



# IHC<sup>2024</sup> ULUSLARARASI HELAL KONGRESİ

17 - 19 MAYIS 2024

INTERNATIONAL HALAL CONGRESS

17 - 19 MAY 2024

“Helal Ürün ve Hizmetlerde İzlenebilirlik ve  
Helal Ekosistemde Güncel Gelişmeler”

“Traceability in Halal Products and Services and  
Current Developments in the Halal Ecosystem”

KONGRE KİTABI

CONGRESS BOOK



📍 DSİ KONFERANS SALONU / ANKARA

## PAYDAŞLAR



## BİLİMSEL DERGİ DESTEKÇİLERİ

LHU Health Sciences

Dergi Park-Academic Platform Journal of Halal Lifestyle

Indonesian Journal of Halal Research

## SPONSORLAR

ANA SPONSOR



ALTIN SPONSOR



GÜMÜŞ SPONSOR



BRONZ SPONSOR





Lokman Hekim Üniversitesi / Lokman Hekim University

IHC 2024 – Uluslararası Helal Kongresi Kitabı  
IHC 2024 – International Halal Congress Book

**Editörler / Editors**

Prof. Dr. İbrahim KÜRTÜL  
Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN  
Doç.Dr. Can TÜRK

**Katkı Sunanlar / Contributors**

Fatma Betül TELLİOĞLU  
Arş.Gör. Hasan Tahsin ŞEN  
Ercan KURT

**Grafik & Tasarım / Graphics & Design**

Savaş GÜLER



**Baskı-Cilt:** Amerikan Cilt

**ISBN:** 978-605-71144-2-6

Copyright © 2024 Tüm Hakları Saklıdır. / All Rights Reserved.

\*Kitapta yazılı olan her türlü bilginin ve yorumun sorumluluğu yazarların kendilerine aittir.

*The responsibility for all information and comments written in the book belongs to the authors.*

\*Bu çalışmanın tasarım ve bakışı **Afşar Medya Matbaacılık San. ve Tic. AŞ.** tarafından yapılmıştır.

*\*The design and maintenance of this study was done by **Afşar Medya Matbaacılık San. ve Tic. AŞ.***

**Baskı Adresi:**

Ostim OSB Mah. 1424 Sk. 8/2 Ostim Mega Center. Ostim Yenimahalle  
Ankara

**Sertifika No:** 47645

**Basım Yılı:** Mayıs 2024 / May 2024 / Ankara

## Değerli Bilim İnsanları,

Helal yaşam tarzı insanlığın hayatta kalması, refahı ve yaşam kalitesi için vazgeçilmez olan ve aynı zamanda insan faaliyetlerinin ve davranışlarının tüm alanlarında yüz yüze kalınan yenilebilir ve yenilebilir olmayan ürün ve hizmetler yelpazesine dayanır.

Son yıllarda giderek artan bir şekilde hayatın her alanında gündemde olan ‘‘Helal’’ kavramı, Müslümanların tüketme ve kullanma durumunda olduğu her türlü ürün-ihtiyacın çerçevesini çizmektedir. Başlangıçta gıda endüstrisi ile sınırlı olan bu kavram, tüketicinin isteği doğrultusunda turizm, finans, ilaç, kozmetik, dijital dünya gibi yaşamın her alanında büyüyen bir endüstri haline gelmiştir. Helal yaşam tarzını benimseyen fertler gittikçe daha fazla artan oranlarda inançlarını yansıtan ürün ve hizmet istemektedir. Bu tarzın benimsenmesinde insan doğası ve doğallığına uygunluk, varoluş gayesini kapsama, evrensel bakış açısı içerme, sağlık kavramının her alt alanına yapılan vurgu, temizlik ve fitri bakış açısı ön plana çıkmaktadır. İletişim hızı ile bu değerlerin uluslararası düzeyde bilinir hale gelmesi, sadece Müslümanlar arasında değil, dünyadaki tüm insanlar açısından dikkat çeken bir konu haline gelmiştir. Çünkü insanlar artık kullandığı ürünü tercih ederken sadece kaynak olarak değil, üretim sürecinden dağıtımına kadar tüm aşamalar hakkında bilgi sahibi olmak istemektedir. Bu doğrultuda, Japonya, Yeni Zelanda, İngiltere ve Kanada gibi Müslüman nüfusun azınlıkta olduğu ülkeler bile helal kavramını her türlü ihtiyaç pazarına kurumsal olarak yerleştirmişlerdir.

Helal yaşam tarzı, normal insan davranışlarına uygun temizlik, güvenlik standartları gibi doğal ve varoluş amacı olan yaşam kavramı bileşenleri ile dünyanın maruz kaldığı COVID-19 pandemi sürecinde çok daha önemli bir konu haline gelmiştir. Helal yaşam tarzı ürün ve hizmetleri, yaşam kalitesine sunduğu çok değerli fırsatlarla, Birleşmiş Milletler’in Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri (SDG’ler) ve Çevresel, Sosyal ve Yönetişim (ESG) ayakları olmak üzere iki önemli çağdaş kavram da dahil olmak üzere İslam hukukunun daha yüksek amaç ve hedeflerine hitap etmeli ve bunlarla uyumlu olmalıdır.

Helal yaşam tarzı, normal insan davranışı ile uyumlu temizlik ve güvenlik standartları gibi sunduğu fitrata ve varoluş gayesine uygun yaşam konsepti bileşenleri ile dünyanın maruz kaldığı COVID-19 pandemisi sürecinde çok daha dikkat çekici hale gelmiştir. Bu tarz yaşam kalitesine sunduğu çok değerli imkanlar ile insanın güvenli ve sağlıklı ürün ve hizmetleri kullanıp, beden ve ruhen iyi olmasını sağlayarak iç huzuru tesis etmektedir.

Bünyesinde Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi’ni barındıran Lokman Hekim Üniversitesi yaşamın her alanında helal kavramının etkin olmasına katkı sunmak ve konu ile ilgili en güncel gelişmeleri gündeme sunmak amacıyla 17-19 Mayıs 2024 tarihleri arasında, Ankara’da Uluslararası Helal Kongresi düzenlemeye karar vermiştir. Türkiye Cumhuriyeti’nin başkenti olan Ankara, tarihsel süreç içinde Anadolu’da kurulmuş olan medeniyetlerden seçkin izler taşımakta ve bu izlerin görülebileceği örnek müzeler bulundurmaktadır. Uluslararası Helal Kongresi 2024 Düzenleme Kurulu kongrenin ana temasını ‘‘Helal Ürün ve Hizmetlerde İzlenebilirlik ve Helal Ekosistemde Güncel Gelişmeler’’ olarak belirlemiştir. Kongrenin ana teması kapsamında gerçekleştirilecek olan oturumlarda Helal Ürün ve Hizmetlerde İzlenebilirlik, Dijital Dünya ve Helal Yaşam, Helal Kazanç Bilinci-Duyarlılığı, Helal Belgelendirme, Helal Akreditasyon ve Uluslararası Tanınırlık, Helal Yaşam Alanları ve Helal Ekosistemde Güncel Gelişmeler (Helal Gıda, Helal Kozmetik, Helal Turizm, Helal İlaç, Helal Finans, Helal Tekstil, Helal Lojistik, Helal Yönetim, Helal Dijital Yaşam) başlık ve alt başlıklarında davetli ve çağrılı sunular gerçekleştirilecektir. Kongre çıktısı olarak temel hedef, dijitalleşmiş dünya hayatının her alanında Müslümanlar için vazgeçilmez olan helal kavramı ile ilgili en güncel gelişmeleri ortaya koymak, konunun akademik, etik, hukuki, sosyal ve vicdani boyutlarını ön plana çıkarmaktır. Bu yaklaşımla helal yaşam tarzı kapsamının, sadece Müslümanlara hitap etmesinin ötesinde uluslararası yaşam arenasında tüm insanlar için sınırlanacak güvenli bir liman olduğunun altını çizmek hedeflenmektedir.

Kongrede gerçekleştirilmesi planlanan oturum başlıkları güncel dünyanın gerçekleri ve en güncel ve sıcak tartışma gündemleri dikkate alınarak oluşturulmuştur. İnsanlar dijital dünyada bu gündemlere çok fazla muhatap olmaktadır. Globalleşme ve dijitalleşmenin son hızla devam ettiği günümüz dünyasında; uluslararası boyutta hazırlanarak sunulan hizmetler Helal Ekosistem kavramını içselleştirmiş olan insanların günlük yaşamlarının her anında her an alert olmayı sürdürmeleri ve karşı karşıya kaldıkları durumlar ile ilgili farkındalıkları bilmeleri önemlidir. Helalliği bir yaşam biçimi olarak içselleştiren fertler bir gün mutlaka bu farkındalıkların gündeme geleceği bir süreç yaşamaktadırlar.

Kongrede bu kapsam ve hedef doğrultusunda her biri alanında otorite olan ve uluslararası düzeyde tanınan dünyanın değişik ülkelerinden pek çok bilim insanı davetli ve çağrılı tebliğler sunacaktır. Kongremiz uluslararası boyutuyla ‘‘Doçentlik Başvuru Kriterleri’’ni karşılamaktadır. Kongremizin sonuç bildirgesinde, oturumlarda helal kavramı ile ilgili sunulacak olan en güncel içeriklerin, dijital dünyada helal yaşam tarzını benimseyen fertler için temel mesajlar sunacağına ve takip edilebilecek bir yol haritası oluşturmada önemli bir veri seti olacağına inanıyoruz.

**Kongre Düzenleme Kurulu**



## Dear Colleagues,

Living a halal lifestyle relies on a spectrum of edible and non-edible products and services that are indispensable for the survival, well-being and quality of life of mankind as well as to ease and facilitate refinement in all areas of human activities and conduct.

The halal concept, which was initially been limited to food and beverage, has become a growing industry – the halal industry – covering various sectors such as tourism and hospitality, finance, pharmaceuticals, cosmetics, and digital world upon the fast-growing demands of the consumers. Increasingly, individuals who adopt a halal lifestyle request products and services that reflect their beliefs. In the adoption of this lifestyle, compliance with human nature and naturalness, covering the purpose of existence, including a universal perspective, emphasis on every sub-field of the concept of health, cleanliness and natural perspective come to the fore in people’s daily life.

The halal lifestyle has become a much more substantial topic during the COVID-19 pandemic process that the world has been exposed to with its natural and purpose-of-existence life concept components such as cleanliness and safety standards in line with normal human behavior. With the very valuable opportunities it offers to such quality of life, halal lifestyle products and services should appeal to and be compatible with the higher goals and objectives of Islamic law, inclusive of two important contemporary concepts - the United Nations’ Sustainable Development Goals (SDGs) and Environmental, Social, and Governance (ESG) pillars.

Lokman Hekim University, which has found the Halal Product Application and Research Center, has decided to organize the International Halal Congress in Ankara between 17-19 May 2024 in order to contribute to the effectiveness of the concept of halal in all areas of the life and to present the most up-to-date developments on the subject. Ankara, the capital of the Republic of Turkiye, bears distinguished traces of the civilizations established in Anatolia in the historical process and has exemplary museums where these traces can be seen.

The Organizing Committee of the International Halal Congress 2024 has chosen “Traceability in Halal Products and Services and Current Developments in the Halal Ecosystem” as the congress theme. In the sessions to be held within the scope of the main theme of the congress, both open and invited presentations will be offered on Traceability in Halal Products and Services, Digital World and Halal Life, Halal Earnings Awareness-Sensitivity, Halal Certification, Halal Accreditation and International Recognition, Halal Living Spaces and Current Developments in Halal Ecosystem (Halal Digital Life, Halal Tourism and Hospitality, Halal Medicine, Islamic Finance, Halal Food, Halal Cosmetics, Halal Textile, Halal Logistics, and Halal Management). As an outcome of the congress, the main goal is to share the most up-to-date developments regarding the concept of halal, which is indispensable for Muslims in all areas of digitalized world life, and to highlight the academic, ethical, legal, social, and conscientious dimensions of the issue. With this approach, it is aimed to underline that the scope of halal lifestyle is not only appealing to Muslims, but also “a safe haven” for all people in the international arena of life.

The session titles planned to be held at the congress have been determined by taking into account the realities of the current world and the most up-to-date and hot discussion agendas. People are very much exposed to these agendas in the digital world. In today’s world where globalization and digitalization continue at full speed; It is important for people who have internalized the concept of Halal Ecosystem to continue to be alert at every moment of their daily lives and to be aware of the situations they face. Individuals who opted living a lifestyle are experiencing a process in which this awareness will definitely come to the fore one day. In line with this scope and goal, many scientists and professionals/practitioners from different countries of the world, each of whom is an authority in their field and internationally recognized, will present their knowledge and experience. Our congress meets the criteria of the Associate Professorship Application and Academic Incentive System with its international dimension.

In the final declaration of our congress, we believe that the most up-to-date content on the concept of halal to be presented in the sessions will provide basic messages for individuals who have chosen living a halal lifestyle in the digital world, and will be an important data set in creating a roadmap that can be followed.

**Organizing Committee**

## KURULLAR

### Başkan

- Prof. Dr. İbrahim Kürtül (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Anatomi Anabilim Dalı, Türkiye)

### Sekretarya

#### Bilimsel Sekretarya

- Doç. Dr. Can Türk (Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurul Üyesi).

#### Organizasyon Sekretarya

- Arş. Gör. Hasan Tahsin Şen (Eczacı, Lokman Hekim Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Farmasötik Kimya ABD Araştırma Görevlisi, Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi Danışma Kurulu Üyesi).

### Onur Kurulu

- Prof. Dr. Ömer Bolat (Türkiye Cumhuriyeti Ticaret Bakanı)
- İbrahim Yumaklı (Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanı)
- Mehmet Nuri Ersoy (Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanı)
- Prof. Dr. Ali Erbaş (Türkiye Cumhuriyeti Diyanet İşleri Başkanı)
- Dr. Mehmet Altuğ (Lokman Hekim Üniversitesi, Mütevelli Heyeti Başkanı)
- Prof. Dr. Fatih Gültekin (Lokman Hekim Üniversitesi Rektörü)
- Prof. Dr. Mustafa Alişarlı (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Rektörü)
- Prof. Dr. Ahmet Cevat Acar (İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Rektörü)
- Prof. Dr. Ali Cengiz Köseoğlu (Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Rektörü)
- Prof. Dr. Yavuz Ünal (Ondokuz Mayıs Üniversitesi Rektörü)
- Prof. Dr. Erhan Özden (Ankara Müzik ve Güzel Sanatlar Üniversitesi Rektörü)
- İhsan Övüt (SMIIC Genel Sekreteri)
- Zafer Soylu (Helal Akreditasyon Kurumu Yönetim Kurulu Başkanı)
- Uğur İbrahim Altay (Konya Büyükşehir Belediye Başkanı ve Agricities Uluslararası Tarım Şehirleri Birliği Yönetim Kurulu Başkanı)
- Yusuf Gerçekler (International Halal Tourism Organization, IHATO)
- Osman Arslan (ADFIMI Yönetim Kurulu Başkanı)
- Gürsel Baran (Ankara Ticaret Odası Başkanı)
- Mahmut Sami Şahin (Türk Standartları Enstitüsü Başkanı)

### Düzenleme Kurulu (Soyadına Göre Alfabetik Sırayla)

- Ammar Ahmed (Islamic Banking And Finance, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri)
- Dr. Muhlis Akar (Diyanet İşleri Başkanlığı)
- Prof. Dr. Mehmet Akbulut (Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye)
- Prof. Ts. Dr. Azura Amid (International Institute For Halal Research And Training International Islamic University Malaysia, Malezya)
- Prof. Dr. İlhan Çiftçi (Selçuk Üniversitesi Tıp Fakültesi, Çocuk Cerrahisi Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Orhan Çeker (Emekli Öğretim Üyesi, Konya Necmeddin Erbakan Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Fıkıh Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Winai Dahlan (Founder Director Of The Halal Science Center Chulalongkorn University, Tayland)
- Prof. Dr. İrfan Erol (Lokman Hekim Üniversitesi ve Atılım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Dyt. Bölümü, Türkiye)



- Dr. Andi Febrisiantosa (Coordinator For Halal Research Topic Of Research Center For Food Technology And Processing, Endonezya)
- Asc. Prof. Dr. Nurrulhidayah Ahmad Fadzillah (International Institute For Halal Research And Training-Inhart, Malezya)
- Prof. Dr. Fatih Gültekin (Lokman Hekim Üniversitesi Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Türkiye)
- Dilay Hamret (Lokman Hekim Üniversitesi, İletişim Daire Başkanı, Türkiye)
- Dr Javed Jamil (Chair İn Islamic Studies And Research, Yenepoya University, Mangalore, Hindistan)
- Prof. Dr. Asad Ullah Khan (Biotechnology Unit, Aligarh Muslim University, Aligarh Hindistan)
- Prof. Dr. Mete Köksal (Lokman Hekim Üniversitesi Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi-Lluham, Merkez Yönetim Kurulu Üyesi, Lhü Tıp Fakültesi Öğretim Üyesi, Türkiye)
- Prof. Dr. Saffet Köse (İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi, Türkiye)
- Ercan Kurt (Gıda Mühendisi, Lokman Hekim Üniversitesi Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi-Lluham, Belgelendirme Koordinatörü, Türkiye)
- Dr. Mehmet Küçük (Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Gnl. Müdürlüğü ve Lokman Hekim Üniversitesi Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi Yön. Kur. Üyesi, Türkiye)
- Prof. Dr. Erdoğan Küçüköner (Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye)
- Prof. Dr. İbrahim Kürtül (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Anatomi Anabilim Dalı, Türkiye)
- Mufti Rafeeq Ahmet Nizami (Jamuatil Banath, Hyderebad, Hindistan)
- Doç. Dr. Hüseyin Pamukçu (Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi, Uluslararası Helal Turizm Derneği Danışma Kurulu Üyesi)
- Dr. Khairusy Syakirin Has-Yun Bin Hashim (International Islamic University, Malezya)
- Asc. Prof. Dr. Hajah Mariam Binti Abdul Latif (Faculty Of Food Science And Nutrition Universiti Malaysia Sabah, Malezya)
- Prof. Dr. Abdul Rohman (Department Of Pharmaceutical Chemistry, Faculty Of Pharmacy, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Endonezya)
- Prof. Dr. Hamzah Mohd. Salleh (Halalan Thayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, Brunei Darussalam)
- Asc. Prof. Dr. Moohamad Ropaning Sulong (Halalan Thayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, Brunei Darussalam)
- Doç. Dr. Alina Abdul Rahim (Sains Islamic University Of Malaysia, Faculty Of Science And Technology, Malezya)
- Dr. Laila Rahmawati (Research Group Coordinator Of Halal Detection And Authentication Of Research Center For Food Technology And Processing, Endonezya)
- Furkan Said Süral (Lokman Hekim Üniversitesi, Kurumsal İletişim Koordinatörü, Türkiye)
- Hasan Tahsin Şen (Eczacı, Lokman Hekim Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Farmasötik Kimya Abd Araştırma Görevlisi Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi Danışma Kurulu Üyesi, Türkiye )
- Prof. Dr. Murat Şimşek (Marmara Üniversitesi, İslam Ekonomisi ve Finansı Enstitüsü, İslam Ekonomisi ve Finansı, Türkiye)
- Prof. Dr. Mustafa Tayar (Uludağ Üniversitesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye)
- Doç. Dr. Ömer Akgün Tekin (Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uluslararası Helal Turizm Derneği, Türkiye)
- Fatma Betül Tellioglu (Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi-Lluham, Sistem Sorumlusu & Planlama Sorumlusu, Türkiye)
- Dr. Hediye Gültekin

- Öğr. Gör. Emrullah Ahmet Turhan (Uluslararası Helal Turizm Derneği, Genel Sekreter, Türkiye)
- Doç. Dr. Can Türk (Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurul Üyesi, Türkiye)
- Prof. Dr. Yücel Ünal (Aksaray Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Hayvan Besleme Anabilim Dalı, Aksaray, Türkiye)
- Prof. Dr. Hüsamettin Vatansev (Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbî Biyokimya Anabilim Dalı, Türkiye)
- Dr. Satriyo Krido Wahono (Head Of Research Center For Food Technology And Processing, National Agency For Research And Innovation, Endonezya)
- Prof. Dr. Hasan Yetim (İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Gıda Müh. Bölümü ve Helal Gıda Ar-Ge Merkezi, Türkiye)

**Bilimsel Danışma Kurulu (Soyadına göre alfabetik sırayla)**

- Ammar Ahmed (Islamic Banking And Finance, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri)
- Prof. Dr. M. Yücel Ağargün (Medipol Ün. Tıp Fak, Psikiyatri Anabilim Dalı, Türkiye)
- Dr. Muhlis Akar (Diyanet İşleri Başkanlığı, Türkiye)
- Prof. Dr. Mehmet Akbulut (Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye)
- Prof. Dr. Mustafa Alişarlı (Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye)
- Prof. Ts. Dr. Azura Amid (International Institute For Halal Research And Training International Islamic University Malaysia, Malezya)
- Prof. Dr. Orhan Batman (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, Türkiye)
- Prof. Dr. Fahri Bayiroğlu (Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Fizyoloji Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Cengiz Caner (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye)
- Prof. Dr. Nesrin Ceylan (Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Hayri Coşkun (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye)
- Prof. Dr. Orhan Çeker (Emekli Öğretim Üyesi, Konya Necmeddin Erbakan Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Fıkıh Anabilim Dalı, Türkiye)
- Doç. Dr. Ayhan Çetinkaya (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Fizyoloji Anabilim Dalı, Türkiye)
- Dr. Mete Çevik (Helal Akreditasyon Kurumu-Hak, Helal Akreditasyon Uzmanı, Türkiye)
- Prof. Dr. İlhan Çiftçi (Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Çocuk Cerrahisi Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Ali Savaş Çilli (Sakarya Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Psikiyatri Anabilim Dalı, Türkiye)
- Doç. Dr. Ayhan Dağ (Lokman Hekim Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Türkiye)
- Prof. Dr. Winai Dahlan (Founder Director Of The Halal Science Center Chulalongkorn University, Tayland)
- Dr. Musta Dereci (Hayat Finans Katılım Bankası A.Ş. Danışma Kurulu Başkanı, İsfâ İslami Finans Danışmanlık, Danışma Komitesi Üyesi, Türkiye)
- Prof. Dr. İbrahim Diler (Bursa Teknik Üniversitesi Biyomühendislik Bölümü, Türkiye)
- Prof. Dr. Adem Elgün (Emekli Öğretim Üyesi, Türkiye)
- Prof. Dr. İrfan Erol (Lokman Hekim Üniversitesi ve Atılım Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Türkiye)



- Asc. Prof. Dr. Nurrulhidayah Ahmad Fadzillah (International Institute For Halal Research And Training-Inhart, Türkiye)
- Dr. Andi Febrisiantosa, (Coordinator For Halal Research Topic Of Research Center For Food Technology And Processing, Endonezya, Türkiye)
- Prof. Dr. Muazzez Garipağaoğlu (Fenerbahçe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Türkiye)
- Doç. Dr. Zeynep Göktaş (Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Türkiye)
- Prof. Dr. H. Mehmet Günay (Sakarya Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Fıkıh Anabilim Dalı, Helal Akreditasyon Kurumu, Türkiye)
- Prof. Dr. Mehmet Gürbilek (Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi Tıp Fakültesi Biyokimya Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Dhouib Hamadi (Faculty Of Letters, University Of Sfax, Tunus)
- Prof. Dr. Mohd. Salleh Hamzah (International Islamic University, Department Of Biotechnology Engineering, Malezya)
- Dr. Khairusy Syakirin Has-Yun Bin Hashim (International Islamic University, Malezya)
- Dr Javed Jamil (Chair In Islamic Studies And Research, Yenepoya University, Mangalore Hindistan)
- Ömer Karakuş (Kfk A.ş. Katılım Finans Kefalet A.ş. Genel Müdürü, Türkiye)
- Prof. Dr. Asad Ullah Khan, (Biotechnology Unit, Aligarh Muslim University, Aligarh Hindistan)
- Prof. Dr. Mete Köksal (Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi-Lhuham Yönetim Kurulu Üyesi, Lhü Tıp Fakültesi Öğretim Üyesi, Türkiye)
- Prof. Dr. Saffet Köse (İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi, Türkiye)
- Prof. Dr. Ercan Kurar (Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi, Meram Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyoloji Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Erdoğan Küçüköner (Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye)
- Prof. Dr. İbrahim Kürtül (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Anatomi Anabilim Dalı, Türkiye)
- Asc. Prof. Dr. Hajjah Mariam Binti Abdul Latif (Faculty Of Food Science And Nutrition Universiti Malaysia Sabah, Malezya)
- Prof. Dr. Salih Mollahaliloğlu (Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Halk Sağlığı Ana Bilim Dalı Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Merkezi, Türkiye)
- Mufti Rafeeq Ahmet Nizami (Jamuatil Banath, Hyderebad, Hindistan)
- Asc. Prof. Dr. Alina Abdul Rahim (Sains Islamic University Of Malaysia, Faculty Of Science And Technology, Malezya)
- Dr. Laila Rahmawati (Research Group Coordinator Of Halal Detection And Authentication Of Research Center For Food Technology And Processing, Endonezya)
- Prof. Dr. Gürkan Öztürk (Medipol Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Fizyoloji Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Talat Sakallı (Süleyman Demirel Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi Hadis Anabilim Dalı, Türkiye)
- Doç. Dr. Mahmut Samar (Ankara Sosyal Bilimleri Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İslam Hukuk Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Abdul Rohman (Department Of Pharmaceutical Chemistry, Faculty Of Pharmacy, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Endonezya)
- Asc. Prof. Dr. Moohamad Ropaning Sulong (Halalan Thayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, Brunei Darussalam)
- Dr. Necip Saygın Sungur (Kfk Genel Müdür Yardımcısı, Türkiye).
- Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Fatih Sürmen (Lokman Hekim Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Anesteziyoloji ve

Reanimasyon Ana Bilim Dalı Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Merkezi, Türkiye)

- Prof. Dr. A. Zeki Şengil (Medipol Üniversitesi, Uluslararası Tıp Fakültesi, Mikrobiyoloji Anabilim Dalı, Türkiye)
- Doç. Dr. Ömer Akgün Tekin (Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uluslararası Helal Turizm Derneği, Türkiye)
- Öğr. Gör. Emrullah Ahmet Turhan (Uluslararası Helal Turizm Derneği, Genel Sekreter, Türkiye)
- Prof. Dr. İdris Türel (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Farmakoloji Anabilim Dalı, Türkiye)
- Doç. Dr. Can Türk (Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi, Yönetim Kurul Üyesi)
- Prof. Dr. Yücel Ünal (Aksaray Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Hayvan Besleme Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Hüsamettin Vatansev (Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Celalettin Vatansev (Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Genel Cerrahi Anabilim Dalı)
- Prof. Dr. Ender Yarsan (Ankara Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Farmakoloji Anabilim Dalı, Türkiye)
- Prof. Dr. Hasan Yetim (İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Gıda Müh. Bölümü ve Helal Gıda Ar-Ge Merkezi, Türkiye)
- Doç. Dr. Muhammet Yüceer (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Türkiye)
- Prof. Dr. Hür Mahmut Yücer (Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Hamidiye Sağlık Bilimleri Fakültesi, Sosyal Hizmet Bölümü, Türkiye)

## COMMITTEES

### President

- Prof. Dr. İbrahim Kürtül (Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Medicine, Department of Anatomy, Türkiye)

### Secretariat

#### Scientific Secretariat

- Assoc. Prof. Dr. Can Türk (Lokman Hekim University, Halal Product Application and Research Center Board Member, Türkiye)

#### Organization Secretariat

- Res. Ass. Hasan Tahsin Şen (Pharmacist, Lokman Hekim University Faculty of Pharmacy Pharmaceutical Chemistry USA Research Assistant, Halal Product Application and Research Center Advisory Board Member, Türkiye)

### Honorary Board

- Prof. Dr. Ömer Bolat (Republic of Türkiye Minister of Trade)
- İbrahim Yumaklı (Republic of Türkiye Minister of Agriculture and Forestry)
- Mehmet Nuri Ersoy (Republic of Türkiye Minister of Culture and Tourism)
- Prof. Dr. Ali Erbaş (Republic of Türkiye President of Religious Affairs)
- Dr. Mehmet Altuğ (Lokman Hekim University, Chairman of The Board of Trustees)
- Prof. Dr. Fatih Gültekin (Rector of Lokman Hekim University)
- Prof. Dr. Mustafa Alişarlı (Rector of Bolu Abant İzzet Baysal University)
- Prof. Dr. Ahmet Cevat Acar (Rector of Istanbul Sabahattin Zaim University)
- Prof. Dr. Ali Cengiz Köseoğlu (Rector of Yıldırım Beyazıt University)
- Prof. Dr. Yavuz Ünal (Rector of Ondokuz Mayıs University)
- Prof. Dr. Erhan Özden (Rector of Ankara Music and Fine Arts University)
- İhsan Övüt (Secretary General of SMIIC)
- Zafer Soylu (Halal Accreditation Agency, Chairman of The Board)
- Uğur İbrahim Altay (Konya Metropolitan Municipality Mayor and Agriccities International Agricultural Cities Association Chairman of The Board)
- Yusuf Gerçeker (IHATO, International Halal Tourism Organization)
- Osman Arslan (ADFIMI Chairman of The Board of Directors)
- Gürsel Baran (President of Ankara Chamber of Commerce)
- Mahmut Sami Şahin (President of Türkiye Standards Institute)

### Organizing Committee (*By Family Name*)

- Ammar Ahmed (Islamic Banking and Finance, Dubai, United Arab Emirates)
- Dr. Muhlis Akar (Presidency of Religious Affairs, Türkiye)
- Prof. Dr. Mehmet Akbulut (Selçuk University, Faculty of Agriculture, Department of Food Engineering, Türkiye)
- Prof. Ts. Dr. Azura Amid (International Institute For Halal Research and Training International Islamic University Malaysia, Malaysia)
- Prof. Dr. İlhan Çiftçi (Selçuk University Faculty of Medicine, Department of Pediatric Surgery, Türkiye)
- Prof. Dr. Orhan Çeker (Retired Faculty Member, Konya Necmeddin Erbakan University, Faculty of Theology, Department of Fiqh, Türkiye)
- Prof. Dr. Winai Dahlan (Founder Director of The Halal Science Center Chulalongkorn University, Thailand)



- Prof. Dr. İrfan Erol (Lokman Hekim University and Atılım University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Medicine, Türkiye)
- Dr. Andi Febrisiantosa (Coordinator For Halal Research Topic of Research Center For Food Technology and Processing, Indonesia)
- Asc. Prof. Dr. Nurrulhidayah Ahmad Fadzillah (International Institute For Halal Research and Training-Inhart)
- Prof. Dr. Fatih Gültekin (Lokman Hekim University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry, Türkiye)
- Dilay Hamret (Lokman Hekim University, Head of Communication Department, Türkiye)
- Dr Javed Jamil (Chair İn Islamic Studies and Research, Yenepoya University, Mangalore India)
- Prof. Dr. Asad Ullah Khan (Biotechnology Unit, Aligarh Muslim University, Aligarh India)
- Prof. Dr. Mete Köksal (Lokman Hekim University Halal Product Application and Research Center-Lhuhac, Central Board Member, Lhü Faculty of Medicine Faculty Member, Türkiye)
- Prof. Dr. Saffet Köse (Izmir Katip Çelebi University, Faculty of Islamic Sciences, Türkiye)
- Ercan Kurt (Food Engineer, Lokman Hekim University Halal Product Application and Research Center-Lhuhac, Certification Coordinator, Türkiye)
- Dr. Mehmet Küçük (Ministry of Agriculture and Forestry Food and Control General Directorate and Lokman Hekim University Halal Product Application and Research Center Board Member, Türkiye)
- Prof. Dr. Erdoğan Küçüköner (Süleyman Demirel University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Türkiye)
- Prof. Dr. İbrahim Kürtül (Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Medicine, Department of Anatomy, Türkiye)
- Mufti Rafeeq Ahmed Nizami (Jamuatil Banath, Hyderabad, India)
- Assoc. Prof. Dr. Hüseyin Pamukçu (Afyon Kocatepe University Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Lecturer, International Halal Tourism Association Advisory Board Member, Türkiye)
- Dr. Khairusy Syakirin Has-Yun Bin Hashim (International Islamic University, Malaysia)
- Asc. Prof. Dr. Hajah Mariam Binti Abdul Latif (Faculty of Food Science and Nutrition Universiti Malaysia Sabah).
- Prof. Dr. Abdul Rohman (Department of Pharmaceutical Chemistry, Faculty of Pharmacy, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia)
- Prof. Dr. Hamzah Mohd. Salleh (Halalan Thayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, Brunei Darussalam)
- Asc. Prof. Dr. Moohamad Ropaning Sulong (Halalan Thayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, Brunei Darussalam)
- Assoc. Prof. Dr. Alina Abdul Rahim (Sains Islamic University of Malaysia, Faculty of Science and Technology, Malaysia)
- Dr. Laila Rahmawati (Research Group Coordinator of Halal Detection and Authentication of Research Center For Food Technology and Processing, Indonesia)
- Furkan Said Süral (Lokman Hekim University, Corporate Communications Coordinator, Türkiye)
- Res. Ass. Hasan Tahsin Şen (Pharmacist, Lokman Hekim University Faculty of Pharmacy Pharmaceutical Chemistry Usa Research Assistant, Halal Product Application and Research Center-Central Advisory Board Member, Türkiye)
- Prof. Dr. Murat Şimşek (Marmara University, Institute of Islamic Economics and Finance, Islamic Economics and Finance, Türkiye)
- Prof. Dr. Mustafa Tayar (Uludağ University, Department of Food Hygiene and Technology, Türkiye)

- Assoc. Prof. Dr. Ömer Akgün Tekin (Akdeniz University Manavgat Tourism Faculty Gastronomy and Culinary Arts Department International Halal Tourism Association,Türkiye)
- Fatma Betül Telliöglu (Lokman Hekim University, Halal Product Application and Research Center System Manager, Türkiye)
- Dr. Hediye Gültekin
- Lecturer. Emrullah Ahmet Turhan (General Secretary of The International Halal Tourism Association)
- Assoc. Prof. Dr Can Türk (Lokman Hekim University, Halal Product Application and Research Center Board Member,Türkiye)
- Prof. Dr. Yücel Ünal (Aksaray University, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Animal Nutrition, Aksaray, Türkiye)
- Prof. Dr. Hüsamettin Vatansev (Selçuk University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry,Türkiye)
- Dr. Satriyo Krido Wahono (Head of Research Center For Food Technology and Processing, National Agency For Research and Innovation, Indonesia)
- Prof. Dr. Hasan Yetim (Istanbul Sabahattin Zaim University, Department of Food Engineering and Halal Food R&D Center,Türkiye)

#### **Scientific Advisory Board (By Family Name)**

- Ammar Ahmed (Islamic Banking and Finance, Dubai, United Arab Emirates)
- Prof. Dr. M. Yücel Ağargün (Medipol University Faculty of Medicine, Department of Psychiatry,Türkiye).
- Dr. Muhlis Akar (Presidency of Religious Affairs,Türkiye)
- Prof. Dr. Mehmet Akbulut (Selçuk University, Faculty of Agriculture, Department of Food Engineering,Türkiye)
- Prof. Dr. Mehmet Gürbilek (Konya Necmettin Erbakan University Faculty of Medicine, Department of Biochemistry,Türkiye)
- Prof. Dr. Mustafa Alişarlı (Ondokuz Mayıs University, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Food Hygiene and Technology,Türkiye)
- Prof. Ts. Dr. Azura Amid (International Institute For Halal Research and Training International Islamic University Malaysia, Malaysia)
- Prof. Dr. Orhan Batman (Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Tourism Management,Türkiye)
- Prof. Dr. Fahri Bayiroğlu (Yıldırım Beyazıt University, Faculty of Medicine, Department of Physiology,Türkiye)
- Prof. Dr. Cengiz Caner (Çanakkale Onsekiz Mart University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering,Türkiye)
- Prof. Dr. Nesrin Ceylan (Ankara Yıldırım Beyazıt University, Faculty of Medicine, Department of Child Health and Diseases,Türkiye)
- Prof. Dr. Hayri Coşkun (Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering,Türkiye)
- Prof. Dr. Orhan Çeker (Retired Faculty Member, Konya Necmeddin Erbakan University, Faculty of Theology, Department of Fiqh,Türkiye)
- Assoc. Prof. Dr. Ayhan Çetinkaya (Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Medicine, Department of Physiology,Türkiye)
- Dr. Mete Çevik (Halal Accreditation Agency Hak, Halal Accreditation Expert,Türkiye)
- Prof. Dr. İlhan Çiftçi (Selçuk University Faculty of Medicine, Department of Pediatric Surgery,Türkiye)
- Prof. Dr. Ali Savaş Çilli (Sakarya University. Faculty of Medicine, Department of Psychiatry,Türkiye)

- Assoc. Prof. Dr. Ayhan Dağ (Lokman Hekim University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics,Türkiye)
- Prof. Dr. Winai Dahlan (Founder Director of The Halal Science Center Chulalongkorn University, Thailand)
- Dr. Musta Dereci (Chairman of The Advisory Board of Hayat Finans Katılım Bankası A.ş., İsfah Islamic Finance Consultancy, Advisory Committee Member,Türkiye)
- Prof. Dr. İbrahim Diler (Süleyman Demirel University, Eğirdir Fisheries Faculty, Aquaculture Department,Türkiye)
- Prof. Dr. Adem Elgün (Retired Faculty Member,Türkiye)
- Prof. Dr. İrfan Erol (Lokman Hekim University and Atılım University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics,Türkiye)
- Asc. Prof. Dr. Nurrulhidayah Ahmad Fadzillah (International Institute For Halal Research and Training - Inhart)
- Dr. Andi Febrisiantosa, (Coordinator For Halal Research Topic of Research Center For Food Technology and Processing, Indonesia)
- Prof. Dr. Muazzez Garipağaoğlu (Fenerbahçe University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics,Türkiye)
- Assoc. Prof. Dr. Zeynep Göktaş (Hacettepe University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics,Türkiye)
- Prof. Dr. H. Mehmet Günay (Sakarya University, Faculty of Theology, Department of Fiqh, Halal Accreditation Agency,Türkiye)
- Prof. Dr. Dhouib Hamadi (Faculty of Letters, University of Sfax, Tunisia)
- Prof. Dr. Mohd. Salleh Hamzah (International Islamic University, Department of Biotechnology Engineering, Malaysia).
- Dr. Khairusy Syakirin Has-Yun Bin Hashim (International Islamic University, Malaysia)
- Dr Javed Jamil (Chair İn Islamic Studies and Research, Yenepoya University, Mangalore India)
- Ömer Karakuş (Kfk A.ş. Katılım Finans Kefalet A.ş. General Manager,Türkiye)
- Prof. Dr. Asad Ullah Khan, (Biotechnology Unit, Aligarh Muslim University, Aligarh India)
- Prof. Dr. Mete Köksal (Lokman Hekim University, Halal Product Application and Research Center Board Member, Lhü Faculty of Medicine Faculty Member,Türkiye)
- Prof. Dr. Saffet Köse (İzmir Katip Çelebi University, Faculty of Islamic Sciences,Türkiye)
- Prof. Dr. Ercan Kurar (Konya Necmettin Erbakan University, Meram Faculty of Medicine, Department of Medical Biology,Türkiye)
- Prof. Dr. Erdoğan Küçüköner (Süleyman Demirel University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering,Türkiye)
- Prof. Dr. İbrahim Kürtül (Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Medicine, Department of Anatomy,Türkiye)
- Asc. Prof. Dr. Hajah Mariam Binti Abdul Latif (Faculty of Food Science and Nutrition Universiti Malaysia Sabah)
- Prof. Dr. Salih Mollahaliloğlu (Ankara Yıldırım Beyazıt University, Faculty of Medicine, Department of Public Health Traditional and Complementary Medicine Center,Türkiye)
- Mufti Rafeeq Ahmed Nizami (Jamuatil Banath, Hyderabad, India)
- Asc. Prof. Dr. Alina Abdul Rahim (Sains Islamic University of Malaysia, Faculty of Science and Technology)
- Dr. Laila Rahmawati (Research Group Coordinator of Halal Detection and Authentication of Research Center For Food Technology and Processing, Indonesia)
- Prof. Dr. Gürkan Öztürk (Medipol University, Faculty of Medicine, Department of Physiology,Türkiye)
- Prof. Dr. Talat Sakallı (Süleyman Demirel University, Faculty of Theology, Department of Hadith,Türkiye)



- Assoc. Prof. Dr. Mahmut Samar (Ankara Social Sciences University, Faculty of Theology, Department of Islamic Law, Türkiye)
- Prof. Dr. Abdul Rohman (Department of Pharmaceutical Chemistry, Faculty of Pharmacy, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia)
- Asc. Prof. Dr. Moohamad Ropaning Sulong (Halalan Thayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, Brunei Darussalam)
- Dr. Necip Saygın Sungur (Kfk Deputy General Manager, Türkiye)
- Dr. Lecturer Member Mehmet Fatih Sürmen (Lokman Hekim University, Faculty of Medicine, Department of Anesthesiology and Reanimation, Traditional and Complementary Medicine Center, Türkiye)
- Prof. Dr. A. Zeki Şengil (Medipol University International Faculty of Medicine, Department of Microbiology, Türkiye)
- Assoc. Prof. Dr. Ömer Akgün Tekin (Akdeniz University Manavgat Tourism Faculty Gastronomy and Culinary Arts Department International Halal Tourism Association, Türkiye)
- Lecturer Emrullah Ahmet Turhan (General Secretary of The International Halal Tourism Association, Türkiye)
- Prof. Dr. İdris Türel (Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Medicine, Department of Medical Pharmacology, Türkiye)
- Assoc. Prof. Dr. Can Türk (Lokman Hekim University, Halal Product Application and Research Center Board Member, Türkiye)
- Prof. Dr. Yücel Ünal (Aksaray University, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Animal Nutrition, Türkiye)
- Prof. Dr. Hüsamettin Vatansev (Selçuk University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry, Türkiye)
- Prof. Dr. Celalettin Vatansev (Konya Necmettin Erbakan University, Faculty of Medicine, Department of General Surgery, Türkiye)
- Prof. Dr. Ender Yarsan (Ankara University Faculty of Veterinary Medicine, Department of Pharmacology, Türkiye)
- Prof. Dr. Hasan Yetim (Istanbul Sabahattin Zaim University, Department of Food Engineering and Halal Food R&D Center, Türkiye)
- Assoc. Prof. Dr. Muhammet Yüceer (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale Technical Sciences Vocational School, Food Processing Department, Türkiye)
- Prof. Dr. Hür Mahmut Yücer (Health Sciences University, Hamidiye Faculty of Health Sciences, Department of Social Work, Türkiye)

# İÇİNDEKİLER



<b>KONGRE PROGRAMI</b> .....	<b>33</b>
<b>DAVETLİ KONUŞMACILAR</b> .....	<b>25</b>
(K-01) GÜNLÜK YAŞAM VE HELAL FARKINDALIK Abdurrahman Haçkalı.....	26
(K-02) HELAL ÜRÜN VE HİZMETLERDE İZLENEBİLİRLİK; KAVRAMSAL ÇERÇEVE, KAPSAM, İŞLEYİŞ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK Hamzah Mohd Salleh .....	33
(K-03) HELAL UYGUNLUK DEĞERLENDİRME KURULUŞLARI İÇİN AKREDİTASYON ÖLÇÜTLERİ Erdem Başdemirci.....	35
(K-04) OIC/SMIIC HELAL AKREDİTASYONU VE IFHAB (ULUSLARARASI HELAL AKREDİTASYON KURULUŞLARI FORUMU) KONUSUNDA GÜNCEL GELİŞMELER Zafer Soylu.....	39
(K-05) TÜKETİCİ VE ÜRETİCİ DOSTU BİR UYGULAMA ÖRNEĞİ: GIDA ÖLÇER® Fatih Gültekin, Sümeyye Koç.....	41
(K-06) GIDA VE YEM ÜRETİMİNDE BİYOTEKNOLOJİK YAKLAŞIMLARIN HELAL GIDA KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ Osman Sağdıç, Şefik Tekle.....	43
(K-07) YAPAY ET SÜRECİ: LABORATUVARDAN SOFRAYA Halit Canatan .....	47
(K-08) GIDALARDA ÇÖZÜCÜ OLARAK KULLANILAN ETİL ALKOL: ALTERNATİF YÖNTEMLER VE KAYNAKLAR Mehmet Akbulut, Hatice Feyza Akbulut.....	49
(K-09) HELAL KONSEPT OTELCİLİĞİN YÖNETİMİ VE STANDARDİZASYONU İLE HELAL TURİZM VE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI Orhan Batman .....	58
(K-10) HELAL TURİZM: BİR STANDARDİZASYON PERSPEKTİFİ Yasin Zülfikaroğlu .....	67
(K-11) MAKÂSİDÜ'Ş-ŞER'Î'A BAĞLAMINDA HELAL KAVRAMI VE İSLAMİ FİNANS Abdurrahim Kozalı .....	73
(K-12) HELAL FİNANSIN BİLEŞENLERİ Mustafa Dereci.....	83
(K-13) HAYATI ZARAFETLE YAŞAMAK Saadettin Ökten .....	88
(K-14) İSLAM MİMARİSİ VE ÇEVRE PSİKOLOJİSİ: AHLAKİ-HUKUKİ DÜŞÜNCELERİN MEKÂN TASARIMINA YANSIMASININ İNCELENMESİ Navid Khaleghimoghaddam.....	89
(K-15) TARİHSEL SÜREÇTE KUTSAL MEKÂNLAR VE MAHREMİYET Zekiye Sönmez .....	100

(K-16) MEKÂNDAN GÜÇ VE AHLÂK Savaş Ş. Barkçin .....	108
(K-17) HELAL EKONOMİ İÇİN STANDARTLARIN VE KALİTE ALTYAPISININ ÖNEMİ İhsan Övüt.....	110
(K-18) ENDONEZYA'DA HELAL ENDÜSTRİSİNDE ULUSAL DENEYİMLER: DÜZENLEYİCİ, YASAMA VE PRATİK DENEYİMLER Mr. Muhammad Aqil Irham.....	112
(K-19) MALEZYA'DA HELAL ENDÜSTRİSİNDE ULUSAL DENEYİMLER: DÜZENLEYİCİ, YASAMA VE PRATİK DENEYİMLER Johari Ab Latiff.....	113
(K-20) NİJERYA'DA HELAL KONSEPTİNDEKİ GÜNCEL GELİŞMELER Muhammed Zakir İbrahim.....	114
(K-21) AFRİKA'DA OIC/SMIIC HELAL STANDARTLARININ UYGULANMASI: MEVCUT DURUM VE ZORLUKLAR Abdoul Fathi Sanogo.....	116
(K-22) PEYGAMBER EFENDİMİZ HZ. MUHAMMED (SAV) UYGULAMALARI ÖRNEĞİNDE SAĞLIKLI BESLENME İLKELERİ Tülay Omma.....	121
(K-23) HAYVAN HÜCRELERİNDEN ELDE EDİLEN TAKVİYELER VE BİYOFARMASÖTİKLER Seyfullah Oktay Arslan .....	127
(K-24) HALAL KOZMETİK: ZORLUKLARI AŞMAK VE PAZAR FIRSATLARINI DEĞERLENDİRMEK Amal A.M. Elgharbawy .....	131
(K-25) SAĞLIK HİZMETİ SUNUMUNDA HELAL KONSEPTİ Aminud Che-Ahmad .....	133



<b>SÖZLÜ BİLDİRİLER .....</b>	<b>141</b>
(S-01) BAZI FERMENTE VE AROMALI İÇECEKLERDE ETİL ALKOL İÇERİKLERİ Fatma Nur Gümüş, Hacer Çoklar, Mehmet Akbulut .....	142
(S-02) BOZA ÜRETİM SÜRECİNDE HELALLİĞİ ETKİLEYEN UNSURLARIN BELİRLENMESİ Nazire Kardelen Tabaklar .....	151
(S-03) KATKILI ZEYTİNYAĞININ GC YÖNTEMİYLE TAYİNİ Abdullah Öksüz, Şenay Burçin Alkan.....	158
(S-04) DOMUZ ETİNİN HIZLI VE YERİNDE TESPİTİ İÇİN BİR APTASENSÖRÜN GELİŞTİRİLMESİ Mediha Esra Altuntop Yayla, Canan Doğan Ekinci .....	166
(S-05) YAPAY ETİN SMIIC HELAL BELGELENDİRME YAKLAŞIMI AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ İsra Yiğitvar.....	168
(S-06) AYÇİÇEĞİ LESİTİNİNİN İNSAN PERİFERAL LENFOSİTLERİNDEKİ GENOTOKSİSİTESİ Doğukan Eroğlu, Selçuk Çeker .....	170
(S-07) DENİZ YOSUNUN GIDA OLARAK ÖNEMİ Belma Konuklugil.....	176
(S-08) GIDALARDA EKSTRAKSİYON YÖNTEMLERİ VE GIDA EKSTRAKTLARININ HELAL AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ Serdar Yeşil, Mehmet Akbulut, Hacer Çoklar .....	178
(S-09) ÇOK YEMEYİ ÖNLEMeye YÖNELİK BİR TEDBİR OLARAK MANEVİ DOYGUNLUK VEYA SOYUT BESLENME Hediye Gültekin.....	180
(S-10) İSLAMİ BAKIŞ AÇISIYLA BESLENME VE SAĞLIK İLİŞKİSİ Hasan Hüseyin Yıldırım.....	187
(S-11) HELAL BESLENMENİN ETİK EPİSTEMOLOJİSİ Nurefşan Bulut Uslu .....	189
(S-12) PROTEİN TAKVİYELERİNİN EGZERSİZ PERFORMANSI VE KAS KÜTLESİ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ Fatih Gültekin, Kübra İzler, Sümeyye Koç, Ayşe Şeyma Çoban .....	196
(S-13) HELAL BİLİNCİ OLUŞTURMA BAĞLAMINDA DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ ÖĞRETİM PROGRAMINDA HELAL VE HARAM KAVRAMLARI Muharrem Atabay, H. Yusuf Acuner .....	203
(S-14) HELALE FARKLI BİR BAKIŞ ERKEN DÖNEM SÜFİLERİNİN HELAL GIDA HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNİN AHLAKİ YETKİNLİK DOĞRULTUSUNDA DEĞERLENDİRİLMESİ Edibe Taş.....	205
(S-15) İSLAM İKTİSAT DÜŞÜNCESİNDE HELAL TİCARETİN MADDİ MANEVİ GENEL KAİDELERİ VE HİSBE TEŞKİLATININ ROLÜ Mehmet Emin Nas .....	207

(S-16) TAKVA TUTUMUNUN HELAL KAZANÇ BİLİNCİNİN GELİŞİMİNE KATKISI SÜFİ PSİKOLOJİSİ AÇISINDAN BİR DEĞERLENDİRME İbrahim Işıtan.....	209
(S-17) İŞ DÜNYASINDA DİJİTAL İLETİŞİM AHLAKI Hasan Fehmi Atasagun, Ayça Gökyer, Ebru Gönülal, Yasemin Fındık .....	211
(S-18) HELAL YAŞAM BAĞLAMINDA DİJİTAL TÜKETİMİN İSRAFA ETKİSİ Büşra ÖKTEN .....	220
(S-19) HELAL KAZANÇ KAPSAMINDA ŞİRKETLERİN FİNANSAL TABLOLARINDAN ZEKÂT MATRAHI BELİRLENMESİ Mehmet Ali Durmuş, Yunus Ceran.....	230
(S-20) HELAL ENDÜSTRİSİ BÜYÜYEN BİR PAZARIN KARMAŞIKLIĞI VE SORUNLARI Sümeyye Aktaş, Cengiz Caner, Muhammed Yüceer .....	232
(S-21) TÜRKİYE HELAL MEDİKAL TURİZM PAZARININ SWOT ANALİZİ Muhammet Raşit Aksoy, Mehmet Yorulmaz, İlhan Çiftçi.....	234
(S-22) HELALİN TİTİZ KONTROLÜ GÜVENİ ARTIRIR VE HELAL EKOSİSTEMİ İYİLEŞTİRİR Ali Abd El-Razig Ali Lutfi .....	236
(S-23) ÖZBEKİSTAN İLE TÜRKİYE ARASINDA KÜLTÜREL ALANDAKİ İŞ BİRLİĞİ Imamov Bobir Khojanazarovich.....	238
(S-24) HELAL BÜTÜNLÜĞÜNÜ GÜÇLENDİRMEK: SERTİFİKASYON ŞEFFAFLIĞINI, VERİMLİLİĞİNİ VE ERİŞİLEBİLİRLİĞİNİ ARTIRMADA DİJİTAL ÇÖZÜMLERİN TEMEL ROLÜ Musab Talha Akpınar, Muhammed Emin Karabacak .....	248
(S-25) BLOCKCHAIN VE HIZLI YANIT KODU TEKNOLOJİSİNİN ENTEGRASYONU YOLUYLA HELAL SERTİFİKASYON DOĞRULAMASININ GELİŞTİRİLMESİ Heesong Koh, Elif Kübra Övüt .....	257
(S-26) HELAL KALİTE ALTYAPISINDA İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİNİN OIC/SMIIC STANDARTLARI TEMELİNDE İNCELENMESİ Fatma Betül Tellioğlu.....	259
(S-27) HELAL SERTİFİKASYONUN TOPLUMUMUZDAKİ ÖLÇEĞİ Muhammet Ali Bal, Bahadır Öztürk, Esranur Bal, Hüsamettin Vatansev, Muslu Kazım Körez .....	261
(S-28) ALMANYA'DA HELAL GIDA ALANINDA DİJİTAL MEDYANIN ROLÜ: ŞİRKETLER, SERTİFİKACILAR VE MÜSLÜMAN TÜKETİCİLER ÜZERİNE BİR İNCELEME Dilara Sultan Faslak .....	263
(S-29) YAPAY ETİN HELAL SERTİFİKASYONU İÇİN DÜŞÜNCELER: SİNGAPUR PERSPEKTİFİ Zalman Putra Ahmad Ali, Nurul Hidayah Abubakar, Izal Mustafa Kamar.....	265
(S-30) AFRİKA'DA OIC/SMIIC HELAL STANDARTLARININ UYGULANMASI: MEVCUT DURUM VE ZORLUKLAR Abdoul Fathi Sanogo.....	267

(S-31) HELAL TEMELLİ SAĞLIK HİZMETİ: HASTALARIN HASTANEDE NAMAZ KILMA DENEYİMLERİ VE KARŞILAŞTIKLARI ZORLUKLAR Ratna Zuhairah Abdul Halim, Sanisah Saidi, Mohamad Firdaus Mohamad Ismail, Nazri Mohd Yusof, Aminudin Che-Ahmad .....	269
(S-32) KOMBU ÇAYI: FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE HELALLİK BOYUTU Süleyman Gökmen, Hasan Yetim .....	278
(S-33) SÜRDÜRÜLEBİLİR ALTERNATİF HAYVANSAL PROTEİN KAYNAKLARININ HELAL GIDA PERSPEKTİFİNDEKİ YERİ Sümevra Şahin Bayram .....	280
(S-34) MİZACA GÖRE BESLENMENİN SAĞLIKLI YAŞAMA ETKİSİ Tuğba Kundakçı, Hüsamettin Vatansev .....	282
(S-35) MÜSLÜMANLARIN BESLENME DAVRANIŞLARINDA İNANÇ VE KÜLTÜRÜN ETKİSİ Hediye Gültekin.....	288
(S-36) YETİŞKİNLERDE BESİN ETİKETİ OKUMA BİLİNCİ İLE SAĞLIKLI VE HELAL BESLENME TUTUMU ARASINDAKİ İLİŞKİ Fadime Ovalı, Fatma Şengül, Hüsamettin Vatansev .....	295
(S-37) HELAL BESLENME PERSPEKTİFİ SAĞLIKLI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR YAŞAM YAKLAŞIMI Zeynep Erkoç, Solmaz Ece Yılmaz .....	303
(S-38) MODERN İSLAMİ FİNANS UYGULAMALARINDA RİSK AZALTMA YÖNTEMLERİ BAĞLAMINDA LEASİNG VE SUKŪK UYGULAMALARI Yunus Araz .....	305
(S-39) SORUMLU YATIRIM PERSPEKTİFİNDEN KATILIM FİNANS VE HELAL DEĞER ZİNCİRİ İŞBİRLİĞİ Mahmut Samar, Nafiye Aydın .....	307
(S-40) BÜTÜNCÜL BİR EKOSİSTEM OLARAK HELAL FİNANS VE HELAL GIDA ÜZERİNE BİR İNCELEME Ömer Faruk Güneşer, Eyyüp Yakup Gedikli .....	313
(S-41) VAKIFLARIN İSLAMİ SOSYAL FİNANS ÜZERİNDEKİ ROLÜ: ETKİLEŞİMLER, KATKILAR VE FİNANS KURUMLARIYLA İLİŞKİLERİN ANALİZİ Mehmet Emin Karaaslan.....	316
(S-42) SAĞLIK ÇALIŞANLARININ ECZACILIKTA HELAL KAVRAMINA İLİŞKİN FARKINDALIK DÜZEYİNİN İNCELENMESİ Fatma Şengül, Fadime Ovalı, Hüsamettin Vatansev .....	317
(S-43) KÜÇÜK ISIRIKLA GELEN GÜZELLİK Fatma Çoruk, Hüseyin Ayhan .....	324
(S-44) MALEZYA PERSPEKTİFİNDEN HELAL YETENEK SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ANLAYIŞLARINI VE HELAL EKOSİSTEM İÇİN STRATEJİLERİ YÖNETMEK Norhayati Rafida, Abdul Rahim, Muhammad Nizam, Awang@Ali .....	326

(S-45) TÜP BEBEK MERKEZLERİNDE TEDAVİ KAVRAMININ AŞINDIRILMASI VE HELAL YAŞAM SINIRLARININ İHLALİ- KUZZEY KIBRIS ÖRNEĞİ Ülfet Görgülü, Fatma Zehra Özaslan .....	334
(S-46) DİJİTAL DÜNYADA HELAL YAŞAM: TOPLUMSAL FARKINDALIK VE TUTUM ANALİZİ Eissa Almaghrebi, Fatma Akat, Hakan Vatansev, Hüsamettin Vatansev .....	336
(S-47) HELAL STANDARDININ KÜRESEL BOYKOT HAREKETİ DOĞRULTUSUNDA GÜNCELLENMESİ Adnan A.m Oweida .....	338
(S-48) HZ. MUHAMMED (SAV)'İN DÖNÜŞÜMCÜ LİDERLİĞİ Hasan Fehmi Atasagun, Yasemin Fındık, Ebru Gönülal, Ayça Gökyer .....	347
(S-49) BİLİM, TEKNOLOJİ VE İNOVASYON ARACILIĞIYLA FİLİPİNLER'DEKİ HELAL ENDÜSTRİSİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ Sales, Anthony C., Parcon, Ma. Rachel V., Morales, Agnes G., Lamparas, Alma R., Domingo, Mirasol G., Catoera, Christine Esther Flor L. ....	355
(S-50) YAĞLI KARACİĞER HASTALIĞI OLAN ÇOCUKLARDA HEPATOTOKSİSİTENİN İNCELENMESİ Esratur Bal, Hakan Candan, Fuat Buğrul, Meltem Gümüş, Hüsamettin Vatansev, Muhammet Ali Bal.....	357
(S-51) KOZMETİK KULLANIMI VE HELAL ÜRÜN TERCİHLERİ: KATILIMCI GÖRÜŞLERİNİN ANALİZİ Fatma Akat, Eissa Almaghrebi, Hakan Vatansev, Hüsamettin Vatansev .....	359
(S-52) SAĞLIK UYGULAMALARINDA HELAL SERTU İÇİN POTANSİYEL MALZEMELER OLARAK KAOLİN VE BENTONİT KİLİNİN KARŞILAŞTIRMALI ÇALIŞMASI Aminudin Che-Ahmad, Abdul Rahman Al-Azmi, Zuraida Ahmad, Noorasikin Samat, Norshahida Sarifuddin, Mohd Shukrimi Awang .....	361
(S-53) OTİZM SPEKTRUM BOZUKLUĞU İLE MİKROBİYOTA VE BEYİN BAĞIRSAK İLİŞKİSİ HAKKINDA NE BİLİYORUZ Behiye Nur Karakuş, Faik Özdengül.....	371
(S-54) TARIMSAL FAALİYETLERDE HELAL PAZAR YAKLAŞIMLARI VE EKONOMİYE KATKILARI Tuba Albayrak, Nevzat Artık .....	380
(S-55) 21. YÜZYIL PLANLAMA TEORİSİ ARAYIŞLARINDA HELAL YAŞAM ALANLARI Fatma Nur Terlemeş, Rumeysa Yıldız .....	382
(S-56) AĞIZ-DİŞ SAĞLIĞI VE HİJYENİNDE HELAL UYGULAMALAR Hatice Feyza Akbulut .....	392
(S-57) HELAL EĞİTİM VE EĞİTİM SUNUMUNDA BOŞLUKLAR VE FIRSATLAR: PAKİSTAN'IN FAISALABAD HÜKÜMET KOLEJİ ÜNİVERSİTESİ'NDE YENİ HELAL BİLİM LİSANS PROGRAMI ÖRNEĞİ Muhammad Umair Arshad .....	401



<b>POSTER BİLDİRİLER .....</b>	<b>403</b>
(P-01) GIDALARDA RENKLENDİRİCİ OLARAK DOĞAL VE SAĞLIKLI SEÇİMLER: BETALAINLER Fatma Zehra Dursun, Hacer Çoklar, Mehmet Akbulut .....	404
(P-02) PLASTİK GIDA AMBALAJ MATERYALLERİNİN HELAL UYGUNLUK AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ Fatma Betül Tellioğlu, Cengiz Caner, Muhammed Yüceer .....	406
(P-03) GIDA LOJİSTİĞİNDE POTANSİYEL HELAL KONTROL NOKTALARI Sümeyye Aktaş, Cengiz Caner, Muhammed Yüceer .....	408
(P-04) HACAMAT TEDAVİSİ KAN DETOKSİFİKASYONUNDA ETKİLİ MİDİR? Sümeyye Koç, Arzu İrban, Fatih Gültekin, Eray Metin Güler .....	415
(P-05) TRANS BÖLGESEL HELAL AĞLAR: KÜRESEL BİRLEŞİK HELAL STANDARTLARA DOĞRU MU? Nur Atmaca .....	417
(P-06) GÜVENLİK VE ETKİNLİĞİN KİLİDİNİ AÇMAK: BALIK YAN ÜRÜNLERİ VE LİMON YAĞINDAN NANOEMÜLSİYON FORMÜLASYONLARINDA YENİLİKLER Amal A. M. Elgharbawy, Amira Ayman Hendawy, Nor Azrini Nadiha Azmi, Nurhidayu Al-Saari, and Hamzah Mohd Salleh .....	419
(P-07) ÇALIŞANLAR VE ÖĞRENCİLERDE SAĞLIKLI VE HELAL BESLENME BİLİNCİ İLE TUTUMU Nilüfer Alpaslan, Hüsamettin Vatansev, Muslu Kazım Körfez .....	421
(P-08) KATILIM KİTLE FONLAMASI STANDARTLARININ KARŞILAŞTIRMALI İNCELEMESİ Arif Köseoğlu, Ahmet Şahbaz .....	423

# CONTENTS



<b>CONGRESS PROGRAM</b> .....	<b>33</b>
<b>INVITED SPEAKERS</b> .....	<b>25</b>
(K-01) DAILY LIFE AND HALAL AWARENESS Abdurrahman Haçkalı.....	32
(K-02) TRACEABILITY IN HALAL PRODUCTS AND SERVICES: CONCEPTUAL FRAMEWORK, SCOPE, OPERATION AND SUSTAINABILITY Hamzah Mohd Salleh.....	34
(K-03) ACCREDITATION CRITERIA FOR HALAL CONFORMITY ASSESSMENT BODIES Erdem Başdemirci.....	37
(K-04) RECENT DEVELOPMENTS ON OIC/SMIIC HALAL ACCREDITATION AND IFHAB (ISLAMIC FORUM FOR HALAL ACCREDITATION BODIES) Zafer Soylu.....	40
(K-05) CONSUMER AND PRODUCER FRIENDLY APPLICATION MODEL: GIDA ÖLÇER® Fatih Gültekin, Sümeyye Koç.....	42
(K-06) EVALUATION OF BIOTECHNOLOGICAL APPROACHES IN FOOD AND FEED PRODUCTION WITHIN THE SCOPE OF HALAL FOOD Osman Sağdıç, Şefik Tekle.....	45
(K-07) ARTIFICIAL MEAT PRODUCTION: FROM THE LABORATORY TO THE TABLE Halit Canatan.....	48
(K-08) ETHYL ALCOHOL USED AS A SOLVENT IN FOODS: ALTERNATIVE METHODS AND SOURCES Mehmet Akbulut, Hatice Feyza Akbulut.....	57
(K-09) HALAL CONCEPT HOTEL MANAGEMENT AND STANDARDIZATION AND HALAL TOURISM AND CONSUMER BEHAVIOR Orhan Batman.....	66
(K-10) HALAL TOURISM: A STANDARDIZATION PERSPECTIVE Yasin Zülfikaroğlu.....	72
(K-11) THE CONCEPT OF HALAL AND ISLAMIC FINANCE IN THE CONTEXT OF MAQASID-I SHARIA Abdurrahim Kozalı.....	82
(K-12) COMPONENTS OF HALAL FINANCE Mustafa Dereci.....	87
(K-13) LIVING LIFE WITH GRACE Saadettin Ökten.....	88
(K-14) ISLAMIC ARCHITECTURE AND ENVIRONMENTAL PSYCHOLOGY Navid Khaleghimoghaddam.....	99
(K-15) SACRED PLACES AND PRIVACY IN THE HISTORICAL PROCESS Zekiye Sönmez.....	107

(K-16) POWER AND MORALITY IN SPACE Savaş Ş. Barkçin .....	109
(K-17) IMPORTANCE OF STANDARDS AND QUALITY INFRASTRUCTURE FOR THE HALAL ECONOMY İhsan Övüt.....	111
(K-18) NATIONAL EXPERIENCES IN THE HALAL INDUSTRY IN INDONESIA: REGULATORY, LEGISLATIVE AND PRACTICAL EXPERIENCES Mr. Muhammad Aqil Irham.....	112
(K-19) NATIONAL EXPERIENCES IN THE HALAL INDUSTRY IN MALAYSIA: REGULATORY, LEGISLATIVE AND PRACTICAL EXPERIENCES Johari Ab Latiff.....	113
(K-20) CURRENT DEVELOPMENTS IN THE HALAL CONCEPT IN NIGERIA Mohammed Zakir İbrahim.....	115
(K-21) IMPLEMENTATION OF OIC/SMIIC HALAL STANDARDS IN AFRICA: CURRENT STATUS AND CHALLENGES Abdoul Fathi Sanogo.....	117
(K-22) HEALTHY NUTRITION PRINCIPLES WITH THE CONSIDERATION OF OUR PROPHET'S, MUHAMMED (PUH) PRACTICES Tülay Omma.....	126
(K-23) ANIMAL CELLS-DERIVED SUPPLEMENTS AND BIOPHARMACEUTICALS Seyfullah Oktay Arslan .....	130
(K-24) HALAL COSMETICS: NAVIGATING CHALLENGES AND SEIZING MARKET OPPORTUNITIES Amal A.M. Elgharbawy .....	132
(K-25) HALAL CONCEPT IN HEALTH SERVICE DELIVERY Aminud Che-Ahmad .....	134

<b>ORAL PRESENTATIONS .....</b>	<b>141</b>
(S-01) ETHYL ALCOHOL CONTENT IN SOME FERMENTED AND FLAVORED BEVERAGES Fatma Nur Gümüş, Hacer Çoklar, Mehmet Akbulut .....	150
(S-02) DETERMINING THE FACTORS AFFECTING HALALNESS IN THE BOZA PRODUCTION PROCESS Nazire Kardelen Tabaklar .....	157
(S-03) DETERMINATION OF ADULTERATED OLIVE OIL BY GC METHOD Abdullah Öksüz, Şenay Burçin Alkan.....	159
(S-04) DEVELOPMENT OF AN APTASENSOR FOR RAPID AND ON-SITE DETECTION OF PORCINE MEAT Mediha Esra Altuntop Yayla, Canan Doğan Ekinci .....	167
(S-05) EVALUATION OF CULTURED MEAT IN TERMS OF SMIIC HALAL CERTIFICATION APPROACH İsra Yiğitvar.....	169
(S-06) GENOTOXICITY OF SUNFLOWER LECITHIN ON HUMAN PERIPHERAL LYMPHOCYTES Doğukan Eroğlu, Selçuk Çeker .....	175
(S-07) THE IMPORTANCE OF SEAWEED AS FOOD Belma Konuklugil .....	177
(S-08) EXTRACTION METHODS IN FOOD AND EVALUATION OF FOOD EXTRACTS IN TERMS OF HALAL Serdar Yeşil, Mehmet Akbulut, Hacer Çoklar .....	179
(S-09) SPIRITUAL SATISFACTION OR ABSTRACT NUTRITION AS A MEASURE TO PREVENT OVER-EATING Hediye Gültekin.....	186
(S-10) THE RELATIONSHIP BETWEEN NUTRITION AND HEALTH FROM AN ISLAMIC PERSPECTIVE Hasan Hüseyin Yıldırım.....	188
(S-11) ETHICAL EPISTEMOLOGY OF HALAL NUTRITION Nurefşan Bulut Uslu .....	190
(S-12) EFFECTS OF PROTEIN SUPPLEMENTS ON EXERCISE PERFORMANCE AND MUSCLE MASS Fatih Gültekin, Kübra İzler, Sümeyye Koç, Ayşe Şeyma Çoban .....	202
(S-13) CONCEPTS OF HALAL AND HARAM IN THE RELIGIOUS CULTURE AND ETHICS CURRICULUM IN THE CONTEXT OF HALAL AWARENESS FORMATION Muharrem Atabay, H. Yusuf Acuner .....	204



(S-14) A DIFFERENT PERSPECTIVE ON HALAL: EVALUATING EARLY SUFI VIEWS ON HALAL FOOD IN THE CONTEXT OF MORAL COMPETENCE Edibe Taş .....	206
(S-15) MATERIAL AND SPIRITUAL GENERAL PRINCIPLES OF HALAL TRADE IN ISLAMIC ECONOMIC THOUGHT AND THE ROLE OF HİSBE ORGANIZATION Mehmet Emin Nas .....	208
(S-16) THE CONTRIBUTION OF THE ATTITUDE OF TAQWA TO THE DEVELOPMENT OF HALAL EARNINGS AWARENESS- AN EVALUATION IN TERMS OF SUFI PSYCHOLOGY İbrahim Işıtan.....	210
(S-17) ETHICS OF DIGITAL COMMUNICATION IN THE BUSINESS WORLD Hasan Fehmi Atasagun, Ayça Gökyer, Ebru Gönülal, Yasemin Fındık .....	219
(S-18) THE EFFECT OF DIGITAL CONSUMPTION ON WASTE IN THE CONTEXT OF HALAL LIFE Büşra Ökten .....	229
(S-19) DETERMINING ZAKAT MATRAH FROM THE FINANCIAL STATEMENTS OF COMPANIES WITHIN THE SCOPE OF HALAL EARNINGS Mehmet Ali Durmuş, Yunus Ceran.....	231
(S-20) THE HALAL INDUSTRY: RAPID GROWTH, COMPLEXITIES AND CHALLENGES Sümeyye Aktaş, Cengiz Caner, Muhammed Yüceer .....	233
(S-21) A SWOT ANALYSIS ON HALAL MEDICAL TOURISM MARKET IN TURKIYE Muhammet Raşit Aksoy, Mehmet Yorulmaz, İlhan Çiftçi.....	235
(S-22) RIGOROUS CONTROL OF HALAL BOOSTS TRUST AND IMPROVE HALAL ECOSYSTEM Ali Abd El-Razig Ali Lutfi .....	237
(S-23) COOPERATION BETWEEN UZBEKISTAN AND TURKEY IN THE CULTURAL SPHERE Imamov Bobir Khojanazarovich .....	239
(S-24) EMPOWERING HALAL INTEGRITY: THE PIVOTAL ROLE OF DIGITAL SOLUTIONS IN ENHANCING CERTIFICATION TRANSPARENCY, EFFICIENCY, AND ACCESSIBILITY Musab Talha Akpınar, Muhammed Emin Karabacak .....	249
(S-25) ENHANCING HALAL CERTIFICATION VERIFICATION THROUGH THE INTEGRATION OF BLOCKCHAIN AND QUICK-RESPONSE CODE TECHNOLOGY Heesong Koh1, Elif Kübra Övüt.....	258
(S-26) EXAMINATION OF TRACEABILITY SYSTEM IN HALAL QUALITY INFRASTRUCTURE BASED ON OIC/SMIIC STANDARDS Fatma Betül Tellioğlu.....	260
(S-27) THE SCALE OF HALAL CERTIFICATION IN OUR SOCIETY Muhammet Ali Bal, Bahadır Öztürk, Esranur Bal, Hüsamettin Vatansev, Muslu Kazım Körez .....	262

(S-28) THE ROLE OF DIGITAL MEDIA IN HALAL FOOD IN GERMANY: A REVIEW ON COMPANIES, CERTIFICATES AND MUSLIM CONSUMERS Dilara Sultan Faslak1 .....	264
(S-29) CONSIDERATIONS FOR THE HALAL CERTIFICATION OF CULTIVATED MEAT: A SINGAPORE PERSPECTIVE Zalman Putra Ahmad Ali, Nurul Hidayah Abubakar, Izal Mustafa Kamar .....	266
(S-30) IMPLEMENTATION OF OIC/SMIIC HALAL STANDARDS IN AFRICA: CURRENT STATUS AND CHALLENGES Abdoul Fathi Sanogo .....	268
(S-31) HALAL-BASED HEALTHCARE SERVICE: PATIENTS' EXPERIENCES AND CHALLENGES IN PERFORMING SOLAH IN HOSPITAL Ratna Zuhairah Abdul Halim, Sanisah Saidi1, Mohamad Firdaus Mohamad Ismail, Nazri Mohd Yusof, Aminudin Che-Ahmad .....	270
(S-32) KOMBU TEA: FUNCTIONAL PROPERTIES AND HALAL DIMENSION Süleyman Gökmen, Hasan Yetim .....	279
(S-33) THE PLACE OF SUSTAINABLE ANIMAL PROTEIN SOURCES ALTERNATIVES FROM A HALAL FOOD PERSPECTIVE Sümeýra Şahin Bayram .....	281
(S-34) THE EFFECT OF NUTRITION ACCORDING TO TEMPERAMENT ON HEALTHY LIFE Tuğba Kundakçı, Hüsamettin Vatansev .....	287
(S-35) THE INFLUENCE OF BELIEF AND CULTURE ON MUSLIMS' DIETARY BEHAVIORS Hediye Gültekin .....	294
(S-36) THE RELATIONSHIP BETWEEN NUTRITION LABEL READING AWARENESS AND HEALTHY AND HALAL NUTRITIONAL ATTITUDES IN ADULTS Fadime Ovalı, Fatma Şengül, Hüsamettin Vatansev .....	302
(S-37) THE PERSPECTIVE OF HALAL NUTRITION: A HEALTHY AND SUSTAINABLE LIFESTYLE APPROACH Zeynep Erkoç, Solmaz Ece Yılmaz .....	304
(S-38) LEASING AND SUKUK PRACTICES IN THE CONTEXT OF RISK REDUCTION METHODS IN MODERN ISLAMIC FINANCE PRACTICES Yunus Araz .....	306
(S-39) COLLABORATION OF PARTICIPATION FINANCE AND HALAL VALUE CHAIN FROM THE PERSPECTIVE OF RESPONSIBLE INVESTMENT Mahmut Samar, Nafiye Aydın .....	312
(S-40) AN EXAMINATION OF HALAL FINANCE AND HALAL FOOD AS AN INTEGRATED ECOSYSTEM Ömer Faruk Güneşer, Eyyüp Yakup Gedikli .....	314

(S-41) THE ROLE OF FOUNDATIONS IN ISLAMIC SOCIAL FINANCE: ANALYSIS OF INTERACTIONS, CONTRIBUTIONS, AND RELATIONSHIPS WITH FINANCIAL INSTITUTIONS Mehmet Emin Karaaslan.....	316
(S-42) INVESTIGATION OF THE AWARENESS LEVEL OF THE CONCEPT OF HALAL IN PHARMACEUTICALS AMONG HEALTHCARE PROFESSIONALS Fatma Sengul, Fadime Ovali, Husamettin Vatansev .....	318
(S-43) BEAUTY THAT COMES WITH A SMALL BITE Fatma Çoruk, Hüseyin Ayhan .....	325
(S-44) NAVIGATING HALAL TALENT SUSTAINABILITY INSIGHTS AND STRATEGIES FOR HALAL ECOSYSTEM FROM MALAYSIA'S PERSPECTIVE Norhayati Rafida, Abdul Rahim., Muhammad Nizam, Awang@Ali .....	327
(S-45) EROSION OF THE CONCEPT OF TREATMENT IN IVF CENTERS AND VIOLATION OF HALAL LIFE LIMITS-THE CASE OF NORTHERN CYPRUS Ülfet Görgülü, Fatma Zehra Özaslan .....	335
(S-46) HALAL LIFE IN THE DIGITAL WORLD: SOCIAL AWARENESS AND ATTITUDE ANALYSIS Eissa Almaghrebi, Fatma Akat, Hakan Vatansev, Hüsamettin Vatansev .....	337
(S-47) UPDATING THE HALAL STANDARD IN LINE WITH THE GLOBAL BOYCOTT MOVEMENT Adnan A.m Oweida.....	339
(S-48) TRANSFORMATIONAL LEADERSHIP OF PROPHET MUHAMMAD (PBUH) Hasan Fehmi Atasagun, Yasemin Fındık, Ebru Gönülal, Ayça Gökyer .....	354
(S-49) ENABLING THE PHILIPPINE HALAL INDUSTRY THROUGH SCIENCE, TECHNOLOGY, AND INNOVATION Sales, Anthony C., Parcon, Ma. Rachel V., Morales, Agnes G., Lamparas, Alma R., Domingo, Mirasol G., Catoera, Christine Esther Flor L. ....	356
(S-50) INVESTIGATION OF HEPATOTOXICITY IN CHILDREN WITH FATTY LIVER DISEASE Esratur Bal, Hakan Candan, Fuat Buğrul, Meltem Gümüş, Hüsamettin Vatansev, Muhammet Ali Bal.....	358
(S-51) COSMETIC USE AND HALAL PRODUCT PREFERENCES: ANALYSING PARTICIPANT OPINIONS Fatma Akat, Eissa Almaghrebi, Hakan Vatansev, Hüsamettin Vatansev .....	360
(S-52) COMPARATIVE STUDY OF KAOLIN AND BENTONITE CLAY AS POTENTIAL MATERIALS FOR HALAL SERTU IN HEALTHCARE APPLICATIONS Aminudin Che-Ahmad, Abdul Rahman Al-Azmi, Zuraida Ahmad, Noorasikin Samat, Norshahida Sarifuddin, Mohd Shukrimi Awang .....	362
(S-53) WHAT DO WE KNOW ABOUT AUTISM SPECTRUM DISORDER AND THE MICROBIOTA AND BRAIN-GUT RELATIONSHIP Behiye Nur Karakuş, Faik Özdengül.....	372

<b>(S-54) HALAL MARKET APPROACHES IN AGRICULTURAL ACTIVITIES AND CONTRIBUTIONS TO THE ECONOMY</b>	
Tuba Albayrak, Nevzat Artık.....	381
<b>(S-55) HALAL LIVING SPACES IN SEARCH OF 21ST CENTURY PLANNING THEORY</b>	
Fatiha Nur Terlemez, Rumeysa Yıldız .....	391
<b>(S-56) HALAL PRACTICES IN ORAL-DENTAL HEALTH AND HYGIENE</b>	
Hatice Feyza Akbulut .....	400
<b>(S-57) GAPS AND OPPORTUNITIES IN DELIVERING HALAL EDUCATION AND TRAINING: CASE STUDY OF NEW HALAL SCIENCE DEGREE PROGRAM AT GOVERNMENT COLLEGE UNIVERSITY FAISALABAD, PAKISTAN</b>	
Muhammad Umair Arshad .....	402

<b>POSTER PRESENTATIONS .....</b>	<b>403</b>
(P-01) NATURAL AND HEALTHY CHOICES AS COLORANTS IN FOODS: BETALAINS Fatma Zehra Dursun, Hacer Çoklar, Mehmet Akbulut .....	405
(P-02) EVALUATION OF PLASTIC FOOD PACKAGING MATERIALS IN TERMS OF HALAL COMPLIANCE Fatma Betül Tellioğlu, Cengiz Caner, Muhammed Yüceer .....	407
(P-03) POTENTIAL HALAL CONTROL POINTS IN FOOD LOGISTICS Sümeyye Aktaş, Cengiz Caner, Muhammed Yüceer .....	414
(P-04) IS CUPPING THERAPY EFFECTIVE IN BLOOD DETOXIFICATION? Sümeyye Koç, Arzu İrban, Fatih Gültekin, Eray Metin Güler .....	416
(P-05) TRANSREGIONAL HALAL NETWORKS: TOWARDS A GLOBAL UNIFIED HALAL STANDARDS? Nur Atmaca .....	418
(P-06) UNLOCKING SAFETY AND EFFICACY: INNOVATIONS IN NANOEMULSION FORMULATIONS FROM FISH BY-PRODUCTS AND LEMON OIL Amal A. M. Elgharbawy, Amira Ayman Hendawy, Nor Azrini Nadiha Azmi, Nurhidayu Al-Saari, and Hamzah Mohd Salleh .....	420
(P-07) HEALTHY AND HALAL NUTRITION AWARENESS AND ATTITUDE OF EMPLOYEES AND STUDENTS Nilüfer Alpaslan, Hüsamettin Vatansev, Muslu Kazım Körfez .....	422
(P-08) COMPARATIVE REVIEW OF ISLAMIC CROWDFUNDING STANDARDS Arif Köseoğlu, Ahmet Şahbaz .....	431



**KONGRE  
PROGRAMI**

---

***CONGRESS  
PROGRAM***



Açılış Oturumu  
17 Mayıs Cuma

08:00-09:30	<b>Kayıt</b>	
09:30-9:45	<b>Açılış Töreni</b>	
9:45-10:45	<b>Protokol Konuşmaları</b>	
10:45-11:15	<b>Müzik Dinletisi (Ankara Müzik ve Güzel Sanatlar Üniversitesi)</b>	
11:15-12:00	Açılış Konferansı	<b>Prof. Dr. Abdurrahman HAÇKALI</b> Diyanet İşleri Başkanlığı, Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı - Günlük Yaşam ve Helal Farkındalık
12:00-14:00	<b>Öğle Yemeği, Cuma Namazı</b>	
14:00-15:30	I. Oturum <b>Moderatör</b> İhsan ÖVÜT, Prof. Dr. Mehmet GÜNAY	<b>Standardizasyon Helal Belgelendirme, Helal Akreditasyon, Uluslararası Tanınırlık, Helal Ürün ve Hizmetlerde İzlenebilirlik</b>
	Helal Ürün ve Hizmetlerde İzlenebilirlik; Kavramsal Çerçeve, Kapsam, İşleyiş ve Sürdürülebilirlik	<b>Prof. Dr. Hamzah MOHD. SALLEH</b> Halalan Thayyiban Araştırma Merkezi, Sultan Şerif Ali İslam Üniversitesi, BRUNEI SULTANLIĞI
	Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarının Uyması Gereken Standartlar ve HAK	<b>Erdem BAŞDEMİRCİ</b> HAK Helal Akreditasyon Dairesi Başkanı
	OIC/SMIIC Helal Akreditasyonu ve IFHAB (Uluslararası Helal Akreditasyon Kuruluşları Forumu) Konusunda Güncel Gelişmeler	<b>Zafer SOYLU</b> IFHAB Yönetim Kurulu Üyesi, HAK Başkanı
	Tüketici ve Üretici Dostu Bir Uygulama Örneği: Gıda Ölçer®	<b>Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN</b> Rektör, Lokman Hekim Üniversitesi
15:30-15:44	<b>Kahve Arası</b>	
15:45-17:15	2. Oturum <b>Moderatör</b> Prof. Dr. Mehmet AKBULUT, Prof. Dr. Hasan YETİM	<b>Helal Gıdada Biyoteknolojik Yaklaşımlar</b>
	Gıda ve Yem Üretiminde Biyoteknolojik Yöntemler	<b>Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ</b> Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
	Yapay Et Süreci	<b>Prof. Dr. Halit CANATAN</b> Erciyes Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Temel Tıp Bilimleri Anabilim Dalı, Tıbbi Biyoloji Anabilim Dalı



	Gıdalarda Çözücü Olarak Kullanılan Etil Alkol: Alternatif Yöntemler ve Kaynaklar	<b>Prof. Dr. Mehmet AKBULUT</b> Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
	Fıkıh Değerlendirmesi	<b>Prof. Dr. Orhan ÇEKER</b> Selçuk Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İslam Hukuku Anabilim Dalı Emekli Öğretim Üyesi <b>Doç. Dr. Mahmut SAMAR</b> Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İslam Hukuku Anabilim Dalı
<b>Açılış Oturumu</b> 17 Mayıs Cumartesi		
<b>09:00-10:30</b>	<b>3. Oturum</b> <b>Moderatör</b> İhsan ÖVÜT, Prof. Dr. Mehmet GÜNAY	<b>Helal Turizm ve Helal Finans</b>
	Helal Konsept Otelciliğin Yönetimi ve Standardizasyonu ile Helal Turizm ve Tüketici Davranışları	<b>Prof. Dr. Orhan BATMAN</b> Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi
	Helal Turizm: Bir Standardizasyon Perspektifi	<b>Yasin ZÜLFİKAROĞLU</b> Uzman, SMIC Genel Sekreterliği
	Makâsıdü'ş-şerî'a Bağlamında Helal Kavramı ve İslami Finans	<b>Prof. Dr. Abdurrahim KOZALI</b> Marmara Üniversitesi, İslam Ekonomisi ve Finansı Enstitüsü
	Helal Ürün ve Hizmetlerde Helal Finans, Finans Uygulamalarında Güncel Yaklaşımlar: Helal Gıda, Helal Turizm, Helal Tekstil ve Helal Kozmetik Bağlamında Helal Finansın Konumu	<b>Dr. Mustafa DEREÇİ</b> ISFA, İslami Finans Danışmanlığı
<b>10:30-10:44</b>	<b>Kahve Arası</b>	
<b>10:45-12:15</b>	<b>4. Oturum</b> <b>Moderatör</b> Prof. Dr. İlhan ÇİFTÇİ, Dr. Muhlis AKAR	<b>Helal Yaşam ve Mekanlar</b>
	Hayatı Zarafetle Yaşamak	<b>Prof. Dr. Sadettin ÖKTEN</b>
	İslam Mimarisi ve Çevre Psikolojisi	<b>Yrd. Doç. Dr. Navid KHALEGHIMOĞHADDAM</b> Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi, İç Mimarlık Bölümü
	Tarihsel Süreçte Kutsal Mekânlar ve Mahremiyet	<b>Doç. Dr. Zekiye SÖNMEZ</b> Afyon Kocatepe Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi
	Mekanda Güç ve Ahlak	<b>Dr. Savaş Şafak BARKÇİN</b> İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi



12:15-13:30	<b>Öğle Yemeği</b>	
13:30-14.00	<b>Poster Değerlendirme</b> <b>Poster Sahipleri Bu Saatlerde Posterleri Başında Bulunmalıdır.</b>	
14:00-15:30	5. Oturum <b>Moderatör</b> Prof. Dr. Hamzah MOHD. SALLEH, Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER	<b>Dünyada Helal Uygulamalarında Güncel Gelişmeler</b>
	Helal Konularında İİT/SMIIC Standartları ve Helal Kalite Altyapısı	<b>İhsan ÖVÜT</b> SMIIC Genel Sekreteri, Türkiye
	Endonezya'da Helal Endüstrisinde Ulusal Deneyimler: Düzenleyici, Yasama ve Pratik Deneyimler	<b>Mr. Muhammad Aqil IRHAM</b> Endonezya Helal Ürün Güvence Ajansı (BPJPH) Başkanı
	Malezya'da Helal Endüstrisinde Ulusal Deneyimler: Düzenleyici, Yasama ve Pratik Deneyimler	<b>Dr. Johari Ab LATIFF</b> IHAB Başkanı Malezya Helal Konseyi Sekreterliği, Malezya İslami Kalkınma Departmanı (JAKIM)
	Nijerya'da Helal Kavramındaki Güncel Gelişmeler	<b>Dr. Mohammed Zakir İBRAHİM</b> Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
15:30-15:44	<b>Kahve Arası</b>	
15:45-17:15	6. Oturum <b>Moderatör</b> Prof. Dr. Hüsamettin VATANSEV, Prof. Dr. Fahri BAYIROĞLU	<b>Helal Yaşam ve Sağlık Uygulamaları</b>
	Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed (SAV) Uygulamaları Örneğinde Sağlıklı Beslenme İlkeleri	<b>Doç. Dr. Tülay OMMA</b> Lokman Hekim Üniversitesi, Endokrinoloji ve Metabolizma Hastalıkları AD
	Hayvan Hücrelerinden Elde Edilen Takviyeler ve Biyofarmasötikler	<b>Prof. Dr. Seyfullah Oktay ARSLAN</b> Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Farmakoloji Anabilim Dalı
	Kozmetik ve Kişisel Bakım Ürünlerinde Helal Kavramı	<b>Dr. Amal A. M. ELGHARBAWY</b> (Malezya Uluslararası İslam Üniversitesi, Uluslararası Helal Araştırma ve Eğitim Enstitüsü (INHART) Başkanı
	Sağlık Hizmeti Sunumunda Helal Kavramı	<b>Prof. Dr. Aminud CHE AHMAD</b> International Islamic University, Kulliyah of Medicine, Malezya
17:15-18:00	<b>Ödüllerin Verilmesi, Değerlendirme ve Kapanış</b>	

Opening Session  
Friday, May 17

<b>08:00-09:30</b>	<b>Registration</b>	
<b>09:30-9:45</b>	<b>Opening Ceremony</b>	
<b>9:45-10:45</b>	<b>Protocol Speeches</b>	
<b>10:45-11:15</b>	<b>Music Recital (Ankara Music and Fine Arts University)</b>	
<b>11:15-12:00</b>	<b>Opening Speech</b>	<b>Prof. Dr. Abdurrahman HAÇKALI</b> The Presidency of Religious Affairs (Diyanet), President of the Higher Board of Religious Affairs
<b>12:00-14:00</b>	<b>Lunch, Cuma Prayer</b>	
<b>14:00-15:30</b>	<b>Session 1</b> <b>Moderator</b> İhsan ÖVÜT, Prof. Dr. Mehmet GÜNAY	<b>Standardization Halal Certification, Halal Accreditation, International Recognition, Traceability in Halal Products and Services</b>
	Traceability in Halal Products and Services; Conceptual framework, Scope, Operation and Sustainability	<b>Prof. Dr. Hamzah Mohd. SALLEH</b> Halalan Thayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, BRUNEI DARUSSALAM
	Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarının Uyması Gereken Standartlar ve HAK	<b>Erdem BAŞDEMİRCİ</b> HAK, Head of Halal Accreditation Department
	Current Developments on OIC/SMIIC Halal Accreditation and IFHAB (International Forum of Halal Accreditation Bodies)	<b>Zafer SOYLU</b> IFHAB Board Member, HAK Chairman
	An Example of a Consumer and Producer Friendly Application: Food Meter®	<b>Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN</b> Rector, Lokman Hekim University
<b>15:30-15:44</b>	<b>Coffee Break</b>	
<b>15:45-17:15</b>	<b>Session 2.</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. Mehmet AKBULUT, Prof. Dr. Hasan YETİM	<b>Biotechnological Approaches in Halal Food</b>
	Biotechnological Methods in Food and Feed Production	<b>Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ</b> Yıldız Technical University, Faculty of Chemical and Metallurgy, Department of Food Engineering
	The Process of Artificial Meat	<b>Prof. Dr. Halit CANATAN</b> Erciyes University, Faculty of Medicine, Division of Basic Medical Sciences, Department of Medical Biology



	Ethyl Alcohol Used as a Solvent in Foods: Alternative Methods and Sources	<b>Prof. Dr. Mehmet AKBULUT</b> Selcuk University, Faculty of Agriculture, Department of Food Engineering
	Fiqh Evaluation	<b>Prof. Dr. Orhan ÇEKER</b> Retired Faculty Member, Selcuk University, Faculty of Theology, Department of Islamic Law <b>Assoc. Prof. Dr. Mahmut SAMAR</b> Social Sciences University of Ankara, Faculty of Theology, Department of Islamic Law
Opening Session Saturday, May 18		
<b>09:00-10:30</b>	<b>Session 3</b> <b>Moderator</b> Ihsan ÖVÜT, Prof. Dr. Mehmet GÜNAY	<b>Halal Tourism and Halal Finance</b>
	Management and Standardization of Halal Concept Hotel, and Halal Tourism and Consumer Behavior	<b>Prof. Dr. Orhan BATMAN</b> Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism
	Halal Tourism: A Standardization Perspective	<b>Yasin ZÜLFİKAROĞLU</b> Expert, SMIC General Secretariat
	Halal Industry and Islamic Finance in the Context of Maqasid-i Sharia	<b>Prof. Dr. Abdurrahim KOZALI</b> Marmara University, Institute of Islamic Economics and Finance
	Halal Finance in Halal Products and Services Current Approaches in Finance Practices: The Position of Halal Finance in the Context of Halal Food, Halal Tourism, Halal Textiles and Halal Cosmetics	<b>Dr. Mustafa DEREÇİ</b> ISFA, Islamic Finance Consultancy
<b>10:30-10:44</b>	<b>Coffee Break</b>	
<b>10:45-12:15</b>	<b>Session 4</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. İlhan ÇİFTÇİ, Dr. Muhlis AKAR	<b>Halal Living and Spaces</b>
	Living Life with Grace	<b>Prof. Dr. Sadettin ÖKTEN</b>
	Islamic Architecture and Environmental Psychology	<b>Asst. Prof. Dr. Navid KHALEGHIMOĞHADDAM</b> Konya Food and Agriculture University, Faculty of Engineering and Architecture, Department of Interior Architecture
	Sacred Places and Privacy in the Historical Process	<b>Assoc. Prof. Dr. Zekiye SÖNMEZ</b> Afyon Kocatepe University, Faculty of Islamic Sciences
	Power and Morality in Space	<b>Dr. Savaş Şafak BARKÇİN</b> İstanbul Sabahattin Zaim University



12:15-13:30	<b>Lunch</b>	
13:30-14:00	<b>Poster Evaluation</b> Poster Owners Must be Present Next to Their Posters During This Time.	
14:00-15:30	<b>Session 5</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. Hamzah MOHD. SALLEH, Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER	<b>Current Developments in Halal Practices in the World</b>
	OIC/SMIIC Standards on Halal Issues and Halal Quality Infrastructure	<b>İhsan ÖVÜT</b> General Secretary of SMIIC, Türkiye
	National Experiences in the Halal Industry in Indonesia: Regulatory, Legislative and Practical Experiences	<b>Mr. Muhammad Aqil IRHAM</b> Endonezya Helal Ürün Güvence Ajansı (BPJPH) Başkanı
	National Experiences in the Halal Industry in Malaysia: Regulatory, Legislative and Practical Experiences	<b>Dr. Johari Ab LATIFF</b> Head of IHAB, Malaysia Halal Council Secretariat, Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM)
	Current Developments in Halal Concept in Nigeria	<b>Dr. Mohammed Zakir IBRAHIM</b> Selçuk University, Faculty of Agriculture, Department of Food Engineering
15:30-15:44	<b>Coffee Break</b>	
15:45-17:15	<b>Session 6</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. Hüsamettin VATANSEV, Prof. Dr. Fahri BAYIROĞLU	<b>Helal Yaşam ve Sağlık Uygulamaları</b>
	Healthy Nutrition Principles with the Consideration of our Prophet's, Muhammed (PUH) Practices	<b>Assoc. Prof. Dr. Tülay OMMA</b> Lokman Hekim University, Department of Endocrinology and Metabolic Diseases
	Animal Cells-Derived Supplements and Biopharmaceuticals	<b>Prof. Dr. Seyfullah Oktay ARSLAN</b> Ankara Yıldırım Beyazıt University, Faculty of Medicine, Department of Medical Pharmacology
	Halal Concept in Cosmetics and Personal Care Products	<b>Dr. Amal A. M. ELGHARBAWY</b> International Islamic University Malaysia, Head of International Institute for Halal Research and Training (INHART)
	Halal Concept in Health Service Delivery	<b>Prof. Dr. Aminud CHE AHMAD</b> International Islamic University, Kulliyah of Medicine, Malaysia
17:15-18:00	<b>Awards Ceremony, Evaluation and Closing Remarks</b>	







PARALEL OTURUMLAR

17 Mayıs Cuma

SALON 1

14:00-15:00	<b>1.OTURUM</b> <b>Moderatör</b> Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER	<b>Konuşmacılar</b>
	Bazı Fermente ve Aromalı İçeceklerde Etil Alkol İçerikleri	<b>Fatma Nur GÜMÜŞ,</b> <b>Hacer ÇOKLAR,</b> <b>Mehmet AKBULUT</b>
	Boza Üretim Sürecinde Helalliği Etkileyen Unsurların Belirlenmesi	<b>Nazire Kardelen TABAKLAR</b>
	Katkılı Zeytinyağının Gc Yöntemiyle Tayin	<b>Abdullah ÖKSÜZ,</b> <b>Şenay Burçin ALKAN</b>
	Domuz Etinin Hızlı ve Yerinde Tespiti İçin Bir Aptasensörün Geliştirilmesi	<b>Mediha Esra ALTUNTOP YAYLA,</b> <b>Canan DOĞAN EKİNCİ</b>
15:15-16:15	<b>2.OTURUM</b> <b>Moderatör</b> Prof. Dr. Süleyman ALEMDAR	<b>Konuşmacılar</b>
	Yapay Etin SMIIC Helal Belgelendirme Yaklaşımı Açısından Değerlendirilmesi	<b>İsra YİĞİTVAR</b>
	Ayçiçeği Lesitinin İnsan Periferik Lenfositlerindeki Genotoksitesitesi	<b>Doğukan EROĞLU</b> <b>Selçuk ÇEKER</b>
	Deniz Yosunun Gıda Olarak Önemi	<b>Belma KONUKLUGİL</b>
	Gıdalarda Ekstraksiyon Yöntemleri ve Gıda Ekstraktlarının Helal Açısından Değerlendirilmesi	<b>Serdar YEŞİL</b> <b>Mehmet AKBULUT</b> <b>Hacer ÇOKLAR</b>





16:30-17:30	3.OTURUM Moderatör Prof. Dr. Metin YILDIRIMKAYA	Konuşmacılar
	Çok Yemeyi Önlemeye Yönelik Bir Tedbir Olarak Manevi Doygunluk veya Soyut Beslenme	<b>Hediye GÜLTEKİN</b>
	İslami Bakış Açısıyla Beslenme ve Sağlık İlişkisi	<b>Hasan Hüseyin YILDIRIM</b>
	Helal Beslenmenin Etik Epistemolojisi	<b>Nurefşan BULUT USLU</b>
	Protein Takviyelerinin Egzersiz Performansı ve Kas Kütleli Üzerindeki Etkileri	<b>Fatih GÜLTEKİN, Kübra İZLER, Sümeyye KOÇ, Ayşe Şeyma ÇOBAN</b>



PARALLEL SESSIONS

Friday, May 17

HALL 1

14:00-15:00	<b>SESSION 1</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER	<b>Speakers</b>
	Ethyl Alcohol Content In Some Fermented and Flavored Beverages-	<b>Fatma Nur GÜMÜŞ,</b> <b>Hacer ÇOKLAR,</b> <b>Mehmet AKBULUT</b>
	Determining The Factors Affecting Halalness In The Boza Production Process	<b>Nazire Kardelen TABAKLAR</b>
	Determination of Adulterated Olive Oil By GC Method	<b>Abdullah ÖKSÜZ,</b> <b>Şenay Burçin ALKAN</b>
	Development of An Aptasensor For Rapid and On-Site Detection of Porcine Meat	<b>Mediha Esra ALTUNTOP YAYLA,</b> <b>Canan DOĞAN EKİNCİ</b>
15:15-16:15	<b>SESSION 2</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. Süleyman ALEMDAR	<b>Speakers</b>
	Evaluation of Cultured Meat In Terms of SMIIC Halal Certification Approach	<b>İsra YİĞİTVAR</b>
	Genotoxicity of Sunflower Lecithin On Human Peripheral Lymphocytes	<b>Doğukan EROĞLU,</b> <b>Selçuk ÇEKER</b>
	The Importance of Seaweed as Food	<b>Belma KONUKLUGİL</b>
	Extraction Methods In Food and Evaluation of Food Extracts In Terms of Halal	<b>Serdar YEŞİL,</b> <b>Mehmet AKBULUT,</b> <b>Hacer ÇOKLAR</b>



<b>16:30-17:30</b>	<b>SESSION 3</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. Metin YILDIRIMKAYA	<b>Speakers</b>
	Spiritual Fulfillment Or Abstract Nourishment as a Measure To Prevent Overeating	<b>Hediye GÜLTEKİN</b>
	The Relationship Between Nutrition and Health From An Islamic Perspective	<b>Hasan Hüseyin YILDIRIM</b>
	Ethical Epistemology of Halal Nutrition	<b>Nurefşan BULUT USLU</b>
	Effects of Protein Supplements On Exercise Performance and Muscle Mass	<b>Fatih GÜLTEKİN, Kübra İZLER, Sümeyye KOÇ, Ayşe Şeyma ÇOBAN</b>



PARALEL OTURUMLAR

17 Mayıs Cuma

SALON 2

14:00-15:00	1.OTURUM Moderatör Doç. Dr. Ayhan DAĞ	Konuşmacılar
	Kombu Çayı: Fonksiyonel Özellikleri ve Helallik Boyutu	Süleyman GÖKMEN, Hasan YETİM
	Sürdürülebilir Alternatif Hayvansal Protein Kaynaklarının Helal Gıda Perspektifindeki Yeri	Sümevra ŞAHİN BAYRAM
15:15-16:15	2.OTURUM Moderatör Doç. Dr. Tülay OMMA	Konuşmacılar
	Mizaca Göre Beslenmenin Sağlıklı Yaşama Etkisi	Tuğba KUNDAKCI, Hüsamettin VATANSEV
	Müslümanların Beslenme Davranışlarında İnanç ve Kültürün Etkisi	Hediye GÜLTEKİN
	Yetişkinlerde Besin Etiket Okuma Bilinci ile Sağlıklı ve Helal Beslenme Tutumu Arasındaki İlişki	Fadime OVALI, Fatma ŞENGÜL, Hüsamettin VATANSEV
	Helal Beslenme Perspektifi Sağlıklı ve Sürdürülebilir Bir Yaşam Yaklaşımı	Zeynep ERKOÇ, Solmaz Ece YILMAZ





16:30-17:30	3.OTURUM Moderatör Prof. Dr. Hür Mahmut YÜCER	Konuşmacılar
	Modern İslami Finans Uygulamalarında Risk Azaltma Yöntemleri Bağlamında Leasing ve Sukûk Uygulamaları	<b>Yunus ARAZ</b>
	Sorumlu Yatırım Perspektifinden Katılım Finans ve Helal Değer Zinciri İşbirliği	<b>Mahmut SAMAR Nafiye AYDIN</b>
	Bütüncül Bir Ekosistem Olarak Helal Finans ve Helal Gıda Üzerine Bir İnceleme	<b>Ömer Faruk GÜNEŞER, Eyyüp Yakup GEDİKLİ</b>
	Vakıfların İslami Sosyal Finans Üzerindeki Rolü: Etkileşimler, Katkılar ve Finans Kurumlarıyla İlişkilerin Analizi	<b>Mehmet Emin KARAASLAN</b>



PARALLEL SESSIONS

Friday, May 17

HALL 2

14:00-15:00	<b>SESSION 1</b>  Moderator Doç. Dr. Ayhan DAĞ	Speakers
	Kombu Tea: Functional Properties and Halal Dimension	<b>Süleyman GÖKMEN,</b> <b>Hasan YETİM</b>
	The Place of Sustainable Animal Protein Sources Alternatives From A Halal Food Perspective	<b>Sümeýra ŞAHİN BAYRAM</b>
15:15-16:15	<b>SESSION 2</b>  Moderator Doç. Dr. Tülay OMMA	Speakers
	The Effect of Nutrition According To Temperament On Healthy Life	<b>Tuğba KUNDAKCI,</b> <b>Hüsametttin VATANSEV</b>
	The Influence of Belief and Culture On Muslims' Dietary Behaviors	<b>Hediye GÜLTEKİN</b>
	The Relationship Between Nutrition Label Reading Awareness and Healthy and Halal Nutritional Attitudes In Adults	<b>Fadime OVALI,</b> <b>Fatma ŞENGÜL,</b> <b>Hüsametttin VATANSEV</b>
	The Perspective of Halal Nutrition: A Healthy and Sustainable Lifestyle Approach	<b>Zeynep ERKOÇ,</b> <b>Solmaz Ece YILMAZ</b>





16:30-17:30	<b>SESSION 3</b> <b>Moderator</b> <b>Prof. Dr. Hür Mahmut YÜCER</b>	<b>Speakers</b>
	Leasing and Sukuk Practices In The Context of Risk Reduction Methods In Modern Islamic Finance Practices	<b>Yunus ARAZ</b>
	Collaboration of Participation Finance and Halal Value Chain From The Perspective of Responsible Investment	<b>Mahmut SAMAR</b> <b>Nafiye AYDIN</b>
	An Examination of Halal Finance and Halal Food as An Integrated Ecosystem	<b>Ömer Faruk GÜNEŞER,</b> <b>Eyyüp Yakup GEDİKLİ</b>
	The Role of Foundations In Islamic Social Finance: Analysis of Interactions, Contributions, and Relationships With Financial Institutions	<b>Mehmet Emin KARAASLAN</b>



## PARALEL OTURUMLAR

18 Mayıs Cumartesi  
SALON 1

09:00-10:00	<b>1.OTURUM</b> Moderatör Prof. Dr. Mete KÖKSAL	Konuşmacılar
	Helal Bilinci Oluşturma Bağlamında Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi Öğretim Programında Helal ve Haram Kavramları	<b>Muharrem ATABAY,</b> <b>H. Yusuf ACUNER</b>
	Helale Farklı Bir Bakış Erken Dönem Sûfîlerinin Helal Gıda Hakkındaki Görüşlerinin Ahlâkî Yetkinlik Doğrultusunda Değerlendirilmesi	<b>Edibe TAŞ</b>
	İslam İktisat Düşüncesinde Helal Ticaretin Maddi Manevi Genel Kaideleri ve Hisbe Teşkilatının Rolü	<b>Mehmet Emin NAS</b>
	Takva Tutumunun Helal Kazanç Bilincinin Gelişimine Katkısı Sûfî Psikolojisi Açısından Bir Değerlendirme	<b>İbrahim İŞİTAN</b>
10:15-11:15	<b>2.OTURUM</b> Moderatör Doç. Dr. Mevlüt KARADAĞ	Konuşmacılar
	İş Dünyasında Dijital İletişim Ahlakı	<b>Hasan Fehmi ATASAGUN,</b> <b>Ayça GÖKYER,</b> <b>Ebru GÖNÜLLAL,</b> <b>Yasemin FINDIK</b>
	Helal Yaşam Bağlamında Dijital Tüketimin İsrafa Etkisi	<b>Büşra ÖKTEN</b>
	Helal Kazanç Kapsamında Şirketlerin Finansal Tablolarından Zekât Matrahı Belirlenmesi	<b>Mehmet Ali DURMUŞ,</b> <b>Yunus CERAN</b>
11:30-12:30	<b>3.OTURUM</b> Moderatör Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER	Konuşmacılar
	Helal Endüstrisi Büyüyen Bir Pazarın Karmaşıklığı ve Sorunları	<b>Sümeyye AKTAŞ,</b> <b>Cengiz CANER,</b> <b>Muhammed YÜCEER</b>
	Türkiye Helal Medikal Turizm Pazarının SWOT Analizi	<b>Muhammet Raşit AKSOY,</b> <b>Mehmet YORULMAZ,</b> <b>İlhan ÇİFTÇİ</b>
	Helalin Titiz Kontrolü Güveni Artırır ve Helal Ekosistemi İyileştirir	<b>Ali Abd El-Razig ALI LUTFI</b>
	Özbekistan ile Türkiye Arasında Kültürel Alandaki İş Birliği	<b>Imamov Bobir KHOJANAZAROVICH</b>



14:00-15:00	<b>4.OTURUM</b> <b>Moderatör</b> <b>Prof. Dr. Mete KÖKSAL</b>	<b>Konuşmacılar</b>
	Helal Bütünlüğünü Güçlendirmek: Sertifikasyon Şeffaflığını, Verimliliğini ve Erişilebilirliğini Artırmada Dijital Çözümlerin Temel Rolü	<b>Musab Talha AKPINAR,</b> <b>Muhammed Emin KARABACAK</b>
	Blockcham ve Hızlı Yanıt Kodu Teknolojisinin Entegrasyonu Yoluyla Helal Sertifikasyon Doğrulamasının Geliştirilmesi	<b>Heesong KOH,</b> <b>Elif Kübra ÖVÜT</b>
	Helal Kalite Altyapısında İzlenebilirlik Sisteminin OIC/SMIIC Standartları Temelinde İncelenmesi	<b>Fatma Betül TELLİOĞLU</b>
	Helal Sertifikasyonun Toplumumuzdaki Ölçeği	<b>Muhammet Ali BAL,</b> <b>Bahadır ÖZTÜRK,</b> <b>Esratur BAL,</b> <b>Hüsamettin VATANSEV,</b> <b>Muslu Kazım KÖREZ</b>
15:15-16:15	<b>5. OTURUM</b> <b>Moderatör</b> <b>Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER</b>	<b>Konuşmacılar</b>
	Almanya’da Helal Gıda Alanında Dijital Medyanın Rolü: Şirketler, Sertifikacılar ve Müslüman Tüketiciler Üzerine Bir İnceleme	<b>Dilara Sultan FASLAK</b>
	Yapay Etin Helal Sertifikasyonu İçin Düşünceler: Singapur Perspektifi	<b>Zalman Putra AHMAD ALİ,</b> <b>Nurul Hidayah ABUBAKAR,</b> <b>Izal Mustafa KAMAR</b>
	Afrika’da OIC/SMIIC Helal Standartlarının Uygulanması: Mevcut Durum ve Zorluklar	<b>Abdoul Fathi SANOGO</b>
	Helal Temelli Sağlık Hizmeti: Hastaların Hastanede Namaz Kılma Deneyimleri ve Karşılaştıkları Zorluklar	<b>Ratna Zuhairah ABDUL HALİM,</b> <b>Sanisah SAİDİ,</b> <b>Mohamad Firdaus MOHAMAD ISMAİL,</b> <b>Nazri Mohd YUSOF,</b> <b>Aminudin CHE-AHMAD</b>



PARALLEL SESSIONS

Saturday, May 18  
HALL 1

09:00-10:00	SESSION 1 Moderator Prof. Dr. Mete KÖKSAL	Speakers
	Concepts of Halal and Haram In The Religious Culture and Ethics Curriculum In The Context of Halal Awareness Formation	<b>Muharrem ATABAY, H. Yusuf ACUNER</b>
	A Different Perspective On Halal: Evaluating Early Sufi Views On Halal Food In The Context of Moral Competence	<b>Edibe TAŞ</b>
	Material and Spiritual General Principles of Halal Trade In Islamic Economic Thought and The Role of Hisbe Organization	<b>Mehmet Emin NAS</b>
	The Contribution of The Attitude of Taqwa To The Development of Halal Earnings Awareness- An Evaluation In Terms of Sufi Psychology	<b>İbrahim İŞİTAN</b>
10:15-11:15	SESSION 2 Moderator Doç. Dr. Mevlüt KARADAĞ	Speakers
	Ethics of Digital Communication In The Business World	<b>Hasan Fehmi ATASAGUN, Ayça GÖKYER, Ebru GÖNÜLAL, Yasemin FİNDİK</b>
	The Effect of Digital Consumption On Waste In The Context of Halal Life	<b>Büşra ÖKTEN</b>
	Determining Zakat Matrah From The Financial Statements of Companies Within The Scope of Halal Earnings	<b>Mehmet Ali DURMUŞ, Yunus CERAN</b>
11:30-12:30	SESSION 3 Moderator Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER	Speakers
	The Halal Industry: Rapid Growth, Complexities and Challenges	<b>Sümeyye AKTAŞ, Cengiz CANER, Muhammed YÜCEER</b>
	A SWOT Analysis On Halal Medical Tourism Market In Türkiye	<b>Muhammet Raşit AKSOY, Mehmet YORULMAZ, İlhan ÇİFTÇİ</b>
	Rigorous Control of Halal Boosts Trust and Improve Halal Ecosystem	<b>Ali Abd El-Razig ALİ LUTFİ</b>
	Cooperation Between Uzbekistan and Turkey In The Cultural Sphere	<b>Imamov Bobir KHOJANAZAROVİCH</b>



<b>SESSION 4</b>		
<b>14:00-15:00</b>	<b>Moderator</b> Prof. Dr. Mete KÖKSAL	<b>Speakers</b>
	Empowering Halal Integrity: The Pivotal Role of Digital Solutions In Enhancing Certification Transparency, Efficiency, and Accessibility	<b>Musab Talha AKPINAR,</b> <b>Muhammed Emin KARABACAK</b>
	Enhancing Halal Certification Verification Through The Integration of Blockchain and Quick-Response Code Technology	<b>Heesong KOH,</b> <b>Elif Kübra ÖVÜT</b>
	Examination of Traceability System In Halal Quality Infrastructure Based On OIC/SMIIC Standards	<b>Fatma Betül TELLİOĞLU</b>
	The Scale of Halal Certification In Our Society	<b>Muhammet Ali BAL,</b> <b>Bahadır ÖZTÜRK,</b> <b>Esranur BAL,</b> <b>Hüsamettin VATANSEV,</b> <b>Muslu Kazım KÖREZ</b>
<b>SESSION 5</b>		
<b>15:15-16:15</b>	<b>Moderator</b> Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER	<b>Speakers</b>
	The Role of Digital Media In Halal Food In Germany: A Review On Companies, Certificates and Muslim Consumers	<b>Dilara Sultan FASLAK</b>
	Considerations For The Halal Certification of Cultivated Meat: A Singapore Perspective	<b>Zalman Putra AHMAD ALI,</b> <b>Nurul Hidayah ABUBAKAR,</b> <b>Izal Mustafa KAMAR</b>
	Implementation of OIC/SMIIC Halal Standards In Africa: Current Status and Challenges	<b>Abdoul Fathi SANOGO</b>
	Halal-Based Healthcare Service: Patients' Experiences and Challenges In Performing Solah In Hospital	<b>Ratna Zuhairah ABDUL HALIM,</b> <b>Sanisah SAIDI,</b> <b>Mohamad Firdaus MOHAMAD ISMAIL,</b> <b>Nazri Mohd YUSOF,</b> <b>Aminudin CHE-AHMAD</b>



PARALEL OTURUMLAR

18 Mayıs Cumartesi

SALON 2

09:00-10:00	<b>1.OTURUM</b> Moderatör Prof. Dr. Fatih BAKIR	Konuşmacılar
	Sağlık Çalışanlarının Eczacılıkta Helal Kavramına İlişkin Farkındalık Düzeyinin İncelenmesi	<b>Fatma SENGUL,</b> <b>Fadime OVALI,</b> <b>Husamettin VATANSEV</b>
	Küçük İsrıkla Gelen Güzellik	<b>Fatma ÇORUK,</b> <b>Hüseyin AYHAN</b>
	Malezya Perspektifinden Helal Yetenek Sürdürülebilirlik Anlayışlarını ve Helal Ekosistem İçin Stratejileri Yönetmek	<b>Norhayati Rafıda,</b> <b>Abdul Rahim,</b> <b>Muhammad Nizam,</b> <b>Awang Ali</b>
	Tüp Bebek Merkezlerinde Tedavi Kavramının Aşındırılması ve Helal Yaşam Sınırlarının İhlali	<b>Ülfet GÖRGÜLÜ,</b> <b>Fatma Zehra ÖZASLAN</b>
10:15-11:15	<b>2.OTURUM</b> Moderatör Prof. Dr. İsmet ŞAHİN	Konuşmacılar
	Dijital Dünyada Helal Yaşam: Toplumsal Farkındalık ve Tutum Analizi	<b>Eissa ALMAGHREBİ,</b> <b>Fatma AKAT,</b> <b>Hakan VATANSEV,</b> <b>Hüsamettin VATANSEV</b>
	Helal Standardının Küresel Boykot Hareketi Doğrultusunda Güncellenmesi	<b>Adnan A.M OWEIDA</b>
11:30-12:30	<b>3. OTURUM</b> Moderatör Prof. Dr. Zehra GÖLBAŞI	Konuşmacılar
	Hz. Muhammed (Sav)'in Dönüşümcü Liderliği	<b>Hasan Fehmi ATASAGÜN,</b> <b>Yasemin FINDIK,</b> <b>Ebru GÖNÜLAL,</b> <b>Ayça GÖKYER</b>
	Bilim, Teknoloji ve İnovasyon Aracılığıyla Filipinler'deki Helal Endüstrisinin Güçlendirilmesi	<b>Sales, Anthony C.,</b> <b>Parcon, Ma. Rachel V.,</b> <b>Morales, Agnes G., Lamparas,</b> <b>Alma R., Domingo,</b> <b>Mirasol G., Catoera,</b> <b>Christine Esther Flor L.</b>
	Yağlı Karaciğer Hastalığı Olan Çocuklarda Hepatotoksisitenin İncelenmesi	<b>Esratur BAL</b> <b>Hakan CANDAN</b> <b>Fuat BUĞRUL</b> <b>Meltem GÜMÜŞ</b> <b>Hüsamettin VATANSEV</b> <b>Muhammet Ali BAL</b>



14:00-15:00	<b>4.OTURUM</b> <b>Moderatör</b> Prof. Dr. Mehmet ÖZDEMİR	<b>Konuşmacılar</b>
	Kozmetik Kullanımı ve Helal Ürün Tercihleri: Katılımcı Görüşlerinin Analizi	<b>Fatma AKAT,</b> <b>Eissa ALMAGHREBİ,</b> <b>Hakan VATANSEV,</b> <b>Hüsamettin VATANSEV</b>
	Sağlık Uygulamalarında Helal Sertü İçin Potansiyel Malzemeler Olarak Kaolin ve Bentonit Kilinin Karşılaştırmalı Çalışması	<b>Aminudin Che-Ahmad,</b> <b>Abdul Rahman Al-Azmi,</b> <b>Zuraida Ahmad,</b> <b>Noorasikin Samat,</b> <b>Norshahida Sarifuddin,</b> <b>Mohd Shukrimi Awang</b>
	Otizm Spektrum Bozukluğu ile Mikrobiyota ve Beyin Bağırsak İlişkisi Hakkında Ne Biliyoruz	<b>Behiye Nur KARAKUŞ,</b> <b>Faik ÖZDENGÜL</b>
	Tarımsal Faaliyetlerde Helal Pazar Yaklaşımları ve Ekonomiye Katkıları	<b>Tuba ALBAYRAK,</b> <b>Nevzat ARTIK</b>
15:15-16:15	<b>5. OTURUM</b> <b>Moderatör</b> Mine ATAMAN	<b>Konuşmacılar</b>
	21. Yüzyıl Planlama Teorisi Arayışlarında Helal Yaşam Alanları	<b>Fatiha Nur TERLEMEZ,</b> <b>Rumeysa YILDIZ</b>
	Ağız-Diş Sağlığı ve Hijyeninde Helal Uygulamalar	<b>Hatice Feyza AKBULUT</b>
	Helal Eğitim ve Eğitim Sunumunda Boşluklar Ve Fırsatlar: Pakistan'ın Faisalabad Hükümet Koleji Üniversitesi'nde Yeni Helal Bilim Lisans Programı Örneği	<b>Muhammad Umair ARSHAD</b>



**PARALLEL SESSIONS**

Saturday, May 18

**HALL 2**

<b>09:00-10:00</b>	<b>SESSION 1</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. Fatih BAKIR	<b>Speakers</b>
	Investigation of The Awareness Level of The Concept of Halal In Pharmaceuticals Among Healthcare Professionals	<b>Fatma SENGUL,</b> <b>Fadime OVALI,</b> <b>Husamettin VATANSEV</b>
	Beauty That Comes With A Small Bite	<b>Fatma ÇORUK,</b> <b>Hüseyin AYHAN</b>
	Navigating Halal Talent Sustainability Insights and Strategies For Halal Ecosystem From Malaysia's Perspective	<b>Norhayati Rafida,</b> <b>Abdul Rahim,</b> <b>Muhammad Nizam,</b> <b>Awang Ali</b>
	Erosion of The Concept of Treatment In IVF Centers and Violation of Halal Life Limits-The Case of Northern Cyprus	<b>Ülfet GÖRGÜLÜ,</b> <b>Fatma Zehra ÖZASLAN</b>
<b>10:15-11:15</b>	<b>SESSION 2</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. İsmet ŞAHİN	<b>Speakers</b>
	Halal Life In The Digital World: Social Awareness and Attitude Analysis	<b>Eissa ALMAGHREBİ,</b> <b>Fatma AKAT,</b> <b>Hakan VATANSEV,</b> <b>Hüsamettin VATANSEV</b>
	Updating The Halal Standard In Line With The Global Boycott Movement	<b>Adnan A.M OWEIDA</b>
<b>11:30-12:30</b>	<b>SESSION 3</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. Zehra GÖLBAŞI	<b>Speakers</b>
	Transformational Leadership of Prophet Muhammad (PBUH)	<b>Hasan Fehmi ATASAĞUN,</b> <b>Yasemin FINDIK,</b> <b>Ebru GÖNÜLAL,</b> <b>Ayça GÖKYER</b>
	Enabling The Philippine Halal Industry Through Science, Technology, and Innovation	<b>Sales, Anthony C.,</b> <b>Parcon, Ma. Rachel V.,</b> <b>Morales, Agnes G., Lamparas,</b> <b>Alma R., Domingo,</b> <b>Mirasol G., Catoera,</b> <b>Christine Esther Flor L.</b>
	Investigation of Hepatotoxicity In Children With Fatty Liver Disease	<b>Esranur BAL</b> <b>Hakan CANDAN</b> <b>Fuat BUĞRUL</b> <b>Meltem GÜMÜŞ</b> <b>Hüsamettin VATANSEV</b> <b>Muhammet Ali BAL</b>



14:00-15:00	<b>SESSION 4</b> <b>Moderator</b> Prof. Dr. Mehmet ÖZDEMİR	<b>Speakers</b>
	Cosmetic Use and Halal Product Preferences: Analysing Participant Opinions	<b>Fatma AKAT,</b> <b>Eissa ALMAGHREBİ,</b> <b>Hakan VATANSEV,</b> <b>Hüsamettin VATANSEV</b>
	Comparative Study of Kaolin and Bentonite Clay as Potential Materials For Halal Sertu in Healthcare Applications	<b>Aminudin Che-Ahmad,</b> <b>Abdul Rahman Al-Azmi,</b> <b>Zuraida Ahmad,</b> <b>Noorasikin Samat,</b> <b>Norshahida Sarifuddin,</b> <b>Mohd Shukrimi Awang</b>
	What Do We Know About Autism Spectrum Disorder and The Microbiota and Brain-Gut Relationship	<b>Behiye Nur KARAKUŞ,</b> <b>Faik ÖZDENGÜL</b>
	Halal Market Approaches In Agricultural Activities and Contributions To The Economy	<b>Tuba ALBAYRAK,</b> <b>Nevzat ARTIK</b>
15:15-16:15	<b>SESSION 5</b> <b>Moderator</b> Mine ATAMAN	<b>Speakers</b>
	Halal Living Spaces In Search of 21st Century Planning Theory	<b>Fatiha Nur TERLEMEZ,</b> <b>Rumeysa YILDIZ</b>
	Halal Practices In Oral-Dental Health and Hygiene	<b>Hatice Feyza AKBULUT</b>
	Gaps and Opportunities In Delivering Halal Education and Training: Case Study of New Halal Science Degree Program At Government College University Faisalabad, Pakistan	<b>Muhammad Umair ARSHAD</b>



**DAVETLİ  
KONUŞMACILAR**



***INVITED  
SPEAKERS***



## (K-01) GÜNLÜK YAŞAM VE HELAL FARKINDALIK

### Abdurrahman Haçkalı<sup>1</sup>

1. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Öğr. Üyesi; T.C Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı, Türkiye, hackalitr@gmail.com

#### Özet

Bu çalışmada, helal bilinci ile helal belgelendirme arasındaki ilişki farklı açılardan ele alındı. Helal bilinci ve helal belgelendirme konusunun insan ve değer, ekonomi, iktisat, ticaret, ahlak, interdisipliner olmak üzere sosyoloji, psikoloji vb. alanların tamamıyla ilişkisi bulunmaktadır.

