

جلائین (Gelatin) کے استعمال کے فقہی احکامات

* ڈاکٹر جنید اکبر

** تصنیف اللہ

ABSTRACT

Gelatin is derived from Collagen which is a natural protein in the animal's skin and tissues like cows and pigs. So in this connection there is a doubt in its status that whether it is lawful (Halāl) or unlawful (Harām). There are two different views about Gelatin. According to the 3rd Fiqhi Conference held in Makka al Mukarrah that such Gelatin which has been derived from the Pig tissues and skin is not permissible. On the other side Islamic Fiqha Academy, India has decided that all kind of Gelatin is permissible because of Istihala i.e. its change from one thing into another thing in the light of the views of Imam Muhammad bin Hassan Alshibani in Raddul Muhtar Aala Durrul Mukhtar.

Key words: Gelatin, Collagen, Istihala

تمہید

جدید دور کے تقاضوں اور بڑھتی ہوئی انسانی ضروریات کو مد نظر رکھتے ہوئے غذائی اشیاء کو خاص اہمیت حاصل ہے۔ غذائی ضروریات کو پوری کرنے کے لئے مختلف مصنوعی طریقوں سے غذائی اشیاء میں مختلف عناصر کا اختلاط کیا جاتا ہے، تاکہ غذائی پیداوار کو بڑھایا جاسکے۔ اس کے نتیجے میں بہت سی ایسی غذائی اشیاء نہ صرف بازاروں میں موجود ہیں بلکہ ان کا عام استعمال مسلمان گھرانوں میں بھی کیا جا رہا ہے۔ ان چیزوں میں بیکری میں بننے والی غذائی اشیاء، آئس کریم، ٹافیاں، جیلی، دواؤں کے کیسپسول وغیرہ ہیں جن کے تیاری میں جلائین کا استعمال کیا جاتا ہے۔

جلائین کیا ہے؟

انسائیکلو پیڈیا "برٹانیکا" میں جلائین کا تعارف درج ذیل الفاظ میں بیان ہوا ہے:

*"Gelatin, Animal protein substance having gel-forming properties, used primarily in food products and home cookery, also having various industrial uses. Derived from collagen, a protein found in animal skin and bone, it is extracted by boiling animal hides, skins, bones, and tissue after alkali or acid pretreatment. An easily digested, pure protein food, it is nutritionally an incomplete protein, deficient in certain amino acids. Unflavored, granulated gelatin, almost tasteless and odorless, ranges from faint yellow to amber in colour. Gelatin is also available as a finely ground mix with added sugar, flavouring, acids, and colouring. When stored in dry form, at room temperature, and in an airtight container, it remains stable for long periods"*¹

* اسٹنٹ پروفیسر، شعبہ علوم اسلامیہ دینیہ، جامعہ مری پور

** ایم فل سکالر، شعبہ علوم اسلامیہ دینیہ، جامعہ مری پور

"جلائین حیوانی پروٹینی مادہ ہے جس کے اندر جیلی یعنی گاڑھا لیس دار مادہ بنانے کی خاصیت ہوتی ہے، یہ ابتدائی طور پر غذائی مصنوعات اور گھروں میں بنائے ہوئے پکوانوں میں استعمال ہوتی ہے، اس کے صنعتی استعمال بھی ہے، جلائین، کولاجین Collagen سے حاصل کیا جاتا ہے، کولاجین جانوروں کی کھال اور ہڈیوں میں پایا جانے والا قدرتی پروٹین ہوتا ہے، جسے جانوروں کی موٹی کھال، پتلی کھال، ہڈیوں، خلیوں اور نسوں کو الکی Alkali یا تیزاب میں کافی وقت تک بھگونے اور پھر اس کو ابالنے کے بعد حاصل کیا جاتا ہے، یہ آسانی ہضم ہونے والی خالصتاً پروٹینی غذا ہے، یہ غذائی طور پر نامکمل پروٹین ہوتی ہے جو کہ امینو ترشہ میں معمولی مقدار میں ہوتی ہے۔ دانوں کے شکل میں جلائین بے بو اور تقریباً بے ذائقہ ہوتی ہے۔ جلائین باریک سفوف کی شکل میں شکر رنگ، ایسڈ اور خوشبو کے ساتھ بھی بازار میں ملتی ہے، جب اس کو خشک حالت میں کمرے کے درجہ حرارت پر کسی ہوا بند ڈبہ میں رکھا جائے تو عرصہ تک محفوظ رہ سکتی ہے"

