



# ASOS JOURNAL

The Journal of Academic Social Science

*Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 5, Sayı: 41, Mart 2017, s. 462-468*

Yayın Geliř Tarihi / Article Arrival Date

16.01.2017

Yayınlanma Tarihi / The Publication Date

02.03.2017

**Proje Koordinatörü Abdulkadir ŞAHİNER**

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Helal Gıda Ar-Ge Mükemmelliyet Merkezi  
aksahiner@gmail.com

**Arş. Gör. M. Yusuf ÇAĞLAR**

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Helal Gıda Ar-Ge Mükemmelliyet Merkezi  
yusuf.caglar@izu.edu.tr

**Arş. Gör. Mehmet DEMİRCİ**

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Helal Gıda Ar-Ge Mükemmelliyet Merkezi  
mehmet.demirci@izu.edu.tr

**Laboratuvar Sorumlusu Bilal ÇAKIR**

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Helal Gıda Ar-Ge Mükemmelliyet Merkezi  
bilal.cakir@izu.edu.tr

**HELAL ENDÜSTRİSİNE GLOBAL YAKLAŞIM<sup>1</sup>**

**Öz**

Ülkemizde ve dünyada hızla gelişen ve etki alanını sürekli arttıran helal endüstrisi, hem ekonomik hem de sosyal bir fayda potansiyeline sahiptir. Bu açıdan helal endüstrisini iş dünyası yakından takip etmektedir. Bu kapsamda önemli sektörlerden olan gıda sektörü, helal gıda kavramı ile helal endüstrisine katkıda bulunmaktadır. Dünyada helal endüstrisinin ekonomik büyüklüğünün 2019 yılında 3.7 Trilyon dolar olması ön görülmektedir. Bu açıdan helal endüstrisine ülkemizin yapacağı her katkı doğrudan ülkemiz ekonomisine önemli getiriler sağlayacaktır. Bu çalışmada, helal endüstrisine global bir yaklaşım amaçlanmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Helal endüstrisi, helal gıda, İslami ekonomi

<sup>1</sup> Bu çalışma, The International Journal of Islamic Economics and Finance Studies 2016 konferansında sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

## HALAL INDUSTRY GLOBAL APPROACH

### Abstract

Halal industry which is developing in our country and the world and improving constantly its effect on field, has both economic and social benefit potential. In this respect business follows closely the halal industry. In this context, food sector which is an important sector, contribute to the halal industry with the halal food concept. The economic size of the halal industry in the world in 2019 is foreseen to be 3.7 trillion dollars. In this respect, if our country make any direct contribution to halal industry, it will provide significant returns to our country's economy. In this study, we aimed a global approach to the halal industry.

**Keywords:** Halal industry, halal food, Islamic economics

### Giriş

Son yıllarda dünyada helal gıda endüstrisi yeni ancak hızlı büyüyen bir sektördür. Helal endüstrisinde özellikle gıda, sağlık ürünleri, kozmetik gibi önemli alt sektörlerden oluşmakta ve başta Müslümanlar olmak üzere tüm dünyada her yıl artmaktadır. Bu artış hızı Müslüman nüfusunun artışına paralel olarak daha da hızlanmaktadır. Bu kapsamda Müslüman popülasyonunun 2030 yılında dünya nüfusunun %27'sini oluşturması tahmini (Yusuf ve Yajid, 2016) sektörün daha da büyüyeceği anlamına gelmektedir. Helal gıda ve yaşam pazarının, 2015 yılında 2.3 Trilyon dolar olduğu ve bu rakamın her yıl artarak devam ettiği (Yusuf ve Yajid, 2016) ekonomik anlamda önemli bir göstergedir. Bir başka veri olarak ise, 2019 yılına kadar helal endüstrisinin 3.7 Trilyon dolara ulaşacağı tahmini (Gulfood, 2016), bu sektörün ekonomik boyutuna tüm dünyanın dikkatini çekmesini sağlamaktadır.