Helal, müslüman toplum için yaşamın zemini ve temel bir sorumluluk olduğundan, helal ürün endüstrisi güçlü bir fikri ve manevî temele sahiptir. Helal ekosistemin ortaya çıkmasında ele almamız gereken konuların başında “insan ve değer” konusu gelmektedir. Zira “helal” kavramı temelde dînî bir değerdir. Hangi bakış açısıyla bakılırsa bakılsın insan bir dünya görüşü ve değerler ile çevresiyle ilişki kurar. Bu noktada, dünya görüşünü ve “değer”i nasıl tanımladığınız ve temellendirdiğiniz önemli bir rol oynar. Helal’i anlamlandırma insana yüklediğiniz anlam belirleyicidir.

1960’lardan itibaren kendini gösteren helalleştirme, helal belgelendirme çabalarının, günümüzde “helal ekosistemi” olarak adlandırılan bir aşamaya ulaştığı görülmektedir. Geline nokta helal finans ve helal gıda başta olmak üzere, helal aşı, helal soğuk depo, helal konteyner terminali, helal enzimler, helal tatil köyü ve daha nicelerini sayabileceğimiz bir helal ekosistemi ortaya çıkmıştır. Bütün bu çaba, Fıkıhın, modern ekonomi içerisinde kendini ifade edebileceğini ortaya koydu. Bu, üzerinde durulmaya değer önemli bir husustur. Helal sertifika faaliyetleri ile Fıkıhın küresel ekonomi içerisinde kendi imkanlarını ortaya koyduğu ve Fıkıh ile global ekonomi arasında adı konulmamış bir sentez meydana getirdiği artık güçlü bir şekilde ifade edilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Helal, Değer, Helal Belgelendirme, Helal Eko Sistem, Fıkıh, İslam.

#### Giriş

Helal bilinci ve helal belgelendirme konusu insanı ve toplumu bir çok yönden kuşatan temel, kapsamlı ve önemli bir konu: İnsan ve değer, ekonomi, iktisat, ticaret, ahlak, interdisipliner olmak üzere sosyoloji, psikoloji vb. alanların hepsiyle ilişkisi var.

Helal kavramının, her müslümanın yaşam zemini ve İslam medeniyetinin baskın karakterini ifade eden bir kavram olduğu dikkate alındığında konunun kapsamı zihinlerimizde biraz daha belirginleşebilir.

Müslüman toplum için yaşam zemini ve temel bir sorumluluk olduğundan, helal ürün endüstrisi güçlü bir fikri ve manevî temele sahiptir. Ancak konunun ekonomik yönü nedeniyle, bu alana katkı yapanların sadece Müslümanlar olmadıkları da görülmektedir.

1960’lardan itibaren kendini gösteren helalleştirme, helal belgelendirme çabalarının, günümüzde “helal ekosistemi” olarak adlandırılan bir aşamaya ulaştığı görülmektedir. Geline nokta helal finans ve helal gıda başta olmak üzere, helal aşı, helal soğuk depo, helal konteyner terminali, helal enzimler, helal tatil köyü ve daha nicelerini sayabileceğimiz bir helal ekosistemi ortaya çıkmıştır.

#### 1. İnsan ve Değer

Helal ekosistemin ortaya çıkmasında ele almamız gereken ilk konu “insan ve değer” konusudur. Zira “helal” kavramı temelde dînî bir değerdir. Hangi bakış açısıyla bakılırsa bakılsın insan bir dünya görüşü ve değerler



ile çevresiyle ilişki kurar. Bu noktada, dünya görüşünü ve “değer”i nasıl tanımladığınız ve temellendirdiğiniz önemli ve belirleyici bir rol oynar.

İnsanı anlamak temel meselelerimizden biri. Zira insanın eylemlerini değerlendiriyoruz, değer yüklüyoruz. İnsan açısından bir şeyin iyi yada kötü; faydalı ya da zararlı olduğuna hükmediyoruz. Dolayısıyla insan anlayışı burada temel belirleyici konumundadır.

Kutsal metinler bize, ilk insanın-âdemin iyi ve kötü ile muhatap ve mükellef olduğunu söylüyor.

Adem’den günümüze insan eylemlerinin değişmeyen temel özelliklerinin başında değer yüklü olması geliyor. Ancak eylemlerine konu olan şeyler oldukça değişti; Âdem’in sakınması gereken sadece bir “ağaç” varken günümüzdeki durum çok farklı boyutlar kazandı.

İslam varlığı bir bütün olarak ele alır. Yüce Allah’ın hikmeti ile var kıldığı evren ve insan... Bu varlık karşısında İslâm’ın bir dünya görüşü vardır: Hem varlığı açıklar hem de ona karşı nasıl bir tutum içerisinde olunması gerektiğini ortaya koyar. Varlığı ve onun cüzlerini nasıl anladığımız, sosyal, ekonomik ve siyasi boyutlarıyla insan pratiğinde karşılığını bulan tutum ve davranışları da belirler. (Kalın, 2010: 22)

Günümüzün egemen –popüler kültüründe, özüne yabancılaşmış ve hayatının anlamı kaybolmuş bir insan ile karşı karşıyayız. Gerek insanı bütün değerlerin var edicisi haline getiren hümanizm ve gerekse pozitivizmin etkisi altında şekillenen modern kozmolojiler insanı evrende aslında anlamsız bir varlık mesabesine indirgedi. Modern düşüncenin bu çelişkisi, kelimenin en hafif ifadesiyle büyük bir zihinsel karmaşaya yol açmakta ve insan yarı-tanrı olmakla bir hiç olmak arasında gidip gelmektedir. (Kalın, 2010: 24).

Pozitivist yaklaşımın, çözüm olarak sunduğu noktalarda başarısız kalması bir tarafa, başarısızlıklarını telafi etmeye yarayacak vasıtaları da yok sayması asıl açmazını oluşturuyor.

Varlık yüce yaratıcı ile irtibatı koparılmadan anlaşılırsa kıymeti, değeri, bir anlamda kutsallığı da anlaşılabilir; bu çerçevede insan kendisini, varlık amacını ve diğer varlıklarla ilişkisini de anlamlı ve değerli bir çizgiye oturtmuş olur.

İnsan, varlığı bu dünya ile sınırlı bir varlık değil; ebedi bir hayata hazırlanıyor. İnsan öğrenmek, bilmek, anlamak, kavramak, ilâhî hikmeti kudreti, san’atı takdir etmek kabiliyetlerine sahip, bu kabiliyetlerini ebedi hayatına taşımak için Kalbini-Ruhunu arındırarak manevi terakki amacını gerçekleştirmesi gereken özel bir varlık. İşte bu açıdan bakıldığında İslâm’ın helal-haram ve iyi kötü kavramlarının insan açısından anlamları ve belirtilen amaç ile bağlantıları belirginleşiyor.

Kur’ân-ı Kerim insanın yaratılış amacı olarak “bilme/kavramayı” gösteriyor. Bu bilme, dünyadaki sınırlılığın karşın, ilahi hikmetin sonsuz tecellilerine mazhar olunacak ebedi hayatta esasen gerçekleşecek. Bu yolda yürüebilmesi için Allah insana “ruhum” dediği varlık ilkesinden (Kutluer, 2000:320) bir soluk üflemiş, ona “isimlerin tamamını” öğreterek (Kur’ân, 2/31) bu isimlerin gösterdiği varlık şemasını kavratmış, insan hakkında Allah Te’âlâ “Biz insanı en yüce değerlerle donattı/yarattık” (Kur’ân, 95/4) buyurmuştur. Kur’ân, insanın bu şerefine ve varoluş amacına uygun olarak daima helal, temiz, nezih yiyecekleri ve davranışları emretmiş ve habis, necis ve haramları yasaklamıştır. Bunun için Hz. Peygamber “ahlaki güzellikleri/iyi değerlerini tamamlamak üzere gönderildim” buyurmuştur. İnsan ilâhî hikmet ve tecelliye mazhar olabilecek bir gönül ile yaratılmış ve ebedî hayata bu kabiliyetleri köreltilmemiş bir kalp ile “kalbi selim” ile gelmesi istenmiştir. Bu nedenle insanı ebedî menziline vardırarak yol helal ile tanımlanan yoldur ve dini hükümler bu çerçevede anlamını bulmaktadır.

Diğer bir ifade ile “Helal” dediğimiz yolda, yani insanın varoluş amacı doğrultusunda yaşaması; kendisini, diğer insanları/toplumunu ve çevreyi ifsat etmemesi demek aslında.

## 2. Helal Kavramı ve Önemi

Helal kavramı, “dinen izin verilen, yapılabilir ve meşru olan” anlamına gelir. (bkz. Koca, 1998: 175-178) Bu kavram, dini değerler açısından insan ve yaşam arasındaki müsbet örtüşmeyi ifade eder. İslâm’a göre eşya ve fiillerde asıl olan helal olmaktır. Bu kavram ile ifade edilen çerçeve, güncel yaşamın bütün alanlarını kuşatan bir kapsamlılığa sahiptir.

Yukarıda da belirttiğimiz gibi helal, insanın kendisini, toplumu ve çevreyi ifsat etmeden yaşamasını ifade eden bir içeriğe ve amaca sahiptir.

Helal kavramı dini-İslâmî bir kavram ve hüküm. Burada kısaca dini hükümlerin temel bazı özelliklerine işaret etmek gerekiyor kısaca. Gazâlî’nin dediği gibi dini hükümler salt tahakküm için gelmiş değildir (Gazâlî, ty: 304.). İslam alimlerinin tamamına göre, Allah’ın bize Peygamberleri vasıtasıyla bildirdiği hükümler, ebedî hayatı kazanmak amacıyla insanın dünya ve âhiret hayatında ona gerekli ve faydalı olan şeyleri bildirmek ve zararlı olan şeylerden sakındırmak amacıyla gönderilmiştir. Alimler bunu şu veciz ifade ile de dile getiriler: İlahi çağrıya dikkat kesil; seni ya bir hayra/iyiliğe davet etmektedir ya da bir şerden sakındırmaktadır... (İbn Abdisselâm, 1990: 10-11).

Buradan şuna geliyoruz: Dini hükümler, büyük oranda o hükümlerin varlığı açısından sebep-hüküm- amaç ilişkisi bakımından aklen kavranılabilir. Örneğin bir şeyin haram kılınması hükmü ile amaçlanan maksadı aklen kavrayabiliriz. Fıkıh Usûlü ilmi bu tür hükümleri “makûlu’l-ma’nâ” olarak nitelendiriyor. Konunun detayları ilgili eserlerde mevcut. Bu esas bize, dini hükümleri ve ilgili oldukları eşya-davranış ile ilişkilerini kavrayabileceğimizi gösteriyor. Dolayısıyla bu esas, helal ile ilişkisini kurabileceğimiz alanın sadece dini temel metinlerde zikredilenlerle sınırlı kalmamasını, zamana, bölgeye ve örf'e göre değişiklik gösteren konuları da içtihat faaliyeti ile açıklığa kavuşturabileceğimiz bir imkan sunmaktadır. Günümüzde Helal ile bağlantısı kurulan endüstrisi, iş ve eylemler de böyledir.

Bu sunumun kısıtlılığı içerisinde helalin anlam, kapsam ve önemini şu şekilde ifade ederek konuyu bitirebiliriz: Helal kavramı ile ifade edilen çerçeve, güncel yaşamın bütün alanlarını kuşatan bir kapsamlılığa sahip olduğundan, kişi işlerinde helali takip ederse hayatını meşru bir çizgide sürdürmüş olur. Bu mikro düzeyde böyle olduğu gibi makro düzeyde de böyledir. Helal kavramının önemi en veciz bir şekilde buradan anlaşılabilir.

## 3. Helal Bilinci

Yukarıda da işaret ettiğimiz gibi, helal alanı, insanın var oluş gayesine yönelik yaşamının zeminini oluşturur. Bu nedenle İslâm helal zemininde yaşamayı sadece emretmemiş, aynı zamanda bu bilinci oluşturmayı da amaçlamıştır.

İnsanın İslâm’ın hedeflediği şekilde/halde var olabilmesi; kendini gerçekleştirme ve manevi terakkisinin zemini olması hasebiyle İslam, helal, temiz ve nezih olan zeminin dışına çıkılmamasını, necis, habis ve rics olan alandan uzak durulmasını isteyerek bu yönde bir bilinç oluşmasını sağlamıştır.

Konuyla ilgili birkaç âyeti kerime şöyledir: “Ey inananlar, Yeryüzündeki temiz/nezih (tayyib) ve helal olan şeylerden yiyin, şeytanın adımlarına uymayın, o size kesinlikle düşmandır”. (Kur’ân, 2/131); “Allah’ın size rızık olarak verdiğimiz ve helal şeylerden yiyin...” (Kur’ân,5/88).

Dolayısıyla ilk günden itibaren Müslümanların helal haram bilinci son derece güçlü bir şekilde var olagelmıştır.

Helal bilincinin gerek bireysel ve gerekse toplumsal hayatta elbette karşılığı olacaktır. Öncelikle, helal bilincinin bir helal ekosistemi de ortaya çıkarmış olduğunu ifade etmeliyiz. Çok kısa bir şekilde ifade edecek olursak helal finans, helal gıda, helal aşı, helal bakım ürünleri, helal soğuk depo, helal konteyner terminali, helal blok

zinciri, helal buzdolabı, helal enzimler, helal tatil köyü vb. Bu tür kavramlar hızla çizim masasından gerçeğe dönüşmektedir. Örneğin, helal ticaret -alanları fikri ilk olarak 2000'lerin başında ortaya çıktı, ancak bugün helal limanlar Çin, İran, Malezya, Hollanda, İspanya ve Birleşik Arap Emirlikleri gibi ülkelerde bulunmaktadır. (Calder, 2020: 335)

Helal eko sistem ve belgelendirme açısından bakıldığında helal bilincinin iki yönlü olduğunu ifade etmeliyiz: Tüketici bilinci ve üretici bilinci. 1.5 milyardan fazla nüfusa sahip İslam dünyasında, yukarıda bahsedilen helal bilinci ile beslenen ve sürekli artan bilinçli tüketim oranı, bütün bir endüstri ve hizmette üreticileri helal sertifikalı üretime yönlendirmektedir.

Helal farkındalığı, üreticileri, aynı zamanda, ürünün helal süreci konusunda tüketicileri ikna etme yönünde çalışmalara ve şeffaflığa da teşvik etmektedir. Örneğin içerikler, süreçler ve tedarik zinciri yönetimi hakkında daha şeffaf olmak ve ürün ambalajında helal sertifikasını göstermek gibi. (Jannah & al-Banna, 2021: 308) Zira bilinçli tüketici aldığı ürün ve hizmetin dini açıdan durumunu şeffaf bir şekilde görmek, kalitesini, hangi aşamalardan geçerek üretilip sunulduğunu, bileşenlerini ve kaynağını öğrenmek, sağlığına zararı olmadığından ve hijyenik olduğundan emin olmak ister. Bu nedenle, helal ürün kavramı, uluslararası anlamda "güvenilir bir liman" olmaya yukarıda belirtilen şartlarla adaydır. (Gündüz & Gültekin & Kürtül, 2020: 42).

Helal bilincinin olumlu katkı yaptığı alanlardan biri de "gıda güvenliği"dir. Özellikle müslüman ülkelerde gıda güvenliği ve Helal birlikte yürümektedir. Çünkü Helal güvenli, sağlıklı ve hijyenik özellikler gerektirir ve gıda güvenliği hedefleri ile paralellik arzeder. Kur'an'daki tam ifadesiyle söylersek "Helâlen tayyiben", meşru, güvenli ve zararlı olmayan anlamına gelir. Dolayısıyla gıda açısından ifade edecek olursak, "helal gıda" dini ne olursa olsun herkesin gıdasıdır, diyebiliriz. (Sani N. A. & Dahlan H. A. 2020) Bu nedenle gayri müslümlerin de helal sertifikalı ürünlere yöneldiğini görüyoruz. (Ashfaq, 2018: 20)

Helal bilincinin üretim ve tüketim ahlakını beslediğini de ifade etmeliyiz. Örneğin Allah'ın bize verdiği rızık tüketmenin; sadece biyolojik değil şahsiyetini, dini hayatını ve ibadetini etkileyen manevî- ahlaki boyutları da vardır. Bu ahlakı oluşturan temel kavramlarımızın bir kısmı şöyle: "El emeği, alın teri, helal kazanç, helal rızık, tayyib, bereket, amel-i salih. Bunların karşısında sakınılması gereken davranışları ifade eden olumsuz kavramların bir kısmı ise şunlardır: haram kazanç, aldatma, riba, hırsızlık, haksızlık, gasp, ihtikâr, rüşvet, yetim malı, kul hakkı, zulüm ve dilencilik. (YILMAZ, 2013: 13)

Helal bilinci ile ilgili olarak dile getirebileceğimiz diğer önemli bir husus şudur: Helal bilinci, bütün yönleriyle kazancı, toplumsal kazanca dönüştürür. Zira helalin temelinde "hak" kavramı yer alır. Bu iki kavram karşılıklı birbirini tamamlar. Ayrıca bu iki kavramın ortak zıt kavramı da zulümdür. Zulüm bütün yönleriyle yasaklanmıştır.

İslam bireyi toplumun, toplumu da bireyin karşısına koymaz. Kişisel çalışmayı ve mülkiyeti önemseydiği gibi, kişinin bütün faaliyet imkanlarını borçlu olduğu topluma karşı sorumluluklarını da vurgular. Bu nedenle faziletli toplum sadece ticârî alanda değil, bütün yaşam alanlarında "ben"i "biz"den ayrı ve üstün tutmayan, yaptığı her işte diğerlerinin haklarını ve rızalarını gözeten ve helalliğin esas alındığı toplumdur. Böyle bir toplum sadece bazılarının değil herkesin kazandığı bir toplum demektir. Bu nedenle helali toplumsal bir kazanç olarak görmek gerekir. (bkz.: Hasanov, 2016: 62).

Bazı yazarlar Helal endüstrisinin, ayrıca, özellikle Müslüman ülkelerde ve genel olarak küresel ölçekte yoksulluğun ortadan kaldırılması, sıfır açlığın, sorumlu tüketim ve daha iyi beslenmenin de aralarında bulunduğu BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinden bazılarının gerçekleştirilmesinde önemli bir rol oynayabileceğini belirtmektedirler. (Ashfaq, 2018: 20)



#### 4. Fıkıh ve Modern Liberal Ekonomi

Bütün bu çaba, Fıkıhın, modern ekonomi içerisinde kendini ifade edebileceğini ortaya koydu. Bu, üzerinde durulmaya değer önemli bir husustur. Helal sertifika faaliyetleri ile Fıkıhın küresel ekonomi içerisinde kendi imkanlarını ortaya koyduğu ve Fıkıh ile global ekonomi arasında adı konulmamış bir sentez meydana getirdiği artık güçlü bir şekilde ifade edilmektedir. ( Calder, 2020: 334)

Helalleşme trendi, Marx ve Weber gibi yazarların yaklaşımlarının aksine, insanların inançlarıyla modern ekonomik faaliyetin uyumlu bir şekilde yürütülebileceğini de ortaya koymuş oldu. Zira modern dönem ekonomistlerinin ana yaklaşımı ekonomi ile inanç arasında uyuşan değil çatışan bir mantık olduğu şeklinde idi. Bu yaklaşım aslında insanı faaliyet alanlarına göre parçalayabileceğini de varsaymış oluyordu. İnsana yapılabilecek en büyük kötülük... Belirtilen türdeki yaklaşımlar ekonomik faaliyeti bireysel çıkar, hesaplamalı rasyonellik, bireycilik ve kâr peşinde koşmayı öne çıkarmakla tanımlamışlardır. Onlara göre bu durum, din ile çelişir. (Calder, 2020: 335) İslâm düşünürleri ise insanın bütün faaliyetlerini yukarıda kısaca açıklamaya çalıştığımız insan anlayışı çerçevesinde bütünlük içerisinde ve “daima ıslaha yönelik” olması ilkesiyle tanımlamışlardır. Onun için helali sadece bireysel değil toplumsal bir kazanç olarak nitelendirdik ve helalin ifsadın karşısında ıslahın yolu olduğunu ifade ettik.

Diğer yandan Fıkıhın pazardaki bir faaliyeti düzenlemesinin günümüzde nasıl bir karşılıklı etki oluşturduğu; dini değerlerde bir çözülmeye mi yoksa yeni bir sentez mi ortaya çıkardığı gibi sorular tartışılıyor. Ama görünen o ki, helalleştirme, varlığını gittikçe kuvvetlendirmekte ve helal eko sistemi her geçen gün daha da rağbet görmektedir.

Helal belgelendirme ilk günden itibaren kurumsallaşmayı da beraberinde getirdi. Sivil oluşumlar yanında devletlerin de düzenleme yaptıklarını ve kurumlar oluşturduklarını görmekteyiz. Bu kuruluşlar, çalışmalarında fikhî hükümleri esas almaktalar. Uluslararası kuruluşlar konuya eğilmekteler. Farklı ülkelerdeki helal sertifikasyon ve helal kriterleri ile ilgili kuruluşlar arasındaki karşılıklı etkileşim güçlü bir şekilde devam ediyor. Bu kuruluşların sayısı o kadar arttı ki burada sadece bir kısmını zikredebiliriz.

İslam İşbirliği Teşkilatı/ İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries, SMIIC)

Malezya İslami Kalkınma Dairesi (JAKIM)

Helal Sanayi Geliştirme Merkezi (HDC)

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'ne (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütüne bağlı “The Codex Alimentarius Commission”

Dünya Helal Konseyi (WHC)

Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA)

Körfez Arap Ülkeleri İş Birliği Konseyi Standardizasyon Örgütü (GSO)

Avrupa Helal Gıda Konseyi (HFCE)

Türk Standardları Enstitüsü (TSE)

Helal Akreditasyon Kurumu (HAK), vd.

#### Sonuç Yerine

İnanç geçmişte olduğu gibi günümüzde de halen insan davranışlarının başta gelen belirleyicisi olmaya devam ediyor. Müslümanların helal bilinci ile geliştirdikleri helal belgelendirme ve ortaya çıkan helal ekosistemi bunun sadece bir örneği. Bu eko sistem fikhî esaslar üzerinde yükselmektedir. Bu durum yirmi birinci yüzyılda fıkıhın piyasalara yön verebileceğini de ortaya koymaktadır.

Helal belgelendirme, Müslümanların insanlığa sunduğu önemli hizmetlerin başında geliyor. İnsanlık, bu ortak fayda üzerinden geniş bir yelpazede ortak düşünceye ulaşabilir. Bu bağlamda insanlığın genel iyiliği ve gıda güvenliği bakımından helal belgelendirme önemli bir rol oynuyor. Konunun temellendirilmesi açısından “insan ve değer” konusu son derece önemli.

Daha ilk günden itibaren helal belgelendirmede kurumsallaşmanın önemi anlaşıldı. Helalleştirme konusunda sivil oluşumlar yanında artık devletlerin ve uluslararası kuruluşların da çalışmalar yaptıklarını ve kurumlar oluşturduklarını görmekteyiz. Görünen o ki, helal belgelendirme şu andaki dinamik yapısını gelecekte de sürdürecektir.

## Kaynaklar

- Ashfaq M. (2018). Global Halal industry: An overview of current developments and future Perspectives, <https://www.researchgate.net/publication/332120184>.
- Calder R. (2020). Halalization: Religious Product Certification in Secular Markets, *Sociological Theory*, 2020, Vol. 38(4) 334–361 <https://doi.org/10.1177/0735275120973248>
- Gazâlî, E. H. (ty.) el-Mustafâ min İlmi'l-Usûl, Beyrut.
- Gündüz M. ve Gültekin F. ve Kürtül İ.(2020). OIC/SMIIC Standartları Çerçevesinde Helal Gıda Üretimi ve Helal Belgelendirme Süreçleri. *Journal of Halal Life Style*, 2(1), 36-43.
- Hasanov B. (2016). Toplumsal bir kazanç olarak helallik, *Helal Kazanç*, ed. H. Meydan vd. Zonguldak.
- İbn Abdisselâm İ. (1990). *Kavâidu'l-Ahkâm*, Beyrut.
- Jannah S. M. & al-Banna H. (2021). Halal awareness and halal traceability: Muslim consumers' and entrepreneurs' perspectives, *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance*, Vol. 7, No.2, pp. 285 – 316.
- Kalın, İ (2010). Dünya Görüşü, Varlık Tasavvuru ve Düzen Fikri: Medeniyet Kavramına Giriş, *Dîvân Disiplinlerarası Çalışmalar Dergisi*, Cilt 15 sayı 29 (2010/2), 1-61.
- Koca F. (1998). Helal, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 17, 175-178, İstanbul.
- Kutluer İ. (2000). İnsan, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 22, 320-323, İstanbul.
- Sani N. A. & Dahlan H. A. (2020, November 11-12) Current Trend for Food Safety and Halal Measures, ASEAN Community Conference 2015, Bangi, Malaysia, [https://www.researchgate.net/publication/291349460\\_Current\\_Trend\\_for\\_Food\\_Safety\\_and\\_Halal\\_Measures](https://www.researchgate.net/publication/291349460_Current_Trend_for_Food_Safety_and_Halal_Measures).
- Yılmaz H. K. (2013) İrfân Geleneğinde Helal-Haram Kaygısı, *Helal Kazanç Helal Tüketim*, Ankara

## (K-01) DAILY LIFE AND HALAL AWARENESS

### **Abdurrahman Haçkalı<sup>1</sup>**

1. Recep Tayyip Erdoğan University, Faculty of Theology Lecturer; Presidency of Religious Affairs (Diyanet), President of the Higher Board of Religious Affairs, Türkiye, hackalitr@gmail.com

### **Abstract**

In this study, the relationship between halal awareness and halal certification was discussed from different perspectives. The subject of halal awareness and halal certification includes human and value, economics, commerce, ethics, interdisciplinary sociology, psychology, etc. It has a relationship with all areas.

Since halal is the basis of life and a fundamental responsibility for the Muslim community, the halal product industry has a strong intellectual and spiritual foundation. “Human and value” is one of the main issues we need to address in the emergence of the halal ecosystem. Because the concept of “halal” is basically a religious value. Regardless of which perspective one looks at, a person establishes a relationship with his environment through a worldview and values. At this point, how you define and base your worldview and value plays an important role. The meaning you give to human is decisive in making sense of Halal. It is seen that halalization and halal certification efforts, which have been evident since the 1960s, have reached a stage called “halal ecosystem” today. At this point, a halal ecosystem has emerged, including halal finance and halal food, halal vaccines, halal cold storage, halal container terminal, halal enzymes, halal holiday village and many more. All this effort revealed that Fiqh could express itself within the modern economy. This is an important point worth focusing on. It is now strongly stated that with halal certification activities, Fiqh reveals its own possibilities within the global economy and creates an untold synthesis between Fiqh and the global economy.

**Keywords:** Halal, Value, Halal Certification, Halal Eco System, Fiqh, Islam.



## (K-02) HELAL ÜRÜN VE HİZMETLERDE İZLENEBİLİRLİK; KAVRAMSAL ÇERÇEVE, KAPSAM, İŞLEYİŞ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

**Hamzah Mohd Salleh**<sup>1</sup>

1. Prof. Dr., Halalan Tayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, Brunei Darussalam, [hamzah.salleh@unissa.edu.bn](mailto:hamzah.salleh@unissa.edu.bn)

## **(K-02) TRACEABILITY IN HALAL PRODUCTS AND SERVICES: CONCEPTUAL FRAMEWORK, SCOPE, OPERATION AND SUSTAINABILITY**

**Hamzah Mohd Salleh**<sup>1</sup>

1. Prof. Dr., Halalan Tayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, Brunei Darussalam, [hamzah.salleh@unissa.edu.bn](mailto:hamzah.salleh@unissa.edu.bn)

### **Abstract**

Traceability is both forward and backward tracking using various means. Traceability involves identifying all procedures and practices affecting halal product's life, ensuring documentation is available to consumers and supply chain participants. The transparency of information improves consumer confidence pertaining to the halalan tayyiban status of edible and non-edible products, and to reduce the risk of liability claims as well as to improve recall efficiency if the needs arise. Halal traceability system on supply chain emphasizes meticulous monitoring and documentation at the raw material/production stage, logistics (inbound and outbound), warehouse, re-packaging, storage, retails and shop. The many challenges and opportunities about the operation and sustainability of halal traceability shall be deliberated based on a conceptual framework of halal traceability of edible and non-edible halal products within the domain of halal certification processes, components of traceability systems and role of technology.

## (K-03) HELAL UYGUNLUK DEĞERLENDİRME KURULUŞLARI İÇİN AKREDİTASYON ÖLÇÜTLERİ

### **Erdem Başdemirci<sup>1</sup>**

1. Türkiye Cumhuriyeti, Helal Akreditasyon Kurumu, erdem.basdemirci@hak.gov.tr

İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), Müslüman tüketicilerin yaşadığı farklı coğrafi bölgelerde helal uygunluk değerlendirme (özel olarak da belgelendirme) faaliyetlerinin tarafsız, tutarlı ve yetkin surette sunulmasını temin edecek bir uygulama çerçevesini teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Bu amaca matuf olarak, bundan sonraki kısımlarda “OIC/SMIIC Yaklaşımı” olarak anılacak olan OIC/SMIIC Helal Standartları, helal belgelendirme uygulamalarının yukarıda tanımlanan çerçeveye uygun hale getirilmesine hizmet edecek ortak bir zemine ulaşılması adına belirleyici bir konuma sahiptir.

OIC/SMIIC yaklaşımı, Müslüman tüketicilerin helal uygunluk belgesi talep ettiği farklı sektör gruplarında belgelendirme faaliyetlerini yürüten helal belgelendirme kuruluşlarının bir resmi yetki, yani akreditasyon alması için gereken şartları belirlemeyi hedefler. Bu doğrultuda OIC/SMIIC yaklaşımı, bir helal belgelendirme kuruluşunun tarafsız, tutarlı ve yetkin bir şekilde faaliyet göstermesini sağlamakla görevli bir kamu kurumundan organından akreditasyon almasına ilişkin temel ilkeleri muhteva etmektedir.

Helal belgelendirme kuruluşlarının akreditasyon statüsüne sahip olabilmesi için gerekli olan gereklilikler esasında OIC/SMIIC Yaklaşımının ana yapı taşlarını da teşkil etmekte olup yapısal, kaynak, bilgi, süreç ve yönetim sistemi şartları gibi başlıklar altında tasnif edilebilir.

Standardın zaruri ilkelerince açıkça ortaya konduğu üzere, bir helal belgelendirme kuruluşu ilgili tüm İslami gerekliliklere uyma sorumluluğuna sahiptir. Aynı şekilde, helal belgelendirme kuruluşu yalnızca Müslümanların sahibi olduğu, yönettiği ve işlettiği İslami bir tüzel kişilik hüviyetinde olmalıdır. Helal belgelendirme kuruluşu, buraya kadar özetlenen temel unsurlardan hareketle yapısı ve işleyişi İslami bütünlüğü gözetilen belgelendirme programlarını oluşturmalı, uygulamalı ve bunları sürekli olarak iyileştirmelidir.

Helal belgelendirme kuruluşunun yapısal organizasyonu, yukarıda atıf yapılan belgelendirme programının tarafsız ve tutarlı bir şekilde uygulanmasını sağlayacak temel kriterleri karşılamalıdır. Helal belgelendirme kuruluşu, belgelendirme hizmetlerinin yürütülmesine ilişkin temel faaliyetlerin her biri için genel yetki ve sorumluluğa sahip güçlü bir üst yönetime sahip olmalıdır. Keza helal belgelendirme kuruluşu, söz konusu bir ürün veya hizmetin helal uygunluğunu doğrulamak için gerekli olan İslami/fikhi kurallar ile teknik gereklilikler de dahil olmak üzere faaliyetleri esnasında ihtiyaç duyacağı gerekli uzmanlığa erişebilmelidir.

Bu noktada ele alındığında kaynak yönetimi, helal belgelendirme kuruluşlarının etkili bir işleyişe sahip olması adına elzem olan bir diğer önemli uygulama alanı olarak karşımıza çıkmaktadır. OIC/SMIIC Yaklaşımı her şeyden önce bir helal belgelendirme kuruluşunun personelinin İslami ilkelere uygun hareket etmesini zorunlu kılmaktadır. Helal belgelendirme kuruluşu, yapılan işin türü, kapsamı ve hacmi ile uyumlu surette eğitim, öğretim, beceri ve deneyime sahip yetkin Müslüman personele sahip olmalıdır. Bu genel bakış açısının doğrudan bir yansıması olarak, helal belgelendirme kuruluşu, teknik ve idari faaliyetlerde görev alan tüm personelin mesleki açıdan yetkin ve ahlaki açıdan İslami değerlere bağlı Müslüman kişilerden teşekkül etmesini sağlamalıdır. Helal belgelendirme kuruluşu, faaliyetlerinin belirli bir kapsamı için dış kaynak kullanmayı gerekli görmesi halinde, bahse konu hizmeti sağlayan organizasyonun ve bu organizasyonun kullanacağı şahısların yukarıda altı çizilen tüm gerekliliklere uyması esastır.

Tüm bu gereklilikleri yerine getiren helal belgelendirme kuruluşu, başvuru incelemesi, yerinde tetkikler, belgelendirme kararı, uygunluk belgesinin tanzimi, uygunluğun düzenli aralıklarla gözetimi gibi çok çeşitli



faaliyetleri kapsayan kritik helal belgelendirme süreçlerini tutarlı bir şekilde belgeleyecek ve uygulayacaktır. Belgelendirme kuruluşu, uygunluğu gösteren işaret ve sembollerle birlikte bu uygunluğun sağlandığına işaret eden 'helallik' statüsünü vermiş olduğu üçüncü tarafın uluslararası standartlardan, kendi programından ve ayrıca ulusal düzenlemelerden kaynaklanan kurallara riayet ettiğini garanti altına alacak adımlar atmalıdır. Helal belgelendirme kuruluşu, bu kuralların herhangi bir şekilde ihlal edilmesi durumunda (helal uygunluk statüsünün askıya alınması veya geri çekilmesi gibi) uygun tedbirleri alacaktır.

Ayrıca, helal belgelendirme kuruluşu, OIC/SMIIC Yaklaşımının gerekliliklerinin tutarlı bir şekilde yerine getirildiğini destekleyebilecek ve gösterebilecek bir yönetim sistemi kurmalı, belgelemeli, uygulamalı ve sürdürmelidir. Bu yönetim sisteminin bir parçası olarak yetkinlik, tutarlılık ve tarafsızlık gibi sıklıkla atfı yaptığımız ilkeler ekseninde tanımlanmış politika ve hedeflere sahip olmalıdır. Bu bağlamda helal belgelendirme kuruluşu, yönetim sisteminin geliştirilmesi ve uygulanması konusundaki kararlılığının somut bir dayanağına sahip olacaktır.

Sayılan tüm bu ölçütler, herhangi bir helal belgelendirme kuruluşunun, OIC/SMIIC Helal Standartlarını temele alan yaklaşım uyarınca resmi bir helal akreditasyon statüsü kazanması için zorunlu olan uygulama gerekliliklerini özetlemiştir.

OIC/SMIIC Yaklaşımının dayandığı işbu çerçeve, ilgili paydaşlar arasında helal sertifikalı hammadde, ürün ve hizmetlerin serbest ticaretini kolaylaştırmak amacıyla tasarlanmış iyi bir yapıya işaret etmektedir. Bu nedenle İslam İşbirliği Teşkilatı Üyesi ülkeler, Müslümanların refah artışının sürdürülebilir kılınmasına imkan sağlayacak OIC/SMIIC Yaklaşımının getirdiği fırsatlardan istifade etmeli, bu Yaklaşımın esas aldığı uygulama zeminini benimsemelidir.

## (K-03) ACCREDITATION CRITERIA FOR HALAL CONFORMITY ASSESSMENT BODIES

### **Erdem Başdemirci**<sup>1</sup>

1. Republic of Türkiye, Halal Accreditation Agency, erdem.basdemirci@hak.gov.tr

The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries (SMIIC) aims to encourage a framework in which impartial, consistent, and competent execution of halal conformity assessment (i.e. certification) activities take place across various regions Muslim consumers live. For this purpose, OIC/SMIIC Halal Standards, to be referred as ‘OIC/SMIIC Approach’ for convenience, hold a decisive position in order to reach a common ground for rendering the halal certification practices suitable with the framework defined above.

OIC/SMIIC approach primarily aims to specify requirements for halal certification bodies to receive formal authorization – namely accreditation, while conducting their certification activities in different industry groups for which Muslim people demand a testament for halal conformity. In that vein, OIC/SMIIC approach outlines the fundamental principles for a halal certification body to receive accreditation from a governmental body entitled with ensuring the consistent and competent operation of those bodies.

One can classify the requirements necessary for the halal certification bodies to have accreditation status, which in effect form the main pillars of OIC/SMIIC Approach: structural, resource, process and management system.

As the indispensable principles of OIC/SMIIC Approach clearly set, a halal certification body shall have the responsibility to comply with all relevant Islamic requirements. In the same manner, the halal certification body shall be an Islamic entity which is owned, managed, and operated by Muslims only. With these core elements in hand, the halal certification body must establish, implement, and continuously enhance its certification schemes whose structure and operation shall be such as to give confidence in its Islamic integrity.

The structural organization of the halal certification body must meet the basic criteria that form the impartial and consistent implementation of the scheme outlined above. The halal certification body shall identify the top management having overall authority and responsibility for each of the core activities pertaining to the execution of halal certification services. Likewise, the halal certification body shall have access to necessary expertise including Islamic rules and technical requirements necessary for validating the halal conformity of any product or service in question.

Resource management is one another crucial area for the halal certification bodies to thoroughly manage. First and foremost, OIC/SMIIC Approach binds the personnel of a halal certification body to act with due regard to related Islamic principles. The halal certification body shall have sufficient and competent Muslim personnel having the education, training, skills, and experience necessary for handling the type, range and volume of work performed. As a direct reflection of this perspective, the halal certification body shall ensure that all personnel involved in technical and managerial activities are Muslims who are professionally competent and ethically committed to Islamic values. Should the halal certification body deem it necessary to outsource a certain scope of its activities, then it shall ensure that the body that provides outsourced services and the individuals that it resorts to need to comply with all the requirements briefly underlined above.

Having all these requirements satisfied, the halal certification body shall consistently document and implement fundamental halal certification processes encompassing a wide array of various activities including application review, on-site audits, decision, attestation, regular surveillances, and such. Had the certification body granted the halal conformity status together with the related marks and symbols, it shall guarantee that the certified third party adheres to the set of rules stemming from international standards and halal certification body’s own scheme, as well as from the national regulations. The certification body shall take suitable actions (like suspension or withdrawal of the halal conformity status) to deal with any violation of these rules to sideline the possibility of

misleading the final consumers.

Furthermore, the halal certification body shall establish, document, implement and maintain a management system that is capable of supporting and demonstrating the consistent achievement of the requirements of OIC/SMIIC Approach. As part of this management system, there shall be clearly defined policies and objectives related to the competence of entire operations, as well as to the impartiality. Accordingly, the halal certification body shall provide evidence of its commitment to the development and implementation of its management system.

All these criteria define the mandatory implementation requirements for any halal certification body to acquire an official halal accreditation status as per the approach OIC/SMIIC Halal Standards draw upon.

The framework OIC/SMIIC Approach introduces is a well-tailored benchmark for the purpose of expediting the free flow of halal certified materials, manufactured goods, and services among interested parties. As such, OIC Members ought to embrace the opportunity and implementation ground OIC/SMIIC Approach sets- which will inevitably engender an increased welfare of Muslim Ummah in a sustainable path.



## (K-04) OIC/SMIIC HELAL AKREDİTASYONU VE IFHAB (ULUSLARARASI HELAL AKREDİTASYON KURULUŞLARI FORUMU) KONUSUNDA GÜNCEL GELİŞMELER

### Zafer Soylu<sup>1</sup>

1. IFHAB Yönetim Kurulu Üyesi; Türkiye Cumhuriyeti, Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) Başkanı, zafer.soylu@hak.gov.tr

Hızla büyüyen ürün ve hizmet belgelendirme sektöründe henüz uluslararası alanda kabul gören harmonize standartlar temelinde oluşturulmuş bir belgelendirme yaklaşımı benimsenememiştir. Farklı ülkelerde uygulanan farklı uygulamalar helal belgeli ürün ve hizmet ticaretinde teknik engel oluşturmaktadır. Bu durum ticarete teknik engel oluşturmanın yanı sıra tüketici güvenini zedeleme, maddi-manevi kaynakların israfı, iş gücünün verimsiz kullanımı gibi pek çok olumsuzluğu beraberinde getirmektedir. İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) bünyesinde kurulan İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından üye ülkelerin ve sektör paydaşlarının katılım ve temsiliyle hazırlanan, uygulanabilirliği yüksek OIC/SMIIC helal standardizasyon yaklaşımı, küresel helal piyasasında yaşanan sorunlara çözüm olabilecek bir imkân olarak karşımıza çıkmaktadır. Türkiye’de yerleşik ve helal alanında akreditasyon faaliyeti sunmaya yetkili tek Kurum olan HAK da ülke politikası olarak OIC/SMIIC standartları çerçevesinde ürün ve hizmet alanlarında helal akreditasyon faaliyetlerini yürütmektedir. Tüketicinin doğru bilgilendirilmesi amacıyla yürütülen çalışmalar neticesinde ithalat veya yurtiçi üretim vasıtasıyla iç piyasaya arz edilecek ürünlere helal belgesi düzenleyen kuruluşların HAK’tan akreditasyonunu zorunlu kılan Kanun değişikliği 4 Haziran 2023 tarihi itibarıyla yürürlüğe girmiştir. Düzenlemenin temel amacı, tüketicilerin market raflarındaki ürünlerin üzerinde gördükleri helal markalarının alanında yetkin, tarafsız ve denetlenmiş kuruluşlarca düzenlenmesinin sağlanması ve bu vesileyle de tüketicilerin helal markalarıyla alakalı yanıtıcı ve yetkisiz şekillerde bilgilendirilmelerinin önüne geçilmesidir.

Uluslararası alandaki parçalı yapının ortadan kaldırılması ve İslam ülkeleri arasında birliğin sağlanması, harmonize standartlar temelinde oluşturulmuş akreditasyon mekanizmasına dayalı ortak bir helal kalite altyapısının kurulması amacıyla akreditasyon kuruluşları için bir çatı kuruluş olarak işlev görecektir ve İİT’ye bağlı bir kuruluş olan “Helal Akreditasyon Kuruluşları İslami Forumu (IFHAB)” adlı uluslararası bir yapı tesis edilmiştir.

IFHAB’ın tam olarak faaliyete geçmesiyle, IFHAB’a üye helal akreditasyon kurumlarının birbirini tanıması ve üye ülkelerden birinin akreditasyon kurumu tarafından akredite edilen helal belgesinin ilave bir işleme gerek kalmaksızın diğer üye ülkelerde geçerli hale gelebilmesi mümkün olacaktır. Böylece İİT üyesi ülke pazarlarına girişte karşılaşılan mükerrer belgelendirmenin önüne geçilecek ve helal belgelerinin uluslararası seviyede güvenilirliği sağlanacaktır.

## **(K-04) RECENT DEVELOPMENTS ON OIC/SMIIC HALAL ACCREDITATION AND IFHAB (ISLAMIC FORUM FOR HALAL ACCREDITATION BODIES)**

### **Zafer Soylu<sup>1</sup>**

1. IFHAB Board Member; Republic of Türkiye, Halal Accreditation Agency (HAK) President, zafer.soylu@hak.gov.tr

A certification approach based on internationally accepted harmonized standards has not yet been adopted within the rapidly growing product and service certification sector. Different practices applied in various countries create technical barriers in the trade of halal-certified products and services. In addition to creating technical barriers to trade, it brings with it many negative consequences such as damaging consumer confidence, wasting financial and moral resources and inefficient use of labor.

The OIC/SMIIC halal standardization approach, which is highly applicable and prepared by the Standards and Metrology Institute of Islamic Countries (SMIIC), the affiliated body of the Organization of Islamic Cooperation (OIC), with the participation and representation of member countries and industry stakeholders, appears to be an opportunity to solve the problems experienced in the global halal market. Halal Accreditation Agency (HAK), the only institution in Türkiye authorized to provide halal accreditation services, carries out halal accreditation activities in the fields of products and services within the framework of OIC/SMIIC standards as a country policy.

As a result of the efforts made to ensure that consumers are well informed, the amendment to the law requiring HAK accreditation of organizations issuing halal certificates for products to be supplied to the domestic market through import or domestic production entered into force on June 4, 2023. The main purpose of the regulation is to ensure that the halal trademarks that consumers see on the products on the market shelves are issued by competent, impartial, and assessed institutions and thus to prevent misleading and unauthorized informing of consumers about halal trademarks.

To eliminate the fragmented structure in the international area, to ensure unity among Islamic countries, and to establish a common halal quality infrastructure based on an accreditation mechanism established based on harmonized standards, an international structure called “Islamic Forum for Halal Accreditation Bodies (IFHAB)”, which will function as an umbrella organization for accreditation bodies and is an OIC affiliated organization, has been established.

With the full operation of IFHAB, it will be possible for the Halal accreditation bodies of IFHAB to recognize each other and the Halal certificate accredited by the accreditation body of one member country can be valid in other member countries without any additional procedure. This will prevent duplicate certification in the OIC member countries’ markets and ensure the reliability of halal certificates at the international level.

## (K-05) TÜKETİCİ VE ÜRETİCİ DOSTU BİR UYGULAMA ÖRNEĞİ: GIDA ÖLÇER\*

**Fatih Gültekin<sup>1</sup>, Sümeyye Koç<sup>2,3</sup>**

1. Prof. Dr., Tıbbi Biyokimya Ana Bilim Dalı, Lokman Hekim Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Ankara, Türkiye, fatih.gultekin@lokmanhekim.edu.tr
2. Tıbbi Biyokimya Ana Bilim Dalı, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Hamidiye Tıp Fakültesi, İstanbul, Türkiye
3. Tıbbi Biyokimya Ana Bilim Dalı, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Hamidiye Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, Türkiye

Bir gıda ürünü satın alınırken içindekilerin sağlıklı ve/veya helal olup olmadığını bildiren kullanıcı dostu bir mobil uygulama geliştirilmesine ihtiyaç duyulmuştur. Bu amaçla “Gıda Ölçer” adıyla bir mobil uygulama geliştirilmiştir. Gıda Ölçer, paketli gıdaların içeriklerini helallik ve sağlık açısından değerlendirerek ürün seçmeye yardımcı olacak bir uygulamadır. Bilimsel araştırmaların ışığında ürünlerin içeriklerini değerlendirecektir. Bu çerçevede gıda katkı maddeleri ve diğer besin bileşenleri dikkate alınmıştır. Her bir gıda katkı maddesiyle ilgili detaylı bilgiler gıda katkı maddesi başlığında referanslarıyla birlikte görülmektedir. Yapılan değerlendirme sonuçları “Katkı Risk Puanı”, “Ürün Kategori Puanı” ve “Helallik Durumu” olarak üç şekilde sunulmaktadır. Bunların yanında tuz ve şeker içeriğine göre bir değerlendirme de yapmaktadır. Ayrıca enerji değerine göre enerjinin harcanması için gereken egzersiz miktarlarını sunmaktadır. Değerlendirmeler tıp, beslenme ve diyetetik, veteriner hekimliği, ziraat mühendisliği, gıda mühendisliği ve İslami ilimler alanındaki akademisyenler tarafından yapılmıştır. Gıda ölçer herhangi bir markayı veya ürünü öne çıkarıp diğerlerini kötülememektedir. Ürün değerlendirme kriterleri uzmanlarca belirlenmiştir ve tüm ürünlerde standart değerlendirme kriterleri kullanılmaktadır. Değerlendirme sonuçları tüketiciye ürünün sağlık ve helallikleriyle ilgili bilgiler vermektedir. Gıdaların sağlık risklerinden kaçınmak ve helal beslenmek isteyenler için kılavuz niteliğinde bir uygulama olmayı hedeflemektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Gıda, Sağlıklı Gıda, Gıda Katkı Maddeleri, Mobil Uygulama



## (K-05) CONSUMER AND PRODUCER FRIENDLY APPLICATION MODEL: GIDA ÖLÇER®

**Fatih Gültekin<sup>1</sup>, Sümeyye Koç<sup>2,3</sup>**

1. Prof. Dr., Department of Medical Biochemistry, Lokman Hekim University, Faculty of Medicine, Ankara, Türkiye, fatih.gultekin@lokmanhekim.edu.tr
2. Department of Medical Biochemistry, University of Health Sciences Türkiye, Hamidiye Faculty of Medicine, Istanbul, Türkiye
3. Department of Medical Biochemistry, Health Sciences University Türkiye, Hamidiye Health Sciences Institute, Istanbul, Türkiye

There is a need to develop a user-friendly mobile application that determines whether ingredients are healthy and/or halal when purchasing a food product. A mobile application called “Gıda Ölçer” was developed for this purpose. Gıda Ölçer is an application that will help in choosing a product by evaluating the contents of packaged foods in terms of health and halal. The contents of the products will be evaluated in light of scientific research. In this framework, food additives and other nutritional components are considered. Detailed information on each food additive can be found in the food additive heading with references. The evaluation results are presented in three ways as “Additive Risk Score,” “Product Category Score” and “Halal Status.” In addition, it provides an evaluation based on salt and sugar content. It also provides the amount of exercise required for energy expenditure according to the energy value. The evaluations were conducted by academics in the fields of medicine, nutrition and dietetics, veterinary medicine, agricultural engineering, food engineering, and Islamic science. Gıda Ölçer does not promote any one brand or product, and does not discredit others. The product evaluation criteria were determined by experts, and standard evaluation criteria were used for all products. The evaluation results provide consumers with information on the health and halal status of the product. It aims to be a guiding application for those who want to avoid the health risks of food and eating halal.

**Keywords:** Halal Food, Healthy Food, Food Additives, Mobile Application

## (K-06) GIDA VE YEM ÜRETİMİNDE BİYOTEKNOLOJİK YAKLAŞIMLARIN HELAL GIDA KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

**Osman Sağdıç<sup>1</sup>, Şefik Tekle<sup>2</sup>**

1. Prof. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, osagdic@yildiz.edu.tr
2. Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

### Özet

İslam dini, gıda üretimi ve tüketimini de kapsayan sosyal alanlarda Müslümanların yaşamını şekillendirmektedir. İslam dininin bir emri olarak Müslümanlar, helal olan gıdaları tüketebilmekte, haram olan gıdalardan uzak durmaları gerekmektedir. Ancak günümüzde ortaya çıkan yeni teknolojiler, helal ve haram gıdaların net koşullarını taşıma noktasında tüketicileri şüpheli konumda bırakabilmektedir. Bu teknolojilerin en önemlilerinden biri de modern moleküler yöntemlerin uygulandığı gıda biyoteknolojisidir. Gıda biyoteknolojisinin kapsamına fermentasyon, mikrobiyoloji, enzimler, DNA ve RNA modifikasyonlarını da kapsayan genetik mühendisliği çalışmaları girmektedir. Normal olarak mikrobiyal fermentasyon yoluyla elde edilen yoğurt, peynir, tarhana, sirke ile çeşitli vitaminler, sitrik ve laktik asit gibi organik asitler helal olarak kabul edilirken, çeşitli mayaların kullanılmasıyla gerçekleşen etil alkol fermentasyonu ile üretilen bira, şarap vb. alkollü içkilerin tüketilmesi haramdır. Ancak şarap üretildikten sonra, onun tamamen sirke üretimine işlenmesiyle üretilen balsamik sirkedeki biyokimyasal değişim istihale olarak kabul edilmektedir. Yine ekmek üretiminde mayalar tarafından hamurda üretilen alkolün, ekmek üretimi sırasındaki pişirme ile uzaklaşması istihale kapsamında değerlendirilmektedir. Bununla beraber meyveli yoğurt, aromalı kefir gibi ürünlerin üretimi için eklenen katkıların helallik şartlarını ihlal etmemesi gerekmektedir. Örneğin meyveli yoğurtlarda jelatin kullanımına, gıda mevzuatı izin vermektedir. Dolayısıyla kullanılan jelatinin kaynağı helallik açısından kontrol edilmesi gerekmektedir. Ayrıca hem laktik asit hem de alkol fermentasyonunun beraber gerçekleştiği ve belirli düzeyde etil alkol içeren kefir, kıymız ve boza gibi ürünlerin helallik durumları halen tartışılmaktadır. Mikrobiyal fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar ve probiyotikler ile enzimlerin; kan, insan ya da hayvan dışkı, hayvan vücut parçaları, domuz gibi haram bir kaynaktan izole edilmesi ile sonrasında gıda üretiminde kullanılmasıyla elde edilen gıda ürünleri de şüphe uyandırmaktadır. Benzer şekilde mikrobiyal biyokütle (starter kültür, probiyotik vb.) ve fermentasyonla enzim üretimi sırasında mikroorganizmaların gelişme ortamlarında kullanılan domuz kaynaklı et ekstraktı ve gliserol gibi haram kaynaklı ortamlar (substratlar) ve işlem yardımcı maddelerinin fıkhi açıdan değerlendirilmesi gerekmektedir. Benzer bir durum rekombinant DNA teknolojisinin kullanıldığı genetiği değiştirilmiş organizmalar için de geçerlidir. Bu kapsamda gen kaynağı büyük önem arz etmektedir. Genel kabul, gen kaynağı helal kaynaklardan olduğu ve insan sağlığına uzun vadede olumsuz bir etkisinin olmadığı belirtilen ürünler için sakınca olmadığı yönündedir. Ancak haram bir organizmadan helal bir organizmaya gen aktarımında herhangi bir değişiklik olup olmadığı ya da aktarılan genin, alıcı organizmanın karakterini onu haram kılacak kadar değiştirip değiştirmediği yani istihale olup olmadığı halen cevap bekleyen sorulardır. Ayrıca haram bir kaynaktan izole edilen bir genin aktarıldığı mikroorganizma tarafından üretilmiş bir enzimin gıda üretiminde kullanılması ve sonrasında inaktive edilerek üründen uzaklaştırılması durumunda üretilen ürünün helallik durumu da cevap bekleyen diğer bir konudur. Benzer şekilde biyoteknolojik yöntemler kullanılarak üretilen gıda ambalaj ve kaplamaları ile aroma maddelerinin de helal gıda kapsamında incelenmesi büyük önem arz etmektedir. Ayrıca biyoterörizm gibi insanlara ve diğer canlılara zarar verme amaçlı mikroorganizma ve toksinlerinin üretilmesine yönelik biyoteknolojinin kullanılması, fıkhiçiler tarafından tartışması gereken diğer bir konudur. Gıda biyoteknolojisi sadece şüpheli durumlarla anılmamakta, aksine helallik açısından çözüm ürettiği durumlar da bulunmaktadır. Örneğin önceleri peynir üretiminde yaygın olarak domuz ya da sığır kimosini kullanılırken, şimdilerde rekombinant gen teknolojisiyle üretilen mikrobiyal

kimozin sayesinde bu durum büyük oranda çözülmüştür. Yine domuz veya diğer eti haram olan hayvanların etlerinin ürünlerde tespitine yönelik hazırlanan gen teknolojisi temelli kit ve analiz yöntemleri de tüketicilerin güvenli bir helal ürün tüketimi için denetimde güven sağlamaktadır. İslam dininde helal ve haram, Hz. Allah tarafından Kuran-ı Kerim’de belirtilmiştir. Dolayısıyla biyoteknolojinin kullanımıyla üretilen ürünlerin tamamına kat-i delil olmadan insanlar tarafından mutlak olarak helal ya da haram hükmü vermeye dinimizde izin verilmemektedir. Dolayısıyla her bir ürün için detaylı bir şekilde çalışma yapılması, öncelikli olarak helal kaynakların biyoteknolojide kullanılması ve kullanılan kaynak bilgilerine şeffaf bir şekilde tüketicilerin ulaşma imkanının sağlanması önem arz etmektedir. Bu durumda eğer kaynaklar helal ise Müslüman tüketicilerin biyoteknolojik ürünlere bakışının olumlu yönde değişeceği tahmin edilmektedir. Bununla beraber gen aktarımı gerektirmeyen ancak mevcut genler üzerinde düzeltme imkânı veren CRISPR/Cas9 teknolojisinin gıdalarda kullanımı da önemli bir fırsat olarak değerlendirilmedi.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda Biyoteknolojisi, Mikroorganizmalar, Enzimler, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar, CRISPR/Cas9 Teknolojisi



## (K-06) EVALUATION OF BIOTECHNOLOGICAL APPROACHES IN FOOD AND FEED PRODUCTION WITHIN THE SCOPE OF HALAL FOOD

**Osman Sağdıç<sup>1</sup>, Şefik Tekle<sup>2</sup>**

1. Prof. Dr., Yıldız Teknik University, Department of Food Engineering, osagdic@yildiz.edu.tr
2. Kırşehir Ahi Evran University, Department of Food Engineering

### Abstract

The religion of Islam shapes the lives of Muslims. One of the areas where this scope comes to the fore is food production and consumption. It has been stated that Muslims should consume halal foods and stay away from foods that are haram. However, the new technologies that have emerged today can leave consumers in a suspicious position at the point of carrying the clear conditions of halal and haram foods. One of the most important of these technologies is food biotechnology, where modern biotechnology methods are applied. The scope of food biotechnology includes fermentation, microbiology, enzymes, genetic engineering studies including DNA and RNA modifications. While yoghurt, cheese, tarhana, vinegar and various vitamins, organic acids such as citric and lactic acid, which are normally obtained through microbial fermentation, are considered halal, it is forbidden to consume alcoholic beverages such as beer, wine, etc., which are produced by ethyl alcohol fermentation using various yeasts. However, after wine is produced, the biochemical change in balsamic vinegar, which is produced by processing it completely into vinegar production, is considered invasive. Again, in bread production, the removal of alcohol produced in the dough by yeasts in the dough by baking during bread production is considered within the scope of invasion. However, additives added for the production of products such as fruit yogurt and flavored kefir should not violate the halal requirements. For example, the use of gelatin in fruit yoghurts is allowed by food legislation. Therefore, the source of the gelatin used should be examined in terms of halality. In addition, the halal status of products such as kumis, kefir and boza, which contain a certain level of ethyl alcohol and where both lactic acid and alcohol fermentation takes place together, is still controversial. Microorganisms and probiotics and enzymes used in microbial fermentation; Food products obtained by isolating them from a haram source such as blood, human or animal feces, animal body parts, pigs and then using them in food production also raise suspicion. Similarly, microbial biomass (starter culture, probiotics, etc.) and haram based environments (substrates) such as pig-derived meat extract and glycerol, which are used in the growth environments of microorganisms during enzyme production by fermentation, and processing aids should be evaluated in terms of jurisprudence, but vaccines produced with the use of enzymes should also be examined. A similar situation applies to genetically modified organisms using recombinant DNA technology. In this context, gene source is of great importance. The general acceptance is that there is no harm in products that are stated to be from halal sources and do not have a negative effect on human health in the long term. However, whether there is any change in gene transfer from a haram organism to a halal organism, or whether the transferred gene changes the character of the recipient organism enough to make it haram, that is, whether it is abused, are still questions that need to be answered. In addition, if an enzyme produced by a microorganism to which a gene isolated from a haram source is transferred is used in food production and then inactivated and removed from the product, the halal status of the produced product is another issue that awaits an answer. Similarly, it is of great importance to examine food packaging and coatings and flavoring agents produced using biotechnological methods within the scope of halal food. In addition, although it is stated that the use of biotechnology for the production of microorganisms and toxins aimed at harming humans and other living things, such as bioterrorism, is haram, jurists should also discuss this situation. Food biotechnology is not only mentioned with suspicious situations, on the contrary, there are also cases where it produces solutions in terms of halality. For example, while pork or beef chymosin was widely used in cheese production in the past, this

situation has been solved to a large extent thanks to the recombinant chymosin produced later. Gene technology-based kits and analysis methods prepared for the detection of the meat of pigs or other animals whose meat is haram in products also provide a guarantee in the inspection for a safe consumption of halal products by consumers. In Islam, halal and haram are stated by Allah in the Holy Quran. Therefore, it is not allowed in our religion to give absolute halal or haram judgments to all products produced with the use of biotechnology without absolute evidence. Therefore, it is estimated that conducting detailed studies for each product, primarily using halal resources in biotechnology and providing consumers with the opportunity to access the resource information used in a transparent manner, if it is halal, will positively change the view of Muslim consumers on biotechnological products. In addition, the use of CRISPR/Cas9 technology in foods, which does not require gene transfer but allows correction on existing genes, is also considered as an important opportunity.

**Keywords:** Food Biotechnology, Microorganisms, Enzymes, Genetically Modified Organisms, CRISPR/Cas9 Technology

## (K-07) YAPAY ET SÜRECİ: LABORATUVARDAN SOFRAYA

### **Halit Canatan<sup>1,2</sup>**

1. Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi, Gevher Nesibe Genom ve Kök Hücre Enstitüsü, Moleküler Biyoloji ve Genetik Anabilim Dalı, Kayseri Türkiye, [canatan@erciyes.edu.tr](mailto:canatan@erciyes.edu.tr)
2. Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyoloji Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye, [canatan@erciyes.edu.tr](mailto:canatan@erciyes.edu.tr)

### **Özet**

Toplumun farklı kesimlerini yapay ete yönlendiren faktörlerden en önemlisi artan dünya nüfusudur. Hayvansal ürün olarak et üretimi sırasında ortaya çıkan aşırı su tüketimi, global ısınma vs. gibi nedenlerle yapay et yönelme son yıllarda dünya gündeminde sıklıkla yer edinmektedir. *İn vitro* koşullarda çoğunlukla hücre kültürü ortamında üretilen bir gıda türü olan yapay et üretiminde primer hücre kaynakları olarak ilgilenilen canlı hayvan türlerinin istenen konumundan doku biyopsisi almak veya kesim sonrası canlı dokuları kullanmak en fazla tercih edilen yoldur. Diğer seçenek ise embriyonik kök hücre ya da indüklenmiş pluripotent kök hücreler gibi pluripotent bir hücre kaynağı kullanmaktır. Tüketime uygun miktarlarda üretilmek amacı ile hücrelerin büyük hacimli endüstriyel biyoreaktörler içerisinde farklılaşarak çoğalmaları sağlanır.

Yapay etin, pazarlayanlar tarafından iddia edildiği gibi, hayvandan bağımsız olmadığı, özellikle üretim aşamasında hala önemli bir hayvan ürününe, fetal seruma, bağımlı olduğu bir gerçektir. Fetal buzağı serumunun başta hücre kültürü tabanlı yapay et üretiminde de vazgeçilemez olması bir yandan da etik kaygıları artırmaktadır. Laboratuvarda yapay et üretimi sistemleri konvansiyonel et üretimi tekniklerine alternatif olarak öne çıkmakla birlikte, maliyetin düşürülmesi, sosyal ve etik çekincelerin aşılması, ve nihai olarak büyük ölçekte üretime geçilmesi için bu alanda araştırmalar yapılması konusunda yatırımlara ihtiyaç vardır. Türk tüketiciler yapay eti normal, konvansiyonel ete bir alternatif olarak kabul etseler dahi yapay et tüketimin etik, doğal, sağlıklı, güvenli olmadığını beyan etmişlerdir. Ulusal çıkarlarımız yapay et üretimi araştırma ve çalışmalarına dahil olmamız yönünde ise, öncelikli alan araştırmaları çerçevesinde projelerin desteklenmesi, hepsinden önemlisi tüketici kamuoyunun doğru bir şekilde bilgilendirilmesi önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Yapay Et, Kültive Edilmiş Et, Hücre Kültürü



## (K-07) ARTIFICIAL MEAT PRODUCTION: FROM THE LABORATORY TO THE TABLE

**Halit Canatan**<sup>1,2</sup>

1. Prof. Dr., Erciyes University, Gevher Nesibe Genome and Stem Cell Institute, Department of Molecular Biology and Genetics, Kayseri, Türkiye, [canatan@erciyes.edu.tr](mailto:canatan@erciyes.edu.tr)
2. Prof. Dr., Erciyes University, Faculty of Medicine, Division of Basic Medical Sciences, Department of Medical Biology, Kayseri, Türkiye, [canatan@erciyes.edu.tr](mailto:canatan@erciyes.edu.tr)

### Abstract

The most important factor directing different segments of society to artificial meat is the increasing world population. The subject of artificial meat has frequently been on the world agenda in recent years due to reasons such as excessive water consumption, global warming etc. due to meat production as an animal product. In the production of artificial meat, which is a type of food produced mostly in cell culture environment under *in vitro* conditions, the most preferred way is to take tissue biopsies from the desired location of the live animal species of interest as primary cell sources or to use living tissues after slaughter. The other option is to use a pluripotent cell source such as embryonic stem cells or induced pluripotent stem cells. In order to produce large quantities suitable for consumption, cells are allowed to differentiate and proliferate in large-volume industrial bioreactors.

It is a fact that artificial meat is not animal-independent, as claimed by its marketers, as its production still depends on an important animal product, fetal serum. The fact that fetal calf serum is indispensable in cell culture-based artificial meat production also increases ethical concerns. Although artificial meat production systems in the laboratory stand out as an alternative to conventional meat production techniques, there is a need for investments in research in this field to reduce costs, overcome social and ethical concerns, and ultimately move to large-scale production. Even though Turkish consumers accept artificial meat as an alternative to normal, conventional meat, they have declared that consuming artificial meat is not ethical, natural, healthy or safe. If our national interests are to include us in research and studies on artificial meat production, it is important to support projects within the framework of priority field research and, most importantly, to inform the consumer public correctly

**Keywords:** Artificial Meat, Cultivated Meat, Cell Culture

## (K-08) GIDALARDA ÇÖZÜCÜ OLARAK KULLANILAN ETİL ALKOL: ALTERNATİF YÖNTEMLER VE KAYNAKLAR

**Mehmet Akbulut<sup>1</sup>, Hatice Feyza Akbulut<sup>2</sup>**

1. Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Konya, Türkiye, makbulut@selcuk.edu.tr
2. Dr., Selçuk Üniversitesi, Çumra MYO, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı, Konya, Türkiye

### Özet

Etil alkol, gıdalarda aroma ve gıda katkı maddelerini çözündürmek ve bitkilerde bulunan fenolik asitler, flavonoidler, karotenoidler, alkaloidler vb biyoaktif bileşenleri özütmek gibi çeşitli amaçlar için kullanılan polar organik bir alkol çeşididir. Diğer metanol gibi çözücülere göre toksik olmaması, kullanım kolaylığı, maliyetinin düşük olması ve çözücü olarak uygun fiziksel ve kimyasal özelliklere sahip olmasından dolayı çokça tercih edilmektedir. Etil alkol İslam inancına göre tüketilmesi yasaklanmıştır. Gıdalarda kullanılan aroma maddelerini çözündürmek ve vanilya gibi doğal aromaların etkisini artırmak amacıyla kullanılan etil alkol aromalarla birlikte gıdalarında yapısına dahil olmalarından dolayı İslam inancına sahip bireylerin bu gıdaları tüketmelerinde şüpheler oluşturmaktadır. Aynı zamanda bitkilerden etken maddeler ekstrakte edildikten sonra her ne kadar çözücü olarak etil alkol evaporatif ve süblimatif yöntemlerle uzaklaştırıldığı düşünülse de bir miktar kalıntı olarak kaldığı yapılan araştırmalarda tespit edilmiş durumdadır. Bu açıdan yukarıda sayılan çeşitli amaçlar için kullanılan etil alkole toksik olmayan uygun bir alternatif çözücü arayışlarına girilmiş ve aynı zamanda bitkilerdeki biyoaktif maddelerin ekstraksiyonunda çözücü kullanılmayan yeni tekniklerin arayışları başlamıştır. Aroma çözücü olarak etil alkole alternatif propilen glikol gibi bazı çözücüler zayıf etkilerine rağmen günümüzde kullanılmaktadır. Bu gibi çözücüler zayıf etkilerinden ve insan sağlığı üzerine olumsuz etkilerinden ve kullanımı sınırlı düzeyde olmasından dolayı çözücü kullanılmadan etkili olabilecek alternatif yöntemler araştırılmaktadır. Aroma ve bazı gıda katkı maddelerinin gıdalarda emülsiyeye formatında kullanımı yaygınlaşmıştır. Bitkilerden sağlık amaçlı biyoaktif bileşenlerin çıkarılmasında ise suyu ve karbondioksiti etkili şekilde kullanan yeni ekstraksiyon teknikleri veya herhangi bir çözgen kullanımına gerek duyulmayan ekstraksiyon teknikleri kullanılabilir. Ultrason destekli ekstraksiyon, süperkritik akışkan ekstraksiyonu, mikrodalga destekli ekstraksiyon, subkritik su ekstraksiyonu ve enzim destekli ekstraksiyon teknikleri bu amaçla günümüzde laboratuvar ve endüstriyel ölçekte başarılı bir şekilde kullanılmaya başlamıştır. Sonuç olarak, bazı katkı maddelerinin çözündürülmesinde ve bitkilerden biyoaktif bileşenlerin çıkarılmasında etil alkol alternatifi çözücüler ve ekstraksiyon teknikleri bulunmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Etil Alkol, Çözücüler, Biyoaktif Bileşenler, Ekstraksiyon, Ekstraksiyon Teknikleri

### 1. Giriş

Ekstraksiyon, arzu edilen doğal ürünleri ham maddelerden ayırmanın ilk adımıdır. Ekstraksiyon yöntemleri, ekstraksiyon prensibine göre solvent ekstraksiyonu, damıtma yöntemi, presleme ve süblimasyonu içerir. Çözücü ekstraksiyonu en yaygın kullanılan yöntemdir. Doğal ürünlerin ekstraksiyonu şu aşamalardan geçerek ilerler: (1) solvent katı matrisin içine nüfuz eder; (2) çözünen madde çözücüler içinde çözünür; (3) çözünen katı matrisin dışına yayılır; (4) ekstrakte edilen çözünenler toplanır ve (5) çözgen ekstraktlardan uzaklaştırılır. Bu ekstraksiyon adımlarında yayılmayı ve çözünürlüğü artıran herhangi bir faktör, ekstraksiyonu kolaylaştıracaktır. Ekstraksiyon solventinin özellikleri, ham maddelerin parçacık boyutu, solvent-katı oranı, ekstraksiyon sıcaklığı ve ekstraksiyon süresi ekstraksiyon verimliliğini etkilemektedir (Li ve ark. 2008; Li ve ark. 2014; Yi ve ark. 2012; Zhou ve ark. 2012; Du ve ark. 2011). Çözücünün seçimi, çözücü ekstraksiyonu için oldukça önemlidir.

Çözücü seçiminde seçicilik, çözünürlük, maliyet ve güvenlik dikkate alınmalıdır. Benzerlik ve karışabilirlik yasasına (benzer benzeri çözer) dayanarak, polarite değeri çözünen maddenin polaritesine yakın olan solventlerin daha iyi performans göstermesi muhtemeldir ve bunun tersi de geçerlidir. Etil alkol ve metilalkol gibi alkoller, fitokimyasal araştırmalar için solvent ekstraksiyonunda en çok tercih edilen çözücülerdir. Genel olarak parçacık boyutu ne kadar küçükse ekstraksiyon o kadar iyi sonuç verir. Ekstraksiyon verimliliği, solventlerin artan nüfuzu ve çözünen maddelerin difüzyonu nedeniyle küçük parçacık boyutuyla artırılmaktadır. Bununla birlikte, çok ince parçacık boyutu, çözünen maddenin katı içinde aşırı emilmesine ve daha sonraki filtrasyonun zorlaşmasına neden olmaktadır. Yüksek sıcaklıklar çözünürlüğü ve difüzyonu artırır. Ancak çok yüksek sıcaklıklar solventlerin kaybolmasına neden olabilir, bu da istenmeyen yabancı maddelerin ekstraktına ve ısıya dayanıklı bileşenlerin ayrışmasına yol açabilir. Belirli bir zaman aralığında ekstraksiyon süresinin artmasıyla ekstraksiyon verimliliği de artmaktadır. Katı maddenin içinde ve dışında çözünen maddenin dengesine ulaşıldıktan sonra zamanın artması ekstraksiyonu etkilememektedir. Çözücü-katı oranı ne kadar büyük olursa ekstraksiyon verimi de o kadar yüksek olur; ancak çok yüksek bir solvent-katı oranı aşırı ekstraksiyon solventine neden olur ve konsantrasyon için uzun bir süre gerektirir. Maserasyon, süzme ve geri akış ekstraksiyonunu içeren geleneksel ekstraksiyon yöntemlerinde genellikle organik solventler kullanılır ve büyük miktarda solvent ve uzun ekstraksiyon süresi gerektirir. Süper kritik sıvı ekstraksiyonu, basınçlı sıvı ekstraksiyonu ve mikrodalga destekli ekstraksiyon gibi bazı modern veya daha yeşil ekstraksiyon yöntemleri de doğal ürünlerin ekstraksiyonunda uygulanmıştır ve daha düşük organik solvent tüketimi, daha kısa ekstraksiyon süresi ve daha yüksek seçicilik gibi bazı avantajlar sunmaktadır. Ancak süblimleştirme, ekspeller presleme ve enfeurage (esansiyel yağları yakalamak için kokusuz yağlar kullanarak çiçeklerden koku çıkarma işlemi) gibi bazı ekstraksiyon yöntemleri mevcut fitokimyasal araştırmalarda nadiren kullanılmaktadır. Doğal ürünler için kullanılan çeşitli ekstraksiyon yöntemlerinin kısa bir özeti Tablo 1'de gösterilmektedir (Zang ve ark. 2018).

## 2. Biyoaktif Bileşenlerin Ekstraksiyonu

Bitkiler, antioksidanlar, flavonoidler, polifenoller ve alkaloidler dahil olmak üzere insan sağlığı üzerine olumlu özelliklere sahip çeşitli biyoaktif bileşikler açısından zengin bir kaynaktır. Bu bileşiklerin bitki materyalinden verimli bir şekilde ekstrakte edilmesi, solventlerin ve ekstraksiyon yöntemlerinin dikkatli bir şekilde değerlendirilmesini gerektirir. Sağlık üzerine çeşitli yararlı etkileri bulunan bu biyoaktif bileşiklerin bitkilerden ekstraksiyonu için yaygın olarak kullanılan çeşitli solventler ve ekstraksiyon yöntemleri bulunmaktadır.

### 2.1. Bitkilerde Bulunan Biyoaktif Bileşiklerin Ekstraksiyonunda Kullanılan Çözücüler

**Su:** Su, kaynatma, infüzyon ve maserasyon gibi ekstraksiyon yöntemlerinde yaygın olarak kullanılan çok yönlü bir çözücüdür. Özellikle fenolik bileşikler ve polisakkaritler gibi polar bileşikler için son derece uygun bir çözücü olup yaygın şekilde biyoaktif bileşiklerin ekstraksiyonunda kullanılmaktadır (Petigny ve ark. 2015; Akbulut & Akbulut, 2023).

**Etanol:** Etanol, fenolikler, flavonoidler ve alkaloidler de dahil olmak üzere geniş bir yelpazedeki biyoaktif bileşikleri özütleme yeteneği sayesinde yaygın olarak kullanılır. Aynı zamanda insan tüketimi için de toksik özelliği bulunmayan güvenli kabul edilebilir bir çözücüdür (Akbulut ve ark. 2024).

**Metanol:** Metanol, çoğu fitokimyasalları verimli bir şekilde çıkaran başka bir polar çözücüdür. Bitkilerdeki biyoaktif bileşenlerin ekstraksiyonunda da en çok kullanılan çözücüler arasında yer almaktadır (Lezoul ve ark. 2020). Ancak toksisitesi nedeniyle insan sağlığı açısından oldukça riskli olmasından ötürü gıda ve farmasötik uygulamalarda kullanımı gittikçe azalmaktadır (Joshi & Adhikari, 2019).

**Aseton:** Aseton, karotenoidler ve klorofiller gibi lipofilik bileşiklerin ekstraksiyonuna uygun, polar olmayan bir solventtir. Kapsamlı ekstraksiyon için sıklıkla diğer solventlerle birlikte kullanılır (Sezer ve ark. 2017).

**Hekzan:** Hekzan, lipitler ve uçucu yağlar gibi polar olmayan bileşiklerin ekstraksiyonu için ideal, polar olmayan bir solventtir. Ancak güvenlik endişeleri nedeniyle kullanımı sınırlıdır.



## 2.2. Bitki Biyoaktif Bileşiklerinin Ekstraksiyonunda Kullanılan Ekstraksiyon Teknikleri:

**Maserasyon:** Maserasyon, bileşiğin ekstraksiyonunu kolaylaştırmak için bitki materyalinin uzun süre bir solvent içinde ıslatılmasını içerir. Küçük ölçekli ekstraksiyonlara uygun, basit ve uygun maliyetli bir yöntemdir (Ćujić ve ark. 2016).

**Soxhlet Ekstraksiyonu:** Soxhlet ekstraksiyonu, bileşikleri verimli bir şekilde ekstrakte etmek için sürekli ekstraksiyon ve damıtma döngülerini kullanır. Termolabil bileşiklerin ekstraksiyonu için özellikle faydalıdır. Bu ekstraksiyon yönteminde orta düzeyde etanol, metanol, eter, kloroform, aseton ve su gibi çözücüler kullanılmaktadır. Bu yüzden çözücüye dayalı bir ekstraksiyon yöntemidir (López-Bascón & De Castro, 2020; Akbulut ve ark. 2024).

**Ultrason Destekli Ekstraksiyon:** Ultrason destekli ekstraksiyon (UDE), ultrason dalgalarını kullanarak katı veya sıvı numunelerden bileşiklerin ekstrakte edilmesi için kullanılan bir tekniktir. Hücre duvarlarını parçalamak veya moleküler yapıları bozmak için yüksek frekanslı ses dalgalarının (genellikle 20 kHz'in üzerinde) uygulanmasını içerir ve hedef bileşiklerin solvante salınmasını kolaylaştırır. UDE, geleneksel ekstraksiyon yöntemlerine kıyasla daha kısa ekstraksiyon süreleri, daha yüksek ekstraksiyon verimleri, azaltılmış solvent tüketimi ve daha düşük enerji gereksinimleri gibi avantajları nedeniyle ilaç, gıda işleme, çevresel analiz ve doğal ürün ekstraksiyonu dahil olmak üzere çeşitli endüstrilerde yaygın olarak kullanılmaktadır (Chemat ve ark., 2017; Oroian ve ark., 2020; Arslan ve ark. 2021).

UDE, bitkiler, meyveler, sebzeler, şifalı bitkiler, deniz organizmaları ve mikroorganizmalar gibi çeşitli kaynaklardan fenolik bileşikler, alkaloidler, flavonoidler, uçucu yağlar, vitaminler, antioksidanlar ve biyoaktif peptitler dahil olmak üzere çok çeşitli bileşiklerin ekstraksiyonu için başarıyla uygulanmıştır (Chemat ve ark. 2017).

Sonuç olarak, UDE, çözücü penetrasyonunu arttırmak ve hücre duvarlarını bozmak için ultrasonik dalgalar kullanır, böylece ekstraksiyon verimliliğini artırır. Hızlı ve çevre dostu bir yöntemdir. Çözücü kullanılarak uygulanan etkili bir ekstraksiyon yöntemidir. Soxhlet ekstraksiyonunda kullanılan çözücüler bu yöntemde de kullanılabilir. Ancak bu ekstraksiyon yönteminde daha az çözücü kullanılarak etkin bir ekstraksiyon yapılabilir.

**Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonu:** Süperkritik akışkan ekstraksiyonu, ekstraksiyon solventi olarak süperkritik akışkanlar kullanılarak katı veya sıvı matrislerden bileşiklerin ekstraksiyonu için kullanılan bir tekniktir. Süperkritik akışkanlar, belirli sıcaklık ve basınç koşulları altında hem sıvıların hem de gazların özelliklerini sergiler, bu da gelişmiş çözme gücü ve kütle transfer özellikleriyle sonuçlanır. Karbondioksit (CO<sub>2</sub>), orta kritik sıcaklığı (31,1°C) ve basıncı (73,8 atm) ve düşük toksisitesi nedeniyle en yaygın kullanılan süperkritik akışkandır. Süperkritik akışkan ekstraksiyonunda, süperkritik akışkan, bir ekstraksiyon kabındaki numune materyalinin içinden geçirilir. Sıvı numuneyle etkileşime girdikçe hedef bileşikler çözülür. Ortaya çıkan karışımın basıncı düşürülür veya soğutulur, bu da süperkritik akışkanın gaz haline dönmesine neden olur ve geride ekstrakte edilmiş bileşikler kalır (King 2002; Reverchon & De Marco, 2006; McHugh & Krukoniş, 2013).

Bu teknik, aşağıda da belirtilen çeşitli avantajları nedeniyle ilaç, gıda, kozmetik ve çevre analizi gibi çeşitli endüstrilerde yaygın olarak kullanılmaktadır (Reverchon & De Marco, 2006; Shi ve ark. 2007):

- Sıcaklığı ve basıncı ayarlayarak, süperkritik akışkanın solvent özelliklerini, belirli bileşikler seçici olarak ekstrakte edecek şekilde uyarlamak mümkündür.
- Süperkritik sıvı ekstraksiyondan sonra gaz halindeki duruma döndüğünde, ekstrakte edilen malzemede minimum kalıntı kalır veya hiç kalmaz.
- CO<sub>2</sub> toksik değildir, yanıcı değildir ve kolaylıkla temin edilebilir; bu da onu geleneksel organik solventlere kıyasla çevre dostu bir solvent seçimi haline getirir.

- Süperkritik akışkan ekstraksiyonu nispeten düşük sıcaklıklarda gerçekleştirilir ve bu da ısıya duyarlı bileşiklerin termal bozunma riskini en aza indirir.

Sonuç olarak, yüksek basınç ve sıcaklık koşulları altında bileşikleri çıkarmak için karbondioksit gibi süperkritik akışkanları kullanır. Yüksek seçicilik sunar ve metanol, etil alkol gibi organik solventlerin kullanımını önler.

**Mikrodalga Destekli Ekstraksiyon:** Mikrodalga destekli ekstraksiyon, solvent penetrasyonunu ve difüzyonunu artırarak ekstraksiyon sürecini hızlandırmak için mikrodalga enerjisinden yararlanır. Büyük ölçekli ekstraksiyonlara uygun, hızlı ve etkili bir yöntemdir. Mikrodalga destekli ekstraksiyon, ekstraksiyon işlemini kolaylaştırmak için mikrodalga radyasyonu kullanarak çeşitli örneklerden bileşiklerin ekstrakte edilmesi için kullanılan bir tekniktir. Daha az ekstraksiyon süresi, daha yüksek ekstraksiyon verimliliği ve daha düşük solvent tüketimi gibi geleneksel ekstraksiyon yöntemlerine göre avantajları nedeniyle popülerlik kazanmıştır. Mikrodalga destekli ekstraksiyonda numune kapalı bir kaptaki uygun bir solvent ile karıştırılır ve karışımı ısıtmak için mikrodalga enerjisi uygulanır. Mikrodalga radyasyonunun neden olduğu hızlı ısıtma, kap içindeki sıcaklığı ve basıncı artırarak hedef bileşiklerin numune matrisinden solvente salınmasını teşvik eder. Bu işlem tipik olarak geleneksel ekstraksiyon yöntemlerinden daha hızlıdır çünkü mikrodalga enerjisi numuneye verimli bir şekilde nüfuz eder ve onu hızla ısıtır. Mikrodalga destekli ekstraksiyonun verimliliğini etkileyen parametreler arasında mikrodalga gücü, ekstraksiyon süresi, sıcaklık, solvent türü ve numune-çözücü oranı yer alır. Bu parametrelerin optimizasyonu, ısıya duyarlı bileşiklerin bozulmasını en aza indirirken maksimum ekstraksiyon verimliliği elde etmek için gereklidir (Chemat ve ark. 2012).

Mikrodalga destekli ekstraksiyon, gıda, ilaç, çevre analizi, doğal ürün ekstraksiyonu ve biyoyakıt üretimi dahil olmak üzere çeşitli alanlarda uygulanmıştır. Antioksidanlar, aromalar, kokular, uçucu yağlar, farmasötikler, pestisitler ve çevresel kirleticiler dahil olmak üzere çok çeşitli bileşiklerin ekstraksiyonunda kullanılmıştır (Filly ve ark. 2014; da Rosa ve ark. 2019).

Çeşitli çalışmalar mikrodalga destekli ekstraksiyonun geleneksel ekstraksiyon teknikleriyle karşılaştırıldığında etkinliğini göstermiştir. Örneğin Filly ve ark. (2014), aromatik bitkilerden uçucu yağların ekstraksiyonu için mikrodalga destekli ekstraksiyonu geleneksel katı-sıvı ekstraksiyonla karşılaştırmış ve mikrodalga destekli ekstraksiyonun daha kısa ekstraksiyon süresinde daha yüksek verimle sonuçlandığını bulmuştur. Benzer şekilde da Rosa ve ark. (2019), mikrodalga destekli ekstraksiyon kullanarak zeytin yapraklarından biyoaktif bileşiklerin ekstraksiyonunu araştırmış ve geleneksel ekstraksiyon yöntemlerine kıyasla daha yüksek ekstraksiyon verimliliği bildirmiştir.

Avantajlarına rağmen mikrodalga destekli ekstraksiyonun ayrıca numunenin aşırı ısınma potansiyeli, sınırlı ölçeklenebilirlik ve özel ekipman ihtiyacı gibi bazı sınırlamaları ve zorlukları da vardır. Ek olarak, her numune türü için gerekli olan özel koşullar farklılık gösterebilir ve bu durum, her uygulama için optimizasyon gerektirebilir (Filly ve ark. 2014; da Rosa ve ark. 2019).

Sonuç olarak, mikrodalga destekli ekstraksiyon, çeşitli örneklerden bileşiklerin ekstraksiyonu için umut verici bir tekniktir ve daha düşük ekstraksiyon süresi, daha yüksek ekstraksiyon verimliliği ve daha düşük solvent tüketimi gibi avantajlar sunar.

**Subkritik Su Ekstraksiyonu:** Subkritik (kritik altı) su, yüksek sıcaklık ve yüksek basınçlı suyu ifade eder. Subkritik su, suyun benzersiz ve kullanışlı bir özelliği, sıcaklığın artmasıyla polaritesinin önemli ölçüde azalabilmesidir. Bu nedenle kritik altı su, metanol veya etanole benzer davranabilir. Bu, kritik altı suyu çeşitli organik türler için kullanılan yeşil bir ekstraksiyon sıvısı haline getirir. Çıkarılan malzemeler arasında tıbbi ve aromatik bitkiler, sebzeler, meyveler, gıda yan ürünleri, algler, çalılar, çay yaprakları, tahıllar ve tohumlar bulunur. Alkaloidler, karbonhidratlar, uçucu yağlar, flavonoidler, glikozitler, lignanlar, organik asitler, polifenolikler, kinonlar, steroidler ve terpenler gibi çok çeşitli doğal ürünler kritik altı su kullanılarak ekstrakte edilmektedir. Sıcaklığın subkritik su ekstraksiyonu verimliliği üzerinde en önemli etkiye sahip olduğu ve bu nedenle optimize

edilebileceği çok açıktır. Yukarıda belirtilen doğal ürünlerin ekstraksiyonu için optimum sıcaklık 130 ila 240 °C arasındadır. Doğal ürünlerin subkritik su ekstraksiyonunun en büyük avantajı suyun toksik olmaması ve bu nedenle şifalı bitki, sebze ve meyvelerin ekstraksiyonu için daha uygun olmasıdır. Diğer bir avantaj ise subkritik su ekstraksiyonu sonrasında herhangi bir sıvı atık bertarafına gerek kalmamasıdır. Organik solventlerle karşılaştırıldığında, kritik altı su yalnızca ekoloji, ekonomi ve güvenlik açısından avantajlara sahip olmakla kalmaz, aynı zamanda yoğunluğu, iyon ürünü ve dielektrik sabiti sıcaklıkla ayarlanabilir. Bu ayarlanabilir özellikler, kritik altı suyun, daha düşük sıcaklıklarda polar bileşiklerin ve daha yüksek sıcaklıklarda daha az polar bileşenlerin çıkarılması gibi sınıf seçici ekstraksiyonlar gerçekleştirmesine olanak tanır. Subkritik su ekstraksiyonu, bitkisel ilaç hazırlamak için geleneksel bitkisel kaynatmayı taklit edebilir ve daha yüksek ekstraksiyon verimliliğine sahip olabilir. Subkritik su ekstraksiyonu yüksek sıcaklık ve yüksek basınç kullandığından, güvenli çalışma için çok dikkatli olunması gerekir. Subkritik su ekstraksiyonunun uygulanmasındaki diğer bir zorluk, yüksek sıcaklık koşulları altında potansiyel organik bozunmadır (Cheng ve ark. 2021).

**Enzim Destekli Ekstraksiyon:** Enzim destekli ekstraksiyon, biyoaktif bileşiklerin bitki materyallerinden veya diğer biyolojik kaynaklardan ekstraksiyonunu kolaylaştırmak için enzimlerin kullanılmasını içerir. Enzimler hücre duvarlarının ve diğer yapısal bileşenlerin parçalanmasına yardımcı olur, böylece istenen bileşiklerin salınımı artar. Enzim destekli ekstraksiyon, gıda, ilaç, kozmetik ve biyoyakıt gibi çeşitli endüstrilerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Enzimler biyolojik katalizör görevi görerek karmaşık moleküllerin daha basit formlara parçalanmasını hızlandırır. Ekstraksiyon işlemlerinde enzimler, bitki hücre duvarlarındaki spesifik bağları hedef alarak hedef bileşiklerin salınmasını kolaylaştırır. Enzim destekli ekstraksiyonun çeşitli avantajları bulunmaktadır. Bunlar; (1) Enzimler biyoaktif bileşiklerin salınımını artırarak daha yüksek ekstraksiyon verimi sağlar. (2) Enzimler substrat özelliklerine göre seçilebilir ve böylece belirli bileşiklerin hedeflenen ekstraksiyonu sağlanır. (3) Enzimatik reaksiyonlar tipik olarak hafif koşullar altında (örn. orta sıcaklık ve pH) meydana gelir ve hassas bileşiklerin kalitesi korunur. (4) Enzimler biyolojik olarak parçalanabilir ve geleneksel kimyasal solventlere kıyasla çevre dostudur (Zuorro ve ark. 2019; Sivagnanam ve ark. 2024).

Enzim destekli ekstraksiyonda yaygın olarak kullanılan enzimler arasında, hedef malzemenin bileşimine bağlı olarak selülozlar, hemiselülozlar, pektinazlar, proteazlar, lipazlar ve karbohidrazlar bulunur. Bu ekstraksiyon yöntemi meyvelerden, sebzelerden, bitkilerden ve baharatlardan aromaların, renklerin, antioksidanların ve fonksiyonel bileşenlerin ekstraksiyonu amacıyla gıda endüstrisinde, ilaç geliştirme amacıyla tıbbi bitkilerden biyoaktif bileşiklerin izolasyonunu sağlamak amacıyla ilaç endüstrisinde, cilt bakımı, saç bakımı ve kişisel bakım ürünleri için doğal bileşenlerin çıkarılması amacıyla kozmetik alanında ve biyoyakıt üretim alanında başarılı bir şekilde uygulanmaktadır. Enzim destekli ekstraksiyonun yukarıda sayılan avantajlarının yanında maliyetli olması, belirli koşullar altında aktivitelerini kaybetmeleri gibi bazı dezavantajları da söz konusudur (Sanjeewa ve ark. 2023; Zuorro ve ark. 2019; Sivagnanam ve ark. 2024).

## Sonuç

Biyoaktif bileşiklerin bitkilerden verimli bir şekilde ekstraksiyonu, hedef bileşiklere ve istenen uygulamalara dayalı olarak solventlerin ve ekstraksiyon yöntemlerinin dikkatli bir şekilde seçilmesini gerektirir. Bitkilerdeki biyoaktif bileşiklerin ekstraksiyonunda su, etanol, metanol, aseton, kloroform, eter vb çözücüler kullanıldığı bilinmektedir. Bu çözücülerin bazıları toksik özellikle olmasından dolayı ekstraksiyonda etkili olmalarına rağmen kullanımı gittikçe azalmaktadır. Etil alkol gibi polar ve organik çözücüler sağlık üzerine olumsuz özellikleri olmamakla birlikte sarhoşluk veren etkisi bulunduğu ve ekstraksiyonda kalıntı kalma durumu söz konusu olduğu için İslam inancına göre alımının yasaklanmış olmasından dolayı buna alternatif toksik olmayan ve etkin olan çözücü arayışına girilmiştir. Aroma ve gıda katkı maddelerinin çözündürülmesinde etil alkole alternatif olarak propilen glikol gibi solventlerin kullanımı yaygınlaşmıştır. Ayrıca yine gıdalarda aroma ve bazı gıda katkı maddeleri etil alkol solventi çözücü olarak kullanılmadan emülsiyon formatına getirilerek kullanılmaktadır. Tüm bunların yanı sıra bitki etken maddelerinin ekstraksiyonunda çözücü olarak suyun etkin



şekilde kullanıldığı subkritik su ekstraksiyonu, ultrases ve mikrodalga destekli su ekstraksiyonu, enzim destekli su ekstraksiyonu veya süperkritik akışkan ekstraksiyonu (CO<sub>2</sub>) günümüzde hem araştırma amaçlı hem de endüstriyel amaçlı kullanılmaya başlanmış ve devam etmektedir. Ekstraksiyon tekniklerindeki bu gelişmelerden ve çözücü olarak etil alkol alternatifi maddelerin bulunmasından dolayı etil alkol kullanılmadan da belirli amaçların sağlanabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

**Tablo 1.** Bazı ekstraksiyon yöntemleri, özellikleri ve kullanılan çözücüler

Yöntem	Çözücü	Sıcaklık	Basınç	Zaman	Tüketilen Organik çözücü hacmi	Ekstrakte edilen doğal ürünlerin polaritesi
Maserasyon	Su, sulu ve susuz çözücüler	Oda sıcaklığı	Atmosferik	Uzun	Çok	Ekstraksiyon çözücüsüne bağlı
Perkolasyon	Su, sulu ve susuz çözücüler	Oda sıcaklığı, nadiren ısıtma altında	Atmosferik	Uzun	Çok	Ekstraksiyon çözücüsüne bağlı
Dekoksasyon	Su	Isı altında	Atmosferik	Orta	Hiç	Polar bileşikler
Reflux ekstraksiyon	Sulu ve susuz çözücüler	Isı altında	Atmosferik	Orta	Orta	Ekstraksiyon çözücüsüne bağlı
Soxhlet ekstraksiyon	Organik çözücüler	Isı altında	Atmosferik	Uzun	Orta	Ekstraksiyon çözücüsüne bağlı
Basıncılı sıvı ekstraksiyonu	Su, sulu ve susuz çözücüler	Isı altında	Yüksek	Kısa	Az	Ekstraksiyon çözücüsüne bağlı
Süperkritik sıvı ekstraksiyon	Süperkritik akışkan (genellikle S-CO <sub>2</sub> ), bazen modifiye edicilerle birlikte	Oda sıcaklığına yakın	Yüksek	Kısa	Hiç ya da az	Polar olmayan ila orta polar bileşikler
Ultrason destekli ekstraksiyon	Su, sulu ve susuz çözücüler	Oda sıcaklığı veya ısı altında	Atmosferik	Kısa	Orta	Ekstraksiyon çözücüsüne bağlı
Mikrodalga destekli ekstraksiyon	Su, sulu ve susuz çözücüler	Oda sıcaklığı	Atmosferik	Kısa	Hiç ya da orta	Ekstraksiyon çözücüsüne bağlı
Vurgulu elektrik alan ekstraksiyonu	Su, sulu ve susuz çözücüler	Oda sıcaklığı veya ısı altında	Atmosferik	Kısa	Orta	Ekstraksiyon çözücüsüne bağlı
Enzim destekli ekstraksiyon	Su, sulu ve susuz çözücüler	Oda sıcaklığı veya enzim uygulaması sonrası ısıtma	Atmosferik	Orta	Orta	Ekstraksiyon çözücüsüne bağlı
Hidro destilasyonu ve buhar destilasyonu	Su	Isı altında	Atmosferik	Uzun	Hiç	Esansiyel yağ (genellikle non-polar)

## Kaynaklar

- Akbulut, H. F., & Akbulut, M. (2023). Mineral composition, the profile of phenolic compounds, organic acids, sugar and in vitro antioxidant capacity, and antimicrobial activity of organic extracts of *Juniperus drupacea* fruits. *Food Science & Nutrition*, 11(10), 6435-6446. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3586>
- Akbulut, H. F., Almaghrebi, E., Obali, I., Vatansev, H., Vatansev, H., & Akbulut, M. (2024). Evaluation the organic acid, tocopherol and phenolic profiles of *Dracaena cinnabari* resin extracts obtained by different solvent extraction. *Latin American Applied Research* 54(2), 195-200. <https://doi.org/10.52292/j.laar.2024.2865>
- Arslan, D., Aydın, M., & Türker, S. (2021). Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Ekstraksiyon Yöntemleri, Gıdalarda Kullanımı ve Takviye Edici Gıda Alanında Değerlendirilmesi. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 9(5), 926-936.
- Chemat, F., Rombaut, N., Sicaire, A. G., Meullemiestre, A., Fabiano-Tixier, A. S., & Abert-Vian, M. (2017). Ultrasound assisted extraction of food and natural products. Mechanisms, techniques, combinations, protocols and applications. A review. *Ultrasonics Sonochemistry*, 34, 540-560. doi: 10.1016/j.ultsonch.2016.06.035
- Cheng, Y., Xue, F., Yu, S., Du, S., & Yang, Y. (2021). Subcritical water extraction of natural products. *Molecules*, 26(13), 4004.
- Ćujić, N., Šavikin, K., Janković, T., Pljevljakušić, D., Zdunić, G., & Ibrić, S. (2016). Optimization of polyphenols extraction from dried chokeberry using maceration as traditional technique. *Food Chemistry*, 194, 135-142. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.08.008>
- da Rosa, G. S., Vanga, S. K., Garipey, Y., & Raghavan, V. (2019). Comparison of microwave, ultrasonic and conventional techniques for extraction of bioactive compounds from olive leaves (*Olea europaea* L.). *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 58, 102234.
- Du G, Zhao HY, Song YL, Zhang QW, Wang YT. (2011). Rapid simultaneous determination of isoflavones in *Radix puerariae* using high-performance liquid chromatography-triple quadrupole mass spectrometry with novel shell-type column. *J Sep Sci*. 34(19), 2576–2585.
- Filly, A., Fernandez, X., Minuti, M., Visinoni, F., Cravotto, G., & Chemat, F. (2014). Solvent-free microwave extraction of essential oil from aromatic herbs: From laboratory to pilot and industrial scale. *Food chemistry*, 150, 193-198.
- Joshi, D. R., & Adhikari, N. (2019). An overview on common organic solvents and their toxicity. *Journal of Pharmaceutical Research International*, 28(3), 1-18.
- King, J. W. (2002). Supercritical fluid extraction: present status and prospects. *Grasas y Aceites*, 53(1), 8-21.
- Lezoul, N. E. H., Belkadi, M., Habibi, F., & Guillén, F. (2020). Extraction processes with several solvents on total bioactive compounds in different organs of three medicinal plants. *Molecules*, 25(20), 4672.
- Li P, Xu G, Li SP, Wang YT, Fan TP, Zhao QS, Zhang QW. (2008). Optimizing ultra performance liquid chromatographic analysis of 10 diterpenoid compounds in *Salvia miltiorrhiza* using central composite design. *J Agric Food Chem*. 56(4), 1164–1171.
- Li P, Yin ZQ, Li SL, Huang XJ, Ye WC, Zhang QW. (2014). Simultaneous determination of eight flavonoids and pogostone in *Pogostemon cablin* by high performance liquid chromatography. *J Liq Chromatogr Relat Technol*. 37(12), 1771–1784.

- López-Bascón, M. A., & De Castro, M. L. (2020). Soxhlet extraction. In *Liquid-phase extraction* (pp. 327-354). Elsevier.
- McHugh, M., & Krukonis, V. (2013). *Supercritical fluid extraction: principles and practice*. Elsevier.
- Oroian M, Dranca F, Ursachi F. 2020. Comparative evaluation of maceration, microwave and ultrasonic-assisted extraction of phenolic compounds from propolis. *Journal of Food Science and Technology*, 57(1): 70-78. doi: 10.1007/s13197-019-04031-x
- Petigny, L., Özel, M. Z., Périno, S., Wajsman, J., & Chemat, F. (2015). Water as green solvent for extraction of natural products. *Green extraction of natural products: Theory and practice*, Wiley Online Library, pp 237-264. <https://doi.org/10.1002/9783527676828.ch7>
- Reverchon, E., & De Marco, I. (2006). Supercritical fluid extraction and fractionation of natural matter. *The Journal of Supercritical Fluids*, 38(2), 146-166.
- Sanjeeva, K. A., Herath, K. H. I. N. M., Kim, Y. S., Jeon, Y. J., & Kim, S. K. (2023). Enzyme-assisted extraction of bioactive compounds from seaweeds and microalgae. *TrAC Trends in Analytical Chemistry*, 117266.
- Sezer, Y. Ç., Süfer, Ö., & Sezer, G. (2017). Extraction of phenolic compounds from oven and microwave dried mushrooms (*Agaricus bisporus* and *Pleurotus ostreatus*) by using methanol, ethanol and acetone as solvents. *Indian J. Pharm. Educ. Res*, 51(3), S393-S397.
- Shi, J., Kassama, L. S., & Kakuda, Y. (2007). Supercritical fluid technology for extraction of bioactive components. In *Functional food ingredients and nutraceuticals processing technologies*. CRP Press.
- Sivagnanam, S. P., Alaydi, H., Cabral, E. M., Poojary, M. M., Karuppusamy, S., & Tiwari, B. K. (2024). Ultrasound, microwave and enzyme-assisted multiproduct biorefinery of *Ascophyllum nodosum*. *Food Chemistry*, 433, 137259.
- Yi Y, Zhang QW, Li SL, Wang Y, Ye WC, Zhao J, Wang YT. (2012). Simultaneous quantification of major flavonoids in “Bawanghua”, the edible flower of *Hylocereus undatus* using pressurised liquid extraction and high performance liquid chromatography. *Food Chem*. 135(2), 528–533.
- Zhang, QW., Lin, LG., Ye, WC. (2018). Techniques for extraction and isolation of natural products: A comprehensive review. *Chinese medicine*, 13, 1-26.
- Zhou YQ, Zhang QW, Li SL, Yin ZQ, Zhang XQ, Ye WC. (2012). Quality evaluation of semen *oroxyli* through simultaneous quantification of 13 components by high performance liquid chromatography. *Curr Pharm Anal*. 8(2), 206–213.
- Zuorro, A., Lavecchia, R., González-Delgado, Á. D., García-Martínez, J. B., & L'Abbate, P. (2019). Optimization of enzyme-assisted extraction of flavonoids from corn husks. *Processes*, 7(11), 804.



## (K-08) ETHYL ALCOHOL USED AS A SOLVENT IN FOODS: ALTERNATIVE METHODS AND SOURCES

**Mehmet Akbulut<sup>1</sup>, Hatice Feyza Akbulut<sup>2</sup>**

1. Prof. Dr., Selçuk University, Faculty Of Agriculture Department of Food Engineering, Konya, Türkiye, makbulut@selcuk.edu.tr
2. Dr., Selçuk University, Çumra MYO, Medicinal and Aromatic Plants Program, Konya, Türkiye

### Abstract

Ethyl alcohol is a type of polar organic alcohol used for various purposes such as dissolving flavorings and food additives in foods and extracting bioactive components such as phenolic acids, flavonoids, carotenoids, alkaloids, etc. found in plants. It is widely preferred because it is non-toxic compared to other solvents such as methanol, easy to use, low cost and has suitable physical and chemical properties as a solvent. Consumption of ethyl alcohol is prohibited according to Islamic belief. Ethyl alcohol, which is used to dissolve flavoring substances used in foods and to increase the effect of natural flavors such as vanilla, creates doubts in the consumption of these foods by individuals of Islamic faith because it is included in the structure of foods along with flavors. At the same time, although ethyl alcohol as a solvent is thought to be removed by evaporative and sublimative methods after the active ingredients are extracted from the plants, it has been determined in research that it remains as a residue. In this respect, a search has been made for a suitable non-toxic alternative solvent to ethyl alcohol, which is used for various purposes listed above, and at the same time, searches have begun for new techniques that do not use solvents in the extraction of bioactive substances in plants. Some solvents such as propylene glycol, which are alternatives to ethyl alcohol as flavor solvents, are used today despite their weak effects. Since the use of such solvents is limited due to their weak effects and negative effects on human health, alternative methods that can be effective without the use of solvents are being investigated. The use of flavors and some food additives in emulsion format in foods has become widespread. New extraction techniques that use water and carbon dioxide effectively or extraction techniques that do not require the use of any solvents can be used to extract bioactive compounds from plants for health purposes. Ultrasound-assisted extraction, supercritical fluid extraction, microwave-assisted extraction, subcritical water extraction and enzyme-assisted extraction techniques have now begun to be used successfully for this purpose on a laboratory and industrial scale. As a result, ethyl alcohol alternative solvents and extraction techniques are available to dissolve some additives and extract bioactive components from plants.

**Keywords:** Ethyl Alcohol, Solvents, Bioactive Compounds, Extraction, Extraction Techniques

## (K-09) HELAL KONSEPT OTELCİLİĞİN YÖNETİMİ VE STANDARDİZASYONU İLE HELAL TURİZM VE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI

**Orhan Batman<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, obatman@subu.edu.tr

### Özet

Bu tebliğde helal turizmin felsefesi, kavramsal çerçevesi ve uygulamasına ilişkin güncel temel yaklaşımlar tartışılacaktır. Bu bağlamda İslami turizm olarak başlayan ve helal turizm olarak yükselen kavramın *Müslüman dostu turizme* nasıl ve niçin dönüştüğü müzakere edilecektir. Bu olgunun öznesi konumunda olan bireyin Müslüman turist vbg kavramlar ile isimlendirilemeyeceği ve *helal duyarlı turist* şeklinde isimlendirme yapmanın lüzumu ortaya konulmuştur. Yapılan öncül çalışmalar ile bu olgunun tüketicisi olan *helal duyarlı turist*in davranışı ve beklentileri irdelenecektir. Talebin ihtiyacını karşılamaya çalışan helal konseptli tesislerin yönetiminden beklentiler ortaya konulacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, Helal, Müslüman Dostu Turizm, Helal Duyarlı Turist.

### 1. Giriş

**Helal Turizm** yatırımcıların iştahını kabartan yepyeni bir niş pazardan global pazara doğru yelken açmaktadır. Müslüman bireylerin refah düzeylerinin artması ve buna paralel olarak eğitim düzeylerinin artması, küreselleşme ile birlikte iletişim araçlarının artması dünyevi beklentilerini yükseltmiştir. Cebinde fazladan harcanecek parası olan insan, içindeki merak duygusunun tahrikiyle önce seyahat, sonra dinlenme, sonra da eğlenme arzusunu tatmin etmek istemektedir. İslami hassasiyeti olan bir insanın bu arzusunu helal bir yaklaşımla tatmin etmek istemesi çok doğal ve insani bir yaklaşımdır.

Helal hassasiyeti olan bu bireylerin turizm etkinliklerine olan katılımı kafalarında oluşan iki temel sorunun çözümüne odaklanma ile oluşan yeni bir anlayıştır helal turizm. Yani helal hassasiyeti olan bireyin ilk sorunu “inançlarım ile çatışmak istemiyorum”, ikinci sorunu “İslam inancımın gereği günlük ödevlerimi zamanında yapmak istiyorum” şeklinde var olan iki temel sorunun çözümüne ilişkin felsefe, teori ve uygulamalardan oluşan bir turizm anlayışıdır. Bu tebliğde sırasıyla işin felsefesi, teorisi ve uygulamasına ilişkin temel yaklaşımlar özetler halinde sunulacaktır.

### 2. Literatür

#### 2.1. Helal Turizmin Felsefesi

İnsanoğlu ilk var olduğundan bu yana hep seyahat olgusuyla iç içe yaşamıştır. Kendi tercihiyle keyif amaçlı seyahat olan Turizm olgusu ortaya çıkmazdan önceki dönemlerde seyahatin zorlu ve tehlikeli olması dolayısıyla bu seyahatler genellikle zorunlu nedenlerden yapılmıştır. Seyahat öylesine zorlu ve tehlikeli idi ki adeta her kültür kendi lisanıyla “gitmek var dönmek var, dönüp te görmemek var” deyişini hüzünlü bir şekilde mırıldanırdı. Her seyahat bir ayrılık, her ayrılık bir hüzün ile türkülerde, şiirlerde yerini buluyordu. Seyahatler genelde yürüyerek veya binek hayvan sırtında yapılıyordu. İnsanoğlu sağlıklı bir yürüyüş ile bir saat zaman zarfında ortalama beş kilometre mesafe alabiliyordu. Uzun soluklu ve sağlıklı olması açısından günde altı saat ile toplamda otuz kilometre yol alabiliyordu. Üç gün seyahat eden bir insan doksan kilometre yol yapıyordu ki İslam fikhında bu yolcuya “seferi” deniyordu. Selçuklu ve Osmanlı'nın ticaret yollarında yaptığı kervansaraylar bu seyahat gerçeği üzerine otuz kilometre mesafede küçük kervansaraylar, doksan kilometre aralıkla yapılanlar da büyük kervansaraylar olarak inşa edilmişlerdi.

Sanayi devrimiyle birlikte buhar gücünün keşfi ve bu keşfin gemilerde uygulanmasıyla bir ayda gidilen gemi mesafesi bir haftaya inecekti. Aynı şekilde buhar gücü ve makine keşfi lokomotifin icadına zemin hazırladı. Lokomotif ile insanın yürüyerek gittiği bir günlük mesafe, saatte otuz kilometre hız ile bir saate düşecekti. Üstelik bu seyahat hem konforlu, hem güvenli hem de kesintisiz olacaktır. İşte ulaştırma araçlarında yaşanan bu teknolojik devrim ile insanın merak duygusu ile seyahat arzusu zirve yaptı. Ancak seyahat pahalı olduğu için varlıklı, soylu aristokratlar keyif amaçlı seyahatlerin ilklerini oluşturmuşlardır. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra ekonomik kazancın artması, eğitim seviyesinin yükselmesiyle merak duygusunun ortaya çıkması ve teknolojik gelişmeler sonucu mesafelerin kısalıp güvenli bir ortamın oluşması bireylerin boş zamanlarını turizm faaliyetleriyle doldurmasına vesile olmuştur

Aslında her insan bir yolcudur, bir seyyahıdır, yani bir turisttir. Turist kavramı “tur atmaktan” türetilmiştir. Tur atmanın temel şartı, kişinin sürekli yaşadığı yere, yani başlangıç noktasına, yani vatan-ı aslisine geri dönmesidir. Peki insan hayat yolculuğunun neresindedir ve dönüp sürekli yaşadığı veya yaşayacağı yer, yani vatan-ı aslisi neresidir? vb soruların tartışıldığı bir çalışmada turizm metaforları ile yaratılış gerçeği arasında ilişki kurulmaya çalışılmıştır. İnsanın tıpkı bir turist gibi bu dünyaya başka bir yerden geldiği ve tekrar vatanı aslisine döneceği, seyahat halindeki durumu turizm paradigması ile yaratılış gerçeği arasındaki ilişki açıklanmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda turizm biliminin kullandığı kavramlar metafor kabul edilerek yaratılış gerçeği arasında ilişkiler kurulmuştur(Batman,2020).

“Niçin helal ?” sorusunun cevabını aradığımızda konunun inanç ile ilgili olduğunu söyleyebiliriz. Fen bilimleri fizik âleminde gözlemlere; felsefe fizik dışı fikir âleminde muhakemelere; inanç ise kişisel âlemlerde benimseme, içselleştirme ve müşteri olmaya dayanır. Helal turizmin mantığı inançlara ve kabullere dayanmaktadır. İslam inancı olmayan birine “*Helal*” kavramını anlatmak zordur. Zaten anlamaktan ziyade anlayışlı olmayı bekliyoruz. Ortada iştah kabartan bir niş pazar söz konusudur. Kim bu işi iyi yaparsa pazardan alacağı pay da o denli büyük olacaktır.

*Helal Turizm* konusunun iki önemli ayağı var. Biri turizm, diğeri ilahiyattır. Biz ilahiyatçı değiliz, ama İslami hassasiyetleri bilen iyi bir turizmci olduğumuzu zannediyoruz. İlahiyat kaynaklarını özenle taramaya çalıştık. İslami hassasiyetleri bir kalıba koymak ve herkesin beklentilerini aynı düzeyde karşılamak oldukça zordur. Bu işin bir takva boyutu vardır ki İslami hassasiyet oranı maksimumdur ki bunun helal turizm anlayışıyla karşılanması neredeyse imkansız gibidir. *Helal Turizm* işletmecilik esaslarında ortaya konmaya çalışan standartlar ancak minimum ölçüleri (fetva) karşılayabilir(Batman ve Arpacı,2016).

## 2.2. Helal Turizmin Teorisi

*Helal Turizm* kavramının epistemolojik analizini yaptığımızda bu kavramın “Helal” ve “Turizm” den oluşan iki kavramdan oluştuğunu görmekteyiz. “*Helal*” kelimesinin “turizm”den önce gelmesi bu kavramda “helal” kelimesinin öncelikli olduğu anlamına gelmektedir. Yani “helal olgu” yoksa o zaman “helal turizm”den bahsetmek mümkün değildir. O zaman her iki kelimenin etimolojik anlamlarını irdelemekte fayda vardır.

### 2.2.1. Helal kavramının tanımı ve anlamı

*Helal kavramı* yapılması dinen serbest olan fiildir. Sözlükte mastar olarak “mübah, câiz ve serbest olmak” anlamlarına da gelmektedir. **Câiz ve mübah** gibi terimler ile aralarında bazı farklılıklar bulunmakla birlikte çok defa **helâl** ile eş anlamlı gibi kullanılır ve dinî literatürde mükellefin yapıp yapmamakta serbest bırakıldığı davranışları ifade eder. Türkiye Cumhuriyeti'nin en üst dini otoritesi Diyanet İşleri Başkanlığı Helal kavramını şöyle tanımlar; “helal dinen yapılması yasaklanmayan, serbest bırakılan şey demektir. Allah ve Resul”ünün bir şeyin helâl olduğunu belirtmesi veya işlenmesinde günah olmadığını bildirmesi, o fiilin helâl olduğunu gösterdiği gibi, o fiil veya şeyin yasaklandığına dair bir delil bulunmaması da helâl olduğunu gösterir. Zira eşyada aslolan helal oluşudur. Buna göre bir şey, dinin açık bir hükmüne, yasağına ve ilkesine aykırı olmadıkça helâldir, meşrudur”(DİB,2024).

