی آن محلی که با حال کسی که می‌خواهد در آن محل جا بگیرد سازگار باشد.

غذای حلال غذای پاک تشریحی است؛ گرچه غالباً واژه حلال و طیب چون ایمان و عمل صالح با هم ذکر شده‌اند؛ اما حلال و طیب تفاوت‌هایی هم دارند؛ حلال چیزی است که ممنوعیتی نداشته باشد و طیب به چیزهای پاکیزه گفته می‌شود که موافق طبع سالم انسانی است، نقطه مقابل خبیث که طبع آدمی از آن تنفر دارد (۴۷).

غالباً واژه حلال و طیب چون ایمان و عمل صالح با هم ذکر شده‌اند. در مقابل غذاهای طیب و حلال، غذاهای حرام قرار دارند که چون مصرف آن به مصلحت انسان نیست خداوند آنها را حرام کرده است. این خوردنی‌ها علاوه بر آنکه سلامت جسم را به خطر می‌اندازد در خلق‌و‌خو و ایمان افراد نیز اثر منفی دارد و آثار روحی و بیماری‌های ناشی از آن در چند نسل بعد هم پدیدار می‌شود (۴۸).

در مجموع حلال بودن غذا به معنای انطباق داشتن آن با کلیه استانداردها و ضوابط شرعی و قانونی دین یعنی احکام فقه؛ و طیب بودن به معنای بهره‌مندی از شایستگی‌ها و امتیازات اخلاقی و فرهنگی دین است (۴۹). از منظر دیگر، تفاوت غذای حلال و طیب در این است که غذای حلال حاصل تبدیل کردن دستورالعمل‌ها یا احکام عملی دین به محصول و استانداردهای غذایی است ولی غذای طیب در سطح کیفی‌تری از آن قرار دارد و علاوه بر رعایت شرایط غذای حلال، استانداردهای آن برگرفته از مبانی معرفتی دینی نیز است (شکل شماره ۲).



شکل ۲) نسبت معیارهای حلال و طیب در استاندارد مستخرج از آیات قرآن مجید

«طیب» بررسی فرایند معرفی شده است تا به غذای پاک و خالص منجر شود (۵۰). برای مثال، داشتن اشتها لازم، احساس نیاز به یک غذای به‌خصوص یا بی‌میلی و تنفر از یک غذای خاص، نداشتن تمرکز و آرامش لازم در هنگام غذا خوردن، عصبانیت و خشم در موقع غذا خوردن، توجه به چرخه حیات مواد غذایی و نقش کل شبکه هستی در تولید

بحث و نتیجه‌گیری

بر اساس معیارهای طیب استخراج شده از دیدگاه قرآن، رعایت استانداردهای حلال و طیب به عنوان قانون و راهنما در همه زمینه‌های مرتبط با زنجیره غذایی اعم از تولید، فراوری، توزیع، عرضه و نحوه مصرف الزامی است. در مطالعات پیشین نیز

تحلیل عمیق‌تر گزاره‌های دینی ما را به پیش‌فرض‌های بالاتری هدایت می‌کند که استفاده از آنها می‌تواند موجب شکل‌گیری نشان غذایی برتر با عنوان «نشان غذایی طیب» شود که کیفیت آن به مراتب بالاتر از نشان غذایی حلال، فراسودمند و ارگانیک است.

قدردانی

مؤلفان مقاله از همه کسانی که در این پژوهش یاریگرشان بوده‌اند، تشکر و قدردانی می‌کنند.

ملاحظات اخلاقی

این مقاله مستخرج از طرح پژوهشی با عنوان «مطالعات طراحی برند غذایی طیب» با کد ۲۵۰۹۴۰۰۲ است. کمیته اخلاق در مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی این پژوهش را تأیید کرده است.

حامی مالی

بنا بر اظهار مؤلفان مقاله، این پژوهش با حمایت مالی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی مشهد به انجام رسیده است.

تضاد منافع

مؤلفان مقاله هیچ‌گونه تضاد منافی درباره این پژوهش گزارش نکرده‌اند.

مشارکت مؤلفان

مجری: مؤلف اول، اجرای مداخله: مؤلفان سوم و چهارم؛ و جمع‌آوری و تدوین پیش‌نویس مقاله: مؤلفان دوم و پنجم.