Helal kelimesi Arapça olup, İslam dininde yaşam felsefesi olarak ortaya çıkan ve uygulanması zorunlu bir kavramdır. Bu kavramın dünyada yeni trend olmasının en büyük nedenlerinden birisi, gelişen üretim sektöründe kompleks (farklı kaynaklara sahip hammadde-lerin bir araya getirilmesi) ürünlerin sektörde yaygınlaşması ve genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) gibi ifadelerin hayatımıza girmesidir.

Dünyada 2013 yılında yaklaşık 1.6 milyar Müslümanın talebi ile keşfedilmesi sağlanan ve yeni bir kapı açılan helal endüstrisi (Yunus vd., 2014), sağlık açısından da sağladığı kriterler nedeniyle büyüme potansiyeli yüksektir. Bu kapsamda helal kavramı, dini, hijyenik ve sağlık bakımından sakıncası olmayan anlamına da gelmektedir (Batu, 2012). Helal endüstrisinin kapsadığı en önemli sektörlerden birisi gıda sektörüdür. Bu nedenle helal kavramı bağlamında doğrudan ilişkili olan helal gıda kavramının kullanımı da yaygındır.

Ekonomik ve finansal olarak önemli bir etki alanı olan helal endüstrisine, dünyadaki akademik çalışmalar incelenerek hazırlanan bu çalışma ile helal endüstrisine genel bir bakış ve dikkat çekilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda helal kavramı, helal gıda ve Kur'an-ı Kerim ilişkisi, helal gıda ve sağlık ilişkisi ve ülkelere göre helal endüstrisindeki bilimsel çalışmalar şeklinde üç ana başlıkta incelemeler yapılmış ve şu sonuçlara ulaşılmıştır:

## **1. Helal Kavramı, Helal Gıda ve Kuran-ı Kerim İlişkisi**

İslam inancına göre helal kelimesi “izin verilebilir” ya da “yasal” kelimelerine karşılık gelmekte olup dünyadaki tüm Müslümanlar tarafından uygulanması gereken bir zorunluluğu ifade etmektedir (Yunus vd., 2014). Helal kavramının ayrılmaz bir parçası da helal gıda kavramıdır. Helal gıda ise, kısaca izin verilen yiyeceklerin İslami kurallara göre üretilmesi ve tüketilmesidir (Yusof ve Shutto, 2014).

Helal kavramının tanımını en güzel şekliyle İslam dininin temel kitabı olan Kuran-ı Kerim’de görürüz. Allah (c.c.), birçok âyet-i kerimede bütün insanlığa seslenerek helal, hoş, sağlıklı ve temiz gıdaları tüketmeleri ve pis, zararlı, çirkin ve haram olan her şeyden uzak durmalarını emretmiştir (Batu, 2012). Bu tanımlamaların olduğu âyet-i kerimleri inceleyerek helal kavramını ve sınırlarını açık bir şekilde görebiliriz. Bu ayetlerden bazıları şu şekildedir:

Ölmüş hayvan, kan, domuz eti ve Allah’tan başkasının adına boğazlanan (kesilen), boğularak, vurularak, yüksek bir yerden yuvarlanarak veya boynuzlanarak ölen ve de yırtıcı hayvan tarafından parçalanıp yenen hayvan (ölmeden kesilmesi hariç) ve putlar adına boğazlanan hayvanlar ve fal okları ile kısmet aramanız size haram kılındı (Mâide, 3). Ey insanlar! Yeryüzünde bulunan şeylerin helal ve temiz olanlarından yiyiniz. Şeytanın adımlarına uymayınız. Çünkü o size apaçık bir düşmandır (Bakara-168). Ey iman edenler! Size kısmet ettiğimiz rızıkların hoş ve temiz olanlarından yiyin ve Allah’a şükredin (Bakara-172). Ey Peygamberler, pak ve helal gıdalardan yiyiniz. İyi ve hayırlı işler yapınız. Çünkü ben sizin yaptıklarınızı bilirim (Muminun, 51). Allah’a (c.c) ve ahirete inanan içki içmesin, içki içilen sofraya da oturmasın (Taberâni). Size ölü hayvan, kan, domuz eti, Allah’tan başkası namına kesilen hayvan, boğulmuş, vurulmuş, yukarıdan yuvarlanmış ölmüş hayvanlar haram kılındı (Maide, 3). Üzerine Allah’ın adı anılmadan kesilen hayvanlardan yemeyin. Kuşkusuz bu büyük günahdır (Enam, 121).