Mesela yemek-içmek-dinlenmek-gezmek gibi fiiller hem mübahtır, hem caizdir, hem meşrudur, hem de helaldir. Ancak bu yapılan fiilde ne sevap vardır ne de günah vardır. Bu fiiller ne zaman sevap, ne zaman günah olur? Birkaç misal ile açıklayalım;

Mesela yemeğe başlarken Allah'ın adını Bismillah deyip anmak, yani bu nimetleri bize verenin O olduğunu hatırlamak, O'nun bu nimetlerdeki sanatını, kudretini, rahmetini, şefkatini düşünmek ve dahi bunun için O'na teşekkür etmek..... Peygamberin sünneti deyip yemekten önce ve sonra ellerini yıkamak... işte normalde sadece mübah-caiz-helal olan yemek fiili bu şekilde yapılırsa aynı zamanda sevaplı bir fiil olmuş olur. Eğer gayri meşru bir kazanç ile alınan bir gıda veya haram kılınmış domuz eti yenirse o zaman yemek fiili günahlı bir fiil olur.

Normalde sadece mübah-caiz-helal olan denizde-havuzda yüzme fiilini Hz.Peygamberin (sav) bir tavsiyesi olarak yaparsa sevaplı bir fiil olmuş olur. Ancak İslamın sınırladığı mahremiyet ve setri-avret kurallarına aykırı yaptığı zaman günahlı bir fiil olmuş olur.

Sadece gezmek, görmek meşrudur-helaldir-caizdir-mübahtır. Ancak gezerken Allah'ın emrettiği tefekkürü (fikretme, düşünme, farkına varma) yaparsa yani her masnuatta Allah'ın isimlerini, nimetlerini görürse insan bu fiilinden artı sevap kazanabilir.

Her bilimin dayandığı bir epistemolojisi vardır. Helal kavramının da dayandığı epistemoloji İslam teolojisinde “edille-i şeriye” şeklinde ifade edilir. “Helal “ ile ilgili bir kararın doğruluğu bu dört kaynağa uygunluğu ile ölçülmektedir.

Helal kavramı sadece İslama özgü bir kavramdır. “ Helal/Halal-“ yazısı ve/veya logosu tüm dünyaca kabul görmüştür. Bunun sadece Müslümanlara özgü olduğu bilinmektedir. Elbette diğer inanışlarda da buna benzer sınırlamalar vardır. Mesela Yahudilerde “koşer “ kavramı benzer anlamı ifade etmektedir. Ancak “ Helal/Halal“ kavramı sadece Müslümanlara özgüdür.

Madem ki sadece Müslümanlara özgüdür o halde helal ile ilgili kimin söz sahibi olacağı veya kimin hükmünün geçerli olacağı net bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Elbette ki İslam inancının hükmü geçerli olacaktır. İslam inancının dört ana dayanağı vardır. Bunlar; Kitap, Sünnet, İcmaî Ümmet ve Kıyas'tır

- Allah'ın **kitabı** Kur'anı Kerim
- Allah'ın elçisi Hz.Muhammed'in (sav) söylem ve eylemlerinden oluşan **sünneti**
- **İcmaî ümmet, “Ümmetim asla dalalet üzerinde birleşmez” diyen peygamber hükmüne göre Müslüman toplumun bir konuda fikir birliği sağlaması**
- **Kıyası fukaha, İslam teologlarının yukarıda sayılan bu üç esasa göre yaptıkları çıkarımlar, içtihatlar...**

Yani “helal” ile ilgili bu dört ana delilin dışındaki hiçbir söylem ve eylem geçerli olmadığı anlaşılmaktadır. Konu ülkemiz ile ilgili olduğunda Türkiye Cumhuriyetinin en üst dini otoritesi Diyanet İşleri Başkanlığı ve bunun “kıyası fukaha “ görevini yapan Din İşleri Yüksek Kurulunun en yetkili otorite olduğunu söylemek mümkündür.

### 2.2.2.Turizm ve helal turizm

Turizm, “insanların sürekli yaşadıkları yerlerin dışına yapmış oldukları seyahatlerden ve gittikleri yerlerdeki konaklamalardan doğan olay ve ilişkilerin bütünüdür.” Eğer turizmdeki bu olay ve ilişkiler “helal” çerçevede yapılırsa işte o zaman “helal turizm”den bahsedebiliriz(Batman,2015).

Her ne kadar helal ve turizm kavramları ilk etapta birbirine zıtmiş gibi algılansa da bu doğru değildir. Çünkü, nazlı ve niyazdar kulları olan insanoğluna dünyayı bir hane, eserleriyle dolu bir galeri, güneşi bir lamba, ayı ve yıldızları bir kandil, bütün bitkileri ve hayvanları emrine veren Rabbi Rahîm, helal çerçevede seyahati, tefekkürü, ve çeşitli faaliyetleri neden haram kılsın?

Aslında turizm olayının insan için hem bir nimet tarafı, hem de zararlı yönü vardır. Buna ateşi örnek verebiliriz. Ateşin varlığı büyük bir nimettir; insanı ısıtır, aydınlatır, yemeğini pişirir, fabrikanın çarklarını döndürür vs.



insana hizmet eder. Ancak ateş bilinçsiz kullanılır ya da kontrolden çıkarsa, hizmet edecek yerde insanı ve hatta Roma'yı da yakar...

Turizmin birçok çeşidi vardır. Kültür turizmi, inanç turizmi, sağlık turizmi, spor turizmi, kış turizmi, kongre ve fuar turizmi, hobi turizmi, deniz-kum-güneş turizmi bunların en bilinenleri arasındadır. Turizmin bütün çeşitlerini "helal turizm" çerçevesinde yapmak mümkündür. Turizmde helal-haram ayırımı açısından bazı tedbirlerin alınması gereklidir:

**Gıdanın helal olması:** Yenilecek yiyecek ve içeceklerin helal olması gerekir. Yüzlerce çeşit helal içecekler vardır; sınırlı sayıda da, başta alkol olmak üzere haram içecekler vardır. Sınırsız diyebileceğimiz çeşitte de helal yiyecek vardır; başta domuz olmak üzere sınırlı sayıda haram yiyecekler vardır. Demek ki, helal dairesi keyfe kâfidir, harama girmeye hiç lüzum yoktur. Bizler de helal şeyleri yeme ve içme konusunda hassas olalım ve bunları talep edelim.

**Ortamın helal olması:** Ortam derken aslında mahremiyet ve tesettürden bahsediyoruz. İnançlı insanların ölçüleri ve sınırları olur; bizler de madem inançlı insanlarız, dinimizin prensiplerine göre hareket etmeliyiz. Denize ya da havuza gireceksek, hanımlar ve beyler ayrı ortamlarda ve tesettür şartlarına riayet ederek girmeliyiz. Böylece yüzme gibi bir nimetten harama bulaşmadan istifade etmiş oluruz.

**Eğlencenin helal olması:** Aslında bu konu da ortam ile ilgilidir. Malayani (dünyaya da ahirete de faydası olmayan işler) aktivitelerden uzak durmalı, faydalı ve güzel şeyler yapmalıdır. Boş zaman yönetimini ifade eden "rekreasyon" kavramının kökeni de "faydalı aktiviteler ile yenilenmek" anlamına gelmektedir(Canlı ve Batman,2020). Eğlencede müzik konusu da önemlidir. Bazı sesler haram, bazı sesler de helal kılınmıştır. Bu konu İsharat'ül-İcaz'da veciz bir şekilde şöyle ifade ediliyor "İslâmiyet'te bazı sesler helâl, bazıları da haram kılınmıştır. Evet ulvî hüznüleri, Rabbanî aşkları hatırlatan, hissettiren sesler, helâldir. Yetimane hüznüleri, nefsanî şehavatı tahrik eden sesler, haramdır. İslamiyet'in tayin etmediği kısım ise, senin ruhuna, vicdanına yaptığı tesire göre hüküm alır" (DİB,2015).

Evet madem helaller sınırsızdır, haramlar ise belli ve sınırlıdır; her işimizi, tatilimizi helal şeylerle yapabiliriz. Hem helalinden yapmaya, yani Allah'ın emirlerine uymaya niyet ettiğimizde, bu işlerimizden ibadet sevabı da alabiliriz...

### 2.2.3. Helal turizm / Müslüman dostu turizm ve benzer kavramların analizi

Olayın genel ifadesi olarak isimlendirilen *Müslüman-dostu turizm* kavramı sektörde ve akademik alanda son yıllarda sıkça duyulmaktadır. Ancak kavramın tanımı ve kapsamı noktasında birçok farklı değerlendirme bulunmaktadır. Ayrıca bu kavramla birlikte bazen eş anlamlı olarak, bazen de farklı anlamlara geldikleri belirtilerek; "İslami turizm", "helal turizm", "helal-dostu turizm", "helale duyarlı turizm", "helal farkındalığı olan turizm", "şer-i kurallara uyumlu turizm", "İslam-dostu turizm", "tesettür turizm", "muhafazakâr turizm", "alternatif turizm", "inanç turizmi", "din turizmi", "dinî turizm" gibi kavramların kullanıldığı görülmektedir. Söz konusu bu kavram ile ilgili konuyla ilgilen bilim insanlarının yapmış olduğu en geniş tartışmalar sonucunda uzlaşılan en son ve güncel hali *Müslüman-dostu turizm* olmuştur(Tekin,2023). Özetlemeye çalıştığımız ve neticede en doğrusu ortaya konulan bu kavramın arka planında binlerce sayfa dolusu araştırmaların ve tartışmaların olduğunu belirtmekte fayda vardır. Meraklısı olan okuyucularımız 2022 yılında yayınlanan "Müslüman-Dostu Turizm Ve Türkiye Deneyimi: Kavramsal Tartışmalar Eleştiriler Ve Öneriler" isimli kitaba bakabilirler.

### 2.3. Helal Turizmde Tüketici / Helal Duyarlı Turist

Helal turizm veya güncel adıyla Müslüman dostu turizm olayında tüketici kimdir ve nasıl tanımlanmalıdır? Acaba bu tüketicinin ana motivasyonu din midir, yoksa turizm midir? Bu tüketicinin beklentileri nelerdir? Nasıl motive ve memnun olur? İşte bu sorulara cevaplar arayacağız.

Olayın öznesinde yer alan kişinin ifadesi olarak isimlendirilen *helal duyarlı turist* kavramının da farklı kavramlar

halinde kullanıldığı görülmektedir. Müslüman turist, İslami turist, dindar turist, helal turist, mütedeyyin turist, muhafazakar turist, tesettürlü turist inanç turisti ve benzeri kavramların eşanlı kullanıldığı görülmektedir. Konuyla ilgili bilim insanlarının yapmış olduğu en geniş tartışmalar sonucunda uzlaşılan en son ve güncel halinin **helal duyarlı turist** olduğu ortaya konulmuştur(Batman,2024).

Nasıl ki turizmin tanımında öznenin adı “*turist*”dir, aynen öyle de Müslüman dostu turizmin tanımında da öznenin adı “*helal duyarlı turist*” dir. Bu tanımlama ilk defa 2019 yılında “helal turizmin teorisi” isimli doktora dersinde (Batman,2019) yapılan uzun müzakereler sonucunda ortaya konulmuş ve 2020 yılında Türkçe dilinde “*helal duyarlı turist*” olarak (Pamukçu ve diğ., 2020) ve 2023 yılında ise İngilizce dilinde “*halal sensitive tourist*” olarak (Saraç ve diğ.,2023) tescil edilmiştir.

### 2.3.1. Helale duyarlı turistlerin beklentileri

Helale duyarlı turistlerin beklentilerine yönelik yapılan araştırma sonuçlarına göre dini emirlerin turistik ürünü seçme ve satın alma davranışları üzerinde etkisi olduğunu ve bu etkinin, insanların dini emirlere uyma çabalarına bağlı olarak şiddetinin değiştiğini göstermektedir. Araştırmada şu bulgular elde etmiştir(Batman ve Arpacı,2016). *Helal otelde konaklayanların otel seçimine etki eden en önemli faktör ortalamaları sırasıyla;*

- Yiyeceklerde Domuz Eti Olmaması (4,92),
- Bayanlar İçin Ayrı Bir Havuz Olması (4,78),
- Dini Emirlere Uygun Ürünler (4,73),
- Hijyen (4,72),
- Erkekler İçin Ayrı Bir Havuz Olması (4,71),
- Güvenlik Ve Emniyet (4,70),
- Alkollü İçecek Bulunmaması (4,70),
- Güven (4,68),
- Güler Yüzlü Ve Yardımsever Personel (4,68)
- Kalite (4,67) faktörleri olarak görülmektedir.

### 2.3.2. Helale duyarlı turistlerin şikayetleri

Helale duyarlı turistlerin hizmet alınan helal konseptli tesislere ilişkin yapılan müşteri şikayetleri ise şu şekilde sıralanmaktadır; 4 ve 5 yıldızlı helal konseptli otel işletmelerine yönelik yapılan müşteri şikâyetleri üzerine yaptığı araştırmada, müşterilerin helal konseptli otelleri sırasıyla(Arpacı vd.,2015);

- En çok Fiyat-Reklam-Kampanya (25,59),
- Personel (18,99)
- Çağrı Merkezi (16,22) konularında şikâyet ettikleri görülmektedir.

Şikâyetlerin cinsiyete göre dağılımı ise, %73,33’ü bay, %26,66 bayandır. Helal konseptli otel işletmelerine yönelik şikâyetlerin eğitim durumuna göre dağılımı, %5,83’ü ilköğretim, %18,33’ü lise ve dengi, %49,44’ü üniversite, %15,27’si yüksek lisans - doktora mezunu şeklindedir. Şikâyette bulunanların %11,11’i ise eğitim durumunu belirtmemişlerdir.

Helal konseptli otellere yönelik yapılan şikayetlerin iyileştirilmesi ve beklentilerin karşılanmasına yönelik geliştirilen önerileri aşağıdaki gibi sıralanabilir;

- Helal konseptli oteller, turizm endüstrisinde yeni gelişmekte olan bir işletme türüdür. Diğer otellerin yer aldığı sektör ile karşılaştırıldığında helal konseptli otel piyasasının tam anlamı ile doymadığı, diğer bir ifade ile halen bu sektörde faaliyet gösterebilecek helal konseptli oteller için yeterli yer olduğu söylenebilir. Dolayısıyla helal konseptli otellerin pazardaki müşterilerin şikâyetlerini göz önünde bulundurarak tercih ve

isteklerine uygun cevap verilmesi önerilmektedir.

- Helal konseptli otel işletmelerine yönelik şikâyet konularından en fazla şikâyet alınan konular işletmeler tarafından göz önünde bulundurmaları önerilmektedir.
- Helal konseptli tel işletmelerine yönelik şikâyetlerin çözümünde personelin eğitimi gerekmektedir.
- Helal konseptli otel işletmeleri yöneticilerinin şikâyet yönetimine yönelik eksikliklerini gidererek, müşteri şikâyetlerini ele alınması, şikâyetleri çözmesi, şikâyetleri azaltması işletme imajının zarar görmemesi açısından üzerinde durulması önerilmektedir.
- Helal konseptli otel işletmeleri yöneticileri şikâyet edenlerin %73,33'ü bay ve %49,44'ünün üniversite mezunu olduğu bilgisi göz önünde bulundurularak bu müşteri kitlesine uygun etkin şikâyet çözme yönetimi uygulaması önerilmektedir.

### 2.3.3. Helale duyarlı turistlerin davranışları

Helale duyarlı turistlerin diğer Müslüman bireylere göre İslami öğretilere görece olarak daha bağlı olabileceği varsayılmıştır. Çünkü duyarlılık ile bağlılık doğru orantılıdır. Nitekim içsel yaşamda daha az hedonik olabileceği öngörülmüş ve konu ile ilgili yapılan çalışmalarda bu varsayım ispatlanmıştır(Saraç vd,2023; Saraç vd 2019).

Helale duyarlı turistlerin sürdürülebilir turizm ile yakında ilişkili olacağı ve hayatın her alanında olduğu gibi turizm alanında da sorumlu davranacağı ifade edilmiştir( Çolak ve Batman,2022; Kaya ve Batman, 2017).

Helal duyarlı turisti de herkes gibi dinlenmek, eğlenmek, lezzetleri tatmak ve gezip-görmek istiyor. Ancak bunları yaparken kafasında iki temel endişe vardır;

- **Endişe 1:** Dinlenmek, eğlenmek, lezzetleri tatmak ve gezip-görmek gibi turistik faaliyetleri yaparken “**inançları ile çatışmak**” istemiyor. Yani helal gıda, helal ortam ve helal eğlence istiyor.
- **Endişe 2:** İnançlarına duyarlı biri olarak günlük ibadet görevlerini zamanında yerine getirmek istiyor. Yani araç ile seyahat halinde iken bile namazını vaktinde kılmak istiyor, kazaya kalmasını istemiyor. Tesiste kalırken kendisine mescit, seccade gibi imkanların sunulmasını, ezan gibi hatırlatmaların yapılmasını istiyor. Ramazan ayında iftar ve sahur gibi imkanların tam tekmil kendisine sunulmasını istiyor(Batman,2024).

### 2.4. Müslüman Dostu Tesisler Ve Uygulamalar

Bir işletmenin veya tesisin ifadesi olarak isimlendirilen Müslüman-dostu tesis kavramının da farklı kavramlar halinde kullanıldığı görülmektedir. İslami tesis, İslami otel, helal otel, helal belgeli otel, tesettür otel, muhafazakar otel, alkolsüz aile oteli ve benzeri farklı kavramların kullanıldığı görülmektedir. Konuyla ilgilen bilim insanlarının yapmış olduğu en geniş tartışmalar sonucunda uzlaşılan en son ve güncel hali olarak tesis bazında **Müslüman-dostu tesis** , otel bazında **Müslüman-dostu otel** , restoran bazında Müslüman-dostu restoran , tur operatörü bazında ise Müslüman-dostu tur operatörü olmuştur. Bir tesis eğer Müslüman dostu uygulamalara açık ise, yani Müslüman bireylerin taleplerinin bir kısmına ve tamamına hitap ediyorsa bu tesise Müslüman dostu tesis denir. Şayet bu tesis bir otel ise Müslüman dostu otel olur. Müslüman dostu restoran, Müslüman dostu eğlence yeri vbg bunu artırmak mümkündür. Bir tesisin Müslüman dostu olduğunun 3 temel göstergesi vardır;

- Sunulan gıdanın helal olması. Mümkün ise bu gıdanın helal belgeli olması.
- Sağlanan ortamın helal olması. Yani söz konusu bir otel ise spa/havuz alanlarının bay-bayan ayrı alanlardan oluşması.
- Verilen eğlence hizmetinin helal olması. Ham mahremiyetin hem de eğlence içeriğinin İslam inancına aykırı olmaması.

Müslüman dostu tesis hizmeti vermeyi planlayan bir işletmenin daha mimari aşamada iken mahremiyet esaslarına göre fiziksel planlamasını yapması oldukça önemlidir. Mesela ; tesiste yer alacak asansörde mahremiyet meselesi oldukça can sıkıcıdır. Bireyin yakın alanını ihlal eden asansör uygulamasında mutlaka cinsiyet ayrımı yapılması

ve sayısının artırılması çok önemlidir(Ercan vd.,2022).

Tesiste çalışan personelin hem turizm hizmetini iyi bilmesi hem de “helale” karşı duyarlı olması önemlidir. Bu konuda eğitimli personelin tercih edilmesi veya mevcut personelin konu ile ilgili eğitilmesi gerekir. Ancak departman müdürleri ve genel müdürün mutlaka hem turizm hem de helal konusunda eğitimli ve duyarlı olması tercih nedeni olması gerekir.

Müslüman dostu bir tesis bunların bir kısmını veya tamamını sağlayabilir. Bunları sağlama ölçüsüne göre “helal belgelendirme” kriterlerine göre bir sınıflamaya tabi olur. Örneğin gayri Müslim bir ülkede öncelikli konu sadece helal gıdanın varlığı olurken, Müslüman bir ülkede mahremiyete uygun bay-bayan ayrı spa/havuz alanlarının varlığı olabilmektedir.

Müslüman dostu bir otel misafirleri için asgari helal ortamı sağlamak konusunda gayret göstermelidir. Yani sunduğu gıdanın, ortamın ve eğlencenin asla haram düzeyine düşmemesini sağlamak durumundadır. Yani minimum ölçütler dediğimizi “fetva” alanını korumalıdır. Tüketici konumunda olan *helal duyarlı turist*in “takva” düzeyinde bir zaman geçirmesi için bizzat misafirin kendisinin gayret etmesi, özen göstermesi gerekmektedir.

Müslüman dostu bir otel nasıl ki kaliteyi sağlamak ve güvence altına almak üzere eğitimler alır, belgelendirme yapar, hem iç hem dış kontrol yapar; aynen öyle de helal güvenceyi sağlama adına eğitimler almalı, belgelendirme yapmalı ve iç-dış kontrol mekanizmalarını devreye sokabilmelidir.

Bir otelin karlılığını en çok etkileyen unsurlardan biri maliyetlerdir. Dolayısıyla otelerde *maliyet kontrolörü/cost controller* istihdam edilir ve bu kişiler doğrudan patrona veya genel müdüre bağlı çalışır. Aynen bunun gibi “helal belge” almış otellerin ve/veya helal konsept hizmet sunan otellerin işletmelerinde bir “*helal kontrolör*” istihdam etmeleri son derece önemlidir.

### 3. Sonuç

Helal olgu ile yapılan seyahat ve tatil şekline *Müslüman dostu turizm* ve bu olgunun öznesini oluşturan misafire de *helale duyarlı turist* şeklinde isimlendirmenin daha doğru olduğu anlaşılmıştır.

Helale duyarlı turistlerin tüketici davranışlarına dönük çalışmalara hala ihtiyacın olduğu gerçeği ortaya çıkmıştır. Bu alanın talebini oluşturan misafir ne kadar iyi anlaşılır ve beklentileri karşılanırsa arzı oluşturan Müslüman dostu tesisler de o denli başarılı olacaklardır.

*Helal Belge* almış Müslüman dostu otellerin ve/veya helal konsept hizmet sunan tüm tesislerin işletmelerinde bir “*helal kontrolör*” istihdam etmelerinin önemi ortaya çıkmıştır.

Yaptığımız araştırma ve gözlemlerde Müslüman dostu turizm konseptinde hizmet sunan işletmelerin *helal* ve *turizm* kavramlarını tam olarak sentezleyemedikleri gerçeğini tespit ettik. Nitekim buralardan hizmet alan müşterilerin beklentilerinin tam olarak karşılanmadığını yapmış oldukları şikâyetlerden anlaşılmaktadır. *Turizmi* iyi anlayan işletmecilerin *Helal* kavramını tam anlayamadıkları veya tam tersi durumda *Helali* anlayan işletmecilerin *Turizmi* tam anlayamadıkları görülmüştür.

Nitelikli hizmet için olayın eğitim boyutunu mutlaka halletmek gerekir. Ülkemizde turizm alanında nitelikli bir eğitim verildiğinden şüphemiz yoktur. Turizm eğitimi veren kurumlarda “*helal turizm*” ile ilgili dersler açılabilir. Helal turizm sertifikası veren kuruluşlarla işbirliği yapıp öğrenciler ve/veya çalışanlar için sertifika programları düzenlenebilir. Lisansüstü düzeyde ise multidisipliner bir yaklaşımla ilahiyat ve turizm anabilim dallarıyla ortak programlar açılabilir.



**Kaynaklar**

- Akgün Ömer Tekin (2022), “Müslüman Dostu Turizm kavramı üzerine bir değerlendirme”, içinde Pamukçu Hüseyin ve Ömer Akgün Tekin (ed) Müslüman-Dostu Turizm ve Türkiye Deneyimi Kavramsal Tartışmalar Eleştiriler ve Öneriler, Nobel yayıncılık, Ankara.
- Arpacı, Ö., Uğurlu, K., & Batman, O. (2015). Helal konseptli otel işletmelerine yönelik yapılan müşteri şikâyetleri üzerine bir araştırma. *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 6(11), 181-198.
- Batman, Orhan (2024), “*Muslimfreundlicher Tourismus / Müslüman Dostu Turizm*”, *Ayasofya*, 66(23) 2024, 23-27, [www.ayasofya-zeitschrift.de](http://www.ayasofya-zeitschrift.de)
- Batman Orhan (2020). “Turizm metaforu ve yaratılış” 4.Uluslararası Bilimler IşığındaYaratılış Kongresi, 20-24 Ekim 2020, DPU Kütahya Türkiye.
- Batman Orhan (2019), “Helal turizmin teorisi” yayınlanmamış doktora ders notları, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.
- Batman Orhan ve Arpacı Özgür (2016), Helal Turizmin Felsefesi Teorisi Uygulaması, Omni-Scriptum GmbH Co. KG:Türkiye Alim Kitapları, Almanya.
- Batman, Orhan (2015), “Helal Turizm”, *Zafer Bilim-Araştırma Kültür-Sanat Dergisi*, Eylül-2015.
- Canlı Cem Buğra ve Batman Orhan (2020). “Rekreasyon faaliyetleri yaratılış anlayışı ile bağdaşır mı?” 4.Uluslararası Bilimler Işığında Yaratılış Kongresi, 20-24 Ekim 2020, DPU Kütahya Türkiye.
- Çolak Oğuz ve Batman Orhan (2022), “Sorumlu Turizm Kapsamında Müslüman Dostu Turizm”, içinde Pamukçu Hüseyin ve Ömer Akgün Tekin (ed) Müslüman-Dostu Turizm ve Türkiye Deneyimi Kavramsal Tartışmalar Eleştiriler ve Öneriler, Nobel yayıncılık, Ankara.
- Ercan Berna, Özkoç Aziz Gökhan ve Batman Orhan (2022), “Müslüman Dostu Turizmde helal ortam beklentisi”, içinde Pamukçu Hüseyin ve Ömer Akgün Tekin (ed) Müslüman-Dostu Turizm ve Türkiye Deneyimi Kavramsal Tartışmalar Eleştiriler ve Öneriler, Nobel yayıncılık, Ankara.
- Kaya Muhammet Caner, Batman Orhan (2017), “Helal turizm yaklaşımı sürdürülebilir turizmin araçlarından biri olabilir mi?”, 1<sup>st</sup> International Halal Tourism Congress: 07-09 April 2017, Antalya.
- Pamukçu Hüseyin, Saraç Ömer, Batman Orhan (2020), Helale Duyarlı Turistlerde Sürdürülebilir Turizm Gelişmesine Yönelik Algı Araştırması, *Manas Journal of Social Studies*, 9(4), 2600-2610.
- Saraç Ömer, Kiper Vahit Oğuz, Batman Orhan (2023). The conflict of halal and hedonism, investigating halal-sensitive tourists' hedonic tendency. *Journal of Islamic Marketing (JIMA)*, 14(9), 2361-2383., Doi: 10.1108/JIMA-06-2021-0178
- Saraç Ömer ve Batman Orhan (2022), “Müslüman dostu turizmde misafir kimdir? Turist profili üzerine bir değerlendirme”, içinde Pamukçu Hüseyin ve Ömer Akgün Tekin (ed) Müslüman-Dostu Turizm ve Türkiye Deneyimi Kavramsal Tartışmalar Eleştiriler ve Öneriler, Nobel yayıncılık, Ankara.
- Sarac Ömer, Kiper Vahit Oğuz, Batman Orhan (2019). Comparing Hedonism with Responsible Tourism Diversities. *Journal of Tourismology*, 5(2), 159-170., Doi: 10.26650/jot.2019.5.2.0018
- T.C. Diyanet İşleri Başkanlığı (2024), <https://islamansiklopedisi.org.tr/>, Et;24.04.2024
- T.C. Diyanet İşleri Başkanlığı (2015), *İşaratül İcaz fi Mezannil-İcaz*, Bediüzzaman Said Nursi (müellif), Ankara.

## **(K-09) HALAL CONCEPT HOTEL MANAGEMENT AND STANDARDIZATION AND HALAL TOURISM AND CONSUMER BEHAVIOR**

**Orhan Batman**<sup>1</sup>

1. Prof. Dr., Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, [obatman@subu.edu.tr](mailto:obatman@subu.edu.tr)

### **Abstract**

In this paper, current basic approaches regarding the philosophy, conceptual framework and application of halal tourism will be discussed. In this context, it will be discussed how and why the concept that started as Islamic tourism and rose as halal tourism transformed into Muslim-friendly tourism. It has been revealed that the individual who is the subject of this phenomenon cannot be named as Muslim tourist etc. and that it is necessary to name it as halal sensitive tourist. With the preliminary studies carried out, the behavior and expectations of halal-sensitive tourists, who are the consumers of this phenomenon, will be examined. Expectations will be set from the management of halal concept facilities that try to meet the demand.

**Keywords:** Tourism, Halal, Muslim-Friendly Tourism, Halal-Sensitive Tourists

## (K-10) HELAL TURİZM: BİR STANDARDİZASYON PERSPEKTİFİ

**Yasin Zülfikaroğlu<sup>1</sup>**

1. Uzm., SMIIC Genel Sekreterliği, yasin.zulfikaroglu@smiic.org

### Özet

İslam İş birliği Teşkilatı (İİT), dört kıtaya yayılmış 57 üye ülkesiyle Birleşmiş Milletlerden sonra en büyük ikinci milletler arası kuruluştur. Teşkilat, dünyanın çeşitli toplumları arasında uyumu ve uluslararası barışı sağlama ruhuyla, İslam dünyasının çıkarlarının korunup kollanması görevini üstlenmektedir. İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), Üye Devletler arasında standardizasyon, metroloji, uygunluk değerlendirme faaliyetlerinde yeknesaklığı sağlamayı ve standardizasyon ve metroloji kapsamında İİT Üye Ülkelerine teknik desteğin yanı sıra eğitim ve mesleki eğitim verme hizmetlerini gerçekleştirmektedir. OIC/SMIIC Standardları Üye Devletlerin oluşturduğu SMIIC Teknik Komiteleri tarafından hazırlanır. Üye Devletler tarafından atanan yetkin uzmanlar standart hazırlama çalışmalarında yer alarak İİT Üye Devletleri ve tüm dünyadaki ilgili paydaşlar tarafından kullanılacak ortak OIC/SMIIC Standardlarını üretirler. SMIIC 5 nolu Teknik Komitesi (TK 5): Turizm ve İlgili Hizmetler olarak belirlenmiştir. Bu komitenin çalışmaları İİT tarafından da yakinen takip edilmektedir. Komite Helal turizm standardı için Taslak Standart (OIC/SMIIC 9, Halal Tourism – General Requirements, “Helal Turizm – Genel Gereklilikler”) oluşturmuştur. Üye devletlerin onayı ve görüşlerine sunulmuş olan doküman 22 Aralık 2019 itibarıyla “OIC/SMIIC 9:2019” standardı olarak onaylanmış ve yürürlüğe girmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** İİT, SMIIC, Standardizasyon, Helal Turizm Hizmetleri

### 1. GİRİŞ

İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) bağlı kuruluşu olan İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), Üye devletler arasında standardizasyon, metroloji, uygunluk değerlendirme faaliyetlerinde yeknesaklığı sağlamayı ve standardizasyon ve metroloji kapsamında İİT Üye Ülkelerine teknik desteğin yanı sıra eğitim ve mesleki eğitim verme hizmetlerini gerçekleştirmektedir. Teknik gereklilikleri ve İslami kuralları bir araya getirerek SMIIC Teknik komitelerinde Helal endüstrisinin ihtiyaç duyduğu ortak uluslararası OIC/SMIIC standardları oluşturulmaktadır. Helal turizm hizmetleri konusu da SMIIC Teknik komitelerinin çalışma sahasında yer alan bir konu olarak görülmektedir. Bu çalışmada standardizasyon perspektifinden Helal turizm ile ilgili SMIIC nezdindeki teknik çalışmalardan bahsedilmiştir.

### 2. YÖNTEM

Çalışmada İİT, SMIIC, Standardizasyon, Helal endüstrisi hakkında bilgiler verilerek Helal endüstrisinin önemli bir parçası olan Helal turizm, SMIIC tarafından geliştirilen “OIC/SMIIC 9:2019 – Helal Turizm Hizmetleri – Genel Gereklilikler” standardı çerçevesinde ele alınmıştır.

### 3. İİT, SMIIC ve STANDARDİZASYON

#### 3.1 İİT

İİT, dört kıtaya yayılmış 57 üye ülkesiyle Birleşmiş Milletlerden sonra en büyük ikinci milletler arası kuruluştur. Teşkilat, dünyanın çeşitli toplumları arasında uyumu ve uluslararası barışı sağlama ruhuyla, İslam dünyasının çıkarlarının korunup kollanması görevini üstlenmektedir. Teşkilat altında her biri kendi belirlenmiş çalışma sahası olan alt organlar (Uluslararası İslam Fıkıh Akademisi (IIFA), İslam Ticaret Geliştirme Merkezi (ICDT)... vb.), daimî komiteler (İslam İşbirliği Teşkilatı Ekonomik ve Ticari İşbirliği Daimî Komitesi (İSEDAK)...vb.) uzmanlaşmış kuruluşlar (İslam Kalkınma Bankası (IDB)...vb) ve bağlı kuruluşlar (SMIIC, İslam İşbirliği Gençlik Forumu (ICYF)...vb.) yer almaktadır. Standardizasyon ve özellikle Helal Standardlarının hazırlanması konusunda İİT tarafından yetkilendirilmiş kuruluş olarak SMIIC belirlenmiştir.

## 3.2 SMIIC

Türkiye Cumhuriyeti'nin bir İSEDAK projesi olarak başlattığı, uzun yıllar üzerinde çalışılan (1985-1999, 2000-2010) ve İİT kapsamında uluslararası anlaşma kapsamında 10 ülkenin imza ve onay prosedürünü tamamlamasıyla 2010 yılında İİT'e bağlı bir kuruluş olarak kurulmuştur. 2024 yılı itibarı ile bünyesinde 46 İİT Üyesi Devlet bulunan (43 tam üye ve 3 gözlemci üye) SMIIC, İİT devletleri arasında standartların uyumlaştırılması ve yenilerinin hazırlanması için sağlam bir mekanizma olarak Üye Devletler adına ortak standartları hazırlayarak ticaretin önündeki teknik engellerin kaldırılmasına yardımcı olmayı ve böylelikle ticareti geliştirmeyi amaçlamaktadır.

SMIIC, Üye Devletler arasında standardizasyon, metroloji, uygunluk değerlendirme faaliyetlerinde yeknesaklığı sağlamayı ve standardizasyon ve metroloji kapsamında İİT Üye Ülkelerine teknik desteğin yanı sıra eğitim ve mesleki eğitim verme hizmetlerini gerçekleştirmektedir.

SMIIC ana görevleri aşağıdaki gibi özetlenebilir:

Ortak OIC/SMIIC Standartlarını oluşturarak, bunların vereceği yararlardan İİT üye ülkelerinin faydalanmasını sağlamak ülkeler arasındaki ticaretin önündeki teknik engelleri kaldırmak

Standardizasyon, metroloji, laboratuvar, deneyler ve akreditasyon konusunda tek düzelik/homojenlik sağlamak.

Standart kurumları olmayan İİT üye ülkelerine ilk etapta teknik destek sağlamak ve uzun vadede bu kendi kurumlarını kurup rekabet edecek düzeye gelmelerine yardım etmek.

Eğitim, konferans, kongre vesaire düzenlemek suretiyle standardizasyon ve ilgili alanlarda farkındalık oluşturmak.

SMIIC'in merkezi İstanbul'da olup uluslararası kuruluş niteliğinde diplomatik, bağımsız, teknik çalışmaları üye ülkeler adına ilgili ulusal kurumların icra ettiği hükümetler arası düzeyde bir kuruluştur. Enstitünün en üst karar organı Genel Kurul olup yılda en az bir kez toplanmaktadır. Genel Kurul ve Yönetim Kurulunda üye ülkeler temsil edilirken, Konseylerde ve komitelerde üye ülkeler adına ulusal kuruluşlar veya yetkilendirilmiş milli kuruluşlar temsil edilmekte ve tüm teknik çalışmalar bu kuruluşlar tarafından koordine edilmekte ve/veya yürütülmektedir.

## 3.3 STANDARDİZASYON

### 3.3.1 Genel Tanım

“Standartlar” belirli bir ürün, hizmet veya süreç için yetkili kuruluşlar tarafından ilgili paydaşların katkılarıyla belirlenmiş ölçütleri, kuralları veya prosedürleri içeren kullanımı gönüllülük esasına dayanan dokümanlar olarak tanımlanır. Bu kuruluşlar, endüstri uzmanları, akademisyenler, hükümet temsilcileri ve tüketici grupları gibi çeşitli paydaşların katılımıyla standartları geliştirirler. Standartlar genellikle ulusal veya uluslararası standart kuruluşlar tarafından belirlenir ve yayınlanır.

Standardizasyonun Uluslararası Standart Organizasyonu (ISO) tarafından “belirli bir çalışmanın ve o çalışma ile ilgili bulunanların ve özellikle de ekonominin yararına olarak yapılabilmesi için tüm tarafların katkı ve iş birliği ile belirli kuralları koyma ve bu kuralları uygulama işlemi” olarak yapılmıştır. Standardizasyon, endüstride ürünlerin kalitesini artırmak, tüketici güvenini sağlamak, üretim süreçlerini optimize etmek, uluslararası ticareti kolaylaştırmak, sağlık, güvenlik, çevre koruma ve bilgi teknolojileri gibi birçok alanda önemli bir rol oynar.

### 3.3.2 SMIIC Standardizasyon Çalışmaları ve Helal Endüstri

Helal endüstrisinin gelişimi ile bu endüstriyi ilgilendiren her konuda standardizasyon ihtiyacı ortaya çıkmıştır. SMIIC Teknik komiteleri de bu ihtiyacı karşılayacak şekilde kurulmuştur.

SMIIC Teknik komitelerinin ana görevi, belli bir çalışma alanındaki birbiri ile ilişkili etkinliklere göre OIC/



SMIIC Standartlarını hazırlamak, geliştirmek ve sistematik olarak gözden geçirerek ihtiyaca göre revize etmektir. Teknik Komiteler, standart hazırlama usullerini ve standartların yapısını belirleyen SMIIC Direktiflerine (Direktif 1 ve 2) göre çalışırlar.

Her Teknik Komite bir sekreter, başkan ve üyelerden oluşur. Ulusal delegeler, SMIIC üyesi kuruluşlarca belirlenir. Toplantılarda SMIIC üyeleri birden fazla delege tarafından temsil edilebilir. Her Komite, üye devletlerin ilgili kuruluşların üyesi olduğu bağımsız bir teşkilat gibidir.

SMIIC üyesi ülkelerin, SMIIC'teki Teknik Komitelerin faaliyetlerini profesyonelce takip etmek, standart faaliyetlerine ulusal görüşlerini yansıtmak ve standartların etkin kullanımını sağlamak için ulusal komite yapılarını teşkil etmeleri önemlidir. Standartlara tüm taraflar doğrudan veya dolaylı olarak katkı yapabilmektedir.

Tüm komiteler çalışmalarını Proje Portalı, E-Posta, Elektronik Oylama Portalı, Komite Sayfaları gibi bölümler içeren ve çevrimiçi bir platform olan SMIIC Bilgi Sistemi üzerinden gerçekleştirmektedir.

SMIIC, aşağıdaki Teknik Komiteler (TK) aracılığıyla standardizasyon faaliyetlerini yürütmektedir:

TK 1: Helal Gıda Konuları TK 2: Helal Kozmetik Konuları TK 3: Hizmet Yeri Konuları TK 4: Enerji Verimliliği ve Yenilenebilir Enerji TK 5: Turizm ve İlgili Hizmetler TK 6: Tarım Ürünleri TK 7: Taşımacılık TK 8: Deri ve Tabaklama Malzemeleri	TK 9: Tekstil ve İlgili Ürünler TK10: Helal Tedarik Zinciri TK 11: Helal Yönetim Sistemleri TK 13: Mücevherat TK 14: Petrol ve Petrol Ürünleri TK 15: Terminoloji TK 16: Halal Eczacılık Konuları TK 17: El Sanatları SMIIC/CCA: Uygunluk Değerlendirme Standartları Komitesi
--	---

SMIIC Teknik komitelerinin standart yayınladığı Helal Endüstrisi ile alakalı bazı konular aşağıdaki gibidir:

Helal Gıda Helal Belgelendirme, Akreditasyon ve Gözetim Helal Kozmetik Ürünleri Helal Jelatin Helal Gıda Katkı Maddeleri Helal Hayvanlar için Yem Helal Ürün Yeterlilik Deneyi için Genel Şartlar	Helal Tedarik Zinciri Helal Yönetim Sistemleri Helal Ürünler için Örnek Belgelendirme Şeması Helal Ürün Deney Laboratuvarları Helal Deri Ürünleri Helal Eczacılık Helal Turizm Hizmetleri
---	---

#### 4. OIC/SMIIC 9:2019 – Helal Turizm Hizmetleri – Genel Gereklilikler

##### 4.1 Standarda bakış

Gelir artışı ve ulaşım imkanlarının gelişimi ile beraber turizm çeşitleri gelişmiş ve seyahat eden insan sayısı da artmıştır. Dolayısıyla kendi kültür ve inanç sistemlerinden farklı olan ülkelere seyahat eden Müslüman turistlerin Helal ürün ve hizmetlere ulaşım ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Helal turizm hizmetlerinin turistlerin bu ihtiyacını karşılayacak şekilde standartlaşması kaçınılmaz hale gelmiştir.

10. İİT Turizm Bakanları toplantısında onaylanan “İİT Ülkelerinde İslami Turizm Geliştirme Yol Haritası” dokümanında SMIIC'in Helal turizm alanında hizmetlerin ve ürünlerin yeknesaklığını sağlamak adına OIC/SMIIC Standartlarının geliştirilmesi gerekliliği vurgulanmıştır.

Teknik komite 5 – Turizm ve İlgili Hizmetler”, helal turizm alanındaki standardizasyondan sorumludur. İlgili İİT kararlarına paralel olarak Teknik komite 5 Helal turizm Standardı için Taslak Standart oluşturmuştur. Üye devletlerin onayı ve görüşlerine sunulmuş olan doküman 22 Aralık 2019 itibarıyla “OIC/SMIIC 9:2019 – Helal Turizm Hizmetleri – Genel Gereklilikler” olarak yayınlanmıştır. Komitenin güncel çalışma programında Helal

Medikal Turizm ve Helal Kaplıca projeleri devam etmektedir.

Helal turizm hizmetleri Helal gıda, kozmetik ve kişisel bakım ürünleri, konaklama, tur hizmetleri, turist rehberleri, restoranlar, rekreasyon alanları, turizm işletme ve personel yeterlilikleri gibi birçok alan ile ilgilidir. OIC/SMIIC 9: 2019 standardı bu alanlar ile ilgili hem hizmet sağlayıcılar hem müşteriler hem de belgelendirme kuruluşları için tasarlanmış bir rehber doküman olarak hazırlanmıştır. Standardın doğru uygulanması ile İslami kurallara uygun Helal turizm hizmetleri ve ürünler ile bunları talep eden müşterilerin memnuniyeti sağlanması hedeflenmiştir.

Standart incelendiğinde Müslüman Turistlerin ilk talep ettikleri ürünün Helal gıda olduğu ve özellikle konaklama alanlarında kullanılan kişisel bakım ürünlerinin İslami kurallara uygun olması gerekliliği göz önünde bulundurularak “OIC/SMIIC 1:2019 – Helal Gıda Genel Gereklilikler” ve “OIC/SMIIC 4: 2018 – Helal Kozmetik – Genel Gereklilikler” standartlarına atıf yapıldığı görülür.

Helal turizm ile ilgili olarak ve standardın doğru kullanılması amacıyla “Konaklama Yerleri”, “Helal restoran”, Helal turizm hizmetleri”, “Seccade” ...vb. gibi terimler ve anlamlarına standartta yer verilmiştir.

Standardın bahsettiği ilk şart Helal turizm hizmetleri sağlayan tüm kuruluşların buldukları ülkelerde kendileri ile ilgili tüm yasal mevzuatlara uygun olmalarıdır. Öte yandan standart incelendiğinde aşağıdaki başlıklar altında gerekliliklerin verildiği görülür:

- Konaklama Tesisleri ve ilgili Hizmetler (Odalar, Gıda ve İçecekler, Kişisel Bakım ürünleri, Tuvaletler, Restoran ve Mutfak, Yüzme Havuzu, Spor Tesisleri ve Rekreasyon alanları gibi ortak alanlar, İbadet Alanları)
- Tur Hizmetleri (Tur paketinde İslami kurallara uygun konaklama, yiyecek ve ziyaret programı oluşturulması),
- Turist Rehberlik Hizmetleri (Lisanslı turist rehberi şartları, İslami değerlere uygun hareket edilmesi)
- Turizm Hizmetlerinde Yer Alan Yönetim Sorumlulukları
- Turizm Hizmetlerinde Yer Alan Personel Gereklilikleri

#### 4.2 Helal Turizm Hizmeti Sağlayan Konaklama Tesislerinin Kategorize Edilmesi

Bu standardı diğer bazı standartlardan farklı kılan özellik standardın uygulandığı konaklama tesislerinin sağladıkları Helal turizm hizmetlerine göre kategorize edilmiş olmasıdır. Bu kategorizasyon aşağıda verilmiştir.

- Kategori A: Gelişmiş Ölçekte Helal Turizm Hizmetleri Sunan Konaklama Tesisleri
- Kategori B: Orta Ölçekte Helal Turizm Hizmetleri Sunan Konaklama Tesisleri
- Kategori C: Temel Ölçekte Helal Turizm Hizmetleri Sunan Konaklama Tesisleri

Bu kategorizasyona göre standardın tüm gerekliliklerini yerine getiren ve bahsedilen tüm Helal turizm hizmetlerini sunan konaklama tesisleri Kategori A'ya göre değerlendirilmiştir. Öte yandan Kategori A'da istenen tüm şartları sağlayamayan ancak Orta ölçek için belirtilen hizmetleri sağlayan tesisler için Kategori B ve yalnızca temel hizmetleri sağlayan tesisler için ise Kategori C gereklilikleri uygulanmaktadır. Kategoriler ile ilgili bilgiler standardın eklerinde verilmiştir. Standartta bu şekilde bir kategorizasyon yapılmış olması Müslüman turistlerin Helal turizm hizmetlerine en temel düzeyde dahi olsa ulaşabilmesi olarak açıklanabilir. Örneğin bir Avrupa ülkesine seyahat edildiğinde Kategori C seviyesinde Helal turizm hizmeti sağlayan bir konaklama tesisi bulunabilir. Turizm sektörünün güncel şartları göz önüne alındığında tüm sektörün Kategori A seviyesinde dönüşümünün mümkün olmadığı görülebilir. Bu şekilde Müslüman turistlerin Helal turizm hizmetlerine ulaşabilmek adına seyahat ettikleri yerlerde daha çok alternatif arasından konaklama tesisi tercih edebilecekleri söylenebilir.

## 5. SONUÇ

Sanayi gelişimi ve küreselleşme ile değişen şartlar “Helal” kavramını bir endüstri haline dönüştürmüştür. Helal ürünler ve hizmetler için günümüz şartlarında ilgili tarafların kabul ettiği ortak standartların gerekliliği aşıkardır. Bu sebeple İİT altında kurulan SMIIC’in uluslararası standart hazırlama uygulamaları ile ilgili paydaşların katkılarıyla özellikle Helal endüstrisi için oluşturduğu OIC/SMIIC Standardları tüm İİT üye ülkeleri ve Dünyadaki diğer ilgili taraflarca kullanılması için üretilmektedirler. Helal turizm hizmetleri özelinde ortaya çıkan “OIC/SMIIC 9:2019 – Helal Turizm Hizmetleri – Genel Gereklilikler” standardı Helal turizm gelişmesi ve standardın getirdiği konaklama tesislerinde sunulan Helal turizm hizmetlerinin kategorizasyonu ile Müslüman turistlerin bu hizmetlere daha çok erişebilmesi adına öne çıkan çok önemli bir standart olmuştur.

## (K-10) HALAL TOURISM: A STANDARDIZATION PERSPECTIVE

**Yasin Zülfikaroğlu<sup>1</sup>**

1. Expert, SMIC General Secretariat, yasin.zulfikaroglu@smiic.org

### **Abstract**

The Organization of Islamic Cooperation (OIC) is the second largest inter-governmental organization after the United Nations which has membership of 57 countries spread over four continents. The Organization is the collective voice of the Muslim world ensuring to safeguard and protect the interests of the Muslim world in the spirit of promoting international peace and harmony among various people of the world. The SMIIC also seeks for achieving uniformity in metrology, laboratory testing and standardization activities among Member States and ensuring education and training and providing technical assistance to the OIC Members in the domain of standardization and metrology. OIC/SMIIC Standards are prepared by SMIIC Technical Committees (TCs) that composed of the Member States. The experts assigned by the Member States participate in the standardization technical work and establish the common OIC/SMIIC Standards aimed to be used by OIC Member States and the relevant stakeholders in the world. SMIIC Technical Committee 5 (TC 5) is entitled as “Tourism and Related Issues”. The technical work of this committee is also followed by OIC. At first the committee prepared the draft standard. Following submission of the document for the review and approval of the Member States, the draft has been approved and published as the standard with reference no “OIC/SMIIC 9: 2019” by 22 December 2019.

**Keywords:** OIC, SMIIC, Standardization, Halal Tourism Services



**(K-11) MAKÂSİDÜ’Ş-ŞER’Î’A BAĞLAMINDA HELAL KAVRAMI VE İSLAMİ FİNANS****Abdurrahim Kozalı<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Marmara Üniversitesi, İslam Ekonomisi ve Finansı Enstitüsü, Türkiye, abdurrahim.kozali@marmara.edu.tr

Makâsîd düşüncesinin, bildirimizin başlığında yer alan iki konuyla, yani “helâl” kavramı ile “İslami Finans” ile irtibatının ayrı ayrı ele alınması uygun olmakla birlikte, son tahlilde her iki konunun da, özellikle makâsîd düşüncesinin en önemli teorisyeni olarak kabul edilen Ebû İshâk İbrahim b. Musa eş-Şâtîbî’nin (ö. 790/1388) sisteminde aynı düşünsel zemine dayandığı dikkate alınmalıdır. Buna göre, öncelikle söz konusu düşünsel zeminden bahsetmekte yarar görülmektedir. “Hukukun ahlâkîleştirilmesi” veya “hukuk ve ahlâk alanlarının yakınlaştırılması” gibi isimlerle ifade edilebilecek bu zemin ya da belki daha doğru bir nitelemeyle “proje”, kanaatimizce Şâtîbî’nin İslam hukuk düşüncesine en önemli katkısı gibi görünmekte olup kısaca şu şekilde açıklanabilir: Bilindiği üzere hukukun üç fonksiyonu vardır<sup>1</sup> ve birçok hukuk bilginiyle birlikte bizim de kanaatimize göre bu fonksiyonlardan “düzen” bir hukuk sistemi için varlık; “adâlet/ide” ve “toplumsal” fonksiyonlar ise devamlılık şartıdır. Bu şu anlama gelmektedir: Hemen bütün hukuk sistemleri gibi İslam hukuku açısından da, hukukçunun öncelikle odaklanacağı boyut hukukun biçimsel boyutudur. Bu yaklaşım, fakihlerin, haddizatında İslam hukukunun idealleri bakımından sorunlu olabilecek bazı hukukî işlemlerin, şekil şartlarının sağlandığı gerekçesiyle sahih saymasına yol açmıştır. İşte tam da bu noktada İmam Şâtîbî’nin, söz konusu yaklaşımı bir yozlaşma (*Dekadenz*) olarak gördüğü ve bunu ortadan kaldırmak gayesiyle ahlâkî hukuka, deyim yerindeyse dercetmeye çalıştığı anlaşılmaktadır. Esasen bu yaklaşım, ilk dönemlerde sözcümlü Ebû Hanîfe’nin “Kişinin lehine ve aleyhine olanı bilmesidir” şeklinde tanımlanan fıkıh tanımında (Karaman, “Fıkıh”, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 1996: 13/1) net bir şekilde görülebilecek olan “bütünlük fikri”nin bir yansımasıdır.

Şâtîbî’nin sisteminde İslam hukukunun ide/adalet boyutu, bir diğer ifadeyle “olması gereken (sollen)” kategorisi<sup>2</sup> makâsîd düşüncesiyle doldurulmuş görünmektedir. Bütün tikel hükümlerin belirlenmesinde ve tikel mahiyetteki nasların anlaşılmasında rehber vazifesi görecek olan makâsîd kategorisi, böylesine güçlü bir işlev görebilmek için kesin (kat’î) olmalıdır. Şâtîbî’nin, sistemini ortaya koyduğu eseri olan *el-Muvâfakât*’ın başında yer alan mukaddimelerde üzerinde durulan en önemli konunun, makâsîd kategorisinin kesin bir mahiyette varlığını sağlayacak bir yöntem olarak tümevarımın devreye sokulması olduğu ifade edilebilir ki, müellif kesinlik beklentisiyle bu yönteme eserin pek çok yerinde atıfta bulunacaktır

*el-Muvâfakât* mukaddimelerden sonra “makâsîd” kitabı ile devam eder. Makâsîd konusu geleneksel usûl eserlerinin hiç birisinde bu denli geniş ele alınmamıştır. Makâsîd kategorisi bir yandan, özellikle zarûriyyât kategorisiyle İslam hukukunun üst amaçlarını bilmemizi sağlarken, diğer yandan -hâciyyât, tahsiniyyât ve mütemmimât- kategorileriyle şer’î hükümler arasında bir hiyerarşi öngörmektedir. Esasen müellif, özellikle Hanefî terminolojide kullanılan butlân-fesad ayrımına benzer bir hiyerarşiyi öngörmektedir. Nitekim Hanefîlerin “akdin aslı” olarak ifade ettikleri konu Şâtîbî’nin terminolojisinde “zarûriyyât” kısmına; “akdin vasfı” olarak ifadesini bulan kısım ise, müellifin terminolojisinde “mütemmimât” kısmına dâhildir. Zarûriyyât-hâciyyât-tahsiniyyât şeklindeki kategorizasyon “ef’âl-i mükellefîn” açısından aynı hükmü taşımakla birlikte bir takım fiillerin ya da işlemlerin bu kategorilerden hangisine dâhil olduğuna bakılarak ehem-mühim ayrımı yapılmasını sağlamaktadır ki, esasen bu ayrımın ölçütünün ideye yakınlıkla belirlendiği ifade edilebilir.

1 Hukukun fonksiyonları ve bu fonksiyonlar arasındaki ilişkilere dair bk. Orhan Münir Çağıl, *Hukuka ve Hukuk İlmine Giriş*, (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1966), 23-38.  
2 İslam hukukunda olan (*sein*) ve olması gereken (*sollen*) kategorilerine dair önemli değerlendirmeler için bk. Talip Türcan, *İslâm Hukuk Biliminde Norm-Amaç İlişkisi* (Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2009), 63-104.

Bildirinin başında, başlıkta yer alan ve makâsîd düşüncesi açısından ele alınacağı anlaşılan iki konunun ayrı ayrı ele alınacağı ifade edilmişti. Bunlardan ilki olan “helâl” konusu hüküm bahsi çerçevesinde ele alınacak olup, hüküm konusu *el-Muvâfakât*'ta, mukaddimelerden sonra ve makâsîd bahsinden önce ele alınmıştır. Bu sistematik konunun, mukaddimelerde ele alınan metodolojiyle (tümevarım) ve makâsîd kitabında işlenen ideler çerçevesinde ortaya konacağına işaret etmektedir. Filhakika eserde hüküm konusu geleneksel usul eserlerinden farklı bir perspektifle işlenmiştir. Buradaki farklılığın temelinde, hükümlerin tanımlanması ve açıklanmasında geleneksel usul eserlerinde daha çok biçim boyutunun benimsenmiş olmasına mukabil *el-Muvâfakât*'ta “amaç/ide” boyutunun belirleyici kılınmaya çalışılması yatmaktadır. Bu yaklaşımın en açık örneklerinden birisi, illetin tanımında geleneksel usul eserlerinde benimsenmiş olan ve yine biçimsel objektifliğin belirleyici olduğu illet anlayışının yerini gaye ve hikmet odaklı hikmet anlayışının almış olmasıdır.

Bilindiği gibi hukuksal sonuç doğurma niteliği usûl âlimleri tarafından özellikle “illet”e nispet edilmiştir (Dönmez, “İlet”, 2000: 22/118) ki, bu yönüyle Şâtûbî'nin illet tanımı daha fazla önem kazanmaktadır. Müellifin “hikmet” odaklı *illet* tanımıyla “sübjektiflik” riskini göze aldığı dikkati çekmektedir. Şâtûbî'nin hikmet muhtevalı illet tanımı şöyledir:

“Emretme veya mubah kılmanın kendilerine bağlandığı hikmet ve maslahatlar yahut yasaklamanın kendilerine bağlandığı mefsedetlerdir.” (Şâtûbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/410)<sup>3</sup>

Konumuz açısından asıl önemli olan husus, Şâtûbî'nin bu tanımında illetin, yaygın anlayıştan (Dönmez, “İlet”, 2000: 22/118) farklı olarak zâhîr ve objektif bir nitelik olarak değil, bu niteliğin zımındaki hikmetle özdeşleştirilmiş olmasıdır. Nitekim müellif bu görüşünü yolculukta namazların kısaltılması ve oruç tutmama ruhsatı konusunda “yolculuğu (sefer)” değil, “meşakkati” illet olarak göstermekle pekiştirmiştir. (Şâtûbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/411) Dahası aşağıdaki ifadeleriyle bu anlayışını açıkça vurulamaktadır:

“Genel olarak illet maslahat ve mefsedetin “mazınnesi (bunlara kuvvetle muhtemel olan objektif nitelik)” değil, bunların kendisidir; açık olsun veya olmasın, bidüziye (muttarit) olsun veya olmasın.” (Şâtûbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/411)

Hukukun varlık şartı olan “düzen” fikri açısından “objektiflik” niteliği kaçınılmaz olduğu için, fakihler hükmün varlık ve yokluğunu hikmete değil, illete bağlamışlardır. Fıkıh ve fıkıh usûlü eserlerinde verilen tipik bir örnek olan “konfor içinde seyahat eden kimse” örneği dikkate alındığında, usûl âlimleri tarafından sübjektif bir nitelik olan “meşakkat” yerine objektif bir nitelik olan “yolculuğun kendisinin (sefer)” illet olarak belirlenmesinin söz konusu örnek açısından sorun teşkil etmesi, bu ve benzeri durumlarda Şâtûbî'nin, hükmü, illeti aşarak arka planda yer alan hikmet üzerine inşâ etmesine neden olmuştur. Zira müellifin yerilen (mezmûm) hîle-i şer'iyeler çerçevesinde yer verdiği örneklerden birisi de oruç yükümlülüğünü düşürebilmek amacıyla kişinin yolculuğa çıkmasıdır. (Şâtûbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 3/107) Bu örnekte kişi, ahlâkî-dinî sorumluluğunu bir kenara bırakarak fıkhen belirlenmiş illete dayanarak söz konusu hîle-i şer'iyeyi ortaya koymuştur. Oysa bu noktada illet müellifin önerdiği şekliyle tanımlanacak ve objektif niteliğin arka planında yer alan hikmet ve maslahat, dolayısıyla Şârî'in maksadı dikkate alınacak olursa zikredilen hîle-i şer'iyeye boşa çıkmış olacaktır. Yukarıda da ifade edildiği üzere varlığı için “düzen” fonksiyonu kaçınılmaz olan hukuk sistemi bu yönüyle normların ve bunların nedenlerinin objektif olmasına muhtaçtır. Bu yönüyle Şâtûbî'nin önerdiği yaklaşımın hukuk sisteminin

3 Tanıma dikkat edildiğinde öncelikle, “hikmet” ve “maslahat” kavramlarının zımında vücûp ve ibâha hükümleriyle “iyilik (hüsün)”, “mefsedet” kavramının zımında da hürmet (ve kerâhet) hükmüyle de “kötülük (kubuh)” nitelikleri arasında bağ kurulmaktadır. Daha açık bir anlatımla, tanımda emretme ve mubah kılma hikmet ve maslahat niteliklerine bağlanmaktadır. Bu şu anlama gelmektedir: Bir fiil veya nesne şer'an emir veya ibâhanın konusu olmuşsa, o emir veya ibahadan önce mevcut olan hikmet veya maslahat sebebiyledir. Aynı şekilde bir fiil veya nesne şer'an haramlık (veya kerâhe) hükmünün konusu olmuşsa, yine söz konusu haramlık (veya kerâhe) hükmünden önce zaten mevcut olan bir mefsedet sebebiyledir. Dikkat edilirse birçok konuda Eş'arî mezhebine mütemâyil görünen Şâtûbî, bu tanımda, hüsün ve kubuh şer'îliği değil, akliliğine kâil görünmekte ve bu yönüyle Hanefî-Mâtürîdî geleneğe paralel düşmektedir. Hüsün ve kubuh şer'îliği ve akliliği konusunda bk. İlyas Çelebi, “Hüsün Kubuh”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1999), 19/60-62.

sürdürülebilirliği açısından sorunlu olabileceği açıktır. Bununla birlikte müellifin bu yaklaşımı, hukukun objektiflik ihtiyacının art niyetli kimselerce suistimal edilerek dinî-ahlâki sorumluluğun ortadan kalkması endişesine dayanıyor görünmektedir.

Müellifin hükümlere farklı yaklaşımını ortaya koyan bir diğer örnek ise sıhhat-butlân hükümleridir. Şâtıbî sıhhat ve butlânı, vaz'î hükümlerin dördüncü türü olarak ele almış ve bu iki hükmün iki bakış açısıyla tanımlanabileceğini ifade etmiştir. Bu perspektiflerden birisi dünyevî, diğeri ise uhrevîdir. Hatırlanacağı üzere, özellikle Hanefî usûlünde sahih ve bâtil, dünyevî nitelik taşıyan teklifi hükümler içerisinde sayılmıştır. (Apaydın, *İslam Hukuk Usulü*, 2017: 133, 134)<sup>4</sup> Buna göre farz, vâcip, mendûp, mubah, mekrûh ve haram uhrevî nitelik taşıırken, mün'akid-gayri mün'akid, sahih-fâsit-bâtil, mevku'f-nâfiz ve lâzım-gayri lâzım ise yine teklifi hükümler olmakla birlikte “dünyevî” nitelik taşımaktadır. Bu yönüyle Hanefî usûlünde, konumuz olan sıhhat ve butlân hükümlerinin dünyevî karakteri öne çıkarılmıştır.

Diğer yandan Hanefî usûlcülerle kelâmcı usûl âlimleri arasında, sıhhat anlayışı bakımından şöyle bir fark da dikkati çekmektedir: Hanefilere göre bir işlemin sahih olması kazâ yükümlülüğünü düşürmesi anlamına gelirken, mütekellim usûlcülere göre ise, kazâ yükümlülüğünün düşmesine bakılmaksızın Şârî'in muradına uygun olması demektir. (Apaydın, “Sıhhat”, 2009: 37/110) Bu farklılıkta Hanefilerin “kazâ yükümlülüğünün düşmesi” ölçütü, bir diğer ifadeyle ilgili yükümlülüğün zimmetten düşmesi, Şâtıbî tarafından eleştiri konusu yapıldığı görülen “zimmet eksenli teklif” anlayışıyla paralellik arz etmektedir.

İlginçtir ki, Şâtıbî bir yandan Eş'arî usûl geleneğine uyararak sıhhat ve butlân hükümlerini vaz'î hükümler içinde ele alırken, diğer yandan bu kavramların, kendi ifadesiyle dünyevî bakımdan tanımını verirken Hanefî tanımını tercih etmektedir. Müellife göre “sahih” dünyevî bakımdan hukuksal sonuç doğurmak, anlamına gelmektedir. Bu bağlamda kendisinin verdiği örneğe göre, bir ibadetin sahih olmasından, geçerli olması, zimmetten düşmesi ve kazasının gerekmemesi anlaşılmalıdır. Aynı hüküm muâmelât bağlamında kullanıldığında ise, bundan, akdin konusunda şer'an mülkiyetin nakli veya yararlanmanın cevâzı sonucunun doğması anlaşılır. (Şâtıbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/451) Müellifin bu tavrı butlânın dünyevî tanımında da sürmektedir. Buna göre “butlân” kavramının dünyevî perspektifle tanımı, ibadet sahasında ilgili fiilin dünyevî sonuç doğurmaması, geçerli olmaması ve zimmetten düşmemesi; muâmelât sahasında kullanıldığında ise bir işlemin mülkiyetin nakli veya akit konusundan yararlanmanın cevâzı gibi sonuçlar doğurmamasıdır. (Şâtıbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 3/452) Şâtıbî'nin, sıhhat ve butlânın dünyevî anlamlarını verirken Hanefî bakış açısını kullanmasının, daha sonra yapacağı uhrevî tanımına zemin hazırlayabilmek için dünyevî perspektiften yapılan tanımın marjinalleştirme amacına matuf olabileceğini düşünüyoruz. Buna göre sıhhat ve butlân kavramlarını yalnızca dünyevî perspektiften anlamak, daha açık bir ifadeyle bir fiilin veya işlemin sahih olmasını bu fiil veya işlemle ilgili mükellefiyetin zimmetten düşmesi; bâtil olmasını ise zimmetten düşmemesi şeklinde anlamak müellif açısından meselenin fikhî boyutta tutularak dinî-ahlâki boyutunun ihmali anlamına gelmektedir. Açıktır ki Şâtıbî, geleneksel usûl eserlerinden farklı olarak sıhhat ve butlânı ayrıca “uhrevî” perspektiften de tanımlamaya bu açıdan ihtiyaç duymuştur.

Sıhhat ve butlân kavramları bağlamında Şâtıbî'nin katkısı hiç kuşkusuz, bu kavramların tanımına uhrevî perspektif eklemiş, yani geleneksel usûl anlayışında salt hukuksal ve dünyevî görünen anlayışa dinî-ahlâki perspektifi ilave etmiş olmasıdır. Buna göre sahih kavramının uhrevî anlamı, “kişiyi ahirette sevaba müstehak kılmaması”dır. Sözelimi, bu anlamda bir amelin sahih olduğu ifade edildiğinde bu ameli işleyen ahirette sevaba müstahak olmasının ümit edileceği kastedilir. (Şâtıbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/451, 452) Aynı şekilde, yine ibadetler bağlamında kullanılan bâtil, ilgili ibadetin ahirette sevap doğurmayacağı şeklinde anlaşılır. Buna göre bir ibadet ilk manada, yani dünyevî bakımdan sahih olup da uhrevî bakımdan bâtil olabilir ki, müellifin buna verdiği misal gösteriş amacıyla yapılan ibadetler ve peşinden başa kakma gelen tasadduklardır. (Şâtıbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/455, 456)

4 Kelamcı usûlcülere göre sıhhat ve butlânın vaz'î hükümler içinde değerlendirildiğine dair bk. Yunus Apaydın, “Sıhhat”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 2009), 37/110. Şâtıbî de sıhhat ve butlânı vaz'î hükümler çerçevesinde ele almıştır. Bk. *el-Muvâfakât*, 2/297.

Sihhat ve butlân kavramlarının ibadetler bağlamında uhrevî sonuç doğurma veya doğurmama şeklinde nitelenmesi bir noktaya kadar anlaşılabilirken, konu muâmelâta geldiğinde mesele güçleşmektedir. Şâtıbî'nin bu sorunun çözümü noktasındaki açıklaması şöyledir: Muâmelât (تاداعلا) kapsamına giren fiillerin ve işlemlerin uhrevî bakımdan sahih olması, bu eylem ve işlemlerin, bunlar Şâri'in emir veya yasaklamasıyla ilgiliyse, bu emir veya yasağın gereğini yapma; mubah kılmasına bağlı ise, onun serbest kıldığı alandan yararlanma amacıyla yapılmış olmasına bağlıdır. Burada mükellefin ilgili fiil ve işlemlerin, şer'î boyutunu dikkate almaksızın bu fiil ve işlemlerle ulaşacağı hazza odaklanması, bunların uhrevî bakımdan bâtil olması sonucunu doğuracaktır. (Şâtıbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/452, 458) Şâtıbî aşağıdaki ifadeleriyle, uhrevî perspektiften yapılan sahih ve bâtil tanımlarının fıkıh geleneğinde ihmal edildiğini açıkça belirtmektedir:

“Esasen bunlara da (zikrettiğimiz şekilde, muâmelât sahasına girip de şer'î boyutu, emre imtisâl kastı ihmal edilmiş işlemlere de) sahih denilmektedir. Bu yaklaşım fakihlerin değinmediği, aslında tuhaf bir kullanımdır. Bununla birlikte Gazzâlî gibi kimi ahlâk âlimleri bu konuları işlemişler, sefeye mensup olan mütekaddim âlimler de bu konulara titizlik göstermişlerdir.” (Şâtıbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/452)

Bu noktada akla, muâmelât sahasına dâhil olup da uhrevî boyutu ihmal edilmiş olan bir işlemin hukuksal bakımdan sonuç doğurup doğurmayacağı sorusu gelmektedir. Müellifin izleyen satırlarda yer alan ifadelerine (Şâtıbî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/459-461) bakıldığında, uhrevî bakımdan bâtil olan söz konusu fiil ve işlemlerin dünyevî ahkâm bakımından geçerli kabul edilmesi görüşünde olduğu anlaşılmaktadır.<sup>5</sup> Bu yaklaşımıyla müellifin, fakihlerin genelinde olduğu üzere, son tahlilde hukuksal bakımdan objektif olan eylem ve olguları dikkate alma eğiliminde olduğu, uhrevî boyut vurgusuyla hukuksal eylem ve işlemlerde ahlâkî-dinî hassasiyet oluşturma gayretinde bulunduğu anlaşılmaktadır.

Bildirimizde helâl hükmüyle ilişkilendireceğimiz hüküm ise “mubahtır”.<sup>6</sup> Öncelikle helal-mubah ilişkisi bağlamında şu tespiti yapmakta yarar görünmektedir: Her helal mubahtır; ama helal mubahtan ibaret değildir; zira mubahın yanı sıra farz, vacip, mendup da helal kapsamındadır. Emir kipinin gereğinin “mubahlık” olduğunu savunan alimlerin de belirttikleri üzere, farz ve vacipte mubah olana kesin bir talep, menupta ise mubah olana tavsiye mahiyetinde talep eklenmektedir. Günümüzde helâl hükmünün belirlenmesinde ihtiyatkar bir tutumunun mu yoksa kolaylaştırıcılık ilkesinin mi belirleyici olması noktasında Şâtıbî'nin “mubah” anlayışı fikir verici görünmektedir. Müellife göre mubah hükmü için karakteristik olan husus bu hükmün “nötr” olmasıdır.<sup>7</sup> Şâtıbî'nin mubahın anlamı konusunda niçin böyle bir tutum takındığı, yaşadığı dönemde eleştirdiği bir yaklaşım göz önünde bulundurulduğunda daha anlaşılır olmaktadır. Bilindiği üzere Şâtıbî'nin özelliklerinden birisi de yaşadığı dönemde, “bidat” olarak kabul ettiği bir takım anlayış ve uygulamalarla mücadele etmiş olmasıdır. Haddizatında müellifin *el-Muvâfakât*'tan sonra en önemli ikinci kitabı kabul edilebilecek olan *el-İ'tisâm*'ın kaleme alınma

5 Duran, bu konuyu detaylıca inceledikten sonra muamelât bağlamında şu sonuca varmıştır: Muâmelât kapsamına giren işlemlerde emre imtisâl (Allah teâlâ'ya itaat) yegane amaçla ilgili fiil veya işlem ideal manada geçerlidir; (emre imtisâl) yegane amaç olmayıp öncelikli amaçla fiil geçerlidir; (emre imtisâl) ikincil amaçla yine geçerlidir. Buna mukabil yine muâmelât sahasına giren bir fiil veya işlemde dünyevî amaç ikincil ise bu fiil veya işlem geçerlidir; (dünyevî amaç) birincil amaç olmakla birlikte emre imtisâl de amaçlanmışsa, söz konusu fiil veya işlem yine geçerlidir; (dünyevî amaç) yegane motivasyon ise bu durumda ilgili fiil veya işlem (sadece) etik olarak geçersizdir. Bk. Muhammet Sait Duran, *Zur Theorie einer teleologischen Methode in der islamischen Normenlehre: Aş-Şâtıbîs (gest. 790/1388) Konzept der Absichten der Scharia (maqâşid aş-Şari'a)*, (Berlin: EB Verlag, 2015), 294-301.

6 Mubah hükmünün serbestiyet bildirmeye birlikte “başboşluk” anlamına gelmediği, son tahlilde şer'î bir hüküm olduğu konusunda şu alıntılar fikir vericidir: «Biz diyoruz ki, ... mubah da bir mubah kılan (mübîh) gerektirir ve bu da hitabıyla yapma ve yapmama arasında muhayyer bırakan Allah'tır. Eğer herhangi bir hitap yoksa, muhayyer bırakma (tahyîr) olmayacağı gibi) ibaha da yoktur.” (Gazzâlî, *Mustasfâ*, 143).

“Mutezileden bazıları mubahın şerden olmadığı görüşüne sahip olmuştur.. Zira mubah yapma ve yapmama sıkıntısını kaldırmak anlamını taşır. Bu da sem'den önce sabittir. Şer'in bir şeyi mubah kılması ise o şeyin hükmünü hiç değiştirmeden, semin varid olmasından önce nasıl ise o hal üzere bırakması anlamını taşır. Haramlığı ve vacipliği sabit olmayan her şey “aslî nefy” üzere kalır ve ona mubah adı verilir.” (Gazzâlî, *Mustasfâ*, 167).

7 “Mubah olması bakımından mubahın ne fiil tarafı ne de terk tarafı talep edilmiş değildir” (Bk. Şâtıbî, *el-Muvâfakât*, 1/171).



nedeni de bidatlerle mücadele gibi görünmektedir. Müellif mubahın nötr karakterini kabul etmeyen anlayışı da eleştirmekte ve bunu “terk bidati” olarak nitelemektedir. Şâtübî'nin terk bidati konusundaki açıklamaları şu şekildedir:

“Tarifte bidatin sonradan ortaya konan bir yol olduğu söylenilmiştir. ... bu ifadenin genel anlamı içine fiilî bidatler girdiği gibi terkî bidatler de girer. Bidat bazen terk edilen şeyi haram kılarak ... bazen haram kılmaksızın olabilir. Bu terk ediş ya şer'an muteber olan bir şey sebebiyle olur veya başka bir şey sebebiyle. ... vücuduna, aklına veya dinine zararlı olması sebebiyle bir yiyeceği haram kılsa sakıncası yoktur.”

“Zararsız olan bir şeyin zararlı olacağından korkarak onu terk etmek de böyledir. Bu takva sahiplerinin vasıflarındandır..

Terk başka bir sebeple yapılırsa ya dindarlık maksadıyla yapılır ya da başka bir amaçla. Başka amaçla yapılan terk abesle iştigaldir; ama buna bidat denmez. ... Allah'ın helal kıldığını haram kılsa asi olur.”

“Dindarlık maksadıyla yapılan terk ise bidattir. (Ashaptan bazı şeyleri kendisine haram kılanların uyarılması).

Vacip ya da mendup olan bir şeyi terk, dindarlık maksadı güdülmeden, tembellik vs. sebeplerden olursa bidat olmaz, aksi takdirde olur ki, ibahiler gibi (belli bir dindarlık mertebesinde mükellefiyetin düştüğü iddiası)

“Bidatin tanımında geçen “şer’î olana benzemek üzere ortaya konulan yol” tabiri fiil için de terk için de geçerlidir.”<sup>8</sup>

Esasen burada gündeme gelen soru şudur: Fakihler tarafından “fiil ve terk tarafı müsavi olan” şeklinde tanımlanan “mubah” ile yetinen bir Müslüman ahlâkî-dinî açıdan yergi/övgüye müstehak olur mu?

Bu anlayış ve ana hatlarıyla leh ve aleyhteki deliller aşağıda zikredilecektir. İlk olarak mubahın terki efdal olan bir hüküm olduğu görüşünün gerekçelerine, akabinde Şâtübî'nin bunlara cevabına yer verilecektir.<sup>9</sup>

Mubahın, terki efdal olan bir hüküm olduğuna dair gerekçeler:

1. Mubahı işlemek birçok zarara sebebiyet verir; örneğin hayır ve taat kabilinden daha önemli işlerle meşgul olmaktan alıkoyar.
2. Mubahla meşgul olmak vaciplerle meşgul olmaktan alıkoyabilir ve bu durum da yavaş yavaş yasakları işlemeye vesile olabilir.
3. Şeriat genel olarak dünyayı zemmetmiş olup, mubah son tahlilde dünyevî bir iştir.
4. Mubahın işlenmesi ahirette hesabı uzatır.
5. Selef-i salihîn mubahlardan kaçınmışlardır ki, bu durum tevâtür yoluyla nakledilmiştir. Yeme-içme, binek ve mesken konusundaki çekimser tutumları gibi. Buna göre onlar mubahı mubah olduğu için terk etmişlerdir ki, bu, mubahın terkinin itaat olduğunu ortaya koyar.
6. Dünya konusundan zühdün fazileti. Bu hususta birçok rivayet, ayrıca Kitap ve sünnetten deliller vardır. Zühd de haram değil, helal konusundadır. İki tarafı eşit olmakla birlikte medhe mazhar olamazdı. O halde şer'an mubahın terki efdal olup, itaattir.

Şâtübî'nin bu delillere cevapları ise şu şekilde olmuştur:

1. Tartışma, bir başka şeye vesile olan değil, iki tarafı eşit olan (*an sich*) mubah konusundadır. Dünyanın zemmedilmesi de yükümlülüklerin askıya alınmasına vesile olması bakımındandır. Aynı şekilde mubaha bazı hususlar eklenir ve onu mubah olmaktan çıkarır; zekâtı verilmemiş mal gibi.

8 Şâtübî'nin terk bidatiyle ilgili değerlendirmeleri için bk. Ebû İshâk İbrahim b. Musa eş-Şâtübî, *el-İ'tisâm*, çev. Ahmet İyibildiren vd., (İstanbul: İ'tisâm Yayınları, 2009), 1/51-53.

9 Söz konusu itirazlar ve cevapları için bk. Şâtübî, *el-Muvâfakât*, 1/176-206.

2. Mubaha bir başka şeye vesile olması bakımından da bakıldığında mutlak olarak terki efdal olmayıp, üç durum söz konusu olabilir:
  - a. Bir yasağa vesile olan mubah; bu bakımdan terki matlup olur.
  - b. Emredilen bir şeye vesile olan mubah; ahiret hususunda yardımcı olan şeyler gibi, vesile olduğu şeyin hükmünü alır; bu durumda fiili matlup olur.
  - c. Herhangi bir şeye vesile olmayan mubah ki, mutlak mubahtır.
3. Mubahın terki mutlak olarak itaattir; çünkü mubah bir yasağa vesiledir, dense, aynı şekilde mubahı işlemek de itaattir; çünkü her mubah haramın terkidir, denilebilir.
4. Mubahın hesabın uzamasına sebep olmasına gelince;
  - a. Mubahı işleyen gibi terk eden de hesaba çekilir; zira terk de fiildir ya da mubah iki tarafı müsavi olandır.
  - b. Hesap sebebiyle mubah terk edilecekse, sair itaatlerin de terk edilmesi gerekir.
5. Selef-i salihinin tutumunu örnek gösteren itiraza gelince;
  - a. Öncelikle bu anlatılanlar bir takım hallerin hikayesi olup, akıl yürütme olmaksızın sadece bunlarla delil getirmek uygun değildir. Çünkü anlatılanlarda geçen terk, sadece mubah olması bakımından olmayabilir.
  - b. Anlatılanların tam aksi rivayetler de vardır; Efendimiz (as) 'ın tatlıyı, balı vb. sevmesi gibi. Ashaptan da bunun benzeri rivayetler vardır. Şayet bir bütün olarak mubahın terkinin efdal olduğunu düşünselerdi, bir bütün olarak buna göre hareket ederlerdi. Hatta tam aksine ashaptan mubahları terk etmeye yeltenenlerin bundan nehyedildiklerine dair rivayetler vardır.
  - c. Selefin mubahı sevap için terk ettikleri vaki olsa bile, bu sırf mubah olması yönüyle değil, bir başka şeye vesile olması bakımındandır. Bazı mubahlar bazı insanlar bakımından, sahip oldukları güzel vasıflar nedeniyle, onların kendileri için istemeyecekleri bir şeye vesile olabilir. Bazı kimseler, dışarıdan başkasına mubahmış gibi görünen bir fiili, içerdiği şüphe sebebiyle terk etmiş olabilirler. Bu tür fiilerin terk edilebileceğinde zaten ihtilaf yoktur.
  - d. Mubah bazen (Allah dostları bakımından), sırf Allah rızası niyeti henüz mevcut olmadığı veya bir ibadete vesile olmadığı ya da haz değil de izin olarak düşünülmediği için terk edilir. Bütün bunlar seleften nakledilen sahih niyetlerdir.
  - e. Mubahı terk eden bir kimse, ilim, tefekkür, amel gibi kendisini bütünüyle Allah'a adanmış olabilir. Bu tür durumlar sufilere görülebilir.
  - f. Bazıları da mubahın işlenmesini israf kapsamında görebilir ki, israfın hükmü konusunda net bir sınır yoktur. Aslında bu durum mubahın şartlarıyla ilgili, yani bir mubahın israf kapsamına girip girmediği konusunda düşünüp taşınmanın gerekliliğiyle ilgili bir konudur.
6. Dünya konusundan zühdün faziletinden hareket eden itiraza gelince;
  - a. Şeriatte zühd, terki matlup olana mahsus olup, mubah zaten bu kapsamda değildir. Zühdün “helalin terki” anlamında kullanımı mecazidir.
  - b. İnsanların en zahidi olan Hz. Peygamber ve sonra ashap tayyibatı terk etmemişlerdir

Helal kategorisinin asgari düzeyini temsil eden mubah kategorisinin “nötr” olmakla karakterize olduğu kabul edildiğinde, helal ve haramın tespitinde “kolaylaştırıcılık” ilkesinin daha fazla işletelebileceği açıktır.

Bu yaklaşımı destekleyen bir husus da mubah kapsamına giren fiillerde “haz amacının” güdülmesine de hoş bakılıyor olmasıdır.<sup>10</sup> Bu arada Şâtübî'nin de vurguladığı üzere tikel olarak mubah olan bir fiil tümel olarak vacip hale gelebilir.<sup>11</sup> Bir diğer ifadeyle mubah, bizatihî dikkate alındığında nötr olmakta, bir başka şeye vesile olduğunda ise vesile olduğu şey itibarıyla farklılaşabilmektedir:

“Zarûrî, hâcî veya tahsinî bir asla hizmet eden mubah; hizmet ettiği şeye göre matlup olur. Mesela yiyip-içme haddizatında ve cüz olarak mubahtır. Ama aynı zamanda zaruri bir asla ki, hayatın devamıdır, hâdimdir ve bu yönüyle emredilmiştir.” (Şâtübî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/203, 204)

Bildirimizin ikinci konusunu teşkil eden makâsîd kategorisi ve İslamî finans ilişkisi bağlamında hukukun biçim fonksiyonuna etik/ide boyutunun dercedilmesi konusunun ehemmiyet arz ettiğini düşünüyoruz. Güncel finans işlemlerinin fikhî hükmü belirlenirken de çokça gündeme geldiği üzere, söz konusu çözümlerde -esasen metodolojik ve mantıksal tutarlıktan yoksun, eklektik ve pragmatik bir tutumla hükümlerin elde edilmesi sorunu bir yana- “bir şekilde” biçimsel uygunlukla yetinilmesi, acaba İslam hukukunun etik ve ideal boyutu bakımından bir sorun teşkil etmekte değil midir? *el-Muvâfakât*'ta söz konusu sorun, aile hukuku bağlamında özellikle hülle nikahı, borçlar hukuku bağlamında ise îne satışı bağlamında incelenmiştir.

Sebepler için ön görülmemiş müsebbeplerin, hukuken geçersiz sayılması, deyim yerindeyse “hukuksal nedenselliğin reddi” olarak ifade edilebilecek mesele, “hülle nikahı” örneği üzerinden işlenmeye başlamadan önce, belirtmek gerekir ki, nikah akdinin meşruiyetinin sebebi olarak furû fıkıh eserlerinde, tıpkı diğer akitlerde olduğu gibi “dünya hayatının devamının kendisine bağlı olması” boyutuna vurgu yapılmaktadır.<sup>12</sup> Şâtübî açısından bakıldığında ise esasen bu amaçla doğrudan ilişkili olan “neslin devamı” konusuna işaret edilmiştir. Bilindiği üzere Şâtübî “Makâsîd” kitabını iki ana kısma ayırmış ve makâsîd meselesini ilk kısımda Şârî' açısından, ikinci kısımda ise mükellef bakımından incelemiştir. Şârî' açısından konunun irdelendiği kısmın ilk konusu “Şârî' şeriat vaz'ı ile neyi amaçlamıştır?” sorusu çerçevesinde ele alınmış ve zarûriyyât, hâciyyât ve tahsinîyyât şeklindeki meşhur üç makâsîd kategorisi burada gündeme gelmiştir. Bilindiği üzere zarûriyyât kapsamındaki amaçlardan birisi de “neslin devamıdır”. (Şâtübî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 2/19, 20)<sup>13</sup> Şârî'in maksatlarını aslî ve tâbî maksatlar şeklinde ikiye ayıran (Şâtübî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 3/138) Şâtübî'ye göre evlilik sözleşmesinde Şârî'in temel amacı (aslî maksadı) neslin devamı iken ikincil amaçlar (tâbî maksatları) arasında eşlerin huzur bulmaları, yardımlaşmaları, cinsel yararlanma, haramdan korunma ve şükre vesile olma gibi hususlar sayılmıştır. (Şâtübî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 3/139) Şâtübî, aslî maksatla uyumlu olması koşuluyla tâbî

10 Mubah yalnızca mükellefin “hazrı” bakımından mubah olarak nitelenebilir. Bu niyetin (haz niyeti) dışına çıktığında bir başka hüküm alır.

... zira mubah (tikel bir durumda mükellefin hazrının sağlanması/giderilmesi bağlamında) zaruri-haci veya tekmili bir asılla ilintili olmaması hasebiyle, terkine ya da işlenmesine Şârî'in iradesinin ve taalluk etmediği fiildir. “Bir beis yoktur” anlamındaki mubahta durum evleviyetle böyledir.

İtiraz: Emir veya nehiy konusu olan bir kısım fiillerde olduğu üzere hazz emir veya nehyin de konusu olabilirken, nasıl olur da mubah sadece mükellefin hazzıyla ilintilendirilebilir?

Cevap: Yerleşik kaideye göre şeriatler kulların maslahatı için gelmiştir; binaenaleyh emir, nehiy ve tahyir hepsi de sadece kulların hazzı ve maslahatı içindir. Zira Allah teala hazdan ve amaca bağımlı olarak hareket etmekten münezzehtir. Bununla birlikte hazlar iki türlü olabilir:

1. Talep altına giren hazlar ki, kişi bu tür hazları, hazzı amaçlayarak (nefsinin güdümüyle) değil, talebin gereğini yerine getirirken elde etmektedir.

2. Bir talep altına girmiş olmayan, bütünüyle kendi iradesi ile (nefsinin yönlendirmesiyle) elde edilen hazlar. ...Bu yönüyle mubah için, “izin verilmiş, kendisiyle özellikle dünyevî haz amaçlanmış fiil” denir. Bk. *el-Muvâfakât*, 1/233, 234.

11 “Mubah küllî ve cüzî olmak bakımından farklılık arz edebilir; yani cüz'î olarak mubah, küllî olarak –mendup veya vacip olarak- matlup olabilir. Keza cüz'î olarak mubah, küllî olarak –mekruh ya da memnu olarak- yasaklanmış (menhiy) olabilir” Bk. *el-Muvâfakât*, 1/206.

12 Örnek olarak bk. Şeyhizâde Abdurrahman, *Mecma'u'l-enhur*, (İstanbul, Bosnevî el-hâc Muharrem Efendi Matbaası, t.y.), 1/316.

13 Zarûriyyât ketagorisinde yer alan ve bütün toplumlar tarafından dikkate alındığı ifade edilen kategoriler dinin, canın, aklın, malın ve neslin korunmasıdır. Bk. *el-Muvâfakât*, 2/20.

maksatların amaçlandığı bir nikah akdini de meşrû görmüştür. (Şâtübî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 3/139) Meşrû bir nikah akdinin bir takım sonuçları da vardır ki, bunlardan birisi de kocanın boşama hakkı elde etmesidir. Nitekim Şâtübî'nin de ifade ettiği üzere, İslam hukukunda Hristiyanlığın Katolik mezhebi mensuplarında olduğu gibi ebedî nikah anlayışı yoktur. (Şâtübî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 3/126) Bununla birlikte İslam hukuku açısından da aslolan nikahın sürekli olmasıdır.<sup>14</sup> Nitekim Şâri'in nikah akdinde gözettiği ifade edilen aslî ve tâlî maksatlar bu şekilde gerçekleşebilir. İncelemekte olduğumuz “hülle nikahı”nı sıkıntılı hale getiren hususların başında haddizatında evlilik sözleşmesinin sonuçlarından olan ve bu sözleşmede gözetilen amaçlarla uyumlu olmayan boşama işleminin amaçlanmış olması gelmektedir.

“Mesela hülle nikâhı gibi; zira böyle bir nikâh yapan kimse kadının başkasına helal olmasını amaçlamıştır. Oysa Şâri' nikâh sözleşmesini böyle bir müsebbep için sebep kılmamıştır. Hülle şeklindeki nikâh akdine böyle bir kasıt bitişince şer'an sebep olmamakta ve esasen batıl olması hasebiyle hiç kimse açısından helallik doğmamaktadır.” (Şâtübî, *el-Muvâfakât*, 1997/1317: 1/342)

Daha açık bir anlatımla hülle nikâhı yapan ve yaptıran kimseler, kadının ilk kocasına dönebilmesi için, bu nikahın sonucundaki boşama işlemini amaçlamıştır.<sup>15</sup> Konu başlığımızı esas alarak ifade etmek gerekirse, Şâtübî açısından, rükün ve şartları tam olması hasebiyle geçerli kabul edilmesi gereken “hülle” amaçlı evlilik sözleşmesi, Şâri'in amacına aykırılığı sebebiyle geçersiz kabul edilmelidir. Dikkat edilirse söz konusu işlemde sebep ile sonuç arasındaki irtibat, Şâri'in amacına aykırılık sebebiyle koparılmıştır. Bir diğer ifadeyle, Şâri'in maksadına aykırı olması hasebiyle bu işlemde sebep (hülle nikahı) sonucu/müsebbebi (boşama hakkı ve dolayısıyla kadının ilk kocasına helal olması) doğurmamalıdır.

Hülle nikahı örneğinde olduğu gibi bey'u'l-îne örneğinde de sebebin sonucunu doğurmaması gerektiği savunulmaktadır. Kısaca “vadeli satılan bir malın peşin para karşılığında daha düşük bir bedelle geri satın alınması” şeklinde tanımlanan ‘îne satışını şöyle tasvir edilebilir:

“İhtiyaç sahibi olan A B'ye giderek ondan borç ister. B borç vermek suretiyle elde edemeyeceği bir fazlalığı kazanmak amacıyla A'ya, “Sana borç veremem. Fakat piyasa değeri 100 lira olan şu malı 120 liraya vadeli olarak satarım. Sen de bunu götürüp 100 liraya satarsın” der. A da buna razı olur. Böylece A ihtiyaç duyduğu 100 lirayı, B de istediği ilave 20 lirayı elde etmiş olur.” (Apaydın, “İne”, 2000: 22/283)<sup>16</sup>

Böyle bir işlem, düzen ve biçimsellik fonksiyonunu öncelediği anlaşılan Şâfi mezhebi fakihleri tarafından tecviz edilirken, cumhur tarafından, meşrû bir işlem formu altında gayrimeşrû bir amacın gerçekleştiriliyor olması ki, faizli borç verme işlemidir, gerekçesiyle bâtil görülmüştür.<sup>17</sup> İmam Şâtübî'nin makâsid perspektifinden yaptığı yaklaşımın da, sedd-i zerîa ilkesini esas alan mezhebi Mâlikî mezhebinin diğer fakihleri gibi aynı minvalde görünmektedir.

Bu iki örnek ve benzeri birçoğu dikkate alındığında Şâtübî'nin hukuk düşüncesinde hukuksal alanda kategorik olarak sebep ile sonuç arasında zorunluluk ilişkisi kabul edilmediği sonucuna varılabilir. Oysa bilindiği üzere bir hukuk sisteminde “düzen/hukuk güvenliği” fonksiyonu hukuksal sebeplerin hukuksal sonuçları doğurması kabulüne dayanır. Söz konusu zorunluluğun kabul edilmemesinin düzen fikrini ve dolayısıyla hukuk güvenliğini olumsuz etkileyeceği bir gerçek olmakla birlikte, Şâtübî'nin bu meseledeki duruşunun temel nedeninin İslam hukukunun dinî-ahlâkî ve ideal boyutunu önceleyen bir hukuk telakkisine sahip olduğunu söylemek mümkündür.

14 Şâtübî'nin müt'a nikahı bağlamındaki değerlendirmeleri için bk. *el-Muvâfakât*, 3/139, 140.

15 Hülle nikahının hükmü konusunda mezheplerin görüşleri için bk. Saffet, Köse, “Hülle”, (İstanbul: TDV Yayınları, 1998), 18/475-477.

16 Yunus Apaydın, “İne”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 2000), 22/283.

17 Apaydın, “İne”, 22/284.



**KAYNAKLAR**

- Apaydın, Yunus. “İne”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*. İstanbul: TDV Yayınları, 2000, 22/283-285.
- Apaydın, Yunus. “Sihhat”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*. 37/110-11. İstanbul: TDV Yayınları, 2009.
- Apaydın, Yunus. *İslam Hukuk Usulü*. Kayseri: Kimlik Yayınları, 2017.
- Dönmez, İbrahim Kâfi. “İllet”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*. 22/117-120. İstanbul: TDV Yayınları, 2000.
- Duran, Muhammed Said. *Zur Theorie einer teleologischen Methode in der islamischen Normenlehre: Aş-Şātibī (gest. 790/1388) Konzept der Absichten der Scharia (maqāşid aş-Şari'a)*. Berlin, EB Verlag, 2015.
- Gazzâlî, Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammed. *Mustasfâ: İslâm Hukukunun Kaynakları*. çev. H. Yunus Apaydın. İstanbul: Klasik Yayınları, 2017.
- İlyas Çelebi, “Hüsün Kubuh”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1999), 19/60-62.
- Karaman, Hayreddin. “Fıkıh”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*. İstanbul: TDV Yayınları, 1996, 13/1-14.
- Köse, Saffet. “Hülle”. İstanbul: TDV Yayınları, 1998, 18/475-477.
- Orhan Münir Çağlı. *Hukuka ve Hukuk İlimine Giriş*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1966.
- Şâtibî, Ebû İshâk İbrahim b. Musa. *el-İ'tisâm*. çev. Ahmet İyibildiren vd. İstanbul: İ'tisâm Yayınları, 2009.
- Şâtibî, Ebû İshâk İbrahim b. Mûsâ. *el-Muvâfakât*. nşr. Ebû Ubeyde Meşhûr b. Hasen Âlu Selmân, 4 Cilt. Huber: Dâru İbn Affân, 1997/1317.
- Talip Türcan. *İslâm Hukuk Biliminde Norm-Amaç İlişkisi*. Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2009.

## **(K-11) THE CONCEPT OF HALAL AND ISLAMIC FINANCE IN THE CONTEXT OF MAQASID-I SHARIA**

**Abdurrahim Kozalı<sup>1</sup>**

1. Marmara University, Institute of Islamic Economics and Finance, Türkiye, [abdurrahim.kozali@marmara.edu.tr](mailto:abdurrahim.kozali@marmara.edu.tr)

## (K-12) HELAL FİNANSIN BİLEŞENLERİ<sup>18</sup>

### **Mustafa Dereci<sup>1</sup>**

1. Dr., İSFA İslami Finans Danışmanlık, Danışma Komitesi Başkanı; Hayat Finans Katılım Bankası, Danışma Komitesi Başkanı, Mustafa.dereci@isfaislamifinans.com

### **Özet**

İslami finans olarak da adlandırılan helal finans, İslam hukukunun (Şeriat) ilke ve esaslarına uygun olarak çalışan bir finansal sistemdir. Helal finans sektörü son dönemde önemli bir atılım yaparak etik ve sosyal açıdan sorumlu yatırım fırsatları arayan Müslüman veya gayrimüslim yatırımcılar için cazibe merkezi haline gelmiştir. Bu çalışmada, helal finansın temellerini keşfetmeye ve onu geleneksel finanstan ayıran temel ilkeleri ve etik hususları incelemeye çalışacağız.

Helal finans, İslam hukuku ilkelerine bağlı finansal faaliyetleri ifade eden, hakkaniyet, adalet ve risk paylaşımına dayalı bir finansal sistemdir. Geleneksel finanstan farklı olarak helal finans, insanların varlıklarını sömüren ve zenginliğin belli ellerde toplanmasına sebep bir araç olarak kabul ettiği faizi (riba) şiddetle yasaklamaktadır. Faizin yerine, belli bir yatırımın veya ticari faaliyetin fiili performansından elde edilen kar ve zararın paylaşımını ve öz sermaye katılımını (şirket ortaklığı) teşvik etmektedir. Helal finans aynı zamanda şeffaflığı, çevresel duyarlılığı, etik prensiplerin titizlikle uygulanmasını ve topluma olumlu katkıda bulunan yatırımların teşvik edilmesini hedefler.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Finans, İslami Finans, İslami Bankacılık, Helal Yaşam

### **1. Giriş**

Helal finansı daha iyi anlamak için geleneksel finanstan temel farklılıklarını ortaya koymak önem arz etmektedir. Her iki sistem de finansal işlemlere aracılık etme amacına hizmet etmekle beraber, temel ilke ve esaslarda ayrılmaktadırlar. Helal finans etik ilkelere, risk paylaşımına, fiktif işlemlerden ve faizden kaçınmaya dayalı reel ekonomik bir zeminde faaliyetlerini yürütmektedir. Buna karşılık, geleneksel finans, faize dayalı borç vermeye, spekülasyon faaliyetlerine ve kaldıraçlı işlemlere dayalı olarak işleyen ve kar maksimizasyonunu hedefleyen bir finansal yapı sunmaktadır. Geleneksel finasta faiz merkezi bir bileşen olduğundan geleneksel finansal kurumlar kredilerden faiz tahsil ederek ve toplayarak gelir elde etmektedirler. Türev ticareti gibi spekülasyon faaliyetleri de geleneksel finasta yaygındır. Tersine, Helal finans faiz toplanmasını ve ödenmesini yasaklar ve spekülasyon ve kumar benzeri faaliyetleri caydırır. Bunun yerine finansal işlemlerde şeffaflığı, adaleti ve etik davranışı teşvik eder.

### **2. Uygulamada Helal Finans**

Helal finans, çok sayıda finansal kuruluşunun Şer'i uyumlu ürün ve hizmetler sunmasıyla dünya çapında önemli bir ilgi kazanmıştır. Helal bankalar olarak da bilinen İslami bankalar veya Türkiye'deki, yalnızca İslami ilkelere dayalı olarak faaliyet gösteren finansal kuruluşlardır. Bu bankalar, Şer'i gerekliliklere uygun mevduat hesapları, finansman, yatırım ürünleri ve varlık yönetimi çözümleri gibi hizmetler sunmaktadır. İslami bankalar özsermaye katılımı ve kar paylaşımı düzenlemeleri yoluyla kar elde etmektedir. İslami bankalar finansman sağlarken müşterileriyle ortaklıklar kurarak yatırımla ilgili hem karları hem de riskleri paylaşıyorlar. Bu yaklaşım, getirilerin adil bir şekilde dağıtılmasını sağlar ve banka ile müşterileri arasında karşılıklı yarar sağlayan bir ilişkiyi teşvik eder.

18 Bu makale kısmen Sabahattin Zaim Üniversitesinde Dr. Mustafa Dereci tarafından sunulan "Katılım Bankalarında Gecikmiş Alacakların Yönetimi ve Yeniden Yapılandırma" adlı doktora tezinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

eder. İslami bankaların yanı sıra, özel pencere veya bölümler aracılığıyla İslami bankacılık hizmetleri sunan konvansiyonel bankalar da bulunmaktadır. Bu bankalar, geleneksel hizmetlerin yanı sıra Şer'i uyumlu ürünler de sunarak, tercih eden müşterilere hizmet vermektedir.

Helal finans, etik ve sosyal açıdan sorumlu yatırım fırsatlarına yönelik artan talebin etkisiyle son yıllarda önemli bir büyüme kaydetti. Refinitiv tarafından hazırlanan bir rapora göre, İslami finansal varlıklar 2015'te yaklaşık 2,17 trilyon dolardan 2021'de yaklaşık 4 trilyon dolara yükselmiştir. Raporda ayrıca İslami finansal varlıkların 2026 yılına kadar yaklaşık 5,9 trilyon dolara ulaşacağı öngörülmektedir. Helal finans sektöründeki büyüme, Müslüman ülkelerin yükselen ekonomileri, etik yatırım konusundaki farkındalığın artması ve İslami bankacılık hizmetlerinin hem Müslüman ülkelerde hem de Müslümanların azınlıkta olduğu ülkelerde genişlemesi dahil olmak üzere çeşitli faktörlere bağlanabilir. Bunlara ilave olarak, İslami finans sektörünün ekonomik belirsizlik dönemlerindeki dayanıklılığı, sürekli büyümesine ve çekiciliğine katkıda bulunmuştur.

Helal finans İslami ilkelere bağlı, etik davranışı, adaleti ve risk paylaşımını teşvik eden moral bir finansal sistem öngörür. Helal finans, finansal işlemleri Şer'i gerekliliklerle uyumlu hale getirerek kapsayıcı ve sosyal açıdan sorumlu bir finansal ekosistem yaratmayı amaçlamaktadır. Bir yandan etik ve sosyal açıdan sorumlu yatırım seçeneklerine olan talep artmaya devam ederken, diğer yandan Helal finans bireylere ve işletmelere makul finansal getirilerle birlikte kendi değerleriyle uyumlu yatırım yapma fırsatı sağlamaktadır. İster tam teşekküllü İslami bankalar ister İslami bankacılık pencereleri aracılığıyla olsun, Helal finans, etik ve sosyal açıdan sorumlu finansal çözümler arayanlar için tatmin edici alternatifler sunabilmektedir.

### 3. Helal Finansa Duyulan İhtiyaç

Helal finans ekosistemi, işlemlerin ve ürünlerin İslam hukuku ile uyumlu olduğu bir finansal yapı olarak tanımlanır. Helal finans, geleneksel finansal kuruluşlarla aynı amaca sahip olmakla beraber, eşitliği ve ekonomilerin gelişmesini teşvik eden, ahlaki ve etik değerleri vurgulayarak faaliyet gösteren kurumlardır. İslami Hukuku ilkelerinin rehberliğinde faaliyet gösteren helal finans, alternatif bir finansal sistem olarak ortaya çıkmış ve ilgi görmüştür, bu nedenle insanların finansal ihtiyaçlarını karşılarken ve yüksek ahlak standartlarını korurken; sosyal adalet ve eşitlik sistemini içeren bir finansal model olarak konumlandırılmıştır. Bunun sonucu olarak helal finansal kurumlar müşterilerin ihtiyaçlarına cevap verirken ve büyüme ve karlılık gibi tabii hedeflerinin peşinde koşarken İslam hukukunun prensipleri ve İslamın ahlak ilkeleri çerçevesinde hareket ederler.

### 4. Helal Finansın Ayırıcı Unsurları

Helal Finans ekosisteminde faaliyette bulunan kurumlar geleneksel paydaşlarından farklı olarak bir dizi kısıtlamalara tabi bulunmaktadır. Şer'i hukuk, İslami ahlak normları, İslami örf ve gelenekler bu kısıtlamaların ana zeminini oluşturmaktadır. Helal finansı geleneksel finanstan farklı kılan başlıca özellikler aşağıda sıralanmıştır.

**a) Faiz yasağı:** Faiz yasağı, Helal finansı ve geleneksel finans arasındaki en büyük farktır. İslam, faizin adalet kavramıyla çelişen bir sömürü biçimi olduğu gerekçesiyle her türlü faizi yasaklamıştır. İslam Hukuku, klasik finasta paranın kirası olarak tarif edilen ve borç karşılığında tahsil edilecek herhangi bir getiriye izin vermemektedir. Faiz yasağının diğer bir gerekçesi, bunun diğer insanların mallarına batıl bir şekilde el konulmasını anlamına geldiği ve ekonomik büyümeyi yavaşlattığı gerçeğidir. Helal finansın temel ilkelerinden biri, verilen borçlardan veya kredilerden izah edilemeyen bir fazlalık alınması anlamına gelen faiz yasağıdır. İslami finasta faizin tahsili ve ödenmesi haksızlık ve adaletsizlik olarak kabul edildiğinden bunun yerine getirilerin bir yatırımın veya ticari faaliyetin gerçek performansından elde edildiği, kar ve zarar paylaşımına dayalı finansman modeli benimsenir. Diğer yandan İslam, paranın zaman değerinin önemini kabul eder, ancak zaman değeri bir kredi sözleşmesinin parçası olarak gerçekleştirilmez; ancak bir mal veya hizmetin alım satımına dayalı yani gerçek bir işlemin parçası olarak gerçekleştirilebilir. Mesela, vadeli bir satış sözleşmesinde, paranın zaman değeri, tarafların kabul ettiği satış bedelinin ayrılmaz bir parçasıdır ve malın peşin ve vadeli satış fiyatlarını farklı olması mümkündür.



**b) Maysir (şans oyunları) ve garar (belirsizlik) yasağı:** Helal finansal sistemde, üretken çabada yerine şansa dayalı olarak servet elde edilmesini yasaklanmıştır. Uygulamada şans oyunları ile belirsizlik arasındaki ayırım genellikle net değildir. Mesela girişimcilik kendi alanında belirsizlikleri barındırır fakat kumar günlük hayatın tabiatında olmayan gereksiz belirsizlikler üzerinden para kazanmak veya kaybetmek anlamına gelir. İslam kaçınılmaz riske izin verir. Diğer yandan yeterli bilgi olmadan bir ticari girişimde bulunmak veya aşırı risk almak ta hoş görülmemiştir. Belirsizlik (garar) ise bir sözleşmede asimetrik bilginin bulunması nedeniyle taraflardan birinin veya ikisinin yanlış anlama veya eksik anlama neticesinde zarara uğrayabileceği ihtimalinin önlemek üzere yasaklanmıştır.

**c) Haram faaliyetlerin yasaklanması:** Helal finans tabiatı gereği helal olanın finanse edilmesi ilkesine dayanmaktadır. Bu sistem İslami bankaların temel prensipleri sadece helal (izin verilmiş) faaliyetlerin finanse edilmesine izin verir. Toplum üzerinde olumsuz etkisi olduğu düşünülen (örneğin kumar) veya İslam hukukuna göre yasa dışı olan (örneğin, alkollü içki üretmek üzere bir tesisin inşasının finansmanı) faaliyetlerde bulunan şirketlere veya bireylere finansman sağlanması uygun değildir. Helal finasta finanse edilmesi ve ticareti yasaklanan başlıca işlemler şunlardır: Alkollü içki üretim ve ticareti, tıbbi gayeler dışında uyuşturucu maddelerin üretim ve ticareti, kumar ve kumar hükmündeki faaliyetler, domuz ve mamullerinin üretim ve ticareti, faizli işlemler, para veya para hükmündeki varlıklar arasında yapılan vadeli işlemler, ahlaka ve İslami değerlere aykırı yayıncılık, İslami değerlerle bağdaşmayan eğlence, otelcilik vb. faaliyetler, çevreye ve canlılara büyük zararı olan faaliyetler, insan fitratını değiştirmeye yönelik biyolojik/genetik faaliyetler, sağlığa zararlı tütün ürünlerinin üretim ve ticareti.

**d) Toplumsal Fayda:** İslam dininin sosyal hayatın tanzimi ve sosyal barışın temini hususunda ortaya koyduğu en önemli ilkeler adalet ve ihsandır. Müslümanlar, adalet ve fırsat eşitliğinin toplumsal hayatın uyum içerisinde yürütülmesi için çok önemli olduğuna inanırlar. Bu hedefe ulaşmanın bir yolu, yoksullar için asgari bir yaşam standardı sağlamak için geliri yeniden dağıtmaktır. Bu hedefe yönelik olarak İslam dini zekâtı dinin beş temel ilkesinden birisi olarak tespit etmiştir. Genel olarak zekat miktarının bir yıldan uzun süre elde tutulan varlıkların yüzde 2,5'i olduğu kabul edilmektedir. İslami finansal kuruluşlar da zekat ibadetinin muhatapları olup net karlarının zekat nispetindeki kısmını zekat alabilecek ihtiyaç sahiplerine vermek durumundadırlar. İslami finansal kuruluşlar zekatın dışında da kurumsal sosyal sorumluluk projeleri kapsamında toplum yararına bağış ve ödemeler de yapmaktadırlar.

**e) Risk paylaşımı:** Helal finasta, finansal işlemin taraflarının simetrik bilgiye sahip olması ve risk ile getirinin birbirinden ayrılmayan kavramlar olduğunun kabul edilmesi esastır. Sermaye riskten bağımsız olarak düşünülemez. Halbuki geleneksel finansal sistemde, tüm bu risk ilke olarak girişimci yani finansman kullanan tarafından karşılanmaktadır.

**f) Gerçek piyasa işlemleri:** Tüm finansal işlemlerin maddi bir karşılığı olmalıdır, yani, gerçek bir ekonomik işlemle doğrudan bağlantılı olmalıdır; bu nedenle, opsiyon, future gibi birçok türev işlemle birlikte olmayan malın satımı ve yüksek kaldıraçlı işlemler helal finans sisteminde yasaklanmıştır.

**g) Sömürü ve haksızlığın olmaması:** Bir ticari işlemin taraflarından birisi haksızlığa ve sömürüye maruz kalmamalı, taraflar ticari muamelelerinde simetrik bilgi sahibi olarak işlemlerini adalet çerçevesinde gerçekleştirmelidir. Kur'an'daki ifadeyle ticari veya finansal işlemlerde haksızlık yapmak ile birlikte haksızlığa uğramaktan da kaçınılması gereklidir.

**h) Dünya ve Ahiret bütünlüğü:** Helal finanstaki tüm aktörler sadece karlarını ve satışlarını maksimize etmek hedefi gözetemezler. Çünkü helal finansın bilgi kaynakları olan Kur'an ve peygamber sünnetinde hırs ve bencillik yerilmekte, onun yerine diğerkamlık, yardımlaşma ve fedakarlık hasletleri tavsiye edilmektedir. Dünyanın ahiret aleminin bir tarlası olduğu ve dünya hayatındaki tüm hareketlerin ahiret aleminde sorgulanan karşılığının verileceği inancı helal finansın oluşturması beklenen ideal sosyo-ekonomik ortamın tesisinde önemli bir motivasyon olduğunu kabul etmek gerekir. Bu inanç altyapısı aynı zamanda helal finansın moral ve insan doğasına en uygun bir sosyal düzlem oluşturmasını da sağlamaktadır.

**i) Finansal ekonomi yerine üretim ekonomisi:** Helal finans tamamıyla reel ekonomi ile birlikte hareket eder. Ticaretten ve üretken yatırımdan elde edilen karların kıymeti İslam dininde çokça teşvik edilmiş ve övülmüştür. Helal finansın geleneksel finansa yönelttiği ana itiraz noktası kârın elde edilmesinde değil, her ne ad altında olursa olsun, finansal yatırımlarda önceden belirlenmiş sabit bir meblağın varlığına yöneliktir . Uygun görülen yöntem, girişimcinin projenin nihayetinde oluşacak gerçek kar ve zarara katılması, sabit ve garanti edilmiş bir getirinin bulunmamasıdır. İslam iktisadı sistem sıklıkla ortaklığa vurgu yapmaktadır. Bu sağlandığı takdirde helal finansal sistem, borca değil öz sermayeye dayalı bir sistem haline gelir ve örneğin İslami bankalarda mevduat sahipleri de müşteri değil hissedar konumuna yükselir.

## 5. Sonuç

Genel anlamda “helal”, Arapça’da “İslam hukukuna uygun” anlamına gelir ve İslam dininin müsaade ettiği işlem, faaliyet ve davranışları ifade eder. Son dönemde ortaya çıkan helal yaşam kavramı, hayatın her alanında olduğu gibi finansal ekosistemde de İslam dininin getirdiği birtakım düzenleme ve kısıtlamaların var olduğu bilincini güçlendirmiştir. İslami finans olarak ta bilinen helal finans aslında İslam dininin hayata bakışının ve dünya görüşünün ticarete, paraya ve finansal işlemlere yansımından başka bir şey değildir. Çünkü İslam, hayatı bir bütünlük içerisinde ele alır. Neticede hayata dair çizilen tüm düzenleyici çerçeveler helal finansın da sınırlarını teşkil etmektedir.

## (K-12) COMPONENTS OF HALAL FINANCE

### **Mustafa DERECİ**<sup>1</sup>

1. Dr., ISFA, Islamic Finance Consultancy, Chairman of the Advisory Committee; Hayat Finans Katılım Bankası, Danışma Komitesi Başkanı

### **Abstract**

Halal finance, which is also known as Islamic finance, is a financial system that operates in accordance with the principles and rules of Islamic law (Sharia). The halal finance sector has made a significant breakthrough recently and has become a center of attraction for Muslim and non-muslim investors who look for ethical and socially responsible investment opportunities. In this study, we will try to explore the foundations of halal finance and examine the basic principles and ethical issues that distinguish it from its traditional counterparty.

Halal finance is a financial system based on equity, justice and risk sharing, which refers to financial activities that adhere to the principles of Islamic law. Unlike traditional finance, halal finance strictly prohibits interest (riba), which it accepts as a tool that exploits people's assets and causes wealth to be concentrated in certain hands. Instead of interest, it encourages equity participation (joint venture) and sharing of profits and losses from the actual performance of a particular investment or business activity. Halal finance also aims at transparency, environmental awareness, meticulous application of ethical principles and encouraging investments that contribute positively to society.

**Keywords:** Halal Finance, Islamic Finance, Islamic Banking, Halal Life

## **(K-13) HAYATI ZARAFETLE YAŞAMAK**

**Saadettin Ökten**<sup>1</sup>

1. Prof. Dr.

## **(K-13) LIVING LIFE WITH GRACE**

**Saadettin Ökten**<sup>1</sup>

1. Prof. Dr.



## (K-14) İSLAM MİMARİSİ VE ÇEVRE PSİKOLOJİSİ: AHLAKİ-HUKUKİ DÜŞÜNCELERİN MEKÂN TASARIMINA YANSIMASININ İNCELENMESİ

**Navid Khaleghimoghaddam<sup>1</sup>**

1. Dr. Öğr. Üyesi., Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi, İç Mimarlık Bölümü, Konya, Türkiye., navid.khaleghi1363@gmail.com

### Özet

İslam'ın kurallarından kaynaklanan değerlere, ahlaki ve hukuki ilkelere önem verilmesi, İslam mimarisinin manevi ve dinlendirici işlevlere sahip olmasına neden olmuştur. Bu araştırmanın amacı çevre psikolojisi ilkelerine dayalı olarak insan ve çevre arasındaki ilişkiye odaklanıp İslam mimarisinin önemli parçası olan geleneksel evlerin mekansal yapısındaki ahlaki-hukuki düşünceleri incelemektir. Dolayısıyla araştırma sorusu, geleneksel konutların mekânsal yapısında ahlaki ilkelerin ve hukuki bileşenlerin ve bunlara bağlılığın nasıl ortaya çıktığıdır. Veriler toplandıktan sonra analitik yöntem kullanılarak geleneksel evlerin mekansal yapısını etkileyen en önemli ahlaki ve hukuki bileşenler tartışılmıştır. Bu araştırmanın sonuçları, geleneksel evlerin mimari tasarımında mimarın ahlaki değerlere saygısının güzellik, adalet, misafire saygı, mahremiyet, komşu hakkına saygı, israf etmeme ve doğaya saygı gibi ahlaki ve hukuki değerlere dayanılmasının görülebileceğini göstermektedir. Bu şekilde, İslam mimarisi ve çevre psikolojisi araştırmasının çıktıları, Helal Yaşam konseptiyle ilişkilendirilerek, mekân tasarımının ve mekânsal etkileşimin bu kavrama uygun bir şekilde nasıl şekillendirilebileceği konusunda fikirler sunabilir.

