

### ไอศกรีมมีส่วนผสมหลักๆ คือ

- ไขมัน** - จากนมหรือพืช (เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม น้ำมันเมล็ดปาล์ม)
- ธาตุน้ำนมไม่รวมไขมันเนย** (milk solids not-fat) ประกอบด้วย เคซีน, เวย์, แลคโตส และแร่ธาตุ โปรตีนช่วยให้ไอศกรีมมีเนื้อเรียบเนียน ช่วยป้องกันไม่ให้โครงสร้างอ่อน ทำให้รูปร่างและเนื้อสัมผัสของไอศกรีมดีขึ้น
- สารให้ความหวาน** เช่น น้ำตาล, น้ำเชื่อม, น้ำผึ้ง
- สารให้ความคงตัว (สเตบิลไลเซอร์)** ทำให้เนื้อสัมผัสเรียบเนียน ช่วยให้ไอศกรีมละลายช้าลง รักษากลิ่นรส ป้องกันการตกตะกอนของแลคโตส ในนมและการเกิดผลึกน้ำแข็ง
- อิมัลซิไฟเออร์** ช่วยให้ไอศกรีมมีเนื้อสัมผัสเรียบเนียน รักษาโครงสร้างของไขมันในไอศกรีม ฟองอากาศมีขนาดเล็ก และกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอในโครงสร้างของไอศกรีม ทำให้ไอศกรีมมีเนื้อเนียนไม่ละลายเร็ว
- น้ำ** เป็นองค์ประกอบที่มีมากที่สุด (60-70%) มาจากนมหรือส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำเชื่อม ผลไม้ ไข่)
- ส่วนผสมเพิ่มรส กลิ่นและสี** เช่น ผลไม้, วัตถุปรุงแต่งอาหาร, วานิลลา, โกโก้, ฯลฯ



### มุสลิมจะทานไอศกรีมได้มั๊ย ?

พิจารณาส่วนผสมที่น่าสงสัยทีละอย่าง

- **อิมัลซิไฟเออร์** ที่ใช้มากคือ
  - ไข่แดง (มักจะใช้ในไอศกรีมโฮมเมด)
  - **เลซิธิน (lecithin)** ได้จากพืชหรือสัตว์
  - **Mono- / diglycerides** ได้จากการไฮโดรไลซิสไขมันหรือน้ำมันสัตว์หรือพืช
  - **polyorbate (sorbitan)** ได้จากไขมันพืชหรือสัตว์ ตัวนี้เป็นวัตถุกันเสียด้วย

>>> สามตัวหลังนี้ถ้ามาจากพืชก็ไม่มีปัญหา แต่ถ้ามาจากสัตว์ก็ต้องพิจารณาให้ละเอียดว่าเป็นสัตว์ที่หะรอมหรือไม่ ? เชื่อดูถูกต้องตามหลักการมั๊ย ?

- **สเตบิลไลเซอร์** ที่ใช้ในปัจจุบันได้แก่ **เจลาติน** (ส่วนมากใช้ตัวนี้), กัมต่างๆ, CMC, โซเดียมอัลจิเนต, คาราจีแนน, แป้ง, แป้งดัดแปร



>>> ส่วนมากเป็นผลิตภัณฑ์จากพืช จุลินทรีย์ หรือสาหร่าย มีเพียงชนิดเดียวที่มาจากสัตว์คือ **เจลาติน** ซึ่งอาจจะได้จากหมูหรือวัว

ท่านรอซูลได้กล่าวหาอาหารถึงชายคนหนึ่งที่ได้เดินทางไกลมาจากมมุงเหยิง ฝุ่นจับจนหมองคล้ำ เขายกมือขึ้นฟ้า (พลาจร้องขอออา) ว่า “โอ้พระผู้อภิบาลของฉัน โอ้พระผู้อภิบาลของฉัน” ในขณะที่อาหารที่เขาบริโภคนั้นล้วนแต่เป็นของต้องห้าม เครื่องดื่มก็เป็นของต้องห้าม และอาการของเขาก็ล้วนแต่เป็นของต้องห้าม ฉะนั้นอัลลอฮฺจะทรงรับออาของเขาได้อย่างไร (บันทึกโดยมุสลิม)

- **สารให้กลิ่นรส** ส่วนมากสกัดด้วย **อัลกอฮอล์** หรือมีอัลกอฮอล์เป็นส่วนประกอบ เช่น วานิลลา, รัม (Rum Raisin)
- >>> **ควรหลีกเลี่ยงรสวานิลลา เพราะส่วนมากใช้สารสกัดที่มีอัลกอฮอล์** (สำหรับคุณแม่บ้านที่ทำขนม แนะนำให้ใช้วานิลลาผงแทน **วานิลลาน้ำ**)
- **ส่วนผสมอื่นๆ** เช่น ไอศกรีมผสมเยลลี่หรือมาร์ชเมลโล่ซึ่งมีเจลาติน (เช่น Rocky Road)