Yukarıda da belirtilen âyet-i kerimeler ışığında Müslümanlar yaşamlarını düzenlemek zorundadırlar. Bu veriler ışığında ortaya çıkan helal kavramı, dünyada yaşayan Müslüman nüfusu ile paralel olarak geniş ve geride kalınmaması gereken helal gıda endüstrisini oluşturmuştur.

## **2. Helal Gıda ve Sağlık**

Dini vecibelere göre gıda katkılarının üretildiği hammadde kaynağının belirlenmesi ve değerlendirilmesi kapsamında bazı kontroller bilimsel olarak yapılmaktadır. Bu kapsamda et ürünlerinde domuz, domuz yağı veya diğer sakıncalı ürünlerin bulunması, işlenmiş gıdalara katıldığında tespit edilemeyen jelatinin tespit edilmesi ve kaynağının belirlenmesi; L-sistein ve Monosodyum Glutamat (MSG)’nin işlenmiş gıdalarda kökeninin ve miktarının, gıdalara ilave edilen alkol miktarının belirlenmesi helal gıda kapsamında yapılan temel kontrollerdir.

Aynı zamanda helal olmayan kazanç ve tüketicinin aldatılması amaçlı taklit ve tağşiş yapılmaktadır. Bu kapsamda başta et ürünlerinde yapılan taklit ve tağşişler, sütte, balda, kırmızıbiber, karabiber, kıymetli bitkisel yağlar gibi birçok üründe taklit ve tağşişler yapılmaktadır. Yine ülkemizde Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GMO) sadece hayvan yemi olarak serbest bırakılmıştır ama maalesef hayvan yemi olarak ithal edilen gıdalar

insanların tüketimine sunulmuştur. Ülkemizde taklit ve tağşiş konusunda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından duyurulan hilelerden bazıları şu şekildedir:

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca, taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen, aralarında et, süt ürünleri ile içeriğinde ilaç etken maddesi tespit edilen takviye edici gıda, bitkisel yağ, alkolsüz içecek, bitkisel çay, baharat, çikolata ve kahvenin yer aldığı 57 parti ürün belirlenmiştir. Kıyma ve köftelerde kanatlı eti, sakatat, soya tespit edilmiş olup, süt ve süt ürünlerinde jelatin, bitkisel yağ, nişasta tağşişi yapılmıştır. Zeytinyağı ve Ayçiçek yağlarında yağ asitleri kompozisyonu, sterol kompozisyonu, ECN-42 farkı (tohum yağlarının tespiti) nedeniyle tağşiş tespit edilmiştir. Alkolsüz içeceklerde ise ilaç etken maddesi Sildenafil, pirinç nişastası (sahlep) nedeniyle tağşiş tespit edildiği bildirilmiştir.

Ayrıca bilimsel yayınlara konu olan bazı çalışmalar ise şu şekildedir:

Torelli vd.'nin 2014 yılında yapmış oldukları "Authentication of saffron (*Crocus sativus* L.) in different processed, retail products by means of SCAR markers" adlı çalışma sonucu: "Safran içeren 24 farklı gıda ürününde *Arnica montana* L., *Bixa orellana* L., *Calendula officinalis* L., *Carthamus tinctorius* L., *Crocus vernus* L. (Hill), *Curcuma longa* L. and *Hemerocallis* sp. gibi kitle ajanlarının tağşişi ve kontaminasyonu araştırılmıştır."