جلائین کوئی قدرتی مادہ نہیں ہے بلکہ یہ مختلف جانوروں عموماً گائے اور خنزیر کی ہڈیوں اور کھالوں میں پائے جانے والے پروٹین "کولاجین" سے حاصل کی جاتی ہے۔

"Gelatin is a protein substance derived from collagen, a natural protein present in the tendons, ligaments, and tissues of mammals. It is produced by boiling the connective tissues, bones and skins of animals, usually cows and pigs" ²

"جلائین ایک پروٹینی مادہ ہے جو کولاجین سے حاصل کیا جاتا ہے، یہ قدرتی پروٹین دودھ دینے والے جانوروں کے نسوں، خلیوں میں پائی جاتی ہے، یہ عام طور پر گائے اور سور کے ہڈیوں اور کھالوں کو اُبال کر حاصل کی جاتی ہے" جلائین کے بنیادی عناصر میں خنزیر یا مردار جانوروں کی کھال، ہڈیاں، اور نسوں کے اجزاء ہوتے ہیں، جنہیں کیمیائی عمل کے ذریعے صاف کر کے اور تبدیلی کے مراحل سے گزار کر نئے نام اور نئے اوصاف کے ساتھ ایک نیا مادہ بنا دیا جاتا ہے۔

جلائین کا استعمال

جلائین مختلف چیزوں میں استعمال ہوتی ہے ان میں جیلی سے بنی اشیاء قابل ذکر ہیں:

"As a foodstuff, gelatin is the basis for jellied desserts; used in the preservation of fruit and meat, and to make powdered milk, meringue, taffy, marshmallow, and fondant. It is also used to clarify beer and wine. Gelatin's industrial applications include medicine capsules, photographic plate coatings, and dying and tanning supplies" ³

"جلائین عام طور جیلی سے بنے ہوئے مختلف کھانوں کی چیزوں میں استعمال ہوتی، یہ گوشت اور پھلوں کو محفوظ کرنے اور ملک پوڈر بنانے کے لئے بھی استعمال ہوتی ہے جلائین انڈے سے بننے والی مٹھائیوں، ٹافیوں اور بیکری میں استعمال ہوتی ہے، یہ شراب اور بیئر کو صاف کرنے کے لئے بھی استعمال ہوتی ہے جلائین کا کارخانہ جاتی استعمال کیسپسول بنانے، فوٹو گرافی کی پلیٹ کو ٹنگز، اور خضاب بنانے میں ہوتی ہے"

جلائین کا استعمال

جلائین کے متعلق چونکہ یہ ذکر ہو چکا ہے کہ جانوروں کے ہڈیوں اور کھالوں سے حاصل کی جاتی ہے، یہ جانور خنزیر اور دوسرے حرام جانور بھی ہو سکتے ہیں۔ جلائین کی تیاری میں ہڈیوں اور کھالوں کو کئی مراحل سے گزارا جاتا ہے، سب سے پہلے

انہیں صاف کر کے لمبے عرصے کے لئے تیزاب میں رکھا جاتا ہے، پھر تیزاب سے نکال کر کچھ عرصہ چونا میں رکھتے ہیں، پھر ان کو گرم پانی میں اُبلتے ہیں، پھر ٹھنڈا کر کے خشک کیا جاتا ہے، پھر ان کو پیس کر ایک لیس دار مادہ حاصل کیا جاتا ہے ان تمام تبدیلیوں کے بعد ان میں سابقہ رنگ، مزہ اور بو نہیں رہتا اور یہ ایک نئے اوصاف کی حامل ہو جاتی ہیں، یعنی ان میں ماہیت کی تبدیلی واقع ہو جاتی ہے۔

جلائین کے متعلق فقہی احکامات

مولانا تقی عثمانی جلائین سے بحث کرتے ہوئے فرماتے ہیں:

"إن كان العنصر المستخلص من الخنزير تستحيل ماهيته بعملية كيميائية، بحيث تنقلب حقيقته تماما، زالت حرمة ونجاسته، وإن لم تنقلب حقيقته بقي على حرمة ونجاسته، لأن انقلاب الحقيقة مؤثر في زوال الطهارة والحرمة عند الحنفية"⁴

"احناف کے نزدیک اگر خنزیر کے اجزاء سے بنا ہوا عنصر کیمیائی تجزیہ سے اپنی پوری حقیقت بدل دے اور دوسری شکل اختیار کر لے تو اس کی حرمت اور نجاست کا حکم بھی ختم ہو جائے گا اور اگر اس کی اصلی شکل اور حقیقت باقی رہ جائے تو نجاست و حرمت کا حکم بھی باقی رہے گا، اسلئے کہ طہارت و حرمت کے حکم کے بدل جانے میں حقیقت کا بدل جانا ہی اثر انداز ہوتا ہے"

مولانا مفتی جمیل احمد ندیری اپنے مقالہ "انقلاب ماہیت اور اس کے احکام" میں جلائین کے متعلق فرماتے ہیں:

"جلائین بے شمار خصوصیات کی حامل ہے یہ جبلی بنانے، کسی شے کو گاڑھا کرنے اور اس کو جمانے اور ایکسرے فلم بنانے کے لئے اور اس کی شکل پذیری میں استعمال ہوتی ہے، اشیاء کو گاڑھا کرنے کے باعث جلائین مختلف چیزوں میں استعمال ہوتی ہے جیسے:

1. غذا { مٹھائیوں اور دودھ سے بننے والی اشیاء، گوشت کی مصنوعات وغیرہ }

2. دواؤں کی صنعت۔

3. فوٹو گرافی

چونکہ جلائین کے عام استعمال کی وجہ سے اس کے استعمال سے شاید ہی کوئی فحج جائے اس لئے عموم بلوی کی وجہ سے اس کا استعمال جائز ہو سکتا ہے"⁵

دوسری جگہ پر فرماتے ہیں:

"ماہرین نے جلائین بنانے کے جو طریقے بتائے ہیں، ان میں سے کسی ایک طریقے پر بھی انقلاب ماہیت اور استحالة عین کی تعریف صادق نہیں آتی ہے کیونکہ ہر طریقے میں اصل مادہ برقرار رہتا ہے خواہ اس کو گوند کی شکل دی گئی ہو یا برادہ یا پاؤڈر کی کیونکہ یہ سب اسی چمڑے یا ہڈی کی ہی ہے، اس کے اوصاف بدلے ہیں، حقیقت نہیں بدلی"⁶

لیکن بہر حال انقلاب ماہیت و استحالة عین نہ ہونے کے باوجود جلائین کی بعض صورتوں کا استعمال جائز ہے اور بعض کا ناجائز:

1. خشک ہڈی جو خنزیر کی نہ ہو، خواہ کسی بھی مردار یا مذبح جانور کی ہو اس کی جلائین استعمال کرنا جائز ہے"⁷

2. "مذبوح جانور کی ترہڈی اور اس کی کھال اور مردار جانور کی دباغت شدہ کھال کی جلاٹین استعمال کی جاسکتی ہے" ⁸
 3. "ماکول اللحم جانور کی آنت کی جلاٹین استعمال کی جاسکتی ہے" ⁹
 4. "خنزیر کی کھال اور اس کی خشک و ترہڈی کی جلاٹین جائز نہیں، اسی طرح مردار جانور کی ترہڈی اور غیر دباغت شدہ کھال اور اس کی آنت کی جلاٹین جائز نہیں ہے" ¹⁰
 5. "کتے کی خشک و تردونوں ہڈی سے بنی جلاٹین جائز نہیں ہے" ¹¹
 6. "فنی ماہرین کے ذریعے جو تحقیق سامنے آئی ہے اس کے مطابق جلاٹین بنانے کے عمل میں ان جانوروں کی کھالوں اور ہڈیوں کی حقیقت باقی نہیں رہتی، بلکہ ایک نئی شے اور نئی حقیقت بن جاتی ہے، اس لئے اس کے استعمال کی گنجائش ہے، لیکن مولانا بدر الحسن قاسمی نے حرام جانوروں کے اجزائے جسم سے حاصل شدہ جلاٹین کے استعمال سے گریز کرنے کو ترجیح دی ہے" ¹²
- اسی طرح فتاویٰ اللجنة الدائمة میں مرقوم ہے:

"الجیلاتین إذا كان محضاً من شيء محرم كالخنزير أو بعض أجزائه كجلده وعظامه ونحوهما فهو حرام، قال تعالى: {حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ} وقد أجمع العلماء على أن شحم الخنزير داخل في التحريم، وإن لم يكن داخلاً في تكوين الجيلاتين ومادته شيء من المحرمات فلا بأس به" ¹³

"جلاٹین جب حرام چیزوں سے حاصل کی جائے جیسے خنزیر یا اس کے کچھ اجزاء سے جیسے اس کی جلد اور اس ہڈی وغیرہ تو وہ حرام ہے، اللہ تعالیٰ کے قول کے مطابق {کہ حرام کیا گیا تم پر مردار، خون اور خنزیر کا گوشت} اور علماء کا اس پر اجماع ہے کہ خنزیر کی چکنائی حرام چیزوں میں داخل ہے، اور اگر وہ اور دوسرے حرام مادے جلاٹین کے بنانے میں داخل نہیں ہے تو جلاٹین کے استعمال میں کوئی مضائقہ نہیں ہے۔"

دوسری جگہ فتاویٰ یسناونک میں نقل کیا گیا ہے:

"الجیلاتین المتکون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره: طاهر وأكله حلال" ¹⁴

"استعمال کے ذریعے نجس جانور کے ہڈی اور جلد سے بنی ہوئی جلاٹین پاک ہے اور اس کا کھانا حلال ہے"

ردالمحتار میں اس کی صراحت کچھ اس طرح کی گئی ہے:

"(وَعَدَهُ) أَي الدَّبْحِ (يُبَاعُ) إِلَّا جِلْدَ إِنْسَانٍ وَخَنزِيرٍ وَحَيَّةٍ (وَيُنْتَفَعُ بِهِ) لِطَهَارَتِهِ حِينَئِذٍ (لِغَيْرِ الْأَكْلِ) وَلَوْ جِلْدَ مَاكُولٍ عَلَى الصَّحِيحِ سِرَاجٍ، لِقَوْلِهِ تَعَالَى {حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ} [المائدة: 3]- وَهَذَا جُزْؤُهَا. وَفِي الْمُجْمَعِ: وَنُجِيزُ بَيْعِ الدَّهْنِ الْمُتَنَجِّسِ وَالْإِنْتِفَاعَ بِهِ فِي غَيْرِ الْأَكْلِ بِخِلَافِ الْوَدَاكِ

15,,

"دباغت کے بعد مردار کی کھال سے فائدہ اٹھایا جاسکتا ہے کیونکہ وہ پاک ہو جاتی ہے، لیکن کھانے کے علاوہ کاموں میں فائدہ اٹھایا جائے اگرچہ ماکول اللحم مردار جانور ہی کی کھال ہو۔ صحیح مذہب یہی ہے کیونکہ اللہ تعالیٰ

کا ارشاد ہے کہ تم پر مردار حرام کیا گیا ہے، اور یہ کھال اس مردار کا جزء ہے، مجمع میں ہے کہ ہم نجس تیل کو بیچنے اور کھانے کے علاوہ دوسرے کاموں میں اس سے فائدہ اٹھانے کی اجازت دیتے ہیں لیکن مردار کی چربی بیچنے اور فائدہ اٹھانے کی اجازت نہیں دیتے۔"

علامہ ابن عابدین اس کی تشریح کرتے ہوئے فرماتے ہیں:

"(قَوْلُهُ وَيَنْتَفَعُ بِهِ) أَيُّ بِالْجِلْدِ بَعْدَ دَبْغِهِ (قَوْلُهُ وَلَوْ جِلْدَ مَأْكُولٍ عَلَى الصَّحِيحِ) وَقَالَ بَعْضُهُمْ: يَجُوزُ أَكْلُهُ؛ لِأَنَّهُ طَاهِرٌ كَجِلْدِ الشَّاةِ الْمَذَكَّاةِ، أَمَّا جِلْدُ غَيْرِ الْمَأْكُولِ كَالْحِمَارِ لَا يَجُوزُ أَكْلُهُ إِجْمَاعًا؛ لِأَنَّ الدَّبْغَ فِيهِ لَيْسَ بِأَقْوَى مِنَ الدَّكَاةِ وَذَكَاتُهُ لَا تُبِيحُهُ فَكَذَا دَبْغُهُ"¹⁶

"یعنی جلد سے دباغت کے بعد فائدہ اٹھانے کے قول کے بارے میں بعض فقہاء کہتے ہیں کہ اگر جلد ماکول اللحم جانور کی ہے تو ٹھیک ہے اس کا کھانا جائز ہے اس لئے کہ یہ پاک ہے، اور غیر ماکول جانور کی جلد جو ہے جیسے گدھا تو بالاجماع دباغت کے بعد اس کا کھانا جائز نہیں، اس لئے کہ دباغت، شرعی ذبیحہ سے زیادہ قوی نہیں، جب شرعی ذبیحہ اس کو مباح نہیں کرتا تو دباغت کیسے مباح کر دے گی"

محمد بن ابراہیم بن عبد اللہ موسوع الفقه الاسلامی میں جلائین کے متعلق فرماتے ہیں:

"إن كان مصدر الجيلاتين من حيوان مأكول اللحم، مذكى ذكاة شرعية، أو من نبات غير ضار ولا سام، فهذا حلال، وما أضيف إليه حلال. الثانية: أن يكون مصدره من حيوان محرم الأكل كالهيئة والخنزير، أو من حيوان مباح ولكنه غير مذكى ذكاة شرعية، فهذا محرم الأكل، وإذا أضيف إلى الأطعمة حرمت؛ لاختلاط المباح بالمحرم"¹⁷

"اگر جلائین ماکول اللحم جانور اور شریعت کے مطابق مذبوح جانور کی ہو یا غیر مضر پودوں سے بنی ہو اور نہ سام کی ہو تو یہ حلال ہے اور جس چیز کی نسبت اس کی (جلائین) طرف ہو وہ بھی حلال ہے۔ دوم یہ کہ اگر جلائین حرام جانور کی ہو جیسے کہ مردار اور خنزیر یا مباح جانور کی ہو لیکن شریعت کے مطابق ذبح نہ کیا گیا ہو تو یہ کھانے میں حرام ہے اس لئے کہ مباح کا حرام کے ساتھ اختلاط کیا گیا ہے"

الفقه المیسر میں جلائین کے حکم کے متعلق مذکور ہے:

"وقد نظر المجمع الفقهي التابع للرابطة بمكة المكرمة في موضوع الجيلاتين وأصدر فيه قراره الثالث في دورته المنعقدة بمكة المكرمة بتاريخ ۱۱ / ۷ / ۱۴۱۹ هـ، وقد جاء في ذلك القرار:

يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة ومن الحيوانات المباحة المذكاة تذكية شرعية، ولا يجوز استخراجها من محرم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة"¹⁸

"مکہ مکرمہ کے فقہاء کے اجتماع نے ۱۳۱۹-۷-۱۱ھ کو مکہ مکرمہ میں منعقدہ تیسرے اجلاس میں جلائین کے موضوع پر نظر ڈالی اور یہ قرارداد پاس کی، اس قرارداد میں ہے کہ شرعی طریقے سے مذبوح مباح جانوروں سے

نکالی گئی جلائین جائز ہے، اور حرام جانور جیسے خنزیر کی جلد و ہڈی وغیرہ اور دوسری حرام چیزوں سے نکالی گئی جلائین حرام ہے"

جلائین بنانے کے عمل کے متعلق مولانا محمد ارشاد الحق القاسمی اپنے مقالہ "انقلاب ماہیت کے اسباب اور الکحل کی حقیقت" میں رقم طراز ہے:

"ہڈی کو صاف کرنے کے بعد اور کھال کو دباغت کے بعد تیزاب میں دس سے پندرہ دن تک رکھتے ہیں، پھر چار سے آٹھ گھنٹے تک چونے میں رکھنے کے بعد گرم پانی میں ڈالنے کے بعد ٹھنڈے پانی میں رکھا جاتا ہے اور پھر پین کر سفوف بنا دیا جاتا ہے۔ ان مراحل سے گزارنے کے بعد انقلاب ماہیت ہو ہی جاتا ہے۔ اس انقلاب ماہیت کی دلیل میں یہ توجیحات پیش کی گئی ہیں:

الف: فقہاء کرام کا اتفاق ہے کہ کتے اور خنزیر کا نمک کی کان میں گر کر نمک بن جانا، انقلاب ماہیت ہے:

"لَوْ أُحْرِقَتِ الْعَذْرَةُ وَصَارَتْ رَمَادًا طَهَّرَتْ لِلاِسْتِحَالَةِ، كَالْحَمْرِ إِذَا تَخَلَّلَتْ، وَكَالْخَنزِيرِ إِذَا وَقَعَ فِي الْمُنْلَحَةِ وَصَارَ مِلْحًا¹⁹

"اگر گوبر جلایا جائے اور راکھ بن جائے تو استحالہ کی وجہ سے پاک ہوگی، جیسا کہ شراب جب سرکہ بن جائے اور خنزیر جب نمک کی کان میں گر جائے اور نمک بن جائے"

اب اس پر غور کرنے سے معلوم ہوگا کہ جلائین بنانے کی صورت میں اس سے کم تبدیلی ماہیت کے اسباب اختیار ہوئے ہیں یا اس سے زائد۔

نمک کی کان میں صرف نمک کے ذریعے تبدیلی کا عمل ہوتا ہے جبکہ جلائین بنانے کے عمل میں تیزاب میں سڑانے، جلانے اور گلانے کی زیادہ طاقت ہے۔ لہذا جب نمک کی کان میں تبدیلی ماہیت ہو جاتی ہے تو تیزاب میں کیوں نہیں؟

ب: فقہاء نے کہا ہے کہ کسی شے کو جلا کر راکھ بنانے سے بھی انقلاب ماہیت ہو جاتی ہے جیسے:

"لو حرقت العذرة و صارت رمادا طهرت بالاستحالة²⁰

یہاں تیزاب میں جلا کر اس کو سفوف بنا دیا جاتا ہے جو کہ راکھ کی طرح ہو جاتا ہے، تو اس لحاظ سے اس میں انقلاب ماہیت ہو جاتی ہے۔

اسلامی فقہ اکیڈمی انڈیا کے مفتیان کرام اور محققین و ماہرین کی تحقیق کے مطابق غذائی مصنوعات اور دواؤں میں خنزیر کے اجزاء سے بننے والے جلائین کے استعمال کی گنجائش ہے کیونکہ اس میں ماہیت تبدیل ہو کر ایک نئی اور دوسری شے بن جاتی ہے۔

خلاصہ بحث

جلائین جانوروں کی جلد اور ہڈیوں میں قدرتی طور پر پائے جانے والے پروٹین "کولاجین" سے کیمیائی طریقے سے بنائی جاتی ہے جو مختلف غذائی اور غیر غذائی مصنوعات میں استعمال ہوتی ہے، جلائین چونکہ عام طور پر گائے اور خنزیر کی جلد میں پائے جانے والے کولاجین سے بنائی جاتی ہے، اس لئے اس کے حلال و حرام ہونے میں مختلف آراء سامنے آئی ہیں۔ مکہ مکرمہ میں ہونے والے تیسری فقہی اجلاس میں اس بات پر اتفاق کیا گیا ہے کہ خنزیر کے اجزاء سے بننے والی جلائین حرام ہے، جب کہ اسلامی فقہ اکیڈمی انڈیا کے مفتیان کرام اور محققین و ماہرین کی رائے ہے کہ ہر قسم کی جلائین حلال ہے کیوں کہ جلائین بنانے کا جو طریقہ کار