**Anahtar Kelimeler:** İslam Mimarisi, Çevre Psikolojisi, Ahlak, Hukuk, Helal Yaşam

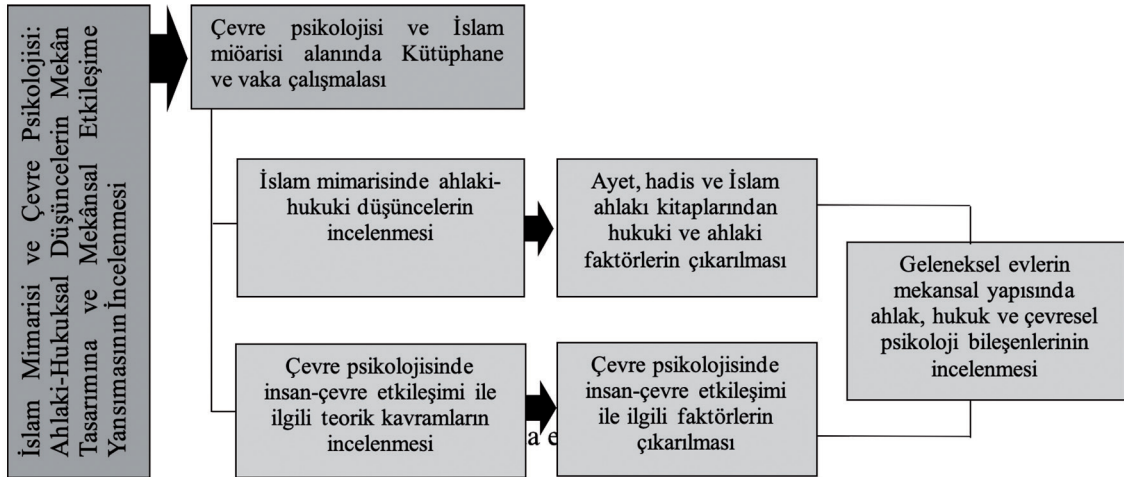
### 1. Giriş

Günümüzde, mimari tasarımın psikolojik ve nitel yönlerine daha az önem verilerek genellikle nicel yönlerine odaklanılmaktadır ve bu durum, kullanıcıların mimari mekanlarda psikolojik olarak huzur hissetmemesine neden olmaktadır. Bu bağlamda, mimari tasarımın insan psikolojisine uygun hale getirilmemesi, zihinsel ve ruhsal açıdan birçok ciddi soruna yol açmaktadır. Dolayısıyla, yapılı çevrenin oluşturulmasında, kullanıcıların fizyolojik ihtiyaçlarının yanı sıra manevi, psikolojik ve sosyal ihtiyaçlarının da karşılanması önemlidir (Gifford, 2018). İnsan, çevreyi şekillendirirken aynı zamanda çevre de insan ruhunu etkiler. Son yüzyılda insan, yarattığı çevrenin kontrolünü ele alarak, çevrenin etkisi altında olduğunu unutmaktadır. Bu nedenle, insanlar yapılı çevrede fiziksel, davranışsal ve psikolojik sorunlarla karşılaşmaktadır (Chan vd., 2021). Bu bağlamda, insanın, yaşadığı mekanın özelliklerini anlaması ve bu iki faktör arasındaki ilişkinin nasıl kurulabileceğini bilmesi önemlidir. Son zamanlarda, davranış bilimleri ile mimarinin etkileşiminden ortaya çıkan çevre psikolojisi adlı disiplinler arası bir bilim, insanın psikolojik ve algısal ihtiyaçlarını incelemektedir. Mimarlar, insan ve çevre arasındaki ilişkiyi ve bunun mimari tasarıma yansımaları değerlendirmek için bu bilime dayanmaktadır, çünkü geçmişte elde edilen bilgi, gelecekte daha iyi tasarımlar yapmalarına yardımcı olabilir. Ayrıca, tarihi ve geleneksel mimari eserlerde insan ve çevre arasındaki etkileşimin incelenmesinde de bu bilimden yararlanılabilir. Örneğin, İslam mimarisi, insan odaklı bir yaklaşımla sadelik ve uyum içinde bulunan mükemmel yapılar sergilemiştir. İslam mimarisinde, insanın ruhani ve psikolojik ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik birçok ahlaki ve hukuki boyut bulunmaktadır. Bu bağlamda, geleneksel evler, kültürel, sosyal ve tarihi bağlamların yanı sıra beden konforuna da önem vererek, insanın manevi ihtiyaçlarını karşılamış ve ruhunu ve bedenini rahatlatmıştır. Mimarinin en önemli türlerinden biri olan ev, İslam açısından güvenliğin, huzurun ve aile mahremiyetinin mekanı olarak kabul edilir. Geleneksel mimarlar, evin huzur mekanı olabilmesi için İslam dininin kurallarından kaynaklanan ahlaki ve hukuki değerlere

dikkat ederek önlemler almışlardır (Stierlin, 2002). İslam'a göre insan, hakikatin vücut bulmuş hali olarak kabul edilir ve kâmil bir insan olmanın, dinin kurallarına uymaya bağlı olduğu kabul edilir. Hak meselesi, başkalarının haklarını ihlal etmenin yasaklanmasıdır ve etik bu yolu mümkün kılabılır. İslam'da ahlaki düşünceler, Müslüman yaşamının tüm yönlerine gölge düşürmektedir ve İslam, ahlaki düşüncelerin dışındaki hiçbir boyutun veya yönün meşruiyetini onaylamamaktadır. İslam ahlakının tek kaynağı, Müslümanları iyiliğe teşvik eden ve kötülükten kaçınmaya çağıran Kuran ve Hadislerdir (Nasr, 2002: 176). Geleneksel mimarinin incelenmesi, İslam kültürü ve ideolojisinin, değerlerinin, ahlaki ve hukuki ilkelerinin mimari üzerindeki etkisini açıkça göstermektedir. Bireysel ve toplumsal yaşamın her alanında İslam'ın üstünlüğü göz önünde bulundurulduğunda, hukuki ve İslami ahlak bileşenlerinin geleneksel mimarların düşüncesini büyük ölçüde etkilediği ve bu doğrultuda geleneksel evlerin, hukuki ve ahlaki değer ve ilkelerin bir yansıması olduğu görülmektedir (Spahic, 2009). Bu araştırmanın önemi, çevre psikolojisinde insan ve çevre arasındaki ilişkiye vurgu yaparak, İslam mimarisinde geleneksel evlerin mekanlarının yapısındaki ahlaki ve hukuksal bileşenlerin incelenmesindedir. Araştırma, aslında bu bileşenlerin ve bunlara bağlılığın geleneksel evlerin mekansal yapısında nasıl kendini gösterdiği sorusuna cevap vermeyi amaçlamaktadır. Bu bağlamda, çevre psikolojisine dayanarak insanların fiziksel çevreleri üzerindeki duygu, düşünce ve davranışlarını incelediğimizde, İslam mimarisindeki sembollerin ve semantik unsurların insanların zihinsel ve duygusal durumları üzerinde nasıl bir etkiye sahip olduğunu araştıracağız.

## 2. Yöntem

Bu çalışmanın odak noktası, insan ve çevre arasındaki ilişkiyi vurgulayarak İslam mimarisindeki geleneksel evlerin mekanlarının ahlaki ve hukuksal unsurlarını incelemektir. Temel amacı, bu unsurların ve onlara olan bağlılığın geleneksel evlerin fiziksel yapısında nasıl yansıdığını açıklamaktır. Bu bağlamda, insanların çevresel etkileşimlerinde duygu, düşünce ve davranışlarını ele alırken, İslam mimarisindeki sembollerin ve anlamsal öğelerin zihinsel ve duygusal durumları üzerindeki etkilerini çevre psikolojisi bağlamında inceleyeceğiz. Kütüphane çalışması yöntemi ele alınarak çevre psikolojisinde insan-çevre etkileşimi ile ilgili teorik kavramlar incelenecek ve gerekli faktörler belirlenecektir. Ardından, İslam mimarisinde ahlaki-hukuki düşünceler incelenecek ve ayetler, hadisler ve İslam ahlakı kitaplarından hukuki ve ahlaki faktörler çıkarılacaktır. Son olarak, İslam mimarisinin prensiplerini taşıyan ve sergileyen yapılardan bir örnek olarak geleneksel evlerin mekansal yapısında ahlak, hukuk ve benzeri çevre psikolojisi bileşenlerinin incelenmesi yapılacaktır (Şekil 1).



Şekil 1. Araştırmada ele alınan aşamalar

### 3. Teorik Çerçeve

#### 3.1. Çevre psikolojisi ve insan-mekan ilişkisi

Çevre psikolojisi, insan davranışının, duygularının ve sağlığının fiziksel çevreden nasıl etkilendiğini vurgulamıştır. Çevre psikolojisi açısından, insanın çevreyi algılama sürecinde çevrenin insanın sinirlerine, zihnine, ruhuna, davranışlarına ve mekanda sosyal ilişkilerine etkisi önemlidir. Bu bilimde gelenekler, adetler, değerler, sosyal ve kültürel faktörler dikkate alınır (McAndrew, 2015). İnsan-çevre etkileşimi ile ilgili olarak çevre psikolojisi, bireysel (algısal faktör), sosyal (kolektif-davranışsal faktör) ve fiziksel (fiziksel-mekansal faktör) alanları içerir. Bireysel faktör, dinin antropolojisiyle, sosyal faktör dinin topluma karşı tutumuyla, fiziksel faktör ise dinin bedene karşı tutumuyla ilgilidir (Nari Ghomi ve Gharehbaglou, 2015). Buna göre, bireysel alanda maddi ihtiyaçlar (fiziksel rahatlık, termal rahatlık, görsel rahatlık ve işitsel rahatlık), zihinsel-psikolojik ihtiyaçlar (huzur, memnuniyet, estetik, düşünme ve içe dönüklük) ve manevi ihtiyaçlar (saygınlık, kendini gerçekleştirme, üstünlük) yer almaktadır. Sosyal alanda kültür, inanç ve değerler (zihinsel huzur, psikolojik emniyet, mahremiyet) yer almaktadır. Fiziksel alanda fonksiyonel faktör (insani oranlar ve ölçütler, esneklik, hiyerarşi, bütünlük, yeşillik, kullanılabilirlik, dayanıklılık), objektif faktörler (geometrik düzen, geçirgenlik, ışık, uyum, süsleme) ve subjektif faktörler (denge, sınır, manzara, çeşitlilik, okunabilirlik, varlık, mevcudiyet, aidiyet, memnuniyet) yer almaktadır (Pakravan vd., 2020).

#### 3.2. İslam mimarisinde ahlak ve hukuk

Hak, insan toplumlarında düzeni sağlamak amacıyla oluşturulmuş kanunlar, kurallar ve geleneklerin bütünüdür. Ahlak ise mükemmelliğe ulaşmayı sağlayan kuralların bütünü ve iyiyi kötüden ayırmaya yarayan bir ölçüttür. Ahlakın kökeni insan düşüncelerinden kaynaklanır ve mimarlık ve şehir planlama gibi insan davranışı ve kültürüyle ilgili etik kavramlarla ilgili mesleklerden biridir. Ahlak, hukuk kurallarını değerlendirir ve onlara düzen verir. Hukuk ve ahlakın birçok bileşeni bulunmaktadır. İslam öğretileri, insan davranışlarını Allah hakları, insan hakları ve doğaya saygınlık ölçüğünde düzenler. Mimarlıkta “Allah hakkı”, Kuran ayetlerine önem verip doğruyu aramanın, “İnsan hakkı” ise başkalarının haklarına saygı göstermenin, ve “doğaya saygı” ise çevreyi kirletmemek ve tasarruf etmenin ifadesidir (Danaei-nia ve Totonchi, 2018). Geleneksel mimarlar, bu hukuki-ahlaki değerlere dayanarak, İslam mimarisini özellikle geleneksel evleri yüksek derecede zenginlik ve değere kavuşturmuşlardır.

#### 3.3. İslam mimarisi olarak geleneksel evlerdeki ahlak ve hukuk bileşenleri

İslam dini, manevi bir inançtan ziyade bir yaşam tarzı olarak bilinir; dolayısıyla Müslüman yaşamının tüm yönlerini kapsar ve mimarinin oluşumunun kökü İslam’ın kültürel inancına ve değerlerine bağlıdır. Mimarlık kutsal bir sanattır ve örneğin İslam kurallarından türetilen ahlaki ve hukuki ilkeler geleneksel konutları etkilemiştir. Bir ailenin yaşayabileceği bir yer olarak evde yaşamak, uyumak, birlikte oturmak, yemek yemek ve diğer aktiviteler için yeterli alan bulunmalıdır. Diğer taraftan aile bireylerinin güvenliği, huzuru ve onuru da sağlanmalıdır. Çünkü Peygamber Efendimiz, güzel bir eve sahip olmayı insanın mutluluğunun bir işareti olarak görmüştür. Sükünet kelimesi, Arapçada sakin ve huzurlu olmak anlamına gelen “sekene” (mesken) kökünden gelir (Taheri, 2014). Ev inşa etmenin ilk amacı insanın rahatına ve huzuruna yer açmaktır. Bu durum, çağdaş dönemde yaşam biçiminin değişmesiyle birlikte ev ve ikametgah anlayışında da değişimlere yol açmıştır. Dolayısıyla, insanın maddi ve manevi ihtiyaçlarına cevap veren ev kavramı, bir nevi doğal olmayan ve mekanik ürün olarak yerini konut birimine bırakmıştır. Halbuki, ev içinde yaşayanların davranış ve ahlakının oluştuğu bir yerdir. Ahlak, hukuk ve bunların alt bileşeni olan mahremiyet, saygı, keramet, insan onuru, süslenme, adalet vb. bireysel, toplumsal ve doğayla ilişkili olarak geleneksel mimarin düşüncesinde ve yaklaşımında yer almaktadır. Bu nedenle, geleneksel evde ve İslam mimarisinde ahlaki ve hukuki değer ve unsurlara rastlamak mümkündür.

**1. Kur’an, zikir, ibadet, mükemmellik ve hakikat:** Hakikati arama ve ibadet duygusu dini sanatta temel bir unsurdur. İslam mimarisinde ibadet ve mükemmeliyetçiliğin tezahürlerinden biri, bu yapıların kibleye

yönelmesinde, tevhit ve ibadet esasına işaret etmesinde görülmektedir. İbadet için yer tahsis edilmesi, dini ve ahlaki standartlara bağlılığın bir göstergesi olup, ibadete ve Allah'ı anmaya önem vermemiz gerektiğini hatırlatır. Kitabeleri inceleyerek, geleneksel evlerin mimarisinde Kur'an-ı Kerim ayetlerini görebiliriz. Bu yapılarda Kur'an ayetlerinin ortaya çıkması insanlarda şifa, huzur ve canlılık dolu bir atmosfer ve ruh yaratır.

**2. Doğa, bitki, su ve ışık:** The presence of natural elements such as water, sky, plants, trees, light and shadow in traditional houses provides the prerequisites for strengthening spiritual and spiritual feelings, vitality, refreshment and relieving stress.

**3. Adalet, beraberlik, ve denge:** Adaletin yaygın olarak kullanılan anlamlarından biri dengeyi sağlamak ve her şeyi gerektiği gibi kullanmaktır (Rahman/ 7: *واخفضوا أصواتهم لئلا يسموا الصلوة*), ki bu da binada insani ölçütlere uygun oran ve nisbetleri gözetmekle eş anlamlı olarak yorumlanabilir (Pirmia, 2004). Evle ilgili olarak adalet kavramı, İslam ideolojisinde toplumun her kesiminin barınma hakkına sahip olmasının yanı sıra, tüm aile bireylerinin de ev olanaklarından zihinsel ve fiziksel ihtiyaçlarına göre yararlanabilmesi gerektiği şeklinde yorumlanabilir (Abdollah-Zadeh, 2022). Çağdaş mimaride toplumsal eşitsizlikler ve adaletsizlik nedeniyle orta ve alt gelirli toplumun ev sahibi olması pek mümkün değil. Geleneksel evde yaşam alanları avlu etrafında konumlandırılır ve aile üyelerinin mekan ve odalara yerleştirilmesi adalet ve büyüklere saygı esasına dayanır.

**4. Misafirperverlik ve konuk hakları:** Misafirperverlik önemli ahlaki unsurlardan biridir. İslam'da bu konu üzerinde çok vurgulanmış olup, misafirperverlik alanında pek çok gelenek ve hadis bulunmaktadır. Örneğin, Peygamber Efendimiz her şeyin bir zekatı olduğunu ve ev zekatı olarak bir oturma odasına sahip olmasını buyurmuştur (Payandeh, 1994, Nehcu'l-Fesaha / Hadis 2258, 632). Ev mimarisinin İslam kültür ve ahlakına uygunluğunun görülebildiği durumlar arasında evin en iyi ve en güzel mekanının misafir odasına tahsis edilmesi ve misafirlere ikram edilmeye dikkat edilmesinin bir göstergesidir. Misafir haklarına gelince, İslam adabı, ev sahibinin misafiri karşılaması ve misafiri evin kapısına kadar uğurlamasıdır (Kuadı, 1999, Şihabü'l-Ahbar / 374). Misafirin sesini duyunca sevinen her müminin günahları bağışlanır (İbnü'l-Esîr, Câmi'u'l-uşûl / 2. cilt, 150).

**5. Komşuluk ve komşu hakları:** Komşuya ve komşuluk ilişkilerine önem vermek o kadar önemlidir ki, Peygamber Efendimiz'in hadisleri de dahil olmak üzere İslam öğretilerinde de buna vurgu yapılmaktadır. Örneğin, Peygamber komşunuzun izni olmadan binanızın yüksekliğini artırarak onun mahremiyetini ihlal etmemeniz gerektiğini buyuruyorlar (Mortada, 2011, 55). İslam'da başkalarının evine bakmak mümkün olduğunda onların mahremiyetlerine tecavüz edilir ve İslam bunu haram sayar. Peygamber Efendimiz'in ifadesine göre geleneksel evlerin mekânsal yapısı mahremiyet içinde olacak ve birbirlerinin haklarına tabi olacak şekildedir. Evin avlusu ve iç mekanları dışarıdan gelenlerin gözünden korunmakta olup, komşuların ve başkalarının mahremiyetine de saygı gösterilmemektedir.

**6. İffet, tevazu, özel alan, mahremiyet:** Mahremiyet, İslam'da ahlaki ve hukuki bir değer olarak kabul edilir ve insan onurunun temelidir. Bu nedenle, evin tasarımı kişilerin mahremiyetini koruyacak şekilde olmalıdır. Böylece, özel mekânlar ayrıştırılarak ebeveynlerin, çocukların ve misafirlerin mahremiyeti birbirinden ayrılmış olur.

**7. Estetik ve süsleme:** İslam mimarisinin bir diğer ahlaki unsuru, insan varlığının doğasında güzelliğe olan eğilimdir. Allah güzelliği sever ve isimlerinden biri olan 'Cemil', güzel anlamına gelmektedir (Nasr, 2004). Geleneksel evlerde güzellik, sadelik, ihlas, uyum ve denge içerisinde görülür. Dolayısıyla, karmaşık şekillerin ve insan ruhunu rahatsız eden unsurların bu mimaride yeri yoktur. Geleneksel evlerdeki güzelliğin bir diğer göstergesi ise renkler, ışık, geometri ve oranlardaki dengedir.

**8. Çevre temizliği:** İslam çevrenin korunmasına ve sürdürülebilirliğine büyük önem vermiştir. İslam mimarisinde insan, doğal çevresiyle tam bir uyum içinde yaşamış, yapının inşasını çevre ilkelerine uygun ve ona en az zarar verecek şekilde yapmaya çalışmıştır. İslam mimarisinde bitkilerin, suyun, doğal havalandırmanın,



güneş ışığının ve yağışın kullanımında doğadan ilham alınmaktadır. İslam mimarisinin değerli geleneklerinden biri de binaların restorasyonu, bakımı ve yeniden kullanılmasıdır. Dolayısıyla, geleneksel mimarlar, yapı malzemelerini en yakın yerlerden temin edip, binayı yenileme sırasında her zaman hazırda bulunsun diye yerel malzemeler kullanmışlardır. Bu bağlamda, toprak olarak kullanılan ana malzeme, geleneksel mimarlara yeniden kullanılmasına olanak sağlanmış ve böylelikle doğa, çevre kirliliğinden korunmuştur.

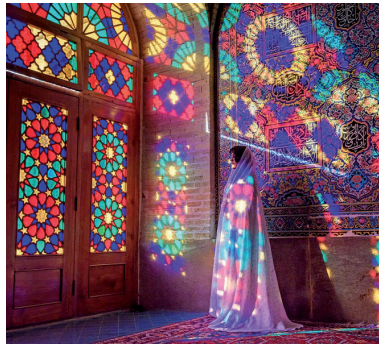
**9. Tasarruf:** Tasarruf, kaynakları kullanmanın, bireysel ve toplumsal yaşamı olanaklara göre yönetmenin en uygun şeklidir. Kur'an-ı Kerim'de de tasarruftan bahsedilmekte olup, örneğin Al-i İmran Suresi'nin 147. ayetinde israfın günahla eş anlamlı olduğuna vurgulanmıştır. Geleneksel evlerin yönü, konumu, boyutları, pencere sayısı, iç mekandaki doğal havanın kullanılması, çeşmelerin kullanımı ve ağaçların yapraklarının nemlendirilmesi gibi ayrıntılar dikkate alınarak enerji tüketiminden tasarruf edilmiştir.

**10. İnsani keramet, huzur ve emniyet:** İnsan onuru ve huzuru İslam'da stratejik bir prensip olarak bilinmektedir. İnsan odaklılığın ve onun ihtiyaçlarına gösterilen ilginin İslam mimarisinde özel bir yeri vardır ve nihai amaç, insanlar için en iyi yaşam kalitesini sağlamaktır. Bu sayede mimarlık yaşamın bir kabı olarak huzuru, emniyeti ve insan onurunu sağlamaktadır (Aminpoor et al., 2018). Evin içinde mahremiyetin, adaletin, güzelliğin korunması, doğayı, suyu ve orta avluyu kullanarak saf bir ortam yaratmak, insana ruhsal huzur ve termal konfor getirmiştir; ev ortamında yaşayarak yüksek bir saygınlığa sahip olmasını sağlamıştır. Işık ve renk, geleneksel evlerdeki diğer rahatlatıcı faktörlerdir, çünkü ışık, Tanrı'nın bir simgesidir. İbn Haitham, ışık ve rengin, yüzün güzel görünmesi için ruh üzerinde etki yaratabilecek iki önemli faktör olduğuna inanır. Işık ve renk, maneviyat yaratır.

#### 4. Bulgular ve Tartışma

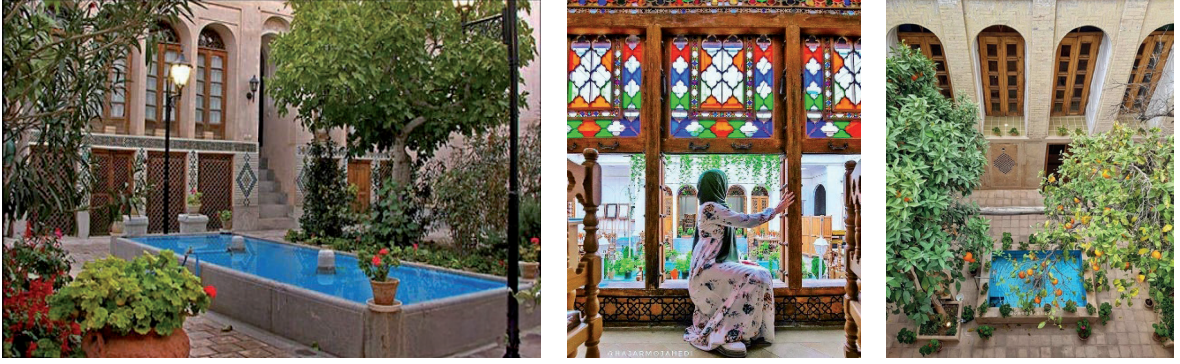
Geleneksel evler, ahlaki ve hukuki düşüncelerin tezahür ettiği yer haline gelmiştir ve insanın maddi ve ruhsal huzuruna neden olacak şekilde şekillenmiştir. Bu araştırma, İslam'daki ahlaki-hukuki bileşenler ile çevre psikolojisindeki insan-mekan etkileşimi bileşenleri arasındaki ilişkiyi belirleyerek, bu bileşenlerin geleneksel ev tasarımındaki etkisini incelemeyi amaçlamıştır. Aslında, asıl amaç, İslam mimarisinde kullanılan ahlaki ve çevre ilkelerinden ders alarak helal yaşam anlayışını çağdaş evlerin tasarımına yansıtmaktır. Araştırmanın bulgularına göre, geleneksel mimarların geleneksel konut tasarımında ahlaki ve hukuki düşüncelerinin ifadesi şu şekildedir:

- **Kur'an, zikir, ibadet, mükemmellik ve hakikat:** Evlerin giriş kapılarına ilahi ve Kur'an ayetlerinin yazılması, evin kibleye doğru yönlendirilmesi, özel bir ibadet odası ayrılması ve ışık, desen ve sembollerin kullanılması, insanlara dini ve manevi değerleri hatırlatır. Bu dini uygulamalar, İslam mimarisinde ve geleneksel evlerde yaşayan insanların psikolojik ve manevi ihtiyaçlarını karşılar. Kur'an'ın okunması ve zikirin yapılması, insanların iç huzurunu ve manevi tatminini artırırken, ibadetin düzenli olarak gerçekleştirilmesi, topluluk duygusunu güçlendirir ve kişisel bağlılığı derinleştirir. Bu dini uygulamaların etkisi, Müslüman toplulukların ruhsal sağlığına önemli katkılar sağlar.



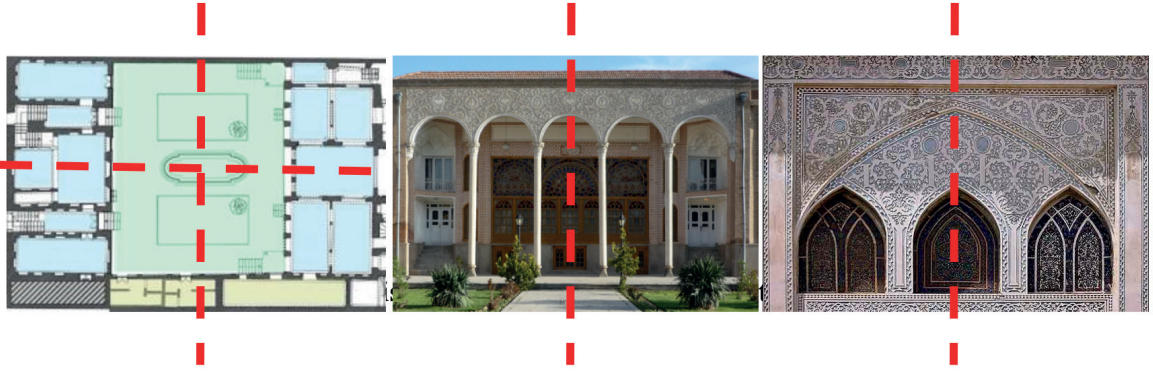
Şekil 2. İslam mimarisi ve geleneksel evlerde zikir ve ayetlerin önemi

- **Doğa, bitki, su ve ışık:** Yeşil alanlar, ağaçlar, çiçekler ve diğer bitkiler, insanların stresini azaltabilir, ruh halini iyileştirebilir ve sakinlik hissini artırabilir. Doğanın bu unsurları, insanların iç mekanlarında doğal bir şekilde yaşamalarını sağlar. Su, sakinlik ve dinginlik hissini uyandırır. Ayrıca suyun akışı, değişimi ve iç huzur için bir odaklanma noktasıdır. İslam'da su, ayrıcalığın sembolü olarak da görülür. Işık, mekanların aydınlatılması ve ferahlatılmasında rol oynar ve aynı zamanda manevi bir sembol olarak kabul edilir. Işığın iç mekanlara gelmesi, ruhsal aydınlanmayı ve ilahi varlığın varlığını temsil eder.



Şekil 3. İslam mimarisinde ve geleneksel evlerde doğal unsurların önemi

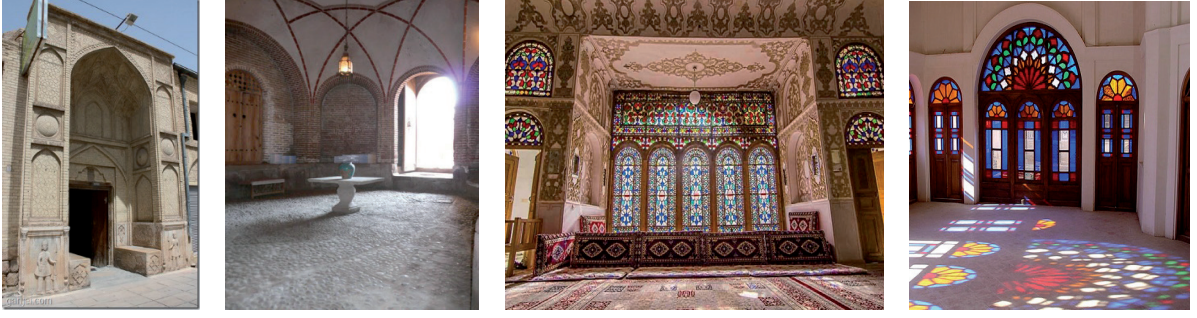
- **Adalet, beraberlik, ve denge:** İslam mimarisinde adalet kavramı, toplumun her sınıfının barınmasının sağlanması, ev içi ve dışındaki olanak ve kaynaklara erişimin sağlanması, tüm aile üyelerinin fiziksel ve zihinsel ihtiyaçlarının karşılanması, mekansal ve fiziksel organizasyon, iç mekan düzenlemesinde büyüklere saygı gösterilmesi, yapı elemanlarında insan vücudu ve boyutlarına uygun oranların dikkate alınması, avlu etrafındaki mekanların büyüklüğünün denge ve orana göre düzenlenmesi, plan ve görünümde konut biriminin diğer birimlerle ve komşularla koordinasyonlu olması, kullanımı uygun ve yerli malzemelerin tercih edilmesinde görülebilir.



Şekil 4. İslam mimarisinde ve geleneksel evlerde adalet ve dengenin yansıması

- **Misafirperverlik ve konuk hakları:** Giriş kapısının önüne oturma alanı düzenlenmesi, ev girişinin içe dönük ve misafirperver hale getirilmesi, misafirin onurunu koruyacak şekilde kapı üzerinde kadınlar ve erkekler için ayrı tokmakların bulunması, kapı önünün yıkanması ve süpürülmesi geleneği, giriş kapısında geçici olarak misafirlerin bekleyebileceği bir mekanın oluşturulması, avlunun iç ve dış olarak ayrılması, misafirleri karşılamak için özel bir oda oluşturulması ve bu odada renkli cam ve kaliteli malzeme kullanılması, mutfağın misafir odasına yakınlığı gibi mimari çözümler, misafirlere duyulan saygının açık bir örneğini oluşturur.





Şekil 5. İslam mimarisinde ve geleneksel evlerde misafirperverlik saygısı ve hakkı

- **Komşuluk ve komşu hakları:** Komşu mahremiyetine saygı göstermek için aynı yükseklikte duvarlar oluşturulmalı, rüzgarın komşunun evine girmesini engellemek için duvarlar ve yüksek yüzeyler oluşturulmalı, komşunun evine doğru bakan pencere veya balkon yapılmamalıdır. Bu, geleneksel ev mimarisinde komşu haklarına dikkat etmenin temel prensiplerindedir.



Şekil 6. İslam mimarisinde ve geleneksel evlerde komşu saygısı ve hakkı

- **İffet, tevazu, özel alan, mahremiyet:** Dışarıdan evin içine bakılmaması ve doğrudan içeriye koridor yoluyla giriş yapılmaması, iç ve dış avluların oluşturulmasıyla mahremiyetin ve sosyalleşmenin yan yana sağlanması, iç mekânın doğrudan görülmesini engelleyen örgü yüzeylerin kullanılması ve içe dönük bir formun benimsenmesi, geleneksel evlerde mahremiyet ilkesine verilen önemi yansıtan mimari çözümlerdir.



Şekil 7. İslam mimarisinde ve geleneksel evlerde mahremiyetin sağlanması

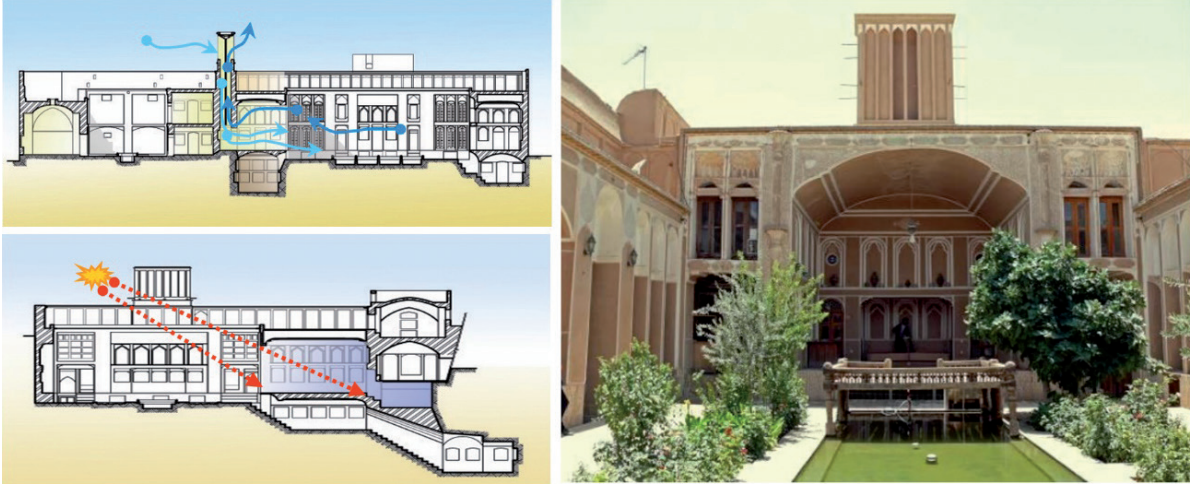
- **Estetik, süsleme, İnsani keramet, huzur ve emniyet:** Sadelik, uyum, simetri ve denge, renklerde denge, ışık, saf geometrilerin (kare ve dikdörtken) kullanılması, oranlar, yaşam alanlarının düzenli şekilde düzenlenmesi, alçı, cam, ve tuğla (mukarnas) süslemeler sanatta ve mimaride estetik ilkesine dikkat edilerek İslam sanatında ve mimarisinde estetik ilkesine önem verildiğini göstermektedir.





Şekil 8. İslam mimarisinde ve geleneksel evlerde estetiğin önemi

- **Çevre temizliği:** Doğal çevreyle uyum sağlayıp içiçe yaşanması, çevreye ve doğaya minimum müdahale edilmesi, doğal rüzgar ve ışığın kullanımıyla doğal havalandırma ve aydınlatmanın sağlanması, yerel malzemelerin kullanılması ve bunların restorasyonu ve bakımı geleneksel ev ortamının temiz tutulmasında etkili faktörler olarak değerlendirilmektedir.



Şekil 9. İslam mimarisinde ve geleneksel evlerde çevre temizliğinin önemi

İslam dini, Müslümanların hayatını İslam'ın amaçlarına uygun hale getirmek amacıyla derlenmiş birçok değer ve ahlaki ilkeleri içermektedir. İslam mimarlık tarihine bakıldığında, İslam dinini kabul ettikten sonra insanların hayatlarında ahlaki prensiplerini İslami esaslara uyarladıkları görülmektedir. Geleneksel evlerde bu durum öyle belirgindir ki, kültürel, sosyal ve tarihi bağlamın yanı sıra ahlaki erdemlerin de bir tezahürü olmuş ve farklı yöntemler kullanılarak insanın cisminde ve ruhuna rahatlık getirmiştir. İslam öğretileri, insanın davranışlarını Allah hakları, insan hakları ve tabiat ölçüde düzenler. Bu öğretilerin mimarlıktaki örneği, Kur'an'a önem vermek ve Allah'ın hakkı olarak hakikati aramak, insan hakkı olarak başkalarının haklarına saygı göstermek, çevreyi temiz tutmak ve doğaya zarar vermemek sayılabilir. Bulgulara göre, İslam mimarisi insanın ruhsal ve fiziksel ihtiyaçlarına odaklanır. İslam ahlakı ve hukuku, toplumsal ve çevresel duyarlılıkla derinlemesine bağlantılıdır ve adalet prensiplerine büyük önem verir. Bu bulgular, mekân tasarımında bu değerlerin nasıl yansıtılabileceğini ve herkesin erişimine uygun ve adil mekânlar oluşturmanın önemini vurgulayabilir.



İnsan-çevre etkileşimi, bireysel, sosyal ve fiziksel faktörlerin kompleks bir etkileşimiyle şekillenir. Bireysel faktörler, insanların algıları, duyguları, ihtiyaçları ve tercihleri gibi içsel özelliklerini içerir. İnsanların çevreyi algılama biçimi, duygusal tepkileri ve davranışları bu faktörler tarafından belirlenebilir. Örneğin, geleneksel evlerde bir kişinin yaşadığı estetik öğeler veya fiziksel konfor seviyesi, onun duygusal ve psikolojik ihtiyaçlarını etkileyebilir. Sosyal faktörler olarak, bu evlerde kültürel normlar, toplumsal değerler, aidiyet duygusu gibi unsurlar, insanların çevreye olan tutumlarını ve davranışlarını şekillendirir. Fiziksel faktörler ise, bu evlerde oranlar, geometri, doğal ışık ve yeşil alanların varlığı, insanların ruh halini ve stres düzeyini olumlu yönde etkileyebilir. Bu faktörlerin bir araya gelmesi, insanların çevrelerini algılama, değerlendirme ve etkileşimde bulunma şekillerini belirler. Bireysel, sosyal ve fiziksel faktörlerin dengeli bir şekilde ele alınması, insanların çevrelerinde daha sağlıklı, tatmin edici ve sürdürülebilir bir yaşam sürmelerine katkıda bulunabilir.

**Tablo 1.** İslam mimarisi ve çevre psikolojisinin kesiştiği hususlar

İnsan-Çevre Etkileşimi Faktörleri			İslam Mimarisinde Ahlaki-Hukuki Bileşenler		
Bireysel	Sosyal	Fiziksel	Geleneksel evle ilgili dini öğretiler		
Maddi, zihinsel-psikolojik, ve manevi ihtiyaçlar:	kültür, inanç ve değerler:	Fonksiyonel faktörler, Objektif faktörler, Subjektif faktörler:	Allah Hakları	İnsan Hakları	Doğa Hakları
-Fiziksel rahatlık -Termal rahatlık -Görsel rahatlık -İşitsel rahatlık -Huzur -Memnuniyet -Estetik -Düşünme -İçer dönüklük -Saygınlık -Kendini gerçekleştirme -Üstünlük	-Zihinsel huzur -Psikolojik emniyet -Mahremiyet	-İnsani oranlar ve ölçütler -Esneklik -Hiyerarşi -Bütünlük -Yeşillik Kullanılabilirlik -Dayanıklılık	Kuran, Zikir, Hakikat İsraf etmemek Adalet İbadet	Mahremiyet Misafirperverlik Tasarruf Adalet	Çevre temizliği Yerel malzeme kullanım Kuruma ve restorasyon Doğal aydınlatma ve havalandırma

## 5. Sonuç

İslam mimarisinde kullanılan geometrik desenler, süslemeler ve mimari öğeler, bir mekânın estetik algısını ve atmosferini şekillendirir. Araştırma, bu mimari öğelerin insanların mekânlara olan algısını ve etkileşimini nasıl etkilediğini incelediyse, Helal Yaşam konseptine uygun bir mekânın nasıl olması gerektiği hakkında ipuçları verebilir. Örneğin, doğal ve sade malzemelerin kullanılması, iç huzur ve dinginlik sağlayabilir ve Helal Yaşam'ın ruhuna uygun olabilir. İslam hukukunun temel prensipleri, mekân kullanımı ve düzenlemesiyle de ilgilidir. Araştırma, İslam hukukunun mekân kullanımına etkisini inceleyerek, Helal Yaşam konseptiyle uyumlu mekânların nasıl düzenlenmesi gerektiği konusunda fikirler sunabilir. Örneğin, mahremiyetin korunması, topluluğun bir araya gelmesini sağlayacak düzenlemeler, güvenli ve sakin bir mekânın oluşturulmasına katkıda bulunabilir. Bu şekilde, İslam mimarisi ve çevre psikolojisi araştırmasının çıktuları, Helal Yaşam konseptiyle ilişkilendirilerek, mekân tasarımının ve mekânsal etkileşimin bu kavrama uygun bir şekilde nasıl şekillendirilebileceği konusunda fikirler sunabilir.

## KAYNAKÇA

- Abdollah-Zadeh, M. M. (2022). Architecture, Justice, Historiography: A Framework for the Study of Architecture History Based on Justice. *Journal of Iranian Architecture Studies (JIAS)*, 11(21), 91-106.
- Aminpoor, A., Madani, R., Hayaty, H., & Zare, A. (2018). Study the Effect of Islamic teachings on the architecture of Iranian homes: A Case Study on the Traditional Houses in a Hot and Dry Climate in Iran. *Journal of Regional Planning*, 8 (29), 173-190.
- Chan, E. T., Li, T. E., Schwanen, T., ve Banister, D. (2021). People and their walking environments: An exploratory study of meanings, place and times. *International Journal of Sustainable Transportation*, 15, 718–729.
- Danaei-nia, A., ve Totonchi, M. (2018). The Link between Architecture and the Genesis of Islamic Ethical Behavior. *The Culture of Islamic Architecture & Urbanism*, 3(2), 1-16.
- Gifford, R. (2018). *Environmental psychology: Principle & Practice*. Allyn & Bacon Inc. Boston, London, Sydney, Toronto.
- İbnü'l-Esîr, *Câmi' u'l-usûl* (nşr. Abdülkâdir el-Arnaût), Dimaşk 1969-74, I-XI.
- Kuadı, (1999). *Şihâbü'l-Ahbâr Tercümesi* (trc. Ali Yardım), İstanbul: Metin.
- McAndrew, F. T. (2015). *Environmental psychology*. New Delhi: Indo American Books.
- Mortada, H. (2011). *Traditional Islamic principles of built environment*. London: Routledge.
- Nari Ghomi, M., ve Gharehbaglou, M. (2015). A Model of Environmental Psychology in Interaction with Islamic Thought. *Journal of Research in Islamic Architecture*, 3 (6), 19-38.
- Nasr, S. H. (2004). *The Heart of Islam: Enduring Values for Humanity*. San Francisco, HarperOne.
- Nasr, S. H. (2002). *Islam: religion, history, and civilization*. San Francisco: HarperOne.
- Pakravan, G., Shafizadeh, A., ve Moosavi, M. (2020). Developing a model of human-environment interactions with emphasis on environmental psychology in Qajar houses Case: Qajar houses of Tabriz. *Geography & Regional Planning*, 10 (40), 379-395.
- Payandeh, A. G. (1994). *Nahcu'l-Fasaha*, Tehran: Javidan.
- Pirnia, M. K. (2004). *Familiarity with Islamic Architecture* (Edited and Prepared by Gholam Hosein Memarian). Tehran: Memar Press.
- Spahic, O. (2009). *Islamic Architecture, Its Philosophy, Spiritual Significance and Some Early Developments*. Kuala Lumpur: AS Noordeen.
- Stierlin, H. (2002). *Islamic Art and Architecture : From Isfahan to the Taj Mahal*. London: Thames & Hudson Ltd.
- Taheri, J. (2014). Re-Thinking of the Concept of Dwell in Architecture. *Journal of Iranian Architecture Studies (JIAS)*, 2(4), 5-22.
- Tam, K.P., ve Milfont, T. L. (2020). Towards cross-cultural environmental psychology: A state-of-the-art review and recommendations. *Journal of Environmental Psychology*, 71.1-18.

## (K-14) ISLAMIC ARCHITECTURE AND ENVIRONMENTAL PSYCHOLOGY

**Navid Khaleghimoghaddam**<sup>1</sup>

1. Asst. Prof. Dr., Konya Food and Agriculture University, Faculty of Engineering and Architecture, Department of Interior Architecture, Konya, Türkiye, navid.khaleghi1363@gmail.com

### **Abstract**

Giving importance to the values derived from the rules of Islam, as well as to moral and legal principles, has led to the spiritual and relaxing functions of Islamic architecture. The purpose of this study is to examine the ethical and legal considerations in the spatial structure of traditional houses, which are an important part of Islamic architecture, focusing on the relationship between humans and the environment based on principles of environmental psychology. Therefore, the research question is how ethical principles and legal components, and their adherence, emerge in the spatial structure of traditional residences. After collecting data, the most significant ethical and legal components influencing the spatial structure of traditional houses were discussed using analytical methods. The findings of this research indicate that respect for ethical values such as beauty, justice, hospitality, privacy, respect for neighbors' rights, avoidance of waste, and respect for nature can be observed in the architectural design of traditional houses. Thus, the outcomes of Islamic architecture and environmental psychology research, associated with the concept of Halal Living, can offer insights into how spatial design and interaction can be appropriately shaped concerning this concept.

**Keywords:** Islamic Architecture, Environmental Psychology, Ethics, Low, Halal Life

## (K-15) TARİHSEL SÜREÇTE KUTSAL MEKÂNLAR VE MAHREMİYET19

**Zekiye Sönmez<sup>1</sup>**

1. Doç. Dr. Afyon Kocatepe Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, zsonmez@aku.edu.tr

### Özet

Mükemmel bir varlık olarak insan, tarihî süreçte bir taraftan dış dünyanın tehlikelerinden, değişim ve gelişmelerinden kendisini korumak ve güvende hissetmek için meskenler yaparken diğer taraftan olağan üstü, yüce, kâinatın yaratıcısı ve yöneticisi olarak düşündüğü kutsal varlıkla iletişime geçmek için tapınak/tapınaklar yapmıştır. Böylece insan, içinde yaşadığı sıradan ya da kutsal olmayan alan ile kutsal olan alan arasında bir sınır çizmiş ve kutsala ayrı bir değer veya anlam yüklemiştir. Bu anlamda kutsal, insanın hayatının merkezinde yer alan uğruna mücadele edilmesi gereken değerler bütünüdür. Bu nedenle insan, kutsal olan değerlere yönelik her türlü saldırıya ve müdahaleye karşı mücadele etmekten kaçınmamaktadır. Özellikle müdahale ya da saldırı kişinin kutsal ve mahrem olarak nitelendirdiği kişiliği; evi, vatanı, ibadet mekanları gibi konularda olursa daha da önem arz etmektedir. Çünkü mahremiyet alanı sayılan ev/mesken ve ibadet mekânları, sadece mimarî bir yapı olmaktan daha ziyade hem insanın kimliğini, kişiliğini ve mahrem hayatını ortaya koyma hem de toplumsal hayatı şekillendirme açısından önemli simgesel yapılardır. Bu anlamda İslâm bireyin ya da toplumun kutsal mekanlarına izin alarak ve selâm vererek girilmesi veya belli ritüellerin yerine getirilmesi konusunda ısrarcıdır. Zira izin ve ritüellerin yerine getirilmesiyle bu mekânlar “helâl” alan dairesine dönüşmekte; aksi halde mahremiyet zarar görmekte ve yaptırımları söz konusu olabilmektedir. Bu çerçevede çalışmamızda “kutsal, mekân ve mahremiyet” kavramlarının birbirleriyle olan ilişkisi; kutsal mekânın oluşumu, İslâm açısından kutsal kabul edilen şehir ve mescidlerin mahremiyetiyle insanın özel yaşam alanı olan meskenin mahremiyeti literatür taraması ve derleme yöntemiyle ele alınacaktır. Bununla İslâm’ın kutsal mekânlara, özellikle de mesken mahremiyetine verdiği önemin ortaya konulması amaçlanmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** İslâm, Kutsal, Kutsal Mekân, Mahremiyet, Mesken Mahremiyeti

### 1. Giriş

Genel olarak din, “bireyin kutsalla olan ilişkisi” olarak tanımlanmaktadır. En güzel şekilde yaratılmış olan insanın (et-Tîn, 95/4), başta yaratıcısı olmak üzere kutsal saydığı her şey ve mekânla güçlü bir bağı vardır. Bu nedenle insanın “kutsal”, “mekân”, “mahremiyet” ve “kutsal mekân” gibi kavramları anlamlandırması ve hayatına yön vermesi önemlidir. Türkçe sözlükte “kutsal” kavramı bir sıfat olarak “Güçlü bir dinî saygı uyandıran, tapınılacak veya yolunda can verilecek derecede sevilen, Tanrı’ya adanmış olan, kutsî, mukaddes, mübarek” gibi tanımlanmaktadır.<sup>20</sup> İstilahta ise kutsal, “bilinmesi, anlaşılması, tahlil edilmesi, tecrübe edilmesi, tartışılması mümkün olmayan, inanılan, saygı ve itaat edilen” ve “düşünce dünyamıza etki eden, şuurumuzla varlığını bildiğimiz, duygularımızla idrak edemediğimiz için tarifini yapamadığımız, çok derin bir saygı uyandıran, manevî sahada mükemmel, tam ve yetkin olan” şeklinde tarif edilmektedir (Polat, 2001, s. 90). Kutsalın belirlenmesinde kişinin aşkın/üstün varlıkla olan korkuya ve sevgiye dayalı ilişkisi söz konusudur. Bu manada kutsalın çığnenmemesi gerekir ve çığnenmesi halinde dünyevi ve uhrevî yaptırımlar söz konusudur (K. Demirci, 2002, s. 495). Dolayısıyla kutsal olarak nitelendirilen her şeyin; sıra dışılık, aşkınlık ve etkileyicilik gibi özellikleri nedeniyle insanın sosyal, kültürel ve doğal çevreyle ilişkilerinde, sıradan olgu ve olaylara oranla çok daha büyük öneme sahip olduğunu söylemek mümkündür.

19 Bu çalışmada “Kur’an ve Tefsirler Açısından Mekânın Mahremiyeti ve Selâmla İlişkisi”, *Din, Gelenek ve Ahlak Bağlamında Mahremiyet Algıları Sempozyumu Bildiri Kitabı*, ed. Yavuz Ünal vd., Ordu İlahiyat Vakfı Yayınları Samsun 2016, C. II, 459-483.” çalışmamızdan önemli ölçüde faydalanılmıştır.

20 <https://sozluk.gov.tr/>, erişim tarihi 05.03.2024; “kutsal” kelimesinin Batı dillerindeki ve Türkçedeki anlamlarıyla ilgili ayrıca bk. (Akarsu, 1998, s. 121).



Kutsal aynı zamanda bir mekân da atfedilmektedir. Arapça kökenli “mekân” kelimesi “bulunulan yer, belli bir işe ayrılmış yer, ev ve uzay”<sup>21</sup> gibi anlamlarının yanı sıra “kevnî (varoluş) kelimesi ile aynı kökten gelmekte ve “olmak, meydana gelmek, sonradan olmak, zamansız ve devamlı olmak, belli bir şekle girmek ve varlık” gibi anlamlara sahiptir (Uygur, 2015, s. 459; Tatar, 2017, s. 17). Bunun yanı sıra mekân, “sadece çevresel ve mimari kaygıdan ibaret olmayan; tam aksine insanın değerlerine, inançlarına ve hayatına nüfuz eden bir parça” olarak tanımlanmaktadır (M. Demirci, 2016, s. 455). Dolayısıyla her mekân, insanın hem bireysel hem de toplumsal ilişkilerini düzenleyici ve yönlendirici bir özelliğe sahiptir.

Mekân aynı zamanda insanın ve toplumların mahremiyet anlayışıyla doğrudan ilişkilidir. Bu açıdan İslâmî literatürde “yapılması din tarafından yasaklanan fiil” anlamında “haram” ve “harem” kelimesinden türeyen “mahremiyet”<sup>22</sup>; dinî, hukukî, sosyolojik, psikolojik, felsefî ve antropolojik boyutlara sahip çok yönlü bir kavramdır. Ayrıca “harem” ile bağlantısı nedeniyle mahremiyet, genel girişin denetim altında tutulduğu ve içinde belirli davranış biçimlerinin yasak olduğu bir mekânı anlatmaktadır (M. Demirci, 2016, s. 455). Dahası mahremiyet çevre sosyolojisi ve sosyal psikolojisi veya ekolojik psikoloji gibi sosyal bilim alanlarında da incelenen bir kavramdır (Çatak, 2015, s. 129). Sözü edilen her bir alanda bireye ait özel alanların tamamına karşılık gelen mahremiyet düşüncesi ya da algısı bireyin diğer bireylerle ya da toplumla olan ilişkisinde söz konusu olmaktadır.

## 2. Kutsal Mekânın Oluşumu ve Kutsal Mekânlar

İnsanoğlu tarihin başlangıcından beri kendinden daha üstün olan, kâinatı yaratan ve yöneten olağanüstü/yüce bir varlığın olduğunu düşünmüş ve onunla bir şekilde iletişime geçmeye çalışmıştır. İnsan avcılık-toplayıcılık döneminde, hatta göçebe ve yerleşik hayata geçtiğinde bile yaşadıkları mekânın uygun bir yerinde tanrı/tanrılar için bölümler yapmış; bir nevi dünyevî alanla kutsal alanı ayırarak sınırlar çizmiş ve bu yerleri kutsal olarak kabul etmiştir. Çünkü onun için bu yerler, kutsalın daimi “merkezi” olan hierofani (kutsalın tezahür etmesi) aracılığıyla bir mekân olmuştur.<sup>23</sup> Bu bağlamda kutsal mekân düşüncesi, mekâna bir sınır çizerek ve onu çevresindeki kutsal olmayan alandan soyutlayarak, kutsanmış olan ilksel hierofaninin tekrarlanması düşüncesi üzerine kurulmuştur. Eliade’ye göre kutsal mekân insan tarafından seçilmemekte, onun tarafından keşfedilmekte veya kutsal kendini bir şekilde göstermektedir. Ona göre kutsal mekân kozmolojik bir sisteme dayalı ve onun üzerine kurulu geleneksel bir teknik aracılığıyla da kendini ortaya koymaktadır (Eliade, 2003, ss. 356-357).

Dindar insan için mekân homojen değildir. Çünkü uzayın bazı kısımları niteliksel olarak diğerlerinden farklıdır. Mekânın homojen olmadığı Kitab-ı Mukaddes’te “Tanrı Musa’ya ‘Fazla yaklaşma’ dedi, ‘Çarıklarını çıkar. Çünkü bastığın yer kutsal topraktır.’” (Çıkış, 3/5) ve Kur’an’da “Muhakkak ki ben, evet ben senin Rabbinim! Hemen pabuçlarını çıkar! Çünkü sen kutsal vâdi Tuvâ’dasın!” (Taha, 20/12) şeklinde ifade edilmektedir. Yine Allah(cc) Musa için “Kutsal vâdi Tuvâ’da Rabbi ona şöyle seslenmişti.” (en-Nâzi’ât, 79/16) ifadesini kullanmaktadır. Eliade’ye göre de kutsal, güçlü ve anlamlı bir alanın yanı sıra kutsal olmayan, yapısı veya tutarlılığı olmayan başka alanlar da vardır (Eliade, 1987, ss. 20-22). Bu çerçevede kutsal olan ve olmayan mekânın varlığı ya da kutsal mekânın ortaya konulması dindar insan için varoluşsal bir öneme sahiptir.

Medeniyetlerin oluşumunda dinlerin ve dindar insanın rolü oldukça önemlidir. Çünkü medeniyetlerin gelişip

21 <https://sozluk.gov.tr/>, erişim tarihi 06.03.2024.

22 Mahremiyet Arapça “h-r-m” kökünden ya da “haram” kelimesinden gelmektedir. Kısaca “Yapılması din tarafından yasaklanan fiil” olarak tanımlanan “haram” kavramı; sözlükte mastar olarak “bir şey bir kimseye yasak olmak”, isim olarak ise “yasaklanan, helâl olmayan şey” anlamındadır (K. Demirci, 1997, s. 97). Fıkıh terimi olarak “haram”ın manası hakkında bk. (Koca, 1997, s. 100).

23 (Eliade, 2003, ss. 356-357). Mellaart James’in araştırmaları sonucunda, insanın çok erken dönemlerden itibaren evlerinin bir bölümünü inandıkları yüce varlık ya da doğüstü güçler için ayırdıkları ve bununla ilgili ilk örneklerden birinin Neolitik Dönemin önemli yerleşim yerlerinden Hititlerin yerleşim alanındaki Çatalhöyük’te ortaya çıkarılmıştır (Turgut, 2013, s. 1).

yayıldığı kentlerin merkezini dinî yapılar oluşturmuş ve bu sayede dinin yaşanması ve yaşatılması gerçekleşmiştir. Bu anlamda kutsal mekânlar, toplumların dinî hayatlarına yön veren ve onların hayatına anlam kazandıran yerler olmuştur. Bunun yanı sıra bu mekânlar dünyevî alemle ilâhî âlemin kesiştiği, bireyin kendisini Tanrı huzurunda hissettiği ve O'nunla bulunduğu yerlerdir. Kutsal olarak kabul edilen bu mekânlar, birçok toplum ve kültürde bulunmaktadır. Örneğin Yunanlılar için Delphi Tapınağı, Hintlilerde Ganj Nehri, Yahudiler için Kudüs, Hıristiyanlar için Kudüs ve Roma ve Müslümanlar için ise içinde Kâbe'nin bulunduğu Mekke'dir. Aynı zamanda bu mekânlar dinlerin metafizik boyutlarını ve toplumların sosyo-kültürel boyutunu yansıtmaktadır (Kaynak & Sezgin, 2014, s. 351). Bu çerçevede Müslüman bilincinde, İslâm kültür ve medeniyetini şekillendiren geometrik ve coğrafi anlamda kutsal ve kutsal olmayan mekân ayrımı söz konusudur. Nitekim bir Müslüman, cami ile sokağı kutsallık noktasında ayırttığı gibi, Mekke (Kabe) ile herhangi bir şehri aynı değerde tutmamaktadır (Tatar, 2017, s. 16). Dolayısıyla her toplumun ve her medeniyetin şehir prototipleri, fiziki yapısı, mimarisi zorunlu olarak farklılık gösterdiği gibi İslâm şehirlerini de İslâm metafiziği ve Müslüman toplumun ruhu şekillendirmektedir (M. Demirci, 2016, s. 455).

Müslümanlar için İslâm'ın metafiziğini yansıtan ve kutsal kabul edilen üç şehir (Mekke, Medine ve Kudüs) ve bunların içinde yer alan üç kutsal mescid (Mescid-i Haram, Mescid-i Nebevî ve Mescid-i Aksâ) vardır. Buna göre Mekke, Arap Yarımadası'nın Hicaz bölgesinde Batnımekke (Bekke) adı verilen bir vadide kurulmuştur. Onun içinde Kâbe'nin (el-Mâide 5: 95, 7) ve onu çevreleyen Mescid-i Haram'ın yer alması ve de Müslümanlar için bir hac mekânı olması (Hac, 22: 26-29) gibi sebeplerle kutsal ve mahrem kabul edilmiştir (Bozkurt & Küçükaşçı, 2003b, s. 555). Nitekim Mescid-i Haram'ın sınırları Allah'ın (cc) bildirmesiyle Hz. İbrahim tarafından tespit edilmiştir (Öğüt, 1997, s. 128).

Mekke'den sonra Müslümanlar için ikinci kutsal mekân Medine ya da Medine-i Münevvere'dir. Bu şehir Arap Yarımadası'nın batısındaki Hicaz bölgesinde Kızıldeniz'in yaklaşık 130 km. uzağında ve Mekke'nin 350 km. kadar kuzeyinde yer almaktadır (Bozkurt & Küçükaşçı, 2003a, s. 305). Hz. Peygamber'in hicret sonrasında Mescid-i Nebevî'yi burada inşa etmesi, İslâm devletini kurması ve burada vefat etmesinden dolayı Müslümanlar açısından önemlidir. Medine'nin harem sınırları Hz. Peygamber tarafından tespit edilmiştir.<sup>24</sup>

Mekke ve Medine'nin yanı sıra Müslümanlar açısından en önemli kutsal mekânlardan birisi de Kudüs ve onun içinde yer alan Mescid-i Aksâ'dır. Eski Ahit'te geçen "Şalem" (Salem) isminin yanı sıra Yahudi geleneğinde birçok isme sahip Kudüs<sup>25</sup>, tarihi ve dinî bağlar sebebiyle Yahudilik, Hıristiyanlık açısından kutsal olduğu gibi, içindeki Mescid-i Aksâ'dan dolayı İslâm açısından kutsaldır. Kur'an'da bir şehir olarak Kudüs'ün ismi geçmemekle birlikte Hz. Peygamber'in miracından bahisle "Bir gece, kendisine âyetlerimizden bir kısmını gösterelim diye (Muhammed) kulunu Mescid-i Harâm'dan, çevresini mübarek kıldığımız Mescid-i Aksâ'ya götüren Allah noksan sıfatlardan münezzehtir..." (el-İsrâ 17/1) âyetiyle Kudüs'ün kutsallığından söz edilmektedir (Harman, 2002, s. 326). Sonuç olarak "harem" olması nedeniyle bu şehir ve mescidlere giriş ve çıkışlar belli ritüellere tâbidir.

### 3. İslâm Açısından Kutsal Olan Meskenin Mahremiyeti

Eliade'ye göre "İnşa edilen her yeni şehir, her yeni mesken, dünyanın yaradılışını bir kez daha tekrarlar." Diğer bir ifadeyle aslında her şehir ve her mesken/ev "evrenin merkezinde" bulunmakta veya kainatın en küçük birimine ya da dünyanın merkezine denk gelmektedir (Eliade, 2003, ss. 365-366). Nitekim âlemlere bereket ve hidayet kaynağı olarak yeryüzünde insanlar için inşa edilmiş olan Mekke'deki (Bekke) ilk ev (Kâbe) (Âl-i İmrân, 3/ 96) İslâm âlimlerine göre dünyanın merkezi kabul edilmektedir (Bozkurt & Küçükaşçı, 2003b, s. 555). Çünkü bir şehir, özellikle de mesken<sup>26</sup> içinde yaşayanlar açısından aidiyet duygusunun yaşandığı, sığınma,

24 Medine'nin harem sınırlarıyla ilgili geniş bilgi için bk. (Yılmaz, 2016, ss. 224-225).

25 Kudüs'ün isimleri hakkında bk. (F. Aydın, 2018, s. 111).

26 Arapça sükna (veya seken) kökünden türeyen "mesken" kelimesi "hareketin sona erdiği durum" ya da "konaklama ve geceleme yeri" anlamındadır. Fıkhi bir terim olarak bu kelime "bir kişi veya ailenin sürekli oturmak amacıyla yerleştiği yeri" ifade etmektedir. Kur'an'da "sekene" fiili ve türevlerinin yirmi, mesken ve çoğulu mesâkinin ise on iki

gizlenme, korunma, sükûn ve huzur bulma yeri olarak özel hayatın ve aile hayatının gizliliğini gerçekleştirme açısından en mahrem alandır (N. Aydın, 2016, s. 292). Toplumların mahremiyet anlayışı göre bir evin bahçesi, mimari tarzı, özellikle evin dışarıyla olan bağlantıları kapı, pencere<sup>27</sup> gibi detayları önemlidir. Nitekim Osmanlı Devleti'nde mekânın şekillenmesinde zarafet ve nezaketin ne kadar önemli olduğunu ya da Müslümanın zihin yapısını göstermesi açısından pencereye yerleştirilen unsurlar dikkat çekicidir.<sup>28</sup>

Zikredilenler çerçevesinde İslâm'a göre mesken ya da ev, insanlıkla birlikte ortaya çıkan ya da fitri olan mahremiyeti (el-A'râf, 7/20,22,26,27; Taha, 20/121) sağlama mekânıdır. Bu nedenle İslâm, evin koruma ve sığınma özelliğinden daha ziyade onun mahremiyet alanı olmasına önem vermiş ve mesken mahremiyetiyle ilgili kuralları düzenlemiştir (N. Aydın, 2016, s. 289). Sünnet-i seniye açısından da evler, sadece sıcağa ve soğuğa karşı bir sığınma yeri olmaktan ziyade insanda fitrî olarak var olan mahremiyet duygusunu sağladığı için "haram" olarak nitelendirilmektedir.<sup>29</sup> Kısacası İslâm açısından mesken, fiziki açıdan insanın barındığı herhangi bir yer olmanın ötesinde tam anlamıyla muhtevası tanımlanamayan temel bir mahrem (haram) alanı oluşturmaktadır.

Kur'an, başlangıçta nazil olduğu Cahiliye toplumunda, sonrasında ise bütün toplumlarda insanın İslâm'a uygun olmayan davranış ve eylemlerinden kurtulmasını ve yaratılışına uygun davranması gerektiğini öğretmeyi hedeflemiştir. Bu çerçevede Kur'an'da, özellikle "hükümlerinin farz kılındığı" ya da "kesinlikle uyulması gerektiği" (en-Nûr, 24/1) belirtilen Nûr Sûresinde insanın içinde yaşadığı ve kutsal olarak kabul ettiği ev/mesken, ibadet mekânı ve yaşadığı şehir gibi alanların mahremiyetiyle ilgili birçok âyet yer almıştır.

Allah (cc), Nûr Sûresinin 27. ve 28. âyetlerindeki "*Ey iman edenler! Kendi evinizden başka evlere, geldiğinizi fark ettirip (izin alıp) ev halkına selâm vermedikçe girmeyin... Orada hiçbir kimseyi bulamazsanız, size izin verilinceye kadar oraya girmeyin. Eğer size, 'Geri dönün!' denilirse, hemen dönün. Çünkü bu, sizin için daha nezih bir davranıştır...*" (en-Nûr, 24/27-28)<sup>30</sup> buyruklarıyla "başkalarının evlerine izinsiz girme alışkanlığının" olduğu Cahiliye toplumuna ve dolayısıyla bütün insanlara mahrem olan bir meskene nasıl girilmesi gerektiğini öğretmektedir. Buna göre başkalarının evlerine girmeden önce "izin istemenin ve selâm<sup>31</sup> vermenin meşruluğu/farzıyeti" Kur'an'la sabit olmakta, açıklamasını ise Hz. Peygamber "Kişinin tesbih, tekbir ve tahmid ile konuşması ve öksürerek ev halkından izin istemesidir" diyerek yapmaktadır (eş-Şâfi, 2004, ss. 116-117). Müfessirler zikredilen âyette geçen "teste'nisû" "izin isteme" kelimesiyle ilgili çok detaylı sentaks bilgileri vererek âyeti yorumlamıştır. Örneğin Mevdudî'nin "teste'nisû" kelimesinin "üns" (ünsiyet, yakınlık, sevgi) manasındaki kökten türediğini ve özellikle seçilmiş olduğunu, bununla Allah'ın "Size karşı sevgi ve itibarlarına emin oluncaya kadar başkalarının evlerine girmeyin veya eve girişinizin ev sahiplerince iyi karşılanacağından ve size güzel bir şekilde 'hoş geldin' denileceğinden emin olun." şeklinde yorumlamıştır (Sönmez, 2016, ss. 462-463). Elmalılı Hamdi Yazır ise başkasının mülküne izinsiz girmenin gasp gibi olduğunu, bu nedenle "hukuken ve hükmen haram" olacağını belirtmiştir (Yazır, 1979, s. 3497).

Mahrem olan evlere girerken "izin isteme ve selâmın" önceliği konusu âlimler arasında ihtilaf konusu olmuştur. Bununla birlikte selâm, girilecek özel (mahrem) alanı genel (mahrem olmayan) bir mekâna dönüştürmenin önemli bir anahtarı olarak selâmın önceliği daha evla görülmektedir. Nitekim Hz. Peygamber'den gelen rivayetlerin çoğunluğu "*es-selâmu aleykum, gireyim mi?*" diyerek izin istenilmesi ve bunun üç kez tekrarlanması ve izin verildiği takdirde girilmesi, aksi halde dönülmesi gerektiği" yönündedir. Ayrıca bazı âlimler, üç defa izin istenilmesi ya da zil çalınması ve bunların aralıklı olması gerektiğinden, üst üste fasılasız çalınması halinde bir kere hükmüne geçeceğinden; bazı âlimler ise fasılasız izin istemenin, kapı veya zil çalmanın ev sahibine sıkıntı

âyette sözlük ve örfteki kullanımıyla geçtiği belirtilmektedir (Döndüren, 2004, ss. 316-317).

27 Pencereilerin mahremiyetle ilişkisi hakkında bk. (Peker, 2023).

28 Konuyla ilgili örnekler için bk. (Yıldırım, 2016, ss. 430-431).

29 Evin mahremiyetiyle ilgili geniş bilgi için bk. (Cânan, 1990, ss. 158-159)

30 Nûr Serisinin sözü edilen âyetlerinin nüzul sebebiyle ilgili bk. (el-Bağdadî, 1998, s. 196).

31 Selâm, İslâm'la aynı kökten gelmektedir. Selâm ve İslâm kelimelerinin anlamları hakkında bk. (Sarı, 1984, s. 775).

verdiği gerekçesiyle haram olarak kabul edilebileceğinden söz etmiştir (Sönmez, 2016, ss. 465-467). Bu konuda farklı görüşler olmakla birlikte 27. âyetin, 28. âyetle birlikte ele alınıp alınmamasına, ev sahibinin tanınıp tanınmamasına veya onunla karşılaşıp karşılaşmamasına göre selam ve izin önceliği-sonralığı değişmektedir.

Nûr Sûresinin zikredilen âyetleri her ne kadar başkalarının evine girerken izin istemekle ilgili gibi görünse de İslâmî geleneğe göre aynı evde yaşayan aile bireylerinin birbirlerinin odalarına girerken de kapı çalarak izin almaları gerekmektedir (Ateş, yk, ss. 175-176; Sönmez, 2016, s. 469). Yine bir başkasının evine ya da odasına girmek için izin isterken nasıl bir duruş sergilememiz gerektiğinin tamamlayıcı hükümlerini Hz. Peygamber (sav) “*Kapıya karşı değil, sağ veya sol tarafa durarak izin iste.*” diyerek açıklamıştır (Zebîdî, 1972, s. 169). Başka bir rivayette ise Hz. Peygamber’in sahabeden bir başkasına “*Kenarda dur, izin isteme hükmündeki amaç, evin içine göz atmayı önlemektir.*” dediği belirtilmiştir. Zira kapının karşısında durulursa, kapı açıldığında evin içi veya içerdekiler görülebileceği için mahremiyete zarar gelmiş olur. (Sönmez, 2016, ss. 470-471).

Kur’an; mahrem olan evlere girmekle ilgili zikredilen âyetlerin yanı sıra “mesken olmayan yerlere girmek” (en-Nûr, 24/29); “aynı evde yaşayan, ev işlerini gören hizmetçilerle, küçük çocukların büyüklerin odasına girmesiyle ilgili mekân ve zaman mahremiyeti” (en-Nûr, 24/ 58); “ergenlik çağına girmiş çocukların anne-babasının odasına girme kuralları” (en-Nûr, 24/59); “kişinin mahrem olmayan kendi evine girerken nasıl davranması gerektiği” (en-Nûr, 24/61); “evlere arkadan değil, kapıdan girilmesi” (Bakara, 2/189); “bir eve yemeğe davet edinildiğinde nasıl davranılması gerektiği” (el-Ahzâb,33/53) ve “en güzel selâmlaşmanın nasıl olacağı” (en-Nisâ, 4/86) gibi konuları içeren âyetlerle İslâm’ın mahremiyet anlayışını ortaya koymaktadır. Hz. Muhammed (sav) de bu âyetlerin uygulamasını davranış ve sözleriyle açıklamaktadır. (Sönmez, 2016, ss. 470-482).

#### 4. Sonuç

Yaratılmışların en üstünü olan insan, tarihin başlangıcından beri kendinden daha üstün olan, kâinatı yaratan ve yöneten olağanüstü/yüce bir varlığın olduğunu düşünmüş ve onunla bir şekilde iletişime geçmeye çalışmıştır. O bu iletişimi kutsal olarak nitelendirdiği şey ve mekân yoluyla sağlamaya çalışmış ve bir nevi dünyevî alanla kutsal alanı ayırarak sınırlar çizmiştir. İslâmî anlamda kutsalın kaynağı Allah olduğu için kutsal olanla olmayanın sınırları O’nun tarafından belirlenmiştir. Buradan hareketle yapılması din tarafından yasaklananlar anlamında mahremiyetler oluşmuştur.

Mahremiyetler farklı inanç, kültür ve toplumlara hatta aynı toplum içindeki farklı gruplara göre değişiklik göstermektedir. Diğer bir ifadeyle her toplum kendi inanç ve kültür yapısına göre mahremiyet üretmektedir. Bu mahremiyetler arasında en önemlisini bireyin kendisini en rahat ve özel hissettiği meskeni, şehri, vatani gibi mekânlarla, yine kendisini Tanrı’nın huzurunda hissettiği, O’nunla iletişim kurduğu cami, mescid gibi ibadet mekânları gelmektedir. Müslümanlar için Mescid-i Haram, Mescid-i Nebevî ve Mescid-i Aksâ en önemli üç kutsal mekândır. Mahrem kabul edilmelerinden dolayı bu mekânlara girebilmenin belli kuralları ve ritüelleri vardır.

Müslümanlar açısından en önemli mahremiyet alanı ailenin yaşadığı meskenler ya da evlerdir. Meskenlere girişlerin hem yabancılar hem de orada yaşayanlar açısından nasıl olması gerektiğinin kuralları Kur’an’da belirlenmiş ve Hz. Muhammed tarafından da tamamlayıcı hükümleri açıklanmıştır. Bu çerçevede yabancı birinin mahrem alanlara girerken; üç defa izin istemesi (zili ya da kapıyı çalması), eğer aynı evde yaşayanlardan ise bir şekilde geldiğini duyurması, kapıyı yavaşça çalması veya öksürerek izin istediğini belirtmesi, selâm vermesi, kapıyı çalınca kapının sağında veya solunda durması ve açık kimliğini belirtmesi önemlidir.



**KAYNAKLAR**

- Akarsu, B. (1998). *Felsefe Terimleri Sözlüğü*. İnkilâp Yayınları.
- Ateş, S. (yk). *Yüce Kur'an'ın Çağdaş Tefsiri: C. VI*. Yeni Ufuklar Neşriyat.
- Aydın, F. (2018). Yahudiler/Yahudilik Açısından Kudüs. *Eskiye*, 37, 109-125.
- Aydın, N. (2016). Hz. Peygamber'in Sünnetinde Mesken Mahremiyetinin Korunmasına Yönelik Esaslar. İçinde Y. Ünal, Y. B. Gündoğdu, Ş. Pekdemir, & H. Atsız (Ed.), *Din, Gelenek ve Ahlak Bağlamında Mahremiyet Algıları Sempozyumu Bildiri Kitabı* (C. 2, ss. 287-319). Ordu İlahiyat Vakfı Yayınları.
- Bozkurt, N., & Küçükaşçı, M. S. (2003a). Medine. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 28, ss. 305-311). TDV Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Bozkurt, N., & Küçükaşçı, M. S. (2003b). Mekke. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 28, ss. 555-563). TDV Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Cânan, İ. (1990). *Kütüb-i Sitte Muhtasarı Tercüme ve Şerhi* (C. 10). Akçağ Basım Yayın.
- Cox, J. L. (2004). *Kutsalı ifade Etmek: Din Fenomenolojisine Giriş* (F. Aydın, Çev.). İz Yayıncılık.
- Çatak, A. (2015). Mahremiyet Kavramının Farklı Anlam Alanları veya "Fıkh-I Bâtın"Da Mahremiyet Algısı. *Gümüşhane Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 4, 93-111.
- Demirci, K. (1997). Haram. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* 16 (C. 16, ss. 97-100). TDV Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Demirci, K. (2002). Kutsiyet. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 26, ss. 495-496). TDV Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Demirci, M. (2016). İslam Şehirlerinde Mahremiyetin Mekan'a Yansımaları. İçinde O. Köse (Ed.), *Geçmişten Günümüze Şehir ve Kadın* (1-1, ss. 455-466). Canik Belediyesi.
- Döndüren, H. (2004). Mesken. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 29, ss. 316-317). TDV Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- el-Bağdadî, E.-F. Ş. es-S. M. el-Alûsî. (1998). *Ruhu'l Maanî fî Tefsîri'l Kur'ani'l Azîm ve Sebi'l Mesânî: C. XVII*. Daru'l Fikr.
- Eliade, M. (1987). *The Sacred and The Profane: The Nature of Religion* (W. R. Trask, Çev.). Brace & World, Inc.
- Eliade, M. (2003). *Dinler Tarihine Giriş* (L. Arslan, Çev.). Kabalıcı Yayınevi.
- eş-Şâfi, M. b. A. b. M. b. A. el-Îcî eş-Şîrâzîyu. (2004). *Câmiu'l-Beyân fî Tefsîri'l-Kur'ân, Haşiye: Muhammed b. Abdillâh el-Ğaznûviyyu* (C. 3). Daru'l-Kutubi'l-İlmiyye.
- Harman, Ö. F. (2002). Kudüs. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 26, ss. 323-327). TDV Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Kaynak, İ. H., & Sezgin, M. (2014). İnanç Turizmi Kapsamında Dinlerde Seyahat. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 10(1-2), 349-360.
- Koca, F. (1997). Haram. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 16, ss. 100-104). TDV Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Otto, R. (1924). *The Idea of the Holy*. Ravenio Books.
- Öğüt, S. (1997). Harem. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 16, ss. 127-132). TDV Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Paden, W. E. (2008). *Kutsalın Yorumu* (A. Kurt, Çev.). Sentez Yayıncılık.

- Peker, O. (2023). Mahremiyet ve Kamusalılık Kesişiminde Bir Geçiş: Pencere. *Premium e-Journal of Social Sciences*, 7(37), 1807-1813.
- Polat, E. (2001). *Tin Sûresinin Tefsiri ve Sûre Işığında Kutsal Zaman ve Mekân Mefhûmu* [Yüksek Lisans Tezi]. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sarı, M. (1984). *El-Mevârid (Arapça-Türkçe Lügat)*. Bahar Yayınları.
- Sönmez, Z. (2016). Kur'an ve Tefsirler Açısından Mekânın Mahremiyeti ve Selâmla İlişkisi. İçinde Y. Ünal, Y. B. Gündoğdu, Ş. Pekdemir, & H. Atsız (Ed.), *Din, Gelenek ve Ahlak Bağlamında Mahremiyet Algıları Sempozyumu Bildiri Kitabı* (C. 2, ss. 459-483). Ordu İlahiyat Vakfı Yayınları.
- Tatar, B. (2017). 'Kutsal Mekan': Fenomenolojik Bir Analiz. *Milel ve Nihal*, 14(2).
- Turgut, M. (2013). *Hitit Dinî Düşüncesinde Kutsal Mekânlar (M. Ö. 1650 – M. Ö. 1200)* [Yüksek Lisans Tezi]. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Uygur, H. K. (2015). *Kutsal Mekan Bağlamında Mardin Süryanilerinin Anlatıları* [Doktora Tezi]. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yazır, E. M. H. (1979). *Hak Dîni Kur'ân Dili (Türkçe Tefsir): C. V.* Eser Neşriyat.
- Yeşil, Ş. (1963). *Füyuzat (Kuran-ı Mübîn'in Meâlen Tefsiri): C. V.* Sinan Matbaası.
- Yıldırım, M. (2016). Mekân, Ortam ve Çevre Faktörleri Bağlamında Sosyolojik Açıda Mahremiyet. İçinde Y. Ünal, Y. B. Gündoğdu, Ş. Pekdemir, & H. Atsız (Ed.), *Din, Gelenek ve Ahlak Bağlamında Mahremiyet Algıları Sempozyumu Bildiri Kitabı* (C. 2, ss. 409-433). Ordu İlahiyat Vakfı Yayınları.
- Yılmaz, N. (2016). *İslam Hukuku Açısından Mekke ve Medine Haremi* [Doktora Tezi]. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Zebîdî, E.-A. Ş. A. b. A. b. A. (1972). *Sahih-i Buhari Muhtasarı Tecrid-i Sarih Tercemesi ve Şehri* (A. Naim & K. Miras, Çev.). Diyanet İşleri Başkanlığı. <http://ktp2.isam.org.tr/detayzt.php?navdil=tr&idno=139084&wKitaplar=Buhari&wYazarlar=Naim&wYayyerleri=Ankara>

## (K-15) SACRED PLACES AND PRIVACY IN THE HISTORICAL PROCESS

**Zekiye Sönmez<sup>1</sup>**

1. Assoc. Prof. Dr., Afyon Kocatepe University, Faculty of Islamic Sciences, zsonmez@aku.edu.tr

### **Abstract**

Man as a perfect being, throughout history, on one side have built houses to protect themselves from the dangers, changes and developments of the outside world and to feel safe, and on the other side, they have built temple/ temples to communicate with the extraordinary, supreme, sacred being whom they consider as the creator and ruler of the universe. Thus, human beings have drawn a boundary between the ordinary or non-sacred space in which they live and the sacred space, and have assigned a separate value or meaning to the sacred. In this sense, sacred constitutes the set of values that are at the center of human life and must be fought for. For this reason, people do not hesitate to fight against all kinds of attacks and interventions against sacred values. In particular, interference or attack affects the person's personality, which he considers sacred and private; It is even more important if it is about issues such as home, homeland, places of worship. Because houses/dwellings and places of worship, which are considered areas of privacy, are important symbolic structures in terms of both revealing a person's identity, personality and private life, and shaping social life, rather than being just an architectural structure. In this sense, Islam insists that the individual or the community enter the sacred places with permission and salute or perform certain rituals. Because, by fulfilling the permissions and rituals, these places turn into "halal" areas; Otherwise, privacy may be damaged and sanctions may be imposed. In this context, in our study, the relationship between the concepts of "sacred, space and privacy"; The formation of the sacred place, the privacy of the cities and masjids considered sacred in Islam, and the privacy of the dwelling, which is the private living space of the human being, will be discussed by literature review and compilation method. With this, it is aimed to reveal the importance that Islam attaches to sacred places, especially the privacy of the dwelling.

**Keywords:** Islam, Sacred, Sacred Place, Privacy, Residential Privacy

## (K-16) MEKÂNDA GÜÇ VE AHLÂK

**Savaş S. Barkçin<sup>1</sup>**

1. Dr., İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Türkiye, sbarkcin@yahoo.com

### Özet

Hayatta insan merkezdedir, zaman ve mekân koordinatları ise onu sarmalamaktadır. Her ne kadar bu üç boyutu ayrı ayrı zikretsek de aslında üçü iç içedir. İnsanın zaman ve mekân koordinatları üzerindeki tasarrufları belirli inanç, düşünme ve hareket ilke, değer ve geleneklerine dayanır. Bu unsurlar ayrı ayrı ve beraberce bir güç üretme ve tüketme sürecini oluştururlar. Mekân böylece insanın gücü üretme ve tüketme mahallerinden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gücün sözkonusu olduğu her alanda bir ahlâkîlik sorunsalı ortaya çıkar. Ahlâk doğru ve yanlış, iyi ve kötü yargılarına dayanan kişisel ve toplumsal normlardır. Bu tanım, Batılı “etik” kavramının müminlerin “ahlâk” kavramını işgal etmesi sonucu bugün sekülerleşmektedir. Oysa müminin ahlâk kavramı ile mümin olmayanların etik ve moralite anlayışları arasında büyük fark vardır. Meselâ ahlâkın temelinde Mevlâmız, O’nun yaratması, yaşatması ve yönetmesi bulunur. Etik böyle değildir. Ahlâkî ölçüler fitrata, yani yaradılışa dayanır. Etik ise belli toplumların belirli zaman dilimlerinde doğru ve iyi kabul ettiği mutabakatın adıdır. Ahlâk hayatın tamamını kapsar. Ahlâkın ölçüleri de Allah ve Rasûlünün ölçüleridir.

Bugün etik, gücü meşrulaştırmada kullanılan bir kavram hâlinindedir. Güç, insanların içsel ve dışsal varlıklarını şekillendirmede, gütmeye, kullanmada en büyük faktördür. Doğru-yanlış, iyi-kötü yargılarını fitrattan uzak tanımlayabilmekte; insanların yetişmesinde, eğitiminde, günlük hayatında gayri-ahlâkî ilkeleri ahlâkmış gibi empoze edebilmektedir. Modern güç anlayışı seküler, sınırlı ve sorunlu bir anlayıştır. Nefsaniyetin hâkimiyeti demektir. Bu zihniyete göre güç en önemli değerdir. Diğer tüm değerler ona tâbidir ve onun için kullanılır. Bu yüzden insanın mekânı ile ilişkisinde de güç ve ahlâk sorunsalı yaşanmaktadır.

Bütün bu sebeplerle enfûsî ve âfâkî mekânda gayri-ahlâkî bir çarpılma yaşanıyor. Kalp mekânından duygu ufkuna, ev mimarisinden şehir mimarisine, zihnî mekân işgalinden dünya coğrafyasını tanımlamaya kadar süregelen insanı ve çevresini yıkan yemal anlayış sorunu sahici ahlâkî bir bakış açısıyla ele alınmalıdır.

Bu tebliğ insanın mekân ile olan ilişkisinde karşılaştığı güç ve ahlâk odaklı çelişkileri ve sorunları ele almaktadır. Mekânda kendini gösteren güç-ahlâk çatışmasının sebep ve sonuçları sıralanmakta, bileşenleri analiz edilmekte, Müslümanlar için ifade ettiği meydan okumalar tanımlanmakta ve son olarak çözüm yolları teklif edilmektedir.



## (K-16) POWER AND MORALITY IN SPACE

**Savaş S. Barkçin**<sup>1</sup>

1. Dr., İstanbul Sabahattin Zaim University, Türkiye, sbarkcin@yahoo.com

## (K-17) HELAL EKONOMİ İÇİN STANDARTLARIN VE KALİTE ALTYAPISININ ÖNEMİ

**İhsan Övüt<sup>1</sup>**

1. The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), Genel Sekreter,  
İstanbul/Türkiye, [ihsan.ovut@smiic.org](mailto:ihsan.ovut@smiic.org)

## (K-17) IMPORTANCE OF STANDARDS AND QUALITY INFRASTRUCTURE FOR THE HALAL ECONOMY

**Ihsan Övüt<sup>1</sup>**

1. The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), General Secretary of SMIIC, İstanbul/Türkiye, [ihsan.ovut@smiic.org](mailto:ihsan.ovut@smiic.org)

### **Abstract**

SMIIC is a treaty based intergovernmental standardization organization headquartered in Istanbul, Türkiye. SMIIC is an OIC institution which was established in 2010 after the completion of ratification process of its Statute by its members. Being the only competent body of the OIC in standardization, metrology and accreditation fields, SMIIC develops consensus based OIC/SMIIC standards aiming at achieving uniformity in conformity assessment activities among member states in order to increase intra-OIC trade. In this context, since its establishment, the number of member states has gradually increased and reached 47, including 3 observers. The vision of the Institute is creating a quality infrastructure that improves economy, welfare and protects its member states. With that vision, SMIIC has published 56 standards of which 20 are on halal topics and these standards are developed according to the needs of its members and the industry with the contribution of our members as well as International Islamic Fiqh Academy (IIFA) as our partner. Halal industry is growing at a remarkable rate and there are various drivers for the development of halal market. Unified halal standards are proven to be the only solution for the integrity and quality of the activities conducted under halal life styles. On the other hand, quality infrastructure as one of the most important elements of economic growth is often neglected by OIC countries. SMIIC's system with the help of OIC Global Halal Quality Infrastructure (OHAQ) is the key to overcome the ongoing challenges in the halal industry as well as ensuring halal to be understood in terms of its technicality.

**Keywords:** OIC/SMIIC Standards, Quality Infrastructure, OHAQ, Unified Standards

## **(K-18) ENDONEZYA'DA HELAL ENDÜSTRİSİNDE ULUSAL DENEYİMLER: DÜZENLEYİCİ, YASAMA VE PRATİK DENEYİMLER**

**Mr. Muhammad Aqil Irham<sup>1</sup>**

1. Endonezya Helal Ürün Güvence Ajansı (BPJPH), Başkan, aqil.irham@gmail.com

## **(K-18) NATIONAL EXPERIENCES IN THE HALAL INDUSTRY IN INDONESIA: REGULATORY, LEGISLATIVE AND PRACTICAL EXPERIENCES**

**Mr. Muhammad Aqil Irham<sup>1</sup>**

1. Head of Indonesia Halal Product Assurance Agency (BPJPH), aqil.irham@gmail.com



## **(K-19) MALEZYA'DA HELAL ENDÜSTRİSİNDE ULUSAL DENEYİMLER: DÜZENLEYİCİ, YASAMA VE PRATİK DENEYİMLER**

**Johari Ab Latiff**

1. Dr., IHAB Başkanı Malezya Helal Konseyi Sekreterliği, Malezya İslami Kalkınma Departmanı (JAKIM)

## **(K-19) NATIONAL EXPERIENCES IN THE HALAL INDUSTRY IN MALAYSIA: REGULATORY, LEGISLATIVE AND PRACTICAL EXPERIENCES**

**Johari Ab Latiff**

1. Dr., Head of IHAB, Malaysia Halal Council Secretariat, Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM)  
johari\_ablatiff@islam.gov.my

## (K-20) NİJERYA'DA HELAL KONSEPTİNDEKİ GÜNCEL GELİŞMELER

**Muhammed Zakir İbrahim<sup>1</sup>**

1. Dr., Selçuk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, zakirou@yahoo.com

### Özet

Nijerya'daki Helal kavramı, ülkenin zengin kültürel çeşitliliğini ve gelişen ekonomik manzarasını yansıtan dinamik gelişmelerin damgasını vurduğu dönüştürücü bir aşama yaşıyor. Bu çalışma, Nijerya'nın Helal ekosistemindeki son gelişmeleri araştırarak temel eğilimler, zorluklar ve fırsatlar hakkında içgörüler sunuyor. Nijerya, gıda, kozmetik, ilaç, finans ve turizm dahil olmak üzere çeşitli sektörlerde Helal ilkelerine farkındalık ve bağlılıkta kayda değer bir artışa tanık oldu. Nijerya nüfusunun yaklaşık %60'ı Müslümandır ve bu da Helal uyumluluğu yalnızca dini bir zorunluluk değil, aynı zamanda tüketici tercihlerini yönlendiren önemli bir pazar gücü haline getirmektedir. Nijerya Helal manzarasında dikkate değer bir gelişme, Helal tedarik zincirinde şeffaflık ve hesap verebilirliği sağlamak için eksiksiz izlenebilirlik sistemlerinin uygulanmasıdır. İstatistik, Nijerya'daki Helal tüketicilerin %80'inden fazlasının Helal ürünleri seçerken izlenebilirliği çok önemli bir faktör olarak gördüğünü ortaya koyarak, bu sistemlerin ürün orijinalliğini doğrulamada ve tüketici güvenini artırmadaki önemini vurgulamaktadır. Nijerya'da Helal'in dijitalleşmesi, sertifikalı ürünlere erişim sağlayan çevrimiçi platformlar ve mobil uygulamalarla artıyor. Nijerya'daki tüketicilerin yaklaşık %65'i Helal ürünleri bulmak ve satın almak için dijital kanalları kullanıyor ve bu da teknolojinin tüketici davranışı üzerindeki artan etkisini vurguluyor. Helal standartlarının küresel olarak giderek daha fazla tanınması ve akreditasyonu var ve bu da Nijerya Helal ürünlerinin küresel pazarlara erişmesi için fırsatlar yaratıyor. Nijerya'daki Helal konseptindeki mevcut gelişmeler, ülkenin Helal uygulamalarını ve standartlarını teşvik etme taahhüdünü vurgulayarak, etik tüketim ve kültürel kapsayıcılığa yönelik daha geniş bir toplumsal değişimi yansıtıyor.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Gelişim, Helalde Dijitalleşme, İzlenebilirlik, Küresel Tanınırlık

## (K-20) CURRENT DEVELOPMENTS IN THE HALAL CONCEPT IN NIGERIA

**Mohammed Zakir İbrahim<sup>1</sup>**

1. Dr., Selçuk University, Agricultural Engineering, Department of Food Engineering, Türkiye, zakirou@yahoo.com

### **Abstract**

The Halal concept in Nigeria is experiencing a transformative phase marked by dynamic developments that reflect the nation's rich cultural diversity and evolving economic landscape. This work explores recent developments in Nigeria's Halal ecosystem, offering insights into key trends, challenges, and opportunities. Nigeria has witnessed a remarkable surge in awareness and adherence to Halal principles across various sectors, including food, cosmetics, pharmaceuticals, finance, and tourism. About 60% of Nigeria's population is Muslim, making Halal compliance not only a religious imperative but also a significant market force driving consumer preferences. A notable development in the Nigerian Halal landscape is the implementation of complete traceability systems to ensure transparency and accountability in the Halal supply chain. Statistic reveals that over 80% of Halal consumers in Nigeria consider traceability as a crucial factor when choosing Halal products, highlighting the importance of these systems in verifying product authenticity and enhancing consumer trust. Digitalization of Halal in Nigeria is increasing, with online platforms and mobile apps providing access to certified products. Approximately 65% of consumers in Nigeria use digital channels to find and purchase Halal goods, highlighting the growing impact of technology on consumer behavior. There is growing recognition and accreditation of Halal standards globally, opening up opportunities for Nigerian Halal products to access global markets. The current developments in the Halal concept in Nigeria spotlight the country's commitment to promoting Halal practices and standards, reflecting a broader societal shift towards ethical consumption and cultural inclusivity.

**Keywords:** Halal Development, Digitalization in Halal, Traceability, Global Recognition

## (K-21) AFİRKA'DA OIC/SMIIC HELAL STANDARTLARININ UYGULANMASI: MEVCUT DURUM VE ZORLUKLAR

### **Abdoul Fathi Sanogo**<sup>1</sup>

1. İdari Personel, Genel Sekreterlik, SMIIC; Halen SMIIC Metroloji Konseyi'nin (MC) faaliyetlerini tam sorumlulukla yürütmekte ve Fransızca konuşan SMIIC Üye Ülkeleri ile gerekli koordinasyonu yürütmektedir; İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Yüksek Lisans Öğrencisi, İstanbul, Türkiye Cumhuriyeti., [abdoufathi.sanogo@smiic.org](mailto:abdoufathi.sanogo@smiic.org)



## (K-21) IMPLEMENTATION OF OIC/SMIIC HALAL STANDARDS IN AFRICA: CURRENT STATUS AND CHALLENGES

**Abdoul Fathi Sanogo<sup>1</sup>**

1. Admistrave Staff, General Secretariat, SMIIC; Currently, He is conducting the activities of SMIIC Metrology Council (MC) with full responsibility and carry out the necessary coordination with the French speaking SMIIC Member States; MA Student in Political Science and International Relations at Istanbul Sabahattin Zaim University, Istanbul, Republic of Türkiye, [abdoulfathi.sanogo@smiic.org](mailto:abdoulfathi.sanogo@smiic.org)

### Abstract

The adoption and implementation of OIC/SMIIC Halal Standards in Africa holds significant promise for economic growth and trade facilitation within the OIC (Organization of the Islamic Cooperation) member countries.

As of 2022, 22 out of the 27 African countries that are members of the Organization of Islamic Cooperation (OIC) have permanent membership in the Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC). These countries actively contribute to standard development and participate in SMIIC's initiatives.. This collaboration signifies a commitment to harmonizing halal standards and promoting trade relations among Islamic nations.

However, a 2022 survey made by SMIIC General Secretariat highlighted gaps in the adoption and implementation of these standards. 6 out of the 22 African member states have adopted and initiated the certification of halal products within their borders.

Dinar Standards estimates the global halal market at \$2.29 trillion in 2022, catering to two billion Muslim consumers across various sectors. With a potential population exceeding 700 million, as reported by SESRIC in 2023, African countries that are members of SMIIC aim to capitalize on the growing halal market.

As the leading organization in halal standardization globally and the only competent body within the OIC to establish mechanisms for halal product traceability, the SMIIC General Secretariat encourages the adoption and implementation of its standards through capacity-building programs for its African member states. In this article, we will explore the reasons for the lack of adoption and implementation of OIC/SMIIC standards by these countries, focusing especially on the initiatives taken by SMIIC to address this gap.

**Keywords:** SMIIC, Halal Standards, Implementation, Africa, Challenges

### 1. Aim of the Study / Introduction

The aim of this article is to examine the current status and challenges surrounding the adoption and implementation of OIC/SMIIC Halal Standards in Africa. Specifically, it seeks to identify the factors contributing to the lack of adoption and implementation in African member states and explore the initiatives taken by the SMIIC General Secretariat to address these challenges. Additionally, this study aims to highlight the collaborative efforts between SMIIC and stakeholders, including sister organizations within the OIC, to promote the adoption and implementation of halal standards in Africa. By shedding light on these issues and initiatives, this article aims to provide insights into strategies for enhancing the harmonization of halal standards and promoting trade relations within the OIC member countries, especially those in Africa.

### 2. Method

The method employed in this article involves a comprehensive review of relevant reports and surveys conducted by the SMIIC General Secretariat. Additionally, insights are derived from internal documentation within the SMIIC General Secretariat, providing valuable perspectives on the organization's initiatives and strategies.

### 3. Results

The article reveals several key findings regarding the adoption and implementation of OIC/SMIIC Halal Standards in Africa. Firstly, there is a significant lack of awareness among stakeholders about the importance and benefits of halal standards, which impedes their adoption and implementation in African member states. Secondly, many African countries face constraints in terms of capacity and resources for effectively implementing and enforcing halal standards. This limitation poses a substantial barrier to the adoption process. Thirdly, the absence of robust regulatory frameworks and enforcement mechanisms for halal certification further complicates the adoption and implementation of OIC/SMIIC standards in Africa. Despite these challenges, initiatives led by the SMIIC General Secretariat, such as capacity-building programs and technical assistance, have begun to foster increased engagement with halal standards among African member states. These initiatives aim to address capacity and resource constraints while facilitating the adoption and implementation process. Overall, while challenges persist, there is a positive trend towards greater engagement with halal standards in Africa, facilitated by the initiatives undertaken by SMIIC and collaborative efforts with member states.

### 4. Discussion

#### 4.1 Main Reasons for the Lack of Implementation of OIC/SMIIC Standards by African Countries

a) Awareness Gap: One of the primary reasons for the lack of implementation is the insufficient awareness among stakeholders about the significance and benefits of adhering to OIC/SMIIC Standards. Many businesses, government agencies, and consumers may not fully understand the importance of these standards in ensuring product quality, safety, and compliance with Islamic principles. Without adequate awareness campaigns and education initiatives, the adoption of these standards remains low.

b) Capacity and Resources: Implementing and enforcing OIC/SMIIC Standards often requires substantial resources, including financial investments, technical expertise, and infrastructure development. Many African countries, especially those with limited economic resources and institutional capacity, struggle to allocate the necessary resources for implementing these standards effectively. Additionally, the lack of trained personnel and accredited laboratories further complicates the implementation process.

c) Regulatory Challenges: Inadequate regulatory frameworks and enforcement mechanisms present significant hurdles to the implementation of OIC/SMIIC Standards. Some countries may lack clear policies and regulations governing halal certification and compliance, leading to ambiguity and inconsistency in enforcement. Furthermore, the absence of mutual recognition agreements among OIC member states complicates cross-border trade and harmonization efforts.

#### 4.2 Initiatives Taken by SMIIC General Secretariat to Address These Challenges

##### 4.2.1 Trainings

The Secretariat has developed a comprehensive training program tailored to the needs of African member states. These training sessions are conducted both in person and online, ensuring accessibility for stakeholders across diverse geographical locations and language preferences. The content of these sessions is carefully crafted to cover all aspects of OIC/SMIIC Standards, including their significance, implementation guidelines, and best practices. Furthermore, the Secretariat organizes special sessions dedicated to addressing the adoption of OIC/SMIIC Standards at both the national and regional levels within Africa.

##### 4.2.2 SMIIC Regional and National Capacity-Building Activities

The SMIIC places particular emphasis on capacity-building activities for its member states, with a special focus on those in the African region, to bolster their national quality infrastructure. This commitment is outlined

in the SMIIC Strategic Plan 2021-2030, which underscores the importance of strengthening the capabilities of member states to effectively implement halal standards. Through targeted capacity-building initiatives, the Secretariat endeavors to support African member states in developing robust quality assurance systems, enhancing regulatory frameworks, and fostering institutional capacities. These efforts are integral to advancing the harmonization of halal standards and facilitating trade within the member states.

#### **4.2.3 Some Examples of SMIIC Capacity Building Activities**

##### **4.2.3.1 Regional level Activities**

###### *OIC/SMIIC Halal Foundation Training for Africa Region*

SMIIC conducted the OIC/SMIIC 1 Halal Foundation Training for Africa Region on the 27-29 July 2021 in Senegal within the framework of the project titled “OIC/SMIIC Halal Foundation Training for Africa Region” funded under the COMCEC Project Funding. 32 delegates from Benin, Cameroon, Cote D’Ivoire, Djibouti, Gabon, Guinea, Mali, Mauritania, Morocco, Niger, Senegal and Tunisia attended the training that was held in hybrid format both virtually and physically.

###### *OIC/SMIIC Halal Foundation Training for Africa Region*

OIC/SMIIC Halal Foundation Training for Africa Region organized by SMIIC, ASN and ICDT on 15-16 June 2022 in Dakar, Senegal In frame of the 17th Trade Fair of OIC Member States held on 13-19 June 2022 organized by the Islamic Center for the Development of Trade (ICDT), the OIC/SMIIC Halal Foundation Training for Africa Region held on 15-16 June 2022 in the “Centre International du Commerce Extérieur du Sénégal (CICES)”, Dakar. Delegates from Burkina Faso, Cameroon, Cote d’Ivoire, Gabon, Guinea, Mali, Morocco, Niger and Senegal attended the training.

###### *COMSTECH-SMIIC Training Course on “OIC/SMIIC Halal Products Standards and Testing”*

“OIC/SMIIC Halal Products Standards and Testing” training course was held between 22-26 August 2022 in Uganda in collaboration with COMSTECH Secretariat and Islamic University in Uganda (IUIU) with an aim to encourage the harmonization of halal standards used in the OIC Member States and internationally by aiding in the adoption and use of the OIC/SMIIC halal standards. The training course was designed to train the participants from Africa LDC-OIC Member States regarding the procedures for adoption, implementation and use of the OIC/SMIIC halal food standards. The training program was a general halal awareness day which was attended by more than 200 people. Topics in the first day included introduction about SMIIC, standardization, quality infrastructure, halal in Africa, halal food, halal cosmetics, halal pharmaceuticals, halal testing laboratories and OIC/SMIIC standards. The OIC/SMIIC 1 training was attended by around 100 students from different 15 African countries while OIC/SMIIC 35 training was attended by around 30 students from different 15 African countries especially from Uganda, Cote d’Ivoire, Ghana, Somalia, Nigeria, Benin, Mali, Senegal, Kenya, Gambia, Gabon, Tanzania, Sudan, Burkina Faso and Cameroon.

##### **4.2.3.2 National level Activities**

###### *Awareness Workshop on SMIIC and OIC/SMIIC Halal Standards for the Republic of Chad*

The SMIIC General Secretariat co-organized and successfully conducted a comprehensive two days training program on Introduction to SMIIC, its activities, and OIC SMIIC Halal standards for 66 participants from ATNOR staff, and stakeholders on 11 to 12 September 2023, in N’djamena, Republic of Chad.

In addition to its ongoing efforts, SMIIC has launched the SMIIC LDC Capacity Building activities for the years 2024 and 2025.

## 5. Conclusion

In conclusion, the article sheds light on the challenges hindering the adoption and implementation of OIC/SMIIC Halal Standards in Africa while highlighting the initiatives undertaken by the SMIIC General Secretariat to address these obstacles. The study reveals significant gaps in awareness, capacity, regulatory frameworks, and market access, which impede the widespread adoption of halal standards in the region. However, through targeted capacity-building programs, technical assistance, and special sessions, SMIIC endeavors to empower African member states and foster greater engagement with halal standards. Moving forward, concerted efforts from governments, industry stakeholders, and standardization bodies are crucial to overcoming these challenges and realizing the full economic potential of the halal market in Africa.

## 6. Resources

SMIIC General Secretariat

Dinar Standards Halal Report 2022

SESRIC Population Report 2023



## (K-22) PEYGAMBER EFENDİMİZ HZ. MUHAMMED (SAV) UYGULAMALARI ÖRNEĞİNDE SAĞLIKLI BESLENME İLKELERİ

**Tülay Omma<sup>1</sup>**

1. Doç. Dr., Lokman Hekim Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Endokrinoloji ve Metabolizma Hastalıkları Anabilim Dalı, tulayomma@gmail.com

### Özet

Hiz. Peygamber (SAV) bütün hayatıyla İslâm dünyasının önderi ve örneğidir. Kur'an-ı Kerim ve hadisi şeriflerde bize sunulan beslenmeye dair tavsiyeler sağlığımız için hem koruyucu hem de tedavi edici özellikler içermektedir. O'nun örnek beslenme modeli sadelikten yana, sirkadiyen ritme uygun, acıkmadan yememe, doymadan sofradan kalkma düsturları üzerine kuruludur. İçerik olarak ise bugün tıp dünyasının önerdiği Akdeniz tipi beslenme ile uyumludur. Günümüz yaşam şekillerinin sonucu oluşan kronik hastalıklara peygamberimizin (SAV) hayatında rastlanmamıştır. Bu minvalde nebevi beslenme ilkeleri üzerine daha hassas incelemeler yapılması sağlığı koruma adına yolumuzu açacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Tıbbi Nebevi, Beslenme, Sağlık, Helal Yaşam

### 1. GİRİŞ

Bir bilim olarak beslenme gıdalar ve gıdaları oluşturan besinler bilimi olarak tanımlanır ve gıdalar ile sağlık arasındaki ilişkiyi araştırır. Beslenme, insan hayatının devamı ve kalitesi için oldukça önemlidir. İnsanoğlu ve diğer canlılar fitratları gereği beslenmeye muhtaçtır. Canlılar beslenmeden çok uzun süre yaşayamazlar. Yetersiz beslenme de canlılarda ağır hasarlar bırakır. Maalesef günümüz insanı ise dünyanın birçok yerinde sağlıksız beslenmekte ve bu sebeple ağır sağlık sorunları yaşamaktadır. Doğru beslenme ise obezite, koroner kalp hastalığı, belirli kanser türleri, felç ve tip 2 diyabet gibi çeşitli kronik hastalıkların önlenmesinde rol oynar.

Hiz. Peygamber (SAV) bütün hayatıyla İslâm dünyasının önderi ve örneğidir. O da bir insan olarak yaşadığı yer ve dönemin sınırlı olanakları mümkün kıldığı ölçüde beslenmiştir. Hiz. Peygamber, beslenme konusunda İslâm'ın temel ilkelerine uymuş, müslümanlara örnek edepler varetmiştir. Müslümanları beslenme şekilleriyle başkalarından ayırabilecek özellikleri Hiz. Peygamber'in sünneti yoluyla öğrenmekteyiz.

Hiz. Muhammed'in (SAV) vefatından sonraki yüzyıllar içerisinde peygamberliği zamanında sağlıklı beslenmeye ilişkin söz ve fiillerini konu alan hadisleri ihtiva eden 'Tıbbi Nebevi' adı altında sağlıklı beslenme ve sağlıklı hayat tarzına dair kitaplar oluşturulmuştur. Kütüb-i sitte'nin müellifleri, eserleri arasında Tıbb-ı Nebevî'ye müstakil bir kitap veya bölüm ayırmışlardır. İslam peygamberinin tıbbi dair hadisleri, çoğunun koruyucu hekimliğe, bir kısmının ise genel tıp konularına ve tedavi edici hekimliğe ait ilaç tariflerinden ibaret olduğu görülür. İlk tıbbi nebevi üzerine *hadis toplanması* imam Malik' in Muvattası'nda yapılmış olup, "kitâbu'l-'ayn/göz değmesi kitabı" bölümünde, göz değmesi, rukye, hastalık ve tedavi ile ilgili 14 tıbbî hadis bir araya getirilmiştir (Mâlik b. Enes). Devamında ise; Buhari'nin "kitabu't-tıbb" ve "kitabu'l-merda" başlığı altında iki bölümü, Ebu Davud'un "kitabu't-tıbb" diye bir bölümü, Tirmizi'nin "cami" olarak adlandırılan eserinde tıp bölümüne yer verilmiştir (Ebu Davud). Keza İbn-i Mace, Müslim, Neseî, Ahmet bin Hanbel, İmam Malik eserlerinde tıpla ilgili hadislerle yer vermişlerdir. Daha sonra müstakil olarak Tıbb-ı Nebevî adını taşıyan eserler yazılmıştır.

Kaynaklardan bilindiği üzere peygamber efendimiz (SAV) sade bir yaşam biçimine sahipti ve kronik bir hastalığı yoktu. Bu durum Tıbb-ı Nebevînin aslında bir yaşam biçimi olduğuna ve ilkelere sahip olduğuna işaret eder. Değilse sadece Peygamber efendimizin (SAV) sevdiği, yediği gıdaları yemek, geri kalan besinleri öğünlerden

uzaklaştırmak sünnet üzere beslenme modeline uygun değildir. Önemli olan ilkelerde uyumu sağlamaktır. Bu nokta başarıldığında hem bedensel hem de manevi sağlığa ulaşabilecektir. Nitekim kişinin beden sağlığı ibadet hayatını da önemli ölçüde etkilemektedir.

Tıbb-ı Nebevî nin ana İlkesi; Hz. Peygamberin (SAV) hastalık olmadan önce hastalığı önleyici (koruyucu sağlık) tavsiyelerde bulunmuş olmasıdır. Beslenmeye dair en önemli önerisi ise acıkmadan yememek ve doymadan sofradan kalkmaktır.

## 2. YÖNTEM

‘Ey inananlar! Andolsun ki, Allah’ın (n rızasını) ve ahiret gününü (n saadetini) umanlar ve Allah’ı çokça ananlar için Allah’ın Rasûlu’nde, sizin için, pek güzel bir örnek vardır.’ (Ahzab Suresi, 21). İslam peygamberinin Kuran’da tavsiye edildiği üzere örnek alınması gerektiği, söz, fiil ve eylemlerini öğrendiğimiz hadislerin yüzyıllar sonra bile uygulanması gerektiği hususu üzerinde durulmuştur. Dolayısı ile bu çalışma Tıbb-ı Nebevî ye dair hadislerin toplandığı farklı kaynaklardan ve mevcut bilimsel verilerden derlenerek özetlenmiştir (İbn Kayyim El-Cevziyye).

## 3. BULGULAR

Tıbbi nebevi Hz.Peygamberin hem koruyucu hem de tedavi edici önermelerinin bulunduğu bunun yanı sıra bireyin günlük beslenmesine (yeterli ve dengeli beslenme) ilişkin ana ilkelerin bulunduğu kitaptır.

- 1) İnsana belini doğrultacak kadar birkaç lokma kafidir
- 2) Âdemoğlu mide kabından daha dehşetli kaba muhatap kılınmamıştır” onu doldurma adına verdiği nice gaileler onun başına nice dertler açmıştır
- 3) Mide hastalıkların evidir tedavinin özü perhizdir
- 4) Günde sadece 2 öğün yedi. (Sabah-akşam olmak üzere 2 öğün yemiştir, sabah namazı sonrası kahvaltı yapardı, akşam yemeğini çok tavsiye ederdi, akşam namazı öncesi ya da nadiren de olsa namaz sonrası yedi)
- 5) Hz. Peygamber uyumadan en az 3-4 saat öncesinden yemek yemeyi bırakmıştır
- 6) Hz. Peygamber bir öğünde çoğu zaman 1 bazen 2 nadiren de 3 çeşit yemek yemiştir
- 7) Senin iştah duyduğun her şeyi yemen israftandır
- 8) Acıkmadan yemek yememiştir
- 9) Sofradan her daim iyice doymadan kalkmıştır
- 10) Yiyecek asla seçmemiştir
- 11) Zeytinyağını yiyiniz ve onunla vücudunuzu yağlayınız zira o mübarek bir ağaçtan elde edilmektedir
- 12) Yemeğe tuzla başlamıştır

## 4. TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Tüm bu anlatılanlardan yola çıkarak Peygamber efendimizin (SAV) sadelik ilkesi ile beraber beslenmede geniş bir tercih yelpazesine sahip olduğunu ve bunu sık sık ashabına tavsiye ettiğini bilmekteyiz.

Beslenme yönetiminin beş bileşeni vardır.

- Kilo yönetimi ve artan fiziksel aktivite
- Yemek ve atıştırma zamanlaması
- Kalori alımı

- Yemeklerde ve atıştırılmalıklarda günlük karbonhidrat alımında tutarlılık
- Besin içeriği

Peygamber efendimizin (SAV) hayatını bu bileşenlere göre incelediğimizde kilosunun hiçbir zaman obezite sınırına ulaşmadığını, göğüs ve karın hizasının aynı düzeyde olduğunu biliyoruz. Zaman zaman çeşitli bedensel aktivitelere katıldığı hatta değerli eşleri ile birlikte koşu yarışması yaptığını da rivayetlerden öğrenmekteyiz.

Besin alım zamanının incelediğimizde sabah namazından sonra ve akşam namazından sonra günde iki öğün beslendiğini, aralarda sık atıştırmalar yapmadığını bilmekteyiz. Bu hem vücuda alınan besinlerin vücut tarafından sindirilebilmesi için gereken 6-7 saatlik zaman açısından hem de açlık tokluk hormonlarının dengeli çalışabilmesi açısından önem arz etmektedir.

Kahvaltı zengin mikrobesein muhtevasına sahip özel bir besin öğünüdür. Kahvaltının atlanması öğrenme performansını ve genel beslenme kalitesini etkileyebilir. Özellikle adolesan döneminde düzenli kahvaltı yapan öğrencilerin matematik notlarında artış, psikososyal sorunlarda azalma ve okula devamsızlık ve geç kalma oranlarında azalma olduğu görülmüştür (Giménez-Legarre N,2020). Peygamber efendimiz (SAV) zaruri haller dışında kahvaltıya devam ettiğini, akşam yemeğini de atlamadığını bilmekteyiz. Akşam yemeğini atlamamın ihtiyarlamaya neden olabileceğini bildirmiştir.

Bir zamanlar sağlıklı beslenme şekli olarak sunulan üç ana öğün ve üç ara öğün beslenme şekli artık bazı özel durumdaki hastalar hariç terkedilmiştir. Bunun yerine günümüzde çeşitli şekillerde sunulan aralıklı açlık modellerinin hem uygulanabilirlik hem de sağlık ve çeşitli hastalıklar üzerindeki olumlu etkileri açısından önemi anlaşılır olmuştur (Mazidi M, 2015). En önemlisi etkisi ise apoptozise neden olup vücudun kendini onarmasına yol açabilmesidir. Aralıklı açlık diyetleri; dönüşümlü açlık, zaman kısıtlı beslenme ve dini orucu kapsamaktadır. Aralıklı açlık diyetlerinin çıkış noktası olan 5:2 diyet şeklini içeren dönüşümlü açlık diyetleridir. Tüm aralıklı açlık diyetleri; düşük veya normal aralıkta kan glukoz düzeylerinin korunması, glikojen depolarının tükenmesi ya da azalması, yağ asitlerinin mobilizasyonu ve ketonların oluşumu, dolaşımdaki leptinin azalması ve adiponektin düzeylerinin yükselmesi gibi bazı temel metabolik değişikliklere yol açmaktadır (Kassab S, 2004). Açlık döneminde hem keton kullanımına metabolik kayma hem de beyin ve otonomik sinir sisteminin besin yoksunluğuna karşı adaptasyon yanıtları, aralıklı açlık diyetlerinin sağlığı destekleyici ve hastalıkları önleyici etkilerinde önemli bir rol oynamaktadır. Zaman kısıtlı beslenme terimi, besin alımının her gün 8 saat veya daha az bir zaman dilimi ile kısıtlandığı bir beslenme düzenini içermektedir. Bu beslenme düzeni sirkadiyen saatleri etkileyerek metabolik işlevleri düzenlemektedir. Bu aralıklı açlık modelinin enerji metabolizması sirkadiyen regülasyonu üzerindeki etkileri; periferik dokularda veya santral sirkadiyen kontrol merkezi hücre saatindeki değişikliklerin bir sonucu olarak ortaya çıkabilmektedir (Bahijri S, 2013). Ayrıca peygamber efendimiz (SAV) ramazan orucu haricindeki zamanlarda da haftanın iki günü oruç tutmakla ilgili çok önemli tavsiyeleri bulunmaktadır. Mevsime ve ülkenin coğrafi konumuna bağlı olarak açlık süreleri 9-20 saat arasında değişebilen ve herhangi bir enerji kısıtlaması barındırmayan bu beslenme modelinde vücutta sirkadiyen ritim, tiroid, kortizol, leptin, adiponektin ve nöropeptid Y gibi birçok hormon aksında oluşan değişiklikler metabolik parametrelere etki etmektedir. Bazı çalışmalarda Ramazan orucu modelinde tiroid fonksiyonları ve nöropeptid Y düzeylerinin azaldığı, serum leptin, kortizol seviyelerinin ise arttığı belirtilmiştir. Açlığa yanıt olarak artan kortizol seviyelerinin insülin direncinde etkili olduğu gösterilmiştir. Bu konuda gelecekte yapılacak ileri bilimsel çalışmalar orucun sağlığımız üzerindeki etkilerini daha iyi aydınlatacaktır.

Kalori miktarı olarak incelediğimizde ise insana belini doğrultacak kadar birkaç lokma yemesinin kâfi olacağı şeklinde önerisi karşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte yine ‘Midenin üçte biri gıda, üçte biri suyla doldurulmalı geri kalan kısım hazım için boş bırakılmalı’ şeklindeki tavsiyeleri günlük almamız gereken kalori miktarını özetler durumundadır.

Günlük karbonhidrat alımı açısından nebevi beslenmeyi incelediğimizde ise o dönem Arap yarımadasında daha çok

arpa ekmeğine ulaşılabilindiğinden arpa ekmeği ağırlıklı beslendiğini bununla birlikte buğdaydan yapılan ekmeğe denk geldiğinde onu da tükettiğine dair rivayetlere rastlamaktayız. Modern dünyanın maalesef en önemli sorunlarından biri de fazla miktarda basit karbonhidrat tüketilmesidir. Sonuçta gelişebilecek insülin direnci çok acıkma, doymama, yemek sonrası hipoglisemi, uyku isteği gibi sorunlara yol açmakta, uzun vadede obezite, diyabetes mellitus, dislipidemi, hipertansiyon, kardiyovasküler hastalıklar ve çeşitli kanser türlerine neden olabilmektedir. Peygamber efendimiz (SAV) hiçbir zaman ekmeği sade olarak yememiş, yanına sirke bile olsa mutlaka bir katık eklemiştir. Böylece hem besin içeriğini zenginleşmiş hem de fazla karbonhidrat miktarını sınırlandırmıştır.

Bunun yanında peygamber efendimiz (SAV) hem bitkisel hem de hayvansal beslenirdi. Resulullah (SAV) hem kırmızı et, hem de tavuk etini sever ve 'Ehli dünya ve ehli cennetin efendisi ettir' derdi. Özellikle etin kol ve sırt kısımlarını daha çok severdi. "De ki: 'Allah'ın kulları için (yaratıp) çıkardığı süsü (ve onları maddelerini) ve rızıktan temiz/helal olanlarını kim haram etmiştir?...'" buyurulmaktadır (A'raf suresi, 7/32). Zaruret halinde insan sağlığını korumak için ger kirse haram kılınmış bir şeyi dahi yiyip içebilir (Bakara suresi 2/173, Enam, 6/145). Yeme içmeyi terk ederek ölürse günahkâr olur. Bu kanıtlar günümüz akımlarından vejeteryan, vegan vb. gibi beslenme modellerinin özel durumlar haricinde uygun olmadığı kanaatini güçlendirmektedir. Hz. Peygamber (SAV) meyvelerden en çok yaş hurma, üzüm, kavun ve karpuzu severdi. Hurma ve sütü bir arada ya da hurmayı kavun ve karpuzla birlikte yemeyi severdi. Salatalığı taze hurma ve tuzla yerd. Kabak ve tird yemeğini severdi. Soğan, sarımsak ve pırasa pek yemezdi ve bu gıdaları yiyenlerin mescide yaklaşmasını istemezdi.

Akdeniz diyeti modeli, Yunanistan ve İtalya gibi Akdeniz'e sınırı olan ülkelerin geleneksel mutfaklarına dayalı bir beslenme şeklidir (Davis C, 2015). Tam tahıllar, sebzeler, meyveler, fasulye, kuruyemişler ve tohumlar dahil olmak üzere bitki bazlı gıdalara odaklanır ve balık ve zeytinyağı açısından daha zengindir. Süt ürünleri ve kümes hayvanları ölçülü olarak tüketilirken, kırmızı et ve tatlılar nadiren tüketilir. Yetişkinlerde bu tür beslenme düzeni, kardiyovasküler hastalık, felç ve kanser risklerinin azalması ve glisemik kontrolün ve bilişsel işlevlerin iyileşmesiyle ilişkilendirilmiştir (Rosato V, 2019) (Esposito K, 2015). Peygamber efendimiz (SAV) akdeniz tipi beslenme modelinin önemli bir bileşeni olan zeytinyağını tavsiye etmiş ve 'Zeytinyağını yeyiniz, sürünüz, zira o mübarek bir ağaçtandır', 'Zeytinyağını katık yapınız...' demiştir. Bu hususta yüce kitabımız Kur'an-ı Kerim'de ise " Yine onunla Tûr-î Sîna'da yetişen bir (zeytin) ağac (ı yarattık) ki (meyvesi) yiyenler için hem yağ hem de katık (olarak zeytin) verir" ayeti buyrulmaktadır (Mü'minin suresi, 23/20).