Di Anibal vd.'lerinin 2012 yılında yapmış oldukları "Surface Enhanced Raman Spectroscopy (SERS) and multivariate analysis as a screening tool for detecting Sudan I dye in culinary spices. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*" adlı çalışma sonucunda: "Raman spektroskopisi kullanılarak mutfak baharatlarında Sudan I boyası tespiti incelenmiştir. Normal Raman, FT-Raman ve Yüzeyi Geliştirilmiş Raman Spektroskopisi olmak üzere üç Raman spektroskopisi yöntemi kullanılmıştır."

Lizhi, vd.'lerinin 2010 yılında yapmış oldukları "Discrimination of olive oil adulterated with vegetable oils using dielectric spectroscopy" adlı çalışma sonucu " Bu çalışmada dielektrik spektroskopisi ile zeytinyağında tağşiş tespiti yapılmıştır."

Bertelli, vd.'lerinin 2010 yılında yapmış oldukları "Detection of honey adulteration by sugar syrups using one-dimensional and two-dimensional high-resolution nuclear magnetic resonance" adlı çalışma sonucu: "Bu çalışmada Nükleer Manyetik Rezonans cihazı ile farklı konsantrasyonlarda bala ilave edilen şeker şuruplarının tespiti araştırılmıştır."

Santos, vd.'lerinin 2013 yılında yapmış oldukları "Rapid detection and quantification of milk adulteration using infrared microspectroscopy and chemometrics analysis" adlı çalışma sonucu: "Sütte tağşişi belirlemek amacıyla toplam yansıtıcılığı orta kızıl ötesi mikrospektroskopisi kullanılmıştır. Süte farklı konsantrasyonlarda peynir altı suyu, hidrojen peroksit, sentetik idrar, üre ve sentetik süt ilave edilmiştir."

Bu örneklerden de anlaşılacağı gibi her türlü gıda ürününde yapılabilecek taklit ve tağşiş önlemek için bilimsel çalışmaların yanında, Müslüman olan ya da Müslüman olmayan insanların helal gıda ve yaşam tarzını uygulamaları sağlık açısından çok önemlidir.

### **3. Ülkelere Göre Helal Endüstrisindeki Bilimsel Çalışmalar**

Helal endüstrisinin oluşturduğu geniş ticaret alanı ve hacmi tüm dünyada takip edilen bir durumdur. Bu büyük pasta payından ekonomik gelir elde etmek isteyen ve ülkelerinde yer alan Müslüman nüfusun isteklerine cevap vermek, bu ülkelere hem ticari hem de sosyal anlamda fayda sağladığı için önemlidir. Bu kapsamda bilimsel yayınlardan elde edilen

veriler ışığında ülkelerin helal endüstrisine bakış genel bir değerlendirme için çok önemlidir. Bu kapsamda incelenen bazı yayınlar ve sonuçları şu şekildedir:

Yusof ve Shutto tarafından 2014 yılında yapılan çalışmada, Helal gıda marketlerinin Japonya'daki gelişimi ele alınmıştır. Bu çalışma kapsamında İslam dininin Japonya'da uzun zamandır geliştiği vurgulanmıştır. Buna paralel olarak helal market pazarının büyüme potansiyelinin olduğuna vurgu yapılarak, ekonomik anlamda önemli bir tespit bu bulunmuşlardır.

Bonne ve Verbeke tarafından 2008 yılında yapılan başka bir çalışmada ise, Belçika'da Müslüman tüketicilerin helal et statüsünü ve kontrolünün doğruluğuna yönelik bir çalışma yapmışlardır. Çalışmanın sonunda, helal et kontrolünde müşteri segmentlerinin önemli olduğunu ve bunlarında sosyo-kültürel ve bireysel özelliklerinin belirlediği ortaya konmuştur.