### ไอศกรีมหะรอม !!

หน่วยงานของมุสลิมในต่างประเทศเคยตรวจพบอัลกอฮอล์, เจลาติน, ไขมันสัตว์ หรือเหล่า ในไอศกรีมยี่ห้อที่เราคุ้นหูกันหลายยี่ห้อ ฉะนั้นก่อนซื้อไอศกรีมต้องดูตราหะล่ำลด้วย (ตอนนี้เท่าที่ทราบมี **ครีโม, วอลล์, F&N แมกโนเลีย และ เนสท์เล่** แต่.....->

ก่อนซื้อไอศกรีม นอกจากตราหาล้าแล้ว อีกอย่างที่ต้องตรวจสอบคือ เป็นไอศกรีมของอเมริกาหรือยิวรีเปล่า ถ้าเป็นยี่ห้อต่อไปนี้ก็ผ่านเลยคะ อย่าให้เงินของเราไปเข้ากระเป๋ายิวและพันธมิตร เพราะวันหนึ่งมันจะกลับมาทำร้ายพี่น้องมุสลิมของเรา

- เบรเยอร์ Breyers
- วอลล์ Wall's
- เนสท์เล่ Nestle'
- แดรี่ฟาร์ม DairyFarm
- โยครีม Yocream
- คาร์ทีดอร์ Carte d'Or
- ฟรีสโก้ Frisco
- สเวนเซน SWENSENS
- บัลดี้หรือบับนัลส์ BUDS
- ฮาร์แกนด์ซ Dairy Queen
- บัดส์ Bud's icecream
- แดรี่ควีน YOCREAM

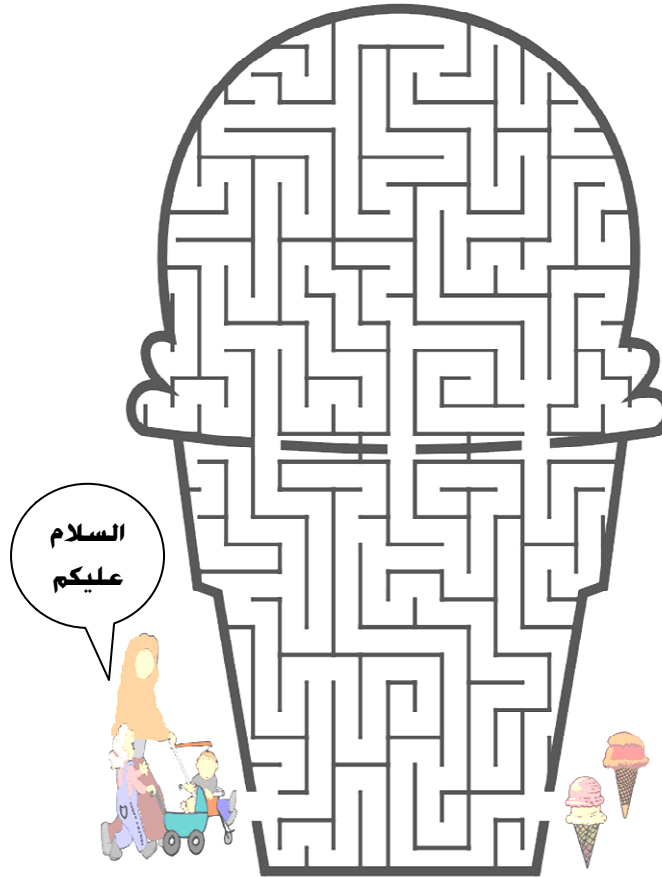


**ไอศกรีมหาล้าและไมบอยคอต**



**เกมส์สนุกๆ กับไอศกรีม**

เด็กๆ อยากทานไอศกรีมกันจัง แต่อุ้มมีจะพาลูกๆ ไปซื้อไอศกรีมยังไงละเนี่ย ทางเดินมันน่าเวียนหัวขนาดนี้ พี่ๆ น้องๆ ช่วยกันหาทางเดินไปซื้อไอศกรีมหน่อยนะคะ  
 ญะซากุมลุลลอฮุคือยิวรีอน



คณะกรรมการด้านการคุ้มครองผู้บริโภคมุสลิม (ฮิมายะฮ)  
 กลุ่มมุสลิมเพื่อสันติ  
 กลุ่มมุสลิมเพื่อสันติ

ติดต่อ-สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม :

โทรศัพท์ / sms 089-7770664  
 himayah.mcpa@gmail.com  
 www.himayah.net

“บรรดาผู้ศรัทธาทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งที่เราได้ให้เป็นปัจจัยยังชีพแก่พวกเจ้า จากสิ่งดีๆทั้งหลาย และจงขอบคุณอัลลอฮ์เถิด

เฉพาะพระองค์เท่านั้น

ที่พวกเจ้าจักเป็นผู้เคารพสักการะ”

(อัลบะเกาะเราะฮฺ)