İnsan vücudunda sodyum ve klorür hayati öneme sahip minerallerdir. Vücut tuz dengesini korumak için adrenal bezlerden aldosteron ve kortizol hormonu salgılanır. Yemekten önce ve sonra tuz yemekle ilgili rivayetler incelendiğinde, bu rivayetlerin ilk merfu şeklinin el-Hâris b. Ebî Üsâme'nin el-Müsned'inde yer aldığı görülmektedir (Ebü'l-Hasen Nûrüddîn Alî). İlgili rivayetin senedinde zayıf raviler olması sebebi ile bu hadisin mevzû olduğuna dair görüşler bulunmakla birlikte Ebû Tâlib el-Mekkî, Gazzâlî ve Geylânî gibi çok değerli âlimler bu rivayetlere dayanan görüşlere eserlerinde yer vermişlerdir (İhyâu 'ulûmi'd-dîn, el-Ğunye li-tâlibî tarîki'l-hâk). Yaygın olarak sodyum klorür (sofra tuzu) olarak tüketilen sodyum, gıda tedarikimizin önemli bir bileşenidir. Sodyum, klorür olmayan formlarda da tüketilebilmesine rağmen, tuz, diyetdeki sodyumun yaklaşık yüzde 90'ını sağlar. İnsanlar, Brezilya'nın bazı bölgelerinde <200 mg/gün sodyumdan, Kuzey Japonya'da>10.300 mg/güne kadar aşırı sodyum alımı koşullarında hayatta kalma kapasitesine sahiptirler. İnsanların son derece düşük seviyelerde sodyum alımıyla hayatta kalma yeteneği, normal insan vücudunun idrar ve terdeki sodyum kayıplarını belirgin şekilde azaltarak sodyumu koruma kapasitesini yansıtır. Kararlı bir durumda, kayıpları telafi etmek için gereken minimum sodyum miktarının 180 mg/gün olduğu tahmin edilmektedir. Birçok insan tuzun tadından hoşlanırken, tuzun tadı şekillendirilebilir ve insanlar yavaş yavaş düşük sodyumlu diyetle maruz kaldıkça azalır. Günümüz şartlarında gıda tedarikinde her yerde fazla miktarda tuz bulunması nedeniyle dikkat edilmesi halinde dahi tuz alımını azaltmak çok zor olmaktadır. Özellikle gelişmiş ülkelerde sodyum alımının yaklaşık yüzde 80'i paketlenmiş yiyeceklerden gelmektedir. Ancak asrı saadet döneminde mevcut sosyokültürel ve coğrafi şartları yeterli miktarda tuza ulaşım açısından incelemek gerekmektedir.



Sağlıklı yaşam güvenli, yeterli ve dengeli beslenmeyi gerektirmektedir. Bu kapsamda, gerekli günlük kalorisinin %45-65'nin (şekerler ve rafine tahıl ürünleri hariç), sağlıklı karbonhidrat kaynaklarından, %15-35'nin protein ve %25-30'nun ise yağlardan sağlanması önerilmektedir. Ayrıca, bağırsak sağlığı için yeterli düzeyde probiyotik ve prebiyotik alınması gerekir. Bunun için de tam tahıl ve baklagiller, meyve-sebze ürünleri ile doğal şartlarda üretilen turşu, yoğurt, kefir, sirke ve boza gibi fermente ürünlere günlük beslenmede yer verilmelidir. Peygamberimizin (SAV) günlük hayat modeli günümüz bilimsel verileri ile uyumlu örnekler içermekte ve hastalanmadan sağlığı korumak öncelenmektedir.

## 5. SONUÇ

İslam da beslenme ahlakını bizzat peygamber efendimizin (SAV) hayatından öğrenmekteyiz. Bu konudaki hadisler ve sünnet uygulamaları çok değerli alimler tarafından Tıbbı Nebevi adı altında toplanmış olup öncelikle sağlığın korunması açısından günümüz bilimsel verileri ile de uyumlu olarak ufuk açıcı bilgiler içermektedir. İslam peygamberinin örnekliliği her Müslümanın üzerine sorumluluklar yüklemektedir, bu konuda bize düşen ise O'nun çok kıymetli tavsiyelerini bilimsel veriler ışığı açısından aydınlatmaktır.

## 6. KAYNAKLAR

- Bahijri S, Borai A, Ajabnoor G, Abdul Khaliq A, AlQassas I, Al-Shehri D, et al. Relative metabolic stability, but disrupted circadian cortisol secretion during the fasting month of Ramadan. PLoS One 2013; 8(4):e60917. Doi: 10.1371/journal.pone.0060917.
- Bk. Mâlik b. Enes, *el-Muvattâ* (nşr. Muhammed Fuâd Abdülbâkî) Beyrut ts.,II, 938-944.
- Ebu Davud, Tıb 11.
- Davis C, Bryan J, Hodgson J, Murphy K. Definition of the Mediterranean Diet; a Literature Review. Nutrients 2015; 7:9139.
- Esposito K, Maiorino MI, Bellastella G, et al. A journey into a Mediterranean diet and type 2 diabetes: a systematic review with meta-analyses. BMJ Open 2015; 5:e008222.
- Giménez-Legarre N, Flores-Barrantes P, Miguel-Berges ML, et al. Breakfast Characteristics and Their Association with Energy, Macronutrients, and Food Intake in Children and Adolescents: A Systematic Review and Meta-Analysis. Nutrients 2020; 12.
- Kassab S, Abdul-Ghaffar T, Nagalla DS, Sachdeva U, Nayar U. Interactions between leptin, neuropeptide-Y and insulin with chronic diurnal fasting during Ramadan. Ann Saudi Med 2004; 24(5): 345–9. Doi: 10.5144/02564947.2004.345.
- Mazidi M, Rezaie P, Chaudhri O, Karimi E, Nematy M. The effect of Ramadan fasting on cardiometabolic risk factors and anthropometrics parameters: a systematic review. Pak J Med Sci 2015; 31(5): 1250–1255. Doi: 10.12669/ pjms.315.7649
- Rosato V, Temple NJ, La Vecchia C, et al. Mediterranean diet and cardiovascular disease: a systematic review and meta-analysis of observational studies. Eur J Nutr 2019; 58:173.
- Şemsüddin Muhammed İbn Ebu Bekr İbn Eyyûb, İbn Kayyim El-Cevziyye, Peygamber Efendimizin Sağlık Öğütleri
- Ebü'l-Hasen Nürüddîn Alî b. Ebî Bekr b.Süleymân el-Heysemî, Buğyetü'l-bâhis 'an zevâidi Müsnedi'l-Hâris (Suûdî Arabistan: el-Câmiatü'l-İslâmî, 1992), 134-135.
- Ebü Hâmid Muhammed b. Muhammed b. Muhammed b. Ahmed el-Gazzâlî et-Tûsî, İhyâu 'ulûmi'd-dîn (Beyrût: Dârü'l-ma'rife, b.y.), 2: 5, 19.
- Muhyiddîn Ebû Muhammed Abdülkadir b. Ebî Sâlih Mûsâ Zengîdost el-Geylânî, el-Ğunye li-tâlibî târîki'l-hâk (Beyrût: Dârü'l-kütübi'l-ilmîyye, 1997), 54.

## **(K-22) HEALTHY NUTRITION PRINCIPLES WITH THE CONSIDERATION OF OUR PROPHET'S, MUHAMMED (PUH) PRACTICES**

**Tülay Omma<sup>1</sup>**

1. Assoc. Prof. Dr., Lokman Hekim University, Department of Endocrinology and Metabolic Diseases, tulayomma@gmail.com

### **Abstract**

Hz. The Prophet (PBUH) is the leader and example of the Islamic world with his entire life. The nutritional recommendations offered to us in the Holy Quran and hadiths contain both protective and therapeutic properties for our health. His exemplary nutrition model is based on simplicity, in accordance with the circadian rhythm, and on the principles of not eating before you are hungry and leaving the table before you are full. In terms of content, it is compatible with the Mediterranean type nutrition recommended by the medical world today. Chronic diseases resulting from today's lifestyles were not encountered in the life of our Prophet (PBUH). In this regard, more sensitive studies on the principles of prophetic nutrition will pave the way for protecting health.

**Keywords:** Medical Prophetic, Nutrition, Health, Halal Life

## (K-23) HAYVAN HÜCRELERİNDEN ELDE EDİLEN TAKVİYELER VE BİYOFARMASÖTİKLER

**Seyfullah Oktay Arslan<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Farmakoloji Anabilim Dalı, soarslan@gmail.com

### Özet

Hayvansal doku ve hücresele unsurları ilaç ve takviyelerde bulunmakta mıdır? Hangi formlarda bulunmaktadır? Denetim ve kontrol süreçleri nasıldır? Güvenlikleri ne boyuttadır? Üretim süreçlerinde ne tür işlemlere tabi tutulmaktadır? Hayvan doku ve hücrelerinden elde edilen unsurların doğrudan veya işleme tabi tutulduktan sonra tablet, kapsül, krem, enjeksiyonluk çözeltiler gibi çeşitli farmasötik şekiller olarak ilaç ve takviyelerde kullanıldığını biliyoruz. Bu ürünler yardımcı madde olarak da kullanılmaktadır. Günümüzde bu maddelerin alternatif kaynaklardan üretilmesi mümkün müdür? İlgili resmi otoritelerin konuya bakışları ve tavırları hangi düzlemdedir?

**Anahtar Kelimeler:** Hayvansal Hücre Bileşenleri, Biyofarmasötikler, Takviyeler

Hayvanlardan elde edilen maddeler direkt veya işleme tabi tutulduktan sonra tablet, kapsül, krem, enjeksiyonluk çözeltiler gibi çeşitli farmasötik şekillerde, ilaç ve takviyelerde kullanılmaktadır. Bu ürünler ilacın etkin maddesi olabildiği gibi yardımcı maddeler de olabilmektedir.

Tüketicilerin, biyofarmasötik ve takviyelerin hazırlanış süreçleriyle ilgili bilgileri hemen hemen hiçtir. Daha da ötesi hekimlerin ve diğer sağlık çalışanlarının da, bizzat uygulayıcılar da dahil olmak üzere, bilgileri oldukça zayıftır. Biyofarmasötik üretim teknolojisi tüm yönleri ile açık, anlaşılır, şeffaf sorgulanır, güvenilir, denetlenebilir, tüm bunların ötesinde standartlaştırılır olarak nitelendirilememektedir. Daha doğrusu bazı problemlerli noktalar taşımaktadır. Umulur ki; ileride bu gri alanlar berraklaşır.

Biyolojik ürün üretim teknolojisindeki gelişmeler ve uzun işlenmiş süreçlerinden söz edebiliriz. Böyle olmakla birlikte, ayrıntılı üretim bilgileri, üretici ile resmi otorite arasında paylaşılan ürün dosyasında bulunmak zorundadır. Aynı bilgi paylaşımı sağlık çalışanlarına ve tüketicilere sağlanmamaktadır. Üretime dair rekabet şartları gereği mahremiyetin korunması önemli görülebilir. Ancak, üretim bileşiminde hayvan hücre bileşeni bulunduğu bilgisi tüketiciden saklanması düşünülemez, normal karşılanamaz.

Rekombinant DNA teknolojisi ile insan veya deney hayvanında belirli bir maddeyi ribozomlarında sentezleyen hücrelerden çıkarılan gen, virüs, plazmid vb vektörlerin DNA zincirine monte edilmesi ve E. coli gibi çabuk üreyen mikroorganizmalara sokulması suretiyle gen klonlanarak çok sayıda peptid, glikoprotein yapılı hormon, endojen etkin madde üretilmektedir. İnsan interferonları, insülin, büyüme hormonları, sindirim enzimleri kullanımda olan rekombinant ilaçlardan bazılarıdır

Üretim dünyası inanç ekseninde yürümediği ve daha ziyade batı merkezli olması nedeniyle, biyolojik ürünler, genellikle domuz hayvanından elde edilme durumundadır. Domuz hayvanı hücresele ürünleri biyofarmasötik ve takviyeler de dahil olmak üzere her türlü üründe şu isimlerle belirtilebilir, belirtilmelidir: Hinzır, khinzir, pig, pork, swine, hog, grunter, boar, porcine, schwein.

Hayvanlardan elde edilen yardımcı maddelerden en çok bilineni jelatin (kısmen hidrolize edilmiş bir kollajen) iyi şekil alma özelliği, şeffaf jel oluşturması, esnek film haline gelmesi, hazımının kolay olması, sıcak suda eriyebilmesi gibi özellikleri sebebiyle ilaç sanayii dahil pek çok sahada kullanılmaktadır. Jelatin genellikle sığır (bovine-beef) veya domuzdan (porcine-pig) elde edilir. İlaç sektöründe kapsül yapımında ve bazı farmasötik

ürünlerde stabilizatör olarak kullanılır. Yakın zamana kadar jelatinin neredeyse tamamı Müslümanların çoğunlukta olmadığı ülkeler tarafından üretilmekte idi. Ülkemizde son on yılda sığır dokusundan jelatin üretiminin yapıldığı tesisler kurulmuştur. Bugün itibari ile ülkemizde ayda yaklaşık 20 ton sığır dokusu jelatin üretimi yapıldığını biliyoruz. Tabii ki; hem ihracat hem ithalat durumu da var.

### **Hayvanlardan Elde Edilen İlaçlara Örnekler**

#### **İnsülin**

İnsülin, karbonhidrat homeostazını düzenleyen ve pankreasın beta hücrelerinden salgılanan polipeptid hormondur. Diabetes mellitus hastalığında kullanılır. İnsan, sığır ve domuz dokularından doğrudan ekstraksiyon ile edilir veya rekombinant DNA teknolojisi ile üretilir.

#### **Alfa-Amilaz**

Alfa-amilaz, bakteriden ve domuzdan elde edilen bir enzimdir. Sindirime yardımcı olan pankreas enzimleriyle beraber kombine olarak kullanılır.

#### **Pankrealipaz**

Sindirim enzimi olan pankrealipaz; proteolitik, amilolitik, lipolitik etkilidir. Domuz veya sığır pankreasından elde edilir.

#### **Ardeparin**

Ardeparin; antikoagülan etkili, düşük molekül ağırlıklı heparin ürünüdür. Mukozal heparinin peroksidaz varlığında depolimerizasyonu ile domuzdan elde edilir.

#### **Dalteparin**

Dalteparin, antitrombotik etkili, düşük molekül ağırlıklı heparin ürünüdür. Domuz mukozal heparininin nitroz asit depolimerizasyonu ile hazırlanır.

#### **Enoksaparin, Nadroparin, Reviparin Na, Tinzaparin vb**

Antitrombotik etkili, düşük molekül ağırlıklı heparin ürünüdür. Domuz mukozal heparininin benzilik asit esterinin depolimerizasyonu ile elde edilir.

#### **Proktant Alfa**

Proktant Alfa, akciğer sürfaktanı olup yeni doğanların solunum güçlüğünde kullanılır. Domuz dokularından elde edilir.

#### **Sekretin**

Sekretin bir sindirim sistemi hormonudur. Barsakları mide asidi hasarından korur. İnsan ve domuzdan elde edilir.

#### **Kalsitonin**

Kalsitonin, kalsiyum metabolizmasını düzenleyen hormondur. İnsan, balık ve domuz dokularından elde edilebilir. Başlıca osteoporoz, Paget Hastalığı (osteitis deformans), Osteogenesis imperfecta, hiperkalsemi tedavilerinde kullanılır.

#### **Somatotropin**

Somatotropin; hücre bölünmesini uyan, karbonhidrat ve lipid metabolizmasını düzenleyen peptid yapılı bir büyüme hormonudur. Eksikliğine bağlı büyüme geriliğinde kullanılır. İnsan, sığır ve domuzdan doğal ekstraksiyon veya rekombinant DNA teknolojisiyle elde edilir.

### **Yardımcı Madde Örnekleri**

#### **Stearik Asit**

Domuz ve sığır dokusundan elde edilir. Ağızdan ve ciltten kullanılan farmasötik şekillerin hazırlanmasında emülgatör ve çözücü olarak kullanılır. Kozmetik ve gıda ürünlerinde de yaygın olarak kullanılır.



**Laurik asit**

Bitkisel veya hayvansal dokudan hazırlanabilir. Emülgatör, sürfaktan, kayganlaştırıcı ve gıda katkı maddesi olarak kullanılır. Kozmetik ürünlerde de geniş kullanım alanına sahiptir.

**Gliserin**

Bitkisel veya hayvansal dokudan hazırlanabilir. Koruyucu ve şekil verici olarak ilaç ve kozmetikte oldukça yaygın kullanılır.

**Miristik, Oleik, Palmitik Asit**

Sentetik, bitkisel veya hayvansal dokudan hazırlanabilir.

**Etilenglikolstereat**

Bitkisel veya hayvansal dokudan hazırlanabilir.

**Keratin**

Çeşitli hayvanların kıl, tırnak, deri vb keratin içeren dokularından hazırlanır. Daha ziyade kozmetiklerin üretiminde kullanılır.

**Jelatin**

İlaç, kozmetik ve gıda üretiminde yıllık tonlarla ifade edilen miktarlarda kullanılır. Jelatin hayvansal üründür.

**Sonuç:**

Biyolojik yapı taşıyan bu tür ürünlerin bilgilendirmeleri diğer klasik ürünlerle aynı kapsamda tutulamaz. Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu (TİTCK) hayvan hücresi içerikleri taşıyan biyofarmasötik ürünlerin bilgilendirmesinde daha güçlü pozisyon alabilir.

**KAYNAKLAR**

1. Seyfullah Oktay ARSLAN, Saliha Ayşenur ÇAM, Fatma UYSAL. İlaç Bileşimlerinde İslam İnancına Göre Haram Olan Maddelerin Bulunma Durumu. Journal of Halal Life Style. Cilt 1, Sayı 1, 2019.
2. Sadeeqa S, Sarriff A, Masood I, Atif M, Farooqui M. Kap Among Doctors Working In Hospitals, Regarding Halal Pharmaceuticals; A Cross Sectional Assessment. Acta Pol Pharm. 2015 May-Jun;72(3):615-24.
3. Sarriff A, Abdul Razzaq HA. Exploring the halal status of cardiovascular, endocrine, and respiratory group of medications. Malays J Med Sci. 2013 Jan;20(1):69-75.
4. The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries, <http://www.smiic.org>.
5. Rowe RC, PJ Sheskey, and SC Owen. Handbook of pharmaceutical excipients. Vol. 1. 2006: Pharmaceutical press London.
6. Özcan V. İlaç ve gıda takviyelerinin içerikleri hakkında kullanıcıların bilgi ve talep düzeyinin ölçülmesi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Klinik Eczacılık anabilim Dalı, İstanbul-2018.
7. Nikzad J, Shahhosseini S, Tabarzad M, Nafissi-Varcheh N, Torshabi M. Simultaneous detection of bovine and porcine DNA in pharmaceutical gelatin capsules by duplex PCR assay for Halal authentication. Daru. 2017 Feb 14;25(1):3. doi: 10.1186/s40199-017-0171-3.
8. Medicines / pharmaceuticals of animal origin [https://www.health.qld.gov.au/data/assets/pdf\\_file/0024/147507/qh-gdl-954.pdf](https://www.health.qld.gov.au/data/assets/pdf_file/0024/147507/qh-gdl-954.pdf)

## (K-23) ANIMAL CELLS-DERIVED SUPPLEMENTS AND BIOPHARMACEUTICALS

**Seyfullah Oktay Arslan<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Ankara Yıldırım Beyazıt University, Faculty of Medicine, Department of Medical Pharmacology  
soarslan@gmail.com

### **Abstract**

Are animal tissue and cellular ingredients found in medicines and supplements? In what forms is it available? What are the audit and control processes? What is their security? What kind of processes are subjected to during the production processes? We know that ingredients obtained from animal tissues and cells are used in medicines and supplements, either directly or after processing, in various pharmaceutical forms such as tablets, capsules, creams, and injection solutions. These products are also used as excipients. Is it possible to produce these substances from alternative sources today? What is the perspective and attitude of the relevant official authorities on the issue?

**Keywords:** Animal Cell Components, Biopharmaceuticals, Supplements

## (K-24) HALAL KOZMETİK: ZORLUKLARI AŞMAK VE PAZAR FIRSATLARINI DEĞERLENDİRMEK

**Amal A.M. Elgharbawy**<sup>1</sup>

1. Ts. Dr., Malezya Uluslararası İslam Üniversitesi (IIUM), Uluslararası Helal Araştırma ve Eğitim Enstitüsü (INHART), amalgh@iium.edu.my

## **(K-24) HALAL COSMETICS: NAVIGATING CHALLENGES AND SEIZING MARKET OPPORTUNITIES**

**Amal A.M. Elgharbawy<sup>1</sup>**

1. Ts. Dr., INHART, IIUM, amalgh@iium.edu.my

Halal cosmetics and personal care items have become a notable sector in the worldwide market, responding to the rising demand for products that align with Islamic principles and appeal to conscientious consumers. The term “halal” denotes adherence to Islamic guidelines, ensuring products are devoid of prohibited substances and manufactured using permissible methods. Within the cosmetics industry, halal items omit ingredients like alcohol and animal-derived substances that do not meet Islamic law requirements. These products adhere strictly to sourcing and manufacturing guidelines, ensuring halal standards are met throughout production.

Developing and producing halal cosmetics and personal care items pose distinctive challenges. These include maintaining product integrity across the supply chain to meet consumer expectations and ensure authenticity. Manufacturers must meticulously select ingredients and implement rigorous quality controls to comply with halal standards. Despite these hurdles, the market for halal cosmetics and personal care items continues to surge. This growth is propelled by a global Muslim population surpassing 1.8 billion and increasing demand from non-Muslim consumers prioritizing ethical and sustainable products. Significant demand extends beyond Muslim-majority nations to regions with substantial Muslim populations, further boosting market expansion.

To seize these opportunities, industry stakeholders collaborate to tackle challenges and improve market access. Investments in research and development prioritize innovation and product diversification, catering to varied consumer needs while upholding halal integrity.

Halal cosmetics and personal care products represent a burgeoning sector in the global market, providing ethical and religiously compliant options to a diverse consumer base. Sustained efforts in innovation and collaboration are vital to meeting consumer demand, stimulating market growth, and preserving the integrity of halal products worldwide.



## (K-25) SAĞLIK HİZMETİ SUNUMUNDA HELAL KONSEPTİ

### Aminud Che-Ahmad<sup>1</sup>

1. Prof. Dr., Şer'i Uyum Departmanı, Sultan Ahmad Shah Tıp Merkezi @Uluslararası İslam Üniversitesi Malezya (SASMEC @IIUM), Kuantan, Malezya, aminudinc@iium.edu.my

## (K-25) HALAL CONCEPT IN HEALTH SERVICE DELIVERY

**Aminud Che-Ahmad<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Dept of Shariah Compliance, Sultan Ahmad Shah Medical Centre @International Islamic University Malaysia (SASMEC @IIUM), Kuantan, Malaysia, aminudinc@iium.edu.my

### Abstract

This manuscript aims to provide an overview of the concept of halal in healthcare and how it meets the needs of Muslim patients in terms of service delivery. It focuses on the development of a halal eco-system within the current healthcare system to enhance convenience for patients, addressing their basic needs and allowing them to perform their ibadah (worship) during hospital stays. An effective halal healthcare framework encompasses key components such as infrastructure and facilities, halal products and services, a quality and competent workforce, Shariah-compliant governance, and activities that align with Islamic values and ethics. These elements are crucial for ensuring patient convenience, meeting their needs, and upholding their dignity following Islamic principles and teachings. Given the diversity in religious practices and adherence among Muslims, the specific needs of individual patients can vary based on their unique religious observances.

**Keywords:** Halal Concept, Healthcare Service, Shariah Compliance, Halal Service Delivery.

### INTRODUCTION

Halal healthcare service is an important sector in the service industry. Human beings need comprehensive and high-quality healthcare treatment. As such, Muslim patients have expectations for halal healthcare services. It has the potential to create a niche market and transform healthcare sectors to attract people toward Islamic-friendly hospitals. In line with this, the Malaysian government and commercial hospitals have started implementing a halal-friendly approach when giving patients medical advice, taking into consideration religious concerns and prayers.

Halal is an Arabic word that means permitted, allowed, lawful, approved, and legal. This Quranic term is used to describe the permitted things as “Halal”. The opposite of Halal is Haram (forbidden or prohibited). There is a clear boundary between Halal and haram. *Mashbooh* is something questionable or doubtful, either due to the differences in scholars’ opinions or for example, in food products the presence of undetermined ingredients in a food product. Halal not only refers to things that a Muslim can eat but also covers everything that is allowed in the life of a Muslim and lawful.

Islam emphasizes eating what is *Halal-an-Tayyaban* meaning ‘allowed, permitted and wholesome’.

“O mankind! Eat of that which is lawful and wholesome on earth.” (Quran 2:168)

**The concept of Halal in service delivery** involves providing healthcare services that comply with Islamic teachings and principles. This includes ensuring services and products adhere to permissible guidelines, offering halal medications and food, respecting privacy and modesty, gender-sensitive care, accommodating religious practices in patient care, creating an environment that aligns with Islamic values, and respecting cultural and religious beliefs in treatment plans.

**Halal Attributes in Healthcare** refer to Shariah compliant amenities that are provided as part of halal services and facilities in Muslim-friendly hospitals. Halal healthcare services should comply with Islamic law, as well as practices and the foundation of Islamic law, which comes from Al-Quran and Al-Hadith. Halal attributes formed from the serviceability of amenities for prayer, such as prayer rooms equipped with prayer rugs and copies of Al-

Quran; Islamic television programs in hospitals; non-alcoholic minibars; separate male and female spa facilities; housekeeping staff especially for females; halal food; in-room Qiblat directions; prayer times reminder; mosques that are located nearby, and domestic halal cafes or restaurants. For Muslim patients, prayer is obligatory. If Muslim patients face problems during their prayer, they may feel uncomfortable. Therefore, hospitals should provide fresh, clean, and well-decorated prayer rooms for Muslim patients. Moreover, halal healthcare service providers are liable for confirming the patient's everyday activities that obey Islamic regulations.

Patients perceived high-quality service as paramount in halal healthcare delivery, where service providers focused on religion and provided high expectations for the facilities that functioned to support those religious patients' needs. According to Rahman et al., certain Islamic-friendly hospitals implement programs to foster halal healthcare ethics in the hopes that by doing so, hospital workers will be more motivated to do their tasks. This would then result in an improvement in the quality of services. The role of halal healthcare professionals in providing halal attributes in healthcare services is important in promoting community health and minimizing healthcare disparities in Muslim society.

**The relationship between halal and Shariah compliance** is rooted in their commitment to Islamic principles. Halal specifically denotes what is permissible or lawful under Islamic law, whereas Shariah compliance refers to adherence to a wider array of guidelines and principles that originate from Islamic teachings. Labelling a product or service as halal suggests that it conforms to Shariah principles, thereby meeting the ethical and legal standards established by Islamic law. In essence, practices deemed halal are part of the broader spectrum of behaviours and transactions that are Shariah-compliant. Terms such as Halal-based hospital, Shariah-compliant hospital, Ibadah-friendly hospital, and Muslim-friendly healthcare are often used interchangeably or relatedly, though they may emphasize slightly different aspects of practice. The Ibadah Friendly Hospital (IFH) program, for example, is an initiative by the Ministry of Health (MOH) to integrate Shariah principles into their routine care and assistance of Muslim patients requiring ibadah.

## 1. Scope and Concept of Shariah-Compliant Hospitals

The concept of Shariah in the context of hospitals encompasses a broad guide for all Muslim activities, extending beyond the narrow focus on ibadah (worship) and certain muamalat (transactions) prevalent today. What sets a Muslim hospital apart is not its architecture or medical procedures, but rather the Islamic paradigms, values, ethics, and culture embraced by the health professionals, staff, and patients. Such hospitals leverage all existing and beneficial knowledge and technology, provided these are applied within an Islamic moral and ethical framework, a process referred to as Islamization. (Jamaluddin et al, 2021)

There are four principal paradigms guiding the development of halal-based hospitals: Integration, stemming from the concept of tauhid (oneness of God); Balance (tawazun); Quality work (ihsan and itqan), emphasizing excellence and perfection; and Justice ('adl). The shift towards Shariah-compliant hospitals should be gradual, building on existing structures, adapting over time, and learning from both successes and setbacks. A critical strategy in this transformation is the training in Islamic ethics and awareness for professionals and healthcare personnel within the hospital (Kasule OH, 2011).

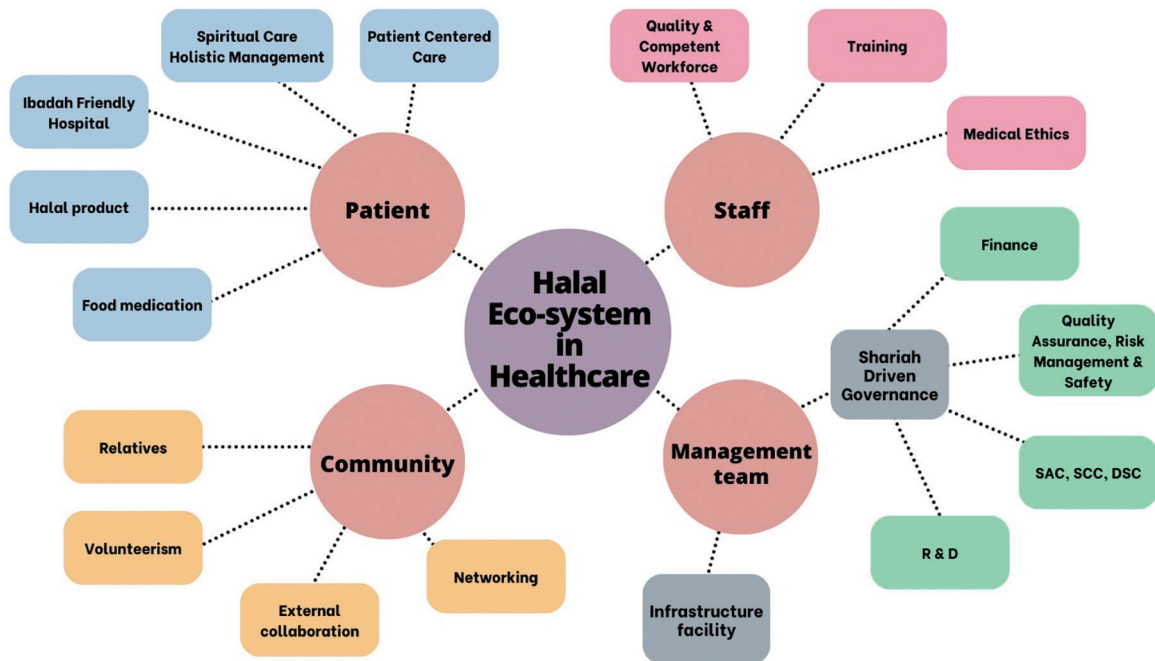
From an operational standpoint, a Shariah-compliant hospital is a healthcare facility that operates and provides services per Islamic law principles. This encompasses offering medical care that respects Islamic beliefs and values, including patient modesty and privacy, as well as providing Halal food and medication. Such hospitals also implement governance frameworks that ensure Shariah compliance and seek certification from Islamic authorities as a testament to their adherence to these principles (Che-Ahmad, 2020).

A Shariah-compliant hospital represents a healthcare setting where individuals seek treatment and services from providers mindful of Islamic law's principles. This approach to healthcare spans a wide array of medical services and procedures, all delivered in compliance with Islamic law. It covers medical consultations, diagnoses,

surgeries, emergency care, rehabilitation, mental health services, and even complementary and alternative medicine like herbal remedies and spiritual healing, in alignment with Islamic beliefs. Furthermore, Shariah compliance ensures the provision of Halal food and medication, a suitable environment, and the design and operation of facilities that uphold patient modesty and privacy, with staff adhering to Islamic ethical and moral standards.

**2. Criteria for Shariah-Compliant Healthcare** (Kasule OH, 2011; Kamaruzzaman WS, 2013)

1. Architectural design that adheres to Shariah principles.
2. Services and procedures that align with, rather than contradict, Shariah principles.
3. Services available to everyone, regardless of ethnicity, religion, creed, or social status.
4. Strong financial health that complies with Shariah principles.
5. Provision of comprehensive, modern, and up-to-date medical care and treatment.
6. Provision of adequate facilities featuring high-quality and advanced technology for patient care.
7. Holistic care addresses physical, mental, emotional, spiritual, and social needs.
8. Adequate facilities and policies enabling patients and staff to perform ibadah and fulfill other religious obligations, including dress codes that cover the aurah.
9. Consultation with a panel of experts to advise hospital management on Shariah compliance.
10. Implementation of quality assurance and a Shariah-based management process.
11. Incorporation of Shariah requirements into all standard operating procedures (SOPs).
12. Ongoing monitoring and assessment, including patient feedback, to ensure Shariah compliance.
13. Use of products (food, medicines, and procedures) that meet halal-an-tayyiban standards.
14. Proper training for staff to provide them with knowledge and awareness on advising patients about ibadah and rukhsoh.
15. Clear and appropriate guidelines for addressing the needs of Muslims and other patients.



**Figure 1:** Halal Eco-system in Healthcare Service



### 3. Elements of the Halal Ecosystem in Healthcare

#### 3.1 *Quality and Competent Workforce: A Value-Based and Islamic Work Ethic*

The halal ecosystem within healthcare is founded on principles from the Al-Quran, Sunnah, Maqasid Al-Shariah, and Qawaid Al-Fiqhiyyah, encompassing the concepts of Rukhsoh and Dharurat. For healthcare providers, an awareness of Islamic medical ethics is crucial, especially when serving Muslim patients. They should aim to embed halal practices in their medical service delivery, applying Shariah principles across all hospital operations to ensure fair treatment. This approach necessitates comprehensive training for staff to foster Shariah-compliant behaviors and practices. In Islam, adherence to Shariah and its objectives (Maqasid Shariah) is paramount in medical practice. Cultivating an Islamic value-driven work culture is essential for achieving a Muslim-friendly healthcare environment. The conduct, knowledge, and professionalism of the staff are pivotal, as they are the primary point of contact with patients and clients. Providing foundational training in Medico-Fiqh ethics and its practical application is vital for all healthcare staff. Healthcare professionals, including nurses, should possess sufficient competence and confidence in their interactions and communications with patients.

Shariff et al. (2016) emphasized the importance of embedding Islamic Core Values in the organization as a fundamental trait of a Shariah compliant hospital. Implementing core Islamic values such as honesty, justice, patience, and sincerity, among others, enhances the organizational culture. At SASMEC @IIUM, our core values, encapsulated by the acronym RESTU (Respect, Excellence, Sincerity, Trust, and Unity), exemplify the values that all hospital staff are expected to understand, embody, and demonstrate.

#### 3.2 *Halal Products and Services*

Halal services are fundamental to Shariah-compliant hospitals, emphasizing the importance of ensuring the quality of Halal medical services. Defined as healthcare offerings that cater to the requirements of Muslim patients within the parameters of Shariah law, these services extend to the entire Halal ecosystem of the hospital. Critical components for successful implementation include Halal food and medicine. Hospitals must guarantee that all food and medicine provided are Halal and wholesome (*tayyiban*), catering to the dietary needs of patients not only based on their health conditions but also in compliance with Halal standards. This standard is equally applicable to food and beverages served to staff and visitors. Furthermore, pharmaceutical products must be Halal, devoid of harmful substances, aligning with the Islamic principle of seeking Halal products and services. Establishing a dedicated committee to monitor medicine procurement ensures adherence to Halal and pharmaceutical standards.

##### 3.2.1 *Islamic Spiritual Care*

Halal-oriented hospitals are expected to offer care that respects individual values and beliefs, accommodating spiritual and religious requests. Hospitals should be prepared to support patients' cultural, religious, or spiritual needs impacting their care. Many patients desire their healthcare providers to consider their spiritual needs. Spiritual care might include counseling, *Janazah* (funeral) services, and a comprehensive management system for spiritual care. For Shariah-compliant hospitals, *Khusnul Khatimah* (dignified end-of-life care) is a priority, encompassing chaplaincy services, assistance with preparing a *wasiat* (will), family support, *talqin* (reminding the deceased of faith) facilitation by family or staff, and funeral arrangements (Masud et al. 2021)

##### 3.2.2 *Certified Quality Management, Safety, and Risk Management*

The Standard and Industrial Research Institute of Malaysia (SIRIM) has developed the MS 1900:2014 standard for organizations implementing Shariah-based quality management systems (SB-QMS). This system, which adopts a holistic approach, integrates three key elements: the principles of Halal and Haram, operation based on a value system, and decision-making in line with Maqasid Shariah. Since December 2020, SASMEC @ IIUM has been awarded dual certification of ISO 9001:2015 and MS 1900:2014 by SIRIM QAS International.

SASMEC @IIUM underwent rigorous evaluation processes to achieve compliance with the standard. Obtaining MS 1900:2014 certification confirms that SASMEC @IIUM adheres to recognized Shariah requirements (Rahman Al-Azmi, 2023)

### 3.3 *Infrastructure and Facilities*

#### 3.3.1 *Islamic Architectural Design*

The hospital's architectural design incorporates Islamic motifs, prioritizing good ventilation, soft and bright colors, and Islamic geometric patterns and arches, reflecting an Islamic architectural approach. Consideration is given to the concept of *aurah*, necessitating the segregation of genders and children within the hospital premises. Orientation towards the Qiblat direction enhances the building's suitability for *ibadah* (worship), ensuring that users can easily identify the Qiblat direction from any location within the building. Toilet designs prioritize accessibility for individuals with disabilities and avoid facing or backing the Qiblat direction, with doors designed for entry with the left foot. Water taps are positioned to prevent impurity contamination, while the *mussolla* (prayer room) offers ample space for *ibadah*, particularly *solah* (prayer) (Che-Ahmad A, 2021).

#### 3.3.2 *Ibadah-friendly Environment and Facilities*

Facilities and infrastructure are pivotal for establishing halal-based hospitals and providing staff and patients with conducive environments for practicing *ibadah* during their stay. To attain recognition as a Shariah-compliant hospital, it must offer facilities for *salat* (prayer), including Qiblat direction indicators, appropriate attire, clean prayer areas, *wudhu* (ablution) amenities such as spray bottles and *tayammum* (dry ablution) powder, prayer guidelines, and assistance for those in need. Reminders and audio-visual aids are utilized to prompt patients and staff about prayer times. Patient wards, the primary accommodation for hospitalized individuals, must prioritize privacy. While Malaysian healthcare facilities typically segregate male and female patients, privacy can be compromised when visitors of a different gender visit. To address this, hospitals must meticulously address privacy concerns, potentially offering single rooms or implementing guidelines to safeguard patient privacy. This responsibility extends beyond hospital staff to include cooperation from visitors.

### 3.4 *Shariah-Driven Governance*

Shariah governance within the framework of a Halal-based hospital entails establishing a robust and independent oversight system to ensure compliance with Shariah principles. This approach emphasizes the functional and organizational aspects of Shariah governance, focusing on three core principles: the *Tauhidic* worldview, Shariah compliance, and ethics based on *akhlak*. These principles are translated into practical implementation through three key mechanisms: governing law, Shariah supervision, and Shariah audit (Hamzah MH, 2019). Hospital administration should adhere to Shariah principles across all areas, including human resources, organizational structure, and hospital policy. Comprehensive guidelines for managing Shariah compliant hospitals also emphasize the importance of quality hospital management processes. Masud et al. (2021) highlights the significance of organizational structure, recommending the establishment of committees with specific responsibilities and organizational charts reflecting Shariah governance aspirations. Thus, incorporating Islamic values into hospital management is crucial for establishing a Shariah compliant hospital. The hospital structure should include a quality management system, a Shariah Advisory Council, and Shariah officers to ensure organizational activities align with Shariah requirements and promote the protection of *Maqasid* Shariah elements, including religion, life, intellect, descendants, and smooth hospital operations. However, not all halal-based hospitals have such management systems in place to ensure successful Shariah compliance (Sharif SM, 2016).

#### 3.4.1 *Accessible and Affordable Financial Services*

The finance department of a halal-based hospital must avoid *riba* (interest) transactions when acquiring equipment and assets, opting for Islamic bank accounts and contracts to steer clear of *riba*, *gharar* (doubtful), and

*maisir* (gambling), Additionally, addressing consumer property rights issues is paramount, especially regarding hospital billing discrepancies, which contradict Islamic teachings by violating property protection principles. Kamaruzzaman (2013) underscores the importance of Shariah-compliant financial management in the broad guidelines for Shariah compliant hospitals, stressing the need to understand muamalat concepts and establish collaborations with Islamic funding agencies (Waqf, zakat, and Baitulmal) to alleviate patients' medical cost burdens.

#### 3.4.2 Community Engagement

Halal-based healthcare systems must implement effective public relations strategies to ensure the establishment of trust and the nurturing of positive relationships with the community. Reputation is established through consistent actions and transparent communication, influencing how an organization or individual is perceived by the community. Community engagement through Corporate Social Responsibility (CSR) is essential in cultivating a feeling of belonging and fostering collaboration with various organizations and community groups. The spirit of volunteerism is instrumental in meeting community needs and enhancing social welfare and should be encouraged as part of the contribution of the hospital to the community (Che-Ahmad A, 2021)

### CONCLUSION

Halal healthcare services constitute a crucial sector contributing to the country's economic growth. It is imperative to comprehend the entire spectrum of services to ensure hospital operations align with Shariah compliance and Halal standards. As the demand for Halal healthcare services rises with population growth, it becomes the responsibility of governments, jurists, and hospital administration to ensure that healthcare facilities, governance, human resources, and clinical care management adhere to Halal principles and Islamic values. This entails providing comprehensive care that respects Islamic beliefs and values, including patient modesty and privacy, and offering Halal food and medication. Moreover, these hospitals establish governance frameworks to ensure Shariah compliance and seek certification from Islamic authorities to validate their commitment to these principles.

## REFERENCES

- Al-Qardawi Y. (1997). The lawful and the prohibited in Islam, El Falah Publication. p.1–78
- Che-Ahmad, A. (2020). Introduction to ISO MS 1900:2014. Lecture for ISO Awareness Talk, SASMEC @ IIUM. Retrieved from <https://sasmecc.iium.edu.my/index.php/shariah-compliance/archive>.
- Che-Ahmad, A. (2021). Introduction to Shariah compliant hospital (SCH). Lecture for Induction Course, SASMEC @IIUM. Retrieved from <https://sasmecc.iium.edu.my/index.php/shariah-compliance/archive>.
- Hamzah M.H., Jamaludin M.S., & Md Sawari M.F. (2019). The establishment of fundamental Shariah compliant hospital management in Malaysia. *Journal of Halal Industry and Services*, 2(1), 1-5. <http://irep.iium.edu.my/id/eprint/80697>
- Jamaludin MA, Kartika B, Ramli MA & Hamzah, MH (2019). Muslim-friendly hospital services framework. *Halal Journal*, 3. ISSN 1394-4428 E-ISSN 2710-5946
- Kamaruzzaman WS. (2013). Ideal Islamic concept of IIUM hospital. Paper presented at a Seminar on Islamisation of Medical curriculum and Practice. IIUM Kuantan.
- Kasule OH. (2011). Concept of Hospital in Islam. Paper presented at the 7th International Seminar and workshop on Understanding and Application of Quranic Principles and Values in Healthcare. Kuala Lumpur. (<http://omarkasule-tib.blogspot.com>)
- Masud I, Halim SA, Shafi SM, Amir NA, Awang M & Subhan IA. (2021). What is an Ibadah Friendly Hospital? *Journal of British Islamic Medical Association*.;7(3). [www.jbima.com](http://www.jbima.com)
- Rahman Al-Azmi A, Che-Ahmad A, Razul Razali F, Syafiq Ahmad K, Saufi Awang M.(2022). *Comprehensive Dual Certification of ISO 9001:2015 and MS 1900:2014 to SASMEC @IIUM: A Beginning of a Long Journey as Shariah Compliant Hospital. Revelation and Science. Vol. 12(01),10-17.*
- Rahman MK, Zainol NR, Nawati NC, Patwary AK, Zulkifli WFW & Haque MM. (2023). *Halal Healthcare Services: Patients' Satisfaction and Word of Mouth Lesson from Islamic-Friendly Hospitals. Sustainability, 15,1493.* <https://doi.org/10.3390/su15021493>
- Shariff SM, Rahman AR. (2016). Shariah compliant hospital; from concept to reality: A Malaysian experience. *Bangladesh Journal of Medical Science*. 15(1):1–4.
- Zawawi M, Othman K. (2017) An overview of Shariah-compliant healthcare services in Malaysia. *Malaysian Journal of Consumer and Family Economics*.20 S1:91–100.



**SÖZLÜ  
BİLDİRİLER**

---

**ORAL  
PRESENTATIONS**





## (S-01) BAZI FERMENTE VE AROMALI İÇECEKLERDE ETİL ALKOL İÇERİKLERİ

**Fatma Nur Gümüş<sup>1</sup>, Hacer Çoklar<sup>2</sup>, Mehmet Akbulut<sup>3</sup>**

1. Işık Organik Tarım A.Ş., Afyon, Türkiye, fatmanurgums@gmail.com
2. Selçuk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Selçuklu, Konya, Türkiye,
3. Selçuk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Selçuklu, Konya, Türkiye

### Özet

Bu çalışmada, 2022 yılında Türkiye’de lokal marketlerden temin edilen, alkolsüz olarak tanımlanan içeceklerin etanol miktarı ve 4°C’de 10 günlük depolamaya tabi tutulan içeceklerin etanol miktarlarındaki değişim tespit edilmiştir. Depolanan şalgam suyu, kefir ve boza örneklerinin 0, 1, 4, 6 ve 10. günlerde pH ölçümleri, titrasyon asitliği ve etil alkol analizleri yapılmıştır. Kola, gazoz, meyveli maden suyu, soğuk çay, limonata ve meyve aromalı poşet bitki çayı örneklerinin ambalajları açıldıktan sonra etil alkol analizleri yapılmıştır. Analiz sonuçlarına göre depolama sonucunda fermente içeceklerde tespit limitinin altında ve %0.02922 aralığında etanol tespit edilmiştir. Fermente içeceklerde en yüksek etanol miktarı bir şalgam suyu örneğinin 4. periyodunda %0.3353 oranında tespit edilmiştir. Aromalı içeceklerden mandalina aromalı gazozda, limon aromalı gazozda ve mango-ananaslı soğuk çayda sırasıyla %0.056010, %0.039090 ve %0.011880 etanol tespit edilmiş; diğer aromalı içeceklerde etanol miktarı tespit limitinin altında kalmış ya da etil alkol bulunmamıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Alkolsüz İçecekler, Aromalı İçecekler, Depolama, Etil Alkol, Fermente İçecekler

### 1. Amaç/ Giriş

Etil alkol (etanol), alkollü içkiler dışında; ilaç, kozmetik, içecek ve bazı gıda maddeleri içinde yer alabilmektedir (Elgün, 2019). Etanol, alkolsüz gıda kategorisine giren gıdalar da dahil olmak üzere, gıdalarda doğal bir bileşen olarak ya da aroma çözücü özelliğinden dolayı katkı maddesi olarak bulunabilir (Gorgus, Hittinger, & Schrenk, 2016).

Etanol, *Lactobacillus* ve *Leuconostoc* gibi heterofermantatif laktik asit bakterilerinin ve *Saccharomyces* gibi fermentatif mayaların aktivitesi sonucu oluşur (Lawlor, Schuman, Simpson, & Taormina, 2009; Sperber, 2009). Taze meyveler, meyve suları ve şekerli alkolsüz içecekler, yüksek karbonhidrat ve su içerikleriyle bu mikroorganizmalara uygun ortam sağlamaları sonucunda mikrobiyal faaliyet neticesinde etanol ihtiva ederler (Barth, Hankinson, Zhuang, & Breidt, 2009; Gündüz, Yılmaz, & Gören, 2013; Şengün & Kılıç, 2019).

Meyvelerde hasat öncesinde, olgunlaşmayla birlikte doğal bir aroma bileşeni olarak ve hasat sonrasında hem olgunlaşmaya bağlı hem de mikrobiyal faaliyet neticesinde etanol üretimi olduğu bildirilmiştir (Pesis, 2005). Taze meyvelerde, olgunlaşmaya ve depolamaya bağlı olarak etanol miktarları %4.5 seviyesine kadar çıkmaktadır (Dudley, 2004). Aerobik şartlarda meyve sularında ve şekerli içeceklerde mikrobiyal faaliyet sonucunda etanol üretimi görülebilir, alkol miktarı %5-6’ya kadar çıkabilir ve asetik asit fermentasyonu başlayabilir (Elgün, 2019). Etanol oluşumu taze meyve ve sebze sularının bozulduğunun bir göstergesidir (Akbulut & Çoklar, 2020). Bunlara ek olarak, bazı içecekler; tat ve koku vermesi amacıyla kullanılan aroma maddelerinin alkolde çözünmüş halde korunup kullanılmasından dolayı etanol ihtiva eder (Şenocak, Naike, Konar, & Yetim, 2019). Türkiye’de Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği’ne (2007/26) göre izin verilen en yüksek etanol miktarı 3.0 g/L’dir (Anonim, 2007). Kodekse göre, hacimce %0.3’ den daha az etanol içeren içecekler, alkolsüz içecekler olarak tanımlanır (Türkuçar, ve diğerleri, 2017).

Asit fermentasyonu ürünlerinde organik asitlerle birlikte %0.3-1.0 oranında etil alkol oluşabilir ve alkol miktarı mikrobiyal faaliyet kontrol edilemediği takdirde %5'lere kadar çıkabilir (Elgün, 2019). %1'in üzerine çıkan etanol, asetik asitle reaksiyona girerek toksik etil asetatı oluşturabilir. Etanol seviyesi %0.2'den az ise asetik asit aşırı oksidasyonla CO<sub>2</sub> ve suya dönüşebilir (Alzeer & Hadeed, 2016). Her iki durumda da asitlik düşer, pH artar ve böylece mikrobiyal üreme artarak bozulmalar başlar (Franco & Pérez-Díaz, 2012). Bu nedenle alkol oranı %0.2-1 arasında sabitlenerek pH'nın 4 ve altındaki değerlerde olması istenir (Alzeer & Hadeed, 2016; Elgün, 2019). Böylece meyve ürünleri, turşular ve sirkede bozulmalar önlenmiş olur.

Bu çalışmanın amacı, piyasada satılan alkolsüz içeceklerin alkol ihtiva edip etmediğinin ve ihtiva edenlerin alkol içeriklerinin miktarsal olarak belirlenmesi ve aynı zamanda depolama sırasındaki değişimlerini tespit etmektir. Bu çalışma için alkolsüz içecek olarak tanımlanan gazlı içecekler, meyveli maden suları, meyve aromalı çaylar, aromalı poşet bitki çayları ve geleneksel fermente içeceklerin çeşitli markaları lokal marketlerden satın alınmıştır. Boza, kefir ve şalgam suyu örnekleri açıldıktan sonra ve buzdolabı koşullarında 10 günlük depolamanın çeşitli periyotlarında etil alkol analizleri yapılmıştır. Kola, gazoz, meyveli maden suyu, soğuk çay, limonata ve meyve aromalı poşet bitki çayı örneklerinin ise ambalajları açıldıktan sonra etil alkol analizleri yapılmıştır. Analizler sonucunda, etanol miktarları tespit edilerek depolama ile etanol miktarının değişimi belirlenmiştir. Mevcut literatür tarandığında buzdolabında depolanan içecek örneklerindeki etanol düzeylerini inceleyen çok az araştırma vardır. Bununla birlikte önceki çalışmalarda örnek çeşitliliği çok daha azdır. Çalışmamızın bu eksikliği gidermeye katkıda bulunacağı düşünülmektedir.

## 2. Yöntem

Bu çalışmada, 2022 yılında Türkiye'de lokal marketlerden temin edilen çeşitli markalardaki 3 kefir, 3 şalgam suyu, 3 boza, 5 kola, 7 meyveli gazoz, 5 meyveli soğuk çay, 4 limonata, 2 meyveli maden suyu, 8 meyve aromalı poşet bitki çayı olmak üzere toplam 40 içecek kullanılmıştır.

Fermente içeceklerden oluşan 9 farklı ürün, 4°C'deki buzdolabı koşullarında 10 gün boyunca depolanarak, 0., 1., 4., 6. ve 10. günlerde etil alkol ve titrasyon asitliği analizleri yapılmıştır. Kola, gazoz, limonata, soğuk çay, maden suyu ve poşet çaylardan oluşan 31 farklı içeceğin ise, aroma katkı maddesinden kaynaklı etil alkol miktarını tespit etmek amacıyla açıldıktan hemen sonra etil alkol analizleri yapılmıştır. Sekiz farklı meyve aromalı poşet bitki çaylarının her biri, 100°C'deki 150 ml suda 3 dakika demlenmiş, demleme süresi sonunda süzülerek hızlıca oda sıcaklığına soğutulmuştur ve etil alkol analizi yapılmıştır.

İçeceklerin titrasyon asitliği pH metre yardımıyla pH'sı 8.1 oluncaya kadar 0.1 NaOH ile titre etmek suretiyle belirlenmiştir. Sonuçlar fermente içeceklerde laktik asit cinsinden g/L olarak verilmiştir (Cemeroğlu, 2007).

İçeceklerin etil alkol miktarı gaz kromatografi cihazı (Agilent, 7820A) ile belirlenmiştir. 0.45 µm gözenek çapındaki filtreden geçirilen içeceklerden 1 µl GC'ye enjekte edilmiştir. Ayrım işlemi CP-Wax-57CB kolonda gerçekleşmiş olup, taşıyıcı gaz olarak hidrojen kullanılmıştır. Tespit işlemi FID (Flame Ionization Detector) dedektörle gerçekleştirilmiştir (Akbulut & Çoklar, 2020).

## 3. Bulgular

Depolanmamış ve 10 gün boyunca 4°C'de depolanmış kefir, şalgam suyu ve boza örneklerine ait pH, titrasyon asitliği ve etil alkol analizi sonuçları Tablo 1'de gösterilmiştir.

**Tablo 1:** Kefir, şalgam suyu ve boza örneklerine ait pH, asitlik ve etil alkol analizi sonuçları

İçecek	Depolama Periyodu (Gün)	pH	%Asitlik (w/w)	%Alkol (v/v)
Kefir (H1)	0	4.00	0.784	nd
	1	4.10	0.808	nd
	4	4.06	0.797	0.001991
	6	4.08	0.732	0.001987
	10	4.05	0.760	0.003548
Kefir (H2)	0	4.38	0.805	nd
	1	4.34	0.802	0.136200
	4	4.33	0.797	0.000470
	6	4.46	0.760	0.003809
	10	4.27	0.812	0.004376
Kefir (H3)	0	4.30	0.816	0.000909
	1	4.21	0.811	nd
	4	4.16	0.807	nd
	6	4.17	0.753	nd
	10	4.14	0.809	0.003508
Şalgam suyu (J1)*	0	3.19	0.700	0.008129
	1	-	-	0.329200
	4	3.22	0.692	0.335300
	6	3.24	0.671	0.285900
	10	3.18	0.692	0.029220
Şalgam suyu (J2)*	0	3.29	0.739	0.003276
	1	3.30	0.741	0.168700
	4	3.34	0.745	0.159400
	6	3.35	0.728	0.118900
	10	3.30	0.618	0.014010
Şalgam suyu (J3)	0	3.13	0.844	0.002331
	1	3.12	0.863	0.198100
	4	3.12	0.870	0.272700
	6	3.20	-	0.159300
	10	3.14	0.603	0.020280
Boza (K1)*	0	2.97	0.438	0
	1	2.94	0.440	0.002100
	4	2.89	0.437	0.001903
	6	2.87	0.416	nd
	10	2.90	0.433	nd
Boza (K2)	0	3.19	0.400	0
	1	3.20	0.392	0.074290
	4	3.19	0.385	0.065590
	6	3.22	0.376	0.012570
	10	3.19	0.397	0.016520
Boza (K3)*	0	3.59	0.221	nd
	1	3.58	0.223	0.051980
	4	3.59	0.211	0.058390
	6	3.69	0.196	0.011410
	10	3.60	0.208	0.014180

nd: Tespit limitinin altında, \* : Ürün koruyucu içermektedir.

Kola, meyveli gazoz, soğuk çay, limonata ve maden suyu örneklerine ait etil alkol analizi sonuçları Tablo 2’de gösterilmiştir.

**Tablo 2:** Aromalı içeceklere ait etil alkol analizi sonuçları

İçecek	%Alkol (v/v)
Kola (M1)	0
Kola (M2)	0
Kola (M3)	nd
Kola (M4)	nd
Kola (M5)	0
Portakallı gazoz (N1)	0
Portakallı gazoz (N2)	0
Mandalinalı gazoz (N3)	0.056010
Limonlu gazoz (P1)	0
Limonlu gazoz (P2)	0.039090
Limonlu gazoz (P3)	0
Karışık meyveli gazoz (P4)	nd
Şeftalili soğuk çay (R1)	nd
Şeftalili soğuk çay (R2)	nd
Mango-ananaslı soğuk çay (R3)	0.011880
Şeftalili soğuk çay (R4)	0
Şeftalili soğuk çay (R5)	0
Limonata (S1)	nd
Limonata (S2)	nd
Limonata (S3)	nd
Limonata (S4)	nd
Elmalı maden suyu (T1)	0
Limonlu maden suyu (T2)	nd

#### 4. Tartışma

İlk açıldığında boza ve kefirlerde alkol miktarı sıfırken ya da tespit limitinin altındayken, şalgam suyu örneklerinde en fazla J1 örneğinde %0.008129 alkol tespit edilmiştir. Alkol miktarı J1 örneğinde 4. periyotta artış göstererek %0.335300 olmuştur. Sonraki periyotlarda ise azalmıştır. Diğer şalgam suyu örneklerinde de 10. periyotlarda azalma tespit edilmiştir. Üç şalgam suyu örneğinde de alkol miktarı ilk periyotlarda önemli bir artış gösterirken 10. periyotlarda azalış göstermiştir. Şalgam suyu örneklerinin depolanması sonucunda pH değerlerinde önemli bir değişiklik olmamıştır. J2 örneğinin asitliği %0.739'dan %0.618'e, J3 örneğinin asitliği ise %0.844'ten %0.603'e kadar düşmüştür. En düşük asitlik (%0.603) ve en düşük pH (3.14) değeri J3 örneğinde ölçülmüştür.

Ağırman ve arkadaşlarının (2021) yaptığı bir çalışmada, şalgam suyunda 3.98 g/L (%0.398) etil alkol tespit edilmiştir. pH değeri 3.47; asitliği ise 7.40 g/L ölçülmüştür. Homofermentatif ve heterofermentatif laktik asit bakterilerinin glikozu fermente etmesi sonucu birincil son ürün olarak laktik asit üretilirken; asetik asit, sitrik asit ve etanol gibi bazı metabolik ürünler de üretilebildiği bildirilmiştir (Ağırman, Settanni, & Erten, 2021).

Yapılan başka bir çalışmaya göre şalgam suyunda 3.29 g/L etanol tespit edilmiş, pH değeri 3.49; asitliği 4.95 g/L bulunmuştur (Tangüler, Güneş, & Erten, 2014).

Kırlangıç ve arkadaşlarının (2021) yaptığı bir çalışmada, 4°C'de depolanan pastörize ve pastörize edilmemiş şalgam suyu örneklerinin pH ve asitlikleri analiz edilmiştir. Bu çalışmaya göre, pastörize edilmemiş şalgam sularının pH değerleri 0., 7. ve 14. periyotlarda sırasıyla 3.89, 3.90 ve 3.91; aynı periyotlarda asitlikleri sırasıyla 6.66, 6.48 ve 6.84 g/L olarak bulunmuştur. Pastörize şalgam sularının aynı periyotlardaki pH değerleri ise sırasıyla; 3.89, 3.88 ve 3.91; asitlikleri sırasıyla 6.06, 5.84 ve 5.85 g/L'dir. Bu bulgulara göre pastörize edilmemiş şalgam sularının asitlikleri, pastörize şalgam sularına göre daha yüksektir; pH değerlerinde önemli bir farklılık yoktur. Depolama sırasında pH değerlerinin artması ve asitliğin azalması, laktik asidin mayalar tarafından oksidatif parçalanması ile ilgili olabileceği bildirilmiştir (Kırlangıç, Ilgaz, & Kadiroğlu, 2021). Bu bize etil alkol miktarındaki değişimin mikroorganizma faaliyetinden kaynaklanabileceğini göstermektedir. Yapılan başka bir çalışmada 3 farklı şalgam suyunda %0.17, %0.18 ve %0.25 (w/w) oranında etil alkol tespit edilmiştir (Gündüz, Yılmaz, & Gören, 2013).

Şalgam sularına ait analiz sonuçları literatürle kıyaslandığında; bizim çalışmamızda tespit ettiğimiz başlangıç etanol miktarı literatürden daha düşüktür. Tespit ettiğimiz pH değerleri mevcut literatürden daha düşüktür ve depolamayla daha az değişmiştir. Asitlik değerleri ise depolamayla birlikte benzer bir değişim göstermiştir.

H2 kodlu kefir örneğinde 1. periyotta alkol miktarı %0.136200'ye çıkmıştır. Sonraki periyotlarda ise etanol miktarı azalmıştır. 4. periyotta %0.000470, 6. periyotta %0.003809, son periyotta ise %0.004376 etanol ölçülmüştür. Kefir örneklerinde pH ve asitlik değerleri depolama süresince düzenli olmayan artışlar ve azalışlar göstermiştir. 6. ve 10. periyotlara baktığımızda, üç kefir örneğinde de pH'da azalışlar, asitlikte artışlar görülmektedir. Son periyotta en yüksek asitlik (%0.812) ve pH (4.27) değeri H2 örneğinde tespit edilmiştir. En düşük asitlik (%0.760) ve pH (4.05) değerleri ise H1 örneğinde ölçülmüştür.

Farklı fermantasyon parametrelerinin kefirin kalite özelliklerine etkisinin araştırıldığı bir çalışmada; 4°C'de 21 gün depolanan 4 farklı kefirin 1, 7, 14 ve 21. günlerde pH, asitlik ve etanol analizleri yapılmıştır (Kök-Taş, Seydim, Özer, & Güzel-Seydim, 2013). Depolamanın 1. günü etanol miktarı 111.3 mg/L iken 7, 14 ve 21. günlerde sırasıyla 440.3, 2722 ve 4243.9 mg/L olarak ölçülmüştür. pH 4.47'den 4.29'a düşmüş; asitliği ise %0.89'dan %0.92'ye yükselmiştir.

Bir çalışmada üç farklı kefir örneğinde yapılan etil alkol analizlerinde sonuçlar çok düşük seviyelerde çıkmıştır; etanol miktarı iki örnekte tespit limitinin altında çıkmıştır (Gorgus, Hittinger, & Schrenk, 2016).

Gül ve arkadaşları (2015) tarafından yapılan bir çalışmada iki kefir örneğinin etanol içeriği yaklaşık olarak 31.8 mg/L'den 21 günlük depolama (4°C'de) sonucunda 69.8 mg/L ve 42.2 mg/L'ye yükselmiştir. Aynı çalışmada farklı iki kefir örneğinde ilk gün etanol tespit edilememiş, depolama boyunca önemli bir artış göstermiştir. Ortamda mayalar varken laktik asit bakterilerinin daha yavaş geliştiği ve daha az laktik asit ve asetik asit ürettiği bildirilmiştir (Gül, Mortas, Atalar, Dervisoglu, & Kahyaoglu, 2015).

Gündüz ve arkadaşları (2013), 3 farklı kefir örneğinde yaptığı etil alkol analizlerine göre kefirlerde %0.0034, %0.0044 ve %0.3500 oranında etil alkol bulunduğunu bildirmişlerdir.

Yukarıda değinilen literatürlerde kefir örneklerinde depolamayla etanol miktarı artış göstermiştir. Bizim çalışmamızda ise kefirlerin etanol içerikleri ilk gün tespit limitinin altında ya da literatürdeki değerlerden çok daha düşük çıkmıştır ve depolama sonucunda daha az artışlar görülmüştür. pH değerleri ve asitlikler literatürle benzer bir değişim göstermiştir.

Boza örneklerinde alkol miktarı 0. periyotlarda 0 ya da tespit limitinin altındayken, 1. periyotta artış göstermiştir. 1. periyotta en yüksek alkol değeri, K2 kodlu bozada %0.074290 olarak ölçülmüştür. Sonraki periyotlarda alkol miktarı üç boza için de azalma eğilimindedir. K1 kodlu bozada, 10. periyotta tespit limitinin altına düşmüştür.



Boza örneklerinin depolanmasıyla pH ve asitliklerde önemli bir değişiklik tespit edilmemiştir. K1 örneğinde 0. periyotta pH ve asitlik sırasıyla 2.97 ve %0.438 iken; 10. periyotta 2.90 ve %0.433 ölçülmüştür. Asitlik K2 örneğinde %0.400'den %0.397'ye, K3 örneğinde %0.221'den %0.208'e düşmüştür. En düşük asitlik (%0.208) ve en yüksek pH (3.6) K3 örneğinde gözlenmiştir.

Farklı baharat ilavelerinin, bozanın depolanması sırasında bazı özellikleri üzerine etkisinin araştırıldığı bir çalışmada; sade bozanın etil alkol miktarı depolama (5 gün, 4°C'de) boyunca artmıştır (Coşkun & Çakır, 2014). 1, 2, 3, 4 ve 5. günlerde alkol miktarı sırasıyla %0.55, %0.8, %1.6, %1.81 ve %1.95 olarak tespit edilmiştir. Aynı çalışmada depolama boyunca pH azalmış, asitlik artmıştır. pH 4.02'den 3.2'ye düşmüş; asitlik %0.4'ten %0.63'e yükselmiştir. Çalışmadaki diğer boza örneklerinde (tarçınlı, adaçaylı, limonlu ve karanfilli bozalar) de sade bozada olduğu gibi depolama boyunca alkol ve asitlik artmış, pH azalmıştır.

İzmir'de üretilen bozaların kimyasal bileşimi üzerine yapılan bir çalışmada, bozaların pH, asitlik ve alkol analizi sonuçları sırasıyla 3.22 ile 3.82; %0.15 ile %0.5; %0.03 ile %0.39 (v/v) aralığında bulunmuştur (Yücel & Köse, 2002). Gündüz ve arkadaşlarının (2013) yaptığı çalışmada ise bozada %0.0174 (w/w) oranında etanol tespit edilmiştir.

Bozalarda tespit ettiğimiz etil alkol miktarları literatürden çok daha düşük seviyelerdedir. Ayrıca depolamayla birlikte etanol miktarı 1. periyotlarda artış gösterdikten sonra azalma eğilimi göstermiştir. Mevcut literatür artış olduğu yönündedir. Bu farklılığın K1 ve K3 boza örneklerinde bulunan koruyuculardan, bozaların depolama koşullarından ve üretim proseslerinin farklı olmasından kaynaklanabileceği düşünülmektedir. Bozalara koruyucu ilave edilmiş olması, mikroorganizma faaliyetini sınırlandıracağından dolayı etil alkol miktarının düşük çıkmasına sebebiyet vermiş olabilir. Tespit ettiğimiz pH ve asitlik değerleri neredeyse değişmemiştir.

Mandalina aromalı gazozda etil alkol miktarı %0.056010 olarak tespit edilmiştir. P2 kodlu limon aromalı gazozda %0.039090, mango-ananas aromalı soğuk çayda (R3) ise %0.011880 etanol tespit edilmiştir. Bu sonuçlar kodekste belirtilen değerlere uygun çıkmıştır (Anonim, 2017). Kolalarda, limonatalarda ve meyve aromalı maden sularında etanol tespit edilmemiş ya da tespit limitinin altında kalmıştır.

Yaseminli yeşil çay, bergamotlu siyah çay, bal aromalı papatya çayı, kayısı form çayı, şeftalili yeşil çay, elma çayı, tutti furitti aromalı form çayı, ananas-açaili yeşil çaylarda ise demleme sonucunda etil alkol bulunmadığı belirlenmiştir.

Yapılan bir çalışmada, kola, gazoz ve meyve suyu örneklerinde yapılan etil alkol analizlerinin bir kısmında etil alkol tespit edilemezken; bir kola örneğinde %0.004 (w/v); bir soğuk çay örneğinde %0.017 (w/v); bir gazoz örneğinde ise %0.054 (w/v) oranında etanol tespit edilmiştir (Goldberger, Cone, & Kadehjian, 1996).

Hossain ve arkadaşlarının (2016) yaptığı bir çalışmada, enerji içeceklerindeki etil alkol miktarı %0.0218-0.0944 (w/v) aralığında bulunmuştur. Etanolün, içeceklerin formülasyonunda, uçucu ve doğal aroma maddeleri için bir taşıyıcı olarak kullanıldığı bildirilmiştir (Hossain, ve diğerleri, 2016).

İçeceklerdeki etil alkol içeriğinin araştırıldığı bir çalışmada ise şeftalili soğuk çayda %0.08 (w/w) oranında etil alkol tespit edilmiştir (Gündüz, Yılmaz, & Gören, 2013). Aynı çalışmada iki farklı enerji içeceğinde ise %0.0072 ve %0.00038 (w/w) oranında etanol tespit edilmiştir.

Bali (2017), kavun aromasında %0.3 (v/v); gazlı bir içekte %2 (v/v) etanol tespit edildiğini bildirmiştir. Başka bir çalışmada ise 13 farklı gazlı içeceğin etil alkol analizleri yapılmıştır. Bu örneklerde etil alkol tespit edilememiştir (Vern, Hashim, Bakar, & Radi, 2009). Aynı çalışmada enerji içeceklerinde %0.002-0.142 aralığında; kahve ve çaylarda %0.002-0.053 aralığında ve gıda aroma ve renklendiricilerinde %0.002-3.510 aralığında etanol tespit edilmiştir.

Bulduğumuz sonuçlara göre aromalı içeceklerdeki etanol miktarı bazı literatürlerle paralellik göstermekle birlikte bazı çalışmalardan farklıdır. Bu farklılığın etanol analiz yöntemi farklılığından ya da ülke bazındaki

içeceklerin farklı ülkelerde farklı üretim proseslerine tabi tutulmasından kaynaklanabileceği düşünülmektedir.

## 5. Sonuç

Fermente içeceklerde 10 günlük depolama boyunca tespit edilen en yüksek etil alkol miktarı bir şalgam suyu örneğinde depolamanın 4. periyodunda %0.335300 olarak tespit edilmiştir. Fermente içeceklerde en yüksek etil alkol değerleri genel olarak şalgam suyu örneklerinde tespit edilmiştir. Son periyotta etil alkol miktarı tespit limitinin altında ve %0.029220 aralığındadır. İlk periyotta pH 2.97-4.38; titrasyon asitliği %0.221-0.844; son periyotta ise pH 2.90-4.27; titrasyon asitliği %0.208-0.812 aralığında bulunmuştur. Aromalı içeceklerden mandalinalı gazoz, limonlu gazoz ve mango-ananaslı soğuk çay örneklerinde sırasıyla %0.056010, %0.039090 ve %0.011880 etanol tespit edilmiştir. Diğer örneklerde etanol miktarı 0 ya da tespit limitinin altında kalmıştır. Buzdolabı koşullarında 10 günlük depolama boyunca içeceklerin etil alkol varlığı açısından tüketiminin uygun olduğu söylenebilir. Aromalı içeceklerdeki etil alkol oranlarının tüketim için uygun olduğu; aromalı bitki çayları etikette yer alan hazırlama talimatına uygun bir şekilde hazırlandığında tüketilmesinin uygun olduğu söylenebilir.

## KAYNAKLAR

- Ağırman, B., Settanni, L., & Erten, H. (2021). Effect of Different Mineral Salt Mixtures and Dough Extraction Procedure on The Physical, Chemical and Microbiological Composition of Şalgam: A Black Carrot Fermented Beverage. *Food Chemistry*, 128618.
- Akbulut, M., & Çoklar, H. (2020). Utilization of Black Grape Pomace in the Production of Şalgam Juice: Effect on the Ethyl Alcohol Levels. *Journal of Halal Life Style*, 109-115.
- Alzeer, J., & Hadeed, K. A. (2016). Ethanol and Its Halal Status in Food Industries. *Trends in Food Science & Technology*, 14-20.
- Anonim. (2007). *Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği, Tebliğ No: 2007/26*. Resmi Gazete, Tarih: 16 Haziran 2007, Sayı: 26553: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2007/06/20070615-5.htm> adresinden alındı
- Anonim.(2017).*Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği*. Resmi Gazete, Tarih: 26 Ocak 2017, Sayı: 29960 (mükerrer): <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm> adresinden alındı
- Bali, S. R. (2017). The Religious Aspects on The Uses Of Ethanol Alcohol In Halal Certifies Products. İstanbul.
- Barth, M., Hankinson, T. R., Zhuang, H., & Breidt, F. (2009). Microbiological Spoilage of Fruits and Vegetables. W. Sperber, & M. Doyle içinde, *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages* (s. 135-183). New York: Springer.
- Cemeroğlu, B. (2007). Gıda Analizleri. *Gıda Analizleri* (s. 168-171). içinde Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
- Coşkun, F., & Çakır, E. (2014). Effect of The Addition of Different Spices on Some Characteristics of Boza During Storage. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 1079-1084.
- Dudley, R. (2004). Ethanol, Fruit Ripening, and the Historical Origins of Human Alcoholism in Primate Frugivory. *Integrative and Comparative Biology*, 315-323.
- Elgün, A. (2019). Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 18-29.
- Franco, W., & Pérez-Díaz, I. M. (2012). Role of Selected Oxidative Yeasts and Bacteria in Cucumber Secondary Fermentation Associated with Spoilage of the Fermented Fruit. *Food Microbiology*, 338-344.

- Goldberger, B. A., Cone, E. J., & Kadehjian, L. (1996). Unsuspected Ethanol Ingestion Through Soft Drinks and Flavored Beverages. *Journal of Analytical Toxicology*, 332-333.
- Gorgus, E., Hittinger, M., & Schrenk, D. (2016). Estimates of Ethanol Exposure in Children from Food not Labeled as Alcohol-Containing. *Journal of Analytical Toxicology*, 537-542.
- Gül, O., Mortas, M., Atalar, I., Dervisoglu, M., & Kahyaoglu, T. (2015). Manufacture and Characterization of Kefir Made from Cow and Buffalo Milk, Using Kefir Grain and Starter Culture. *Journal of Dairy Science*, 1517-1525.
- Gündüz, S., Yılmaz, H., & Gören, A. C. (2013). Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. *Journal of Chemical Metrology*, 7-9.
- Hossain, M. M., I. J., Akter, S., Hasan, M. M., Uddin, K. R., Shawan, M. M., . . . Helali, M. O. (2016). Ethanol Content in Different Energy Drinks Available in Bangladesh. *Jahangirnagar University J. Biol. Sci.*, 57-60.
- Kırlangıç, O., Ilgaz, C., & Kadıroğlu, P. (2021). Influence of Pasteurization and Storage Conditions on Microbiological Quality and Aroma Profiles of Shalgam. *Food Bioscience*, 44. doi:https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101350
- Kök-Taş, T., Seydim, A. C., Özer, B., & Güzel-Seydim, Z. B. (2013). Effects of Different Fermentation Parameters on Quality Characteristics of Kefir. *Journal of Dairy Science*, 780-789.
- Lawlor, K., Schuman, J., Simpson, P., & Taormina, J. (2009). Microbiological Spoilage of Beverages. W. H. Sperber, & M. P. Doyle içinde, *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages* (s. 245-284). New York: Springer.
- Pesis, E. (2005). The Role of The Anaerobic Metabolites, Acetaldehyde and Ethanol, in Fruit Ripening, Enhancement of Fruit Quality and Fruit Deterioration. *Postharvest Biology and Technology*, 1-19.
- Sperber, W. H. (2009). Introduction to the microbiological spoilage of foods and beverages. W. H. Sperber, & M. P. Doyle içinde, *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages* (s. 1-40). New York: Springer.
- Şengün, İ. Y., & Kılıç, G. (2019). Farklı Sirke Çeşitlerinin Mikroflorası, Biyoaktif Bileşenleri ve Sağlık Üzerine Etkileri. *Akademik Gıda*, 89-101.
- Şenocak, S., N. N., Konar, N., & Yetim, H. (2019). Helal İçecek Aromaları: Turunçgil Örneği. *Helal ve Etik Araşt. Derg.*, 29-38.
- Tangüler, H., Güneş, G., & Erten, H. (2014). Influence of Addition of Different Amounts of Black Carrot (*Daucus Carota*) on Shalgam Quality. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 60-65.
- Türkuçar, S. A., Dolu, Ö. F., Alevci, A., Burnaz, N. A., Karaçelik, A. A., Doğan, H., . . . Küçük, M. (2017). Türkiye'de Marketlerde Satılan Alkolsüz İçeceklerin Etanol Seviyeleri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 121-128.
- Vern, L. S., Hashim, D. M., Bakar, F. A., & Radi, N. A. (2009). Ethanol Content of Beverages and Condiments in Malaysia. *3rd IMT-GT International Symposium on Halal Science and Management*, (s. 104-108).
- Yücel, U., & Köse, E. (2002). İzmir'de Üretilen Bozaların Kimyasal Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. *The Journal of Food*, 395-398.

## (S-01) ETHYL ALCOHOL CONTENT IN SOME FERMENTED AND FLAVORED BEVERAGES

**Fatma Nur Gümüş<sup>1</sup>, Hacer Çoklar<sup>2</sup>, Mehmet Akbulut<sup>3</sup>**

1. Işık Organik Tarım A.Ş., Afyon, Türkiye, fatmanurgums@gmail.com
2. Selçuk University, Department of Food Engineering, Selçuklu, Konya, Türkiye
3. Selçuk University, Department of Food Engineering, Selçuklu, Konya, Türkiye

### Abstract

In this study, the ethanol content of soft drinks supplied from local markets in Türkiye in 2022 and the change in the ethanol content of drinks that were stored at 4°C for 10 days were determined. pH measurements, titration acidity and ethyl alcohol analyze of stored shalgam juice, kefir, boza samples were performed on 0, 1, 4, 6 and 10 days. Ethyl alcohol analyzes were made after opening the packages of cola, soda, fruity mineral water, iced tea, lemonade and fruit-flavored herbal tea samples. In fermented beverages, as a result of storage, ethanol was detected below the detection limit and in the range of 0.029220%. The highest amount of ethanol in fermented beverages was determined as 0.335300% in the 4th period of a shalgam juice samples. In tangerine flavored soda, lemon flavored soda and mango-pineapple iced tea, respectively; 0.056010%, 0.039090% and 0.011880% ethanol were detected; in other flavored beverages, the amount of ethanol was below the detection limit or ethyl alcohol was not found.

**Keywords:** Soft Drinks, Flavored Drinks, Storage, Ethyl Alcohol, Fermented Drinks

## (S-02) BOZA ÜRETİM SÜRECİNDE HELALLİĞİ ETKİLEYEN UNSURLARIN BELİRLENMESİ

### Nazire Kardelen Tabaklar<sup>1</sup>

1. Helal Akreditasyon Kurumu, Türkiye, kardelentet@gmail.com

### Özet

Bu araştırma geleneksel fermente bir içecek olan bozanın hammadde alımından son ürün eldesine kadar tüm üretim süreci boyunca, helallik konusunu riske sokan unsurların belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Boza yapısı gereği, fermantasyon sonucu oluşan, besleyici, kıvamlı, kendine has kokusu ve tadı olan ferahlatıcı tahıl bazlı bir içecektir. Boza temel olarak hammadde olarak alınan tahılın kaynatılması, soğutulması, şeker ilave edilmesi, fermantasyona uğratılması, tekrardan soğutulması ve depolanması süreçleri sonucu oluşmaktadır. Fermantasyon sonucu oluşan bozada etkili olan laktik asit bakterileri ve mayaların ürettiği birçok bileşik bozanın bozulmasının önlenmesinde yardımcı olmaktadır. Bozanın üretim süreci ve depolama koşullarının kontrolü helallik yönünden de risk taşımaya ve incelenmeye değer olmasına neden olmuştur. İslam fıkhında ‘nebiz’ kavramı şekerli ve alkolsüz içecekleri ifade etmek için kullanılır. ‘Nebiz bazlı’ terimi ise alkol oluşumu riski barındıran sıvı içecekler için kullanılır. Boza da bu kapsamda değerlendirilebilir ve İslami açıdan tartışılmalı bir konudur. Bu sebeple gıdalarda helal tüketimine hassasiyet gösteren kişiler için fermantasyon sonucu oluşan bu ürünlerin helalliğinin belirlenmesi ve riskli yönlerin değerlendirilmesi önem taşımaktadır. Bu çalışmada boza ile ilgili üretim süreci yanında, İslami açıdan yazılmış kaynaklardan da faydalanılarak dikkat edilmesi gereken unsurlar belirlenmiştir. Bunun sonucu olarak da en önemli unsurlar, üretim esnasında sıcaklığın optimum düzeyde tutularak üretim kontrollerinin sağlanması, ürün ambalajının uygun ve sağlam bir materyalden seçilmesi, son ürünün depolama sıcaklığına dikkat edilmesi ve ürünün raf ömrünün etiketinde doğru bir şekilde ifade edilmesi unsurları öne çıkmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** İçecek, Boza, Fermantasyon, Nebiz, Helal

### 1. Giriş

Bu araştırma, geleneksel fermente bir içecek olan bozanın, hammaddeden raflara ulaşıncaya kadar olan tüm süreci boyunca İslami kaynaklar da göz önünde bulundurularak, helallik konusunda risk oluşturabilecek aşamaları ve dikkat edilmesi gereken üretim ve saklama noktalarını belirtmek amacıyla literatür taramaları gerçekleştirilerek yapılmıştır.

### 2. Boza

Tahıl bazlı geleneksel bir fermente Türk içeceği olan boza, kremden açık sarıya kadar değişen renklerde, homojen görünümde koyu kıvamlı ve mayhoş, kendine has ferah tada sahip bir içecektir. Alkol fermantasyonu içermesi kendisine has bir koku ve tadının olmasını sağlar. Boza, bileşiminde bulunan karbonhidratlar ve proteinler nedeniyle besin değeri açısından oldukça yüklü bir besin maddesidir. B grubu vitaminleri ve probiyotikleri bünyesinde bol miktarda içerir. (Dündar & vd., 2021) (Kızıleli & Süren, 2021)

Boza genel olarak kış aylarında tüketilir ve uygun koşullarda depolandığında özelliğini 6 (altı) ya da 7 (yedi) gün boyunca koruyabilir. Boza, birçok besin içeriğini içermesinden dolayı ‘sıvı ekme’ olarak da bilinmektedir. Fermantasyon sonucu oluşan bozada etkili olan laktik asit bakterileri ve mayaların ürettiği birçok bileşik bozanın bozulmasının önlenmesinde yardımcıdır. (Sağlam & vd., 2018)

TS 9778 Boza Standardına göre boza; yabancı maddelerden temizlenmiş darı, pirinç, buğday, mısır vb.



hububatın kırma veya unlarından biri veya birkaçına içme suyu katılarak pişirilmesi ve beyaz şeker ilave edilerek tekniğine uygun olarak alkol ve laktik asit fermantasyonlarına tabi tutulması ile hazırlanan bir mamul olarak tanımlanmaktadır. (Bilişli, 2013)

Boza standardına göre bozanın bileşim içeriği şöyledir:

Bozanın brix miktarı(toplam katı madde) en az % 20

Bozada alkol miktarı en fazla % 2

Toplam şeker miktarı en az % 10

Kül miktarı kuru maddede en fazla % 0,2

Toplam asitlik laktik asit cinsinden tatlı bozada % 0,2-0,5, ekşi bozada % 0,5-1,0 arasında

Uçucu asit miktarının asetik asit cinsinden tatlı bozada en çok %0,1 ve ekşi bozada en çok %0,2 olması. (Bilişli, 2013)

**Tablo 1.** Bozadaki bazı besin değerleri (Bayat & Yıldız, 2019)

Besinler	Ortalama Değerler
Invert şeker	6.2 %
Toplam şeker	15.1 %
Dekstrin	1.0 %
Protein	1.23 %
Kül	0.15 %
Lif	0.02 %
Yağ	0.25 %
Asitlik	0.3 ve 0.5 % arası
Uçucu asit	0.04 ve 0.13 % arası
Alkol	0.6 % dan daha az
B1 Vitamini	0.19 – 0.25 mg/100g DM
B2 Vitamini	0.18 – 0.21 mg/100g DM
B6 Vitamini	0.32 – 0.36 mg/100g DM

### 3. Boza Üretimi

TS 9778 Boza Standardı'na göre boza yabancı maddelerden temizlenmiş pirinç, darı, buğday, mısır gibi hububatlardan kırma ya da unlarına içme suyu katılması pişirilmesi ve beyaz şeker katılarak alkol ve laktik asit fermantasyonlarını gerçekleştirilmesi yoluyla oluşan içecek şeklinde ifade edilir. Fermantasyon işlemi çok eski çağlardan beri gıda muhafazası için kullanılan bir yöntemdir. Ayrıca fermentasyon yoluyla üretilmiş gıda ürünlerinin sağlık açısından da yararlı etkileri bulunmaktadır. Boza, alkolsüz, viskozitesi yüksek ve hafif bir fermente içecektir. Bozanın ilk çıkışı coğrafi olarak Mezopotomya bölgesi veya Orta Asya'dan Türklerin göçüyle farklı bölgelere ulaşması ve farklı adlar alan geleneksel bir içecektir. Boza genel olarak LAB ve mayaların tahıl ürünlerini fermente etmesiyle elde edilir. Bozadaki değişkenlik üretimden depolama sürecine kadar hammadde ve üretim tekniklerinde meydana gelen farklılıklardan kaynaklanmaktadır. (Levent & Cavuldak, 2016) (Kavruk & vd., 2021)

Boza ticari olarak ve ev ortamında üretimi yapılabilen bir içecektir. Farklı tahıl türleri için bazen teknikleri değişebilir de genel olarak ana üretim aşamalarını şu şekilde ifade edebiliriz:

### Ticari Boza Üretimi:

Temel olarak altı aşamadan oluşmaktadır: ilk olarak seçilen tahıl ürünü elekten geçirilme yardımıyla yabancı maddelerinden ayrılır, temizlenir, kırılır ve irmik boyuna gelene kadar öğütülür. Temiz ve içilebilir su açık veya ceketli kazana eklenir ve 2 saat kadar kaynatılır. Kaynatma, karıştırma, sıcak su ilave aşamaları ve süreleri toplanmayı önlemek, homojen bir ürün üretmek için oldukça önem taşımaktadır. Bu işlemin ardından kaynamış malzeme uygun kaplara alınır ve 20°C'ye kadar soğuması sağlanır. Bu soğutma süresi 12 saate kadar sürebilir. Su ile pürenin seyreltilmesi sağlanır. Seyreltme aşamasından sonra olabilecek yabancı maddelerin elimine etmek için eleme işlemine geçilir. Boza elendikten sonra laktik asit bakterileri ve maya için gerekli substrat olması nedeniyle şeker ilavesi gerekir. Şeker ilavesinden sonra, daha önceki boza, maya ya da yoğurttan alınan starter kültür ile boza 25-30 °C de bir gün boyunca fermentasyona bırakılır. Fermentasyon sırasında sindirime dair özellikler meydana gelir. Fermentasyon işlemi bittikten sonra boza 4°C'ye kadar soğutulur. Uygun şekilde muhafaza edilir ve raf ömrüne dikkat edilecek şekilde tüketilmesi sağlanır.

### Ev Yapımı Boza Üretimi

Yıkamış ve temizlenmiş olan bulgur geniş bir tencereye alınır. Üzerinde su eklenerek kaynatılır. İyice yumuşayana kadar haşlanır. Karışım ince bir süzgeçten geçirilerek karışımın soğuması sağlanır. Ardından yaklaşık bir saat kadar karışımın soğuması için beklenir. Aynı bir yerde şeker ve maya bir bardak sıcak su ile karıştırılır ve tencereye eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak serin bir yerde yaklaşık 15-20 saat boyunca bekletilir. Fermentasyon işleminden sonra da geri kalan şeker ve su eklenerek karıştırılır. (Bayat & Yıldız, 2019)

**Tablo 2.** Fermentasyon sırasında bozada gerçekleşen kimyasal ve mikrobiyolojik değişimler aşağıdaki tabloda verilmiştir (Sağlam & vd., 2018):

Fermentasyon süresi (saat) <i>Fermentation time (hour)</i>	pH <i>pH</i>	Asitlik (%) <i>Acidity (%)</i>	Alkol (%) <i>Alcohol (%)</i>	Laktik asit bakterisi(kob ml <sup>-1</sup> ) <i>Lactic acid bacteria (cfu ml<sup>-1</sup>)</i>	Maya-Küf (kob ml <sup>-1</sup> ) <i>Mold-yeast (cfu ml<sup>-1</sup>)</i>
0	6.13	0.02	0.02	7.6x10 <sup>6</sup>	2.3x10 <sup>5</sup>
4	5.85	0.04	0.02	8.6x10 <sup>6</sup>	3.9x10 <sup>5</sup>
8	4.77	0.05	0.02	3.4x10 <sup>6</sup>	7.4x10 <sup>5</sup>
24	3.48	0.27	0.79	4.6x10 <sup>6</sup>	8.1x10 <sup>5</sup>

## 4. Nebiz ve Nebiz İstihali

Nebiz, yaş veya kuru haldeki hurma veya üzümünden üretilen şekerli ve alkol içermeyen sıvı içecek grubunu ifade etmek için kullanılır. Günümüzde alkol oluşturma riski de göz önüne alındığında mısır, darı, pirinç, arpa gibi bitkisel veya yoğurt, kefir gibi hayvansal ürünler nebiz içinde değerlendirilebilir. Bugünün düşünürleri ve araştırmacıları, “nebiz istihali”na girebilecek gıda maddelerinin tüketimine bilimsel bir ölçü getirmek için çalışmalar yürütmüşlerdir. Bilimsel olarak, alkol üretmesinin mümkün olduğu şekerli ve özellikle nişastalı içecek ve yiyecekler “nebiz istihali”na dâhil edilebilir. Meyve suları, fikhî açıdan en önemli olanı oluştururken, diğer sıvı gıda maddeleriyle birlikte geniş bir grup ortaya çıkmaktadır. Şeker içeren sıvı gıda maddelerindeki değişimler bilimsel açıdan incelendiğinde; aerobik fermentasyon sonucunda çok az miktarda etil alkol oluşur, bununla birlikte sirke asidi, laktik asit, ve sitrik asit gibi organik bileşikler de meydana gelir. Ayrıca İslam’da

niyetin önemli olduğu da bilinmektedir. Sarhoşluk amaçlı tüketim yasaktır. Bu sebeple % 0.1 bile alkol içeren bir ürünü sarhoşluk vermesi amacıyla tüketilmesi yasak kılınmıştır. Sağlık veya beslenme niyetiyle %0.1-0.3 arası alkol bulunması sakıncalı değildir. Hatta bazen koruyucu etkiye sahiptir. (Elgün, 2023)

## 5. Helal

Helal gıdalar, Müslümanların tüketmesinin yasak olduğu herhangi bir bileşen içermeyen gıdadır. Gıda işleme, ham maddeleri gıdaya veya başka bir gıda formuna dönüştürmek için kullanılan teknik ve yöntem uygulaması olarak ifade edilebilir.

Helal gıda endüstrisi, günlük olarak yediğimiz gıdanın Şeriat'a uygun olmasını sağladığı için dünya çapındaki Müslümanlar için çok önemlidir.

Helal olmayan, haram gıdanın sebeplerini zehirlenme, pislik, kirlilik ve yasadışı edinim olarak sıralayabiliriz (Çiftçi, 2023)

Kur'an-ı Kerimde Müslümanların temiz ve helal olan gıdaları tüketmeleri gerektiği bildirilmiştir. Helal olmayan gıdalar denildiğinde temel olarak, ölü hayvan, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesilmiş hayvanlar sayılabilir. (Yenen, 2019)

Kur'an'ı Kerim'de açıkça helal ve haramlığı belirtilmiş unsurlar dışında arada kalan, kaynağı, içeriği yönüyle şüpheli gıdalar da mevcuttur. Bunlara örnek verecek olursak; jelatin, gliserin, hayvansal kaynaklı emülsifyerler, enzimler, süt ürünleri, hayvansal proteinler ve yağlar, tatlandırıcılar, pepsin, taurin gibi maddeler örnek verilebilir. (Al-Teinaz, 2020)

Etil alkol içeren gıdalarda fıkhi hüküm, içerisinde sarhoş etmeyecek oranda doğal olarak alkol oluşan ürünler içki olarak üretilmediği takdirde mübah olduğu alimler arasında genel olarak kabul görmüştür. (Asıl, 2023)

### Helal Kavramı İçinde Fayda ve Zarar Kavramları

Tayyibat, temiz ve faydalı olanı almak, habais denilen zararlı, pis olanlardan uzaklaşmak anlamına gelir. İnsanın fitratında temiz olana yönelme eğilimi bulunmaktadır. Helal olanın temiz ve güzel olan, haram olanın ise pis ve necis olan olduğu bildirilmiştir. Gıdaların insan bedenine, ruhuna zarar verecek, uyuşukluk getirecek, zehirleyecek unsurlar içermemesi, helallik açısından önem taşımaktadır. (Yenen, 2019)

Kur'an'da helal ve haram tespitinde fayda ve zarar kriterleri temel dayanağı oluşturmaktadır. Çünkü yiyecek ve içeceklerle ilgili yasaklamaların temel amacı insanın hem beden hem de ruh sağlığının korunmasıdır. Bu nedenle haramda zarar, helalde fayda vardır. (Yolcu, 2022)

Bu nedenledir ki, Allah insan için necis, çirkin, zararlı olan şeyleri yasaklarken, temiz iyi ve faydalı olan şeyleri de serbest kılmıştır. İslam temiz, faydalı olanı emretmiş, zararlı ve pis olanı da yasaklamıştır. (Yenen, 2019)

### Helallik ve Sağlık İlişkisi

Helal gıda insanlar için bir inanç konusudur ve İslam dini insanlara bir beslenme modeli önermiştir. Bedenlerin Allah'ın (cc) emanetleri olduğu bilinmektedir. Bu emanete yönelik, insanın beden ve ruh fitratına uygun besinlerle ölçülü bir şekilde ihtiyaçlarını karşılaması uygun görülmüştür. (Sert, 2021)

**Tablo 3.** Bazı ülkelerde helal yiyeceklerde izin verilen alkol yüzdeleri (Varol & vd., 2024)

Ülke	Etil Alkol Oranı	Etil Alkol Çeşidi
Malezya	%1 %0,5 final üründe Belirtilmemiş	Doğal olarak oluşmuş Endüstriyel etanol Doğal olarak oluşmuş
Singapur	%0,5'ten az ilave edilmek şartıyla final üründe %0,1 kalmış etanol %1	Endüstriyel etanol Doğal olarak oluşmuş
Endonezya	%1'den az ilave edilmek şartıyla Final üründe %0 kalmış etanol	Endüstriyel Etanol
Brunei	%2 Haram ve yasaklı	Doğal olarak oluşmuş Endüstriyel etanol
Türkiye	%0,3 Belirtilmemiş	Doğal olarak oluşmuş Endüstriyel etanol

## 6. Sonuç

Boza; temel olarak tahılların fermantasyon işlemine uğratılmasıyla oluşan bir gıda ürünüdür. Fermantasyon teknolojisi eski zamanlardan beri bir gıda muhafaza yöntemi olarak kullanılır. Fermantasyon sonucu oluşan bitkisel ve hayvansal gıdalar sağlık açısından da oldukça faydalıdır. Boza da çok eski zamanlarda üretilen, göç yollarıyla çeşitli coğrafyalara dağılan bir gıda ürünüdür. Belirlenen tahılın ön işlemlerden geçtikten sonra şeker ve maya katılmasıyla belirli sürelerde fermentasyon işlemine uğratılması, ardından soğutulmuş dayanıklı bir ambalajda muhafaza edilmesi süreçlerine dayanır. Boza fermentasyon sırasında alkol ve laktik asit fermentasyonuna uğradığı için son ürününde yan ürün olarak çok az miktarda alkol içerir. Bu durum, İslam'da helal kavramını önümüze getirir. Müslüman olan ve bu konuya hassasiyet gösteren kişiler için açıklanması gereken bir husus olmuştur. İslam'da nebiz kavramı, şekerli ve alkol içermeyen içecekleri kapsar. Nebiz ıstılahı ise şekerli ve nişastalı ürünlerin işlenerek alkolsüz ürünler grubunu kapsamasını ifade eder. İslam'da alkol tüketmek haram olarak geçmektedir. Fakat kendi yapısında, doğası gereği çok az miktarda alkol içeren ürünlerin sorun yaratmadığı İslam alimleri tarafından ifade edilmektedir. Bunlar ışığında, boza üretim sürecinde helallik konusuna dikkat etmek gerekmektedir. Özellikle hammadde kaynağı, fermentasyon sürecinin dikkatle yapılması, fermentasyon süresine dikkat edilmesi ve en önemli husus olarak da ürünün muhafaza koşullarına ve süresine önem verilmesi gerekmektedir. Bozanın taze tüketilmesi gerekmektedir. Ayrıca üzerinde belirtilen raf ömrü koşullarına dikkat edilerek muhafazasının sağlanması da önem taşımaktadır. Bu koşullara dikkat edilmediği takdirde bozanın fermentasyonu devam etmesi nedeniyle hem içerisindeki alkol miktarı artacak hem de tat ve diğer kalite özelliklerinde bozulmalar meydana gelebilecektir. Tüm bunlar ışığında boza tüketiminin helallik açısından hassasiyet gösteren kimseler için belirtilen koşullara uygun üretilmesi, özellikle risk yaratan hususlardan fermentasyon aşaması ve bozanın muhafaza koşullarına dikkat edilmesi ve olabildiğince taze bir şekilde tüketilmesi önem taşımaktadır.

## 7. KAYNAKÇA

- Al-Teinaz, Y. R. (2020). Halal Ingredients In Food Processing And Food Additives, s.150-152.
- Asıl, A. (2023). Etil Alkol İçeren Gıdaların Fıkhi Açıdan Değerlendirilmesi. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, s. 192-196.
- Bayat, G., & Yıldız, G. (2019). The Special Fermented Turkish Drink: Boza. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 2440-2442.
- Bilişli, A. (2013). Özel Gıdalar, s.120-122.
- Çiftçi, Ü. (2023). Dünyada Uygulanan Helal-Kosher Gıda Sertifikasyon Sistemleri Ve Türkiye'deki Ambalajlı Gıdaların Durumu, s.4-9.
- Dündar, A. N., & vd. (2021). Boza. H. KÖKSEL içinde, *Hububat Bilimi ve Teknolojisi* s. 629-635.
- Elgün, A. (2023). İslam Fıkhiına Göre Nebiz ve Nebize Benzeyen İçecekler ile Sıvı Gıda Maddelerine Bilimsel Yaklaşım. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, s. 2-11.
- Kavruk, M., & vd. (2021). Alteration of Boza Microbiota in the Fermentation Process. *Kocatepe Veterinary Journal*, s. 239-240.
- Kızıleli, M., & Süren, T. (2021). Geleneksel Türk İçecekleri(Traditional Turkish Drinks). *Turizm Fakültesi Dergisi*, s.47-51.
- Levent, H., & Cavuldak, Ö. A. (2016). Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza. *Akademik Gıda*, s. 301-303.
- Sağlam, H., & vd. (2018). Kakaonun Boza Üretimine Etkisi ve Bozanın Bazı Özelliklerinin İncelenmesi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, s.392-397.
- Sert, İ. (2021). İslam Hukukunda Helal Gıda İnsan Sağlığı İlişkisi. s. 66-67.
- Varol, E., & vd. (2024). Fermente İçecek ve Soslarda Alkol Varlığına İlişkin Bilinç Düzeyi. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, s.311.
- Yenen, F. (2019). İslam Hukuku Açısından Gıda Katkı Maddeleri ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar, s. 7-14.
- Yolcu, M. (2022). Kur'an'ı Kerim'de Helal Ve Haramların Tespitinde Fayda-Zarar İlkeleri, s.73-75.



## (S-02) DETERMINING THE FACTORS AFFECTING HALALNESS IN THE BOZA PRODUCTION PROCESS

**Nazire Kardelen Tabaklar<sup>1</sup>**

1. Halal Accreditation Agency, Türkiye, kardelentet@gmail.com

### **Abstract**

This research was aimed to determine the factors that put the issue of halalness at risk during the entire production process of boza, a traditional fermented beverage, from raw material purchase to final product. Boza is a refreshing grain-based beverage that is nutritious, viscous, and has a unique smell and taste, resulting from fermentation. Boza is basically formed as a result of the processes of boiling the grain taken as raw material, cooling, filtering, adding sugar, fermenting, cooling again, packaging and storing it. Many compounds produced by lactic acid bacteria and yeasts, which are effective in boza resulting from fermentation, help prevent spoilage of boza. The control of the production process and storage conditions of boza has caused it to carry risks in terms of halalness and is worth examining. In Islamic jurisprudence, the concept of ‘nebiz’ is used to refer to sugary and non-alcoholic drinks. The term ‘Nebiz-based’ is used for liquid drinks that pose a risk of alcohol formation. Boza can also be evaluated in this context and is a controversial issue from an Islamic perspective. Because of this, For people who are sensitive to halal consumption in foods, it is important to determine the halalness of these products formed as a result of fermentation and to evaluate the risky aspects. In this research, in addition to the production process of boza, the elements that need to be taken into consideration were determined by using Islamic sources. As a result of this; The most important elements are ensuring production controls by keeping the temperature at an optimum level during production, choosing the product packaging from a suitable and durable material, paying attention to the storage temperature of the final product and correctly expressing the shelf life of the product on the label.

**Keywords:** Beverage, Boza, Fermentation, Nebiz, Halal

**(S-03) KATKILI ZEYTİNYAĞININ GC YÖNTEMİYLE TAYİNİ****Abdullah Öksüz<sup>1</sup>, Şenay Burçin Alkan<sup>2</sup>**

1. Necmettin Erbakan Üniversitesi, N.K. Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Meram, Konya, Türkiye, [aoksuz@erbakan.edu.tr](mailto:aoksuz@erbakan.edu.tr)
2. Necmettin Erbakan Üniversitesi, N.K. Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Meram, Konya, Türkiye, [sbalkan@erbakan.edu.tr](mailto:sbalkan@erbakan.edu.tr)

## (S-03) DETERMINATION OF ADULTERATED OLIVE OIL BY GC METHOD

**Abdullah Öksüz<sup>1</sup>, Şenay Burçin Alkan<sup>2</sup>**

1. Necmettin Erbakan University, N.K. Faculty of Health Sciences, Dept of Nutrition and Dietetics, Meram, Konya, Türkiye, [aoksuz@erbakan.edu.tr](mailto:aoksuz@erbakan.edu.tr)
2. Necmettin Erbakan University, N.K. Faculty of Health Sciences, Dept of Nutrition and Dietetics, Meram, Konya, Türkiye, [sbalkan@erbakan.edu.tr](mailto:sbalkan@erbakan.edu.tr)

### Abstract

Due to a big earthquake in South and Southeast of Türkiye in 2023 and climate condition, olive and olive oil production decreased significantly. Because of low production in olive and olive oil, oil price increased tremendously. People were seeking to get reasonably cheaper oil to get their annual needs. Some people took advantage of this demand and begun to sell olive oil with no brand and no traceability out of the market sometimes local market or irrelevant market for food. Our observation brought us some suspicions and begun to take sample those who bought olive oil such seller. To compare suspicious olive oil samples with the authentic samples, we collected olive oil samples either well-known brands or samples obtained with a known local producer from different part of Türkiye. Total 34 olive oil samples were analysed their fatty acid profile to determine their authenticity. Among the 34 samples, 9 out of them known their origin and 5 of them have a commercial brand on it. The remaining 20 samples origin considered as the buyers confess. Our finding showed that among the 20 suspicious olive oil samples, 10 samples were found frauded. Whereas olive oils with a known source, only one out of five branded sample appeared to be frauded. Content of oleic acid and linoleic acid were the key fatty acid to determine the frauded samples. The ratio of 18:1/18:2 decreased in fraud sample compared to authentic olive oil sample.

### 1. Introduction

The nutritional value and health benefits of olive oil make it a valuable food and thus contribute to its high market price (Yan et al., 2020). Consumers have significant concern about the authenticity and purity of olive oil due to increasing food fraud in the market. According to the European Commission's Knowledge Centre for Food Fraud and Quality olive oil is identified as one of the most prevalent sources of food fraud (Arroyo-Cerezo et al., 2024). "The adulteration of olive oil through the addition of lower-quality oils from the same species, such as refined olive oil or olive pomace oil, as well as the incorporation of oils from other species, represents common forms of fraud." (González-Pereira et al., 2021). Hazelnut, soybean, corn, canola, and sunflower have been used for fraudulent activities. Natural chlorophyll, diacylglycerols, fatty acids, wax esters, phenolic compounds, and sterols are used for detection of olive oil fraud (Lozano-Castellón et al., 2022).

Legal regulations have been established concerning olive oil to prevent and detect instances of fraud. In Türkiye, the 'Turkish Food Codex Olive Oil and Pomace Oil Communiqué,' published by the Ministry of Agriculture and Forestry, serves as the regulatory guideline.

According to Mundus Agri (2023) report, there are 171 million fruit bearing olive trees and 31 million non fruit bearing olive trees in Türkiye. Türkiye's National Olive and Olive Oil Council estimates that this year's olive oil production declined to 179,300 mt and table olive production to 442,000 mt. Issue is that last year's (2022) production reached 421,000 mt for olive oil and 735,000 for table olives and the trees always bear less fruit after a productive year. Yields have declined by 55.7% to 7.9 kg per tree this year (2023) and table olive production by 39.8% as compared with last year. For olive oil the decline is even more marked.

In former report indicates that “Total oil and table olive production reached 1.342 million mt this year. As last season’s carry-over supplies as are estimated at 180,000 mt Türkiye holds a total supply of around 360,000 mt of olive oil, which is more than enough to cover domestic consumption and export demand. Even if exports retain last year’s record level of 150,000 mt and consumption hits a maximum of 160,000 mt, this will leave a carry-over supply of 50,000 mt in 2023/2024”. <https://www.mundus-agri.eu/news/olive-oil-price-surge-exceeds-250-n31917.html>

Food fraud continues to be a major problem for consumers. Olive oil is among the most frauded food commodities along with honey and cheese. The health benefits of olive oil make it a valuable product and it is sold at a high price in the market.

Recent years, Turkish Ministry of Agriculture offered an incentive for olive groovers to support their production and expands olive planted fields. As a result, According to Ministry of Agriculture and Türkiye become a first in table olive production and second olive oil producer after Spain in 2022.

However, due to a big earthquake in South and Southeast of Türkiye in 2023 and climate condition, olive and olive oil production decreased significantly. Because of low production in olive and olive oil, oil price increased tremendously. People were seeking to get reasonably cheaper oil to get their annual needs. Some people took advantage of this demand and begun to sell olive oil with no brand and no traceability out of the market sometimes local market or irrelevant market for food.

While the prices for extra virgin olive oil ranged at TRY 81/L last season in 2022, Tarış is now (year 2023) prepared to pay TRY 295/L meaning that prices have risen by 264%. Intention is to support producers and value their hard work. Prices may also change depending on market developments this season.

Consequently, the free market prices for olives and olive oil have also risen. Green and black olives, which were sold for TRY 40-70/kg last season, are now trading at TRY 80-120/L depending on size. While the prices for real extra virgin olive oil ranged at TRY 500-725 per 5 L last season, they are currently expected to rise to TRY 390/L and to TRY 1,500-,950 for 5 L.

Our observation brought us some suspicions and begun to take sample those who bought olive oil such seller. To compare suspicious olive oil samples with the authentic samples, we collected olive oil samples either well-known brands or samples obtained with a known local producer from different part of Türkiye. Total 34 olive oil samples were analysed their fatty acid profile to determine their authenticity. Among the 34 samples, 19 of them known their origin and 3 of them have a commercial brand on it. Our finding showed that among the 13 suspicious olive oil samples, 9 samples were tested positive and 3 of them were negative. Whereas olive oils with a known source, only 1 branded sample appeared to be adulterated.

The aim of this study is to determine olive oil samples sold whether it is olive oil or not by looking at their fatty acid profile.

## 2. Method

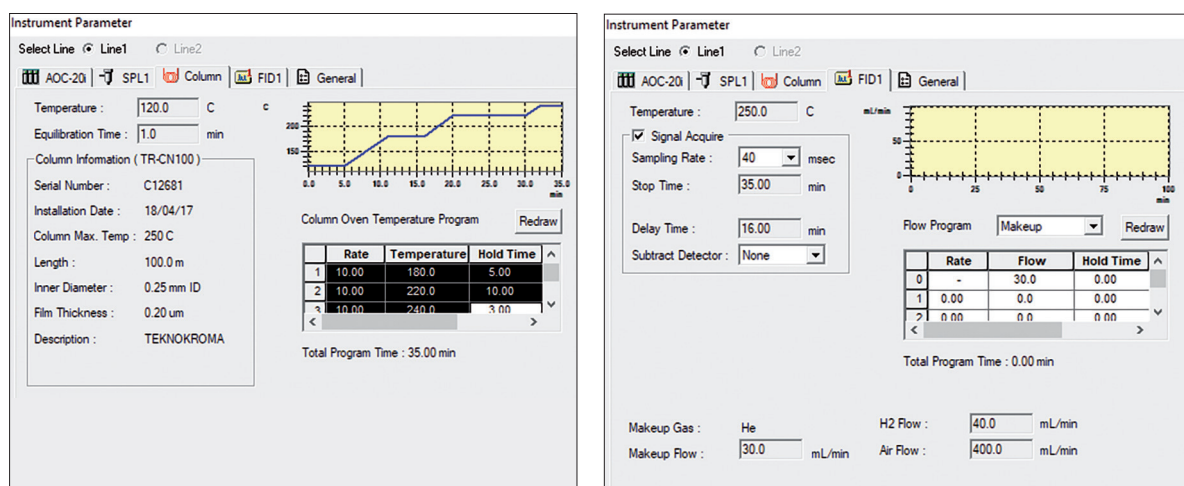
**2.1. Sample Collection:** Sample collected from with a known production source either from their family or close relative and suspicious samples were collected those who confess bought a cheap olive oil and not sure if it is olive oil.

**2.2. Sample Preparation:** Fatty acid methyl esters of olive oil samples were prepared according to Ichihara et al. (1996). Approximately 60-70 mg oil weight into a plastic centrifuge tube and saponified with 2 ml of 0.5 M methanolic potassium hydroxide (KOH). After adding KOH, the tubes vortexed for one minute. Saponified fatty acids extracted with 2 ml of iso octane into an amber vial and 0.5 µl of olive oil fatty acid methyl esters was injected into a GC column with an auto injector.

**2.3. Determination of Fatty acids:** To determine if it is olive oil or not, fatty acids profile of samples were analysed. Fatty acid profile of the olive oils was analysed with Gas Chromatography.

GC condition: GC condition and column specification as indicated in figure 1. Column oven temperature was set as follows: Initial oven temperature was at 120°C and hold at this temperature for five minutes. Temperature was raised up to 180°C with a ramp rate of 10°C per minutes ad held at this temperature for 5 minutes. Further heating was continued up to 220°C with a same ramp rate and held for 10 minutes. Finally, temperature was raised up to 240°C and hold at this temperature for 3 minutes. In case of analysis of long chain fatty acids such as 22:6 n3, holding time should be extended up to 15 minutes.

**2.3. Calculation:** Fatty acid methyl ester of olive oil was expressed as a percentage of individual peak.



**Figure 1.** GC Conditions for Fatty acid analysis

Separation of fatty acid methyl esters was achieved in 35 minutes. Identification of peaks were done by comparing standard fame 37 mix with their retention time.

### 3. Results

3.1. Fatty acid profile of 34 samples is depicted in Table 1. Oleic acid was the major fatty acid present in authentic olive oil samples followed by C16:0 and 18:2 n6. High percentage of oleic acid seems to be a good indicator for authentic olive oil samples whereas presence of high level of linoleic in olive oil may be considered a sign of adulteration. Oleic acid level ranged between 64.85 and 76.96 in authentic olive oil samples whereas this value ranged from 16.23 to 46.64 per cent in adulterated samples. Linoleic acid level ranged between 6.83-15.42 in original olive oil samples and 34.60 -57.98 in adulterated samples as given in Table 1.

The ratio of oleic acid to linoleic acid was found a good indicator to determine if there is any adulteration in olive oil sample. This ratio was changed from 4.20 to 10.28 in authentic samples in contrast to 0.29-1.35 in adulterated oil samples.

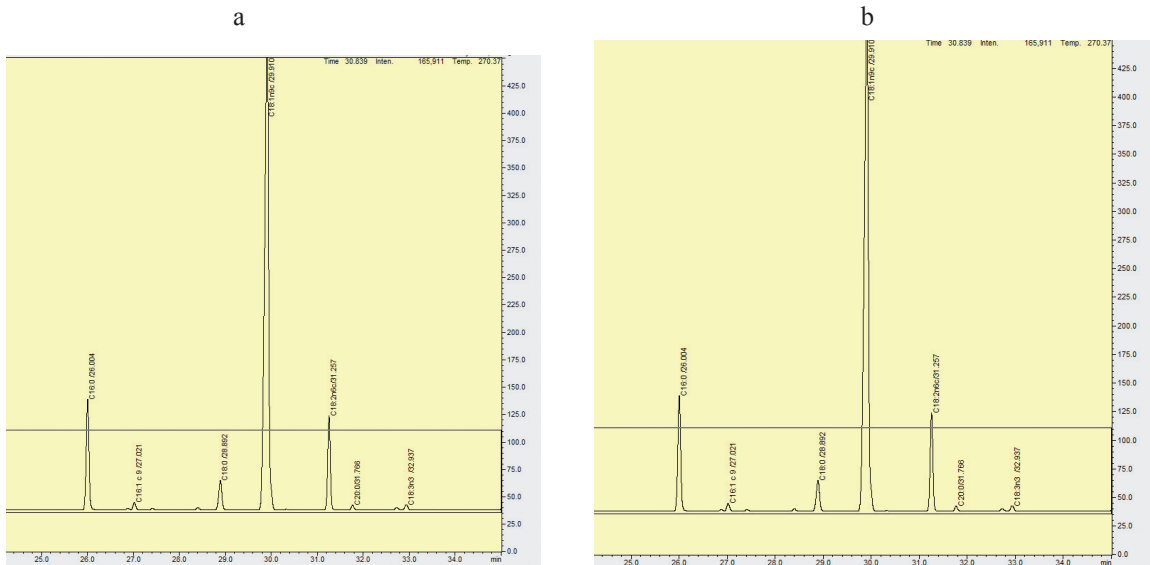


**Table 1.** Fatty acid profile of olive oil samples from different sources

Orgın	Code	C14:0	C16:0	C16:1	C18:0	C18:1n9	C18:1n7	C18:2n6	C20:0	C18:3n3	C20:1n9
Silifke	1		15.11	1.58	3.33	66.02		11.54	0.45	1.07	
Hatay	2		13.31	0.68	3.14	72.64		7.69	0.47	0.62	
Oruçoğlu	3		13.17	0.69	2.86	71.82		9.52	0.46	0.56	0.32
Oruçoğlu	4		12.71	0.81	3.24	71.15		9.52	0.44	0.67	0.27
İzmir Torbalı	5		12.06	0.72	2.70	72.30		10.67	0.44	0.78	0.34
Marka	6		12.64	0.74	3.22	72.83		9.56	0.46	0.55	
Maraş	7		14.54	1.15	3.27	69.52	0.46	9.86	0.45	0.75	
Ege	8		10.67	0.50	2.71	76.96		7.35	0.50	0.54	0.38
Maraş	9		14.54	1.15	3.27	69.52	0.46	9.86	0.45	0.75	
Mut	10		13.91	0.73	4.07	70.16	2.46	6.83	0.66	0.59	0.37
Edremit	11		13.49	0.73	2.72	71.71		10.06	0.43	0.55	0.31
Muğla	12		12.38	0.82	2.95	72.37		10.30	0.44	0.74	
Ege	13		10.67	0.50	2.71	76.96		7.35	0.50	0.54	0.38
Market	14		12.58	0.74	2.89	70.42		11.40	0.48	0.91	0.33
Market	15		11.65	0.82	3.62	73.52		9.36	0.43	0.60	
TR -09-K-0104216	16	0.35	13.63	0.28	2.89	25.03		57.59	0.24		
Osmaniye	17		12.52	0.78	3.00	72.17		10.36	0.44	0.73	
İzmir Çeşme	18		14.77	1.12	2.80	68.55		11.70	0.41	0.66	
Osmaniye	19		13.91	0.73	4.07	70.16	2.46	6.83	0.66	0.59	0.37
Aydın	20	0.32	17.46	0.59	2.66	41.48		36.68	0.34	0.48	
Aydın	21		14.90	0.63	2.70	46.64		34.60		0.54	
Aydın	22	0.39	17.26	0.41	2.88	28.17		49.56	0.31	1.02	
Aydın	23	0.25	11.58	0.25	3.12	26.29		57.98	0.25		
Mobile seller	24	0.38	15.35	0.30	3.11	16.23		56.71	0.30	6.66	0.52
Gemlik	25	0.65	22.48	0.53	2.44	16.42		56.74	0.26	0.27	
Mut	26		14.57	0.92	2.99	68.38	2.31	12.05	0.53	0.56	
Hatay	27		13.72	0.67	3.73	64.85		15.42	0.52	0.78	0.30
Erdemli	28		15.33	1.11	3.58	65.05		12.67	0.53	0.78	
Hatay	29		13.40	0.78	3.67	72.14		8.33	0.57	0.58	0.34
Hatay	30		12.99	0.59	4.30	67.35		12.69	0.62	0.70	0.34
Mut	31		14.08	0.92	2.58	72.63		8.36	0.46	0.67	0.30
Ayvalık	32		13.88		3.49	17.28	0.69	44.96	1.08	17.48	1.14
İnternet	33		6.70	0.13	3.53	32.62		56.13	0.26		0.18
İskenderun	34	0.62	21.89	0.49	2.53	16.99		56.94		0.54	

**Table 2.** Ratio of oleic acid to the other major fatty acids

Orgın	Code	18:1/18:2	C18:1/C18:0	C18:1/C16:0
Silifke	1	5.72	19.84	4.37
Hatay	2	9.44	23.13	5.46
Oruçoğlu	3	7.55	25.07	5.45
Oruçoğlu	4	7.47	21.94	5.60
İzmir Torbalı	5	6.78	26.79	5.99
Marka	6	7.62	22.64	5.76
Maraş	7	7.05	21.28	4.78
Ege	8	10.46	28.39	7.21
Maraş	9	7.05	21.28	4.78
Mut	10	10.28	17.25	5.04
Edremit	11	7.13	26.35	5.32
Muğla	12	7.02	24.50	5.85
Ege?	13	10.46	28.39	7.21
Market	14	6.18	24.40	5.60
Market	15	7.86	20.31	6.31
TR -09-K-0104216	16	0.43	8.66	1.84
	17	6.96	24.04	5.76
İzmir Çeşme	18	5.86	24.51	4.64
Osmaniye	19	10.28	17.25	5.04
Aydın	20	1.13	15.62	2.38
Aydın	21	1.35	17.30	3.13
Aydın	22	0.57	9.79	1.63
Aydın	23	0.45	8.43	2.27
Mobile seller	24	0.29	5.21	1.06
Gemlik	25	0.29	6.73	0.73
Mut	26	5.48	22.06	4.53
Hatay	27	4.20	17.38	4.73
Erdemli	28	5.13	18.20	4.24
Hatay	29	8.66	19.68	5.38
Hatay	30	5.31	15.65	5.19
Mut	31	8.69	28.17	5.16
Ayvalık	32	0.38	4.95	1.24
İnternet	33	0.58	9.24	4.87
İskenderun	34	0.30	6.72	0.78



**Figure 1:** GC chromatogram of authentic olive oil (a) and adulterated oil (b)

#### 4. Discussion

Turkish Food Codex Olive Oil and Pomace Oil Communiqué stated that the ratio of oleic acid and linoleic must be between 55-83% and 2.5-21%, respectively. Adulteration of olive oil with canola, sesame, soybean, cotton, sunflower, corn, safflower, and walnut could be detected based on differences in triglyceride and fatty acid composition (Ramos-Gómez et al., 2023). In 10 of the 34 oils in this study, the oleic acid ratio was found to be below 50% and linoleic acid ratio was found to be more than 21%. These results confirm the addition of oils containing n-6 fatty acids. In a study conducted in our country, oleic acid ratio was found below 55% in 4 of 11 Riviera olive oil samples obtained from the market (İnanç, 2022).

The origin of 9 out of 10 adulterated olive oil samples in the study was unknown. Consumers are more likely to face adulteration in olive oils of unknown origin and where traceability is not possible.