References

1. Olyanasab SZ, Geqeh AH, Rameparvar A. In Search of Spiritual Factors Contributing to Longevity in the Quran. *Journal of Reaserch on Religion & Health*. 2017;3(2):102-14.
2. 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.
3. Arvanitoyannis IS, Choreftaki S, Tserkezou P. An update of EU legislation (Directives and Regulations) on food-related issues (Safety, Hygiene, Packaging,

محصولات غذایی (وسعت و کیفیت احساس و اندیشه انسان در هنگام غذاخوردن) از جمله عواملی است که بر کیفیت هضم مواد غذایی در وجود انسان مؤثر است. در واقع برآیند این عوامل جسمی و روحی تعیین‌کننده این حقیقت است که هر مصرف‌کننده چه میزان از ظرفیت‌های موجود در یک ماده غذایی را طی فرایند تغذیه جذب می‌کند. حتی این امکان وجود دارد که شرایط روحی و روانی انسان‌ها غذایی مفید را تبدیل به ماده غذایی مضر کند و بالعکس (۵۱). این مفهوم‌سازی مربوط می‌شود به این مسئله که انسان موجودی کامل و چندبُعدی است که متأثر از ابعاد زیستی، شیمیایی، روانی و اجتماعی می‌باشد. بنابراین درمان دردهای او نیز باید متناسب با ابعاد وجودی او باشد. این موجود دو ساحتی (مادی و معنوی) در طول زندگی خود همواره در جست‌وجوی غذای مناسب و باکیفیت بوده و می‌داند که کیفیت زندگی او به لحاظ جسمی و روحی وابسته به ارتقای کمی و کیفی نظام تغذیه است (۵۲). به بیان دیگر تغذیه سالم که منطبق با معیارهای حقیقی باشد نقش بسزایی در سلامت جسم و روح انسان دارد و او را در مسیر تکاملی‌اش یاری می‌دهد (۲۷).

بررسی متون موجود نشان می‌دهد که اساساً طیب به تعبیر امروزی نمادی از پاکی، بهداشت، ایمنی، ارگانیک و کیفیت است. دیدگاه قرآن، رعایت استانداردهای طیب به عنوان قانون و راهنما در همه زمینه‌های مرتبط با زنجیره غذایی اعم از تولید، فرآوری، توزیع، عرضه و تغذیه الزامی است. با استفاده از شاخص‌های ارائه‌شده که با تحلیل معنای واژه طیب در آیات قرآن مجید صورت گرفته است، می‌توان معیارهای تولید، فرآوری و مصرف غذای طیب را به عنوان عناصر اصلی استاندارد غذای طیب استخراج نمود و بر اساس آنها، استاندارد چرخه تولید تا مصرف غذای طیب را تدوین کرد. این استاندارد، استاندارد نوین و باکیفیت است که کل فرایند یک زنجیره غذایی را پوشش می‌دهد.

محدودیت‌های پژوهش

از محدودیت‌های پیش روی محققان در این پژوهش می‌توان به این مورد اشاره کرد که احادیث مرتبط با طیب به صورت مجموعه‌های مستقل جمع‌آوری و دسته‌بندی نشده است، بنابراین، یافتن آنها به‌سادگی میسر نبود.

پیشنهاد‌های پژوهش

Technology, GMOs, Additives, Radiation, Labelling): presentation and comments. International journal of food science & technology. 2005;40(10):1021-112.

4. Mouseli L, Mastaneh Z. Management Miracles of Quran with Approach to Health System. Journal of Research on Religion & Health. 2016;1(1):48-54.

5. Esmaeili M, Fani M, Karamkhani M. The Conceptual Framework of Spiritual Health in Islamic Resources (the Quran and Nahjul-Balagha). Journal of Research on Religion & Health. 2017;3(1):91-101.

6. Naji-Tabasi S, Zamani H, Feizy J. Indicators of Tayyib Foods as Foods Superior to Organic and Functional Foods. Journal of Religion and Health. 2018;6(1):62-8.

7. Vaseti S. Bread in Islam: areview of the Islamic strategy in the bread cycle from production to consumption. Tehran: Institute for Strategic Studies of Islamic Sciences and Education. 2013:168.

8. The holy Quran.Sura Al-Abas.Verse 24.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies;2011.

9. The holy Quran.Sura Al-Anam.Verse 142.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies;2011.

10. Kalati Z. Sharh-e Alresaleh Al-Zahabieyeh. Qom: Majma-e Zakhayer Eslami; 2013.

11. The holy Quran.Sura Al-Baghareh.Verse 168.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies;2011.

12. Majlesi MB. Bihar al-Anwar. Beirut: Daro Alehyae Altoras Alarabiah; 1943.

13. Kamarulzaman Y, Veeck A, Mumuni AG, Luqmani M, Quraeshi ZA. Religion, markets, and digital media: Seeking halal food in the US. Journal of Macromarketing. 2016;36(4):400-11.