Stephenson'un 2014 yılında yapmış olduğu çalışmada, Batı dünyasında misafirperverlik kavramının değişmesi gerektiğini, özellikle İslami misafirperverlik kavramının yerleştirilmesinin önemine helal kapsamında dikkat çekmiştir.

Wright ve Annes tarafından 2013 yılında yaptıkları çalışmada Fransa'da "Fast-food" sektöründe helal olmayan yiyeceklerin devlet okullarında satışının tartışmalara neden olduğu ve sosyo-kültürel anlamda bir eksiklik olduğu ortaya konmuştur.

Razzaq vd. tarafından 2016 yılında yapılan çalışmada, Yeni Zelanda'nın helal turizm sektörüne uyumlu olup olmama kapasitesini değerlendirmişlerdir. Bu kapsamda Yeni Zelanda'da Müslüman kardeşliğinin artması gibi sebepler ortaya konarak potansiyel bir pazardan bahsetmişlerdir.

Samori ve Sabtu tarafından 2014 yılında yapmış oldukları çalışmada, Malezya otel endüstrisinde gelişen helal standartlarını konu almışlardır. Bu endüstrinin büyük bir potansiyele sahip olduğu ve ülkeye gelir getirmesi açısından önemli olduğunu belirtmişlerdir.

Yukarıda da bahsedilen bilimsel çalışmaların yanı sıra helal gıda kavramının yaygınlaşmasına paralel olarak bilimsel yayınlarda artış eğilimindedir. Bunun bir diğer anlamı da bu büyük pazarın bilimsel çalışmalarla doğrulanması hem potansiyelini göstermesi hem de insanların helal endüstrisi hakkında bilinçlendiğini göstermektedir.

## **Sonuç**

Helal endüstrisinin gelişmeye açık olması ve ticaret hacmi bu alanın ekonomik potansiyelini göstermesi açısından önemlidir. Bununla birlikte Endonezya, Malezya, Amerika Birleşik Devletlerinin öncülük ettiği bu ticaret pazarında öncü olarak yer almanın ülkemiz açısından önemi çok büyüktür. Bu ticaret pazarında yer almak için öncelikle yeni bilimsel metotları geliştirmek ve Ar-Ge çalışmaları yapılmalıdır. Bu çalışmaların yapılması ile ülkemizin ihracat firmalarının sertifikasyonunun bilimsel olarak da kabul edilebilirliğinin artması sağlanacaktır. Ayrıca ülkemizin İslam ülkeleri ile olan ihracatın artması sağlıklı bir şekilde artış eğiliminde olacaktır. Bu artış ülkemizin helal gıda pazarından alacağı payın da artış eğilimi yakalamasını sağlayacaktır.

Dünyada ve ülkemizde analizinde sıkıntı yaşanan ürünlere bilimsel çözüm getirmek hem sosyal hem de ekonomik açıdan ülkemize prestij katacaktır. Bu kapsamda 2018 yılında Türkiye'nin helal gıda alanında 260 milyar dolarlık öngörülen ticaret hacminin daha

da arttırılmasına katkı sağlanacaktır. Ülkemizde helal gıda alanında bilimsel farkındalığın daha da arttırılması ile dünyada söz sahibi ülke haline gelmek uzun vadede hedefimiz olmalıdır.

Helal gıda konusunda bilimsel çalışmalarda Ar-Ge yapan ve bir merkez bünyesinde hizmet veren Malezya, dünyadaki pazarda önemli bir konuma sahiptir. Bu göstergeler açısından ülkemize helal gıda alanında bilimsel çalışmalar yapan bir merkezin kurulmasının bugünkü konumundan çok daha ileri gideceğinin göstergesidir. Bu alanın rekabetçi özelliğini aşmada bilimsel metotlara sahip olmak en değerli aşamalardandır. Kurulacak böyle bir merkez ülkemizin stratejik konumunu daha da önemli hale getirecektir.