#### 5. Conclusion

Our findings reveals that fatty acid profile may be considered as a reliable method to determine the authentic olive oil samples since each plant originated oil has its own peculiar fatty acid profile with a certain proportion therefore if there is a mixing with other oil it alter this proportion as it happened in adulterated olive oil. We will carry out a further research to find out to degree of adulteration in olive with different oil sources.

## REFERENCES

- Arroyo-Cerezo, A., Yang, X., Jiménez-Carvelo, A. M., Pellegrino, M., Felicita Savino, A., & Berzaghi, P. (2024). Assessment of extra virgin olive oil quality by miniaturized near infrared instruments in a rapid and non-destructive procedure. *Food Chemistry*, 430, 137043. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137043>
- González-Pereira, A., Otero, P., Fraga-Corral, M., Garcia-Oliveira, P., Carpena, M., Prieto, M. A., & Simal-Gandara, J. (2021). State-of-the-Art of Analytical Techniques to Determine Food Fraud in Olive Oils. *Foods*, 10(3), 484. <https://doi.org/10.3390/foods10030484>
- İnanç, A. L. (2022). Piyasada Satışa Sunulan Ayçiçeği Yağı, Mısır Yağı ve Riviera Zeytinyağlarının Sıfık Kriterlerinin Belirlenmesi. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 239–251. <https://doi.org/10.21597/jist.1016112>
- Ichihara K, Shibahara A, Yamamoto K, Nakayama T. 1996. An improved method for rapid analysis of the fatty acids of glycerolipids. *Lipids* 31:535–539.
- Lozano-Castellón, J., López-Yerena, A., Domínguez-López, I., Siscart-Serra, A., Fraga, N., Sámano, S., López-Sabater, C., Lamuela-Raventós, R. M., Vallverdú-Queralt, A., & Pérez, M. (2022). Extra virgin olive oil: A comprehensive review of efforts to ensure its authenticity, traceability, and safety. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(3), 2639–2664. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12949>
- Mundus Agro (2023). <https://www.mundus-agri.eu/news/olive-oil-price-surge-exceeds-250.n31917.html>
- Ramos-Gómez, S., Busto, M. D., & Ortega, N. (2023). Detection of Hazelnut and Almond Adulteration in Olive Oil: An Approach by qPCR. *Molecules*, 28(10), 4248. <https://doi.org/10.3390/molecules28104248>
- Yan, J., Erasmus, S. W., Aguilera Toro, M., Huang, H., & van Ruth, S. M. (2020). Food fraud: Assessing fraud vulnerability in the extra virgin olive oil supply chain. *Food Control*, 111, 107081. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCONT.2019.107081>

## (S-04) DOMUZ ETİNİN HIZLI VE YERİNDE TESPİTİ İÇİN BİR APTASENSÖRÜN GELİŞTİRİLMESİ

**Mediha Esra Altuntop Yayla<sup>1</sup>, Canan Doğan Ekinci<sup>2</sup>**

1. Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Uluslararası Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, [medihaesra.yayla@sbu.edu.tr](mailto:medihaesra.yayla@sbu.edu.tr)
2. Marmara Üniversitesi, Teknoloji Fakültesi Metalurji ve Malzeme Mühendisliği, Malzeme Bölümü



## (S-04) DEVELOPMENT OF AN APTASENSOR FOR RAPID AND ON-SITE DETECTION OF PORCINE MEAT

**Mediha Esra Altuntop Yayla<sup>1</sup>, Canan Doğan Ekinci<sup>2</sup>**

1. University of Health Sciences, International School of Medicine, Medical Biochemistry Division, [medihaesra.yayla@sbu.edu.tr](mailto:medihaesra.yayla@sbu.edu.tr)
2. Marmara University, Faculty Of Technology, Metallurgical And Materials Engineering, Department Of Materials

### Abstract

In the scope of Halal food, one of the primal foods that are haram for consumption is pork and its by-products. Laboratory analyses for the detection of porcine origin in food products can be obtained in an average of 2-8 working days. In the scope of food traceability, this situation causes delays for the finalization of food controls and the acceptance of the products to the market, thus causing commercial and economic losses. Aptamers are artificial specific oligonucleotides with the ability to bind to non-nucleic acid target molecules, such as peptides, proteins, drugs, organic and inorganic molecules or even whole cells, with high affinity and specificity. Aptamers have shown affinity for their targets, comparable to or better than their monoclonal antibody counterparts. Here, we aimed to develop a new equipment that will be used on site and give relatively sensitive results for the detection of porcine origin in raw, processed meat and lard-containing products. In order to develop the this equipment, new aptamers were developed for the detection of porcine origin in raw and processed meat and lard-containing products. For this purpose, aptamers were developed against the following proteins (antigens): (1) “porcine albumin protein” for detection in raw meat, (2) “porcine interleukin-2 (IL-2) protein” for detection in processed meat, and (3) “porcine fatty acid binding protein (FABP-5)” for detection in lard. The aptamers were tested by DropSense uStat400 potentiostat device. The aptamers developed were immobilized on the screen printed gold electrodes after functionalization of the electrode surfaces. Samples containing porcine proteins were placed on the electrode surface and measurements of electrochemical potential were taken. The equipment developed was able to detect presence of porcine in less than 30 minutes.

## (S-05) YAPAY ETİN SMIIC HELAL BELGELENDİRME YAKLAŞIMI AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

**İsra Yiğitvar<sup>1</sup>**

1. Helal Akreditasyon Kurumu (HAK), Ankara, Türkiye, i.yigitvar@hak.gov.tr

### Özet

Dünya nüfusu her yıl 83 milyon artmaktadır ve 2025 yılında 9 milyara ulaşması beklenmektedir. Dünya genelinde tüketilen et miktarı da aynı hızla artmaktadır; Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'ne (FAO) göre, 2050'ye kadar et tüketimine olan talep küresel olarak %70 oranında artacaktır. Bu nedenle, mevcut üretim yöntemlerinin sürdürülebilir olmadığı değerlendirilmekte ve uluslararası alanda umut verici çözümlerden biri olarak savunulan yapay et, günümüzde geleneksel et ürünlerine alternatif olarak sunulmaktadır. Yapay et eldesinde hayvan kesimi gerçekleştirilmemektedir, üretimde hayvan hücre kültürü teknikleri kullanılmaktadır. Bu çalışmanın amacı, yapay et ile ilgili gerçekleştirilmesi muhtemel helal standardizasyon faaliyetlerinin uygunluğunun değerlendirilmesidir. Çalışma kapsamında, Müslüman toplumları yakından ilgilendiren yapay etin avantaj ve dezavantajları ile üretim teknikleri, akademik çalışmalarda yer verilen veriler doğrultusunda derlenerek sunulacaktır. Helal gıda, İslam'da tüketilmesine izin verilen gıdadır ve gıdaların helal belgelendirilmesi Müslüman toplumların ihtiyaçlarına cevap olarak uzun yıllardır küresel anlamda uygulanmaktadır. Dolayısıyla günümüzde gıda ürünlerinin helallığının değerlendirilmesi büyük önem taşımaktadır. Bu alan, her geçen gün daha da önem kazanarak bir sektör haline gelmiştir ve İslam İşbirliği Teşkilatı'na (İİT/OIC) bağlı İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından uluslararası alanda uygulanabilir ve etkin bir helal belgelendirme sistemi kurulmuştur. Enstitü tarafından üye ülkelerin katkılarıyla OIC/SMIIC helal standartları yayımlanmaktadır. Müslüman tüketicilerin taleplerine yönelik ürün ve hizmetlerin helal belgelendirilmesi, bahse konu helal standartları ile gerçekleştirilmektedir. Halihazırda yapay et ile ilgili bir helal standardı bulunmamakla birlikte, bu konuda ön araştırmaların gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bu alanda yapılan çalışmaların sayısının az olduğu göz önünde bulundurulduğunda mevcut çalışmanın sektöre katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Alternatif Et, Helal Gıda, OIC/SMIIC Standartları, Helal Uygunluk Değerlendirme, Helal Belgelendirme

## (S-05) EVALUATION OF CULTURED MEAT IN TERMS OF SMIIC HALAL CERTIFICATION APPROACH

**İsra Yiğitvar**<sup>1</sup>

1. Halal Accreditation Agency (HAK), Ankara, Türkiye, i.yigitvar@hak.gov.tr

### **Abstract**

World's population is rising by 83 million annually and is expected to reach 9 billion by 2025. Amount of meat consumed is increasing and according to Food and Agriculture Organization of United Nations (FAO), demand will rise to 70% by 2050. Consequently, production methods are not deemed sustainable. Cultured meat is presented as a promising solution and proposed to be consumed as alternative to traditional meat products. Slaughtering is not performed in production of cultured meat, animal cell culture techniques are used. The purpose of this study is to assess suitability of possible halal standardization activities for cultured meat. Within the scope of study, advantages, disadvantages and production techniques of cultured meat, which are intimately associated with Muslims will be compiled and presented with the data included in academic studies. Halal food is permitted to be consumed in Islam and halal certification has been practised for many years in response to needs of Muslims. Today, evaluation of halalness of food products is crucial. This field has become increasingly important and an internationally applicable and effective halal certification system has been established by the Standards and Metrology Institute of Islamic Countries (SMIIC) which is affiliated with Organization of Islamic Cooperation (OIC). Halal standards are published by SMIIC with member state contributions and halal certification is carried out with these halal standards. There is not a halal standard for cultured meat currently, there has been some early research done. Considering the number of studies in this field, current study will contribute to sector.

**Keywords:** Alternative Meat, Halal Food, OIC/SMIIC Standards, Halal Conformity Assessment, Halal Certification

## (S-06) AYÇİÇEĞİ LESİTİNİNİN İNSAN PERİFERAL LENFOSİTLERİNDEKİ GENOTOKSİTESİ

**Doğukan Eroğlu<sup>1</sup>, Selçuk Çeker<sup>2</sup>**

1. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tıbbi Biyoloji ve Genetik Anabilim Dalı  
dogukaneroglu356@gmail.com
2. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tıbbi Biyoloji ve Genetik Anabilim Dalı

### Özet

Gıda katkı maddeleri, tek başına gıda olarak kabul edilmeyen ama üretim, işleme depolama veya ambalajlama gibi farklı süreçlerde gıdalara eklenen madde ya da madde karışımları olarak tanımlanmaktadır. Hayatın hızlı değişimi ve akışı içerisinde gıdalara olan eğilimlerimiz her geçen yıl daha hızlı ve pratik ürünleri tercih etmemize neden olmaktadır. Pratik ve hızlı yemeğe artan ihtiyacın karşılanabilmesi için gıda katkı maddelerinin farklı gerekçelerle gıdalarda kullanımı günden güne artmaktadır. Gıda katkı maddeleri gıdaların raf ömrünü uzatması, gıdalarda duyuşal özelliklerin geliştirilmesinin sağlanması, kalitesinin korunması, gıdaların hazırlanmasında yardımcı olması ve besleyici değerinin korunması gibi pek çok amaçla gıdalarda kullanılmaktadır. Bununla birlikte gıda katkı maddelerinin insan sağlığı üzerinde olumsuz bir etkiye sahip olup olmadığı da tartışma konusudur. Bu çalışma da gıda katkı maddesi olarak kullanılan ayçiçeği lesitininin insan periferal lenfositler üzerindeki olası genotoksitesinin mikronükleus testiyle belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada yapılan ön testler sonucunda, ayçiçeği lesitininin 1000-1500-2250-3375-4500 ve 6000 µl/ml konsantrasyonlarının muhtemel genotoksik etkisi araştırılmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda, çalışılan ayçiçeği lesitininin özellikle yüksek konsantrasyon uygulamalarında (4500 ve 6000 µl/ml) olmak üzere genotoksik özellik sergilediği tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda Katkı Maddeleri, Ayçiçeği Lesitini ve Genotoksisite

### 1. Amaç/ Giriş

Gıda katkı maddeleri, tek başına gıda olarak kabul edilmeyen ama üretim, işleme depolama veya ambalajlama gibi farklı süreçlerde gıdalara eklenen madde ya da madde karışımları olarak tanımlanmaktadır. Gıda katkı maddeleri gıdaların raf ömrünü uzatması, gıdalarda duyuşal özelliklerin geliştirilmesinin sağlanması, kalitesinin korunması, gıdaların hazırlanmasında yardımcı olması ve besleyici değerinin korunması gibi pek çok amaçla gıdalarda kullanılmaktadır (Gültekin, 2021).

Gıda katkı maddesi olarak kullanılan ayçiçeği lesitini, ayçiçek yağının rafinasyonu esnasında elde edilebilen çok değerli bir yan üründür, yapısında yüksek oranda fosfatidilkolin ve esansiyel yağ içeriği mevcuttur. Ayçiçeği lesitini, emülgatör, dağıtıcı ajan, viskozite düşürücü, ayırıcı ajan, diyet takviyesi ve daha fazlası olarak işlev görür. İlaç, gıda ve kozmetik gibi farklı endüstrilerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Gündelik diyetimizde çikolata, şeker ve dondurma gibi tatlı ürünlerinde sıklıkla bulunabilmektedir (Guiotto, Tomás & Diehl 2015).

Gıdalarda kullanılan çeşit ve miktarlarının her geçen gün artmasıyla dikkatleri üzerine çeken gıda katkı maddelerinin insan sağlığı üzerine olumsuz etkisinin olup olmadığı günümüzde tartışma konusudur. Literatürde ayçiçeği lesitininin insan bağışıklık sistemi elemanları olan periferal lenfositler üzerindeki olası genotoksitesisiyle ilgili çalışmalara rastlanılmamıştır. Bundan dolayı bu çalışmada ambalajlı hazır birçok üründe mevcut olan ayçiçeği lesitininin insan periferal lenfositleri üzerindeki olası genotoksik etkisi araştırılmıştır.

## 2. Yöntem

Çalışma yapılan ön testler sonucunda ayçiçeği lesitinin belirlenen konsantrasyonlarıyla 1000-1500-2250-3375-4500 ve 6000 µl/ml) mikronükleus testi kullanılarak yapılmıştır. Kan örnekleri, 24-25 yaş aralığında, sigara ve alkol kullanmayan, yakın zamanda ilaç kullanmamış gönüllülerden hastane ortamında hemşire denetiminde alınmıştır. Besiyeri içeren kültür tüplerine yaklaşık 0,5 ml kan örneği ve belirlenen konsantrasyonlarda ayçiçeği lesitini eklenmiştir. Kültürün 44. saatinde kültür tüplerine 4-6 damla sitokalazin B eklenmiştir. 72 saatin sonunda kültür tüpleri etüvden çıkarılarak 1200 rpm de 10 dk santrifüj yapılmıştır. Santrifüjden sonra süpernatant kısımları atılmıştır. Sonra kültür tüplerine 6 ml potasyum klorür (KCl) çözeltisi eklenerek etüvde 7 dk bekletilmiştir. Etüvden çıkarılan kültür tüpleri tekrar santrifüj edilerek süpernatantları atılmıştır. Tüplere tespit çözeltisi (3:1 oranında metanol ve asetik asit) eklenerek 1200 rpm de 10 dk santrifüj edilmiştir. Tespit ekleme ve santrifüj işlemi 3 kere tekrarlanmıştır. Tespit solüsyonu içinde -20 C°'de bekletilen lamların üzerine kültür tüplerindeki örnekler damlatılarak yayma işlemi yapılmıştır. Lamlar 3 gün karanlık ve hava ve toz almayan bir yerde kurumaya bırakılmıştır. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra örnekler dikey şaşenin içinde 80 ml tampon ve 4 ml giemsa boyası içeren sıvıya konularak 10 dk bekletilmiştir. Boyadan çıkarılan lamlar hafifçe yıkanarak kurumaya bırakılmıştır. Örnekler ışık mikroskopuyla incelenerek mikro çekirdek frekansları belirlenmiştir.

## 3. Bulgular

Çalışmada ayçiçeği lesitinin literatür taramaları ve yapılan ön testler sonucunda belirlenen konsantrasyonlarının (1000, 1500, 2250, 3375, 4500 ve 6000 µl/ml) insan periferik lenfositleri üzerine olası genotoksik etkisi mikronükleus test sistemiyle araştırıldı. Çalışmada pozitif kontrol olarak kullanılan aflatoksin B1 (AFB1) kültür ortamına eklendiğinde mikro çekirdek frekansı  $3.63 \pm 0.46e$  bulunmuş olup bu değer kontrol ( $2.48 \pm 0.37a$ ) ile kıyaslandığında AFB1'in mikro çekirdek frekansını artırdığı, genotoksik etki gösterdiği belirlenmiştir. Diğer taraftan ayçiçeği lesitinin ise insan periferik lenfositleri üzerinde 1000, 1500, 2250 ve 3375 µl/ml'lik uygulamalarında pozitif kontrol grubuna kıyasla genotoksik etki göstermediği ancak artan konsantrasyonlarına paralel olarak 4500 ve 6000 µl/ml'lik uygulamalarında mikro çekirdek frekansını artırdığı gözlemlenmiş, bu artışın istatistiksel olarak önemli olduğu tespit edilmiştir (Tablo 1).

**Tablo 1:** Ayçiçeği lesitinin insan periferik lenfositleri üzerine etkileri

Konsantrasyonlar	MN Frekansları $\pm$ S.E.
Kontrol	$2.48 \pm 0.37^a$
AFB1 5 µM	$3.63 \pm 0.46^e$
1000 µl/ml	$2.51 \pm 0.72^a$
1500 µl/ml	$2.55 \pm 0.62^a$
2250 µl/ml	$2.57 \pm 0.34^a$
3375 µl/ml	$2.63 \pm 0.30^{ab}$
4500 µl/ml	$2.80 \pm 0.46^c$
6000 µl/ml	$2.92 \pm 0.52^{cd}$

a, b, c, d, e. Farklı üstel harfler ile gösterilen değerler arasındaki farklar,  $p < 0,05$  düzeyinde önemlidir. S.E.: Standard hata.

## 4. Tartışma

Beslenme, hayatın devam ettirebilmesi için gereken en temel ihtiyaçtır. Dünya nüfusunun her geçen yıl daha fazla artış göstermesi gıdaya olan gereksinimleri doğrudan arttırmıştır. Bu doğrudan artış dünya üzerinde sanayileşmede hızlı bir gelişme yaşanmasına neden olmuştur. Bu yaşanan gelişmelerle birlikte olabilmek



için hazır ve pratik gıda ürünlerine yönelim artmıştır. Buna bağlı olarak gıda katkı maddelerinin üretimleri de artış göstermiştir (Yörük & Danyer, 2016). Gıda katkı maddeleri, hormonların ve kimyasalların insan sağlığı üzerinde neden olduğu olumsuz etkileri genel olarak; kalp hastalıklarından kansere, cilt hastalıklarından sindirim bozukluklarına kadar birçok hastalığın yanı sıra, uykusuzluk, kaşıntı, sinirlilik ve alerji gibi rahatsızlıklar olarak belirtilebilir (Erkmen, 2010).

Gıda katkı maddelerinin insan sağlığı üzerine etkileri ile ilgili yapılan çalışmalarda emülsifiye edici maddelerin ve tatlandırıcıların bağırsak mikrobiyotasının yapısını değiştirdiğini ve bakterilerin bağırsak epitellerinde translokasyonlarını kolaylaştırdıklarını aynı zamanda katkı maddelerinin alerjik reaksiyon ve kanser oluşumunda etkin bir yapıya da sahip olduklarını tespit etmişlerdir (Küşümler & Özgün, 2020). Sitrik asit ve sodyum sitrat adlı gıda katkı maddelerinin comet testi ile genotoksisite değerlendirmesinde sitrik ve sodyum sitrat maddelerinin yüksek dozlarda DNA hasarı oluşturduğu tespit edilmiştir (Çelik, Toğay, Türel, & Özçelik, 2022). Monosodyum glutamat adlı gıda katkı maddesi ile ilgili yapılan deneylerin sonucunda maddenin alerjik reaksiyon oluşumlarına sebebiyet verdiği tespit edilmiştir (Yentür, & Bayhan, 1989). Monosodyum glutamat'ın genotoksik etkiye sahip olup olmadığı insan periferal kan lenfositlerinde in vitro kardeş kromatit değişimi (KKD) testi ile tespit edilmesi için deney çalışması yürütülmüştür. Hücreler 24 ve 48 saat süre boyunca 3000, 4000 ve 5000 µg/ml monosodyum glutamat maddesine maruz bırakılmıştır. Monosodyum glutamat, insan periferal kan lenfositlerinde 24 saatlik muamele süresinde kardeş kromatit değişimini uyarmamıştır. 48 saatlik muamele süresinde sadece en düşük dozda (3000 µg/ml) KKD'yi kontrole oranla istatistiksel olarak önemli derecede uyarım göstermiştir (Canitezzer & Topaktaş, 2012). Aspartamla yapılan çalışmalarda yüksek oranlarda aspartam neonatal farelerde hipotalamik nöronal nekroza sebebiyet verdiği belirlenmiştir (Özbek & Yentür 1993). Benzer çalışmalarda, nitrit ve nitratın, insan vücudunda kansızlığa sebebiyet vermesi ve sekonder aminlerle tepkimeye girerek kanserojen olan nitrozaminleri oluşturmasından kaynaklı olarak yüksek oranlarda kullanımı insan vücudunda toksik etki oluşturduğu tespit edilmiştir (Özdehan & Ali 2010). Gıdalarda koruyucu madde olarak kullanılan benzoik asidin genotoksik etkisi *Drosophila melanogaster*'de Somatik Mutasyon ve Rekombinasyon Testi ile incelenmiştir. İki tane işaret geni taşıyan üç günlük trans-heterozigot larvalara belirlenen konsantrasyonlarda test edilen madde uygulanmıştır. Kimyasalın her bir konsantrasyon aralığında ki letalitesi ve sonuçlara göre mutasyon gözlenen kanat sayısı ile toplam mutasyon arasında bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Bu çalışma gıda katkı maddesinin doğru kullanımının insan sağlığı açısından önemli bir etkiye sahip olduğunu tespit etmiştir. (Sarıkaya & Solak 2003). Bazı çeşitli gıdaların içerisinde koruyucu katkı maddesi olarak kullanılan sodyum metabisülfidin genotoksik risk taşıdığını gösteren çalışmalar yapılmıştır (Yüzbaşıoğlu, Zengin, & Ünal, 2014). Sodyum propiyonat, kalsiyum propiyonat ve potasyum propiyonatın genotoksik etkilerini *A. cepa* kromozomlarında incelenmiştir. Bu maddelerin 1000, 1500, 2000, 2500 ve 3000 µg/mL 'lik konsantrasyonlarını, 24, 48 ve 72 saat süre aralıklarında incelemeye alınmıştır. Araştırmadan elde edilen bulgularda maddelerin hepsi de mitotik indeksi önemli oranda düşürdüğü ayrıca kromozomal anormallik frekansını da yüksek oranda artış gösterdiği belirlenmiştir (Türkoğlu 2008). Sodyum benzoat ile ilgili yapılan deneylerde insan lenfosit kültürlerinde altı tip yapısal, bir tip de sayısal olmak üzere toplam yedi tip anormalliğe rastlanmıştır. Bunlardan yapısal anormallikler kromatit (%68) ve kromozom kırıkları (%18), kardeş kromatitlerde birleşme (%2,2), kromatit değişimi (%5,3), fragment (%1,4) ve disentrik kromozomlar (%4,9)'dır. Sayısal anormallik ise poliploidi (%0,2)'dir (Zengin, 2009). Gıda katkı maddelerinin gıda koruyucuları sınıfında yer alan potasyum sorbat (E202) ve sodyum nitrit (E250) insan periferal lenfosit hücre kültürleri üzerindeki genotoksik etkileri mikronukleus tekniği ile araştırılması ile ilgili deneyde Türk Gıda Kodeksinin önerdiği değerler dikkate alınarak potasyum sorbat için 200 µg/ml, 500 µg/ml ve 1000 µg/ml ve sodyum nitrit için 1 µg/ml, 10 µg/ml ve 100 µg/ml belirlenerek incelemesi yapılmıştır. Potasyum sorbat gıdalarda kullanılan konsantrasyonlarının herhangi bir genotoksik etkisinin olmadığı ancak sodyum nitritin uygulanan tüm konsantrasyonlarının genotoksik etki gösterdiği tespit edilmiştir (Özdemir, Turhan & Arıkoğlu 2012). Gıdalarda renklendirici olarak kullanılan 4-Metilimidazol gıda katkı maddesinin genotoksisitesinin tespitinin yapılabilmesi için insan periferal kan lenfositlerinde in vitro kardeş kromatit değişimi (KKD), kromozom

anormalliği (KA) ve mikronukleus (MN) testleri yapılmıştır. Gıda katkı maddesinin 300, 450, 600, 750 µg/ml'lik oranları test aşamasında kullanılmıştır. Testlerin sonucunda 4-Metilimidazol kardeş kromatit değişimini ve kromozom anomalisini hem kontrole nazaran hem de konsantrasyona bağlı olarak uyardığı saptanmıştır. Mikronükleus oluşumunu ise genel olarak uyarılmıştır. Bu uyarılma yüksek konsantrasyonlarda kontrole nazaran istatistiki olarak önemli bulunmuştur. Sonuçlar toplu olarak değerlendirildiğinde 4-Metilimidazol'un genotoksik risk oluşturabileceğini tespit edilmiştir (Çelik 2013). Gıdalarda tatlandırıcı olarak kullanılan laktitolün artan kullanımı sonucunda insan sağlığına bir etkisi olup olmadığını tespit edebilmek amacıyla genotoksisite testleri olan Comet testi ve MTT testi insan periferik lenfositleri üzerine uygulanmıştır. Çalışmanın sonucunda laktitolün önemli bir genotoksik ve sitotoksik etki göstermediği tespit edilmiştir. Bu sonuçların farklı test yöntemleri ve hücre grupları ile desteklenmesinin gerekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Yılmaz, Mamur, Erikel, Yüzbaşıoğlu & Ünal, 2022). Gıdalarda renklendirici olarak kullanılan tartrazinin genotoksik etkisinin varlığının mevcut olup olmadığını tespit edilmesi için yapılan deneyde insan periferik lenfosit kültürlerindeki sitotoksik ve genotoksik etkilerini, kromozom anormallikleri ve mikronükleus testleri kullanılarak incelenmiştir. Yapılan çalışmanın sonucunda tartrazinin, insan lenfosit kültürlerinde sitotoksisiteyi arttırabildiğini ve tartrazinin genotoksik etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir (Güneş, 2016). Titanyum dioksit (E 171) gıda, kozmetik ve ilaçlarda yaygın olarak kullanılan bir gıda renklendiricisidir. Bu katkı maddesinin ağız yoluyla alınımının çeşitli sağlık sorunlarına yol açabileceğini yapılan deneysel çalışmalarda tespit edilmiştir. Hayvanlar üzerinde yapılan çalışmalarda titanyum dioksit maddesinin belirli bakteri türleri üzerinde popülasyonel değişikliklere yol açarak, bağırsağın çalışma mekanizmasında bozulmalara neden olabileceğini tespit etmiştir (Atalay & Celep 2024).

Lesitin maddesi ticari olarak kullanılan bir maddedir. Gıdalarda kullanılan lesitin genellikle soya fasulyesinden elde edilmektedir. Son yıllarda ayçiçeğinden de elde edilmeye ve gıdalarda kullanılmaya başlanmıştır (Akçay, Karadeniz, Şirin, Aydın & Göksu, 2020). Bu çalışma da ayçiçeği lesitininin insan periferik lenfositleri üzerinde düşük konsantrasyonlarda (1000, 1500, 2250 ve 3375 µl/ml) genotoksik etki göstermediği ancak ayçiçeği lesitininin artan konsantrasyonlara paralel olarak 4500 ve 6000 µl/ml'lik uygulamalarında ise mikro çekirdek frekansını artırdığı gözlemlenmiştir. Elde edilen bulgular, literatürde gıda katkı maddelerinin yüksek konsantrasyonlarda genotoksik özellik sergilediğine dair çalışmalarla uyum göstermektedir.

## 5. Sonuç

Ayçiçeği lesitini ile ilgili JECFA raporunda belirlenmiş bir ADI değeri bulunmamaktadır. Bu çalışmada da araştırılan konsantrasyonlar, literatür taramaları ve yapılan ön testler sonucunda belirlenmiştir. Araştırma sonucunda yüksek konsantrasyonlarda mikro çekirdek frekansının artış gösterdiğinin belirlenmesi, ayçiçeği lesitini ile ilgili olarak daha detaylı araştırmalar yapılmasının önemini ve gerekliliğini göstermektedir.

## KAYNAKLAR

- Akçay, Karadeniz, Şirin, Aydın & Göksu, (2020). Türken, T., Karadeniz, B., Şirin, N., Aydın, G., & Göksu, H. (2020). Use Of Sunflower Seed Lecithin As An Emulsifier İn Herbal Cream Preparation. *International Journal Of Traditional And Complementary Medicine Research*, 1(3), 125-130.
- Atalay & Celep (2024). Atalay, E. Ç., & Celep, A. G. S. (2024) Gıda Katkı Maddeleri Ve Genetik Etkileri. *Gıda*, 49(1), 1-24.
- Canitezer & Topaktaş, (2012). Canitezer, T., & Topaktas, M. (2012). Effects of monosodium glutamate (MSG) on sister chromatid exchange in human peripheral lymphocytes. *Cukurova University Journal of the Faculty of Engineering*, 28(2), 76-85.
- Çelik (2013). Çelik, R. (2013) *4-metilimidazolun insan periferel lenfositlerinde in vitro genotoksik etkileri* (Master's thesis, Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Çelik, Toğay, Türel, & Özçelik, (2022). Çelik, D. A., Toğay, V. A., Türel, G. Y., & Özçelik, N. (2022). Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Sitrik Asit, Askorbik Asit ve Sodyum Sitratın İnsan Lenfosit Hücrelerinde Genotoksitesinin Değerlendirilmesi. *Sdü Tıp Fakültesi Dergisi*, 29(3), 486-492.
- Erkmen, (2010). Erkmen, O. (2010). Gıda kaynaklı tehlikeler ve güvenli gıda üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53(3), 220-235.
- Guiotto EN, Tomás MC, Diehl BW. Sunflower lecithin. *Polar lipids*: Elsevier; 2015. p. 57-75.
- Gültekin, F. (2021). *Kaşığında Ne Var? Beslenme ve Gıda Seçme Kılavuzu* (Vol. 1). Server İletişim.
- Güneş, (2016). Güneş, B. (2016). Tartrazinin İnsan Periferel Lenfositlerindeki In Vitro Sitotoksikite ve Genotoksitesisi (Master's thesis, Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Küşümler & Özgün, (2020). Küşümler, A. S., & Özgün, D. (2020). Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi*, 2(1), 22-26.
- Özbek & Yentür (1993). Özbek, N., & Yentür, G. (1993). Gıdalarda aspartamın katkı maddesi olarak kullanılması. *Gıda*, 18(1).
- Özdemir, Turhan & Arıkoğlu (2012). Özdemir, H., Turhan, A. B., & Arıkoğlu, H. (2012). Potasyum sorbat, sodyum benzoat ve sodyum nitrit'in genotoksik etkilerinin araştırılması. *European Journal of Basic Medical Science*, 2(2), 34-40.
- Özdehan & Ali (2010). Özdehan, Ö., & Ali, Ü. (2010). Gıdalarda nitrat ve nitrit. *Akademik Gıda*, 8(6), 35-43.
- Sarıkaya & Solak (2003). Sarıkaya, R., & Solak, K. (2003). Benzoik Asidin *Drosophila Melanogaster* De Somatik Mutasyon ve Rekombinasyon Testi ile Genotoksitesinin Araştırılması. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 23(3).
- Türkoğlu (2008). Türkoğlu, Ş. (2008). Evaluation of genotoxic effects of sodium propionate, calcium propionate and potassium propionate on the root meristem cells of *Allium cepa*. *Food and Chemical Toxicology*, 46(6), 2035-2041.
- Yentür, & Bayhan, (1989). Yentür, G., & Bayhan, A. (1989). Gıdalarda Monosodyum Glutamatın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması. *Gıda*, 14(1).
- Yılmaz, Mamur, Erikel, Yüzbaşıoğlu & Ünal, (2022). Yılmaz, E. A., Mamur, S., Erikel, E., Yüzbaşıoğlu, D., & ÜNAL, F. (2022). Laktitolün Genotoksik Ve Sitotoksik Etkilerinin İncelenmesi. *Gazi Üniversitesi Fen Fakültesi Dergisi*, 3(2), 133-143.
- Yörük & Danyer, (2016). Yörük, N. G., & Danyer, E. (2016). Gıda katkı maddeleri genel bilgiler ve tanımlar. *Türkiye Klinikleri Dergisi*, 2(2), 1-10.
- Yüzbaşıoğlu, Zengin, & Ünal, (2014). Yüzbaşıoğlu, D., Zengin, N., & Ünal, F. (2014). Gıda Koruyucuları ve Genotoksikite Testleri. *Gıda*, 39(3), 179-186.
- Zengin (2009). Zengin, N. Sodyum Benzoat ve Potasyum Benzoat'ın İnsan Periferel Lenfositlerinde Genotoksik Etkilerinin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, 2009

## (S-06) GENOTOXICITY OF SUNFLOWER LECITHIN ON HUMAN PERIPHERAL LYMPHOCYTES

**Doğukan Eroğlu<sup>1</sup>, Selçuk Çeker<sup>2</sup>**

1. Bolu Abant İzzet Baysal University, Graduate Education Institute, Department of Medical Biology and Genetics, dogukaneroglu356@gmail.com
2. Bolu Abant İzzet Baysal University, Graduate Education Institute, Department of Medical Biology and Genetics

### Abstract

Food additives are defined as substances or mixtures of substances that are not considered food on their own but are added to foods during different processes such as production, processing, storage or packaging. Our tendency towards food in the rapid change and flow of life causes us to prefer faster and more practical products every year. In order to meet the increasing need for practical and fast meals, the use of food additives in foods for different reasons is increasing day by day. Food additives are used in foods for many purposes such as extending the shelf life of foods, improving the sensory properties of foods, preserving the quality, assisting in the preparation of foods and preserving the nutritional value. However, it is also a matter of debate whether food additives have a negative effect on human health. This study aimed to determine the possible genotoxicity of sunflower lecithin, used as a food additive, on human peripheral lymphocytes by micronucleus test. As a result of the preliminary tests conducted in the study, the possible genotoxic effect of 1000-1500-2250-3375-4500 and 6000 µl/ml concentrations of sunflower lecithin was investigated. In line with the findings, it was determined that the sunflower lecithin studied exhibited genotoxic properties, especially in high concentration applications (4500 and 6000 µl/ml).

**Keywords:** Food Additive, Sunflower Lecithin and Micronuclei Testing

## (S-07) DENİZ YOSUNUN GIDA OLARAK ÖNEMİ

**Belma Konuklugil<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Lokman Hekim Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, belma.konuklugil@gmail.com



## (S-07) THE IMPORTANCE OF SEAWEED AS FOOD

**Belma Konuklugil<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Lokman Hekim University, Faculty of Pharmacy, belma.konuklugil@gmail.com

### **Abstract**

Seaweeds, also known as macroalgae, are abundant sources of various vital bioactive components with a wide range of biological functions. They are sold commercially and are primarily used in the food industry, pharmaceuticals, cosmeceuticals, and other related industries. The diverse biological activities linked with bioactive compounds obtained from seaweeds have the potential to expand their health benefit value in the food and pharmaceutical industries. Seaweed has a long history of use as food.

Not only in Asian countries but also in Western countries, seaweed is used both in fresh and processed food products in both Asia and European countries.. For example, nori, wakame and kombu are used as raw materials or flavouring agents for other products and foodstuffs. These seaweeds are the most ideal food sources. Adding seaweeds to starchy foods can improve the nutritional content of the food and also improve flavour. In the food industry, seaweed is consumed whole and dried, in pasta and bread products, as salads and supplements. Macroalgae proteins are used in the production of alternatives to meat patties and burgers, and macroalgae proteins also find use in egg substitutes such as mayonnaise and eggs. The amount of hydrocolloids is high in macroalgae.

They are used in candies, jellies and dairy products as they are valuable thickening, gelling and emulsifying agents. Due to the characteristics that determine the food's acceptance as safe by the consumer hydrocolloids are an important group of food additives used in the food industry.

For all this reason the agar produced is approximately 90% of it is used in the food industry, and the remaining 10% is mostly used in bacteriological and biotechnological applications. Macroalgae have an important place in the food industry.

## (S-08) GIDALARDA EKSTRAKSİYON YÖNTEMLERİ VE GIDA EKSTRAKTLARININ HELAL AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

**Serdar Yeşil<sup>1</sup>, Mehmet Akbulut<sup>2</sup>, Hacer Çoklar<sup>2</sup>**

1. Karabük Üniversitesi, Eflani MYO, Gıda İşleme Bölümü, serdar.yisl@hotmail.com
2. Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

### Özet

Ekstraksiyon: Çözeltili veya katı bir karışımdaki belli bir bileşeni bir çözücü yardımıyla çekme ve ayırma işlemidir. Ekstraksiyon işleminde gıdaların bileşiminde bulunan fenolik maddeler, yağ asitleri, vitaminler, enzimler, pigmentler, lipitler, proteinler ve çeşitli fonksiyonel bileşenlerin gıdalardan ayrılarak saflaştırılmaları hedeflenir. Bu amaçla hedef maddeleri gıdalardan ayırabilmek için uygun çözücüler kullanılır ve ekstraksiyon etkinliğini artırmak amacıyla çeşitli yöntemler ve bunların kombinasyonları uygulanır. Klasik ekstraksiyonda ekstrakte edilmek istenilen hedef maddeyi çözebilecek uygun solventler kullanılmaktadır. Gıda endüstrisinde en çok kullanılan solventler su, metanol, etanol, eter, hegzan, kloroform, karbondioksit ve benzen'dür. Ekstraksiyon yöntemi olarak ise solvent ekstraksiyonu, süperkritik akışkan, ultrasonik, vurgulu elektrik alan, mikrodalga ekstraksiyonu ve bu yöntemlerin kombinasyonları uygulanmaktadır. İslam Dinine göre haram olan alkol tanımı sadece etanol için geçerlidir ve alkol çeşitlerinden sadece etanol sarhoşluk vericidir. Diğer alkoller sarhoşluk vermediği için kullanılabilir ancak metanol gibi içildiğinde körlüğe veya ölüme sebep olanların içilmesi de uygun görülmemiştir. Gıda ekstraksiyonlarında yaygın olarak kullanılan solventler petrol kökenlidirler. Etanol dışındaki petrol kökenli solventler helallik açısından kullanılabilir olsalar da insan ve çevre sağlığı açısından toksik etkileri sebebiyle sorun teşkil etmektedirler. Petrol kökenli bu solventlere ve etanole alternatif olarak mikrodalga, vurgulu elektrik alan, anlık kontrollü basınç düşüşü ve süperkritik akışkan gibi solventsiz olarak da uygulanabilen ekstraksiyon yöntemleri ve "yeşil solventler" üzerine araştırmalar yoğunlaşmaktadır. Solventsiz ekstraksiyon yöntemleri ile esansiyel yağlar, aromalar, yenilebilir yağlar ve antioksidanların ekstraksiyonu başarılı bir şekilde yapılabilmektedir. Bunun yanında "yeşil solvent" olarak su, iyonik sıvılar, doğal derin ötektik çözücüler, karbondioksit ve terpenler, esterler ve alkoller gibi biyobazlı solventler alternatif olarak sunulmaktadır. Gıda ekstraktı içeren ürünlerin seçiminde İslami açıdan karşılaşılan önemli sorunlardan birisi ekstraktların elde edilmesi ve ilave edildiği gıdada çözündürülmesi amacıyla etanol veya gliserin kullanılması ihtimalidir. Bu durumlarda ekstrakt ilaveli gıdalar şüpheli olarak düşünülmekte ve bu tür gıdalarda helal sertifikası aranması önerilmektedir. Bunun yanında fıkıh uzmanları, etanolde çözündürülmüş, ancak daha sonra toz haline getirilerek alkolü uçurulmuş aromaların gıdalara bu formda ilavesinin helallik açısından uygun olduğunu belirtmektedirler.

**Anahtar Kelimeler:** Ekstrakt, Ekstraksiyon Yöntemleri, Helal, Gıda, Aroma

## (S-08) EXTRACTION METHODS IN FOOD AND EVALUATION OF FOOD EXTRACTS IN TERMS OF HALAL

**Serdar Yeşil<sup>1</sup>, Mehmet Akbulut<sup>2</sup>, Hacer Çoklar<sup>2</sup>**

1. Karabük University, Eflani Vocational School, Food Processing Department, Karabük, Türkiye, serdar.ysl@hotmail.com
2. Selçuk University, Agriculture Faculty, Food Engineering Department, Konya, Türkiye

### Abstract

Extraction: It is the process of drawing and separating a certain component from a solution or solid mixture with the help of a solvent. In the extraction process, it is aimed to separate and purify the phenolic substances, fatty acids, vitamins, enzymes, pigments, lipids, proteins and various functional components found in the composition of the foods. For this purpose, appropriate solvents are used to separate target substances from foods, and various methods and their combinations are applied to increase extraction efficiency. In classical extraction, suitable solvents that can dissolve the target substance to be extracted are used. The most commonly used solvents in the food industry are water, methanol, ethanol, ether, hexane, chloroform, carbon tetrachloride and benzol. As for the extraction method, solvent extraction, supercritical fluid, ultrasonic, pulsed electric field, microwave extraction and combinations of these methods are applied. According to Islam, the definition of alcohol as haram applies only to ethanol, and only ethanol is intoxicating among alcohol types. Other alcohols can be used because they do not cause intoxication, but those that cause blindness or death when consumed, such as methanol, are not considered appropriate. Solvents commonly used in food extractions are of petroleum origin. Although petroleum-based solvents other than ethanol can be used halally, they pose a problem due to their toxic effects on human and environmental health. As alternatives to these petroleum-based solvents and ethanol, research is focused on extraction methods and “green solvents” that can be applied without solvents, such as microwave, pulsed electric field, instantaneous controlled pressure drop and supercritical fluid. Essential oils, aromas, edible oils and antioxidants can be extracted successfully with solvent-free extraction methods. In addition, water, ionic liquids, natural deep eutectic solvents, carbon dioxide and biobased solvents such as terpenes, esters and alcohols are offered as alternatives as “green solvents”. One of the important problems encountered in the selection of products containing food extracts from an Islamic perspective is the possibility of using ethanol or glycerin to obtain the extracts and dissolve them in the food to which they are added. In these cases, foods with added extracts are considered suspicious and it is recommended to seek halal certification for such foods. In addition, fiqh experts state that adding flavors dissolved in ethanol, but then pulverized and de-alcoholic, to foods in this form is appropriate in terms of halalness.

**Keywords:** Extract, Extraction Methods, Halal, Food, Aroma

## (S-09) ÇOK YEMİYİ ÖNLEMeye YÖNELİK BİR TEDBİR OLARAK MANEVİ DOYGUNLUK VEYA SOYUT BESLENME

### Hediye Gültekin<sup>1</sup>

1. Dr., Hadis Bilim Dalı, hediye2001@gmail.com

### Özet

Bu çalışmanın amacı, çok yemeyi önleyen bir tedbir olarak insanın manen doymayı denemesi ile ilgili teklifler sunmaktır. Hz. Peygamber yeme-içme davranışları ile ilgili bazı tavsiyelerinin berekete, bir anlamı ile manevi tatmin ve sükûnete vesile olacağını söylemiştir. Yeme-içmeyi bir ibadete dönüştüren bu tavsiyelerin kişinin manevi beslenmesi ile ilgisi kurulabilirse çağımızın en önemli davranış bozukluklarından olan çok yemenin de önü alınabilir. Kişinin sadece bedenini değil ruhunun da doyurmaya ihtiyacı vardır. Bu manevi doygunluğun sağlanması, günümüz insanının mustarip olduğu psikososyal sorunları aşmaya ve yeme işinin olması gereken miktar ve sınıra çekilmesine katkı sağlayacaktır.

Mümin kişinin bir, kafir kişinin ise yedi mide ile yediği ifade edilen hadiste mümin kişilerin daha az yedikleri halde daha kolay ve çabuk doydıkları haber verilmektedir. Çoğu hadis ulemasının mecaza hamlettiği bu haberde kişinin manevi durumunun yeme alışkanlıkları ile ilişkili olduğuna dair bir ima olduğu kanaatindeyiz. Bu çalışmada çok yemek ile ilgili bir ihtar olarak bu imaya dikkat çekilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Beslenme, Çok Yeme, Bereket, Manevi Doygunluk.

### Giriş

Hz. Peygamber yeme-içme ile ilgili ortaya koyduğu davranışlarıyla yemek yemeyi de ibadet haline getirmiştir. Yeme-içme davranışları ile ilgili bazı tavsiyelerde bulunmuş ve bu davranışların berekete vesile olacağını söylemiştir. Bereket niyetlenen işte azami fayda sağlamak, o işi yaparken mutlu ve tatmin olmak, demektir. O halde yeme-içme ile ilgili de bereketi getirecek davranışların uygulanmasının, çok yemeden doymaya ve mutluluğu yemenin dışında bulmaya vesile olduğu söylenebilir.

Hz. Peygamber, ashabını ve Müslümanları çok yemekten sakındırmıştır. Ölçülü ve dengeli yemeyi tavsiye etmiştir. Kendisinin de az yemek yediği muhtelif rivayetlerden anlaşılmaktadır. Müslüman için yemek bir amaç değildir, dini yaşayabilmek için kendisine gerekli bir araçtır. Yemekten maksat, ibadet ve kulluğun ifası için belini doğrultacak kadar<sup>32</sup> güç kazanmaktır.

Ebu Hureyre Hz. Peygamber'den şu hadisi nakleder: "Resulullah bir zaman sofrasında henüz Müslüman olmamış birini misafir etti. Onun için bir keçinin sütünü ikram etti. Adam bu süttten sonra doymadı, bir daha, bir daha istedi ve tam yedi keçinin sütünü içti. O gece yattı, sabah kalkınca Müslüman oldu. Resulullah ona yine bir keçinin sütünü ikram etti. Adam içti. İkinci keçinin sütünü içmedi ve doyduğunu söyledi. Bunun üzerine Resulullah 'Mü'min bir mideye içer, kafir ise yedi mideye içer.' buyurdu."<sup>33</sup>

Bu hadis ile ilgili farklı yorumlar vardır.<sup>34</sup> Bu yorumlardan birinde de hadiste müminlerin az yemeye teşvik edildiği söylenmiştir. Çok yemenin kafire has bir sıfat olduğunu bilen bir Müslüman, az yemeyi esas alacaktır.

32 Tirmizi, Zühd, 47; İbn Mâce, Etime, 50.

33 Buhârî, Etime, 12; Müslim, Eşribe, 186; Tirmizi, Etime, 20.

Bu hadis muhtelif lafızlarla pek çok kaynaktan geçmiştir. Mananın ne olduğu ile ilgili de pek çok ihtilaf olmuştur. Tecrîdî-Sarîh'te bunun müminin ihtirastan feragati, kafirin ise bitmek bilmez hırsı için bir mesel olduğu söylenir. Hadiste yemekten kastın hakiki taam demek olmadığı ifade edilir. Tecrîd-i Sarîh Tercümesi ve Şerhi, VIII, 262.

Hadisin anlamı ile ilgili değerlendirmeler başka bir çalışmanın konusudur.

34 İbrahim Canan, Hadis Külliyyatı, Kütüb-i Sitte, XI, 122-128.

Hız. Peygamber bir diğler hadisinde insanın midesinden daha şerli bir kap doldurmadığına dikkat çekmiş ve midenin tamamen doldurulmasını bir kısmının su, bir kısmının da nefes için boş bırakılmasını ısrarla tavsiye etmiştir.<sup>35</sup> Böylece beslenmenin sağlıkla ilişkili olduğu gerçeğine işaret ederek Müslümanları az yemeye yönlendirmiştir.

“Yiyin, için, fakat israf etmeyin. Çünkü Allah, israf edenleri sevmez.”<sup>36</sup> ayetindeki “israf” kelimesine “az yemek” anlamı da verilmiştir.<sup>37</sup> Kişinin bedenlen ihtiyacı olmadığı halde sadece nefisini tatmin etmek için arzu ettiği her şeyi yemesi, israftan sayılmıştır.<sup>38</sup>

Sofralarımızın gereğinden çok donatılması ve üç öğün yemek yeme alışkanlığı tüketim ekonomisinin dayattığı bir alışkanlıktır. Sünnete uygun beslenmede öğün adedi yoktur. Hız. Peygamber bazı günler iki öğün bile yememiş, günlerinin çoğu neredeyse aç geçmiştir.<sup>39</sup>

### Günümüz İnsanlarının Çok Yemesinin Sebepleri

İnsan büyüyüp vücudunu geliştirmek, yaşamını devam ettirmek, sağlığını korumak ve dünyada yapması gereken görevlerini yerine getirmek, için yeterli miktarda beslenmeye mecburdur. Ancak “yeterli” miktarın ne olduğu belirsizdir. Dünya üzerinde bazı insanlar yeterli yemeğe ulaşamazken bazıları da çok yemekte ve bu sebeple bazı hastalıklarla boğuşmaktadır. Çok yemek yiyen insanların içinde Müslümanların da olması ise ayrıca üzücü ve düşündürücüdür. Müslümanların Hız. Peygamber’in benimsemediği, fitrata uymayan yeme davranışlarını alışkanlık haline getirerek çok yemeye yönelmelerinin gözlemlediğimiz bazı sebepleri vardır. Aşağıda bu sebeplerin bazılarına kısmen değinilecek, ancak asıl olarak manevi açlık üzerinde durulacaktır.

Müslümanlar helal bilincini kaybetmiştir. Bu bilincin yeniden ve tekraren tazelenmesi gerekmektedir. Kişinin para kazanmak ve rızkını aramak için her yolu mubah görmesi, hırsına teslim olması, kazançların bereketini almıştır. Bazı şüpheli ve gayri ahlaki davranışlara yönelinerek kazançlar kirletilmektedir. Ayet ve hadislerde şüphelilerden bile kaçınmak emredilmişken bir şekilde haram sınırlarının zorlandığı kazançların girdiği evlerde insanlar, kanaat ve şükürden uzaklaşmış ve çok yemeye yönlenmiştir.

Müslümanlar kardeşlik şuurunu da kaybetmiştir. Birbirlerini sevmeye, birbirlerine merhamet göstermeye, tıpkı bir organı rahatsızlandığında diğler organları da uykusuzluk çeken bir bedene benzemesi gereken<sup>40</sup> Müslüman toplum, birbirinden haberi olmayan bireylerin oluşturduğu bir topluma dönüşmüştür. Müslümanlar bencilleşmiştir. Bu bencilik, insanların birbirine güvenmediği ve paylaşma kültürünün olmadığı bir toplum oluşturmuştur. Müslümanlar sadece kendilerini besledikçe, nefisler daha çok yemeyi ister olmuştur.

Çok yemenin önemli sebeplerinden biri de yeme-içme ile ilgili yaşanan bilinçsizliktir. Müslümanlar Kur’an’ın uyarısına rağmen kendilerini kendi elleri ile tehlikeye atmaktadırlar.<sup>41</sup> Oysa İslam dini beden ve ruh sağlığının korunmasına büyük önem vermiştir. Hız. Peygamber’in insanların çoğunun sıhhat ve zaman konusunda aldandığını bildirmiş,<sup>42</sup> Müslümanlara sağlıklarını koruma görevini hatırlatmıştır. Hız. Peygamber insanın midesinden daha şerli bir kap doldurmadığını söylerken insanın sağlığının yiyip-içtikleriyle ilgili olduğunu, çok yemenin hastalıklara sebep olduğunu ima etmiştir.

Günümüzde bir kısım hastalıkların çok yemekten kaynaklandığı tahmin edilmektedir. Konunun uzmanları vücuda fazla gıda yüklemenin yol açtığı sağlık sorunlarını tartışmakta, az yemeye dayalı perhizleri bir tedavi şekli olarak uygulamaktadır. Az yiyen insanların daha sağlıklı olduğu, kilo veren hastaların da hem ruhen hem bedenlen rahatladıkları, daha aktif, zinde ve verimli oldukları gözlenmektedir.

35 Tirmizi, Zühd, 47; İbn Mâce, Etime, 50.

36 Araf, 7/31.

37 Kurtubî el-Câmi li-Ahkâmî'l-Kur’an VII-124; Semerkandî, Tefsîr, I, 534.

38 İbn Mâce, Etime, 51.

39 Müslim, Eşribe, 140; Tirmizi, Zühd, 38.

40 Müslim, Birr, 60.

41 Bakara, 2/195.

42 Buhârî, Rikak, 1.



## Manevi Açlık

Yukarıda sayılan çok yeme sebeplerinin dışında insanın ruhi durumu, psikolojisi ve manevi dünyası ile ilgili bir sebep de manevi açlık olarak tarif edilebilecek durumun tatmin edilememesidir. İnsanın duyu durumu ile yeme içmesinin miktar ve sıklığı arasında kuvvetli bir ilişki vardır. Bu ilişki iki yönlüdür: Kişinin beslenme şekli ruhsal durumunu, ruhsal durumu da beslenmesini etkiler.<sup>43</sup>

Modern çağın insanı, her şey gibi yenilecek gıdaları da ihtiyaçtan fazla tüketmektedir. Karnı tok olmasına ve vücudunun beslenmesi için fiziken bir ihtiyacı olmamasına rağmen yemek yeme ihtiyacı duymaktadır. Üstelik bu şekilde çok yemek onu hem psikolojik olarak hem de fiziksel olarak kuvvetlendirmemekte aksine zayıflatmaktadır. Hastalıklar artmakta, vücutlar hantallaşmakta, moral değerler eksilmektedir. Buna rağmen mutluluğu bulamayan bu insanlar, hastalık sayılabilecek veya henüz o seviyeye gelmeyen sıkıntılarını (isteksizlik, çaresizlik, can sıkıntısı, gibi) daha çok yiyerek düzeltereklerini sanmakta, adeta mutluluk aramaktadırlar. Çok yedikleri halde daha çok yemek istemekte, daha bir öğünden kalkarken öbür öğünün planını yapmaktadırlar. Tatil ve seyahat, alış-veriş, gezme, ziyaret, misafir gibi faaliyetleri yeme-içme ile ilişkilendirmektedirler. Çeşitli, çok ve lüks yemeklerin ikramını sevginin, saygının, değer vermenin bir göstergesi olarak algılamaktadırlar. Oysa insanın doyması için sadece bedenini doyurması yetmez. Maddi-manevi doyuma ulaşmak için ruhun da doğru şekilde doyurulması gerekir. Bugün sözde mutlu olmak için yapılan öneriler, yine daha çok tüketmeye ve nefse haz vermeye dayalı önerilerdir. Yemek yemek de bu önerilerden biri haline gelmiş, insanlar ‘yemek için yaşar’ olmuşlardır.

## Manevi Doygunluk ve Soyut Beslenme

Hz. Peygamber’in ve sahabenin hayatına bakılınca onların neredeyse aç geldikleri görülmektedir. Onların sofraları çok zengin değildir. Buna rağmen mutluluğu bulmuş, manevi doygunluğa ulaşmışlar ve yaşadıkları döneme “mutluluk çağı” denmiştir. Çok yemedikleri halde mutluluğu bulmuşlardır. Bunu nasıl yapabildiklerini anlamak, bugün de manevi sorunların şifa reçetesi olabilir.

Şüphesiz insan kendi içinde bir yolculuk yapan ve iç dünyasında her geçen gün biraz daha olgunlaşması gereken bir varlıktır. Kendi iradesini eğitemeyen kişiler olgunlaşamaz ve psikolojik olarak büyüyemezler. İrade eğitimini tamamlayamadıkları için bazı bağımlılıklar geliştirirler. Günümüzde çok yemek de bir bağımlılık haline gelmiştir. Kısa süreli hazlara tutunarak doyacağını sanan insan, sürekli yemekte veya yemeyi düşünmektedir. Her bağımlılık gibi yeme bağımlılığının altında da başka sebepler vardır. Bu sebepler hastalık düzeyinde ise bir uzmandan yardım alınmalıdır. Hastalık düzeyinde olmayan, kişilerin irade eğitiminden kaynaklı sorunların ise eğitimle aşılması gereklidir. Az yemek, sabrederek iradeyi kuvvetlendirmekle yani iyi bir irade eğitimi ile mümkündür. Kişi böyle bir eğitimle kendisine sürekli kötülüğü emreden nefsin<sup>44</sup> isteklerine dur demeyi öğrenmelidir.

Manevi olarak doymayan kişi, fiziki olarak sürekli açlık hisseder. O sebeple tam olarak doymak için bedeniyle birlikte ruhunu da doyurmak zorundadır. Bunun için öğrenilecek en önemli şey, insana her türlü nimeti ve rızkı verenin Allah olduğudur. Bunun farkına varan insana ilk düşen şey onu her fırsatta anması ve çokça şükretmesidir.

Hz. Peygamber’in hadislerinden anlaşıldığına göre insanın apaçık düşmanı olan şeytan, her daim onun yanındadır ve her işte olduğu gibi Allah adı anılmadan başlanan yeme-içmeye de ortak olmaya çalışır.<sup>45</sup> Şeytanın ortak olduğu yemeklerin ise bereketi kaçar ve ne kadar çok olursa olsun kişiyi doyurmaz. Hz. Peygamber yemeklerin besmele ile bereketleneceğini, yemekten önce besmele çekmenin doyma duygusunun oluşmasında olumlu etkisinin olduğunu<sup>46</sup> ve besmele ile yenen az yemeğin çok kişiyi doyurmaya yeteceğini söylemiştir.<sup>47</sup>

43 Yasemin Beyhan, Vahide Taş; ‘‘Mental Sağlık ve Beslenme’’, Zeugma Sağlık Araştırmaları Dergisi, 1, (Ocak 2019), 30-35.

44 Yusuf, 12/53.

45 Müslim, Eşribe, 102; Ebû Davud, Etime, 16.

46 İbn Mâce, Etime, 17.

47 Tirmizî, Etime, 47.

Şükür, Allah'ın sayısız nimetlerine karşı kalp, dil ve beden ile teşekkürde bulunmak, nimetleri saygı ile itiraf etmektir. Gerek Allah'tan gelen nimetlerden gerekse insanlardan gelen iyiliklerden dolayı minnettarlığını ifade etmek, bu nimetlere söz ve fiille mukabelede bulunmaktır.<sup>48</sup> Şükredildikçe nimetler artar.<sup>49</sup> Yemek yerken ne Allah'ı ne de yemeği hazırlayıp ikram edenleri umursamayan bir insan, doyduğunu tam anlayamamaktadır. Sadece tüketmeyi, üstelik üretmediği halde tüketmeyi kendinde hak gördüğü, şükretmeyi ve teşekkür etmeyi de umursamadığı için manevi doyunluğa ulaşamamaktadır. İsrâf kapsamına girecek kadar çok tüketilen her gıdanın ona ulaşamayan milyonlarca insanın hakkı olduğu bilinci ise bu şükürsüzlük içinde zaten kaybolmuştur. Şükür edilmediği için doymayan veya doyduğunun farkına varmayan insan, daha çok yemeye yönelmektedir.

Yemekteki bereketi gideren ve insanın çok yediği halde doymasını engelleyen konulardan birisi de israftır. Çöplere atılan onca gıda maddesi, yeryüzünde açlıkla boğuşan milyonların hakkıdır. Bu hakların sahiplerine teslim edilmemesi, onu israf edenleri manevi bir açlığa sürüklemektedir.

İnsan sosyal bir varlıktır ve sosyal yönünü geliştirmesi onun olgunlaşması için bir vesiledir. Toplumun muhtaç kesimleri ile ilgilenmek ve diğer insanlar için fedakârlık yapmak duygusu azaldıkça insanlar yalnızlaşmıştır. Bencilliğin getirdiği mutsuzluk, yemek yiyerek giderilmektedir. Başkaları ile paylaşılmayan olumlu-olumsuz duygularla başa çıkamayan insanlar yemek yiyerek sorunlarını bastırmaya çalışmaktadırlar. Oysa insan ruhunun ihtiyaçları doğru şekilde giderilse aşırı yeme isteği de ortadan kalkabilir. Muhabbetle kurulan, herkesin önünden yiyerek birbirini gözetmediği ve ortamda bulunan herkesin toplandığı sofralarda insanlar, az yemekle de doyabilirler.

Hz. Peygamber'in kişinin kendisi için istediğini, mümin kardeşi için de istemesi,<sup>50</sup> selamın yayılması,<sup>51</sup> Müslümanların bir binanın tuğlalarına benzetilmesi<sup>52</sup> gibi hadisleri akıldan çıkarılmamalıdır. İnsanın sosyal sorumluluklarının olduğu unutulmamalıdır. İnsanlar arasındaki olumlu ilişkiler, karşılıklı gülümsemek, selamlaşmak, hediyeleşmek, şakalaşmak, sarılmak, insanın yemek yiyerek bastırmaya çalıştığı olumsuz duygularına iyi gelen davranışlardır. Aynı hedefteki insanlarla zaman geçirmeyi sağlayarak yalnızlığı önleyen iyilik faaliyetleri, mutluluk hissi oluşturduğu için manevi doyunluk da sağlar.

Ruhu beslemenin en bilinen yolu, ibadet, dua ve zikirdir. Maneviyatını yükselten kişiler, psiko-sosyal sorunlarını iç dünyalarında Allah'la beraber olarak aşabilirler. Manevi doyunluk için öncelikle Allah'a karşı kulluk görevleri yerine getirilmeli, elimizde bulunan nimetlere şükredilmeli, sonrasında bu nimetlere ulaşamayan insanlar sürekli gündemde tutulup onlara dua edilmelidir. Mümkün olduğunca bu nimetlere ulaşamayan insanlar sadaka ve infak ile hatırlanmalı ve nimetler paylaşılmalıdır. Hz. Peygamber'in "Muhakkak ki bir kişilik yemek iki kişiye, iki kişilik yemek üç-dört kişiye yeter."<sup>53</sup> hadisi paylaşılan yemeğin azının bile insana doyma duygusunu vereceğini belirtmektedir. Paylaştıkça çoğalıp bereketlenen sofralarda herkesin karnı doyabilir. Bir kişinin yemeğinin iki kişiye yeteceğine inanmak, insana hükmeden nefsanî duygular karşısında Rezzak olan Allah'a güvenmek demektir. Kişinin kendisine yetecek kadar kısmına kanaat ederek geri kalan yiyeceklerini ihtiyaç sahipleri ile paylaşması, Müslümanlar için sosyal bir vazifedir.<sup>54</sup> İnsan böylece çok yediğinin ve yediği gıdalara ulaşamayan birçok insan bulunduğunun farkına varabilir.

Soyut beslenme ise zihni beslemektir. İnsanın her gün yeni bir şey öğrenmeye çalışması hayatına anlam katar. Zamanını bereketlendirir. İki günü birbirine eşit olan ziyadadır. Sürekli öğrenme veya öğretme faaliyetinin içinde olmak, okumak, öğrenilen konular üzerinde düşünmek ve fırsat bulursa bunları başkaları ile paylaşmak insanı mutlu eder ve manen doyurur. Doğa yürüyüşleri ve spor faaliyetleri, seyahatler, uğraşırken zevk alınacak sanatsal hobiler ve üretme esaslı bir yaşam felsefesi, insanın moral dünyasını tatmin eder. Bu ve benzeri

48 Mustafa Çağrırcı, "Şükür", DİA, XXXIX, 259.

49 İbrahim, 14/7.

50 Buhârî, İman, 7; Müslim, İman, 71; Nesâî, İman, 19.

51 Müslim, İman, 93; Ebû Dâvûd, Edeb, 131; Tirmizî, İstizân, 1.

52 Buhârî, Salat, 88; Müslim, Birr, 65; Nesâî, Zekat, 67.

53 Buhârî, Etime, 11; Müslim, Eşribe, 178, 179, 181.

54 Tecrîd-i Sarîh Tercümesi ve Şerhi, VIII, 262.

davranışlara vakit ayırmak, manevi doygunluğu sağlayacağı için çok yemenin önüne geçebilir. Niyetin gücüne güvenerek doymaya niyet edilmeli, rızkı ve onu yiyebilme gücünü veren Allah'ı her daim akılda tutarak bedenle beraber ruh da doyurulmalıdır.

## Sonuç

Hız. Peygamber'in sünneti iyice acıkmadan yemek yememeyi ve sofradan da tam olarak doymadan kalkmayı öğretir. Onun yemeğin miktarı ile ilgili verdiği ölçü "belini doğrultacak kadar" birkaç lokmadır. Hız. Peygamber çok yemenin kafire has bir sıfat olduğunu müminler için esas olanın ise az yemek olduğunu bildirmiştir. Buna rağmen günümüzde özelde Müslümanlarının genelde insanların önemli bir sorunu çok yemektir.

Bereketi inkâr ve reddeden, israf eden, üretmeden sürekli tüketen ve üstelik şükretmeyen insan, mutlu olmak için farklı çareler aramaktadır. Yemek de bu çarelerden birisidir. Günümüz insanı fiziken ihtiyacı olmadığı halde, sadece nefisini tatmin etmek için arzu ettiği her şeyi yemektedir. Daha çok, daha çok yiyerek doymaya çalışmakta, sürekli tüketmekte buna rağmen mutluluğu bulamamakta, tatmin olamamaktadır. Çok yiyerek ne psikolojik olarak ne de fiziksel olarak kuvvetlenememekte aksine zayıflamaktadır.

Bunun sebebi, doyma duygusunun sadece bedeni doyurmakta aranmasıdır. Oysa maddi-manevi doyuma ulaşmak için ruhun da doğru şekilde doyurulması gerekir. Manevi olarak doymayan kişi, fiziki olarak sürekli açlık hisseder. Sadece keyif, haz, zevk almak için çok yemek, maddi manevi hastalıkların, sosyal problemlerin, iktisadi çarpıklıkların sebebidir.

Manevi olarak doymak için insanın Allah'ı tanınması ve anması, kendisini, içinde yaşadığı kâinatı bilmesi, kulluğuna özen göstermesi ve çokça şükretmesi gerekir. Nimetlere şükretmek, o anda bu nimetlere erişemeyenleri akla getirmek, insanlara doygunluk hissi verir ve şükredilen nimet de bereketlenir. İnsan sadece tüketerek mutlu olamaz. Allah'a şükretmeden, yediği gıdaları kendisi için hazır eden insanlara teşekkür etmeden doydüğünü anlayamaz, manevi doygunluğa ulaşamaz.

Müslümanların günümüzde çeşitli sebeplerle bozulan kardeşlik bilincini canlandırması, bencilikten uzaklaşarak fedakârlığa ve paylaşma alışkanlığına geri dönmesi gerekmektedir. Dünya üzerindeki milyonlarca aç insanın vebali her daim hatırlarda tutulmalıdır. Fedakârlık ve diğerkâmlık gibi bazı erdemlerin kaybolmasından dolayı ortaya çıkan bencilliğin getirdiği mutsuzluk, yemek yiyerek giderilemez. İnsanın ruhunun ihtiyaçları, tüketime dayalı haz ve zevk veren, gelip geçici duygularla bastırılmaz. Bu ihtiyaçları giderilmesi için, Hız. Peygamber'in güzel ahlak öğretileri ve sosyal düzeydeki emir ve tavsiyeleri dinlenmeli ve "iyilik" yapmakla meşgul olunmalıdır. İrade eğitimine veya diğer bir deyişle nefis terbiyesine önem verilmeli, nefse karşı dur demeyi öğrenmelidir. İbadet, dua ve zikir ile ruh, bilgi ile de zihin doyurulmalıdır.

Böylelikle manen beslenen kişiler, çok yemeyi bırakabilir. Niyetin gücü ile Allah'ın hoşnutluğunu kazanmaya çalışarak ruh doyurulabilir. Bereket bir yandan insanın hissedeceği mutluluk, sükûnet, iç huzuru ve rahatlaktır, diğer yandan da maddi-manevi hastalıklardan korunmaktır. Çok ve iyi yemekler yiyerek mutlu olmaya çalışmak ise, beslenmenin fitri doğasına terstir. Az yiyen insanların hem ruhen hem bedenlen rahatladıkları, daha sağlıklı, daha aktif, zinde ve verimli oldukları gözlenmektedir.

Hız. Peygamber'in yaşam felsefesini anlamak ve uygulamak, sadece dindar kişileri inanç yönünden ilgilendiren bir konu değildir. Bugün karşı karşıya kalınan pek çok sorunun çözümü için tüm insanlığın evrensel boyutta onun tavsiyelerine ihtiyacı vardır.

**KAYNAKÇA**

- Ahmed Nâim-Kâmil Miras, Sahih-i Buhârî Muhtasarı Tecdîd-i Sarîh Tercümesi ve Şerhi, I-VIII, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, İstanbul, 2019.
- Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmail, el-Câmi'ü's-Sahîh, I-VIII, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- Ebû Dâvud, Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî, el-Ezdî, es-Sünen, I-V, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- İbn Mâce, Ebû Abdillâh Muhammed b. Yezîd el-Kazvînî, es-Sünen, I-II, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- İbrahim Canan, Kütüb-i Sitte Muhtasarı Tercüme ve Şerhi, I-XVIII, Akçağ Yayınları, Ankara 1995.
- Kurtûbî, Muhammed b. Abdullah, el-Câmi li-Ahkâmî'l-Kur'an, I-XXIV, Beyrut, 2003.
- Mustafa Çağırıcı, "Şükür", Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi, XXXIX, ss. 259-261.
- Müslim, Ebû'l-Huseyn Müslim b. el-Haccâc b. Müslim el-Kuşeyrî, el-Câmi'ü's-Sahîh, I-VI, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- Nesâî, Ebû Abdirrahman Ahmed b. Şuayb en-Nesâî, es-Sünen, I-VIII, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- Semerkandî, Ebû'l-Leys, Nasr b. Muhammed, Tefsîru'l-Kur'an, I-III, Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, Beyrut, 2014.
- Tirmizî, Ebû İsâ Muhammed b. İsâ et-Tirmizî, es-Sünen, I-VIII, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- Yasemin Beyhan, Vahide Taş, "Mental Sağlık ve Beslenme", Journal of Zeugma Health Science, Zeugma Sağlık Araştırmaları Dergisi, 2019; 1 (1) ss 30-35.

## (S-09) SPIRITUAL SATISFACTION OR ABSTRACT NUTRITION AS A MEASURE TO PREVENT OVER-EATING

**Hediye Gültekin<sup>1</sup>**

1. Dr., Department of Hadith Studies.

### **Abstract**

The purpose of this study is to offer suggestions for people to try to feel full spiritually as a precaution to prevent overeating. Hz. The Prophet said that some of his recommendations regarding eating and drinking behavior would lead to abundance, in other words, spiritual satisfaction and tranquility. If these recommendations, which turn eating and drinking into a form of worship, can be linked to a person's spiritual nutrition, overeating, one of the most important behavioral disorders of our age, can be prevented. A person needs to feed not only his body but also his soul. Providing this spiritual satisfaction will contribute to overcoming the psychosocial problems that today's people suffer from and reducing eating to the required amount and limit.

In the hadith where it is stated that a believer eats with one stomach and an unbeliever with seven, it is stated that believers eat less but feel full more easily and quickly. We believe that this news, which most hadith scholars attribute to a metaphor, is an implication that a person's spiritual state is related to their eating habits. In this study, attention will be drawn to this implication as a warning about eating too much

**Keywords:** Nutrition, Overeating, Abundance, Spiritual Satisfaction.



## (S-10) İSLAMİ BAKIŞ AÇISIYLA BESLENME VE SAĞLIK İLİŞKİSİ

### Hasan Hüseyin Yıldırım<sup>1</sup>

1. Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Ankara, Türkiye, hhyildirim2005@gmail.com

#### **Özet**

İnsanoğlunun yaşamını idame ettirebilmesi, başka bir ifade ile varlığını sürdürebilmesi için gıda alması, yani beslenmesi gerekmektedir. Müslümanlar için bu beslenmenin de İslami kurallara göre olması gerekir. Kur'an-ı Kerim ve Sünnet-i Seniyye'nin kaynaklık ettiği İslami kurallara uygun beslenme tarzı ise; helal, temiz ve sağlıklı olan gıdaların, İslami yeme-içme adabına uygun bir şekilde gerçekleştirilen tüketimi olarak belirtilebilir.

İslam dininin; insanın yaratılış gayesi bağlamında özel hedef tayin ettiği, bir takım ilkeler ve sınırlamalar getirdiği beslenme ile insana bahşedilmiş en önemli nimetlerinden biri olan sağlık arasında çok sıkı bir ilişki bulunmaktadır.

Fizyolojik olduğu kadar psikolojik, sosyolojik ve ekonomik bir olgu olan beslenmenin; insanın akıl ve beden sağlığına etkisinin yanında ahlakına, karakterine, tabiatına ve ibadet hayatına olumlu veya olumsuz etkileri de olmaktadır. Bu bağlamda günlük dini ve sosyal hayatında maddi ve manevi açıdan sağlıklı, akıllı, ahlaklı, Allah'ın (cc) huzurunda iyi bir kul olmak isteyen, ibadet ve dualarının kabul olmasını uman bir Müslüman, İslami bir dairede beslenmelidir. İslami bir dairede beslenme; büyüme ve gelişme, yaşamın sürdürülmesi, sağlığın korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve rehabilite edilmesi ve yaşam kalitesinin artırılmasını olumlu yönde etkiler.

Bu çalışmada İslami bakış açısıyla beslenme ve sağlık ilişkisi ele alınmaktadır. Bu bağlamda ilk olarak konuya ilişkin kavramların tanımları verilecektir. Daha sonra İslami bakış açısıyla makbul bir beslenmenin temel niteliklerinin ve unsurlarının neler olduğu ele alınacaktır. Akabinde ise İslami dairede beslenme ve sağlık ilişkisine yer verilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** İslam, Beslenme, Sağlık, Helal, Haram, Temiz

## (S-10) THE RELATIONSHIP BETWEEN NUTRITION AND HEALTH FROM AN ISLAMIC PERSPECTIVE

**Hasan Hüseyin YILDIRIM<sup>1</sup>**

1. University of Health Sciences Ankara, Türkiye, hhyildirim2005@gmail.com

### **Abstract**

In order for human beings to survive, in other words, to continue their existence, they need to intake food, that is, to be fed. For Muslims, this nutrition must be in accordance with Islamic rules. Nutrition in accordance with the Islamic rules based on the Holy Quran and Sunnah can be defined as the consumption of halal, clean and healthy foods in accordance with Islamic eating and drinking etiquette.

There is a very close relationship between nutrition, for which the Islamic religion sets specific goals and imposes certain principles and restrictions in the context of the purpose of human creation, and health, which is one of the most important blessings bestowed on humans.

Nutrition, which is a psychological, sociological and economic phenomenon as well as a physiological one, not only affects a person's mental and physical health, but also has positive or negative effects on his morality, character, nature and religious life. In this context, a Muslim who is materially and spiritually healthy, intelligent, moral, wants to be a good servant in the presence of Allah (swt), and hopes that his worship and prayers will be accepted in his daily religious and social life, should be nurtured in an Islamic environment. In an Islamic context, nutrition positively affects growth and development, sustaining life, protecting, improving, developing and rehabilitating health, and increasing the quality of life.

In this study, the relationship between nutrition and health is discussed from an Islamic perspective. In this context, first the definitions of the concepts related to the subject will be given. Then, the basic characteristics and elements of an acceptable diet from an Islamic perspective will be tackled. Subsequently, the relationship between nutrition and health in the Islamic context will be discussed.

**Keywords:** Islam, Nutrition, Health, Halal, Haram, Clean

## (S-11) HELAL BESLENMENİN ETİK EPİSTEMOLOJİSİ

### Nurefşan Bulut Uslu<sup>1</sup>

1. Ankara Üniversitesi, GSSS, Felsefe ve Din Bilimleri Bölümü, Ankara, Türkiye, [nbuslu@ankara.edu.tr](mailto:nbuslu@ankara.edu.tr)

### Özet

Kuran'da ilk insan için ilk emir, haram yiyeceğe dokunmamaktır. Eylemsizlik gibi görünen “yememek” aslında bir ahlaki duyarlılık ve bir direniş eylemidir. Yemek yemek insan için güçlü bir dürtüdür. Kişinin yemek yememesinin arkasında durma isteğinin en güçlü temeli ancak ahlaki temellerle sağlanabilecek gibi görünmektedir. Böylesine güçlü bir dürtüye karşı güçlü bir dizginleme ahlaki boyutta gerçekleştirilebilir. Yediklerimizin ahlakımızı etkilediğini, vücudumuza aldığımız besinlerin de fizyolojimizi, dolayısıyla ruh halimizi etkilediğini biliyoruz. Dolayısıyla beslenmenin ahlaki boyutu iki yönlüdür. Yediklerimiz ruh halimizi ve ahlakımızı etkiler ve diğer yandan tüm yeme tercihlerinde ahlaki bir tavır takınmalıyız. Ancak düşünmeden, seçmeden yemek yemek, açgözlülüğün bir türü olan ahlak dışı bir tutumun göstergesidir. Ebu Bekir er-Razi'nin et-Tıbb er-Ruhani'sinde “yemek için yaşamak” ile “yaşamak için yemek” karşılaştırmasında beslenme ahlakını vurgulamaktadır. Burada daha derin bir mesele vardır; “yemek için yaşanan hayat” ile “yaşamak için yenilen hayat” sorgulanmıştır. Yemekten alınan zevkin sınırlandırılması en iyi şekilde “helal ve tayyib” standardı ile mümkün olur. Ancak bu standartta helal, kesin sınırlar içerirken, “tayyib” standardı kesin sınırlarla belirtilmemiştir. Bunun nedenlerinden biri de teknolojik gelişmelerle birlikte gıdalara konulan katkı maddelerinin her geçen gün artması, karmaşık hale gelmesi ve değişmesidir.

## (S-11) ETHICAL EPISTEMOLOGY OF HALAL NUTRITION

**Nurefşan Bulut Uslu<sup>1</sup>**

1. Ankara University, GSSS, Department of Philosophy and Religious Studies, Ankara, Türkiye, [nbuslu@ankara.edu.tr](mailto:nbuslu@ankara.edu.tr)

### Abstract

The first commandment for the first human in the Qur'an is not to touch the forbidden food. "Not eating", which appears to be inaction, is essentially a moral sensibility and an act of resistance. Because food is a powerful urge for man. It seems that the strongest basis for the desire to keep oneself behind the person's not eating can only be provided with a moral basis. A strong restraint to such a strong impulse can be realized on the moral dimension. We know that what we eat affects our morals, and that the food we take into our bodies affects our physiology and therefore our mood. Therefore, the moral dimension of nutrition is twofold. What we eat affects our mood and morality, and we should not eat everything with a moral attitude. However, eating without thinking or choosing indicates an immoral attitude, which is a form of greed. In Abu Bakr al-Razi's al-Tibb al-Ruhani, the comparison of "living to eat" and "eating to live" emphasizes the morality of nutrition. There is a deeper issue here, which is the questioning of "a life lived to eat" and "a life eaten to live". Limiting the pleasure from food is best possible with the "halal and tayyib" standard. However, in this standard, halal includes definite limits, while the "tayyib" standard is not specified with definite limits. One of the reasons for this is that the additives put into foods are increasing, becoming more complex and changing day by day with technological developments.

**Keywords:** Halal, Nutrition, Morality, Halal Nutrition, Nutrition-Ethics Relationship, Cultured Meat, Breast Milk, Trust Awareness

### INTRODUCTION

We can think that the connection of nutrition with morality has two aspects. The first is that what we eat affects the functioning of our internal organs and changes the functioning of our body functions. Depending on this, our behavior and our selves in social life may differ. A person can become more irritable, impatient and intolerant when constantly eating something made of non-nutritive additives. This kind of connection is the one where what we eat directly affects our physiology. The second is our thoughts about the effect of eating on temperament and character and the basis of a moral diet. This basis can be a religious prohibition or a human-induced prohibition that questions an anthropocentric natural order, as in veganism. We can see this type of connection as a connection in which what we eat affects our metaphysiology. These two types of connections have the effect of changing human behavior and morality. **In fact, the moral limits imposed on nutrition affect people's personality and change their view of life. Man's way of eating (selective behavior) is directly proportional to his view of the universe, the way he keeps alive, and his reading of the universe.**

There is an inseparable relationship between physical health and mental health. We have a composite entity (cell) that causally interacts with neurotransmitters at the receptors for the signals our food sends to our brain.<sup>55</sup> Harmful food sent to cells affects our mental health through this means. Therefore, it also has an effect on our temperament, character and personality. The treatment methods recommended in traditional medicine and in the Tibb-e-Nabawi were often not separated from the spiritual dimension. It is recommended to read verses and prayers that heal the soul in addition to the medicine given. As another dimension of reading these verses and prayers, it is seen that the sick person gives psychological advice about treatment. E.g; "O Source of Healing,

55 Bickle, John, Peter Mandik, and Anthony Landreth, "The Philosophy of Neuroscience", The Stanford Encyclopedia of Philosophy (Fall 2019 Edition), Edward N. Zalta (ed.), URL = <<https://plato.stanford.edu/archives/fall2019/entries/neuroscience/>>.

heal me from Yourself! Help me regain my health!” A suggestion like this will work as long as the person believes in it.

In the thirteenth chapter of his work called *al-Tibb al-Ruhani*, Abu Bakr al-Razi defines greediness as an abnormal situation that causes material and moral harm to people.<sup>56</sup> He deals with it both in terms of causing illness and indigestion and as a spiritual desire. In the same chapter, Razi explains about a philosopher who had dinner with an uneducated youth, when he saw that the philosopher ate very little, when the young man said: “If I ate as much as you, I would not care if I lived or not”, the philosopher said: “You are right, I eat to live, you you live to eat”.<sup>57</sup> Here, rather than criticizing the excessive dimension of the act of eating, the act of eating for survival shows that the philosopher looks at food with a questioning perspective. **Likewise, one of the first questions we will ask about the food we eat should be: “Is this food halal and clean/Tayyib?”**

Eating requires a moral view of food rather than suppression of primitive survival instinct. This means a limitation and regulation of food. In the 51st verse of the chapter of *Al-Mu'minun*, “O messengers! Eat from what is good and lawful, and act righteously. Indeed, I fully know what you do.” Allah commands. **The verse emphasizes the inseparable connection between eating clean things and doing good deeds.**

## AN INVESTIGATION OF “HALAL”, A MORAL STANDARD IN FOOD, IN TERMS OF MORAL THEORIES

In the history of philosophy, explanations of what makes us good or bad people have been constantly debated. Plato and Aristotle think that good and bad behaviors on this subject can be clarified with certain rules and that people can decide about their virtues according to whether they do them or not. With this approach, we say that halal nutrition is a virtuous behavior. Similarly in deontological ethics, if eating halal is a moral action and this action is our duty, we must fulfill it regardless of the result.

In verse 168 of *Surah al-Baqarah*: “O humanity! Eat from what is lawful and good on the earth and do not follow Satan’s footsteps. He is truly your sworn enemy.” Allah commands. Accordingly, halal and clean eating is obligatory in Islam. While the Qur’an clearly states which foods are haram here, the concept of being clean (*tayyib*) seems open to interpretation.<sup>58</sup> The concept of “*Tayyib*” in tafsir; It is used for the things that every sane, balanced, virtuous, clean natured person likes, enjoys, finds clean, beautiful, good and useful.<sup>59</sup> But this is a rather relative interpretation for food. **One of the reasons behind why the concept of *Tayyib* (clean) is left open to interpretation in this way may be that the technological developments related to food are changing and becoming more complex day by day.** Even a pomegranate fruit in its branch, which we can describe as “clean” today and which does not contain additives, can be deadly due to the pesticides it contains.<sup>60</sup> Chemical pesticides are becoming more toxic day by day because more effective drugs are produced with the effect of technology. Therefore, the “*tayyib*” of food can be read as a variable concept. Allah knows best.

Since the limits of what is haram are normatively defined here, although the virtue ethics method is appropriate against the concept of halal, it seems that the cleanness of the food will bring us closer to the consequentialist moral method. According to consequentialist moral theory, moral actions are judged by their consequences. As in the pomegranate example, if the fate of the food evolves into a type of food that ends in poisoning or death, it does not seem reasonable to claim that this food is clean. So how should we interpret it? If a halal fruit is out

56 Ebu Bekir Râzî, *et-Tıbbu'r-Rûhânî*, çev. Hüseyin Karaman, İz Yay., İstanbul, 2019, s.111.

57 Ebu Bekir Râzî, *et-Tıbbu'r-Rûhânî*, çev. Hüseyin Karaman, İz Yay., İstanbul, 2019, s.112.

58 In another verse, only the concept of “clean” is mentioned. “O believers! Eat from the good things We have provided for you. And give thanks to Allah if you truly worship Him alone.” *Al-Baqarah*:172

59 Date of access: 20.10.2021 <https://kuran.diyaret.gov.tr/tefsir/Bakara-suresi/175/168-169-ayet-tefsiri> Kur'an Yolu Tefsiri Cilt: 1 Sayfa: 253-255

60 Date of access: 20.10.2021 21:27 See. Article: “It is certain that Saliha Çakır, who died after eating pomegranate in Kayseri, lost her life due to “pesticide”.” <https://gidadedektifi.com/2021/09/20/kayseride-nar-yelenen-sonra-olen-saliha-cakirin-tarim-ilaci-sebebiyle-hayatini-kaybettigi-kesinlesti/>



of control due to pesticides and access to fruit without pesticides is limited, the only thing that can be said at this point is to try to limit the use of harmful pesticides as much as possible. This can be through legal means or individual awareness work. Here, the importance of halal certification institutions is revealed.

If we consider another moral point of view as a Levinasian moral theorem, the importance of the other in Levinas' ethics suggests that not only my body but also other bodies are entrusted in halal nutrition. The fact that even the only self gains value with the society, that is, the other, may justify basing the behavior of the "me" on the other.

### A LOOK AT HALAL AND CLEAN EATING THROUGH TRUST AWARENESS

The consciousness of trust in Islam covers a very broad concept. Our body has been given to us as a trust in this world, with the transience of the world and the consciousness of the realm of the hereafter. The owner of our body is whoever created us out of nothing. **It is the duty of every Muslim to deliver the body's trust to its owner, in accordance with the trust as much as possible.** The believer should eat halal and clean in order to protect his physical health. Observing the bodily trust requires behaving in this way. The foods taken into the body should be questioned first and then eaten if appropriate in terms of halalness and cleanliness. **Here it is important to approach food with questioning.** Because with the advancement of today's technology, there are foods that do not have any nutritional properties, but are created with additives and synthetic materials. Today, there are synthetic drinks that are called "fruit juice" but do not contain fruit. These; are artificial beverages created with water, colorants and sweeteners. But it does not write synthetic drink on any of them. A thinking person should question what he eats, and if this person is a Muslim, he should do this questioning on halal and clean standards.

Trust consciousness does not only cover our own body. It covers a wide area from our children, who are under our primary responsibility, to the general public. In terms of nutrition, believers should feed their children with halal and clean foods (including breast milk) from birth and efforts should be made to ensure that they are fed in accordance with this standard when they grow up. The health of our children and our own health is a trust. **Parents should limit their children's dietary preferences to halal and clean.** In this regard, they should set an example for their environment, be vigilant in areas where they lack their own control, such as school canteens, and take an active role rather than passive. They should resort to official ways to reach halal and clean food, and avoid haram and unclean foods, and they should be a part of the transformation.

It can be considered what kind of effect nutrition might have on the consciousness of trust towards society and the environment. In the universe, in every event in nature, one form of energy always transforms into another form of energy according to a certain rate of change.<sup>61</sup> This process of energy reflects the attitude of a person to the whole universe, and the same person is affected again by this energy from the whole universe. The excrement of our food mixes with waste water, and most of the waste water is mixed with seas and rivers.<sup>62</sup> Feces containing harmful additives and chemicals further pollute the wastewater. These wastewaters, which mix with the seas and streams, descend to the soil as rain and pollute the soil. No clean crops can be obtained from polluted soil. **In this cycle, we see how the idea of entrustment to the body is closely tied to the idea of entrustment to society and the environment.** Therefore, our dietary preferences for our body necessarily have a social and cosmological response when considered on the moral plane. In this sense, eating "halal and clean" for believers is not only a personal obligation, but also an obligation that concerns society and nature.

The necessity of basing the relationship between human and nutrition on a moral basis is just like the necessity of placing human and nature relations on a moral basis, as emphasized by Aldo Leopold.<sup>63</sup> If the concept of land

61 Albert Einstein, Leopold Infeld, *Fiziğin Evrimi*, çev. Öner Ünalın, Evrensel Yay., İstanbul, 2011, s.43.

62 A.Tanık, İ. Öztürk, G. Cüceloğlu, *Arıtılmış Atıksuların Yeniden Kullanımı Ve Yağmur Suyu Hasadı Sistemleri*, Yorum Basın Yayın., Ankara, 2016, s.2.

63 Aldo Leopold, *A Sand Country Almanac And Sketches Here And There*, Oxford University Press, New York Oxford,

ethics mentioned by Leopold is read around the cyclical movements of the universe, it will be seen more clearly how it relates to the nutrition of living things.

In İbrahim Özdemir's critique of modernity as the cause of environmental problems, he also mentions the alienation of the modern person from his environment within the framework of his problems with the environment.<sup>64</sup> Contrary to the consciousness of trust, modern man takes decisions on his body, which he sees as his owner, based on his own mind. Similarly, the attitude of modern man to the food that he will eat, the harm of the food eaten without questioning whether it is suitable for human nature or not, affects the body of the same person.

## PRACTICE IN NUTRITION-MORALITY RELATIONSHIP

In the 19th verse of Surah Al-A'raf, Prophet Adam is noteworthy that the first advice to Adam and his wife was about eating. The urge to eat is one of the strongest urges programmed for human survival. It seems that those who can limit their urge to eat will be able to overcome many issues of virtue in life. Being able to restrain such a strong impulse, to be able to control oneself against one's own strong impulse, seems to be the most morally powerful practice. One of the issues in the background of fasting is that in this nutrition-moral relationship, one should practice before protecting himself against other vices.

To feed, develop and reproduce are the powers of the soul at the level called "nabati". In order for these to be at the "insani" level, they must do this knowingly and of their own will. Different sources may determine the limit of these doings, but the most powerful of them is religious sources. What we eat affects our body, our psychology, and therefore our character and temperament. In order to act morally, what we eat must also be moral. With the effect of technology, difficulties arise in reaching halal and clean food, which is the moral standard of Muslims in food. The main ones that come to mind from these difficulties are the additives to natural foods due to industrial and capitalist concerns, pesticides harmful to human health and the deterioration of the nature of food by other transgenic changes. In the face of changes, halal certification institutions are of great importance for access to halal food.

Another issue in moral nutrition is about breast milk. In Islam, babies who suckle from another mother's milk become milk-brothers with the children of that mother. In Islamic law, milk fraternity is of great importance and these siblings cannot marry each other and establish kinship bonds.<sup>65</sup> With the breast milk banks established today, every baby can drink the milk of an unknown mother. In Ibn Sînâ al-Kanun fi't-Tibb, he says that mother's milk has a structure similar to the mother's blood that the baby is fed while in the mother's womb. It says that breast milk is produced in the mother's breast from her own blood.<sup>66</sup> Accordingly, the bond between mother's milk and mother's blood shows us that there are genetic codes in breast milk as in blood and this is passed on to the suckling baby. In Islam, the moral characteristics of the wet nurse are emphasized. A moral attitude towards food for human beings must begin in the womb.

## CONCLUSION

Nutrition is an important action that affects both our physiology and psychology. Our choices in this action should be within the moral framework, because the food we eat has an effect on our soul, thus on our character and personality. With this effect, we act morally or immorally. In fact, the moral limits imposed on nutrition affect people's personality and change their view of life. Man's way of eating (selective behavior) is directly proportional to his view of the universe, the way he keeps alive, and his reading of the universe.

1987, p.202.

64 İbrahim Özdemir, *Çevre, İnsan ve Sorumluluklarımız*, Akıl Fikir Yay., İstanbul, 2020, s.27-30.

65 <https://islamansiklopedisi.org.tr/rada> Date of Access: 21.10.2021

66 İbn Sînâ, *el-Kanun fi't-Tibb*, özet çev. Ömer Anlar, Eski Yeni Yay., Ankara, 2019, s.100.

Abu Bakr Razi, in his work called *et-Tibbu'r Rûhânî*, describes the moral dimension of the person who goes to extremes about eating. Razi associates the excessive dimension of the urge to eat with obsessiveness. He draws attention to the distinction between living to eat and eating to live. Similarly, one of the first questions we will ask about the food we eat is: "Is this food halal and clean?"

In verse 51 of the chapter of *Al-Mu'minun*, the inseparable connection of eating clean things and doing virtuous actions is emphasized. When we look at "halal", which is a moral standard in food, from the perspective of moral theories, we say that halal nutrition is a behavior in accordance with virtue ethics. Similarly in deontological ethics, if eating halal is a moral action and this action is our duty, we must fulfill it regardless of the result. The standard of cleanliness/*tayyiban* in food is a duty for a Muslim. What we can understand from the concept of *Tayyib* (clean) and how the cleanliness standard in food will be determined seems open to interpretation. One of the reasons behind this being so may be that technological developments related to food are changing and becoming more complex day by day. Even a pomegranate fruit in its branch, which we can describe as "clean" today and which does not contain additives, can be deadly due to the pesticides it contains. Therefore, the "tayyib" of food can be read as a variable concept.

When we look at halal and clean nutrition through the awareness of trust, we see that it is the duty of every Muslim to deliver the body's trust to its owner by respecting the trust as much as possible. The believer should eat halal and clean in order to protect his physical health. Health is entrusted to us. The foods taken into the body should be questioned first and then eaten if appropriate in terms of halalness and cleanliness. Here it is important to approach food with questioning. Trust consciousness does not only cover our own body. It covers a wide area from our children, who are under our primary responsibility, to the general public. Parents should limit their children's dietary preferences to halal and clean. We see how the idea of entrustment to the body is closely tied to the idea of entrustment to society and the environment, as the food we eat reaches us again in the universal cycle.

Setting limits to food in the nutrition-morality relationship provides us with a moral practice. One of the issues in the background of fasting is that in this nutrition-moral relationship, one should practice before protecting himself against other vices. Another issue in moral nutrition is about breast milk. Breast milk is produced in the mother's breast from her own blood. Accordingly, the bond between mother's milk and mother's blood shows us that there are genetic codes in breast milk as in blood and this is passed on to the suckling baby. In Islam, the moral characteristics of the wet nurse are emphasized. Considering that traces of GMOs are found in breast milk today, a moral attitude towards food for human beings should begin in the womb.

Finally, consuming halal food is a moral obligation. It is necessary to create an inquiring awareness of food. We should raise awareness on this issue and be demanding about halal certification.

**REFERENCES**

- A.Tanık, İ. Öztürk, G. Cüceloğlu, **Artırılmış Atıksuların Yeniden Kullanımı Ve Yağmur Suyu Hasadı Sistemleri**, Yorum Basın Yayın., Ankara, 2016.
- Albert Einstein, Leopold Infeld, **Fiziğin Evrimi**, çev. Öner Ünalın, Evrensel Yay., İstanbul, 2011.
- Aldo Leopold, **A Sand Country Almanac And Sketches Here And There**, Oxford University Press, New York Oxford, 1987.
- Bickle, John, Peter Mandik, and Anthony Landreth, “**The Philosophy of Neuroscience**”, The Stanford Encyclopedia of Philosophy (Fall 2019 Edition), Edward N. Zalta (ed.), URL = <<https://plato.stanford.edu/archives/fall2019/entries/neuroscience/>>.
- Ebu Bekir Râzî, **et-Tıbbu’r-Rûhânî**, çev. Hüseyin Karaman, İz Yay., İstanbul, 2019.
- Date of Access: 20.10.2021 21:27 <https://gidadedektifi.com/2021/09/20/kayseride-nar-yedikten-sonra-olen-saliha-cakirin-tarim-ilaci-sebebiyle-hayatini-kaybettigi-kesinlesti/>
- Date of Access: 20.10.2021 <https://kuran.diyinet.gov.tr/tefsir/Bakara-suresi/175/168-169-ayet-tefsiri> Kur’an Yolu Tefsiri Cilt: 1 Sayfa: 253-255
- <https://islamansiklopedisi.org.tr/rada> Date of Access: 21.10.2021
- İbn Sînâ, **el-Kanun fi’t-Tıbb**, özet çev. Ömer Anlar, Eski Yeni Yay., Ankara, 2019.
- İbrahim Özdemir, **Çevre, İnsan ve Sorumluluklarımız**, Akıl Fikir Yay., İstanbul, 2020.

## (S-12) PROTEİN TAKVİYELERİNİN EGZERSİZ PERFORMANSI VE KAS KÜTLESİ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

Fatih Gültekin<sup>1</sup>, Kübra İzler,<sup>2</sup> Sümeyye Koç<sup>2</sup>, Ayşe Şeyma Çoban<sup>2</sup>

1. Lokman Hekim Üniversitesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Ankara, Türkiye,
2. Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Hamidiye Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye, kubra.izler@gmail.com

### Özet

Bu derleme çalışması, protein takviyelerinin egzersiz öncesi ve sonrası performansa ve kas kütlesine etkisini araştırmayı amaçlamaktadır. Giderek popüler hale gelen egzersiz ve spor yapma alışkanlıkları, protein tozlarının tüketiminin artmasında etkili olmuştur. Bu derleme çalışması literatürdeki protein tozlarının egzersiz performansına etkisi konusundaki güncel çalışmalar incelenerek hazırlanmıştır. Araştırma sonuçları, protein tozu takviyelerinin genellikle kas kütlesini artırdığını ve egzersiz sonrası oluşan kas hasarını azalttığını göstermiştir. Bunun yanında, protein takviyelerinin kas hasarı veya kas kütlesi üzerine herhangi bir etkinin bulunmadığı çalışmalar da mevcuttur. Günümüzde tüketimi hızla artan protein takviyelerinin egzersiz performansına etkileri konusunda deney gruplarının eşit olduğu daha fazla çalışma yapılması gerekmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Aminoasitler, Egzersiz, Kas Kütlesi Peynir Altı Suyu Tozu, Protein Takviyeleri

### 1. Amaç

Bu çalışmanın amacı, çeşitli kaynaklardan elde edilen protein takviyelerinin egzersiz performansı ve egzersiz sonrası kas sistemi üzerindeki etkilerini güncel bilimsel verilere göre değerlendirmektir.

### 2. Yöntem

Bu çalışma, Google Akademik, Springer ve PubMed aramalarında protein tozları, peynir altı suyu tozu, et protein tozu, aminoasitler, sporcu takviyeleri, egzersiz, kas geliştirme gibi anahtar kelimeleri kullanılarak hazırlanmıştır. Farklı deney gruplarıyla yapılan çalışmalar ve çeşitli kaynaklardan elde edilen protein takviyeleri hakkındaki güncel bilimsel veriler detaylı bir şekilde incelenmiştir.

### 3. Protein Takviyeleri

Protein takviyeleri, günümüzde hızla değişen beslenme alışkanlıkları ve daha aktif yaşam biçiminin yaygınlaşmasıyla birlikte sıklıkla kullanılmaktadır. Kolay hazırlanabilme, hızlı sindirim ve emilim özellikleri sebebiyle tercih edilen protein takviyeleri, kişilerin ihtiyaç ve taleplerine göre bitkisel ve hayvansal kaynaklardan elde edilir. Protein takviyeleri genellikle toz formundadır ancak protein barlar, proteinli içecekler ve likit şekilde de piyasada bulunur.

Protein takviyeleri, diyet proteini tüketiminin yetersiz kalabildiği vegan veya vejetaryen beslenmede, belirli gıdalara hassasiyet durumlarında vücudun protein ihtiyacını karşılamak, kas gelişimini desteklemek, egzersiz sonrası oluşan kas hasarını onarmak veya tokluk hissini arttırmak amacıyla tercih edilmektedir (Valenzuela, 2019).

#### 3.1. Farklı Kaynaklardan Elde Edilen Protein Takviyeleri

Bitkisel protein takviyeleri bezelye, pirinç ve soya kaynaklıdır. Hayvansal kaynaklı protein takviyeleri ise peynir altı suyu tozu, et protein tozu, yumurta proteini tozu, kazein ve kolajen şeklindedir. Bitkisel ve hayvansal kaynaklı protein takviyelerinde farklı tür ve miktarlarda aminoasitler bulunur. Bitkisel protein takviyeleri vegan ve vejetaryen beslenenler, yumurta veya süt alerjisi bulunan tüketiciler için iyi bir seçenektir. Ancak bitkisel protein takviyeleri hayvansal kaynaklardan elde edilen takviyeler gibi tüm esansiyel aminoasitleri



içermemektedir. Bunun için takviyelerde protein kalitesi değerlendirilirken Protein Sindirilebilirliği- Düzeltilmiş Amino Asit Skoru (PDCAAS) kullanılır. PDCAAS'ın 1 olması, proteindeki esansiyel aminoasitlerin %100'ünü karşılayabildiği anlamına gelir (Hertzler, 2020; Makalesi, 2019). Hayvansal kaynaklı proteinlerde bu skor 1 veya 1'e oldukça yakındır. Bu nedenle, et, kazein, peynir altı suyu tozu veya yumurta gibi hayvansal protein takviyeleri insan büyümesi ve gelişmesinde gerekli olan esansiyel amino asitlerin tamamının sağlanabileceği kaynaklardır. Bunun aksine bitkilerden elde edilen protein takviyelerinde esansiyel aminoasitler daha eksik olabilmektedir. Örnek olarak, baklagillerde metiyonin ve sistein aminoasitleri daha düşük düzeylerde (Hertzler, 2020; Nieman, 2020)

### 3.2. Protein Takviyelerinin Egzersiz Performansı ve Kas Hasarı Üzerine Etkileri

Yeterli protein alımı, kas protein sentezini uyararak iskelet kası kütlelerinin korunmasında ve artırılmasında önemli bir faktördür. Protein kaynağı, protein miktarı ve protein alımının zamanlaması da kas yapımında etkilidir.

Kadın sporcularla yapılan bir çalışmada yumurta akı proteini takviyesinin vücut kitle artışı, öğün sonrası serum serbest amino asit konsantrasyonu ve kas gücü performansı üzerindeki etkisi araştırılmıştır. 8 hafta boyunca protein tüketen gruba 15 gram yumurta beyazı protein tozu, karbonhidrat tüketen gruba ise 200 ml mineral suda 17,5 gram maltodekstrin verilmiştir. Çalışma sonunda yumurta akı protein takviyesi tüketen sporcularda serum üre ve serum sitrülün seviyelerinin anlamlı olarak artmış olduğu bulunmuş ancak karbonhidrat takviyesi alan grupla kıyaslandığında vücut kompozisyonu veya kas gücünde herhangi bir değişiklik olmadığı görülmüştür (Hida et al., 2012). Bu sonuçların aksine genç erkek katılımcılarla yapılan başka bir çalışmada direnç antrenmanı ile birlikte günde 1 kez alınan 15 gram yumurta akı proteini takviyesinin ve 18 gram şeker içeren atıştırmanın iskelet kası kütlelerini ve kas kuvvetini arttırdığı, yağ kütlelerini ise azalttığı bulunmuştur (Kato, 2011)

Kas protein sentezini en üst düzeye çıkarmak için gerekli protein takviyesi dozunun araştırıldığı bir çalışmada, genç ve sağlık problemi bulunmayan erkek katılımcılara yoğun bacak egzersizinin ardından 0, 5, 10, 20 ve 40 gram tam yumurta protein tozu bulunan içecekler randomize olacak şekilde tüketirilmişdir. Egzersiz üzerinden 4 saat geçtikten sonra toplam vücut lösin oksidasyonu ve protein sentezi ölçümü yapılmıştır. Sonuç olarak, 20 gram protein takviyesi tüketilmesiyle kas protein sentezinin en yüksek düzeye ulaştığı bulunmuştur (Moore, 2009). Uluslararası Spor Beslenme Derneği'nin 20 gram olarak önermiş olduğu yüksek kaliteli protein dozu da bulunan sonuçla birbirini destekler niteliktedir.

24 genç yetişkinle yapılan bir çalışmada katılımcılar iki gruba ayrılmıştır. Haftanın 3 günü direnç egzersizi sonrasında katılımcılara 48 gram pirinç proteini takviyesi ve peynir altı suyu protein izolatu verilmiştir. Çalışmada pirinç proteini izolatinın 3,8 g peynir altı suyu proteini izolatinın ise 5,5 g lösin içerdiği belirtilmiştir. 8 hafta süren çalışma sonunda pirinç protein takviyesi verilen grupta peynir altı suyu protein takviyesi verilen gruba göre iskelet kası kütlelerinin arttığı, yağ ve yağsız vücut kütlelerinin ise azaldığı görülmüştür (Joy, 2013).

Farklı protein takviyelerinin kas kütleleri, fiziksel aktivite düzeyi ve yaşam kalitesiyle ilişkili parametrelere etkilerinin araştırıldığı çalışmada katılımcılara peynir altı suyu tozu ve pirinç protein tozu verilmiştir. Katılımcılar 26 gram protein tozunu 150 ml su içerisinde, egzersiz yapılmayan günlerde sabah ve akşam olmak üzere iki kez, egzersiz günlerinde ise egzersizden 1 saat sonra bir kez tüketmişlerdir. 6 ay süren çalışma sonrasında gruplar arasında anlamlı farklılık bulunmadığı bildirilmiştir (Jadczak, 2021).

Kas kütleleri düşük olan 65-79 yaşındaki yetişkinlere günde 16 gram peynir altı suyu tozu, soya proteini tozu ya da her ikisini içeren protein takviyesi verilerek fiziksel performans ve kas kütlelerindeki değişim araştırılmıştır. 6 ay süren çalışma sonucunda tüm takviyelerin aynı etkiyi sağladığı ve protein takviyesi alan gruplarda kontrol grubuna göre fiziksel performans ve kas kütleleriyle ilişkili ölçümlerin daha yüksek bulunduğu raporlanmıştır (Li, 2021).

Direnç egzersiziyle birlikte soya bazlı protein takviyesi tüketiminin yağ kütleleri, kas kütleleri ve metabolik parametrelere etkisinin araştırıldığı çalışmada 50-65 yaş aralığındaki erkek katılımcılara günde 26,7 gram

protein içeren soya, yoğurt ve bal karışımını verilmiştir. 12 hafta süren çalışma sonunda sadece direnç egzersizi yapan kontrol grubuna göre protein takviyeli karışım tüketen grupta kas fonksiyonlarında belirgin iyileşme gözlenmiştir. Bunun yanında, egzersiz geçmişi olmayan orta yaşlı erkeklerde soya bazlı protein takviyesi tüketiminin, direnç egzersizinin olumlu metabolik etkilerini desteklediği bildirilmiştir (Deibert, 2011).

Soya protein takviyesinin postmenopozal kadınlarda kas gücü ve kas kütlelerine etkisinin araştırıldığı bir çalışmada direnç egzersiziyle birlikte deney grubuna günde 200 ml süt içerisinde 25 gram soya protein takviyesi, kontrol grubuna ise 25 gram maktodekstrin verilmiştir. 16 hafta sonunda soya takviyesi alan grupta kontrol grubuna göre kas gücünün arttığı ancak kas kütlelerinde bir değişimin gözlenmediği bildirilmiştir (Orsatti, 2018).

Futbol oyuncularında egzersiz sonrası iyileşme süreci kas hasarının yüksek olması sebebiyle 72 saate kadar uzayabilmektedir. Günlük 1,5 g/kg protein alımının yanında soya protein tozu veya peynir altı suyu protein tozu takviyesinin performansı eş düzeyde artırdığı ancak hız ve dayanıklılık antrenmanına bağlı kas hasarıyla ilişkili belirteçleri etkilemediği bildirilmiştir (Kritikos, 2021).

18-35 yaş aralığında genç kadın ve erkeklerle yapılan bir çalışmada soya ve peynir altı suyu protein tozu takviyelerinin kas gelişimi ve kas gücü üzerine etkileri araştırılmıştır. Gruplardan birine 19 gram peynir altı suyu tozu, diğerine ise 26 gram soya proteini takviyesi verilmiştir. 12 hafta sonunda direnç egzersiziyle birlikte peynir altı suyu tozu ya da soya proteini takviyesi tüketiminin kas gücünü ve yağsız vücut kütlelerini artırdığı görülmüş ancak gruplar arasında fark gözlenmediği bildirilmiştir (Lynch, 2020).

Genç yetişkinlerle yapılan güncel çalışmalar direnç antrenmanından sonra tüketilen bezelye proteininin de peynir altı suyu takviyesi gibi kas kütlelerinin artmasına katkı sağladığını göstermiştir. (Nieman 2020; Babault, 2015). Spoelder ve arkadaşlarının yaşlı erişkinlerle yaptığı çalışmada bezelye proteini takviyesi ve peynir altı suyu proteininin egzersiz sonrasında oluşan kas hasarını gösteren belirteçler üzerindeki etkisi araştırılmıştır. 13 gün boyunca 25 gram bezelye proteini takviyesi tüketen grupta dayanıklılık egzersizi sonucu oluşan kas hasarında azalma gözlenmemiştir. Peynir altı suyu tozu tüketen grupta ise bezelye proteini tozu tüketen grup ve kontrol grubunun aksine serum kreatin kinaz seviyesinin daha düşük olduğu görülmüştür. Ayrıca, peynir altı suyu tozu ve bezelye proteini tozu kullanan iki grupta da kas gücü ve iskelet kası kütlelerinde herhangi bir değişim gözlenmemiştir (Spoelder, 2023).

Peynir altı suyu protein tozu, tavuk protein tozu ve et protein tozunun direnç egzersizi ardından tüketilmesinin etkileri araştırılmıştır. 41 genç yetişkin katılımcıya 8 hafta boyunca %50 karbonhidrat, %25 yağ, %25 proteinden oluşan diyetlerinin yanında maltodekstrin ya da protein takviyesi verilmiştir. Farklı protein tozları ve maltodekstrin takviyesi alan gruplarda kas gücünde artış görüldüğü ancak kontrol grubuyla belirgin bir fark görülmediği belirtilmiştir. Kas gücünün belirgin olarak artışının, protein takviyesi alan gruplardan özellikle peynir altı suyu tozu alanlarda olduğu raporlanmıştır. Takviye alan tüm gruplarda kas kütlelerinde anlamlı bir artış ve yağ kütlelerinde ise azalma görülürken, kontrol grubunda yağ veya kas kütlelerinde değişim görülmediği bildirilmiştir (M. H. Sharp, 2018).

35-60 yaş aralığındaki erkek atletlerle yapılan çalışmada 20 gram peynir altı suyu tozu, hidrolize et proteini ve karbonhidrat takviyesi egzersizden veya kahvaltıdan önce verilmiştir. On hafta süren çalışma sonunda peynir altı suyu proteini ve karbonhidrat verilen deney gruplarında vartus medialis kas kalınlığında azalma görülmüş, hidrolize et proteini verilen grupta kas kalınlığında herhangi bir değişiklik görülmemiştir (Naclerio, Seijo, 2017). Farklı kaynaklardan elde edilmiş protein takviyelerinin etkisinin araştırıldığı çalışmada 250 ml portakal suyu içerisinde 20 gram peynir altı suyu tozu, et protein tozu veya karbonhidrat takviyesi haftanın 3 günü direnç egzersizi katılımcılara verilmiştir. Çalışma sonunda takviye alan gruplarda kontrol grubuna göre kas kalınlığında artış gözlenmiştir. Özellikle et protein tozunun peynir altı suyu tozu ve karbonhidrat takviyesine göre kol ve uyluk çevresinde anlamlı bir artış sağladığı bulunmuştur (Naclerio, Seijo-Bujia, 2017).

30 genç erişkinle yapılan çalışmada et protein tozu ve peynir altı suyu tozu tüketiminin direnç egzersizinde performans artışına etkisi incelenmiştir. Sekiz hafta süren çalışma sonunda et protein tozu ve peynir altı suyu tozunun kontrol grubuna göre vücut yağ oranında azalmaya ve direnç artışında etkili olduğu görülmüştür. Ancak takviye alan gruplar arasında anlamlı istatistiksel fark bulunamamıştır (M. Sharp, 2015)

Bir meta analizde et protein tozu ve peynir altı suyu tozunun kas ve yağ kitlesi değişimine etkileri incelenmiştir. Ancak takviye alan gruplar arasında farklılık görülmemiştir. Bunun yanında, et protein tozunun kontrol grubuna göre alt ekstremitte kas gücünü artırdığı görülmüştür. Ancak peynir altı suyu tozu grubuyla anlamlı farklılık bulunmamıştır (Valenzuela, 2019).

#### 4. Sonuç

Günümüzde kullanımı her geçen gün artan protein takviyelerinin egzersiz performansı ve kas kütlesi üzerine etkileri konusunda kesin bir sonuç yoktur. Bazı çalışmalarda çeşitli protein takviyelerinin egzersiz performansı, yağ ve kas kütlesi değişimi üzerine olumlu etkileri bildirilirken hiçbir etkisinin olmadığı da raporlandığı çalışmalar mevcuttur. Bununla birlikte farklı kaynaklardan elde edilen protein takviyelerinin kıyaslandığı çalışmalarda, kas kütlesi ve performansı üzerine farklı düzeyde olumlu etki etmelerinin yanında birbirlerine üstünlüklerinin olmadığı da bildirilmiştir. Her iki cinsiyetin de çalışma grubunda bulunması, takviye dışında diyetteki protein kaynağının farklılığı, farklı yaş grupları ve farklı fiziksel aktivite düzeyleri-çalışma sonuçlarındaki çelişkilerin sebepleri olabilir.

Gelecekte yapılacak çalışmalarda deney gruplarının bu faktörler göz önünde bulundurularak eşitlenmesi, bitkisel ve hayvansal protein takviyelerinin etkilerinin tam olarak anlaşılabilmesi ve araştırma sonuçlarının güvenilirliği için önemlidir. Bu sayede protein takviyelerinin spor performansı ve kas kütlesi üzerindeki etkileri daha kesin bir şekilde belirlenerek performans ve kas gücünü artırmada gerekli stratejiler geliştirilebilir.

## KAYNAKLAR

1. Babault, N., Christos Paizis, Deley, G., Laetitia Guérin-Deremaux, Marie-Hélène Saniez, Lefranc-Millot, C., & Allaert, F. A. (2015). Pea proteins oral supplementation promotes muscle thickness gains during resistance training: a double-blind, randomized, Placebo-controlled clinical trial vs. Whey protein. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, 12(1). <https://doi.org/10.1186/S12970-014-0064-5>
2. Deibert, P., Solleder, F., König, D., Vitolins, M. Z., Dickhuth, H. H., Gollhofer, A., & Berg, A. (2011). Soy protein based supplementation supports metabolic effects of resistance training in previously untrained middle aged males. *The Aging Male : The Official Journal of the International Society for the Study of the Aging Male*, 14(4), 273–279. <https://doi.org/10.3109/13685538.2011.565091>
3. Hertzler, S. R., Lieblein-Boff, J. C., Weiler, M., & Allgeier, C. (2020). Plant Proteins: Assessing Their Nutritional Quality and Effects on Health and Physical Function. *Nutrients*, 12(12), 1–27. <https://doi.org/10.3390/NU12123704>
4. Hida, A., Hasegawa, Y., Mekata, Y., Usuda, M., Masuda, Y., Kawano, H., & Kawano, Y. (2012). Effects of egg white protein supplementation on muscle strength and serum free amino acid concentrations. *Nutrients*, 4(10), 1504–1517. <https://doi.org/10.3390/NU4101504>
5. Jadcak, A. D., Visvanathan, R., Barnard, R., & Luscombe-Marsh, N. (2021). A Randomized Controlled Pilot Exercise and Protein Effectiveness Supplementation Study (EXPRESS) on Reducing Frailty Risk in Community-Dwelling Older People. *Journal of Nutrition in Gerontology and Geriatrics*, 40(1), 26–45. <https://doi.org/10.1080/21551197.2021.1886222>
6. Joy, J. M., Lowery, R. P., Wilson, J. M., Purpura, M., De Souza, E. O., Wilson, S. M., Kalman, D. S., Dudeck, J. E., & Jäger, R. (2013). The effects of 8 weeks of whey or rice protein supplementation on body composition and exercise performance. *Nutrition Journal*, 12(1). <https://doi.org/10.1186/1475-2891-12-86>
7. Kato, Y., Sawada, A., Numao, S., & Suzuki, M. (2011). Chronic effect of light resistance exercise after ingestion of a high-protein snack on increase of skeletal muscle mass and strength in young adults. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, 57(3), 233–238. <https://doi.org/10.3177/JNSV.57.233>
8. Kritikos, S., Papanikolaou, K., Draganidis, D., Poullos, A., Georgakouli, K., Tsimeas, P., Tzatzakis, T., Batsilas, D., Batrakoulis, A., Deli, C. K., Chatzinikolaou, A., Mohr, M., Jamurtas, A. Z., & Fatouros, I. G. (2021). Effect of whey vs. soy protein supplementation on recovery kinetics following speed endurance training in competitive male soccer players: a randomized controlled trial. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, 18(1). <https://doi.org/10.1186/S12970-021-00420-W>
9. Li, C., Meng, H., Wu, S., Fang, A., Liao, G., Tan, X., Chen, P., Wang, X., Chen, S., & Zhu, H. (2021). Daily Supplementation With Whey, Soy, or Whey-Soy Blended Protein for 6 Months Maintained Lean Muscle Mass and Physical Performance in Older Adults With Low Lean Mass. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 121(6), 1035-1048.e6. <https://doi.org/10.1016/J.JAND.2021.01.006>
10. Lynch, H. M., Buman, M. P., Dickinson, J. M., Ransdell, L. B., Johnston, C. S., & Wharton, C. M. (2020). No Significant Differences in Muscle Growth and Strength Development When Consuming Soy and Whey Protein Supplements Matched for Leucine Following a 12 Week Resistance Training Program in Men and Women: A Randomized Trial. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(11). <https://doi.org/10.3390/IJERPH17113871>
11. Makalesi, A., Zeynep, S., Köseoğlu, A., Üniversitesi, I. Z., Fakültesi, S. B., Ve, B., Bölümü, D., & Cad, H. (2019). Bazı Tahıl Ürünlerinin Protein Kalite İndeksinin Protein Sindirilebilirliği – Düzeltilmiş Amino Asit Skoru (PDCAAS) Metodu ile Belirlenmesi. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 17, 477–482. <https://doi.org/10.31590/EJOSAT.633638>

12. Moore, D. R., Robinson, M. J., Fry, J. L., Tang, J. E., Glover, E. I., Wilkinson, S. B., Prior, T., Tarnopolsky, M. A., & Phillips, S. M. (2009). Ingested protein dose response of muscle and albumin protein synthesis after resistance exercise in young men. *The American Journal of Clinical Nutrition*, *89*(1), 161–168. <https://doi.org/10.3945/AJCN.2008.26401>
13. Naclerio, F., Seijo-Bujia, M., Larumbe-Zabala, E., & Earnest, C. P. (2017). Carbohydrates Alone or Mixing With Beef or Whey Protein Promote Similar Training Outcomes in Resistance Training Males: A Double-Blind, Randomized Controlled Clinical Trial. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism*, *27*(5), 408–420. <https://doi.org/10.1123/IJSNEM.2017-0003>
14. Naclerio, F., Seijo, M., Larumbe-Zabala, E., Ashrafi, N., Christides, T., Karsten, B., & Nielsen, B. V. (2017). Effects of Supplementation with Beef or Whey Protein Versus Carbohydrate in Master Triathletes. *Journal of the American College of Nutrition*, *36*(8), 593–601. <https://doi.org/10.1080/07315724.2017.1335248>
15. Nieman, D. C., Zwetsloot, K. A., Simonson, A. J., Hoyle, A. T., Wang, X., Nelson, H. K., Lefranc-Millot, C., & Guérin-Deremaux, L. (2020). Effects of whey and pea protein supplementation on post-eccentric exercise muscle damage: A randomized trial. *Nutrients*, *12*(8), 1–14. [https://doi.org/10.3390/NU12082382/NUTRIENTS\\_12\\_02382\\_PDF.PDF](https://doi.org/10.3390/NU12082382/NUTRIENTS_12_02382_PDF.PDF)
16. Orsatti, F. L., Maestá, N., de Oliveira, E. P., Nahas Neto, J., Burini, R. C., Nunes, P. R. P., Souza, A. P., Martins, F. M., & Nahas, E. P. (2018). Adding Soy Protein to Milk Enhances the Effect of Resistance Training on Muscle Strength in Postmenopausal Women. *Journal of Dietary Supplements*, *15*(2), 140–152. <https://doi.org/10.1080/19390211.2017.1330794>
17. Sharp, M. H., Lowery, R. P., Shields, K. A., Lane, J. R., Gray, J. L., Partl, J. M., Hayes, D. W., Wilson, G. J., Hollmer, C. A., Minivich, J. R., & Wilson, J. M. (2018). The Effects of Beef, Chicken, or Whey Protein After Workout on Body Composition and Muscle Performance. *Journal of Strength and Conditioning Research*, *32*(8), 2233–2242. <https://doi.org/10.1519/JSC.0000000000001936>
18. Sharp, M., Shields, K., Lowery, R., Lane, J., Partl, J., Holmer, C., Minevich, J., Souza, E. De, & Wilson, J. (2015). The effects of beef protein isolate and whey protein isolate supplementation on lean mass and strength in resistance trained individuals - a double blind, placebo controlled study. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, *12*(Suppl 1), P11. <https://doi.org/10.1186/1550-2783-12-S1-P11>
19. Spoelder, M., Koopmans, L., Hartman, Y. A. W., Bongers, C. C. W. G., Schoofs, M. C. A., Eijsvogels, T. M. H., & Hopman, M. T. E. (2023). Supplementation with Whey Protein, but Not Pea Protein, Reduces Muscle Damage Following Long-Distance Walking in Older Adults. *Nutrients* *2023*, Vol. 15, Page 342, *15*(2), 342. <https://doi.org/10.3390/NU15020342>
20. Valenzuela, P. L., Mata, F., Morales, J. S., Castillo-García, A., & Lucia, A. (2019). Does Beef Protein Supplementation Improve Body Composition and Exercise Performance? A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *Nutrients*, *11*(6). <https://doi.org/10.3390/NU11061429>



## (S-12) EFFECTS OF PROTEIN SUPPLEMENTS ON EXERCISE PERFORMANCE AND MUSCLE MASS

Fatih Gültekin<sup>1</sup>, Kübra İzler,<sup>2</sup> Sümeyye Koç<sup>2</sup>, Ayşe Şeyma Çoban<sup>2</sup>

1. Lokman Hekim University, Department of Medical Biochemistry, Ankara, Türkiye
2. University of Health Sciences, Department of Medical Biochemistry, Hamidiye Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry, Istanbul, Türkiye, kubra.izler@gmail.com

### Abstract

This study aims to investigate the effects of protein supplements on exercise performance before and after workouts and muscle mass. The increasingly popular habits of exercising and sports have contributed to the rising consumption of protein powders. This review article has been prepared by examining current studies in the literature regarding the impact of protein powders on exercise performance. Research findings have shown that protein powder supplements generally increase muscle mass and reduce muscle damage occurring after exercise. Additionally, there are studies indicating no effect of protein supplements on muscle damage or muscle mass. More studies with equal experimental groups are needed to investigate the effects of protein supplements on exercise performance.