14. The holy Quran.Sura Al-Baghareh.Verse 177.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies;2011.

15. The holy Quran.Sura Al-Toobeh.Verse 19.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies;2011.

16. Javadi Amoli A. Interpretation of the Holy Qur'an. Qom: Asra Publishing Center.p.920; 1986.

17. Mohammadi M, Farrokhi R. The Halal food standard and its ethical and jurisprudence requirements. Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology. 2013;7(5).

18. Shafie S, Othman MN, editors. Halal certification: an international marketing issues and challenges. Proceeding at the International IFSAM VIIIth World Congress; 2006.

19. Zobeidi M. Taj Al-Aroos men Javaher Al-Qamos.1996.

20. Azhari M. Language Teaching. Beirut: Dar al-Hayyat al-Arabiyya; 2000.

21. Mostafavi H. Al-tahghigh fi kalamat Al-Quran Al-karim; 2011.

22. Joohari A. Taj Al Arab Hotel in Al Buraymi1989.

23. Fayoumi A. Al-Misbah Al-Munir Fi Gharib Al-Sharh Al-Kabir Lil-Imam Al-Rifa'I. Qom: Dar-Alhejreh; 2016.

24. Mousa H, Saeedi A. Al-Efsah Fi Feghhe Loghat: Maktab Alalam Al-Eslami. 1989.

25. Joohari A. Taj Al Arab Hotel in Al Buraymi.1989.

26. Ebad A. Al-Mohit fi Al-Loghate Betahghigh;Translator: Mohammad Hassan Al-Yasin. Beyrou: Alamol Ketab; 1993.

27. Akhundi MA. Look at Food and Nutrition in Islam. Heson Quarterly. 2008;15:175-91.

28. Mousa HY, Saeedi A. Al-Efsah Fi Feghhe Loghat: Maktab Alalam Al-Eslami; 1989.

29. Joohari A. Taj Al -Loghat va Sehad Alarabieyeh1989.

30. Ebad A. Al-Mohit fi Al-Loghate. Betahghigh; Mohammad Hassan Al-Yasin. Beyrou: Alamol Ketab; 1993.

31. Fayoumi A, Ghazali M, Rafee Ghazvini A. Al-Misbah Al-Monir fi Gharaeb Al-Sharh Al-Kabir Lel-Rifa'I; 2016.

32. Mousa HY, Saeedi A. Al-Efsah Fi Feghhe Loghat: Maktab Alalam Al-Eslami;1989.

33. The holy Quran.Sura Al-Baghareh.Verse 267.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.

34. The holy Quran.Sura Al-Nesa.Verse 2.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.

35. The holy Quran.Sura Al-Nesa.Verse 43.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.

36. The holy Quran.Sura Al-Nesa.Verse 160.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.

37. The holy Quran.Sura Al-Maedeh.Verse 4.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.

38. The holy Quran.Sura Al-Maedeh.Verse5.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.

39. The holy Quran.Sura Al-Maedeh.Verse 87-898.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.
40. The holy Quran.Sura Al-Araf .Verse 157.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.
41. The holy Quran.Sura Al-Yoones.Verse 22.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.
42. The holy Quran.Sura Al-Ebrahim.Verse 24-25.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.
43. The holy Quran.Sura Al-Nahl.Verse 97.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.
44. The holy Quran.Sura Al-Fater.Verse 10.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.
45. Nemat H. Spleen Examination and its Harmful Effects on Human Consumption. The First Conference "Halal Meat - Clean Life"; Tehran; 2007.
46. Mostafavi H. Al-Tahghigh fi Kalamat Al-Quran Al-karim; 2011.
47. The holy Quran.Sura Al-Baghareh.Verse 168.Translated by:Fooladvand,M.M. Tehran: Office of Historical Studies and Islamic Studies; 2011.
48. Akhundi M. Neghahi be Ghaza va Taghziyeh Salem. Heson Quarterly. 2008;15:175-91.
49. Mohammadi M, Farrokhi R. The Halal food standard and its ethical and jurisprudence requirements. Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology. 2013;7(5):571-8.
50. Alzeer J, Rieder U, Hadeed KA. Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food safety. Trends in Food Science & Technology. 2018;71:264-7.
51. Denhardt DT. Effect of stress on human biology: Epigenetics, adaptation, inheritance, and social significance. Journal of cellular physiology. 2018;233(3):1975-84.
52. Goli M, Shahriary V. Enjoying some of the teachings of Islam in the field of healthy nutrition. Journal of Medicine and Cultivation 2016;24(4):69-80.