Ülkemizin “Hedef 2023” kapsamında ekonomide dünyada en büyük 10 ekonomi arasına girmek, ihracatta 500 milyar dolar gibi hedeflere sahip olması açısından da helal gıda alanında yeni çalışmalar yapılması oldukça önemlidir. Günümüzde hızla yaygınlaşan helal gıda konusunda dünyadaki yerimizi almamız, ekonomik alanda sürdürülebilir, öncü, ürünlerimizin daha fazla kabul görmesi, satış hacminin artması gibi faktörler doğrudan ülke ekonomisine katkı sağlayacaktır.

#### **KAYNAKLAR**

- Ali, Batu (2012). "Türkiye’de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi." *Electronic Journal of Food Technologies*, 7, 1, ss. 51-61.
- Bertelli, Davide, et al. (2010). "Detection of honey adulteration by sugar syrups using one-dimensional and two-dimensional high-resolution nuclear magnetic resonance." *Journal of agricultural and food chemistry*, 58, 15, pp. 8495-8501.
- Bonne, Karijn, and Wim Verbeke (2008). "Muslim consumer trust in halal meat status and control in Belgium." *Meat science*, 79, 1, pp. 113-123.
- Di Anibal, Carolina V., et al. (2012). "Surface Enhanced Raman Spectroscopy (SERS) and multivariate analysis as a screening tool for detecting Sudan I dye in culinary spices." *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 87, pp. 135-141.
- Gulfood (2016). Halal World Food. <http://www.gulfood.com/page.cfm?Link=264/t=m/goSection=46>, (08.04.2016).
- Lizhi, Hu, K. Toyoda, and I. Ihara (2010). "Discrimination of olive oil adulterated with vegetable oils using dielectric spectroscopy." *Journal of Food Engineering*, 96, 2, pp. 167-171.
- Razzaq, Serrin, C. Michael Hall, and Girish Prayag (2016). "The capacity of New Zealand to accommodate the halal tourism market—Or not." *Tourism Management Perspectives*, 18, pp. 92-97.
- Samori, Zakiah, and Noorsalwati Sabtu (2014). "Developing Halal Standard for Malaysian Hotel Industry: An Exploratory Study." *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 121, pp. 144-157.
- Santos, P. M., E. R. Pereira-Filho, and L. E. Rodriguez-Saona (2013). "Rapid detection and quantification of milk adulteration using infrared microspectroscopy and chemometrics analysis." *Food chemistry*, 138, 1, pp. 19-24.

- Stephenson, Marcus L (2014). "Deciphering 'Islamic hospitality': Developments, challenges and opportunities." *Tourism Management*, 40, pp. 155-164.
- T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, <http://www.tarim.gov.tr/>, (01.04.2016).
- Torelli, Anna, Matteo Marieschi, and Renato Bruni (2014). "Authentication of saffron (*Crocus sativus* L.) in different processed, retail products by means of SCAR markers." *Food Control*, 36, 1, pp. 126-131.
- Wright, Wynne, and Alexis Annes (2013). "Halal on the menu?: Contested food politics and French identity in fast-food." *Journal of Rural Studies*, 32, pp. 388-399.
- Yunus, Nor Sara Nadia Muhamad, et al. (2014). "Muslim's Purchase Intention towards Non-Muslim's Halal Packaged Food Manufacturer." *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 130, pp. 145-154.
- Yusuf, Eddy, and Mohd Shukri Ab Yajid (2016). "IL7-Halal pharmaceuticals and cosmetics from the perspective of higher education." *Asian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 11, 1, pp. 18-19.
- Yusof, Shazlinda Md, and Noriyuki Shutto (2014). "The Development of Halal Food Market in Japan: An Exploratory Study." *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 121, pp. 253-261.