**Keywords:** Amino Acids, Exercise, Muscle Mass, Protein Supplements, Whey Protein Powder

## (S-13) HELAL BİLİNCİ OLUŞTURMA BAĞLAMINDA DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ ÖĞRETİM PROGRAMINDA HELAL VE HARAM KAVRAMLARI

**Muharrem Atabay<sup>1</sup>, H. Yusuf Acuner<sup>2</sup>**

1. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Din Eğitimi Bölümü, muharrem\_atabay21@erdogan.edu.tr
2. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Din Eğitimi Bölümü

### Özet

İnsanın şekillenmesinde ve kişiliğinin oluşmasında eğitim önemli aktörlerden biridir. Helal bilincinin oluşmasında da eğitimin rolü göz önüne alındığında, din kültürü ve ahlak bilgisi dersleri ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda helal ve haram kavramlarının bu derslerdeki durumunun araştırılıp incelenip analizinin yapılması bir gereklilik gibi durmaktadır. Helal bilincinin oluşması bağlamında helal ve haram kavramlarını din kültürü ve ahlak bilgisi dersindeki durumunu inceleyen bu çalışma doküman incelemesi yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. 2018 Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi İlköğretim ve Ortaöğretim Programı ile ilkokul, ortaokul, lise din kültürü ve ahlak bilgisi ders kitapları, örneklem olarak belirlenmiştir. Bu kaynaklarda helal ve haram kavramlarına dönük hangi kazanım ve değerlerin yer aldığı yanı sıra bu kavramların nasıl işlendiği incelenmiştir. İlköğretim Programında helal 3, haram 2 kez; Ortaöğretim Programında helal 2, haram 3 kez zikredilmektedir. İlköğretim ders kitaplarının tamamında helal 65, haram 72 defa; ortaöğretim ders kitaplarının tamamında helal 136, haram 197 defa geçmektedir. Haram kavramı daha fazla kullanılmaktadır. Genel çerçevede hakkında haram olduğuna dair bir ibare yok ise helal olduğu görüşü doğrultusunda helalin ve haramın belli olmasının yanı sıra helalin haramdan çok olduğu beyan edilmiştir. Mal kazanırken helal yollardan kazanmanın yanı sıra helal yollardan harcanmasının gerekliliğinden bahsedilmiştir. Ayrıca temiz şeylerin helal, pis şeylerin haram kılındığı vurgulanmıştır. Alışverişte, tatilde nelerin helal ve nelerin haram olduğuna dair nasıl tespit edileceğine dair ayrıntılı bilgi verilmemiştir. Bu çerçevede helal ve haramın tespiti gibi bir konunun ders kitaplarına eklenmesi tavsiye olarak sunulmuştur.

**Anahtar Kavramlar:** Helal, Haram, İlköğretim ve Ortaöğretim Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi Programı, Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi Ders Kitapları

## (S-13) CONCEPTS OF HALAL AND HARAM IN THE RELIGIOUS CULTURE AND ETHICS CURRICULUM IN THE CONTEXT OF HALAL AWARENESS FORMATION

Muharrem Atabay<sup>1</sup>, H. Yusuf Acuner<sup>2</sup>

1. Recep Tayyip Erdoğan University, Department of Religious Education, muharrem\_atabay21@erdogan.edu.tr
2. Recep Tayyip Erdoğan University, Department of Religious Education

### Abstract

Education is one of the important actors in shaping people and forming their personality. Considering the role of education in creating halal awareness, religious culture and ethics lessons come to the fore. In this context, it seems necessary to research, examine and analyze the situation of the concepts of halal and haram in these courses. This study, which examines the concepts of halal and haram in the religious culture and ethics course in the context of the formation of halal awareness, was carried out by document analysis method. The 2018 Religious Culture and Ethics Primary and Secondary Education Program and primary school, secondary school and high school religious culture and ethics textbooks were determined as samples. In these sources, it has been examined what achievements and values for the concepts of halal and haram are included, as well as how these concepts are processed. In the Primary Education Curriculum, halal is 3 times and haram is 2 times; In the Secondary Education Curriculum, halal is mentioned 2 times and haram is mentioned 3 times. In all primary school textbooks, halal is mentioned 65 times and haram is mentioned 72 times; Halal is mentioned 136 times and haram is mentioned 197 times in all secondary school textbooks. The concept of haram is used more. In the general context, if there is no statement about it being haram, in line with the opinion that it is halal, it has been declared that halal and haram are more obvious than halal and haram. It was mentioned that while earning goods, it is necessary to spend them in halal ways as well as earning halal ways. It is also emphasized that clean things are halal and dirty things are haram. No detailed information is given on how to determine what is halal and what is haram while shopping or on holiday. In this context, it is recommended that a subject such as determining halal and haram be added to textbooks.

**Keywords:** Halal, Haram, Primary and Secondary Education Religious Culture and Morals Curriculum, Religious Culture and Morals Textbooks

## (S-14) HELALE FARKLI BİR BAKIŞ ERKEN DÖNEM SÛFİLERİNİN HELAL GIDA HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNİN AHLÂKÎ YETKİNLİK DOĞRULTUSUNDA DEĞERLENDİRİLMESİ

**Edibe Taş<sup>1</sup>**

1. Diyanet İşleri Başkanlığı, Türkiye, edibe\_ere@hotmai.com

### Özet

Helal gıdanın, tasavvufta manevi yolculuğun bir parçası olarak büyük öneme sahip olduğu bilinmektedir. Bu, özellikle erken dönem tasavvuf düşüncesinde görülebilir. Araştırmanın amacı, erken dönem tasavvuf düşüncesinde sûfîlerin helal gıdaya ve ahlâka bakış açılarının ortaya konulmasıdır. Bu bağlamda ele alınan temel soru, helal yiyecek ile ahlâk arasında bir ilişkinin olup olmadığının belirlenmesi, varsa bu etkileşimin niteliğinin, yönünün ve derecesinin ortaya konulmasıdır. Araştırma verilerinin elde edilmesinde, Hücvirî'nin *Keşf'ül Mahcub*'u ana kaynak, Serrâc'ın *el-Lüma*'sı, Kelâbâzî'nin *et-Ta'arruf*'u, Kuşeyrî'nin *er-Risâle*'si ve Mekkî'nin *Kûtu'l-Kulûb* eserleri de yardımcı kaynak olarak kullanılmıştır. Çalışmanın yöntemi, ilgili kaynakların ahlâk-helal gıda ilişkisi bağlamında tahlil ve analizine dayanmaktadır. Araştırma kapsamında ulaşılan sonuçlar şu şekildedir: Erken dönem tasavvuf düşüncesinde genel olarak beslenme, özel olarak da helal gıda ile ahlâk arasında bir ilişki bulunmaktadır. Sûfîler, gıdanın helal olmasının gerekliliği konusunda, fıkıh ve hadis gibi diğer temel İslâmî ilimlerle hem fikir olmakla birlikte insanın ahlâkî yetkinliği söz konusu olduğunda helal ilkesinin tek başına yetersiz olduğu çıkarımına varmışlardır. Bu nedenle sûfîler “helal de olsa az yenmeli” söylemini öne çıkartmışlardır. Beslenme ve ahlâk söz konusu olduğunda sûfîler vera ilkesi ile açlık temelli katı zühd uygulamalarına yönelmiştir. Sûfîler insanın yeme istek ve arzusunu tevhid merkezli bir ahlâk felsefesiyle irtibatlandırmışlardır. Buna göre, insan yeme ve içme eylemine haz ilkesi doğrultusunda bir irade izhar ederek yönelmemelidir. Sûfîler, fiziksel beslenmenin yanı sıra ruhun gıdalanması fikrine dikkat çekerek, diğer disiplinler içerisinde insanın ahlâkî olgunlaşması meselesini gündeme taşımışlardır.

**Anahtar Kavramlar:** Erken Dönem Tasavvuf, Helal Gıda, Beslenme, Ahlâk.

## (S-14) A DIFFERENT PERSPECTIVE ON HALAL: EVALUATING EARLY SUFI VIEWS ON HALAL FOOD IN THE CONTEXT OF MORAL COMPETENCE

**Edibe Taş<sup>1</sup>**

1. Presidency of Religious Affairs, Türkiye, edibe\_ere@hotmai.com

### **Abstract**

It is widely recognized that halal food holds significant importance in Sufism as a part of the spiritual journey, especially evident in the early stages of Sufi thought. The purpose of this research is to elucidate the perspectives of early Sufi scholars on halal food and morality. The primary question addressed is whether there is a relationship between halal food and morality, and if so, to delineate the nature, direction, and extent of this interaction. In gathering research data, Hujwiri's "Kashf al-Mahjub" serves as the main source, supplemented by Sarrāj's "al-Luma", Kalabadi's "at-Ta'arruf", Qushayri's "ar-Risala", and Makki's "Qut al-Qulub." The methodology of this study is based on the analysis and interpretation of these sources in the context of the relationship between morality and halal food. The findings of the research are as follows: In early Sufi thought, there is generally a connection between diet, specifically halal food, and morality. While agreeing with other fundamental Islamic sciences, such as jurisprudence and hadith, on the necessity of food being halal, Sufis have deduced that the principle of halal alone is insufficient when considering a person's moral competence. Therefore, Sufis have emphasized the saying "even if it is halal, eat less." In the context of diet and morality, Sufis have turned to the principle of wara (scrupulousness) and rigorous ascetic practices based on hunger. Sufis have linked human desire and appetite for food with a monotheism-centered moral philosophy. Accordingly, individuals should not approach the act of eating and drinking solely based on the principle of pleasure. Sufis have also brought to the fore the issue of moral maturation in humans by emphasizing not only physical nourishment but also the nourishment of the soul, thereby integrating this concept into various disciplines.

**Keywords:** Early Sufism, Halal Food, Nutrition, Morality.



## (S-15) İSLAM İKTİSAT DÜŞÜNCESİNDE HELAL TİCARETİN MADDİ MANEVİ GENEL KAİDELERİ VE HİSBE TEŞKİLATININ ROLÜ

**Mehmet Emin Nas<sup>1</sup>**

1. Dr. Öğr. Üyesi, Iğdır Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İslam Hukuku Anabilim Dalı, [memin.nas@igdir.edu.tr](mailto:memin.nas@igdir.edu.tr),

### Özet

İslam; din ve devlettir, ibadet ve muamelattır, inanç ve ahlaki değerleriyle hayatın her alanını kuşatan bir yaşam biçimidir. Bu yaşam biçiminde İslam; dini, nefsi, aklı, namusu ve malı koruyarak mükellefin dünya ve ahiret hayatında mutlu olmasını temel amaç edinmiştir. Evde, okulda, pazarda ve hayatın her alanında; üretim ve tüketimde, kazanç ve harcamada, tasarruf ve yatırımda bu amacı sağlamaya yönelik hükümler ortaya koymuştur. Bu Çalışma, İnanç ve ahlaki değerler, tüketici kararlarını etkileyen ve davranışları yöneten en önemli faktörler arasında kabul edildiği inancı ve İslam'ın binlerce yıldır bu konuyla ilgilenmesi gerçeğinden hareket ederek helal bir ticaret hayatının sağlanması için, bazıları Kur'an-ı Kerim'de ve Peygamber'in sünnetinde açıkça belirtilen, bazıları da bu asıl kaynaklardan hareketle fakihler tarafından fıkıh kitaplarında ortaya konulan ve detaylandırılan kural ve kaideleri ele almayı ve bunların hayata geçirilmesi ve denetiminin yapılması noktasında en önemli araçlardan biri olan hisbe teşkilatının rolünü ele almaktadır. Yapılan çalışmalarda yoğunluk daha çok maddi kaideler şeklinde isimlendirmeyi tercih ettiğimiz kural ve kaidelere verilmiştir. Ancak çalışmamızın asıl konusunu oluşturacak manevi veya ahlaki kural ve kaideye dayalı çalışmalar- özellikle dilimizde- çok azdır. Çalışmamızın -başlıktan da anlaşılacağı gibi- diğer önemli konusu olan hisbe teşkilatıdır. Bu teşkilata dair birçok çalışma olmakla beraber teşkilatın bu kurallara özellikle ahlaki olanlara dair rolü ve etkin hale getirilmesi durumu üzerinde özel bir çalışma -araştırdığımız kadarıyla- bulunmamaktadır. Çalışmanın tamamında öncelikle maddi ve manevi kural ve kaideler muteber fıkıh kaynakları incelenerek belirtilmiş, kural ve kaidenin mefhumu ve örneklenmesi, fukahanın görüşü ve akabinde tahlil ve değerlendirmemiz serdedilmiş daha sonra hisbe teşkilatının üstleneceği rol ve yetki üzerinde durulmaya çalışılmıştır. İncelediğimiz kaynaklardan hareketle asıl itibarıyla helal olması üzere tanzim edilmiş muamelatın ve dolayısıyla ticaretin, helal dairede gerçekleştirilmesi için fıkıh uleması bireysel ve devlet düzeyinde tüketici davranışlarını yöneten bir dizi kural ve kaide geliştirmişlerdir. Kuran, sünnet ve binlerce yıldır süregelen mirasa dayalı ticaret hayatına dair koyduğu bu kural ve kaidelerle iki dünyada saadeti temin eden bir sistem ortaya koyan ulema, sadece fikirler ve ilkeler belirlemekle yetinmemiş- kapitalist sistemde olduğu gibi-Aksine, bu fikrin ve ilkelerin hayata geçirilmesini, uygulanmasını denetleyecek hem tüketicileri hem de üreticileri koruyan araçlar oluşturmuşlardır. Kapitalist sistemde, başarının ölçütü sadece bireysel finansal getiri iken, İslam'da ise bireysel finansal getiri ikinci hatta üçüncü planda gelmektedir. Öncelikli amaç Allah'ın rızası, sonra toplum ve nihayetinde bireyin rızası ve faydasıdır. Bu fayda salt dünyevi değil bilakis uhrevi fayda öncelikli olarak sağlanmaya çalışılır. Başka bir ifadeyle sadece bireysel rıza üzerine değil bilakis meşruluğu için emir ve yasaklara, ahlaki standartlara, kaide ve kurallara riayete özen gösterilmesi talep edilmiştir. Günümüz ekonomik sistemin maruz kaldığı en büyük risk ve krizler, bu kural, kaide ve kontrollerin yokluğundan kaynaklanmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Fıkıh, İktisat, Ticaret, Helal, Kaide, Hisbe

## **(S-15) MATERIAL AND SPIRITUAL GENERAL PRINCIPLES OF HALAL TRADE IN ISLAMIC ECONOMIC THOUGHT AND THE ROLE OF HİSBE ORGANIZATION**

**Mehmet Emin Nas<sup>1</sup>**

1. Dr. Lecturer Member, İğdir University, Faculty of Theology, Department of Islamic Law,  
[memin.nas@igdir.edu.tr](mailto:memin.nas@igdir.edu.tr),

## (S-16) TAKVA TUTUMUNUN HELAL KAZANÇ BİLİNCİNİN GELİŞİMİNE KATKISI SÛFÎ PSİKOLOJİSİ AÇISINDAN BİR DEĞERLENDİRME

**İbrahim Işıtan<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, ibrahimisitan@hotmail.com

### Özet

Takva, din literatüründe, Allah'tan sakınarak ve korkarak yaşama biçimini ifade eden bir kavram olarak helal ve haram konusunda titizlik gösterme tutumunu ifade eder. Takva, ilahî emirleri bütün derinlikleriyle yerine getirme ve yasakları da bütün boyutlarıyla terk etme duyarlılığını ve hassasiyetini gösterme tutumudur. Dindarlığı en güzel şekilde ihsan boyutuyla yaşama aktarmayı hedef edinen sûfî gelenek, bütün boyutlarıyla takvaya uygun yaşam tarzını hedef edinerek bu konuda önemli bir birikim sağlamıştır.

Sûfî gelenek takva yolunda ilerleyebilmek için birçok ön koşulu şart koşmuştur. Bunlardan en önde gelenlerden biri de helal kazanç yoluyla helal lokma yemektir. Takva yolunda ilerlemek isteyen manevi yolcu/sâlik binek olarak kullandığı bedenini helal yoldan kazandığı maddeyle beslemeli ve tayyip/temiz olan yiyecekleri yiyerek fizyolojik dinginliğini ve dinamikliğini sağlamalıdır. Buna göre helal kazanç ile beslenmeyen beden manevi gelişim süreçlerinin yaşanmasına bineklik yapamayacağı söylenebilir. Kısaca ifade edersek, helal lokma ile beslenmeyen beden kalbin katılaşmasına ve kalbin makamlarını bir bir geçerek ruhun hakikatine ulaşmaya engel bir durum oluşturmaktadır.

Biz de bu tebliğimizde takva yolunu hedefleyen sûfî geleneğin öngördüğü manevi yolculuk için helal kazancın değerini fizyolojik ve psikolojik açıdan ele alacak ve bu bilincin gelişimine yol açan takva konusu üzerine duracağız.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Kazanç, Sûfî Psikolojisi, Takva.

**(S-16) THE CONTRIBUTION OF THE ATTITUDE OF TAQWA TO THE DEVELOPMENT OF HALAL EARNINGS AWARENESS- AN EVALUATION IN TERMS OF SUFI PSYCHOLOGY**

**İbrahim Işıtan**<sup>1</sup>

1. Prof. Dr., Selçuk University Faculty of Theology, [ibrahimisitan@hotmail.com](mailto:ibrahimisitan@hotmail.com)

## (S-17) İŞ DÜNYASINDA DİJİTAL İLETİŞİM AHLAKI

**Hasan Fehmi Atasagun<sup>1</sup>, Ayça Gökyer<sup>2</sup>, Ebru Gönülal<sup>3</sup>, Yasemin Fındık<sup>4</sup>**

1. KTO Karatay Üniversitesi, İşletme Bölümü, hfehmi.atasagun@karatay.edu.tr
2. KTO Karatay Üniversitesi, İşletme Bölümü
3. KTO Karatay Üniversitesi, İşletme Bölümü
4. KTO Karatay Üniversitesi, İşletme Bölümü

### Özet

İnternetin; hızı, maliyetinin az olması, dijital bilgi ve iletişim teknolojilerinin yoğun ve yaygın kullanım rahatlığı, iletişim kapasitesini büyük ölçüde artıran araçlarla donatılmış olması bilinen sayısız faydalarından sadece bir kaçıdır. Bu avantajların yanı sıra, özellikle iletişim için internet kullanımının ahlaki bilişsel kapasiteler üzerindeki olumsuz etkileri, bireyler ve entegre oldukları sosyal ağlar zarar görebileceğinden dolayı son derece öngörülemeyen tehlikelere yol açabilmektedir.

Bilgi filtrelemesi, internet sansürü, zararlı içeriğin dolaşımının engellenmesi, insan haklarının gizliliği, çevrimiçi bilgilerin yönetimiyle ilgili alınan tedbirler ve geliştirilen yasal düzenlemeler zaman zaman yetersiz kalabilmektedir.

Toplumda, kültürel değerler, ideallerle ilgili doğruları, yanlışları gösteren ve bunlara uygun davranmayı öğreten yazılı olmayan ahlaki kurallar bulunmaktadır. Bu kurallar çerçevesinde davranışların ahlaki değerlere uygunluğunu sağlamak, her dönemde tüm disiplinlerin ortak amacı olmuştur. İnsan, ahlaki yönünü şekillendirecek karmaşık, kalıtsal ve çevresel faktörler ağı içinde bulunmaktadır. Bu faktörler göz önünde bulundurulduğunda, bireyin belirli sorumlulukları olduğunun farkına varması, birçok alanda olduğu gibi dijital platformlarda da onu hem entelektüel hem ruhsal hem fiziksel hem de zihinsel olarak geliştirecek ve koruyacaktır.

Dijital ortamların ve bu ortamlarla etkileşim halinde olan bireylerin ahlaki bilişinde meydana getirebileceği olası değişikliklerin gözlemlenmesi, bu konuda bilgi birikimine sahip bilim insanlarının, kurumların, eğitimcilerin ulusal ve uluslararası programlarda uyarı, düşünce ve tedbire dayalı değerlendirmeleri dikkate alınmalıdır.

Bu çalışma, hayatımızın birçok alanını geniş ölçüde kapsamına paralel olarak ortaya çıkan dijital iletişim ağlarının iş dünyasındaki dezavantajlı etkilerinin toplumun tüm kesimlerine zarar verme potansiyeli karşısında, teknolojik gelişmelerin ahlaki sorumluluklar çerçevesinde kullanılması ve yönetilmesine yönelik etkin ve stratejik öneriler sunmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Dijital İletişim, Etik, Ahlak, İş Dünyası, Dijital İletişim Ahlakı

### Giriş

Üçüncü sanayi devriminden bu yana dünya, dijitalleşmeye ev sahipliği yapmaktadır. Son on yıl içinde dijitalleşme, dördüncü sanayi devrimiyle senkronize olarak dijital dönüşüme hazır hale gelecek bir noktaya ilerlemiştir. Dijitalleşmenin ara aşamaları ise üçüncü ve dördüncü sanayi devrimiyle örtüşmektedir (Vrana & Singh, 2021, s. 2).

Bilişim teknolojilerinin ortaya çıkmasıyla birlikte, üretim sistemi otomasyonunun ve dijitalleşmenin önu açılmıştır. Sayısallaşma süreciyle başlayan bu gelişmeler, 2000'li yıllarda sanayi devriminin dördüncü aşaması olan Endüstri 4.0'ı başlatmıştır. Bu süreçte, siber-fiziksel sistemlerin kullanılmasıyla beraber fiziksel dünya ile sanal bilgi işlem dünyası birleştirilmiştir (Yankın, 2019, s. 4). İnternetin tarihsel gelişimine bağlı olarak 2.0 ve 3.0 ağlarının ortaya çıkması (Yılmaz, 2022, pp. 344-345), dijital bilgi ve iletişim teknolojilerinin yaygın



kullanılmaya başlanması, internet kullanıcılarının iletişim sınırlarını genişleten ve çeşitlendiren dijital iletişim araçlarının gelişimine de olanak sağlamıştır (O'Leary, 2022, p. 101).

Dijitalleşmenin görülen avantajlarının yanı sıra, aynı zamanda internet kullanıcılarının entegre oldukları sosyal ağların bilişsel ve ahlaki değerlere olumsuz etkileri de bulunmaktadır (Arroyo-Almaraz & Gómez-Díaz , 2015, p. 151). Özellikle iş dünyasında, iş süreçlerine entegre edilen teknolojik gelişmeler, dijitalleşmeyi daha yaygın ve kullanılır hale getirmiştir. İş dünyasının önemli bir parçası olan dijitalleşmeye paralel olarak, kurumların daha önceden belirlemiş oldukları dijital etik standartlarına da uymaları gerekmektedir.

### **Amaç**

İş dünyasında çalışanlara ve paydaşlara hız, zaman tasarrufu, bilgide sadelik gibi büyük fırsatlar ve rahatlıklar sağlayan dijitalleşme, kurumlar ve kurum çalışanları için riskleri ve olumsuz etkileri de beraberinde barındırmaktadır. Bu etkilerin giderek artacağı yönündeki beklentiler nedeniyle, dijital iletişimde ahlaki davranışların geliştirilmesi ivedi ve zaruri bir ihtiyaç olarak, teknoloji otoriteleri tarafından ortaya konmaktadır. Bu çalışma, iş dünyasındaki dijital iletişim etik normlarını desteklerken; bireylerin haklarını korumak ve karşılaşılan riskleri, zorlukları etkili bir şekilde yönetmek için öneriler sunmayı amaçlamaktadır.

### **Yöntem**

Bu çalışmada iş dünyasındaki dijital iletişim ahlakının incelenmesi amaçlanarak; dijital iletişim, dijital iletişim ahlakı, iş dünyasındaki dijital iletişim ahlakı konularını içeren bir literatür taraması yapılmıştır. İkincil verilerden yararlanarak, iş dünyasındaki dijital ahlakı odak noktasına alan bir perspektif sunulmuştur. Bu çalışmada sektörel ayırım yapılmaksızın iş dünyasındaki dijital iletişim süreçlerinde yaşanan ahlaki sorunlar ortaya konulmuş ve bu sorunların çözümüne yönelik temel önerilerde bulunulmuştur.

### **İş Dünyasında Dijital İletişim**

Dijitalleşme, dijital etiği kavramak ve tasvir edebilmek için açıklanması gereken ve farklı evreleri olan bir süreçtir (Önce, 2019, p. 62). Dijitalleşme, dijital teknolojilerden yararlanarak operasyonların, işlevlerin, modellerin, süreçlerin veya faaliyetlerin etkinleştirilmesi, iyileştirilmesi ve dönüştürülmesi anlamına gelmektedir. Ayrıca dijitalleşme, bir sonraki inovasyon dalgasını tetikleme potansiyeliyle en güçlü yenilik faktörlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Gürdür, El-khoury, & Törngren, 2019, p. 153).

Bilgi ve haber almak için dijital iletişim platformları tercih edilse de kullanıcıların kendilerini yansıtmaları, kimliklerini dijital ortamda ifade etmeleri ve sosyal medyayı deneyimlemeleri önemli konular olarak kabul edilmektedir (Kırçova, Pınarbaşı, & Köse, 2020, p. 2174).

Toplum üzerindeki dijitalleşmeye bağlı olarak bilgiye ulaşmanın en popüler yolları arasında, internet hizmetleri ve mobil uygulamalar yer almaktadır. Bu uygulamalar günümüzde hem insanlar hem de kurumlar tarafından sürekli olarak kullanılmaktadır (Shevtsova & Natalia, 2021, p. 722). Dijital iletişim platformları zamanla yaygınlaşarak, kullanıcıların daha aktif rol aldığı çift taraflı iletişim yapılarına dönüşmektedir (Kırçova, Pınarbaşı, & Köse, 2020, p. 2174).

İnsanlar ve kurumlar açısından dijital iletişim platformlarının temel amacı, bireylerin ve kurumların iletişim ihtiyaçlarını karşılamaktır. Ancak bu platformlar, insanlara yeni fırsatlar sunarken, iletişim alışkanlıklarında da köklü değişikliklere yol açmaktadır (Chewae, Hayikader, Hasan, & Ibrahim, 2015, s. 1). İletişim teknolojilerinin yaygınlaşmasıyla birlikte sosyal ağların kapsamı, karmaşıklığı ve barındırdığı temel değerler de önemli ölçüde artmaktadır (Korac-Boisvert & Alexander , 1994, p. 57).

Dijital iletişim, kurumlar ve çalışanların irtibatta kalmasını ve zamandan tasarruf ederek daha üretken olmasını sağlamaktadır (Robbins, Decenzo, & Coulter, 2016, s. 149). Dijitalleşme mekân ve zaman olgularını büyük ölçüde anlamsız hale getirmektedir (Ersöz & Özmen, 2020, s. 171-177). Bu bağlamda, dijital iletişim teknolojileri, iş görenlere kurumlarından uzak bir yerde çalışmalarını gerçekleştirme fırsatı da sunmaktadır (Robbins, Decenzo,

& Coulter, 2016, s. 149).

Dijital iletişimin faydalı yönleri literatürde kayda değer bir yer alırken, karanlık taraflarına ise daha az yer verilmiştir (Korac-Boisvert & Alexander , 1994, p. 57). İletişim kavramına hangi düzeyden ve nasıl bakılırsa bakılsın nihayetinde gelinen nokta “kişilerarası iletişim” olmaktadır (Koçel, 2020, s. 560).

## Dijital İletişim Sorunları

Çağdaş bilgi toplumlarında veriler; ekonomiyi, endüstriyi, bilimsel araştırmaları, yönetişimi, gözetimi, güvenliği yönlendiren ve destekleyen önemli bir zenginlik (Taddeo & Floridi, 2017, s. 31) olmasıyla beraber iki sorunu barındırmaktadır. Birincisi, gönderilen iletiler izlenmektedir. Ayrıca alıcının da gönderilen iletiyi gizli tutacağından emin olunamamaktadır. İkincisi, bireylerin kurum içi dijital iletişim kanallarını özel iletişim için kullanmaları durumunda kurum politikaları zarar görebilmekte veya kuruma ait bilgiler istemeden de olsa dışarıya çıkarılabilmektedir (P.Robbins & Judge, 2021, s. 352). Bununla birlikte, güvenlik ve mahremiyet endişeleri de hem bireyleri hem de kurumların gündemlerini meşgul etmektedir (Chewae, Hayikader, Hasan, & Ibrahim, 2015, s. 1). İletişim teknolojilerinin gelişmesiyle kolaylaşan ve yaygınlaşan gözetim uygulamaları, mahremiyet perdesini kaldırarak hayatın her alanının şeffaf olmasını sağlamaktadır. Gözetimin yaygınlaşması, çalışanların hayatlarının güvenlik kisvesi altında yöneticiler tarafından gözetim altında tutulması, panoptik işyeri kavramını fiilen hayata geçirmektedir (Çaycı & Çaycı, 2017, s. 44).

Kullanıcılar, bazen kişisel bilgilerini riske atma ile sosyal medya platformlarını kullanarak iletişim kurma arasında denge gütmek zorunda kalmaktadır. Kişisel bilgilerin uygun olmayan şekilde kullanılması durumunda, mahremiyet ihlalleri yaşanmakta ve bu durum kullanıcıları mağdur etmektedir (Das & Patel, 2017, s. 833). Bireylerin dijital ayak izleri, onların zevklerini, sağlıklarını, finansal durumlarını ve sosyal etkileşimlerini siber risklere açık hale getirdiğinden dolayı, gizlilik bu bağlamda çok önemli bir rol oynamaktadır (Taddeo & Floridi, 2017, s. 31). Dijital platformların güvenliği ve gizliliğinin ihlali, kötü niyetli yazılımlardan kaynaklanmaktadır. Güvenilir olmayan içeriklere tıklama eğilimi, mahremiyet güvenliğini zorlamaktadır (Arat & Aslan, 2021, s. 390). Ayrıca eksik veya yanlış bilgilerin yayılması, siber dolandırıcılıklar ve kurumsal sistem çöküşleri gibi ahlaki olmayan durumlar sadece kurumları değil; bireyleri ve toplumu da olumsuz etkilemektedir (Korac-Boisvert & Alexander , 1994, p. 57).

Bu alanda, günümüzün ve geleceğin temel sorunları şu şekilde özetlenebilir;

- Kişisel veri ve bilgi mahremiyetine gereken önemin verilmemesi
- Dijital okur yazarlığın öneminin yeterince farkında olunmaması
- Dijital ayak izlerinin risk oluşturabilmesi
- Kurumlarda dijital ortam hareketlerinin izlendiğinin, çalışanlara bildirilmemesi ya da çalışanların bu durumun farkında olmaması
- 18 yaş altındaki bireylerin, kontrolsüz bir şekilde uygunsuz sitelere ulaşabilmesi
- Hizmet alınan dijital aboneliklerdeki başlangıç fiyatları ve kampanyalarla dijital bağımlılığın oluşturulmasının ardından, ürün veya hizmet bedelinin yüksek oranda arttırılması
- FOMO (Fear of Missing Out) sendromu, duygusal örselenme, anoreksiya veya insomnia gibi bireylerin duygusal, zihinsel ve fiziksel sağlıklarına yönelik psikolojik problemlere yol açabilmesi
- Bu alandaki hukuki düzenleme ve uygulamaların mevcut düzeyde olmaması
- Sözleşmelerde, kişisel verilerin 3. şahıslarla paylaşılabilirliği için verilen izinlerin kötüye kullanılması
- Yetkisiz erişim ve telif hakkı ihlali
- Bilgi kirliliği

- Yapay zekâ kullanılarak dijital verilerin kopyalanması yoluyla bireylerin maddi ve manevi zarar görmesi
- Yeterli hukuki zemin hazırlanmadan, yapay zekanın kullanılmasının ortaya çıkaracağı sorunlar.

Bu alanda en yaygın karşılaşılan konular arasında yer alan yukarıdaki sorunların çözümü, etkin iletişim politikalarının geliştirilmesi ve çalışanlara dijital iletişim becerilerinin kazandırılmasıyla mümkündür. Böylece kurumlarda, iş birliği ve verimliliğin yanı sıra kurumsal iletişim kültürü de yerleştirilmiş olacaktır.

### **İş Dünyasında Dijital İletişim Ahlâkı**

Ahlak ve etik kavramları, etimolojik olarak benzer yargıları barındırsalar da benzer olmayan alan ve anlamlarda kullanılabilir. Ahlak, olgusal ve tarihsel olarak inançlar ve tasarımlar bütününe işaret ederken; etik olgunun kendisine ilişkin evrensel bir sorgulama alanına gönderme yapmaktadır (Torlak, 2003, p. 70).

Düşünce tarihi bakımından yaklaşıldığında insanın zihnini meşgul eden etikle ilgili sorunların ve insanın ahlaki fiillerinin daima tartışma konusu olduğu görülmektedir (Kuçuradi, 1997, pp. 13-16). İş dünyasında dijital iletişim esnasında; insan onuru, kul hakkı, eşit muamele, refah, hukukun üstünlüğü, mahremiyet ve veri koruma gibi ilkeleri desteklemek hayati önem taşımaktadır. Tıpkı sosyal yaşamda olduğu gibi teknoloji de çoğu zaman iyi niyet maskesi altında gizlenen önyargıları ve ayrımcı tutumları barındırabilmektedir. Bu nedenle, bu sorunları ele alan ve dijital alanda gerçek bilgi paylaşımını ve aydınlanmayı teşvik eden uygulamalara acil ihtiyaç bulunmaktadır (Atatanır, 2022, p. 479)

Ahlak, başkalarına saygıyı yansıtmakta, kişinin olumlu ilişkilerde kabul görmesini ve uzun vadede iyi ilişkiler sürdürmesini kolaylaştırmaktadır (Apdillah, Salam, Tania, & Lubis, 2022, s. 20). Dijital ahlak, gündelik hayatın önemli bir parçası haline gelen teknolojinin yoğun kullanıldığı alanlarda, sistemin iyi niyet çerçevesinde devam etmesini sağlamak, bireyin diğerlerine zarar vermeksizin doğru davranışta bulunması için belirlenen kaidelerle teşvik edilmesi olarak tanımlanmaktadır (Özcan, 2021, s. 93). Gizlilik, güvenlik, veri koruma, çevrimiçi davranış, fikri mülkiyet hakları ve teknolojinin etik kullanımı gibi çeşitli hususları kapsamaktadır.

Çağdaş dijital alanın temel gereksinimi, yalnızca yasallığa değil; aynı zamanda ahlaka da dayanan bir meşruiyet oluşturmaktır. Doğası gereği yasal çerçeveleri tamamlayan ahlak, kanunların veya insani kuralların öngördüğü sınırları aşan, özgür iradenin yönlendirdiği bireysel eylemleri tanımlamaktadır.

Immanuel Kant geliştirdiği kural ahlaki yaklaşımında, eylemlerin nesnel ve mutlak emirler olduğunu, ahlaki değerler ile prensiplerin rasyonel düşünme ve evrensel ilkeler üzerine kurulması gerektiğini belirtmektedir (Aydın, 2017, p. 25). Kant'ın ahlak felsefesi ve dijital etik kavramı birbirini kapsamaktadır. Kant'ın evrensel ahlaki ilkelere odaklanması, çevrimiçi davranışlara rehberlik eden evrensel değerleri yansıtmaktadır. Kant'ın zarardan kaçınan ve insani değerleri onurlandıran ahlaki eylemlere öncelik vermesi gibi; dijital etik de saygılı çevrimiçi etkileşimleri ve kişisel mahremiyetin korunmasını savunmaktadır. Esasen Kant'ın etik çerçevesi, bireysel eylemlerin evrensel standartlar ve insan onuru ile uyumunu vurgulayarak dijital ahlakın temel ilkelerini şekillendirmek için önemli bir rehber niteliğindedir (Herschel & Miori, 2017, p. 33). Bugünün dünyasındaki dijital ahlak anlayışına Kant'ın görev ahlakıyla yaklaşmak, makul ve mantıklı çözümler üretilmesine ışık tutmaktadır. Fakat günümüz dünyasında özellikle sosyal medyada insanların maruz kaldığı ahlak dışı tutum ve davranışlar, ahlaki değerleri yozlaştıran mesajlar, Kant'ın görev ahlakıyla düzelecek gibi görünmemektedir. Bu durum, değerlerle yüklü farklı bir bakış açısının da getirilmesini zorunlu kılmaktadır.

Dijital iletişim odaklı işletmelerde ortaya çıkan ahlaki alanda, ahlaki sınırların oluşturulması, kötüye kullanımın önlenmesi ve topluma fayda sağlayan teknolojik ilerleme için yol gösterici ilkelerin formüle edilmesine ilişkin iletişimin teşvik edilmesinin önemi vurgulanmaktadır (Petrina, Feng, & Kim, 2008, s. 383).

Çevrimiçi dünya, kendi ahlak kurallarını ve sosyal geleneklerini beraberinde getirmektedir. Bu durumda bireylerin, çevrimdışı ahlaki ve etik değerlerle çelişmeyecek ve zaman israfı yapmayacak şekilde hem geleneksel hem de dijital iletişim mecralarını kullanmayı öğrenmesi gerekmektedir.

İş dünyasında iletişim ahlakı; mahremiyet, ahlak dışı eylemler, çevresel sorunlar ve bilginin yaşam döngüsünden (oluşturulması, toplanması ve işlenmesi dâhil) kaynaklanan ahlaki hususlarla ilgili kaygıların ele alınması için kritik bir çerçeve çizmektedir (Moraes & D'Ottaviano , 2018, s. 320-321).

Dijital iletişim alanındaki ahlaki sorumluluklar, kurumsal sosyal sorumluluklar başta olmak üzere; bilgi ve bilgisayar etiği, iş etiği, bilgisayar aracılı iletişim, hukuk ve kamu politikası alanlarını ilgilendirmektedir. Bu çerçevede çalışmaların yoğunlaştığı alanlar özellikle, bilgiye erişimin organizasyonu ve yönetimi; sansür ve ifade özgürlüğü ile kullanıcıların gizliliği konularıdır (Taddeo & Floridi, 2017, pp. 16-17).

Kolay ve hızlı erişilebilen dijital dünya ile gerçek arasındaki ayırımın belirsizleşmesi, dijital hizmet veren bir gerçeğe dönüşme eğilimindedir. Nitekim dijital dünyadaki iletişim süreçlerinde uygulanan biçim ve metotlar her ne kadar birbirinden farklı görünse de bu süreçlerde yaşanan deneyimlerle yüz yüze iletişim sürecinde deneyimlenen duygu durumları açısından bir ayırım olmadığına ilişkin araştırma sonuçları mevcuttur (Özcan, 2021, p. 95).

Öte yandan dijitalleşmenin her şeyi insanlaştırması ve gerçek dünyaya ait varlıkları yokmuş gibi göstermesi, tehlikenin ciddiyetine işaret etmektedir (Aslan, 2022, s. 229). Geleneksel iletişim süreçlerinde gösterilmekten çekinilen olumsuz tutum ve davranışlar, dijital dünyada rahatlıkla sergilenebilmektedir.

İş dünyasındaki dijital iletişim ahlakı, bireylere hangi durumda nasıl davranılacağı hususunda rehberlik etmektedir. Bu sayede, iş verimliliğini arttırırken aynı zamanda paydaşlarla olan ilişkileri geliştirmekte, iş dünyasındaki itibarı arttırmakta, tüzel ile bireysel sınırları korumakta ve saygın bir birey olunmasına imkân sağlamaktadır (Hüseynova, 2022, s. 398). Bireyin dijital platformda da olsa diğer bireylerle iletişim halinde olduğunu unutmaması, adil, saygılı ve sorumlu bir şekilde davranması, sağlıklı ve yapıcı iletişimin sürdürülmesine katkı sağlayacaktır.

## Sonuç

Ahlak, bireylerin tutum ve davranışlarını iyi-kötü, doğru-yanlış veya faydalı-zararlı biçiminde değerlendirmesidir (Nuttall, 1997, p. 15). Ahlaki ilkeler, bireylerin içsel yapısını ve davranışlarını şekillendirerek insan yaratılışının temelini oluşturmaktadır (Özden, 2022, pp. 101-102). Bu bağlamda, dijitalleşmeyle birlikte iletişim süreçlerinde, alışkanlıklarında, yöntemlerinde ve tarzlarında kayda değer değişiklikler de yaşanmaktadır. Bu değişim sürecinde, kullanıcıların geleneksel iletişim kurallarını dijital ortama uyarlamaları, günlük yaşamda sahip oldukları ve sergiledikleri erdemli davranışları, iş dünyasına da yansıtarak gelecek nesillere rol model olmaları kritik anlam taşımaktadır.

Dünya üzerindeki bütün toplumların temel gayesi, sahip oldukları ahlaki değerleri gelecek nesillere aktarmak ve dijital çağda bu ahlaki değerlere sarsılmaz bir bağlılıkla tutunan erdemli bireyler yetiştirmek olmalıdır (Özden, 2022, pp. 101-102); (Cevizci, 2012, p. 283). Bu ahlaki değerler, bireylerin ilişkilerini düzenleyen kurallar ve değerler sisteminin oluşturulmasında pusula görevi görürken; toplumun inanç biçimlerini, duygusal eğilimlerini, kitlesel alışkanlıklarını, örf ve adetlerini belirleyici bir etkiye de sahiptir (Özlem, 2010, p. 16). Dünyada devletin gücüne, ahirette ilahi adalete inanan kişiler ve kurumlar, bireyin, can, mal, namus, din, akıl ve hürriyet haklarına saygı göstermelidir (Bardakoğlu, 2000, s. 386); (Okka & Kazak, 2019, s. 80). Her toplum, sahip olduğu ahlak yapısını nesiller boyu devam ettirmek için çabalamalıdır. Oluşturulan ahlak kültürü, her bir bireye davranışları konusunda rehberlik ederek, toplumsal barışı tesis etmeyi amaçlamaktadır (Cevizci, 2017, p. 219).

İş dünyasında, kullanılan bilginin mülkiyet ve telif hakkı, bireysel haklar ve dijital haklar gibi haklarının kaydedilmesi, dağıtılması ve işlenmesini içeren durumlarda, dijital ahlaka uygun davranılması gerekmektedir (Moraes & D'Ottaviano , 2018, s. 320-321). Bireylere dijital eğitim verilmesi, dijital okuryazarlığın artırılması amacıyla bilgi kaynaklarına yeni mesajlar eklenmesi, etik anlamda karar vermenin zor olduğu durumlar için sınırlar çizilmesi gibi bir dizi önlemin alınması hayati önem taşımaktadır (Özcan, 2021, s. 94).

Dijital iletişimi, sadece resmi hukuk yoluyla kontrol etmek ahlaki kaygılardan dolayı mümkün değildir (Apdillah, Salam, Tania, & Lubis, 2022, s. 21). Bu nedenle işverenlerin kurumlarını ve çalışanlarını koruyan dijital iletişim politikaları oluşturmaları ve çalışanlarını bu politika hakkında bilgilendirmeleri gerekmektedir. Kurum içinde kullandıkları dijital araçların gizli olmadığına kendilerine aktarılması, yaptıkları işlerde kuruma ve paydaşlara saygı göstermeleri gerektiğinin hatırlatılması ve yasal süreç hakkında bilgilendirilmeleri; iş dünyasının dijital ahlak sorumlulukları arasında yer almaktadır (Decenzo, Robbins, & Velhulst, 2017, s. 85-87).

Teknoloji kullanımının; şefkat, alçakgönüllülük, kırılganlık ve insan hakları gibi temel değerlerle uyumlu olması gerektiğinin kabul edilmesi önemlidir. Özellikle ahlak kaygıları olan iş insanları, teknolojinin getirdiği ahlaki ikilemleri gözden kaçırmamalı ve bunların titizlikle ele alınmasının gerekliliğini vurgulamalıdır (Petrina, Feng, & Kim, 2008, s. 383).

Dijital iletişimde, görgü kurallarına uyum sağlamak, bireyin dijital ayak izi ve itibarı açısından kritik bir öneme sahiptir. İnsanlar, yüz yüze ilişkilerde olduğu gibi, dijital iletişimde de birbirleri hakkında izlenimler edinmektedir. Sosyal medyada yapılan paylaşımlar ve kullanılan dil, diğerleri için önemli bilgiler sağlamaktadır. Bu nedenle, netiket (sanal dünyada görgü kuralları) bilgisi, sadece bireysel yaşamda değil; profesyonel çalışma hayatı için de edinilmelidir. (Atalay, 2019, s. 10).

Kurumlarda sergilenen dijital ahlaka uymayan davranışlar; başta güven ortamının zedelenmesi, çalışmada verimliliğin azalması, kısa ve uzun vadede kurum başarısının düşmesi gibi pek çok olumsuz sonuca sebep olabilmektedir. Dolayısıyla sadece çalışanların performansı değil, paydaşların ve kurumun performansı da etkilenmektedir. Kurumlar dijital ahlaka uymayan davranışları göz ardı etmemeli, çalışanlarına ahlaki kültür ve değerlerini içselleştirmesi için zaman ve kaynak ayırmalıdır. Kurumlarda ahlaki olmayan davranışların ele alınmasına yönelik çözüm odaklı çabalar, kurum için sürdürülebilir bir iş ortamı sağlayacak ve bireylere farkındalık, şeffaflık, hesap verebilirlik, adalet, dürüstlük ve merhametin önemini öğretecektir. Her ne kadar kurumlar ahlak eğitimi, moderasyon programları ve kurum içi gözlemciler aracılığıyla dijital iletişimde ahlaki kuralları yerleştirmek için zaman ve kaynak ayırdıklarına inanılsa da, toplumun bu alanda kat etmesi gereken uzun bir yol vardır.



**KAYNAKÇA**

- Apdillah, D., Salam, A., Tania, I., & Lubis, L. (2022). Optimizing communication ethics in the digital age. *Journal of Humanities, Social Sciences and Business, 1*(3), s. 19-26.
- Arat, T., & Aslan, M. (2021). Sosyal medyada veri güvenliği ve kişisel mahremiyet sorunu. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi, (35)*, s. 387-401.
- Arroyo-Almaraz, I., & Gómez-Díaz, R. (2015). The undesired effects of digital communication moral response. *Comunicar, 44*(22), s. 149-158. doi: 10.3916/C44-2015-16.
- Aslan, A. (2022). Dijital Etik: Değer temelli bir model önerisi. Doktora tezi, *Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.
- Atalay, G. E. (2019). Sanal dünyanın görgü kuralları: Netiket. *Medya ve Kültürel Çalışmalar Dergisi, 1*(2), s. 29-47.
- Atatanır, H. (2022). İş yaşamında siber zorbalık. *ANASAY, 6*(22), s. 459-486.
- Aydın, İ. (2017). *Yönetmel, mesleki ve örgütsel etik*. Pegem Akademi.
- Bardakoğlu, A. (2000). İcare. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, Türkiye Diyanet Yayınları.
- Cevizci, A. (2012). *Eğitim felsefesi*. Say Yayınları.
- Cevizci, A. (2017). *Felsefeye giriş*. Say Yayınları.
- Chewae, M., Hayikader, S., Hasan, M., & Ibrahim, J. (2015). How much privacy we still have on social network? *International Journal of Scientific and Research Publications, 5*(1), 2250-315.
- Çaycı, A. E., & Çaycı, B. (2017). Dijital iletişim çağında teknolojinin açığa çıkardıkları: Gözetim ve mahremiyet. *TOJDAC, 7*(1), s. 36-46.
- Das, R., & Patel, M. (2017). Cyber security for social networking sites: Issues, challenges and solutions. *International Journal for Research in Applied Science & Engineering, 5*(4), s. 833-838.
- Decenzo, D. A., Robbins, S., & Velhulst, S. (2017). Çalışan hakları ve disiplin. D. A. Decenzo, S. Robbins, S. Verhulst, & L. A. Cana Çetin (Dü.) içinde, *İnsan Kaynakları Yönetiminin Temelleri* (L. Arslan, Çev., s. 83-105). Ankara: Nobel.
- Ersöz, B., & Özmen, M. (2020). Dijitalleşme ve bilişim teknolojilerinin çalışanlar üzerindeki etkileri. *Academic Journal of Information Technology, 11*(42), s.170-179.
- Gürdür, D., El-khoury, J., & Törngren, M. (2019). Digitalizing Swedish industry: What is next? *Computers In Industry, 105*, s. 153-163. <https://doi.org/10.1016/j.compind.2018.12.011>
- Herschel, R., & Miori, V. (2017). Ethics & big data. *Technology in Society, 49*, s. 31-36. <https://doi.org/10.1016/j.techsoc.2017.03.003>.
- Hüseynova, K. (2022). Yeni medya ekseninde gazetecilikte ve sosyal medyada etik. *Uluslararası Akademik Birikim Dergisi, 5*(5), s. 392-406.
- Kırçova, İ., Pınarbaşı, F., & Köse, Ş. (2020). Understanding ephemeral social media through instagram stories: A marketing perspective. *Business & Management Studies: An International Journal, 8*(2), s. 2173-2192. <https://doi.org/10.15295/bmij.v8i2.1452>.
- Koçel, T. (2020). *İşletme Yöneticiliği*. İstanbul: Beta.

- Korac-Boisvert, N., & Alexander, K. (1994). The dark side of info-age social networks in public organizations and creeping crises. *Administrative Theory & Praxis*, 16(1), s. 57-82. <https://www.jstor.org/stable/25611076>.
- Kuçuradi, İ. (1997). *Özgürlük, ahlak, kültür kavramları*. Türkiye Felsefe Kurumu Yayınları.
- Moraes, J. A., & D'Ottaviano, I. (2018). On informational ethics. (Ed) Ghizzi, E. B.,. In A Sementes de Pragmatismo na Contemporaneidade: Homenagem a Ivo Assad Ibri, Editora FiloCzar. *Capítulo 19*.
- Nuttall, J. (1997). *Ahlak üzerine tartışmalar: Etiğe giriş*. (A. Yılmaz, Çev.) Ayrıntı Yayınları.
- Okka, O., & Kazak, H. (2019). İslamda insan anlayışı ve sorumlulukları. *İslami Finansal Yönetim*. Konya, KAR-YAY.
- O'Leary, D. E. (2022). Digitization, digitalization, and digital transformation in accounting, electronic commerce, and supply chains, *Intelligent Systems in Accounting, Finance and Management*, 30(2), s. 101–110.
- Önce, Ş. (2019). Etiğin dijital etiğe dönüşümü üzerine. *International Journal of Information, Technology and Philosophy*, 2(3), s. 59-85.
- Özcan, N. (2021). Dijital etik üzerine nitel bir araştırma. *Gençlik Araştırmaları Dergisi*, 9(25), s. 89-108.
- Özden, B. (2022). Dijital çağ ve ahlak değerler üzerine bir inceleme. A. Pakoğlu, & R. Gögen içinde, *Z Kuşağı Sosyal Medya ve Mahremiyet* (s. 97-108). Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
- Özlem, D. (2010). *Etik-ahlak felsefesi*. İnkılap Yayınları.
- Robbins, S. P., & Judge, T. (2021). *Örgütsel davranış*. (Çev. İnci Erdem), Ankara: Nobel.
- Robbins, S. P., Decenzo, D., & Coulter, M. (2016). *Yönetimin esasları* (Y. Sayılar, Çev.), Ankara: Nobel.
- Petrina, S., Feng, F., & Kim, J. (2008). Researching cognition and technology: How we learn across the lifespan. *International Journal of Technology and Design Education*, 18(4), s. 375-396.
- Shevtsova, I., & Dneprovskaya, N. (2021). Digital communication channels of government departments. 2021 International Conference on Quality Management, Transport and Information Security, Information Technologies (IT&QM&IS), s. 719-722, IEEE.
- Taddeo, M., Floridi, L. (2017). The moral responsibilities of online service providers. In: Taddeo, M., Floridi, L. (eds) *The Responsibilities of online service providers. Law, Governance and Technology Series*, vol 31. Springer, Cham.
- Torlak, Ö. (2003). *Pazarlama ahlakı*. İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Vrana, J., Singh, R. (2021). Digitization, Digitalization, and Digital Transformation. In: Meyendorf, N., Ida, N., Singh, R., Vrana, J. (eds) *Handbook of Nondestructive Evaluation 4.0*. Springer, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-48200-8\\_39-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-48200-8_39-1).
- Yankın, F. B. (2019). Dijital dönüşüm sürecinde çalışma yaşamı. *Trakya Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi E-Dergi*, 7(2), s. 1-38.
- Yılmaz, . Ö. (2022). Web 1.0, 2.0, 3.0 ve 4.0'ın tarihi. *Maltepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 8(2), s. 344-350.

## (S-17) ETHICS OF DIGITAL COMMUNICATION IN THE BUSINESS WORLD

**Hasan Fehmi Atasagun<sup>1</sup>, Ayça Gökkyer<sup>2</sup>, Ebru Gönülal<sup>3</sup>, Yasemin Fındık<sup>4</sup>**

1. KTO Karatay University, Department of Business Administration, hfehmi.atasagun@karatay.edu.tr
2. KTO Karatay University, Department of Business Administration
3. KTO Karatay University, Department of Business Administration
4. KTO Karatay University, Department of Business Administration

### Abstract

The internet offers numerous benefits, such as speed, low cost, and widespread use of digital information and communication technologies equipped with tools that significantly enhance communication capacity. However, alongside these advantages, the negative effects of internet usage on moral cognitive capacities, particularly for communication, can lead to unforeseen dangers, potentially harming individuals and the social networks they are integrated into.

Measures taken and legal regulations developed in relation to information filtering, internet censorship, prevention of the circulation of harmful content, privacy of human rights, management of online information may sometimes be insufficient.

In society, unwritten moral rules exist that guide individuals on cultural values, ideals, truths, and appropriate behavior. Ensuring the conformity of actions with moral values within the framework of these rules has been the common goal of all disciplines throughout history. Human beings are shaped by a complex network of hereditary and environmental factors that influence their moral orientation. Considering these factors, individuals realizing that they have specific responsibilities will enable them to develop and protect themselves intellectually, spiritually, physically, and mentally on digital platforms, as in many other areas.

Observing potential changes in moral cognition brought about by digital environments and individuals interacting with these environments requires consideration of warnings, thoughts, and precautionary assessments by knowledgeable scientists, institutions, and educators in national and international programs.

This study offers effective and strategic recommendations for the ethical use and management of technological advancements within the framework of moral responsibilities, in light of the potential harm to all segments of society posed by the disadvantaged effects of digital communication networks in the business world, which significantly encompass various aspects of our lives.

**Keywords:** Digital Communication, Ethics, Morality, Business World, Digital Communication Morality

## (S-18) HELAL YAŞAM BAĞLAMINDA DİJİTAL TÜKETİMİN İSRAFA ETKİSİ

**Büşra Ökten<sup>1</sup>**

1. busraokten@gmail.com

### Özet

Dijital çağın gelişmesiyle birlikte dijital ürün çeşitliliği ve pazarı tahmin edilmeyecek şekilde gelişmiştir. Fiziksel ürün pazarından daha büyük hale gelmeye başlayan bu piyasada alım satım işlemleri büyük bir hacim kaplamaktadır. Helal yaşam kavramı çerçevesinde incelenen dijital tüketim olgusu diğer helal yaşam kriterleri dışında İslam'ın en temel haramlarından olan israf temelinde sorgulanmaktadır. Çalışmamızda helal yaşam çerçevesinde dijital dünyadaki tüm alışverişlerin israf boyutuna ulaşp ulaşmadığı konumuzda sorgulanmaktadır. Tarama modeliyle desenlenen bu araştırmada Türkiye'nin 51 ilinden toplam 226 kişiden anket yoluyla veri toplanmıştır. Katılımcılar anket formunu çevrimiçi (Google Form) olarak doldurmuştur. Araştırmada elde edilen bulgular betimsel olarak analiz edilmiştir. Verilerin analiz için SPSS 22.0 programı kullanılmıştır. Araştırmanın bulgularına göre dijital tüketimde kişiler bütçelerini aşan harcamalar yapabilmekte, dijital tüketimde sosyal medya kullanımı farklılaşmakta, kadın erkek ve gelir seviyelerine göre dijital tüketim farklılaşmakta, aynı zamanda gelir seviyesi de dijital tüketimde farklılaşmaktadır. Anket sonuçları göstermektedir ki dijital tüketimde israf kavramı bilinmeyen dikkat edilmeyen bir kavramdır. Dijital tüketimde harcama kalemleri fark edilmeden çok çeşitlenmekte ve farklılaşmaktadır. Bu bağlamda dijital tüketimde bilinçli tüketici olabilmek bir duyarlılık ve farkındalık gerektirmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Dijital Israf, Helal Yaşam, Dijital Tüketim, Bilinçli Tüketim

### 1. Giriş

Gelişen teknoloji, dijital dünya ve internetin bilgi ve iletişim teknolojilerinin (ICT) hem hızlanıp hem yaygınlaşmasıyla özgürlük, hızlı tüketim, sınırsız alışveriş gibi yeni kavramlar hayatımıza dahil olmuştur. Aynı zamanda birçok sektörde dijitalleşme artmış böylece önceleri sadece askeri ve eğitim amaçlı kullanılan internet imkanları reklam, finans gibi alanlarda da yeniliklere kapı açmıştır. Bu şekilde dijital mecralar tüketimin ve tüketici davranışlarının ölçülebildiği aynı zamanda kontrolün kitleselleştirildiği bir araca dönüşmüştür (Maigret, 2011:52).

Bilginin bit cinsinden ifade edilmesi olan dijital teknolojilerin gelişmesi arama maliyetleri, çoğaltma maliyetleri, aktarım maliyetleri gibi birçok maliyetin düşmesini sağladığından büyük şirketlerin oluşmasına fırsat vermiştir. Dijital teknoloji sayesinde verilerin aktarımı, depolama ve hesaplama maliyetleri de azalmıştır (Kurt, 2020: 3089). Dijital dünya sadece internet hizmetleri ve teknolojik cihazlarla sınırlı değildir. Aynı zamanda e- ticaret, dijital finans hizmetleri, eğlence sektörü, abonelikler ve çevrimiçi eğitim gibi geniş bir yelpazedeki etkileşimleri ve faaliyetleri kapsamaktadır. Verilerin dijitalleşmesi, internet üzerinden anında erişim sayesinde geleneksel ekonomi normları temelden değişmiştir. Bu yaşadığımız yeni dijital dünyada iş yapma şekillerimizi, bilgiye erişim seçeneklerimizi ve tüketim eğilimlerimizi köklü bir şekilde değiştirmiştir. Nitekim dijital teknolojilerin yaygınlaşması, bilgi akışını hızlandırmış, sınırları aşındırmış ve ekonomik büyümeyi hızlandırmıştır (Smith, & Jones, 2020: 47). Keşfedilen bulut teknolojisi, yapay zeka, blockchain teknolojisi ve nesnelerin interneti vb. sayesinde dijital dünyanın gelişimi aritmetik değil geometrik bir şekilde artmaktadır (Johnson & Kumar, 2021: 890).

### 2. Helal Yaşam ve İsrâf Kavramı

Tüketim, piyasadaki bir mal veya hizmetin satın alınması, gelirin harcanması ve hane halkının mal ve hizmetler için ödedikleri maddi bedeller olarak tanımlanabilmektedir (Kocacık, 1998: 18). Adam Smith'e göre ise üretimin temel esas amacı tüketimdir (Durmuş, 2022: 275). "Tüketim kişisel bir eylemdir". Tüketim eylemi esnasında

tüm iş birliği ve bütünleşmeler yok olur. Tüketim içerisinde tüketiciler birlikte hareket ederken bile aslında tek başlarına hareket halindedirler (Bauman, 1999: 49).

Serbest piyasa sisteminin en temel araçlarından biri olan tüketim, statüyü belirleyen, kişilerin yaşam stili haline dönüşen bir kültüre dönüşerek “tüketim kültürü” haline gelmiştir (Durmuş, 2022: 278). Kapitalizmin var oluş amacı üretilen ürünlerin kâr amaçlı satılmasına bağlı olduğundan istek ve arzuları önceleyerek zaruri gereksinimlerin yanında suni ihtiyaçlar üreterek tüketimi devamlı hale getirmektedir (Batı, 2016: 19). Tüketim toplumunda metalden alınan hazzın her şeyden öte ön plana çıkarılmasıyla hazzı tüketim biçimi hayatın amacı haline gelmektedir (Baudrillard, 2015: 86). Nitekim tüketim kavramı sosyo-kültürel olarak bireyin yaşadığı toplum içerisinde bir zorunluluk haline gelmektedir (Ökten, 2019:148).

İslam’a göre çalışmak insanın sorumlulukları arasındadır. Bu yüzden insan özellikle Müslüman, rızkını helal yoldan kazanmak için elinden geldiğince çalışacak gayret edecektir (Dölek, 2020:154). İslam’a göre helal yaşam kavramı, iman ile başlayan, ilim ile devam edip, amele dönüşen bir süreci kapsamaktadır (Supian, 2016: 223). İslam’da helal kazanç kavramı 10’dan fazla bir çok alt kategoriye değerlendirilirken en çok israf ile bağlantılı olarak değerlendirilmektedir. Kuran’da 23 yerde farklı şekillerde kullanılan israf kavramını İslam’daki ihtiyaç kavramı ile değerlendirdiğimizde gereksiz harcama, tutumsuzluk, savurganlık şeklinde tanımlanmaktadır (Küçük& Ayyıldız, 2020: 430).

İslam’da temel olarak tüketimi engelleme yerine yönlendirme, seçme, tercih etme ve iktisadilik anlayışı vardır (Arslan, 1997: 242). İslam ekonomisi çerçevesinde israf, yalnızca maddi kaynakların boşa harcanması değil, aynı zamanda zaman ve enerji gibi değerli varlıkların da gereksiz yere tüketilmesi olarak ele alınır. Bu bağlamda helal yaşam çerçevesinde dijital ortamda israf, gereğinden fazla dijital cihaz üretim ve tüketimi, enerji üretimindeki gereksiz artış, online ortamlarda aşırı zaman geçirme şeklindedir. Bu israfların bilinen ve bilinmeyen birçok etkileri mevcuttur. (Hassan & Al-Amin, 2019: 34-49).

### 3. Dijital Dünyada Yeni Nesil Tüketim

Gelişen yüzyılda internetin yaygınlaşmasıyla her alanda bilgi ve iletişim teknolojilerinin kullanılmaya bağlandığı günümüz dijital çağ olarak adlandırılmaktadır (Cambridge Dictionary, 2023). Dijitalde çağda değişen birçok şey ile birlikte tüketim alışkanlıkları, alışveriş metodları gibi iktisadi hayatta değişmiştir. Tüketim kavramının dijital ortama taşındığı günümüzde tüketimle ilgili birçok kavramda dijital alanda kendine yer bulabilmektedir. Dijital içerik, dijital veri biçiminde bulunan her bir içerik ve yeni medya cinsidir. Bir sonraki süreçte biriken dijital içerikler belli formatlarda dijital depolamalarda kullanılır (wikipedia). Yeni nesil dünyada dijital ürün ve içeriklerden ise yeni bir ekonomi oluşmuştur. Bu dijital ekonominin bileşenleri olan dijital ürün kategorileri ise genel olarak eğlence ve eğitim olarak ayrılmaktadır.

#### 3.1. Dijital Eğlence Sektörü

Yeni yüzyılda oluşan dijital ekonomi iki taraflı piyasa olan, taraflardan her birinin bilgisayarlardan, akıllı cihazlardan erişim erişerek birbiriyle etkileşime geçerek farklı kullanıcı gruplarına ilgili ürün ve hizmet tekliflerinin sunulmasıdır. Maliyetler minimumda tutulan bu piyasa ücretsiz hizmetlerden yararlanan tüketiciler ve platform tabanlı hizmetlerin sağlanmasında yer alan üreticilerden meydana gelmektedir. Tüketiciler için bu piyasada ücretsiz hizmetler bir faydalanma iken, platformlar kişisel profilleri, konumları ve tüketici alışkanlıkları hakkında üreticilere veri sağlamaktadır. Üreticiler bu piyasada ürün geliştirme ve sunumda tüketici sayısı büyüklükte ve elde ettiği bilgilerle doğru orantılı olarak ağır pozitif dışsallıklarından faydalanmaktadır. Dijital ekonomi sürecinde dijital oyunlar, alınıp satılan ürünler olarak kâr amacının yanında tüketim kültürü oluşturacak şekilde sürekli tekrar tekrar üretilmesini sağlayacak bir kültür oluşturulmaktadır (Buluş, 2020: 4).

Dijital eğlence başlığı altında birçok alt kategori bulunmaktadır. Dijital eğlence sektörü video oyunları, sosyal medya, çevrimiçi müzik, film ve dizi izleme hizmetleri, sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR), e- kitaplar ve online yayınlar, eğitici oyunlar ve uygulamalar, canlı oyun yayınları, konserler vb.. dir. (Das., & Gochhait, 2021:189).



### 3.2. Dijital Eğitim Sektörü

Dijital çağda hızlı gelişen bilgi ve iletişim teknolojileriyle birlikte eğitim ortamlarında kullanılan dijital araçlar çeşitlenmekte, aynı zamanda dijital eğitim çeşitleri farklılaşmaktadır. Akıllı telefonlar ve tabletlerin aktif kullanımıyla kişiler her ortamdan internete erişebilmekte ve bu gelişen imkanlar sayesinde eğitim sektöründe dijital gelişimlerden etkilenmektedir (Parlak, 2017: 1742). Son yıllarda dijital eğitimlerde tahmin edilemeyecek kadar çeşitlenmiş ve çoğalmıştır. Dijital eğitim başlığı altında eğitim alanında dijital alanlar şu şekildedir:

Psikolojik&Kişisel gelişim atölye ve eğitimleri: hiwell, mindfullnes, farkındalık,vb..

Sağlık: Online egzersiz vb..

Çevrimiçi kurslar (moocs): Coursera, edX, vb..

E-Öğrenme platformları: Udemy, Khan akademi, vb..

Oyunlaştırılmış Öğrenme (Gamification): Dualingo vb..

Hobi eğitim: Pasta yapımı, sulu boya vb.. (Parlak, 2017: 1742).

Görüldüğü şekilde dijital dünyada eğlence ve eğitim sektörlerinde dijital ürün ve içerikler oldukça çeşitlidir. Bu alanlarda büyük bir üretim ve tüketim piyasası oluşmuştur. Konumuz olan dijital tüketimde helal yaşam bilinci bu bağlamda büyük bir pazarı kapsamakta, bu alanda helal yaşam bilinci kapsamında özellikle israf kavramı değerlendirilmektedir.

### 4. Yöntem

Tarama modeliyle desenlenen bu araştırmamızda Türkiye'nin 51 ilinden toplam 226 kişiden anket yoluyla veri toplanmıştır. Toplanan veriler betimsel olarak analiz edilmiştir. Katılımcıların bir kısmı kolayda örneklem yöntemi ile belirlenmiştir. Diğer katılımcılara ise kartopu örnekleme yöntemiyle ulaşılmıştır. Katılımcılar anket formunu çevrimiçi olarak doldurmuştur. Veri toplama aracının geliştirilebilmesi için öncelikle ilgili alan yazın taraması yapılmıştır. Yapılan alan yazın taraması ışığında anket maddeleri ve çevrimiçi anket formu oluşturularak küçük bir gruba pilot uygulama beta analizi yapılmıştır. Araştırmada elde edilen bulgular betimsel olarak analiz edilmiştir. Verilerin analiz için SPSS 22.0 programı kullanılmıştır. Veri analizinde aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri baz alınarak veriler analiz edilmiştir.

### 5. Araştırma

Araştırmamızın belirli bir yaş, gelir sınırını kapsamaktadır. Araştırmamızın demografi dağılımı şu şekildedir.

**Tablo 1:** Cinsiyet Dağılımı

Cinsiyet	Kişi Sayısı	Oran (%)
Erkek	94	41,59%
Kadın	132	58,41%
<b>Toplam</b>	<b>226</b>	<b>100,00%</b>

Araştırmamızda toplam 226 kişi katılmıştır. 58,41% oranında kadın, %41,59 oranında erkek katılımcı vardır. Katılımcıların %3,54'ü 12-18 yaş aralığında, %16,37'si 18-24 yaş aralığında, %31,42'si 25-34 yaş grubu aralığında, %30,09'u 35-44 yaş grubu aralığında, %15,49'u 45-54 yaş grubu aralığında, %3,10'u 55 yaş üzeri yaş grubundadır. Gelir düzeyi olarak ise; katılımcıların 0-20.000 %21,24, %45,13'ü 20.000-50.000 gelir seviyesi, %14,16'sı 50.000-80.000 gelir grubunda, %13,72'si 80.000-150.000, %4,87'si 150.000 ve üstü gelir seviyesindedir.

Yine katılımcıların %93,81'i online alışveriş yaptığını ifade ederken, %6,19'u online alışveriş yapmadığını ifade etmektedir. Eğitim düzeyi olarak katılımcıları incelediğimizde ise, %1,33'ü ilkökul mezunu, %0,88'i ortaokul mezunu, %8,41'i lise mezunu, %64,60'ı lisans mezunu, %21,68'i yüksek lisans mezunu, %3,10'u doktora mezunudur. Katılımcıların %17,70'i 1 saat altı günlük internet kullanımına sahipken, %67,26'sı 1-3 saat günlük internet kullanımına, %0,44'ü 3-4 saat internet kullanımına, %13,27'si 4-6 saat internet kullanımına, %1,33'ü 7 saat üstü internet kullanımına sahiptir.

**Tablo 2:** Sosyal Medya Kullanımı Yaş

Değişken	Grup	<24 yaş	25-34 yaş	35-44 yaş	>45 yaş	p
		f(%)	f(%)	f(%)	f(%)	
Günlük olarak ortalama kaç saat sosyal medya kullanıyorsunuz?	0-1 saat	2(4,4)a	11(15,5)a,b	13(19,1)a,b	14(33,3)b	<b>0,01</b>
	1-3 saat	31(68,9)a	51(71,8)a	46(67,6)a	24(57,1)a	
	3 saat üzeri	12(26,7)a	9(12,7)a	9(13,2)a	4(9,5)a	

Yaptığımız anketimizin sonuçlarından anlamlı farklılık olan diğer bir analize göre; yaş ile orantılı olarak günlük sosyal medya kullanımlarını test ettiğimiz grubumuzda en yüksek oranla 25-34 yaş grubunun %71,8 ile günlük 1-3 saat kullanım değeri görülmektedir. 24 yaş altı için 3 saat ve üzeri diğer yaş grupları arasında en yüksek kullanım oranına sahiptir. 0-1 saatte ise en yüksek kullanım oranına 45 yaş üzeri sahiptir. Nitekim günlük sosyal medya kullanımı ile yaş faktörü arasında bağlantı olduğu testimizin neticesinde ortaya çıkmıştır. Yaş ilerledikçe sosyal medya kullanımı düşmektedir. Bu da vakit israfının genç yaşta daha fazla yapılabildiğini bize göstermektedir.

**Tablo 3:** Dijital Alışveriş Cinsiyet

Değişken	Grup	Erkek	Kadın	p
		f(%)	f(%)	
Dijital ürün alışverişlerinizde ihtiyacınız olmadan ürün aldığınız oluyor mu?	Hiçbir zaman	52(56,5)a	96(74,4)b	0,005
	Bazen	40(43,5)a	33(25,6)b	

Tablo 3'e göre; p değeri 0,05'ten küçük olduğu için H1 kabul edilir, sonuç olarak dijital ürün alışverişlerinde ihtiyacı olmayan ürün alımında kadın ve erkeklerin alımları arasında istatistiksel bir bağlantı vardır. Kadınlar %74,4 oranında hiçbir zaman ihtiyaçları olmayan dijital bir ürün almadıklarını ifade etmektedir. Erkeklerde de %43,5 oranında bazen ihtiyaç dışı dijital ürün aldıklarını ifade etmektedirler. Erkekler dijital ürün alışverişlerinde daha fazla ihtiyaç dışı ürün alımına yatkındırlar.

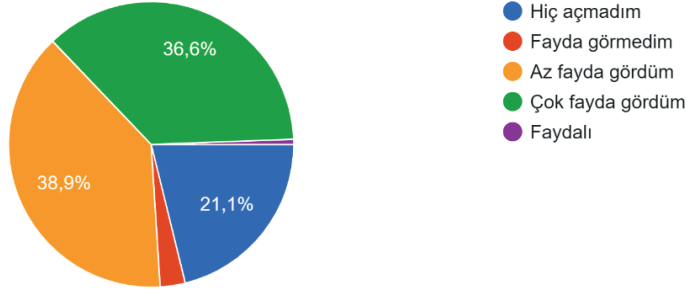
**Tablo 4:** Dijital Gereksiz Tüketim Cinsiyet

Değişken	Grup	Erkek	Kadın	p
		f(%)	f(%)	
Dijital tüketim alışkanlıklarınızda (abonelikler, online oyun, uygulama, online eğitim vb..) zaman zaman gereksiz tüketim yaptığınızı düşündüğünüz oluyor mu?	Hayır	45(51,1)a	80(65,6)b	0,035
	Evet	43(48,9)a	42(34,4)b	

Tablo 4'e göre; p değeri 0,05'ten küçük olduğu için H1 kabul edilir, sonuç olarak dijital tüketim alışkanlıklarında zaman zaman gereksiz tüketim yaptığını düşünenlere baktığımızda en çok %48,9 oranında erkekler, en az %65,6 oranıyla kadınlar olduğu görülmektedir. Buda dijital tüketimlerin erkekler tarafından daha çok kullanılması kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Dijital tüketim alışkanlıklarında gereksiz tüketim alışkanlıkları ile cinsiyet arasında bağlantı vardır.

Bu eğitimlerden ne kadar faydalandığınızı düşünüyorsunuz?

175 yanıt



**Grafik 1:** Dijital Eğitim Fayda

Grafik 1’de görüldüğü şekilde online alınan eğitimlerden ne kadar faydalandıklarını düşündüklerini sorduğumuz sorumuza %36,6 çok fayda gördüğünü ifade ederken, %21,1’i hiç fayda görmediğini, %2,9’u fayda görmediğini, %38,9’u az fayda gördüğünü ifade etmektedir. Bu noktada alınan eğitimlerin hem maddi israf boyutu hemde izleme sonrası fayda görülmemesinden dolayı zaman israfı boyutu söz konusudur.

**Tablo 5:** Digital Alışveriş Yaş

Değişken	Grup	<24 yaş	25-34 yaş	35-44 yaş	>45 yaş	p
		f(%)	f(%)	f(%)	f(%)	
Dijital ürün alışverişlerinizde ihtiyacınız olmadan ürün aldığımız oluyor mu?	Hiçbir zaman	25(55,6)a	40(57,1)a	50(73,5)a,b	34(87,2)b	<b>0,003</b>
	Bazen	20(44,4)a	30(42,9)a	18(26,5)a,b	5(12,8)b	
	Evet	9(22,5)	20(33,3)	10(17,2)	5(14,7)	

Tablo 5’e göre; p değeri 0,05’ten küçük olduğu için H1 kabul edilir, buna göre dijital ürün alışverişlerinde ihtiyacı olmayan ürün alımı yapan 24-35 yaş grubu %42,9 ile en yüksek dilimi göstermektedir. %12,8 oranıyla en düşük gereksiz ürün aldığını ifade eden grup 45 yaş üstüdür.

**Tablo 6:** Digital Tüketim Yaş

Değişken	Grup	<24 yaş	25-34 yaş	35-44 yaş	>45 yaş	p
		f(%)	f(%)	f(%)	f(%)	
Dijital tüketim alışkanlıklarınızda (abonelikler, online oyun, uygulama, online eğitim vb..) zaman zaman gereksiz tüketim yaptığınızı düşündüğünüz oluyor mu?	Hayır	16(38,1)a	40(57,1)a,b	43(67,2)b	27(77,1)b	<b>0,003</b>
	Evet	26(61,9)a	30(42,9)a,b	21(32,8)b	8(22,9)b	

Tablo 6’e göre; p değeri 0,05’ten küçük olduğu için H1 kabul edilir, sonuç olarak dijital tüketim alışkanlıklarında zaman zaman gereksiz tüketim yaptığını düşünenlere baktığımızda en çok %61,9 oranında 24 yaş altı, en az %22,9 oranıyla 45 yaş üstü olduğu görülmektedir. Dijital tüketim alışkanlıklarındaki gereksiz tüketim ile yaş arasında bağlantı olduğu görülmektedir. Yaş küçüldükçe gereksiz tüketim alışkanlıkları artmaktadır.

**Tablo 7:** Uygulamada Yükseltme Gelir Dağılımı

Değişken	Grup	0-20 bin	20-50 bin	50-80 bin	80-150 bin	150 bin üzeri	p
		f(%)	f(%)	f(%)	f(%)	f(%)	
Bir uygulamada seviye yükseltme/premium olmak için satın alma oranınız nasıldır?	Hiç	30(63,8)a	58(58,6)a,b	12(37,5)a,b	10(31,3)b	3(30)a,b	<b>0,019</b>
	Bazen	16(34)a	36(36,4)a	16(50)a	18(56,3)a	7(70)a	
	Sık sık	1(2,1)a	5(5,1)a	4(12,5)a	4(12,5)a	0(0)a	

Tablo 7'ye göre; p değeri 0,05'ten küçük olduğu için H1 kabul edilir, sonuç olarak gelir seviyesiyle orantılı olarak bir uygulamada seviye yükseltme premium satın alma oranına baktığımızda 50 bin-80 bin ile 80 bin-150 bin gelir seviyesi kişiler %12,5 ile en sık alım yapan kişilerdir. Hiç almayanlara baktığımızda 150 bin gelir üstü kişilerin %30 oranıyla en düşük seviyeyi, %63,8 oranıyla 0-20bin gelir seviyesinin ise en yüksek seviyede olduğunu görmekteyiz. Burdan da gördüğümüz şekilde gelir seviyesi yükseldikçe dijital tüketime daha çok bütçe ayrılmaktadır.

**Tablo 8:** Digital Harcama Bütçesi ile Gelir Seviyesi

Değişken	Grup	0-20 bin	20-50 bin	50-80 bin	80-150 bin	150 bin üzeri	p
		f(%)	f(%)	f(%)	f(%)	f(%)	
Dijital tüketime (abonelikler, online oyun, uygulama, online eğitim vb..) aylık ne kadar bütçe ayırıyorsunuz?	0-300 TL	31(77,5)a	57(74)a	21(72,4)a	15(48,4)a	5(55,6)a	<b>0,049</b>
	300-750 TL	4(10)a	17(22,1)a	3(10,3)a	10(32,3)a	2(22,2)a	
	750-1500 TL	2(5)a,b	1(1,3)b	4(13,8)a,b	5(16,1)a	1(11,1)a,b	
	1500 TL üzeri	3(7,5)a	2(2,6)a	1(3,4)a	1(3,2)a	1(11,1)a	

Tablo 8'ye göre; p değeri 0,05'ten küçük olduğu için H1 kabul edilir. Dijital tüketime ayrılan bütçe ile gelir seviye arasında bağlantı bulunmaktadır. Nitekim görüldüğü şekilde %77,5 oranıyla 0-300 tl dijital tüketime en çok bütçe ayıran grup 0-20 bintl gelir seviyesi kişilerdir. 1500tl bütçe ayıran grup ise en yüksek gelir seviyesi olan 150bin tl üstü gelir seviyesidir. Gelir seviyesi dijital tüketime ayrılan bütçeyi etkilemektedir.

**Tablo 9:** Kişisel İsrafa Yatkinlık Karşılaştırması

Değişken	Grup	Dijital ürün alışverişlerinizde alım gücünüzü aşan ürünleri satın alıyormusunuz?		p
		Hayır	Evet	
		f(%)	f(%)	
Dijital olmayan alışverişlerinizde bütçenize uygun tüketim harcamaları yaparmısınız?	Hayır	39(19,9)a	3(15,8)a	<b>0,006</b>
	Bazen	55(28,1)a	12(63,2)b	
	Sık sık	102(52)a	4(21,1)b	

Tablo 9'e göre; p değeri 0,05'ten küçük olduğu için H1 kabul edilir. Dijital olmayan alışverişlerinizde bütçenize uygun tüketim harcamaları yapanlar ile dijital ürün alışverişlerinizde alım gücünü aşan ürünler satın alanlar

arasında bağlantı vardır. Dijital olmayan alışverişler bütçelerine uygun harcama yapan kişiler ile dijital alışverişlerde alım gücünü aşan alışverişler yapan kişiler %52 oranındadır. Yani hayatında bütçe kontrolü olan kişiler dijital ve dijital olmayan ortamlarda benzer davranışlar göstermektedir.

## 6. Sonuç

Eski toplumlarda ihtiyaçların sınırsız ve tatminsiz olması hem ahlaki hem de sosyal olarak sorun görülmekte iken, günümüz toplumunda tüketim yapmayan kişiler toplum nezdinde değer kaybına uğramaktadırlar (Şentürk, 2008: 223). İnsanlar reklam vasıtasıyla aşırı tüketime zorlanmakta ve özgür iradelerine farkında olunmadan müdahale edilmektedir. (Kırschner, 1995). Kapitalizmin beslediği reklam ve bankacılık sektörleri ile bireyler ihtiyaçtan fazlasını satın alabilmekte fakat ödeme gücünü aşan bu harcamalarla bireyler borç yükü altında ezilerek savurgan bir toplum oluşmasına yol açmaktadırlar (Kotler, 2015). Nitekim küreselleşmenin yaygınlaşmasıyla ortaya çıkan aşırı tüketim anlayışı, günümüzün en önemli sorununa dönüşmüştür (Ünsalver, 2011: 19). Postmodern dönemin en mühim parçası olan tüketim kültürü, statü, tutku ve arzuların peşine düşüldüğü, farklılık ve kimlik arayışının olduğu bir kültürü anlatmaktadır (Sarup, 1997, s. 237).

Dijital tüketimin helal yaşam bağlamında israfa etkisini incelediğimiz çalışmamızda dijital tüketim kavramının yaygınlığı ve tüketim alışkanlıklarında israfa olan etkisinin ne seviyede var olduğunu araştırmaktayız. Üretim olup alışveriş yapılan her alanda israf ihtimali mümkündür. Bu yönden yeni nesil alışveriş mekanı olan dijital tüketimlerde de farkındalık oluşturulmalı ve gereksiz tüketim yapılmaması sağlanmalıdır. Çalışmamızın sonuçlarına göre; sosyal medya kullanımı en yüksek 24 yaş altındadır. 45 yaş üzerinde ise en düşük orandadır. Dijital ürün alışverişlerinde israfa daha meyilli olanlar erkeklerdir. Dijital tüketimde ihtiyaç dışı ürün alımında ve gereksiz tüketim yaptığını düşünen 24-35 yaş grubu en yatkın olarak görülmektedir. 45 yaş üstü ise en az yatkın gruptur. Yani yaş büyüdükçe gereksiz dijital alışverişler azalmaktadır. Sosyal medyayı en çok kullanan 24 yaş altı ise kendi gelirini henüz kendi kazanmadığı için tüketim alanında serbest değillerdir. Bu açıdan bu sonuçlar beklenen şekilde gerçekleşmiştir. Dijital eğitim alıp bunu kullanmayan ya da yeterli faydalanamayan kişilerde oldukça yüksek orandadır. Yine görüldüğü şekilde gelir seviyesi yükseldikçe dijital alışverişler artmakta, ayrılan bütçe yükselmekte, uygulama vb yükseltme oranları artmaktadır. Dijital ortamlarda seviye yükseltme ile bütçe ayırma arasında bağlantı görülmüştür. Kişiler ayırdıkları bütçe oranında uygulamalarda harcama miktarları daha fazla yükselmektedir.

İsraf kavramı birçok alanda değerlendirilebilirken dijital ürünlerde de israf kavramı güncel bir konu olarak değerlendirilmektedir. Birçok çalışmada israf yalnızca maddi harcamalarda değil insanın yapmış olduğu her fiilde haddi aşması şeklinde değerlendirilmiştir (Soysaldı, 2005: 94). İslam'da kazancın meşruiyeti onun helallığıyle; yani elde edilmesinde İslami kuralların ne derece dikkate alınarak elde edildiğiyle belirlenir (Erdem, 2022: 15). Helal yaşam dediğimizde bu hem kazançta helallik hemde tüketimde helallığı öne çıkarmaktadır. Helal kazancın ilkelerine baktığımızda yaklaşık 10 kalem ilke olduğu görülmektedir. Bu bağlamda bu ilkelerden en temel ve güncel olan israf kalemını ele aldığımız çalışmamızda hem kazanç hem tüketimde helallığı incelemekteyiz. Diğer kalemler için ayrıntılı başka çalışmalara yapılması gerektiğini düşünmekteyiz.

Çalışmamızın sonuçlarından biri de kişilerin günlük hayatlarındaki israfa yatkınlıkları dijital mecralarda israfa yönelmeleri arasında da bağlantı görülmüştür. Nitekim dijital harcamalarda da israf kavramına dikkat edilmeli, farkındalık uyandırılmalıdır. Sonuç olarak bireylerin dijital ortamlarda her türlü çeldiricinin farkına vararak harcamalarında dikkatli olmaları ve israfa kaçmadan ihtiyaç mı arzu mu yoklamasını yaparak alışveriş yapmalarını öneriyoruz.



## 7. KAYNAKLAR

- Arslan, H. (1997). İslam'da Tüketici. Mustafa Özel (Ed.). İktisat ve Din içinde. İstanbul: İz Yayıncılık.
- Al-Hassan, M., & Al-Amin, S. (2019). Islamic Perspectives on Wealth Generation and Sustainable Consumption. *International Journal of Islamic Economics*, 5(2).
- Batı, U. (2016). Tüketici Davranışları. İstanbul:Alfa Yayınları.
- Baudrillard, J. (2015). Tüketim Toplumu, (H.Deliçaylı- F.Keskin,Çev.), Ayrıntı yayınları, İstanbul.
- Zygmunt Bauman, (1999). Çalışma, Tüeticilik ve Yeni Yoksullar, çev. Ümit Öktem, Sarmal Yayınevi, İstanbul.
- Bulus, B., & Bulus, G. C. (2020). Kültür Endüstrisi Ürünü Olarak Dijital Oyunlar ve Dijital Ekonomi. Aksaray Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 12(2).
- Cambridge Dictionary, 2024. <https://dictionary.cambridge.org/tr/>
- Das, S., & Gochhait, S. (Eds.). (2021). *Dijital entertainment: The next evolution in service sector*. Springer Nature.
- Dolek, a. (2020). Kur'an'a ve Hadislere Göre Helâl Kazancın İlkeleri. *Katre International Human Studies Journal*(9).
- Durmuş, H. (2022). Aşırı Tüketim Ve İsrâf; Çözüm Olarak Orta Yollu Tüketim. *International Journal of Islamic Economics and Finance Studies*, 8(3)
- Erdem, E. (2022). Helal Kazanç, İnsan Onuru ve Erdemli Toplum İnşası: İlgili Hadisler Üzerinden İktisadi Bir Değerlendirme, *Helal Ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 4(1), 1-17.
- Johnson, L., & Kumar, A. (2021). Technological Advancements and Their Impact on Society. *International Journal of Emerging Technologies*, 11(4).
- Kirschner, J. (1995). Ne Aşırı Üretim, Ne Aşırı Tüketim: Dengeli Yaşama Sanatı (S. Günersel, Trans.) (1st Ed.). İstanbul: Arıtan Yayınevi.
- Kocacık, F. (1998). Tüketim Eğilimleri ve Sorunları. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
- Kotler, P. (2015). Kapitalizmle Yüzleşmek: Sorunlu Bir Ekonomik Sisteme Gerçekçi Çözümler (T. Gezer, Trans.). İstanbul:Mediacat.
- Kurt, A. S. (2020). Dijital Dönüşümün Ekonomiye Etkileri: Türkiye Ekonomisi'ne Yansımaları. *OPUS International Journal of Society Researches*, 16(30).
- Maigret,, E. (2011). Medya ve İletişim Sosyolojisi (çev. Halime Yücel). İletişim Yayınları, İstanbul.
- Ökten, B. (2019). Sanal Tesettür Mağazalarının Sosyal Bir Olgu Olarak Tesettür Alışkanlıklarındaki Değişime Etkisi: İstanbul'da Üniversite Okuyan Kız Öğrenciler Örneği. *Akademik Platform Eğitim Ve Değişim Dergisi*, 2(2), 144/168.
- Öztürk Küçük, h., & Ayyıldız, H. (2020). Dindarlık Algısının Müslüman Tüketici Davranışı Üzerine Etkisinde Gönüllü Sadeliğin Aracılık Rolünü Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*.
- Parlak, B. (2017). Dijital çağda eğitim: Olanaklar ve uygulamalar üzerine bir analiz. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 22 ( Kayfor 15 Özel Sayısı).

- Sarup, M. (1997). Postyapısalcılık ve Postmodernizm (A. Güçlü, Trans.) (1st Ed.).Ankara: Bilim ve Sanat.
- Soysaldı, M. (2005). Kur'an'da İsrâf Kavramı. Ondokuz Mayıs Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi (18-19).
- Smith, A., & Jones, B. (2020). The Dijital World and Its Role in the Post-Pandemic Era. Journal of Dijital Innovation, 12(3).
- Supian, K. (2016), "Enhancing Halal Practices Integrity in the Malaysian Halal Food Industry", Australian Journal of Basic and Applied Sciences, 10 (11).
- Şentürk, Ü. (2008). Modern Kontrol: Tüketim. C.Ü. Sosyal Bilimler Dergi, 32(2).
- Ünsalver, B. Ö. (2011). Alışverişkolik Tüketirken Tüketen Takıntı. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Wikipedi (Çevrimiçi 2024/mart) [https://tr.wikipedia.org/wiki/Dijital\\_i%C3%A7erik#:~:text=Dijital%20i%C3%A7erik%2C%20dijital%20veri%20bi%C3%A7iminde,dijital%20veya%20analog%20depolamada%20saklan%C4%B1r](https://tr.wikipedia.org/wiki/Dijital_i%C3%A7erik#:~:text=Dijital%20i%C3%A7erik%2C%20dijital%20veri%20bi%C3%A7iminde,dijital%20veya%20analog%20depolamada%20saklan%C4%B1r).

## (S-18) THE EFFECT OF DIGITAL CONSUMPTION ON WASTE IN THE CONTEXT OF HALAL LIFE

**Büşra Ökten<sup>1</sup>**

1. busraokten@gmail.com

### **Abstract**

With the development of the digital age, the variety and market for digital products has grown unpredictably. In this market, which has become larger than the physical product market, trading transactions occupy a large volume. The phenomenon of digital consumption, which is examined within the framework of the concept of halal profit, is questioned on the basis of waste. In our study, it is questioned whether all purchases in the digital world reach the dimension of waste within the framework of halal earnings. In this research, which was designed with the survey model, data were collected from a total of 226 people from 51 provinces of Türkiye through a questionnaire. Participants completed the questionnaire form online (Google Form). The findings obtained in the study were analyzed descriptively. SPSS 22.0 program was used for data analysis. According to the findings of the research, people can spend more than their budgets in digital consumption, social media use differs in digital consumption, digital consumption differs according to gender and income levels, and income level also differs in digital consumption. Survey results show that the concept of waste in digital consumption is an unknown concept that is not paid attention to. Spending items in digital consumption diversify and differentiate without being noticed. In this context, being a conscious consumer in digital consumption requires sensitivity and awareness.

**Keywords:** Digital Waste, Halal Life, Digital Consumption, Conscious Consumption

## (S-19) HELAL KAZANÇ KAPSAMINDA ŞİRKETLERİN FİNANSAL TABLOLARINDAN ZEKÂT MATRAHI BELİRLENMESİ

**Mehmet Ali Durmuş<sup>1</sup>, Yunus Ceran<sup>2</sup>**

1. Dr. mehmetalidurmus42@gmail.com
2. Prof. Dr.

### Özet

İslam literatüründe ayet ve hadislerde kazancın helal olması için “kir” diye geçen fakirlerin hakkı olan zekatın verilmesi ve malın arındırılması gereklidir. Zekatın şirketlerde hesaplanması için finansal tablolardan varlıklara bağlı orandan hesaplanması ve ilgili yerlere verilmesi gereklidir. Bu kapsamda şirketlerin nispi olarak ayrıntılı bilgi gerektiren ve şirketlerin mal varlıklarını belirleyen finansal tablolardan yararlanmak gereklidir. Finansal tablolardan zekat matrahının belirlenmesi için ise birçok kalem barındıran hesap kalemleri hakkında bilgi ve zekat açısından fetva bulma problemi yaşanmaktadır. Finansal tablo kalemlerinin hangilerinin zekat matrahına ekleneceği, zekat matrahından düşüleceği ve zekat matrahından muaf olacağı ile ilgili olarak ayrıntılı analizler ve değerlendirmeye ihtiyaç duyulmaktadır. Bu analizler olmaksızın şirketlerin zekat hesaplamada güçlük yaşaması ve helal kazancının zekatında olan sorunlardan kaynaklı olarak harama girme olasılıkları bulunmaktadır. Çalışmamız bu kapsamda muhasebe finans/fıkıh disiplinlerarası bir çalışma olarak önem kazanmakta ve bu soruna çözüm önerileri getirmektedir.

## **(S-19) DETERMINING ZAKAT MATRAH FROM THE FINANCIAL STATEMENTS OF COMPANIES WITHIN THE SCOPE OF HALAL EARNINGS**

**Mehmet Ali Durmuş<sup>1</sup>, Yunus Ceran<sup>2</sup>**

1. Dr.
2. Prof. Dr.



## (S-20) HELAL ENDÜSTRİSİ BÜYÜYEN BİR PAZARIN KARMAŞIKLIĞI VE SORUNLARI

**Sümeyye Aktas<sup>1</sup>, Cengiz Caner<sup>2</sup>, Muhammed Yüceer<sup>3</sup>**

1. Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Geliştirme Tezli Yüksek Lisans Programı, Ankara, Türkiye, 231737005@lhu.edu.tr
2. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Terzioğlu Kampüsü, Çanakkale, Türkiye
3. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümü, Terzioğlu Kampüsü, Çanakkale, Türkiye

### Özet

Helal endüstrideki hızlı büyüme, nüfustaki artış, refah ve Müslümanların İslami öğretilere bağlılığı, helal ve tayyib gıdalara olan ilgiyi artırmıştır. Helal ürünler sadece gıdalla sınırlı kalmayıp kozmetik, turizm, ilaç, tekstil ve lojistik gibi sektörleri de içermektedir. Helal endüstri, hammaddelerin elde edilmesi ve yönetilmesinden başlayarak, İslam hukukunun izin verdiği kaynak ve yöntemleri kullanarak helal ürünler üretilmesi, ambalajlanması ve lojistiğine kadar olan tüm faaliyetleri kapsar. Bir ürünün helal olabilmesi için tayyib de olması gerekmektedir. Küresel helal pazarının hızlı bir şekilde büyümesi helal sertifikalı ürünlere ilgiyi artırmıştır. Dini hassasiyetleri ile bu alana ilgi duyan üreticilerin yanı sıra, helal gıda pazarından kar elde etmek isteyen birçok üretici de piyasaya dahil olmuştur. Helal endüstrinin çok hızlı büyüme de karmaşıklık ve sorunlardan muaf değildir. Helal endüstri sorunlarının bazıları; Helal Gıda Sahtekarlığı, Sertifikasyon Problemleri, Üreticilerin Eğitim Seviyesi, Helal Karşıtı Gruplar, İslamofobi ve önyargılar nedeniyle helal gıda pazarına karşı çıkan gruplar da mevcuttur.

### Tartışma

Helal pazarı birçok sorunla karşı karşıya olsa da doğru hamleler ve çalışmalar ile bu problemlerin çözülebileceği açıktır. Helal gıda sahtekarlığıyla mücadele için daha sıkı denetimler ve caydırıcı yaptırımlar uygulanmalıdır. Sertifikasyon kuruluşları arasında standardizasyon sağlanmalı ve tek bir kriter seti oluşturulmalıdır. Üreticilere helal gıda üretimi konusunda eğitimler verilmeli ve bilinçlendirme çalışmaları yapılmalıdır. Helal karşıtı gruplar ile diyalog kurulmalı ve önyargılarla mücadele edilmelidir.

### Sonuç

Helal endüstrisi, önemli bir potansiyele sahip bir sektördür. Bu sektörün sağlıklı bir şekilde gelişmesi için bazı problemlerin çözülmesi ve gerekli adımların atılması gerekmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Helal, Ürün, Helal Pazar, Helal Sertifikasyon, Helal Endüstrisi.

## (S-20) THE HALAL INDUSTRY: RAPID GROWTH, COMPLEXITIES AND CHALLENGES

**Sümeyye Aktas<sup>1</sup>, Cengiz Caner<sup>2</sup>, Muhammed Yüceer<sup>3</sup>**

1. Lokman Hekim University, Halal Product Development Master's Program, Ankara, Türkiye, 231737005@lhu.edu.tr
2. Çanakkale Onsekiz Mart University, Food Engineering Department, Terzioğlu Campus, Çanakkale, Türkiye
3. Çanakkale Onsekiz Mart University, Food Processing Department, Terzioğlu Campus, Çanakkale, Türkiye

### Abstract

Rapid growth in the halal industry, increase in population, prosperity and Muslims' adherence to Islamic teachings have increased the interest in halal and tayyib foods. Halal products are not limited to food but also include sectors such as cosmetics, tourism, pharmaceuticals, textiles and logistics. Halal industry covers all activities, starting from obtaining and managing raw materials, to producing, packaging and logistics of halal products using the resources and methods permitted by Islamic law.

For a product to be halal, *it should be tayyib*. The rapid growth of the global halal market has increased the interest in halal certified products. In addition to the producers who are interested in this field with their religious sensitivities, many producers who want to make a profit from the halal food market have also joined the market. Although the halal industry is growing very fast, it is not free from complexities and problems. Some of the halal industry problems; There are also groups that oppose the halal food market due to Halal Food Fraud, Certification Problems, Education Level of Producers, Anti-Halal Groups, Islamophobia and prejudices.

### Discussion

While the halal market faces many challenges, these can be overcome with the right actions and efforts. Stricter controls and deterrent sanctions must be implemented to combat halal food fraud. Standardization should be ensured among certification bodies and a single set of criteria should be created. Producers should be educated and trained on halal food production, and awareness campaigns should be conducted. Dialogue should be established with anti-halal groups, and prejudices should be addressed.

### Conclusion

The halal industry is a sector with significant potential. For this sector to develop healthily, certain problems must be solved, and necessary steps must be taken.

**Keywords:** Halal, Product, Halal Market, Halal Certification, Halal Industry.

## (S-21) TÜRKİYE HELAL MEDİKAL TURİZM PAZARININ SWOT ANALİZİ

**Muhammet Raşit Aksoy<sup>1</sup>, Mehmet Yorulmaz<sup>2</sup>, İlhan Çiftçi<sup>3</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Öğrencisi, [rasitaksoy12@gmail.com](mailto:rasitaksoy12@gmail.com)
2. Selçuk Üniversitesi, Sağlık Yönetimi Bölümü, Doç. Dr., [mtyorulmaz@hotmail.com](mailto:mtyorulmaz@hotmail.com)
3. Selçuk Üniversitesi, Cerrahi Tıp Bilimleri Bölümü, Prof. Dr. [driciftci@yahoo.com](mailto:driciftci@yahoo.com)

### Özet

İnsanoğlunun, şifa arayışı insanlık tarihi kadar eski olmakla birlikte bir o kadar da eskimeyen bir insan davranışıdır. Yaşamı ile ilgili her alanda ekonomik insan davranışı sergileyen bireyler kendi çıkarlarına ulaşmak veya yaşamını olumsuz etkileyen durumlardan kurtulmak amaçlı fayda arayışını her alanda sürdürmektedir. Bu arayışın başında sağlık arayışı gelmekle birlikte sağlıksız bir insanın yaşamının anlamsızlığı olgusu toplum tarafından önemle üzerinde durulan bir konudur. İşte insanoğlunun sağlığını düzeltmek, geliştirmek ve iyileştirmek amacıyla bulunduğu karadan başka bir alana yaptığı yolculuğa, sağlık için yapılan turizm anlamına gelen “Sağlık Turizmi” denilmektedir. Birçok boyutu olan sağlık turizminin en önemli bileşeni “Medikal Turizm” dir. Dünya genelinde büyük bir ekonomik pazara sahip olan medikal turizm yolculuğu, farklı hasta beklentileri, demografik özellikleri, kültürel nedenler, psiko-sosyal etmenlerden kaynaklı çeşitlenmektedir. Bu çeşitlilikten birisi de pazarda niş özellik gösteren “Helal Medikal Turizm” alanı olmuştur. Helal kavramı, daha çok insanların inanç değerleri ile örtüşen teolojik bir kavramdır. Aynı zamanda bu kavram bir dine mensup insanların yaşamlarının her alanında geçerli olan yaptırım gücüne sahip bir kavramdır. İşte bundan ötürü, insanlar sağlık hizmetleri taleplerinde de İslami şartlara uygun hizmet sunumu ve sağlık ürünü kullanmak istemektedirler. Bu durum insanları helal sağlık hizmeti arayışına itmektir. Bu çalışmada; insanların aldıkları sağlık hizmetlerinin sunumunda veya sağlık ürünü kullanımında Helal Medikal Turizm olgusunun önemi vurgulanarak, Türkiye'nin Helal Medikal Turizm pazarının SWOT analizi yapılması amaçlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Helal, Sağlık Turizmi, Helal Medikal Turizm.

## (S-21) A SWOT ANALYSIS ON HALAL MEDICAL TOURISM MARKET IN TURKIYE

**Muhammet Raşit Aksoy<sup>1</sup>, Mehmet Yorulmaz<sup>2</sup>, İlhan Çiftçi<sup>3</sup>**

1. Selcuk University, Master Student, rasiaksoy12@gmail.com / 0009-0009-1528-0678
2. Selcuk University, Assoc. Prof., mtyorulmaz@hotmail.com / 0000-0001-6670-165X
3. Selcuk University, Prof. Dr. driciftci@yahoo.com / 0000-0001-9080-4480

### Abstract

Human beings' search for healing is as old as human history, but it is also a very current human behavior. Individuals who exhibit economic human behavior in all areas related to their life continue to search for benefits in all areas in order to achieve their own interests or get rid of situations that negatively affect their life. The search for health comes at the beginning of this search, and the fact that the life of an unhealthy person is meaningless is an issue that is emphasized by society with importance. Here, the journey of a human being from the land where he lives to another area in order to restore, develop and improve their health is called "Health Tourism", which means tourism made for health. The most important component of health tourism, which has many dimensions, is "Medical Tourism". Medical tourism journey, which has a large economic market worldwide, diversifies due to different patient expectations, demographic characteristics, cultural reasons and psycho-social factors. One of this diversity is the field of "Halal Medical Tourism", which has a niche feature in the market. The concept of halal is a theological concept that mostly coincides with people's religious values. At the same time, this concept is a concept that has the sanctioning power that applies to every aspect of the lives of people belonging to a religion. For this reason, people also want to use service provision and health product in accordance with Islamic conditions when requesting health services. This situation pushes people to seek halal health services. In this study; It is aimed to conduct a SWOT analysis of Türkiye's Halal Medical Tourism market by emphasizing the importance of Halal Medical Tourism in the provision of health services or use of health products that people receive.

**Keywords:** Halal, Health Tourism, Halal Medical Tourism.

## (S-22) HELALİN TİTİZ KONTROLÜ GÜVENİ ARTIRIR VE HELAL EKOSİSTEMİ İYİLEŞTİRİR

**Ali Abd El-Razig Ali Lutfi**<sup>1</sup>

1. Dr., Sudan Helal Mal ve Hizmetler Konseyi



## (S-22) RIGOROUS CONTROL OF HALAL BOOSTS TRUST AND IMPROVE HALAL ECOSYSTEM

**Ali Abd El-Razig Ali Lutfi<sup>1</sup>**

1. Dr., Sudanese Halal Goods and Services Council

### **Abstract**

Halal is a concept that encompasses food products, non-food products (pharmaceuticals, nutraceuticals cosmetics, health care products ,etc.) as well as expanding to the service sector components (tourism, logistics, finance, etc.).

Halal certified products have gained increasing acceptance among Muslim and non-Muslim consumers who are looking for high quality ,safe and ethical products. This is mainly attributed to the fact that halal converges on moral values including humanitarian and welfare initiatives healthy food consumption and environment conservation. The value of halal have gathered interest beyond its religious compliance.

Today the largest halal-product manufacturing countries are non-Muslim countries Brazil, Australia , France , Germany , New Zealand). Halal products and services are steadily gaining momentum among Muslim and non-Muslim consumers.It is worth noting that 85% of the products worldwide are produced by non-Muslim countries and more than 90% of the certifying bodies are companies.

The vast diversity in halal certification bodies and systems impose a real challenge for traders and producers to determine which standards and regulations to follow to get authentic halal certification. The challenge extends further as to the best ways and means to control and manage halal globally through a unified international Islamic body (Organization) with obvious chartered structured objectives and policies and monitoring system, a thing which will certainly reinforce Islamic Countries, the producers ,traders and improve their halal products thus subsequently developing Halal ecosystem depending on our faith and rules.

In an endeavor to pave the way for achieving this goal every Islamic country must encompass an independent halal entity that falls under direct government supervision (Malaysia, Indonesia). A body controlling halal management and application systems under the supervision of Organization of Islamic Cooperation (OIC) will undoubtedly crown its previous efforts in establishing Muslim World League (MWL) ,The standards and Meteorology Institute for Islamic Countries (SMIIC) , Accreditation Council (AC) and others.

This will hopefully culminate in very positive outcomes globally for the sake of boosting Halal ecosystem and sustainability.

**Keywords:** Control, Ecosystem, Halal Products, OIC, Sustainability.

## (S-23) ÖZBEKİSTAN İLE TÜRKİYE ARASINDA KÜLTÜREL ALANDAKİ İŞ BİRLİĞİ

**Imamov Bobir Khojanazarovich<sup>1</sup>**

1. Karshi Mühendislik Ekonomi Enstitüsü “Özbekistan Tarihi” Bölümünde tarih bilimi üzerine felsefe doktoru (PhD). Karshi, Özbekistan, [bi832599@gmail.com](mailto:bi832599@gmail.com)

## (S-23) COOPERATION BETWEEN UZBEKISTAN AND TURKEY IN THE CULTURAL SPHERE

**Imamov Bobir Khojanazarovich<sup>1</sup>**

1. Doctor of philosophy (PhD) on historical Science, of the Department of “History of Uzbekistan” at Karshi Engineering Economic Institute. Uzbekistan. E-mail: [bi832599@gmail.com](mailto:bi832599@gmail.com)

### Abstract

This article deals with the brief history and specifics of the cultural cooperation between Uzbekistan and Türkiye at the end of the XX – beginning of the XXI-th centuries. Cultural cooperation between Uzbekistan and Türkiye have not been smooth during 27 years. Correspondingly changes in this sphere, partnership and problems in the bilateral relations have been examined by the problem-chronological, comparative and strategic methods, based on the empirical facts. The analysis- demonstrates the place and role of the cultural component in the bilateral relations and the outcomes of the two states activity in this sphere. Bilateral achievements and failures in the sphere of culture have been objectively assessed. It is concluded that the level of the cultural cooperation between Uzbekistan and Türkiye at some points of the investigated period was largely dependent on the anti-terroristic measures taken in Uzbekistan. In spite of that it is clear that ethno-cultural, religious and linguistic closeness of the two Turkic states objectively predestine and will predispose future long-term cultural cooperation.

### 1. INTRODUCTION

In the last decades the critical approach in social sciences has been attaching great attention to the cultural component of the interstate interactions, as the factor sufficiently influencing general level and perspectives of the interstate partnership. It is within this trend that cultural dimension becomes a supposedly more effective part of the widely used instruments of the “soft diplomacy”. This stipulates necessity of new investigations on this factor in the world politics. These principles have now been reflected in the “Action Strategy for Five Priority Development Areas in 2017-2021.” and in the “Strategy for the development of a new Uzbekistan for 2022 - 2026”[1].

In this sense the experience of relations between Uzbekistan and Türkiye, kindred from the point of their history, ethno-cultural, linguistic and religious proximity points of view, is of special importance. Especially if take into account the active and rather efficient usage by Türkiye of the “soft power” diplomacy instruments in its Central Asian policy.

In the recent years, due to the political will and determination of the leaders of the two countries, a completely new page has appeared in relations between our two countries. The importance of establishing cooperation in the field of foreign policy of the Republic of Uzbekistan, including economic and cultural relations with the Republic of Türkiye can be explained as follows:

- Türkiye is the first country to recognize the independence of the Republic of Uzbekistan in more than 250 countries around the world and thus has begun the process of its recognition as a new state on the world map.
- Ethnic origin, language, religion, lifestyle, spirituality, traditions and traditions of the Uzbek and Turkish peoples are very closely related and brotherly nations.
- Based on principles such as peace, stability, equality, mutual trust, respect and interest, and non-use of foreign policy, Uzbekistan remains a supporter and initiator of bilateral and multilateral agreements in foreign relations[2].

Despite this closeness, the relations between the states have been developing ambiguously in the past – from meeting each other with open arms and extending contacts at the beginning of the independence years, subsequent long-term tension till present-day activation and all-round deepening of the Uzbek-Turkish cultural ties.

In what directions and how were the relations of the two kindred people developing? What kind of challenges and barriers the bilateral ties did come across in developing fruitful and efficient contacts in the sphere of culture? Till what degree did the cultural closeness affect the development of their interstate relations even in this not simple context? How much can the factor of cultural closeness determine the perspectives of the state relations?

The answer to these questions, as well as defining specifics of the contemporary partnership and its potential for forecasting future relationships, demand thorough analysis of this phenomenon that is the aim of this article.

It is supposed that cultural cooperation between Uzbekistan and Türkiye have not been smooth during 27 years and at some periods were connected with the Uzbek Government strategy regarding Islamic extremism and international terrorism.

The changes in the cultural partnership and problems in the bilateral relations have been examined by the problem-chronological, comparative and strategic methods, based on the empirical facts.

The paper fills the gap appeared during the last years by absence of scientific investigations of the Uzbek-Turkish partnership in the sphere of culture. Besides, efforts have been made to show some possibilities for cooperation in this sphere.

To achieve the goal after the introduction the author describes the role and significance of culture and religion in the bilateral relations; then analyses specifics of the cultural cooperation between Uzbekistan and Türkiye in 1991-2001, 2002-2012 and 2013-2019 and makes some conclusion on the subject.

## 2. MATERIALS AND METHODS

**The Role of Culture and Religion.** Türkiye's status in the region is mostly defined by common historic, cultural, religious and linguistic ties with the Central Asian (CA) region. At that culture is closely connected with religious values, norms and traditions.

Moreover, Uzbekistan is the cultural cradle of Turko-Islamic history. Besides, it is home to the great Islamic theologians and Islamic cultural monuments and sacred places like mausoleums of Imam al-Bukhari, Abu Mansur Moturudi and Bakhouddin Nakshbandi. Therefore up to the present Turkish leaders call Central Asia that means "Fatherland". [3]

Similar language, customs, traditions, values and way of life is reinforced by the choice of the secular regimes both in Central Asian states and Türkiye. Not surprisingly therefore, Türkiye considers itself an ideal secular democratic model for the states. Ankara's geopolitical plans are aimed at political and economic integration of Central Asia and the Caucasus under its auspices, which potentially could promote resolution of the internal political problems, strengthening its geopolitical status and influence on the international arena. Türkiye's long-term strategy is oriented towards becoming a major player that ensures energy security of the European countries through diversifying sources of hydrocarbons. In this respect, the country is attributing particular significance to uniting the entire Caucasus and Central Asia into a single energy transportation system, providing access to Europe through Turkish territory. Unique geographic location could make Türkiye a major terminal and energy bridge between the East and West [4].

To achieve this Istanbul is very active in using the main instrument of the Turkish "soft diplomacy" in the region – cultural cooperation, which can considering the commonality in this sphere with Central Asian people, create more favorable moral climate and foundation to consolidate its positions in the region.

The Turkish policy with regard to Turkic speaking Central Asia is dealt with activity of a series of Turkish organizations, most of which are occupied in cultural projects to protect and propagate the Turkic culture, art, language and historical heritage; to transfer them to the younger generations[5]. These are Council on Cooperation with Turkic States (CCTS), Parliamentary Assembly of Turkic Speaking Countries (TurkPA), The International Organization of Turkic Culture (TÜRKSÖY), Turkish Cooperation and Coordination Agency (TIKA), Foreign Economic Relations Board of Türkiye (DEİK), the Fund Council on fostering under the aegis of the Prime-Minister, Yunus Emre Institute, Turkish Business Council (TBK), World Turkish Business Council (DTİK), Union of Chambers of Commerce and Commodity Exchanges of Türkiye (TOBB), Turkish Red Crescent (Turkish: Türk Kızılayı), and various non-governmental organizations, including with the grant system[6]. Nearly all of them have been contributing by their activity to the creation of some kind of common modern Turkish culture.

To understand more the religious-cultural issue in Turkish policy one should also take into account the discrepancies in basic ideological approaches of various groups in Türkiye who advocate different views on the future of Türkiye. Some of them are characterised by a more ethnic-nationalist leaning while the others prefer a more religious-nationalist orientation. The former are characterised by a more ethnic-nationalist leaning while the others prefer a more religious-nationalist orientation. Hence, pan-Turkist groups advocate a new regional political bloc of international significance based on ethnicity whereas religious circles, including the Welfare Party, favour the creation of a Turkish-led Caucasus in the Islamic world in order to re-establish Türkiye's primacy among Muslim nations[7].

In the 90-ths some Turkish groups actively used the Islamic factor in their cultural-educational cooperation with Uzbekistan that deteriorated the bilateral relations. In spite of that cultural cooperation continued as both states are quite conscious of the need to cooperate within the common Islamic space and in investigating scientific heritage of the famous Islamic scientists and theologians, fight against any religious extremism and terrorism.

Thus, culture and religious issues are closely interlinked in relations of Uzbekistan and Türkiye, the religion influencing more or less the depth and efficiency of the bilateral cultural cooperation.

### **1991-1999: first rapprochement**

Bilateral cultural cooperation at this period was uneven and dependent on the political context in the bilateral relations.

Cooperation between Uzbekistan and Türkiye in cultural field is regulated by "Agreement on Cooperation in the spheres of culture, education, health, sports and tourism (October 19, 1991), "Agreement on Cultural Cooperation" (July 22, 1993), the "Letter of Intent on Cooperation Between Uzbek and Turkish Republics in the Spheres of Culture, Education and Science in 1992-1993" and "On Cooperation in the Science and Engineering Spheres" (July 09, 1995). On May 1996 these agreements were strengthened by signing the bilateral Eternal Friendship and Cooperation Treaty.

Türkiye has been leading the "Turkic-speaking Heads of State Summits" since 1992 with the aim of increasing solidarity among Turkic-speaking countries and creating new opportunities for cooperation between them. This practice acquired an institutional structure thanks to the Nakhichevan Treaty on the establishment of the Cooperation Council of Turkic-Speaking States (Turkic Council) signed on October 3, 2009. The secretariat of the council is located in Istanbul. The Turkic Council continues its activities in all areas and at all levels with the close cooperation of member countries. On October 15, 2019, the VII Summit of the Council was held in Baku (Azerbaijan)[8].

Both sides were active enough to develop bilateral cooperation in the cultural field.

In particular, Turkish Cultural Centers started their functioning in 1991 in Bukhara, and in 1992 in Tashkent.



Since March 26, 1997 “Ahista” Turkish Cultural Center has been functioning in Bukhara and Samarkand, as well as Uzbekistan Republic’s House of Culture in Istanbul to join some 15 thousand Uzbek diaspora in Türkiye[9].

To develop further Uzbek and Turkish cultural bonds “Oltin Meros” (Gold Heritage) international Fund and its branches in Ankara, Istanbul and Izmir have been operating in Türkiye since 1997. The ideological and cultural influence of Türkiye has also been fostering through television broadcasting in the region.

Uzbek and Turkic cultural relations have acquired especially warm character in Literature and poetry fields. Thus, in the past famous jadid poet Cholpon wrote very beautiful poems in Osmanli language and devoted his “Baljuvon” poem to Anvar Pasha, the former Turkish military advisor, who heroically died participating in Turkestan national insurgency movement in 1922 under Eastern Bukhara, in Baljuvon province[10]. “Father” of the Turkestan jadids Makhmoudhoja Behbudi in his “Saiyohat hotiralari” (Memoirs of the Travel) wrote about old Uzbek and Turkish kinship and his impressions from travelling in Türkiye with sympathy.