ہے اس کے مطابق خنزیر یا کسی دوسرے نجس العین جانور کے اجزاء میں مکمل طور پر تبدیلی ماہیت ہو جاتی ہے جس کی وجہ سے اس پر حلال ہونے کا حکم لگایا جاسکتا ہے۔

مصادر ومراجع (References)

- 1 <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/227922/gelatin> Accessed on september 15, 2015
- 2 <http://www.madehow.com/Volume-5/Gelatin.html> Accessed on september 15, 2015
- 3 <http://www.madehow.com/Volume-5/Gelatin.html> Accessed on september 15, 2015
- 4 قاضی محمد تقی عثمانی بن شیخ مفتی محمد شفیع، بحوث فی قضایا فقہیہ معاصرہ، باب اجویذ عن استثناء المركز الاسلامی بواشنطن، دمشق، دار القلم، الطبعة: الثانية، ۱۴۲۴ھ = ۲۰۰۳م، ج ۱، ص ۳۴۳۔
- 5 مجاہد لاسلام قاسمی، مولانا، جدید فقہی مباحث، ج ۱۸، احکام شرعیہ میں تبدیلی حقیقت کے اثرات، مقالہ، مولانا مفتی جمیل احمد نذیری "انقلاب ماہیت اور اس کے احکام"، ص ۱۸۲-۱۸۳۔
- 6 حوالہ سابق، ص ۱۸۳۔
- 7 ہدایہ ج ۳، ص ۵۵، باب بیع الفاسد بحوالہ مجاہد لاسلام قاسمی، مولانا، جدید فقہی مباحث، ج ۱۸، احکام شرعیہ میں تبدیلی حقیقت کے اثرات، مقالہ، مولانا مفتی جمیل احمد نذیری "انقلاب ماہیت اور اس کے احکام"، ص ۱۸۵۔
- 8 جدید فقہی مباحث، ج ۱۸، احکام شرعیہ میں تبدیلی حقیقت کے اثرات، مقالہ مولانا مفتی جمیل احمد نذیری "انقلاب ماہیت اور اس کے احکام"، ص ۱۸۵۔
- 9 ایضاً۔
- 10 ایضاً۔
- 11 حوالہ سابق، ص ۱۸۶۔
- 12 جدید فقہی مباحث، ج ۱۸، احکام شرعیہ میں تبدیلی حقیقت کے اثرات، ص ۳۸۔
- 13 اللجنة الدائمة للبحوث العلمیة والافتاء، فتاوی اللجنة الدائمة - المجموعة الاولى، جمع وترتيب: احمد بن عبد الرزاق الدولیش، الرياض، رئاسة إدارة البحوث العلمیة والافتاء - الادارة العامة للطبع، ج ۲۲، ص ۲۶۰۔
- 14 ذاکر حسام الدین بن موسی عفانہ، فتاویٰ یبالونک، طبع اول، ۱۳۳۰-۱۳۲۷، مکتبہ دندلیس، الضفة الغربية، فلسطین، ج ۵، ص ۲۶۳۔
- 15 ابن عابدین، رد المحتار علی الدر المختار، باب مطلب فی بیع دودة القرمز، ج ۵، ص ۷۳۔
- 16 ایضاً۔
- 17 محمد بن ابراہیم بن عبد اللہ التویجری، موسوعة الفقہ الاسلامی، بیت الافکار الدولیة، طبع اول، ۱۳۳۰ھ - ۲۰۰۹م، ج ۲، ص ۳۲۹۔
- 18 عبد اللہ بن محمد الطیار، عبد اللہ بن محمد المطلق، محمد بن ابراہیم الموسی الفیہ المیسر، مدار الوطن للنشر، الرياض - المملكة العربية السعودية، طبع اول ۱۴۳۲ھ - ۲۰۱۱م، طبع دوم ۱۴۳۳ھ - ۲۰۱۲م، ج ۱۳، ص ۴۳۔

¹⁹ ابن عابدین، رد المحتار، ج ۶، ص ۳۵۔

²⁰ زین الدین بن ابراہیم بن محمد، المعروف بابن نجیم المصری (التونسی: ۹۷۰ھ)، البحر الرائق، دار الکتب اسلامی، طبع دوم، تاریخ ندارد، ج ۸، ص ۵۳۶۔