In the early years of independence both countries translated and published the works of many great Turkish and Uzbek poets and writers in newspapers, journals and as monographs. For instance, Yunus Emre, Yashar Kamol, Aziz Nesin, Fitrat, Cholpon and Gafur Gulom, etc. In particular, Turkic specialist in study of literature Ahsan Botur was granted Uzbekistan State reward named under Alisher Navoi for his translations of the famous Uzbek literary classics[11].

Simultaneously mutual relationship has been developing in the scientific field, mostly in the form of collaborating in various conferences, symposiums and congresses. For instance, in May 1992 TICA assisted in organizing the conference titled “Caucasus and Central Asia: Three Years of Independence. Past and Future”. The I-st symposium of the biotechnical, genetic and immunology scientists from Eurasian states on October 1995, the IV-th Cultural Congress on the Turkish history and culture on November 4-7 1997, and many others took place during this period.

Special attention was given to the arts. Thus, various cultural parties and concerts were organized in September 1993 during the Uzbek culture days in Türkiye to demonstrate Uzbek arts[12]. Turkish musicians and singers regularly participate in the *Sharq Taronalari* international musical festivals held in Samarkand. Much in this regard done by the TICA organization founded in 1993 under the Turkish Ministry of Foreign Affairs to assist Turkish-speaking post-soviet republics in economic, cultural, education and technical spheres[13]. Since 1995 TICA’s main activity became educational and cultural issues.

In 1992 Türkiye established a special television program, Avrasya, that, has been distributed to all Central Asian countries via satellite. The main problem with this approach has been, to the present, the program reaches only a small part of the people in the new republics due to the lack of satellite dishes in many regions[14].

Most significant steps, due to their potential impact on the long-term Turkish goals in the region, were undertaken in the sphere of education. Already in 1992, Uzbek higher educational institutions accepted 103 Turkic students to study in Uzbekistan. Another important state-promoted cultural initiative is the Student Exchange Project, initiated in 1992 under the aegis of the Ministry of National Education and aimed at providing university-level education in Türkiye to students coming from Central Asia. Seen as the cornerstone of the “Turkish Renaissance”, the project pursued the long-term goal of creating the future elites of the countries who, well versed in Turkish culture and language, would then act as a bridge toward Türkiye[15]. Uzbekistan, being a country with the biggest share of the Turkish population, was allocated the biggest quota in 2000 students annually in 1992-1993 academic year[16]. By the middle of the 90-ths specialists spoke about the intake of 10,000 students[17] from the Turkish republics into Turkish universities.

Besides, Türkiye undertook great efforts to make the new republics change their official script from the Cyrillic to a common Turkish version of the Latin alphabet. In 1993 Turkish specialists assisted in introducing test system in the process of admitting students to Uzbek educational institutions. Faculties to teach Turkish were opened at the leading Uzbek universities, such as the University of World Economy and Diplomacy, Uzbek

National University, Tashkent State Institute of Oriental Studies and Samarkand Institute of Foreign Languages.

In 1993-1994, following the adopted bilateral agreements, 28 Uzbek-Turk lyceums were opened in Uzbekistan [18]. At the same time Turkish specialists admit that before 1995 the scholarship exchange process between the two states was not effective. If 148 students passed the entrance exams by July 1995, this indicator fell till 100 in 1996. By 2008, Uzbek-Turkish lyceums stopped working for various reasons. Türkiye's ambassador to Uzbekistan Ahmad Bashar Shen said that they are related to Fethullah Gulen, the leader of the coup d'état of July 15, 2016. At a time when the Fethullahashi terrorist organization, which simultaneously embraced itself as a connecting link and settled in 150-160 countries, long-term leaders in Uzbekistan were immediately aware of its original intentions. The ambassador said that the "FETO" is a new generation of terrorist organizations that have been targeted not only in Türkiye but also in other countries, aimed at rebuilding the state, confidentiality and extortion. As it turned out, Fethullah Gulen opened private schools in 1970 and tried to influence young people on their minds [19].

In addition to the potential threat of religious radicalism from the territory of Türkiye, Ankara's offering asylum to opposition Erk activists, such as Muhammad Solih, its attempts to establish an alliance with Uzbekistan based on Pan-Turkic nationalism contributed to the eventual deterioration of the Uzbek-Turkish relations by 1999-2000.

### **2000–2012: period of stagnation**

Cultural cooperation at the beginning of the 2000-ths was at a virtual standstill, connected with the above-mentioned political discrepancies between the two sides. Besides, the inability of Türkiye to provide financial, economic and political assistance to the CA region and preoccupation with its internal issues and relationships with Europe also considerably affected the Turkish status in the region. Main Turkish foreign policy priorities remain to be oriented at increasing the geopolitical status of the country by completing the process of accession to the European Union and providing its decisive role as a transit and cultural-civilizational "bridge" between the East and West [20]. The last task, and hence, the correspondent Turkish stand in the world cannot be achieved fully without cooperation with Turkish-speaking CA states. Therefore, instead of the frankly pan-Turkism, ethno-national and religious propaganda, a more moderate model of the "soft Islam" was propagated in Türkiye as the most acceptable way for the development of the CA states.

Within this course, since 2002, when the Justice and Development Party (Adalet ve Kalkınma Partisi, officially – AK Parti), won plurality in the legislative elections, Türkiye has been giving much attention to its cultural diplomacy issues. The traditionally conservative party now tries to join Islam with Turkish model and modernity and to balance Turkish relations with the Islamic world, including CA states.

Despite that Türkiye cooperated with Uzbekistan within the Organisation of Islamic Cooperation (OIC). In 2007 Islamic Educational, Scientific and Cultural Organization (ISESCO) [21] under OIC announced Tashkent a "Capital of Islamic Culture". Since 2007 Türkiye provides Uzbek citizens with visa-free access to its territory. Annually ten thousands of Uzbek citizens attend Türkiye with trade, tourism, health service and labor migration purposes. Since March 21, 2009 Turkish State Television and Radio Broadcaster (TRT) AvazTV channel transmits Uzbek programs in addition to other Turkic programs to activate cultural contacts between Turkish-speaking states.

Turkish culture has been gradually increasing its influence in Uzbekistan mostly by commercial TV and radio programs transmitting Turkish music, cinema and television serials in the country. From its side, Turkish Embassy in Uzbekistan and TICA agency organized a series of visits of the prominent Turkish singers and artists.

On the other hand, in 2011 Uzbek TV channels criticized Turkish businessmen, operating in the country, in corruption and spreading literature with religious content. Much of the Turkish tele serials were excluded from the Uzbek TV programs. Thus, from one side, the religious issue contributed bilateral rapprochement on the basis of the shared values, from the other, distortions in interpreting Islam in the form of radical teachings negatively contributed bilateral cooperation in the cultural field.

### 2013– 2019: gradual rapprochement and renewal of relations

During this period we can observe first, gradual rapprochement owing to the cautious and tactful behavior of Türkiye and absence of any other negative incidents in the bilateral relations. Secondly, the advent to power of the new administration in Uzbekistan and its new regional policy has accelerated this rapprochement and sharply accelerated its speed. This has positively affected Uzbek-Turkish cultural cooperation.

The signs of warming in the relations appeared during the 2014 Sochi Olympics, when then-Prime Minister Recep Tayyip Erdoğan made steps in normalizing relations by meeting Uzbek President I.Karimov. After this meeting, Türkiye once again appointed an ambassador in Tashkent. This meeting was followed by a visit to Uzbekistan by the then-minister for Foreign Affairs, Ahmet Davutoğlu, in July 2014. Soon Ministries of Culture of both countries signed several agreements on the bilateral cooperation. In particular, on June 2014, at the 4th summit of the Turkish Council, a Declaration “Turkish Council—Modern Silk Road” was signed. Within this course Days of Uzbek Culture were organized on June 2016 in Ankara[22].

In this context, the failed July 16, 2016, military coup in Türkiye demonstrated the involvement of the Fethullah Gulen, the leader of “Nurchi” movement, into the Fethullah Terrorist Organization (FETO) activity. The same year Organization for Islamic Cooperation announced FETO a “terroristic organization”[23].

President Erdogan’s cabinet negative stance towards the illegal religious organizations like “Nurchi” headed by Gulen has removed a significant barrier to more deep cultural cooperation with Uzbekistan. Besides, under the growing Turkish-Western tension, Middle Eastern problems (Syria, Iraq, etc.) required a search for allies and economic partners. Therefore, Erdogan has finally reviewed his policy in favor of Eurasia, where Uzbekistan should become the main link in Turkish relations with Central Asia.

Within this context, Erdoğan’s visit to Uzbekistan took place in November 2016 that signified the beginning of a new era in bilateral relations. During the first since 1999 high-level official visit to Türkiye of President Shavkat Mirziyoyev Uzbek leader on October 25-27, 2017 the sides announced that Uzbekistan will join the Cooperation Council of Turkic-Speaking States. They also agreed to create a Supreme Council on the Strategic Partnership between the two countries[24]. In 2018 the leaders of the states signed 25 agreements, including in the fields of science, education, tourism and arts. This, participating of the Turkish artists in Samarkand “Sharq Taronalari” international music festival and free re-transmitting of the Uzbek official festivities for foreign states by the TRT became traditional.

To prepare and retrain qualified cadres for the national economy, increase quality and efficiency of the higher educational institutions and stimulate their scientific-research and innovation activity that is one of the priorities in development of science and education in Uzbekistan, thousands of students study now in Türkiye, who since January 20, 2018 organized themselves into “Uzbek Students’ Society in Türkiye” [25].

The same year the Center of Uzbek Language and Literature was planned to open in Türkiye by initiative of government of Uzbekistan. The sides also plan to open the Turkology Scientific and educational Center and the Turkish Center under the Tashkent State Alisher Navoi Uzbek Language and Literature University.

In 2019 Uzbek academicians headed by Prof. Sh. Sirojiddinov signed a series of agreements in Türkiye on the Turkish Literature Fund, Topkapi palace manuscripts Fund and Turkish World Research Fund, as well as agreements of cooperation with some Turkish universities. In its turn the Tashkent financial institute signed and agreement of cooperation with Turkish Kastamonu University. As a result, Topkapi palace-museum granted more than 170 lithographic miniature works of the Middle Ages period to the Uzbek museums in 2018[26].

Similar views of both sides on the issues of common Islamic heritage has contributed to the fruitful bilateral cooperation in the field of religious education. In this sense it is worth to mention here some selected representatives of Uzbek youth were granted possibility to participate in Qori competitions held in Türkiye[27].

On June 3, 2018, Bukhara Mir Arab Supreme Religious Madrassah signed a Memorandum with Turkish Ibn Haldun, Kastamonu and Istanbul Zaim universities[28]. TICA agency has been very helpful in supporting reconstruction and restoration of the sacred mausoleums and other places of worship.

Another rapidly developing and promising sphere in the bilateral relations is tourism. According to the latest data, 41,299 tourists from Türkiye visited Uzbekistan in 2018[29].

Being the eighth in the world by number of its tourists, Türkiye is capable not only to increase economic welfare of Uzbekistan, its experience in the tourism field, but to introduce Uzbek culture to the world too. Turkish citizens show great interest in holy places. Their tourist trips to make pilgrimages can increase the number of religious and educational activities in Uzbek tourism industry, as well as create possibilities for the organization of international forums designed to bring to the world community the true humanitarian essence of Islam. Considering all this, a bilateral agreement has recently been achieved to attract a leading Turkish expert to work in the State Committee on Development of Tourism as a Chairman Advisor.

Thus, gradual rapprochement started since 2013 turns nowadays into a new era in the bilateral relations that was stipulated mainly by abolition of the religious discrepancies between Uzbekistan and Türkiye and the new social priorities in development of Uzbekistan.

### 3. CONCLUSION

It is clear that in any circumstances ethnic, linguistic and religious closeness of Türkiye with Uzbekistan stimulates their cultural cooperation, which can only be restricted but not cancelled fully. In this regard, the investigation has once more certified the influence of culture on interstate relations, specifically if take into account that culture is closely related to religion, especially in Islam. Any differences in religious outlooks and behavior immediately influence culture.

This was not surprising therefore that post-soviet secular Uzbekistan traditions and values cannot be compatible with radical views of some fundamental Turkish organizations. Moreover, it challenged Uzbek cultural and national identity and as such was not naturally accepted by the Tashkent secular regime.

Mostly under the obvious and at times proposed pressure of challenges and threats of these Islamic radical organizations Uzbek-Turkish cultural cooperation was uneven and limited since the end of the 90-ths till 2013. It still was slowly developing in the spheres of music, literature and arts, and partly – in the field of education and mass media. The period of 2000 – 2012 was the period of real stagnation, restricted only to partial cooperation in the music, tele-serials and mass media.

The absence of any other Turkish involvement into religious affairs of Uzbekistan in the subsequent years, the change in Turkish stand on the Gulen movement and the new Uzbek foreign and internal policy have laid the basis for the present-day activation of the bilateral cultural cooperation. Today, in accordance with priorities of Uzbekistan the bilateral cooperation is oriented primarily at scientific and educational spheres and tourism. At that the importance of religious issue is reflected in the common partnership on this issue to bring to the world community the true humanitarian essence of Islam and avoid any future discrepancies in the bilateral relations.

As a whole, present Uzbek-Turkish cultural cooperation demonstrates both the success of the cultural diplomacy of Türkiye and progress in the new Uzbek strategy in the science, educational and tourism spheres. It is obvious that further consolidation of the cultural bonds between Uzbek and Turkish peoples will play significant role in rapprochement of the two strategic regions and positively influence their social, economic and political life.

## REFERENCES

1. Ergasheva, Yu. and O. Rakhmonkulova. "From the history of small business and entrepreneurship in Uzbekistan." *E3S Web of Conferences*. (2023 y.): P.4.
2. Imamov B. K. Place of relations of mutual cooperation between Uzbekistan and Türkiye in the history of Uzbekistan // *Theoretical & Applied Science*. – 2018. – №. 8. – С. 18.
3. "Exchange Protocol between the Republic of Uzbekistan and the Republic of Türkiye in the field of culture, education and science during 1992-1993 (April 29, 1992). The voice of Uzbekistan. Pp 1-2. (Uzbek).
4. Юлдашева Гули Центральная Азия в современных турецко-иранских отношениях // *Центральная Азия и Кавказ*. 2014. № 4.
5. 4. F.L.Gumarov, R.M.Valeev. Foreign policy of the Turkish Republic in the field of culture in the Turkic-speaking countries of the EAEU of Central Asia. *Bulletin of the Kazan State University of Culture and Art* № 2, 2017. P.73-76. (Russian).
6. Гумаров Ф.Л., Валеев Рам.М. Внешняя политика турецкой Республики в области культуры в тюркоязычных странах ЕАЭС Центральной Азии // *Вестник КазГУКИ*. 2017. №2.
7. *KRAMER, Heinz. "WILL CENTRAL ASIA BECOME TURKEY'S SPHERE OF INFLUENCE". PERCEPTIONS: Journal of International Affairs* 1, no. 4 (March 1996). P.2.
8. Türkiye's Relations With Central Asian Republics / Republic of Türkiye Ministry of Foreign Affairs [https://www.mfa.gov.tr/turkiye\\_s-relations-with-central-asian-republics.en.mfa](https://www.mfa.gov.tr/turkiye_s-relations-with-central-asian-republics.en.mfa).
9. Imamov B.Kh. Political, economic and cultural relations between Uzbekistan and Türkiye (1991-2018 yy.). Monograph. – Karshi: «Intellect» publishing house, 2023. – P.164. (P.184). (Uzbek).
10. Bademci, Ali. *Korbashilar*.(1975). 1917-1939. Turkestan National Independence Movement and Enver Pasha. Istanbul. S.350. (Turkish).
11. The Turkish literary critic was awarded. (1993. October 1). *Literature and art of Uzbekistan*. Daily newspaper.P.2. (Uzbek).
12. Uzbekistan and Türkiye: cultural ties will be strengthened. (05.08.1994). *Literature and art of Uzbekistan*. №31-32(3276). (Uzbek).
13. TİKA (Turkish Cooperation and Coordination Agency). *Uzbekistan TİKA projects promotional booklet*, T., 2018. (38) P.5. (Turkish).
14. *KRAMER, Heinz. "WILL CENTRAL ASIA BECOME TURKEY'S SPHERE OF INFLUENCE". PERCEPTIONS: Journal of International Affairs* 1, no. 4 (March 1996). P.3.
15. Carlo Frappi. Analysis No. 225, December 2013 *CENTRAL ASIA'S PLACE IN TURKEY'S FOREIGN POLICY*. analysis\_225\_2013.pdf.
16. Weitzel, R. (2014). The influence of Türkiye on the culture and education of Central Asian countries, Islam in the modern world. № 1. (Russian).
17. *KRAMER, Heinz. "WILL CENTRAL ASIA BECOME TURKEY'S SPHERE OF INFLUENCE". PERCEPTIONS: Journal of International Affairs* 1, no. 4 (March 1996). P.5.



18. The current archive of the Department of Boarding Schools and New Type Educational Institutions of the Ministry of Public Education of the Republic of Uzbekistan. Materials of 1992-1998. (Uzbek).
19. Imamov Bobir Khojanazarovich. (2023). History of Cooperation Between Uzbekistan and Türkiye in the Field of Science, Education and Culture. *CENTRAL ASIAN JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES AND HISTORY*, 4(11), P. 29.
20. Yuldasheva Gouli Central Asia in present-day turkish-iranian relations // Central Asia and the Caucasus. 2014. №4. P.41.
21. ISESCO - Official page of Islamic Educational Scientific and Cultural Organization.
22. Hazar World. “13 yıl sonra tarihi ziyaret”. Hazar strateji enstitüsü yayınıdır Ağustos 2014, Sayı 21. – S. 28.
23. A.Sh. Sharipov. The Role of Religion in Turkish-Uzbek Relations. *INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY RESEARCH AND ANALYSIS*. Volume 03 Issue 12 December 2020. P.336.
24. Imamov, B. K. (2021). Diplomatic Relations between Uzbekistan and Türkiye (1991-2018). *Alma mater (Вестниквысшейшколы)*, (8), 88-90.
25. Imamov B.Kh. Political, economic and cultural relations between Uzbekistan and Türkiye (1991-2018 yy.). Monograph. – Karshi: «Intellect» publishing house, 2023. – P.138. (P.184). (Uzbek).
26. Imamov B.Kh. Political, economic and cultural relations between Uzbekistan and Türkiye (1991-2018 yy.). Monograph. – Karshi: «Intellect» publishing house, 2023. – P.143-142. (P.184). (Uzbek).
27. Khojanazarovich, Imamov Bobir. “History of Cooperation Between Uzbekistan and Türkiye in the Field of Science, Education and Culture.” *CENTRAL ASIAN JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES AND HISTORY* 4.11 (2023): 26-33.
28. Imamov, Bobir Khojanazarovich (2022). COOPERATION BETWEEN THE COUNTRIES OF UZBEKISTAN AND TURKEY IN THE CULTURAL SPHERE. *Oriental renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences*, 2 (3), 354-364.
29. Ergasheva, Yu A., and A. J. Eralov. “History and prospects of development of eco-tourism in Kashkadarya region.” *E3S Web of Conferences*. Vol. 463. EDP Sciences, 2023.

## (S-24) HELAL BÜTÜNLÜĞÜNÜ GÜÇLENDİRMEK: SERTİFİKASYON ŞEFFAFLIĞINI, VERİMLİLİĞİNİ VE ERİŞİLEBİLİRLİĞİNİ ARTIRMADA DİJİTAL ÇÖZÜMLERİN TEMEL ROLÜ

**Musab Talha Akpınar<sup>1</sup>, Muhammed Emin Karabacak<sup>1</sup>**

1. Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Yönetim Bilişim Sistemleri Bölümü, musabtakpınar@gmail.com

## (S-24) EMPOWERING HALAL INTEGRITY: THE PIVOTAL ROLE OF DIGITAL SOLUTIONS IN ENHANCING CERTIFICATION TRANSPARENCY, EFFICIENCY, AND ACCESSIBILITY

**Musab Talha Akpınar<sup>1</sup>, Muhammed Emin Karabacak<sup>1</sup>**

1. Ankara Yıldırım Beyazıt University, Department of Management Information Systems, musabtakpinar@gmail.com

### Abstract

This study investigates the transformative impact of digital technologies on the halal food certification process, focusing on the integration and effectiveness of digital certificates, e-certification, and online audit processes. As the global halal food market continues to expand, the need for efficient, reliable, and transparent certification mechanisms becomes paramount. This research reviews the current landscape of digital transformation in halal food certification, examining how these digital approaches can address existing challenges and contribute to the integrity and accessibility of halal certification. Through an analysis of empirical studies and industry practices, the paper demonstrates the benefits of digital certificates in securing and verifying certification information, thereby mitigating risks of fraudulence. It further discusses the efficiency gains from e-certification, which facilitates faster processing and approval times, and the advantages of online audits in enhancing the convenience and reach of certification processes. The findings suggest that the adoption of digital technologies not only improves operational performance and supply chain transparency but also boosts consumer confidence in halal-certified products. This digital shift aligns with broader trends towards sustainability and ethical consumption, offering a promising avenue for advancing the halal certification framework. The paper concludes by emphasizing the importance of ongoing innovation and adaptation in leveraging digital solutions to meet the evolving demands of the halal food industry.

**Keywords:** Digital Transformation, Halal Food Certification, Digital Certificates, E-Certification

### 1. Introduction

The rapid expansion of the global halal food market, currently estimated to exceed USD 1.9 trillion by 2024 ([Halal Market Share | Industry Report 2021-2028, 2000](#)), underscores the burgeoning demand for halal-certified products and the imperative for reliable, accurate certification processes ([Ghani et al., 2020](#)). This surge in market value not only highlights the economic significance of the halal food industry but also brings to the forefront the critical need for innovations in certification methodologies to keep pace with industry growth and consumer expectations. Against this backdrop, the advent of digital transformation within the realm of halal food certification emerges as a pivotal development, offering promising solutions to enhance the integrity, efficiency, and transparency of certification practices ([Noordin et al., 2014](#)).

Digital technologies, namely digital certificates, e-certification, and online audit processes, are at the vanguard of revolutionizing halal food certification ([Bahrudin et al., 2011](#)). Digital certificates mitigate the risk of counterfeit or tampered documents by providing a secure and readily accessible means to store and authenticate certification information. E-certification further streamlines the certification workflow, enabling the digital submission and prompt approval of requisite documentation, thereby expediting the certification process ([Kumaladewi et al., 2020](#)). Moreover, online audit processes capitalize on digital platforms to facilitate remote audits, augmenting convenience and accessibility for both certifying bodies and food establishments, and ensuring ongoing compliance with halal standards.

The integration of these digital innovations addresses the prevailing challenges faced by the halal food certification industry, paving the path for a more robust, reliable framework for the future (Rejeb et al., 2021). Importantly, the shift towards digitalization not only enhances the operational efficiency of certification processes but also significantly improves traceability and transparency within the halal food supply chain. This ensures that consumers can trust the authenticity and integrity of halal-certified products, a cornerstone for consumer confidence in an increasingly competitive global marketplace. Digital transformation in halal food certification has the potential to revolutionize the industry by enhancing the integrity, efficiency, and transparency of certification processes (Khan et al., 2019).

Moreover, the digital transformation of halal food certification is congruent with wider trends towards sustainability and ethical consumption. By optimizing certification processes and improving the traceability of halal products, digital technologies play a crucial role in minimizing waste and promoting ethical practices across the supply chain (Manaf & Yusof, 2021). As the halal food industry continues to evolve, sustained research and development efforts are essential to address the technical challenges inherent in digital transformation, ensuring that these digital solutions remain accessible and beneficial to all stakeholders within the halal certification ecosystem.

To deepen the analysis and provide a more comprehensive understanding of the digital transformation in halal food certification, this study employs a mixed-methods approach, integrating quantitative data with qualitative insights from interviews conducted with seven experts in the field (Bak, 2011). These experts, comprising two religious scholars, three industry professionals, and two academics specializing in halal food studies, were selected to offer diverse perspectives on the adoption and implications of digital technologies within the halal certification process. Their insights contribute significantly to our exploratory examination, enriching the empirical evidence with nuanced understandings of the challenges and opportunities presented by digital certificates, e-certification, and online audit processes. This methodological approach allows us to capture a holistic view of the digital transformation's impact on the halal food industry, highlighting its role in enhancing business performance, supply chain integrity, and consumer trust. Ultimately, the integration of expert interviews underscores the critical findings of this study, reinforcing the significance of digital advancements in driving business excellence and strengthening the competitive stance of the halal food industry on a global scale. In conclusion, the digital transformation of halal food certification has the potential to significantly impact consumer confidence, promote sustainability and ethical consumption, and enhance business performance.

## 2. Literature Review

In the scholarly pursuit of understanding the digital transformation within the halal food certification sphere, it becomes essential to delve into the complexities and advancements that have shaped this evolving landscape (Kumaladewi et al., 2020). The emergence of digital certificates as a cornerstone of this transformation cannot be overstated. Historically rooted in paper-based traditions, the transition to secure, electronic transactions has revolutionized the certification process, offering unparalleled efficiency and transparency (Talib et al., 2017). This digital leap has not only facilitated easier access and verification of halal certification information but has also significantly mitigated the risks associated with fraudulent activities and counterfeiting, thus bolstering the integrity of the halal certification process.

Moreover, the adoption of e-certification has been instrumental in advancing the certification landscape (Mhatre et al., 2021). By enabling the seamless exchange of certification information, e-certification has enhanced the real-time verification capabilities of stakeholders, ensuring the authenticity of halal-certified products and instilling a deeper level of consumer trust (Rashid & Bojei, 2019). This digital progression has further streamlined audit processes, transitioning from cumbersome paper-based audits to more efficient and less intrusive online methodologies. Such advancements have led to cost reductions and have simplified administrative procedures for both businesses and certification bodies, thereby enhancing the overall effectiveness of the halal certification ecosystem.

The evolution of digital certificates has also laid the groundwork for a more robust and reliable framework for halal certification (Saleh et al., 2023). This framework not only ensures the integrity of halal-certified products but also contributes to a more competitive stance for businesses within the global market. As the halal food industry continues to embrace these digital innovations, it faces a dual narrative of opportunity and challenge (Petiwala et al., 2021). On one hand, the digital transformation offers the promise of a more integrated, transparent, and efficient certification process (Kuang et al., 2023). On the other hand, it presents challenges such as the digital divide, cybersecurity threats, and the potential erosion of personal connections that have historically underpinned trust and integrity within the industry (Saxunová & Roux, 2021). Addressing these challenges requires a concerted effort from all stakeholders to ensure that the benefits of digital transformation are equitably distributed and that safeguards are in place to protect the integrity of the certification process.

In conclusion, the digital transformation of halal food certification, characterized by the adoption of digital certificates, e-certification, and online audit processes, marks a significant milestone in the industry's evolution (Khosravi et al., 2016). This transformation has not only enhanced the efficiency, transparency, and integrity of the certification process but has also presented new challenges that necessitate ongoing research and development. As the industry navigates these changes, it is imperative to strike a balance between embracing technological advancements and preserving the foundational values of trust and authenticity that are central to halal certification. The collective journey towards this digital frontier underscores the dynamic nature of the halal food industry and its commitment to meeting the evolving needs of consumers and regulatory bodies while optimizing the halal food supply chain. In conclusion, the digital transformation of halal food certification is an opportunity for businesses to improve their performance and gain a competitive advantage in the global market (Noordin et al., 2014).

### 3. Methodology

To capture the multifaceted impact of digital technologies on halal food certification processes, a qualitative research methodology was employed, centering on semi-structured interviews (Jamshed, 2014) with seven experts in the field. This diverse group consisted of two religious scholars, three industry specialists, and two academic researchers, each offering unique insights into the evolution of halal certification in the digital era. The semi-structured format allowed for the exploration of predefined themes while also providing the flexibility to delve into new insights that emerged during the conversations (Indarti et al., 2020).

The interviews were conducted remotely, utilizing secure video conferencing tools to facilitate a personal yet flexible interaction. Each session lasted approximately 60 minutes, ensuring ample time to cover a comprehensive set of questions while allowing experts to share in-depth perspectives and experiences. The interviews were recorded with consent, transcribed verbatim, and then anonymized to maintain confidentiality. Thematic analysis was applied to the transcripts to identify commonalities and differences in responses, thereby capturing the broad spectrum of views on digital transformation within the halal certification process.

#### Some Questions and Responses:

“How do you perceive the alignment of digital certification processes with Islamic principles of halal certification?”

Response: “Digital certification processes, when designed with careful consideration of Islamic principles, can enhance the integrity of halal certification. It's crucial, however, to ensure these technologies facilitate transparency and traceability without compromising the Shariah compliance of products.”

“What are the most significant benefits of digital certificates and e-certification for businesses within the halal food industry?”



Response: “The adoption of digital certificates and e-certification significantly cuts down on time and administrative costs. It simplifies the process, making it easier for businesses to maintain and demonstrate compliance, thus enhancing operational efficiency and building consumer trust.”

“Based on your research, how does digital transformation impact consumer trust and business performance in the halal food industry?”

Response: “Our findings indicate a strong positive correlation between digital transformation and consumer trust. Digital certificates provide verifiable proof of compliance, increasing consumer confidence. This, in turn, translates to better business performance, as companies that adopt these technologies often see a rise in customer satisfaction and market reach.”

#### 4. Results

The results of the interviews conducted with seven experts in the field of halal food certification provide a comprehensive overview of the perspectives surrounding the digital transformation of halal certification processes. These experts, comprising two religious scholars, three industry specialists, and two academic researchers, collectively acknowledge the multifaceted impact that digital technologies—such as digital certificates, e-certification, and online audit processes—have on enhancing the efficiency, transparency, and integrity of halal certification (Spiegel et al., 2012).

The religious scholars emphasized the paramount importance of aligning digital transformation with Islamic principles. They highlighted the necessity of preserving the sanctity and authenticity of halal certification as it transitions into the digital realm. Their insights suggest a cautious approach towards innovation, ensuring that technological advancements do not compromise the religious integrity of halal certification. This perspective underlines the need for developing digital solutions in consultation with religious authorities to ensure compliance with halal standards, thereby maintaining trust among consumers who rely on these certifications for their dietary needs.

Industry experts pointed out the operational benefits of adopting digital technologies, such as reduced certification times and costs, and enhanced operational efficiency. They particularly praised online audit processes for their ability to maintain high standards of compliance, despite geographical and logistical constraints. These insights suggest that digital transformation facilitates not only a more efficient certification process but also a more robust mechanism for ensuring continuous compliance with halal requirements. The anecdotal evidence shared by these experts of improved consumer trust and operational performance further validates the positive impact of digital adoption in the halal certification process.

The academic researchers provided a research-based perspective, focusing on the empirical evidence supporting the effectiveness of digital technologies in enhancing supply chain integrity and consumer confidence (Rejeb et al., 2021)(Jin & Xie, 2023). Their findings indicate a positive correlation between the adoption of digital certifications and an increase in business excellence. This evidence points towards the critical role of ongoing innovation and development in overcoming the challenges presented by the digital landscape. The call for a collaborative approach between academia, industry, and religious bodies suggests that the evolution of halal certification can be significantly advanced through collective efforts, fostering an environment conducive to technological advancement while respecting religious tenets.

The insights gathered from these interviews reveal a broad consensus on the advantages of digital transformation in the halal food certification landscape (Al-Zaghbi, 2023). However, they also bring to light the challenges and considerations that must be addressed to ensure a successful transition. The emphasis on aligning digital solutions with Islamic principles underscores the importance of maintaining the religious integrity of halal certification (Nazihah & Arifin, 2020)(Bahrudin et al., 2011). Moreover, the collective insights highlight the need for a balanced approach to digital transformation—one that not only leverages technological advancements

to improve efficiency and transparency but also respects the diverse needs and concerns of all stakeholders in the halal ecosystem.

In conclusion, the transition to digital technologies in halal food certification is a pivotal development that has the potential to redefine industry standards (Spiegel et al., 2012). The collective acknowledgment of its benefits, coupled with a clear recognition of the importance of religious alignment and stakeholder inclusivity, sets a forward-looking standard for innovation and excellence in the field. As the industry continues to navigate this digital transformation, the insights from these interviews underscore the potential of digital advancements to enhance business excellence and reinforce the global competitiveness of the halal food industry, while ensuring that the transition respects the foundational principles and values of halal certification.

## 5. Discussion

The exploration of digital transformation within the halal food certification sector, as unfolded through this paper, illuminates a significant shift that transcends mere technological upgrade. This transformation is reshaping the operational, ethical, and economic dimensions of the halal industry, fostering a new era marked by efficiency, transparency, and integrity. The integration of digital certificates, e-certification, and online audit processes into the halal certification realm is not just a response to the growing demand for halal products but a proactive measure to address the complexities of global food supply chains and the nuanced expectations of Muslim consumers worldwide (Talib et al., 2015).

This research has drawn upon insights from a diverse group of experts, encompassing religious scholars, industry specialists, and academic researchers, to provide a multifaceted perspective on the digital shift. The operational benefits of this transition, as highlighted through the discussions, are profound. By replacing paper-based, labor-intensive processes with streamlined digital solutions, the halal certification process has seen a marked increase in efficiency. This efficiency not only reduces the time and cost associated with obtaining halal certification but also enhances the scalability of halal businesses, enabling them to navigate the complexities of global markets more effectively. However, the importance of aligning these technological advancements with Islamic principles has been a recurrent theme throughout the research. The insights from religious scholars emphasized the need for digital solutions to be developed in consultation with religious authorities, ensuring that the integrity and sanctity of halal certification are preserved. This alignment is crucial, as the trust and confidence of Muslim consumers in halal-certified products are predicated on the assurance that these products adhere to Islamic dietary laws.

The economic implications of digital transformation in the halal sector are equally significant (Ahmad et al., 2020). By fostering a more transparent and efficient certification process, digital technologies have the potential to attract a broader consumer base, including non-Muslims drawn to the ethical and quality connotations of halal certification. This expansion can catalyze growth within the global halal market, contributing to its dynamism and competitiveness. Yet, the journey toward digital transformation is not without its challenges. The digital divide, cybersecurity threats, and the ongoing need for innovation and development are hurdles that must be addressed to realize the full potential of digital transformation in the halal sector. The collaborative effort of stakeholders across the spectrum is essential in developing inclusive digital solutions that cater to the diverse needs of the industry, safeguarding the integrity of digital data, and maintaining consumer trust in the halal certification process.

In synthesizing these insights, it becomes evident that the digital transformation of the halal food certification sector is a nuanced and complex endeavor (Al-Zaghbi, 2023). It requires a careful balance between leveraging technological advancements to improve operational efficiencies and ensuring that these innovations align with the ethical and religious principles that underpin halal certification. As the halal industry continues to evolve in the face of digital transformation, the findings from this research offer valuable perspectives on harnessing the benefits of this shift while navigating its challenges (Haleem & Khan, 2017). This approach not only enhances the

competitiveness of the halal food industry on a global scale but also ensures that it remains relevant, trustworthy, and accessible in the digital age, catering to the evolving needs of consumers and stakeholders alike.

## 6. Conclusion

In concluding our exploration into the digital transformation of halal food certification, it is clear that the shift towards digital certificates, e-certification, and online audit processes heralds a significant advancement in the industry's approach to ensuring product compliance and integrity. This transformation, while incorporating technologies such as blockchain, primarily emphasizes the broader adoption of digital solutions to enhance the efficiency, transparency, and reliability of halal certification processes across the global market ([Chandra et al., 2019](#)).

The importance of this digital shift cannot be overstated. It simplifies the certification lifecycle, from application to audit and renewal, thereby reducing operational burdens and costs for both certifiers and businesses. Furthermore, digital transformation addresses critical industry challenges, including the need for robust cybersecurity measures and the facilitation of more transparent and accessible certification processes. This evolution in certification practices promises to fortify the trust of consumers and stakeholders in halal-certified products by providing more readily verifiable and transparent information about the halal compliance of products.

Moreover, this transition encourages a more inclusive and collaborative environment among all parties involved in the halal certification ecosystem. By leveraging digital platforms, there is an enhanced capacity for cooperation between producers, certification bodies, distributors, and consumers. Such collaboration ensures that the halal status of products is more easily communicated and verified, fostering an ecosystem that supports integrity, compliance, and mutual trust.

As the halal food industry continues to adapt to and embrace the opportunities presented by digital technologies, it is paramount to navigate these advancements with a balanced perspective ([Tan et al., 2020](#)). While the integration of specific technologies like blockchain offers substantial benefits in terms of security and transparency, the focus should remain on the holistic digital transformation of the certification process. This approach will ensure that the benefits of such technological advancements are fully realized, enhancing the global competitiveness of halal-certified products while aligning with the ethical and religious principles that underpin halal certification ([Zulfakar et al., 2014](#)).

In conclusion, the digital transformation of halal food certification is a critical step forward in modernizing the industry and ensuring its sustainability and growth. By embracing digital technologies, the halal food industry is set to improve operational efficiency, enhance transparency, and build stronger trust with consumers around the world. As we move forward, it is essential for ongoing research, development, and collaboration to address the challenges and leverage the opportunities that digital transformation presents, ensuring that the halal certification process remains robust, reliable, and relevant in the digital age. In conclusion, the digital transformation of halal food certification has the potential to revolutionize the industry by improving efficiency, transparency, and trust.

**RESOURCES**

- Ahmad, Z., Rahman, M., & Hidhiir, M H. (2020, August 26). Current Halal Market and Corporate Social Responsibility Practice: An overview. *Scholars journal of economics, business and management*, 7(8), 275-285. <https://doi.org/10.36347/sjebm.2020.v07i08.007>
- Al-Zaghbi, H S. (2023, May 31). The Role of Digitization in Promoting the Globalization of the Halal Industry “Halal Chain Platform as a Model”. *Ta amul Journal of Islamic Economics*, 2(1), 1-20. <https://doi.org/10.58223/taamul.v2i1.60>
- Bahrudin, S S M., Illyas, M I., & Desa, M I. (2011, July 1). Tracking and tracing technology for halal product integrity over the supply chain. <https://doi.org/10.1109/iceei.2011.6021678>
- Bak, O. (2011, August 3). The Role of Qualitative Research in a Mixed Methods Study - Assessing the e-Business Enabled Transformation in a Strategic Business Unit. *Qualitative Research Journal*, 11(2), 76-84. <https://doi.org/10.3316/qj1102076>
- Chandra, G R., Liaqat, I A., & Sharma, B K. (2019, February 1). Blockchain Redefining: The Halal Food Sector. <https://doi.org/10.1109/aicai.2019.8701321>
- Ghani, N I A., Karim, F., & Muhammad, N. (2020, January 1). The Dynamic of Technology, Organization and Environment Model in the Halal Certification Adoption Study: A Conceptual Paper. *International journal of Asian social science*, 10(5), 223-231. <https://doi.org/10.18488/journal.1.2020.105.223.231>
- Halal Market Share | Industry Report 2021-2028. (2000, January 1). <https://www.adroitmarketresearch.com/press-release/halal-market>
- Haleem, A., & Khan, M I. (2017, July 3). Towards successful adoption of Halal logistics and its implications for the stakeholders. *British Food Journal*, 119(7), 1592-1605. <https://doi.org/10.1108/bfj-12-2016-0637>
- Indarti, N., Lukito-Budi, A S., & Islam, A M. (2020, August 12). A systematic review of halal supply chain research: to where shall we go?. *Journal of Islamic Marketing*, 12(9), 1930-1949. <https://doi.org/10.1108/jima-05-2020-0161>
- Jamshed, S Q. (2014, January 1). Qualitative research method-interviewing and observation. *Journal of basic and clinical pharmacy*, 5(4), 87-87. <https://doi.org/10.4103/0976-0105.141942>
- Jin, H., & Xie, Y. (2023, February 6). A Review of Research on the Impact of Digitalization on Agricultural Supply Chain Security. *Frontiers in artificial intelligence and applications*. <https://doi.org/10.3233/faia230038>
- Khan, S., Khan, M I., & Haleem, A. (2019, February 11). Evaluation of barriers in the adoption of halal certification: a fuzzy DEMATEL approach. *Journal of Modelling in Management*, 14(1), 153-174. <https://doi.org/10.1108/jm2-03-2018-0031>
- Khosravi, M., Karbasi, M., Shah, A., Brohi, I A., & Ali, N I. (2016, November 1). An Adoption of Halal Food Recognition System Using Mobile Radio Frequency Identification (RFID) and Near Field Communication (NFC). <https://doi.org/10.1109/ict4m.2016.026>
- Kuang, Y., Fan, M., Fan, Y., Jiang, Y., & Bin, J. (2023, March 20). Digitalization, financing constraints and firm performance. *Frontiers in Environmental Science*, 11. <https://doi.org/10.3389/fenvs.2023.1090537>
- Kumaladewi, N., Ratnawati, S., Sugiarti, Y., & Lubis, A. (2020, October 23). Evaluation of e-Halal Certification System Acceptance to Improve Halal Certification Services at LPPOM MUI. 2020 8th International Conference on Cyber and IT Service Management (CITSM). <https://doi.org/10.1109/citism50537.2020.9268919>

- Manaf, Y N A., & Yusof, Y A. (2021, May 1). Emerging Trends in Sustainable Food Processing Industry. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 757(1), 012076-012076. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/757/1/012076>
- Mhatre, P., Panchal, R., Singh, A., & Bibyan, S. (2021, April 1). A systematic literature review on the circular economy initiatives in the European Union. *Sustainable Production and Consumption*, 26, 187-202. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2020.09.008>
- Nazihah, A., & Arifin, B S. (2020, March 1). The Impact of Food on Muslims Spiritual Development. *Indonesian Journal of Halal Research*, 2(1), 27-32. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v2i1.7870>
- Noordin, N., Noor, N L M., & Samicho, Z. (2014, March 1). Strategic Approach to Halal Certification System: An Ecosystem Perspective. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1110>
- Noordin, N., Noor, N L M., & Samicho, Z. (2014, March 1). Strategic Approach to Halal Certification System: An Ecosystem Perspective. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 79-95. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1110>
- Petiwala, F F., Nawazish, H N., Shukla, V K., Sharma, R., & Nanda, I. (2021, March 4). Halal Food benefits and challenges: A Mobile Application based technical Review. 2021 International Conference on Advance Computing and Innovative Technologies in Engineering (ICACITE). <https://doi.org/10.1109/icacite51222.2021.9404588>
- Rashid, N M., & Bojei, J. (2019, June 22). The relationship between halal traceability system adoption and environmental factors on halal food supply chain integrity in Malaysia. *Journal of Islamic Marketing*, 11(1), 117-142. <https://doi.org/10.1108/jima-01-2018-0016>
- Rejeb, A., Rejeb, K., Zailani, S., Treiblmaier, H., & Hand, K. (2021, March 1). Integrating the Internet of Things in the halal food supply chain: A systematic literature review and research agenda. *Internet of Things*, 13, 100361-100361. <https://doi.org/10.1016/j.iot.2021.100361>
- Saleh, O S., Ghazali, O., & Idris, N B. (2023, January 1). A Privacy-Centered Protocol for Enhancing Security and Authentication of Academic Certificates. *International Journal of Advanced Computer Science and Applications*, 14(2). <https://doi.org/10.14569/ijacsa.2023.0140253>
- Saxunová, D., & Roux, C L L. (2021, April 14). Digital Transformation of World Finance. IntechOpen eBooks. <https://doi.org/10.5772/intechopen.93987>
- Spiegel, M V D., Fels-Klerx, H V D., Sterrenburg, P., Ruth, S M V., Scholtens-Toma, I., & Kok, E. (2012, October 1). Halal assurance in food supply chains: Verification of halal certificates using audits and laboratory analysis. *Trends in Food Science and Technology*, 27(2), 109-119. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2012.04.005>
- Talib, M S A., Chin, T A., & Fischer, J. (2017, July 3). Linking Halal food certification and business performance. *British Food Journal*, 119(7), 1606-1618. <https://doi.org/10.1108/bfj-01-2017-0019>
- Talib, M S A., Hamid, A B A., & Zulfakar, M H. (2015, March 9). Halal supply chain critical success factors: a literature review. *Journal of Islamic Marketing*, 6(1), 44-71. <https://doi.org/10.1108/jima-07-2013-0049>
- Tan, A., Gligor, D., & Ngah, A. (2020, September 24). Applying Blockchain for Halal food traceability. *International Journal of Logistics: Research and Applications*, 25(6), 947-964. <https://doi.org/10.1080/13675567.2020.1825653>
- Zulfakar, M H., Anuar, M M., & Talib, M S A. (2014, March 1). Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 58-67. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1108>



## (S-25) BLOCKCHAIN VE HIZLI YANIT KODU TEKNOLOJİSİNİN ENTEGRASYONU YOLUYLA HELAL SERTİFİKASYON DOĞRULAMASININ GELİŞTİRİLMESİ

**Heesong Koh<sup>1</sup>, Elif Kübra Övüt<sup>1</sup>**

1. Advancement Institute of Kore, heesong.koh@haikorea.org

## (S-25) ENHANCING HALAL CERTIFICATION VERIFICATION THROUGH THE INTEGRATION OF BLOCKCHAIN AND QUICK-RESPONSE CODE TECHNOLOGY

**Heesong Koh<sup>1</sup>, Elif Kübra Övüt<sup>1</sup>**

1. Advancement Institute of Korea, heesong.koh@haikorea.org

### **Abstract**

This paper investigates the application of Polygon blockchain and quick-response code technology to revolutionize the verification of halal certifications, addressing the urgent need for a more transparent, reliable, and efficient authentication method in the global halal market. Amidst growing concerns over the authenticity of halal products, this study introduces a verification system that combines the immutability of blockchain with the accessibility of quick-response codes to streamline the certification process. Through the development and assessment of a prototype system, the research highlights how this integration can enhance the trustworthiness of halal certifications for consumers, suppliers, and regulatory bodies by simple method. Evaluation of the system's effectiveness is conducted via stakeholder feedback and technical performance analysis, revealing substantial improvements in verification speed and reliability compared to conventional methods. The findings suggest that adopting blockchain and quick-response code technology not only bolsters the integrity of halal certification but also sets a new standard for transparency and efficiency in the industry. This study lays the groundwork for future expansions within the halal ecosystem, proposing a blueprint for technological advancements that can further enrich the halal market's authenticity and consumer trust.

**Keywords:** Halal Certificate, Block Chain, Certificate Verification System

## (S-26) HELAL KALİTE ALTYAPISINDA İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİNİN OIC/SMIIC STANDARTLARI TEMELİNDE İNCELENMESİ

**Fatma Betül Tellioglu<sup>1</sup>**

1. Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi-LHUHAM, Ankara, Türkiye, fatmabetul.tellioglu@lokmanhekim.edu.tr

### Özet

Helal ekosistemde rol alan üreticiler, tüketiciler ve düzenleyici/ yetkili kuruluşların etkileşimleri kalite altyapısını şekillendirmektedir. İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü tarafından OIC/SMIIC helal standartları yayımlanır. Standartlar; ürün-hizmet sunumu, uygunluk değerlendirme ve akreditasyon unsurlarıyla birbirini izleyen, karşılıklı tanıma ile küreselleşen bir kalite altyapısını oluşturmaktadır. Bu çalışma, her bir unsura temel teşkil eden “OIC SMIIC 1, OIC/SMIIC 2, OIC/SMIIC 3” standartları üzerinden izlenebilirlik sistemine ilişkin yapıyı değerlendirmeyi hedeflemektedir. İzlenebilirlik, güncel helal standartları temelinde bütünlük bir bakış açısıyla ele alınmakta ve literatüre katkı sunmaktadır. Kalite altyapısının birincil unsuru olan üretici/ hizmet sağlayıcı kuruluşlarda izlenebilirlik, standart maddesi ile doğrudan zorunlu kılınmaktadır. Örnek uygulamalarda ürün, süreç, girdi, ölçü/ ölçme izlenebilirliği vb. yöntemlerin kullanıldığı görülmektedir. Helal uygunluk değerlendirme (belgelendirme) kuruluşları altyapının ikincil unsurudur. Üreticilerin özel tanımlayıcılar ile uygun bir işaretleme mekanizması kurması, emniyetli bir takip sistemi kullanması gereklilik olarak tanımlanır. Ayrıca numune alma işlemleri için de izlenebilirliğin sağlanması vurgulanmaktadır. Akreditasyon kuruluşları ise altyapının üçüncül unsuru olup çatıyı oluşturmaktadır. İlgili standartta doğrudan izlenebilirliğe ilişkin bir tanımlama bulunmamasıyla birlikte akreditasyon belgeleri ve markalarının kontrolüne dair hükümlerin bulunması izlenebilirliğe ışık tutarak uygulanabilir bir yapının mevcudiyetine işaret etmektedir. Ancak “izlenebilirlik” kavramının hammadeden tedarige ilerleyen tüm zincirde gerçekleştirilen takip sistemini ifade eden, uygunluk değerlendirme unsurlarını kapsamayan daha dar kapsamlı bir terim olduğu tespit edilmiştir. Araştırmalar incelendiğinde blockchain gibi yeni teknolojilerin kullanımının bu kısıtlı çerçevede çalışıldığı görülmüş, akreditasyon ve uygunluk değerlendirme mekanizmalarından tabana doğru ilerleyen bir izlenebilirlik sistemine ilişkin çalışmaların halihazırda bulunmadığı ortaya çıkmıştır. Sistemin daha kapsayıcı, bütünlük ve kuruluşa uyarlanmış olarak tanımlanması, deneysel araştırmalar yapılması sürdürülebilir bir iyileştirmeye olanak sağlayabilir.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Kalite Altyapısı, İzlenebilirlik, Helal Standart, Uygunluk Değerlendirme, Akreditasyon

## (S-26) EXAMINATION OF TRACEABILITY SYSTEM IN HALAL QUALITY INFRASTRUCTURE BASED ON OIC/SMIIC STANDARDS

**Fatma Betül Tellioglu<sup>1</sup>**

1. Lokman Hekim University, Halal Product Application and Research Center-LHUHAC, Ankara, Türkiye, fatmabetul.tellioglu@lokmanhekim.edu.tr

### **Abstract**

The interactions of producers, consumers, and regulatory/authoritative bodies involved in the halal ecosystem shape the quality infrastructure. Halal standards are published by the Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), a subsidiary organ of the Organisation of Islamic Cooperation (OIC). These standards establish a quality infrastructure that is globalized through mutual recognition, encompassing product-service presentation, conformity assessment, and accreditation elements. This study aims to evaluate the structure of the traceability system through the standards “*OIC SMIIC 1, OIC/SMIIC 2, OIC/SMIIC 3*”, which constitute the basis for each element. Traceability is approached with an integrated perspective based on current halal standards, contributing to the literature. Traceability in producer/service provider organizations, the primary element of the quality infrastructure, is directly mandated by the standard clause. Sample practices show the use of traceability methods for product, process, and input traceability etc. Certification bodies for halal conformity assessment are the secondary element of the infrastructure. It is stipulated as a requirement for producers to establish an appropriate marking mechanism with specific identifiers and to use a secure tracking system. Additionally, ensuring traceability for sampling processes is emphasized. Accreditation bodies constitute the tertiary element of the infrastructure, forming the framework. While there is no direct definition of traceability in the relevant standard, the presence of provisions related to the control of accreditation certificates and marks sheds light on traceability, indicating the existence of an applicable structure. However, it is observed that the concept of “traceability” is a narrower term that does not encompass all aspects of the tracking system from raw material to supply, excluding conformity assessment elements. Examination of research reveals that the use of new technologies such as blockchain is being explored within this limited framework, and studies on a traceability system progressing from accreditation and conformity assessment mechanisms towards the grassroots level are currently lacking. Defining the system as more comprehensive, integrated, and adaptable to organizations and conducting experimental research may enable sustainable improvement.

**Keywords:** Halal Quality Infrastructure, Traceability, Halal Standard, Conformity Assessment, Accreditation

## (S-27) HELAL SERTİFİKASYONUN TOPLUMUMUZDAKİ ÖLÇEĞİ

**Muhammet Ali Bal<sup>1</sup>, Bahadır Öztürk<sup>2</sup>, Esranur Bal<sup>1</sup>, Hüsamettin Vatansav<sup>2</sup>, Muslu Kazım Körez<sup>3</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, mbbbleey10@gmail.com
2. Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı
3. Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Biyoistatistik Anabilim Dalı

### Özet

Müslüman nüfusun hızla artması, helal sertifikasyonlu ürünlerin tüketimine ilişkin farkındalığın artmasına neden olmaktadır. Artan popülerlik, helal sertifikasyon pazarının giderek önem kazanmasına yol açmıştır. Amaç, Konya ili ve ilçelerindeki yetişkin tüketicilerin helal sertifikasyona ilişkin bilgi, tutum ve tercihlerini değerlendirmektir. Çalışmada, yaşları 18-65 yaş arasında değişen 316 kadın ve 232 erkek olmak üzere 548 birey üzerinden yürütülmüştür. Bu veriler tanımlayıcı istatistiklerden yararlanılarak analiz edilmiştir. Tüketicilerin eğitim düzeyleri incelendiğinde lisans ve lisansüstü bireylerin %55.8, önlisans, lise, ortaokul ve ilkokul oranı %44.2'dir. Tüketicilerin meslek durumu incelendiğinde % 44.93'ünün memur ve işçi, %55.07'nin işveren, emekli ve öğrenci olduğu görülmektedir. Analiz sonuçlarına göre tüketicilerin % 47.82'nin helal sertifikasyon hakkında bilgi sahibi olduğunun, ancak sadece % 37.68'inin helal sertifikasyonlu bir ürünün helal olduğuna emin olması dikkat çekmiştir. Günlük ihtiyaçları satın alırken helal sertifikalı olmayan ürünlere nazaran helal sertifikalı ürünleri tercih etme oranı % 83.33 iken, helal sertifikalı ürünlerin fiyatlarının yüksek olmasından dolayı tercih edilme oranı %47.82 şeklinde düşüş gözlenmektedir. Sonuç olarak doğru stratejilerin geliştirilebilmesi için toplumdaki tüketicilerin helal sertifikasyon ile ilgili bilgi, tutum ve davranışlarının belirlenmesi oldukça önemlidir. Sağlık başta olmak üzere birçok durum ile ilişkilendirilen demografik özelliklerin helal sertifikasyon ile ilgili bilgi, tutum ve tercihler üzerinde de etkilere sahip olabileceği düşünülmektedir. Tüketicilerin helal sertifikalı ürünleri tercih etme oranı dikkat çekecek düzeyde yüksek çıkmıştır fakat helal sertifikasyonlu ürünlerin fiyatlarının yüksekliği bireylerin helal sertifikasyonlu ürünlere tercihini etkilemektedir. Eğitim seviyesi olarak lisans ve lisansüstü bireylerin helal sertifikasyon hassasiyetinin daha fazla olduğu görülmüştür. Bunun nedeni eğitim seviyesinin yükselmesiyle sertifikalara olan güvenin artması, sertifikanın objektif olarak verilmiş olma ihtimalinin düşünülmesi olabilir. Tüm bunların yanında helal sertifikaya sahip ürün çeşitliliğinin artırılması ve hem helal sertifikanın ne olduğu hem de hem helal sertifikaya sahip ürünlerle ilgili tüketicilere tanıtım çalışmaları yapılması gerekmektedir.

**Anahtar kelimeler:** Helal Sertifikasyon, Tüketici, Helal Sertifikasyon Tercih



## (S-27) THE SCALE OF HALAL CERTIFICATION IN OUR SOCIETY

**Muhammet Ali Bal<sup>1</sup>, Bahadır Öztürk<sup>2</sup>, Esranur Bal<sup>1</sup>, Hüsamettin Vatansav<sup>2</sup>, Muslu Kazım Körez<sup>3</sup>**

1. Selçuk University, Institute of Health Sciences, Department of Medical Biochemistry, mbbbleey10@gmail.com
2. Selçuk University, Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry
3. Selçuk University, Faculty of Medicine, Department of Biostatistics

### Abstract

The rapid increase in the Muslim population leads to an increase in awareness about the consumption of halal certified products. The increasing popularity has led to the halal certification Sunday becoming increasingly important. The aim is to evaluate the knowledge, attitudes and preferences of adult consumers in Konya province and districts regarding halal certification. In the Study, it was conducted on 548 individuals, including 316 women and 232 men Decently between the ages of 18 and 65. These data were analyzed by using descriptive statistics. When the education levels of consumers are examined, the ratio of undergraduate and graduate individuals is 55.8%, associate degree, high school, middle school and elementary school is 44.2%. When the occupational status of consumers is examined, it is seen that 44.93% are civil servants and workers, 55.07% are employers, pensioners and students. According to the analysis results, 47.82% of consumers have information about halal certification, however, it drew attention that only 37.68% of them were sure that a halal-certified product was halal. While the preference rate of halal certified products compared to non-halal certified products when purchasing daily necessities is 83.33%, the preference rate of halal certified products is observed to decrease by 47.82% due to high prices. As a result, information about halal certification of consumers in society in order to develop the right strategies, it is very important to determine their attitudes and behaviors. The rate of preference of consumers for halal certified products has become high to attract attention, but the high prices of halal certified products affect the preference of individuals for halal certified products. As an educational level, undergraduate and graduate individuals have a higher sensitivity to halal certification has been seen. This may be due to an increase in confidence in certificates with an increase in the level of education, considering the possibility that the certificate has been issued objectively. In addition, it is necessary to increase the variety of products with a halal certificate and to carry out promotional activities to consumers both about what a halal certificate is and about products with a halal certificate.

**Keywords:** Halal Certification, Consumer, Halal Certification Preference

## (S-28) ALMANYA'DA HELAL GIDA ALANINDA DİJİTAL MEDYANIN ROLÜ: ŞİRKETLER, SERTİFİKACILAR VE MÜSLÜMAN TÜKETİCİLER ÜZERİNE BİR İNCELEME

**Dilara Sultan Faslak<sup>1</sup>**

1. Ankara Üniversitesi, İslam Hukuku Bölümü, d.faslak@gmail.com

### Özet

Bu çalışmada Almanya'daki helal gıda alanında dijital medyanın konumu ve potansiyelleri incelenmiştir. Bu araştırma kapsamında Almanya'da helal ürün sunan on altı şirketin, dokuz tane helal sertifikacının ve dört kategoride (aplikasyon, dernek, blog ve sosyal medya içerik üreticiliği) Müslüman tüketicilerin oluşturdukları helal gıda platformlarının websiteleri aktiflik, şeffaflık ve eksiklikler üzerinde incelenmiştir. Almanya'daki gıda piyasasında helallik hususunda şirketlerin aşırı sağ kesimin son yıllarda helal ürünlere karşı gerçekleştirmiş oldukları linç kampanyalarından ötürü çekimser davrandığı hatta büyük ölçüde mevcut helal sertifikalı ürünlerini dijital medya üzerinden hiçbir şekilde pazarlamadıkları tespit edilmiştir. Çekimser davranan şirketlerle beraber Almanya'daki helal sertifikacıların da kısıtlı bir şeffaflık ve takip edilebilirlik sundukları ortaya konmuştur. Özellikle helal standartları, akreditasyon bilgileri, belgelendirilmiş ürünler ve denetim ekibi ile ilgili bilgiler eksik ve kısmen de hiç mevcut değildir. Bu durumda her iki taraftan da kısıtlı bilgi edinebilen Müslüman tüketiciler tarafından bireysel veya kolektif olarak aplikasyon oluşturma, sosyal medya üzerinden bilgi aktarımı, blog yazıları ve dernek kurma gibi birtakım hellalliği keşfetmeye yönelik projeler oluşturulmuş.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Gıda, Almanya, Dijital Medya, Helal Sertifika, Şeffaflık

## **(S-28) THE ROLE OF DIGITAL MEDIA IN HALAL FOOD IN GERMANY: A REVIEW ON COMPANIES, CERTIFICATES AND MUSLIM CONSUMERS**

**Dilara Sultan Faslak**<sup>1</sup>

1. Ankara University, Department of Islamic Law, d.faslak@gmail.com

### **Abstract**

This study examines the position and potentials of digital media in the halal food sector in Germany. Within this research, the websites of sixteen companies offering halal products, nine halal certifiers, and four categories (application, association, blog, and social media content production) of halal food platforms created by Muslim consumers in Germany have been analyzed for their activity, transparency, and shortcomings. It has been found that companies in the food market in Germany have been reluctant to market their existing halal certified products through digital media, partly due to the lynching campaigns conducted by the extreme right-wing in recent years against halal products. Alongside these hesitant

companies, it has been revealed that halal certifiers in Germany also provide limited transparency and traceability. Specifically, information regarding halal standards, accreditation details, certified products, and audit team is either missing or partially available. In response to this situation, Muslim consumers who can only obtain limited information from both sides have initiated projects individually or collectively such as creating applications, sharing information on social media, writing blogs, and establishing associations to explore halal practices.

**Keywords:** Halal Food, Germany, Digital Media, Halal Certification, Transparency

## (S-29) YAPAY ETİN HELAL SERTİFİKASYONU İÇİN DÜŞÜNCELER: SİNGAPUR PERSPEKTİFİ

Zalman Putra Ahmad Ali<sup>1</sup>, Nurul Hidayah Abubakar<sup>1</sup>, Izal Mustafa Kamar<sup>2</sup>

1. Singapur İslam İdaresi (MUIS) Helal Gelişim Birimi, nurul\_hidayah\_abubakar@muis.gov.sg
2. Singapur İslam İdaresi (MUIS) Müftülük Ofisi,

## **(S-29) CONSIDERATIONS FOR THE HALAL CERTIFICATION OF CULTIVATED MEAT: A SINGAPORE PERSPECTIVE**

**Zalman Putra Ahmad Ali<sup>1</sup>, Nurul Hidayah Abubakar<sup>1</sup>, Izal Mustafa Kamar<sup>2</sup>**

1. Halal Development, Majelis Ugama Islam Singapura (MUIS), [nurul\\_hidayah\\_abubakar@muis.gov.sg](mailto:nurul_hidayah_abubakar@muis.gov.sg)
2. Office of the Mufti, Majelis Ugama Islam Singapura (MUIS)

### **Abstract**

In December 2020, the Singapore Food Agency (SFA) was the first regulatory authority in the world to approve the sale of a cultivated meat product. Since then, there has been interest by cultivated meat producers to get halal certification for cultivated meat products for Muslim consumption. Following the announcement of Singapore Fatwa Committee's position on cultivated meat in February 2024, the Islamic Religious Council of Singapore (MUIS), the religious authority which regulates Singapore's halal certification is deliberating on the possible halal certification of cultivated meat products in Singapore. This paper examines the religious and technical aspects of MUIS's potential halal certification of lab-grown meat for Muslim consumption in Singapore, as well as the factors evaluated by Singaporean religious scholars in reaching their current stance. The paper will also highlight some of the future challenges and risk considerations.

**Keywords:** Halal, halal certification, cultivated meat, fatwa, MUIS



## (S-30) AFRİKA'DA OIC/SMIIC HELAL STANDARTLARININ UYGULANMASI: MEVCUT DURUM VE ZORLUKLAR

**Abdoul Fathi Sanogo**<sup>1</sup>

1. SMIIC Genel Sekreterliği

## (S-30) IMPLEMENTATION OF OIC/SMIIC HALAL STANDARDS IN AFRICA: CURRENT STATUS AND CHALLENGES

**Abdoul Fathi Sanogo<sup>1</sup>**

1. SMIIC General Secretariat

### Abstract

The adoption and implementation of OIC/SMIIC Halal Standards in Africa holds significant promise for economic growth and trade facilitation within the OIC (Organization of the Islamic Cooperation) member countries.

As of 2022, 22 out of the 27 African countries that are members of the Organization of Islamic Cooperation (OIC) have permanent membership in the Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC). These countries actively contribute to standard development and participate in SMIIC's initiatives.. This collaboration signifies a commitment to harmonizing halal standards and promoting trade relations among Islamic nations.

However, a 2022 survey made by SMIIC General Secretariat highlighted gaps in the adoption and implementation of these standards. 6 out of the 22 African member states have adopted and initiated the certification of halal products within their borders.

Dinar Standards estimates the global halal market at \$2.29 trillion in 2022, catering to two billion Muslim consumers across various sectors. With a potential population exceeding 700 million, as reported by SESRIC in 2023, African countries that are members of SMIIC aim to capitalize on the growing halal market.

As the leading organization in halal standardization globally and the only competent body within the OIC to establish mechanisms for halal product traceability, the SMIIC General Secretariat encourages the adoption and implementation of its standards through capacity-building programs for its African member states. These programs focus on enhancing technical expertise, specialized trainings, and fostering collaboration among stakeholders in the halal industry in order to enhance trade relations within the OIC community.

**Keywords:** SMIIC, Halal Standards, Implementation, Africa, Challenges

## (S-31) HELAL TEMELLİ SAĞLIK HİZMETİ: HASTALARIN HASTANEDE NAMAZ KILMA DENEYİMLERİ VE KARŞILAŞTIKLARI ZORLUKLAR

**Ratna Zuhairah Abdul Halim<sup>1</sup>, Sanisah Saidi<sup>1</sup>, Mohamad Firdaus Mohamad Ismail<sup>1</sup>, Nazri Mohd Yusof<sup>2</sup>, Aminudin Che-Ahmad<sup>2</sup>**

1. Hemşirelik Külliyesi, Malezya Uluslararası İslam Üniversitesi, Kuantan, Pahang, Malezya, nurul\_hidayah\_abubakar@muis.gov.sg
2. Tıp Külliyesi, Malezya Uluslararası İslam Üniversitesi, Kuantan, Pahang, Malezya

## (S-31) HALAL-BASED HEALTHCARE SERVICE: PATIENTS' EXPERIENCES AND CHALLENGES IN PERFORMING SOLAH IN HOSPITAL

**Ratna Zuhairah Abdul Halim<sup>1</sup>, Sanisah Saidi<sup>1</sup>, Mohamad Firdaus Mohamad Ismail<sup>1</sup>, Nazri Mohd Yusof<sup>2</sup>, Aminudin Che-Ahmad<sup>2</sup>**

1. Kulliyyah of Nursing, International Islamic University Malaysia, Kuantan, Pahang, Malaysia, nurul\_hidayah\_abubakar@muis.gov.sg
2. Kulliyyah of Medicine, International Islamic University Malaysia, Kuantan, Pahang, Malaysia

### Abstract

Solah, a fundamental Islamic practice, faces notable challenges in hospitals, with many patients not performing it. The reason for this situation is unclear. This study aims to uncover the experiences and challenges patients encounter with solah during hospitalization. Methods: Employing a qualitative single-embedded case study design approach, adults who are Muslim, have been in the tertiary teaching hospital for over 24 hours, and understand Malay or English were selected. Data collection using multiple methods involved in-depth interviews, observations, and document analysis, analyzed through framework analysis and triangulation to gain comprehensive insights. Findings: Between October 2021 and August 2022, eighteen participants highlighted issues such as physical limitations, lack of facilities, insufficient guidance from healthcare professionals (HCPs), and misconceptions about solah obligations, including, the concept of rukhsah, taharah (cleanliness) and darurat. Enhancing patient care involves improving communication, understanding patient needs, and providing support and information about solah. Conclusion: attitudes, knowledge, and misconceptions about religious practices affect patients' ability to engage in solah, underscoring the need for effective communication and patient-centered approaches in healthcare settings.

**Keywords:** Halal Service, Halal Healthcare, Ibadah Friendly, Shariah Compliance, Patient-Centered

### INTRODUCTION

Solah, or Islamic prayer, is a fundamental pillar of Islam, obligating every Muslim to connect with Allah as an expression of devotion. Performing Solah five times a day is mandatory, irrespective of their circumstances. This means that even when hospitalized if a Muslim is conscious and mentally sound, they are still required to fulfil this obligation (Aris et al., 2017). Studies have demonstrated that individuals with chronic illnesses who maintain a positive belief in God experience better psychological outcomes in managing their conditions (Akhbardeh, 2017). Specifically, a qualitative study in Malaysia found that patients interpret illness as a divine test from Allah, which they must accept and strive to overcome, fostering a positive outlook toward their health challenges (Saidi et al., 2018). Thus, encouraging Solah among Muslim patients during hospitalization is hypothesized to positively impact their health outcomes and overall well-being.

Moreover, the practice of Solah extends beyond the mere physical actions and mental focus, beginning with preparatory acts such as ablution, dressing in clean garments that cover the *awrah* (parts of the body that should be covered in public), and orienting oneself towards the *qiblah* (the direction of the Kaaba). Given the physical demands of Solah, Islam provides accommodations known as *Rukhsah* for those who may find these actions challenging. *Rukhsah* permits modifications such as shortening or combining the five daily prayers to ease the observance of Solah for those who are not able to perform it under normal circumstances (Azhari Azni et al., 2022).

Solah, being both a spiritual obligation and a necessity, has seen increasing support for its practice among Muslim patients in hospitals. Yet, despite the provision of accommodations such as *Rukhsah* and additional support, the rate of patients observing Solah during their hospital stays in Malaysia remains notably low. For instance, studies have shown that 38 to 51% of ward patients do not engage in Solah (Suhaiza et al., 2013; Yusof et al., 2018). Similarly, research by Mohamed et al. (2013) across five public hospitals highlighted that 32% of patients neglected their Solah while admitted. Identified reasons for this include a lack of understanding about *Rukhsah*, impaired mobility, insufficient hospital staff support, and a general unawareness of the importance of maintaining regular Solah practice.

Reviewing past research reveals that the data and factors influencing Solah's practice within hospitals are sparse and limited. Moreover, these studies, particularly those conducted in Malaysia, have predominantly used quantitative, cross-sectional survey methods, limiting the depth of insight into patients' personal experiences and the specific obstacles they encounter that deter them from Solah. This study aims to delve into the experiences and challenges patients face regarding Solah's practice during warded in a Shariah compliant hospital.

## METHODOLOGY

To explore the experiences and challenges related to Solah's performance by patients in hospitals, a qualitative case study design, following Yin's (2009) framework, was adopted. The study was conducted at Sultan Ahmad Shah Medical Centre @IIUM, a tertiary teaching hospital located on the East Coast of Malaysia. This hospital was selected because it has been certified as a Shariah Compliant Hospital according to the Shariah-based Quality Management System MS 1900:2014.

The research took place in two adult medical wards, two adult surgical wards, and two orthopedic wards to ensure a diverse patient population with various medical conditions, offering a holistic perspective on Solah's performance. Potential participants were identified using purposive sampling from patients admitted during the data collection period. Patients were included if they were Muslim, aged 18 or above, able to communicate in Malay or English, and admitted to the ward for at least 48 hours.

The study obtained approval from the Kulliyah of Nursing Postgraduate and Research Committee, the International Islamic University Malaysia Research Ethic Committee (IREC), and the Institutional Review Board of Sultan Haji Ahmad Shah Medical Centre @ IIUM. Participants were provided with an information statement and consent form before participation, and all collected information was kept confidential with password protection.

### Data Collection and Analysis

Various methods were employed, including face-to-face in-depth interviews, lasting approximately 30–60 minutes and audio-recorded, supplemented with detailed field notes. Non-participant observation was conducted to observe patients' activities during the times when Solah prayers were due. Observations were recorded using an observation schedule focusing on the context, patient situation, environment structure, and interactions with healthcare professionals or family members. Additionally, relevant documents were retrieved to understand the existing policies and guidelines supporting patients' Solah practices.

Analysis followed the Framework method (Spencer et al., 2003), involving familiarization with data through interview recordings and field notes, development of thematic frameworks, indexing and labelling data, summarizing and charting indexed data, and interpretation to identify recurrent themes and sub-themes. Cross-case analysis was conducted to compare themes across interview data, observation notes, and documents, aiming to identify patterns and differences. This paper will present key themes explaining patients' experiences and challenges in performing Solah at the case study sites.



**FINDINGS**

The data collection spanned from October 2021 to August 2022, during which a total of eighteen patients took part in the study, comprising seven males and eleven females. The age of participants ranged from 24 to 75 years, reflecting a diverse demographic. Participants presented a variety of illnesses and disabilities, offering valuable insights into the subject under investigation. Table 1 provides a summary of the patient’s characteristics.

NAME	GENDER	CARE TAKERS	AGE	PATIENTS’ DISABILITY
P 1	FEMALE	/	58	DIABETIC FOOT WITH AMPUTATION
P 2	FEMALE	/	61	SPINAL STENOSIS
P 3	FEMALE	/	57	ADVANCED BREAST CANCER WITH LOWER LIMB COMPLICATION
P 4	FEMALE	/	70	PROSTATE CANCER & KIDNEY STONE
P 5	FEMALE	/	56	BACK PAIN /SPINAL PROBLEM WITH LOWER LIMB PARALLISE
P 6	FEMALE	X	67	DIABETIC FOOT AMPUTATION
P 7	FEMALE	X	42	OPEN FOOT FRACTURE
P 8	FEMALE	X	54	FOOT INJURY
P 9	FEMALE	X	69	ESRF, HPT WITH DIABETIC FOOT ULCER
P 10	MALE	X	39	KNEE TRAUMA
P 11	FEMALE	X	75	HPT, CVA AND DIABETIC FOOT PROBLEM
P 12	FEMALE	X	72	DIABETIC FOOT TOE AMPUTATION
P 13	MALE	/	64	FOOT INJURY
P 14	FEMALE	X	56	FOOT PENETRATING INJURY
P 15	MALE	X	42	LOWER LIMB FRACTURE
P 16	MALE	X	24	ACCUTE APPENDICITIS
P 17	MALE	X	63	FOOT INFECTION
P 18	MALE	/	58	GASTRO INTESTINE: POST ENDOSCOPY

**Table 1:** Profile of Research Participant

Content analysis of the interviews revealed several themes emerging from the data, drawn from multiple sources including interviews, observations, and data analysis. These issues are categorized into three main themes: i. Patient’s experiences and willingness, ii. Patient’s challenges, and iii. Patient’s needs. Each theme will be elaborated upon in detail.

## 1. Patient's Experience and Willingness

### 1.1 Misconception about Rukhsoh.

A significant factor affecting patients' willingness to perform solah is the misunderstanding of rukhsoh. While some patients are aware of rukhsoh and attempt to perform solah to the best of their ability, they still refrain from doing so, despite knowing the various positions allowed. Others view solah as a responsibility with leniency, believing that Allah understands their situation when they are sick, and therefore they feel they do not have to perform solah.

*"During fever and illness, I cannot perform solah because I'm in pain. I will qadha later" although she knows how to perform solah in a sitting position if she cannot stand (P11).*

Many participants struggle to explain the principles of rukhsoh in ibadah, particularly in solah and taharah. While they may have some understanding of performing solah during illness, other factors influence their practice. Some believe that when they are sick, they are exempt from performing solah if they remember Allah. Observations indicate that patients are familiar with rukhsoh and the obligation of solah, yet they do not perform solah at the time. Instead, they intend to make up for it later through qadha (compensation).

### 1.2 Misconception about the requirement of solah.

Some patients skipped solah because they lacked a Telekung (female covering hijab). They were informed that if they covered their aurat properly, they could perform solah without necessarily wearing a Telekung.

*"I was admitted as an emergency and did not bring my telekung with me. I was rushing. Ambulance was from Kuantan, arrived at Chini and then came back to Kuantan. During admission, nobody asked me about performing solah and I don't have telekung as well. So, I cannot solah for four days" (P3).*

Some patients are aware of the concept of rukhsoh in ibadah and solah but still choose not to perform solah when they're ill. They justify this by saying that since Allah knows everything, there's no need to perform solah during illness. They plan to make up for missed solah (Qadha) once they return home (P11).

### 1.3 Uncleanliness (Not hygiene)

Some patients feel unclean while in the hospital, which adds to their uncertainty about cleanliness (taharah). Taharah requires one to be clean before performing wuduk (ablution) and Solah. If a patient needs to bathe before each Solah due to reasons like *istinjak* (cleansing after using the restroom) or dressing a wound, it becomes challenging for them to perform Solah. Patients feel they must always bathe and perform wuduk before Solah, fearing guilt if they don't. Consequently, they decide not to perform Solah, overlooking the priority of obligatory Solah over non-obligatory bathing.

## 2. Challenges of The Patients to Perform Solah

### 2.1 Lack of facilities for disabled or physically restricted patients

Facilities, such as ablution amenities, play a crucial role in enabling patients to perform solah. However, during observation, it was noted that there are no water taps located outside the toilets. Patients wishing to perform ablution must use the water tap next to the toilet bowl, which can result in getting wet due to the shower's design. Additionally, patients expressed the necessity of having a separate area for ablution and the availability of a mobile water pipe. One participant emphasized these needs: -

*"I need to stand during a shower; but I can't be due to my foot problem. The shower is not mobile, and I can't reach it. There is a chair in the bathroom but is not suit with the fixed and high shower. Showers need the mobile water pipe as well" (P14).*

Upon observation, it became evident that the concerns voiced by patients regarding the water pipe in the toilet were valid. The water pipe is situated alongside the toilet bowl, posing difficulty for patients when performing ablution due to the confined space.

## 2.2 Facilities for Covering Aurat

Sometimes, the telekung (female covering hijab for Solah) is unavailable, and no one offers the facility during admission. This issue was highlighted by one of the participants (P3). Furthermore, some patients feel uncomfortable performing solah in the ward due to the poor condition of the curtains separating patients' beds, which are easily exposed and unable to tightly close. In one instance, the curtains were missing for a few days, making it uncomfortable for female patients' caregivers to change and perform solah.

## 3. The Patients' Needs

### 3.1 Clear Acknowledgement About Reminder of Solah Time

It is necessary to improve the sound system of the wards because some patients cannot hear announcements from their bed and some patients can hear sometimes only.

*“Tazkirah (Morning Doa) cannot hear, maybe because this cubicle is at the back (far from central). Previously I was admitted at level 3, the announcement was very clear, azan also can hear... everything clear” (P3).*

A similar situation occurs during the Solah reminder before the azan and dua; sometimes they cannot hear it, while other times they can. A suggestion is made to increase the speaker volume during the azan (P1), and additional reminders (Tazkirah) are suggested as necessary (P14). P3 and P14 also propose using a loudspeaker to deliver the azan because they cannot hear it from the mosques.

### 3.2 Availability of Ibadah Facilities

#### 3.2.1 New Patient Ward Orientation

The ward orientation serves as a nursing program designed to introduce newly admitted patients to the ward, ensuring they can adapt and become familiar with the rules, regulations, facilities, and other relevant matters. The ward management maintains a list of items that patients and caregivers need to be informed about and understand. While patients generally agreed that they have undergone this process, some of them feel that healthcare professionals (HCPs) have not disclosed everything on the list. Additionally, some patients were unaware of the availability of ibadah facilities in the ward. The facilities are available, but patients do not know about it.

#### 3.2.2 Water Spray for wuduk

Some patients did not notice the availability of spray bottles. For example, the caregiver of P8 did not notice the availability of a spray bottle and used a mineral water bottle instead. She only realized about a spray bottle from another patient next bed. It is suggested to provide the spray bottle without the need to ask for it.

*“Sometimes there are not enough male nurses. So, because my knee cannot be flexed, I need to ask help from another patient for spreading the water thoroughly to my feet while using spray to perform wuduk” (P10).*

#### 3.2.3 Al-Quran, Reading and Solah Guidance (SG) Materials

Patients have noted that Islamic reading materials and Ibadah pamphlets are not readily available. As for the Al-Quran, its fonts are too small, and its availability varies, sometimes it's found on patient beds, while other times it's on a centralized trolley. One patient suggested providing one juz Quran in each copy (P12).

This lack of awareness was attributed to the SG being positioned at the head of the bed. A few patients suggested the importance of being informed about the SG during admission and recommended making information about it readily available, such as providing a booklet at each bedside.

*“Okay... reading materials are good. But if digital references will be better. For example, if nurses can bring a display video on how to perform solah and wuduk according to our condition, it will be beneficial” (P10).*

Healthcare providers (HCPs) seldom inquire about patients’ readiness for solah and rarely offer guidance voluntarily on performing it. Some patients suggest that showing instructional videos tailored to their condition would be helpful.

### 3.2.4 Ibadah Kit (IK), Sajadah (Prayer Mat) and Kiblat direction

The IK, a small bag containing a solah guidebook, spray bottle, tayamum dust, and tasbih, is available in all wards and placed outside the cubicles. However, some patients, especially immobilized ones, are unaware of its availability. Although Sajadah is available, it is provided only upon request. Patients suggest making it readily available inside the locker without the need to ask for it (P16).

From observations, there’s a noticeable difference in patient engagement between the previous practice (before the introduction of Ibadah Friendly Hospital (IFH) guidelines and empowerment) and the current practice. Previously, there was no solah reminder, but now, HCPs frequently remind patients about solah. Additionally, each ward is equipped with a trolley, sometimes brought to patients while reminding them of solah.

## DISCUSSION

Patients in hospitals may encounter challenges in performing Solah due to various factors such as their health condition, disabilities, privacy concerns, and the availability of facilities. They may require assistance or adjustments, highlighting the importance of effective communication with hospital staff to address their needs. Despite their willingness to perform Solah, patients may face factors that discourage them. Understanding patients’ experiences, needs, and challenges is crucial for improving hospital services.

Our observations indicate that facilities and materials for patients’ Ibadah needs are adequate as part of the Ibadah Friendly Hospital (IFH) initiatives at SASMEC @IIUM. The IFH guidelines were approved by the Shariah Advisory Committee (SAC) (Ibadah Friendly Hospital Guideline, 2021). These guidelines outline clear objectives and expected outcomes for the program. Previously, issues related to IFH were only mentioned in meeting minutes across various platforms. The introduction of these guidelines marks a significant shift in patients’ perceptions and experiences. Additionally, the Department of Shariah Compliance (DSC) conducts coaching, training, and monitoring programs to enhance patient support. The Ministry of Health (MOH) also provides guidelines for implementing the Ibadah Friendly Hospital (HMI) program in public hospitals, emphasizing support for patients in performing Ibadah.

Our study revealed that patients have limited knowledge about Rukhsah in Ibadah during illness. Some patients are aware of alternative methods to perform Solah due to disability but do not consider it a priority, assuming they can make up for missed prayers later (Qadha) at home after discharge. This misconception aligns with a study by Aris et al. (2017), which found that patients believe they can delay prayers without providing a concrete reason. Patients misunderstand the obligation of Solah regardless of their condition and fail to realize that Solah is obligatory as long as they are awake and sober. Hospital authorities must address this lack of knowledge and misconception through continuous education for patients and the public.

In the early stages of developing Islamic healthcare systems, cleanliness plays a crucial role in managing Islamic hospitals (Omar Hasan K Kasule, 2013). It is essential to ensure that the ward is clean and free from ritual impurity (najs). Many patients and caregivers perform Solah on the floor next to the bed, raising concerns about

the floor's cleanliness, similar to those for the toilet. To address this, information about color-coded mops used in different areas of the ward should be provided to cleaners to prevent mixing and ensure the purity of the Solah area. Patients should be informed about this to alleviate any doubts.

Consideration can be given to creating a designated Solah area for caregivers and patients within the ward to enhance their comfort. Although each ward has a small prayer room located just outside, accessible to mobile patients and caregivers, this may not be suitable for disabled patients. The current toilet facilities are not adequately accessible for disabled individuals. While the surface area may be sufficient, patients feel that improvements are needed, such as providing a space for ablution outside the toilet, a footrest for patients during bathing and ablution, and additional handrails. Patients suggest that handrails should be placed both at the entrance and inside the toilet, not just inside.

In terms of ward orientation, a mixed-method study examining patient care needs revealed a lack of effective communication between healthcare providers (HCPs) and patients regarding support service delivery (Mirzaei et al., 2013). While patients acknowledged undergoing the orientation process, some felt that HCPs did not fully disclose all relevant information, such as the availability of facilities for religious practices like Solah. It's essential to provide patients with a written checklist outlining available services to ensure clarity and understanding. Some patients were unaware of Solah facilities, including Sajadah, wuduk spray bottles, and ibadah kits, leading to difficulties in performing Solah as expected.

For unconscious or unprepared patients admitted in emergencies, proper attire for ibadah, such as Telekung, may not be available. Some patients expressed frustration at not being asked about their intention to perform Solah, particularly after regaining consciousness following emergency procedures. This highlights the importance of considering the religious needs of patients, even in urgent situations, to ensure their holistic well-being. In such conditions, HCPs should have a mechanism for obtaining their needs including performing solah. If they are conscious, the obligation of solah is valid and patients need good help from people around them. As the assessment of a patient is mentioned in the checklist, doctors or experienced HCPs should be available to determine the patient's consciousness level and the ability to perform solah and other patient's needs.

Recently, the hospital has made improvements by updating Kiblat signage in all cubicles and ensuring that the hospital building aligns with the Kiblat direction, allowing patients' beds to face or back the correct direction. Muslim patients need to face the Kiblat, and healthcare providers should consider this when assigning beds. Information about the Kiblat is included in the orientation checklist, and patients should be informed about it. If patients are unsure, they can always ask for assistance.

Ensuring that individual patient needs and limitations are considered will better support their practice of ibadah, particularly the five obligated solah prayers. Aligning patient needs with support provided by healthcare providers during hospitalization is expected to have positive effects on patients' physical, psychological, and spiritual well-being, ultimately increasing satisfaction with care provision within the healthcare system.

## CONCLUSION

Patients' experiences, challenges, and situations concerning solah have been highlighted, including the understanding that solah is a duty, albeit with allowances for flexibility, misconceptions about rukhsah affecting solah, and unmet needs of patients. These factors significantly influence patients' ability to practice solah in the hospital. Addressing all identified challenges, needs, and problems is essential to enhance the overall well-being of patients.

**REFERENCES**

- Akhbardeh, M. (2017). Role of spiritual beliefs and prayer in health promotion of chronic patients: a qualitative study. *Quarterly of Quran and Medicine*, 1(1 and 2), 5–9.
- Aris M S M, Rani M D M, Jaafar M H, Norazmi A, ‘Ubaidah A & Umar N S. (2017). Knowledge, attitude, and practice of performing prayers (Salat) among Muslim patients in hospital Langkawi, Kedah: Roles of muslim healthcare providers. *Advanced Science Letters*, 23(5), 4955–4959. <https://doi.org/10.1166/asl.2017.8975>
- Azhari A, Mohamed AH, Che-Ahmad A, Abdullah N & Shukrimi A.(2022). Knowledge, Attitude and Practicality of Solat Among the Hospitalised Patients. *International Journal of Care Scholars*, 5(1), 8–13. <https://doi.org/10.31436/ijcs.v5i1.232>
- Ibadah Friendly Hospital (2021). 2021 SASMEC Circular NO. 5 IFH.
- Mohamed A H. (2013). Awareness, Knowledge and Practicality of Solat Among the In-Ward Patient: A Preliminary Study. *International Medical Journal Malaysia*, 12(2).
- Yusof NM, Abdul Aziz F, Mustafa KB & Mokhtar Awang, A. R. A. (2018). Practice and Awareness of Salat Obligation during Hospital Admission among Female Muslim Patients in Obstetrics & Gynaecology. *Relevation and Science*, 08(01), 24–30.
- Organization, W. H. (2015). WHO Global strategy on people-centered and integrated health services: interim report. In *Service Delivery and Safety*. [www.who.int](http://www.who.int)
- Saidi, S., Milnes, L. J., & Griffiths, J. (2018). Fatalism, faith, and fear: A case study of self-care practice among adults with Type 2 diabetes in urban Malaysia. *Journal of Clinical Nursing*. <https://doi.org/10.1111/jocn.14559>
- Spencer, L., Ritchie, J., Lewis, J., & Dillon, L. (2003). *Quality in qualitative evaluation: A framework for assessing research evidence* (N. C. for S. Research (ed.)). Government Chief Social Research Office.
- Suhaiza, A. et al. (2013). Knowledge, Perception and Attitude Among Pregnant Mothers towards Ibadah. *IMJM*, 12(2).
- Yin, R. K. (2009). Case Study Research: Design and Methods. In *Essential guide to qualitative methods in organizational research* (Vol. 5, Issue 5). <https://doi.org/10.1097/FCH.0b013e31822dda9e>



## (S-32) KOMBU ÇAYI: FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE HELALLİK BOYUTU

**Süleyman Gökmen<sup>1</sup>, Hasan Yetim<sup>2</sup>**

1. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, sugokmen42@hotmail.com
2. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi

### Özet

Artan dünya nüfusu ve ortaya çıkan sağlık problemleri nedeni ile bireyler, sağlıklı beslenmeye daha çok önem vermeye başlamışlar ve ilaç tedavisi yerine bitkisel içerikli preparatlarla korunma ve tedavilere yönelmişlerdir. Bu amaçla; besin içeriği bakımından zengin, biyolojik değeri yüksek, fonksiyonel gıda arayışlarına cevap olarak yeni tip gıdalar üretilmekte ve sağlık üzerindeki etkileri incelenmektedir. Bu amaçla değerlendirilebilecek fonksiyonel gıdalardan birisi de kombu çayıdır. Kombu çayı tanım olarak; siyah ve/veya yeşil çay ve/veya oolong çay yapraklarına şeker ilavesi ile bakteri ve mayalardan oluşan scobby kültürü kullanılarak fermente edilen ve fonksiyonel içeriği yüksek bir probiyotik içecektir. Kombu çayının fenolik içeriği; üretiminde kullanılan starter kültür, fermantasyon koşulları ve kullanılan çay yapraklarının türüne bağlı olarak değişmektedir. Yapılan çalışmalarda, genel olarak kombu çayının antioksidan, antimikrobiyal, antifungal, probiyotik etki ve kolesterol dengesini sağlama gibi faydaları üzerinde durulmaktadır. Kombu çayının bu özelliklerinden dolayı fonksiyonel özellikleri yüksek gıdalar arasında sayılmaktadır. Ancak kombu çayı üretiminde esas aşama fermantasyon olduğundan son ürünün alkol içermesi de kaçınılmaz olmaktadır. Bu yüzden üretimden sonraki çayın alkol içeriği, helallik açısından tereddütlere neden olmaktadır. Geleneksel fermente içeceklerde İslami kurallara göre izin verilen alkol miktarının %1'i geçmemesi gerekmektedir. Ancak üretilen bazı şekerli fermente içeceklerde alkol miktarı, %1'in üzerine çıkabilmektedir. Sonuç olarak bu çalışmada; kombu çayının üretimi, sağlık üzerine etkileri ve helallik boyutu hakkında bilgi verilmiş ve konuya ilişkin literatür bilgileri tartışılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Kombu Çayı, Fenolik İçerik, Sağlık Etkileri, Helallik Durumu

## (S-32) KOMBU TEA: FUNCTIONAL PROPERTIES AND HALAL DIMENSION

**Süleyman Gökmen<sup>1</sup>, Hasan Yetim<sup>2</sup>**

1. Karamanoğlu Mehmetbey University, sugokmen42@hotmail.com
2. İstanbul Sabahattin Zaim University

### **Abstract**

Due to the increasing world population and emerging health problems, individuals have started to pay more attention to healthy nutrition and have turned to herbal preparations for prevention and treatment instead of medication. For this purpose; new types of foods are produced in response to the search for functional foods rich in nutritional content, high biological value and their effects on health are being examined. One of the functional foods that can be evaluated for this purpose is kombucha. Kombu tea is a probiotic drink with high functional content that is fermented using scobby culture consisting of bacteria and yeasts with the addition of sugar to black and/or green tea and/or oolong tea leaves. The phenolic content of kombucha varies depending on the starter culture used in its production, fermentation conditions and the type of tea leaves used. In studies, the benefits of kombu tea such as antioxidant, antimicrobial, antifungal, probiotic effect and cholesterol balance are generally emphasized. Due to these properties of kombu tea, it is considered among foods with high functional properties. However, since the main stage in kombucha production is fermentation, it is inevitable that the final product contains alcohol. Therefore, the alcohol content of the tea after production causes hesitations in terms of halality. According to Islamic rules, the amount of alcohol allowed in traditional fermented beverages should not exceed 1%. However, in some sugary fermented beverages produced, the alcohol content can exceed 1%. As a result, in this study; information about the production of kombucha, its health effects and halalic dimension was given and literature information on the subject was discussed.

**Keywords:** Kombucha, Phenolic Content, Health Effects, Halal Status

## (S-33) SÜRDÜRÜLEBİLİR ALTERNATİF HAYVANSAL PROTEİN KAYNAKLARININ HELAL GIDA PERSPEKTİFİNDEKİ YERİ

**Sümevra Şahin Bayram<sup>1</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, susahin88@gmail.com

### Özet

Küreselleşme ve artan nüfus miktarı, iklim değişikliği krizleri ve çevresel sorunlar besin üretim sistemlerini etkilerken; her geçen gün olumsuz çevresel etkileri düşük olan sürdürülebilir besinlere daha fazla ihtiyaç duyulmaktadır. Küresel olarak tüm sera gazı emisyonlarının %21-37'sinden besinler ve besin sistemleri sorumluyken; başta sığır eti olmak üzere et, süt ve deniz ürünlerinin en yüksek karbon ayak izine sahip olduğu belirtilmektedir. Bu çalışmada sürdürülebilir alternatif hayvansal protein kaynağı olan yenilebilir böcekler helal gıda perspektifi açısından incelenmiştir. Böcekler geleneksel olarak dünya çapında yaklaşık iki milyar insan tarafından besin kaynağı olarak tüketilmekte ve birçok ülkenin beslenmesinin bir parçasını oluşturmaktadır. 2013 yılında Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) böcek tüketimine ilişkin yayınladığı raporda; yenilebilir böceklerin yüksek kaliteli protein ve mineral açısından zengin kaynaklar olduğu ve böcek tüketiminin öngörülen küresel besin kıtlığını engellemenin, sera gazı emisyonunu azaltmanın etkili bir yolu olduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte, mikrobiyolojik risk, tüketici kabulü, besin düzenlemeleri ve yenilebilir böceklerin Müslüman topluluklar için helallik durumuna ilişkin bilgiler hala yetersiz ve tartışmalıdır. “Bize (kesmeden yememiz) helal kılınan iki ölü (hayvan) vardır; balıklar ve çekirgeler” gibi çekirge tüketimini destekleyen kesin hadislerin varlığı göz önüne alındığında, dört sünni mezhep alimleri arasında çekirge tüketiminin helal olduğu konusunda fikir birliği bulunmaktadır. Dört büyük sünni mezhep çekirge dışındaki böcekler hakkında ise farklı görüşlere sahiptir. Helal perspektifinden bakıldığında, mezhepler arasında fikir birliği olmamasının yenilebilir böceklerin alternatif besin olarak kullanılmasının önünde büyük bir engel olmaya devam ettiği açıktır ve daha fazla araştırılması gerekmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Gıda, Sürdürülebilir Beslenme, Yenilebilir Böcekler

## (S-33) THE PLACE OF SUSTAINABLE ANIMAL PROTEIN SOURCES ALTERNATIVES FROM A HALAL FOOD PERSPECTIVE

**Sümeýra Şahin Bayram<sup>1</sup>**

1. Selçuk University Faculty of Health Sciences Nutrition and Dietetics Department, susahin88@gmail.com

### **Abstract**

As globalization and population growth continue, the food production systems are being impacted by climate change crises and environmental difficulties. Consequently, there is an increasing need for sustainable foods that have minimal negative effects on the environment. Foods and food systems contribute around 21-37% of total global greenhouse gas emissions. It is well acknowledged that meat, dairy, and seafood, particularly beef, have the largest carbon footprint. This study focused on analyzing edible insects as a viable and sustainable alternative source of animal protein, specifically from the perspective of halal eating.

Approximately two billion people worldwide have traditionally used insects as a food source, and insects are included in the cuisines of many countries. The 2013 report by the United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) on insect consumption highlights that edible insects are abundant in high-quality protein and minerals. It also emphasizes that consuming insects is an efficient strategy to mitigate anticipated global food shortages and decrease greenhouse gas emissions. Nevertheless, there is a lack of adequate and conclusive knowledge on the microbiological danger, consumer acceptance, nutritional restrictions, and the halal validity of edible insects for Muslim societies. Based on the presence of authoritative hadiths that explicitly endorse the eating of grasshoppers, such as the statement “There are two dead (animals) that are permissible for us to consume without slaughtering: fish and grasshoppers,” there is unanimous agreement among scholars from the four major Sunni sects that the consumption of grasshoppers is permissible (halal). The four prominent Sunni sects hold divergent perspectives toward insects, excluding grasshoppers. From a halal standpoint, the absence of agreement among different religious groups continues to be a significant barrier to the acceptance of edible insects as a viable food source. This issue requires greater examination and research.

**Keywords:** halal food, sustainable nutrition, edible insects

## (S-34) MİZACA GÖRE BESLENMENİN SAĞLIKLI YAŞAMA ETKİSİ

Tuğba Kundakcı<sup>1</sup>, Hüsamettin Vatansev<sup>2</sup>

1. Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, t.kundakci@hotmail.com
2. Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı

### Özet

Mizaç, unsurların (anâsır-ı erbaa) zıt özelliklerinin karşılıklı etkileşmesinden ortaya çıkan bir keyfiyettir. Unsurlar, birbirleriyle sıkı temas edebilmek için parçalara ayrılmıştır. Bu parçacıkların nitelikleri etkin olduklarında ve birbirleri üzerinde etkin olduklarında, orada, bütün unsurların parçacıklarına aynı şekilde yayılıp dağılmış olan yeni bir model ortaya çıkar. Bu yeni modele o maddenin mizacı denir. Sağlık yönünden mizaç hayatın temel unsurlarını oluşturan ateş, hava, su, toprak insan vücudunda sırasıyla safra, kan, balgam ve sovdaya karşılık gelir. İbn-i Sina bu dört maddenin (hılt) her insanda özel ve benzersiz bir şekilde karıştığını, kişiye özel bir denge oluşturduğunu söylemiştir. Kişiye özel ortaya çıkan ruhsal, bedensel, zihinsel özellikler, hastalık yatkınlıkları da dahil olmak üzere tüm bu özellikler bütününe mizaç denir. Vücutta baskın olma durumlarına göre safravi, demevisi, balgami, sovdavi olmak üzere genel olarak mizaç 4 gruba ayrılmıştır. Günümüzde humoral patoloji olarak da bilinen mizaca göre hastalıkların başlangıcı kişinin mizacının bozulması veya dengesizleşmesi anlamına gelir. Geleneksel Tıpta koruyucu tedbirler için beslenmeye ayrıca önem verilmiş birçok hastalığın tedavisinde mizaca uygun besinler tavsiye edilmiştir. İnsanın değişken bir varlık olduğunun farkında olan İbn-i Sina değişimin sebeplerini araştırarak beşeri dengeden uzaklaştıran unsurların özellikle beslenme reçetelerinde gizlendiğini belirtmiştir. Günümüz diyet tedavilerinde her ne kadar kişinin yaş, cinsiyet, fiziksel aktive durumları göz önüne alınsa da verilen tavsiyelerin çoğunda birey-besin ilişkisini göz ardı edilmektedir. İbn-i Sina ve kadim hekimler besinlerin de mizaçlarını tespit etmiş her bir mizaç grubuna, hastalığın türüne göre bu besinleri tavsiye etmiştir. Osmanlı hekimleri de mizaç ilmi ışığında insanlara şifa vesilesi olmuşlar ve halen bu altın kurallar günümüze kadar gelmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Mizaç, Beslenme, Sağlık

### Giriş

#### 1. Mizaçlar ve Temel Kavramlar

Besinlerin özellikleri ile beraber insan vücuduna farklı mevsimlerde farklı etkileri olduğunu savunan İbn-i Sina insan tabiatını “hılt” adını verdikleri dört temel gruba ayırmışlardır. Bu dört hıltın her insanda diğerinden farklı oranda bir araya gelerek ruhsal, bedensel, zihinsel olarak kişiye özel oluşturduğu hususi dengeye ‘mizaç’ denmiştir. Ateş, hava, toprak ve su, dört ana unsur anlamına gelen *anasır-ı erbaa* şeklinde isimlendirilmiş, dört unsurun insan bedenindeki karşılığı olarak kabul edilen dört sıvıya (hılt) *ahlat-ı erbaa*, adı verilmiştir. Ahlat-ı erbaa anlayışında canlılık bedeninin sıvı kısmını oluşturan su, katı kısmını oluşturan toprak, nefes alışverişini sağlayan hava, canlılığın temeli olan ve ruhu oluşturan ateşten meydana gelmektedir (Eliacıık, 2010). İnsan da evrene ait bir parça olduğundan dolayı bu 4 elementten oluşmaktadır. Bu 4 elementi simgeleyen 4 temel sıvı kan, balgam, safra ve kara safra olarak tanımlanmıştır. Kan sıcak-ıslak, balgam soğuk-ıslak, safra sıcak-kuru ve kara safra soğuk-kuru özellik taşımaktadır (Sina, 2017; Turgut, 2013).

İbn-i Sina bireyleri mizaçlarına göre dokuz ana gruba ayırmış ve onları gruplara ayırmak için on kriter tanımlamıştır. Bu kriterler arasında kişinin dokunma, kas ve yağ kütlesi, saç durumu, ten rengi, fiziği, etkilenme hızı, uyku ve uyanıklık, fiziksel işlevler, atık maddenin kalitesi ve son olarak psikik özelliklerle ilgili özellikleri yer alır. Ayrıca her kriter için farklı öznel ve nesnel endeksler tanımlamıştır. Ahlat-ı erbaa prensibine göre dört temel mizaç; safravi (ateş), sovdavi (toprak), balgami (su) ve demevisi (kan) mizaçtır (Akhtari et al., 2020; Sina, 2017).

### 1.1. Unsurlar ve Hıltlar

Kadim tıp geleneğinde başta Hipokrates ve Galen olmak üzere İbn-i Sina, el-Kindî, Ebu Bekir er-Razi, İbnü'n-Nefis gibi düşünür hekimler tarafından; evreni oluşturan ana parçaların ateş, hava, su, toprak olmak üzere dört unsurdan oluştuğu ileri sürülmüştür. Bu unsurların vücuda dört temel sıvı (salgı) şeklinde yansıdığı, bunların da hayati özelliğe sahip olduğu kabul edilir Kelime anlamı olarak “karışım (sıvı)” olan hılt kelimesi, tıp terimi olarak insan vücudundaki kan, balgam (lenf), safra ve soğuk (kara safra) sıvılarının her birini ifade etmek için kullanılmıştır. Bu dört sıvının hepsine birden de hılt kelimesinin çoğul formuyla ahlât-ı erbaa (dört hılt) adı verilmiştir (Budak, 2022).

### 2. Mizaca Göre Sağlık, Hastalık ve Tedavi

İbn-i Sina'ya göre sağlıklı olma durumu, insan bedeninin “mizaç ve yapısının bütün fonksiyonlarının sağlam ve iyi bir şekilde işlediği haldir”. İbn-i Sina kaleme aldığı el-Kânûn fi't-Tıbb adlı eserinde insan sağlığının ahlât-ı erbaa'nın yani vücuttaki 4 sıvının dengesiyle mümkün olacağını savunmuştur. Hastalık ise kişinin asli mizacından sapma, mizaçta olan dengesizlik olarak tanımlanır. İbn-i Sina hastalıklı ve sağlıklı olmanın dışında üçüncü bir durumdan bahseder ki ona göre mutlak anlamda sağlıklı olma veya hasta olma durumu yoktur. Bu durum onun felsefesine göre çocukluk ve yaşlılıkta gözlemlenmektedir (Sina, 2017). Geleneksel tıp sağlıklı bir hayat için egzersiz, beslenme ve uykuya dikkat edilmesi gerektiğini belirtmiştir (Koyuncu, 2019).

Geleneksel tıbbın hastaya yaklaşımı modern tıptan farklıdır. Geleneksel tıp hastayı merkeze alırken günümüz tıbbi hastalığı esas alarak teşhis ve tedavi yöntemini seçer (Mutlu, 2021). Kadim tıp hastayı bir bütün olarak bedeniyile, ruhuyla, yaşadığı coğrafya, iklim ve mizacıyla değerlendirmiş ve teşhislerini bunları hesaba katarak koymuş, tedavisi sürecinde bu durumları göz önünde bulundurmuştur. Günümüzde ise teşhis ve tedavi süreçlerinde bedensel arızalara odaklanarak bunların birçoğunu göz ardı edilmiştir (Miraj et al., 2016).

#### 2.1. Hastalıkların Nedenleri

Hastalık, mizacın veya organların bozulması, bunun neticesinde bedenin normal işlevlerini tamamıyla veya kısmi gerçekleştirilememesi halidir (Budak, 2022). Kadim tıp hekimleri, hastalıkların mizacın bozulmasından ileri geldiğini, bunun da mizaca göre beslenememekten ortaya çıktığını söylemişlerdir. İbn-i Sina hastalık ve nedensellik arasındaki ilişkiyi ortaya koyarken insanın yaşadığı bölgeden, tükettiği besin maddelerine, birçok fiziki ve coğrafi konum durumu ve hastalığını etkileyebilecek psikolojik etmenlere kadar birçok nedene değinmektedir. Yaşam boyu bedeni etkileyen unsurlar arasında iklim, yiyecek ve içecekler, bedenin istirahat ve faaliyeti, psikolojik durumlar ile uyku ve uykusuzluğa değinir (Akbaş, 2023).

Geleneksel tıpta hastalık belirtilerini gösteren durumları: Besinlerin sindirim süreci ile ilgili problemler, dolaşım ve boşaltım sisteminde karşılaşılan tıkanıklıklar, hıltlarla ilişkili bozukluklar, bakteriyel bozuklukların neden olduğu sıvılar, yaşam şekli ve alışkanlıklar. Bu sebeple besinlerin sağlıklı bir biçimde sindirilerek vücut için yeterli maddelerin üretilmemesi, vücutta bulunan kanal ve damarlardaki tıkanıklar, insanın gereksinim duyduğu besinlerin dolaşımını engellemesi, hıltlardaki dengesizlikler, bakterilerin sebep olduğu normalden fazla sıvılar, kişinin yaşam tarzı ve beslenmesi hastalığa sebep olan temel nedenlerdir. (Akbaş, 2023; Sina, 2017)

İbn-i Sina hastalıkların ana nedenlerini hastalığa yatkın kılan nedenler, vücuda bağlı olan nedenler ve harici nedenler olarak üçe ayırır. Hastalığa yatkın kılan ve vücuda bağlı nedenler bedensel sorunlardır. Bunlar bedeni oluşturan hıltla ilgili, mizaca ait ve yapıyla ilgili nedenlerdir. Harici nedenler ise bedenden bağımsız olarak var olan çevresel nedenlerdir. Çevresel nedenler fiziksel ve psikolojik olmak üzere iki kısımda incelenir. Fiziksel nedenleri sıcak havaya maruziyet, sıcak ve soğuk mizaçlı yiyeceklerin yaptığı dengesizlik olarak açıklanır. Psikolojik nedenleri ise beden üzerinde psikopatolojik etkiler ortaya çıkaran korku, heyecan, kızgınlık ve öfke gibi duygular olarak açıklar (Sina, 2017).



### 3. Tedavi Yöntemi

Hastalıklar vücuttaki hılt dengesinin bozulmasıyla ortaya çıkmaktadır. Hastalıklar basit ve bileşik olarak ikiye ayrılır ve tedavilerinde insanın mizacıyla zıt olan ilaçlar verilir. Yani dengesiz olan her şey belli bir ölçüde zıddıyla dengelenir. Örneğin sıcak bir niteliğe sahip hastalık soğukla, kuru hastalık da nemlilikle tedavi edilir (Efendi, 2018). Hastalıklardan korunma metodlarında sağlığı korumak, mizacı ve hılt dengesini bozan şeylerden uzak durmak ve bozulmuş hıltları boşaltmak yer alır. Bunlara dikkat edildiği ölçüde insan sağlığını korumaya devam eder (Ahmer et al., 2015; Sina, 2017)

### 4. Mizaca Göre Beslenme

İbn-i Sina besinlerin, içerdikleri elementler aracılığıyla beden sağlığı üzerinde etki ettiğine söyler. Besinler vücutta üç farklı yolla faaliyette bulunur. Bunlar; niteliksel faaliyet, maddi (elementer) faaliyet ve özel faaliyettir. Niteliksel faaliyet, besinlerin insan vücuduna girdikten sonra besin öğelerinin ısınarak ya da soğuyarak vücutta sıcaklık ve soğukluk hissine neden olmasıdır. Besinlerin maddi faaliyeti dokular tarafından birleştirilip bütünleştirilen besin öğeleri ile tesirini ortaya koyar. Öyle ki bazı durumlarda besin sindirim sürecinin sonuna kadar kendi niteliğini koruyabilir. Besinlerin özel faaliyeti ise besinin vücutta gördüğü işlemde sonra yeni, özel bir nitelik elde etmesidir (Sina, 2017)

İbn-i Sina besinleri hafif, ağır ve dengeli (mutedil olmak) üzere üç bölümde ele alır. Hafif yiyecekler kan oluştururken, ağır yiyecekler kana yoğunluk verir. Mutedil besinler ise orta yoğunlukta kan üretir. Ona göre haşlanmış et suyu, haşlanmış yumurta sarısı gibi besinler hafif besinlere örnektir. Peynir, sebzeler, elma, nar ve et gibi besinler ise ağır besinlerdir (Budak, 2022; Sina, 2017).

Osmanlı tıbbında hekimlerin görevlerinden biri, birey hastalandığında bedeninde bu dört sıvıdan hangisinin fazla ya da eksik olduğunu tespit etmek ve eksik/fazla olan sıvının dengeye gelmesi için hastanın mizacına, yaşına, cinsiyetine ve yaşam kalitesine uygun bir diyet vermektir. Hastanın sağlığına kavuştuktan sonra bu sağlığını koruması için belirlenen mizaca uygun bir diyet uygulaması ve kendisine verilen diyeti hayat tarzı haline getirmesi tavsiye edilmekteydi.

Beslenmenin vücut sağlığına iyi gelmesi, hıltların dengede kalabilmesi için besinlerin hangi mevsimde, nasıl tüketileceği ne yeneceği kadar önemlidir. Beslenme reçeteleri; mizaçlar ve mevsimlere göre düzenlenmelidir (Öztürk, 2013). Dört temel mizaç demevi (hava), safravi (ateş), balgami (su) ve sovdavi (toprak) mizaçtır.

*Demevi Mizaç:* İbn-i Sina'ya göre kaslı ve normal boy ve kiloda, kan hıltının baskın olduğu, hayata pozitif bakan, haz ve lezzete önem veren, soğuk seven ve duygu geçişleri hızlı olan insanlardır. Demevi mizaca sahip olanlar dengelerini korumak için tercihlerini hafif, vücut ısısını yükseltmeyecek, harareti azaltacak, keçi eti, inek eti, vişne, mercimek, patlıcan, pirinç, sirke, nar gibi soğuk-kuru besinlerden yana kullanmalıdır. Bu mizaç vücut ısısının hızlı artmasına eğilimli olduğundan etler ekşilerle birlikte pişirilmeli, tüketilen her katı besinin yanına muhakkak ekşi, koruk suyu, sirkencubin (bal ve sirke ile yapılan bir içecek) gibi bir hazmettirici eklenmeli, tatlıdan kaçınılmalı ve ekseri sıvı beslenme tercih edilmelidir. Soğuk-kuru besinlere ağırlık vermeli, kuzu eti, elma, hurma gibi sıcak-ıslak ve balık eti, yoğurt, ıspanak, marul gibi soğuk-ıslakları itidalde yemeleri tavsiye edilir.

*Safravi Mizaç:* Demevi mizaçla benzer özellikler göstermekle beraber tez canlı, aktif, göre öfke yatkinliği veya aşırı mutluluk eğilimli, zayıf bir fiziki görünümüne sahiplerdir. Mide ve baş ağrıları yoğun görüldüğünden hazmettirici, soğuk ve nemli, meyve – sebze gibi hafif gıdalar tüketmeleri, tatlıdan, etten, baklagil ve tahıldan, kuruyemiş ve baharatlar gibi sıcak-kuru besinlerden mümkün olduğunca uzak durmaları gerekir. Balık eti, yoğurt, peynir, semizotu, salatalık, ıspanak gibi soğuk ıslak besinler safravi mizaçlı bireylere tavsiye edilir. Pişirme tekniği olarak da yalnızca ateş kullanılarak pişirme yöntemi (tandır, fırın, köz, kızartma gibi) beden dengelerini bozacağından su ilave edilmiş buğulama, haşlama gibi teknikleri tercih etmeleri gerekir.

**Balgami Mizaç:** Balgami mizaca sahip olanlar sakin, kilolu ve kilo almaya müsait, narin yapıda insanlardır. Denge sorunlarında en yoğun görülen problem romatizmadır. Bu mizaç baharatlar, kuruyemişler, zeytinyağı, soğan, sarımsak, nohut, pancar sıcak-kuru besinler, protein tüketmeli ve etleri tatlı besinlerle beraber pişirmeleri, tatlı şerbetler, bal, pekmez gibi vücut ısılarını yükseltecek, enerjilerini artıracak gıdaları tercih etmeleridir. Balık eti, yoğurt, peynir, semizotu, salatalık, ıspanak gibi soğuk ıslak besinleri dikkatli tüketmeleri önerilir.

**Sovdavi Mizaç:** Sovdavi mizaç, verimli, sakin, ılımlı, hüzünlü yapıdadır. Bedenleri soğuk ve kuru olduğundan kuzu eti, havuç, hurma, elma, tereyağı, süt gibi sıcak-nemli besinleri, ateş ve suyun dengeli biçimde kullanıldığı pişirme teknikleriyle pişirilmiş yiyecekleri tercih etmeleri hılt dengeleri açısından önemlidir. Yine keçi eti, inek eti, vişne, mercimek, patlıcan gibi mizacını dengeden uzaklaştıracak soğuk-kuru besinleri dikkatli ve az yemeleri önerilir (Moradi et al., 2013; Sina, 2017).

### **Mevsimlere Göre Beslenme**

Evrende var olan her şeyin mizacı olduğu gibi mevsimlerin de mizacı vardır. Kişinin kendi mizacını ve mevcut mevsimin mizacını bilmek sağlığın bir parçası olarak görülmüş ve mevsimlere uygun tavsiyeler önerilmiştir.

**Yaz:** Yaz mevsiminde sıcaklığın yüksekliği bedende kuruluğa ve vücut ısısının yükselmesine neden olduğu için soğutucu, nemli yiyecek ve içecekler tercih edilmelidir. Sindirim kış mevsimine göre yaz aylarında daha azdır. Bu nedenle yemek yemeyi azaltmak, ekşi, serin, sindirimi rahatlatarak, vücuttaki su miktarını artıracak yiyecekler tüketmek, baharatlardan sumak gibi soğuk mizaçlı olanları tercih etmek gereklidir. Ekmekler mayasız, etler, dolmalar, sarmalar soğukluk veren, ekşi – mayhoş meyvelerle pişirilmelidir. Güneşin yoğun olduğu yaz dönemlerinde pişirme tekniklerinden ateş ile suyun birlikte kullanıldığı haşlama, buğulama gibi yöntemler seçilmelidir. Yaz mevsiminde sıcak-kuruluğun artmasından dolayı safranın çoğalması baş ağrısına, bitkinliğe sebep olabileceği için tuzdan ve yağdan kaçınmak gerekir (Dehnavi et al., 2022; Sina, 2017).

**Kış:** Kış mevsiminde sindirim yazıya göre daha güldür. Yaz mevsiminin tam tersi bir beslenme diyeti uygulanması gereken kış aylarında mizaç doğrultusunda sıcak, kuru, vücut ısısını yükseltecek, ısıtıcı besinlerden kuzu eti, yumurtalar, yağlı, tatlı, tahıllı, proteinli, baklagiller kuruyemişler ve çerezler tüketilmelidir. Pişirme tekniklerinden ateşin daha yoğun kullanıldığı köz, fırın gibi teknikler seçilmelidir. Etler, dolmalar, börekler, hamurlar, pilavlar tatlı baharat ve tatlı meyvelerle beraber pişirilmelidir (Dehnavi et al., 2022).

**Bahar:** Bahar mevsimleri kış ve yazın arasında geçiş dönemleri olduğundan dolayı ilkbaharda serin nemli-hafif, sonbaharda sıcak-nemli-ağır gıdalar tercih edilmelidir. Her iki baharda az yemekle, mideyi dinlendirmekle ve sindirimi kolaylaştıracak sıvı beslenmekle geçirilmelidir. Yukarıda yer alan bilgilerin ışığında mizaca göre beslenmenin temel alındığı bir beslenme modeli, sağlık ve koruyucu hekimlik diyetidir. Günümüzde de bu beslenme tekniğinin kullanılabilmesi için mizaç tayini, mevsim ve besin sınıflaması yenecek gıdaların reçetelendirilmesinde izlenmesi gereken metod olarak değerlendirilebilir (Dehnavi et al., 2022). İbn-i Sina'nın sık sık vurguladığı üzere kişinin verimli bir hayat yaşayabilmesi, açık bir zihne sahip olabilmesi, idrak gücünün kuvvetli kalabilmesi, var oluşu algılayarak yaşamına üretken bir insan halinde devam edebilmesi tükettiklerinin farkında olmasına ve kontrol etmesine bağlıdır. Mizacı dengede tutarak akli, zihni, bedeni dengenin sağlanabildiği, her açıdan sağlıklı, insani bir yaşamın mümkün olduğunu savunan teori, bugün birçok besini aynı anda, karıştırıp tüketen insanın bozulan dengesini ve sağlığını yeniden düzeltmede kullanılabilir, değerli, unutulmuş, önemli bir kaynaktır. Günümüzde her yaş grubunda çoğalan hastalıklar, çocuklarda sıkça görülen hiperaktivite, odaklanamama gibi psikolojik - zihinsel sorunlar, kanser, astım, obezite ve daha birçok rahatsızlık yeme - içme diyeti ile tedavi edilebilecek durumdakiler, yanlış beslenmeden kaynaklanan sorunlar artmışken kadim tıp ışığında mizaca göre beslenmeyi gündeme taşımak gereklidir. Reçete düzenlenmesi ve doğru şekillendirilmiş beslenme diyeti ile sağlığa kolaylıkla kavuşabilecek, gereksiz ilaç ve kimyasal istilasından kurtulabilecek bireyler için bu teori hayati önem mahiyetindedir. Zira her kimyasal bedende bir onarımı gerçekleştirirken aynı anda başka bir yıkıma da neden olabilmektedir (Budak, 2022; Cankül & Ayvalı, 2020).

## KAYNAKLAR

- Ahmer, S., Ali, F., Jamil, A. W., Ahmad, H. I., & Ali, S. J. (2015). Mizaj: Theory of Greko-Arabic Medicine for Health and. *Asian Journal of Complementary and Alternative Medicine*, 1, 1-9.
- Akbaş, N. (2023). İBN SÎNÂ'NİN BEDEN FELSEFESİNDE HASTALIK VE NEDENSELLİK İLİŞKİSİ/The Relationship between Disease and Causality in Avicenna's Philosophy of the Body. *ilâhiyât: akademik araştırmalar yaylığı*(6), 01-22.
- Akhtari, M., Moeini, R., Mojahedi, M., & Gorji, N. (2020). Assessment the studies on the concept of Mizaj (temperament) in Persian Medicine. *Journal of Complementary and Integrative Medicine*, 17(3), 20180122.
- Budak, M. (2022). *Geleneksel İslam tıbbında mizaçlar ve tedavi üzerine bir inceleme* İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi].
- Cankül, D., & Ayvalı, H. (2020). Gastronomi trendlerinden biri olarak terapötik beslenme ve hıtlar teorisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 3099-3115.
- Dehnavi, H. M., Eskandari, N., Romella, H., & Pakzad, A. R. (2022). The Importance Of Nutrition Based On Individualized Temperament (Mizaj), From The View Point Of Traditional Persian Medicine And The Findings Of Modern Medicine. *International Journal of Ecosystems & Ecology Sciences*, 12(4).
- Efendi, T. M. (2018). *Tahbîzü'l-Mathûn*. İkra Yayıncılık.
- Eliaçık, M. (2010). Sıhhat U Maraz'da Ahlât-I Erbaanın İşlenişi. *Mukaddime*, 1(1), 125-141.
- Koyuncu, Z. (2019). Ahlât-I Erbaa/Humoral Patoloji Teorisi ve Divan Şiirinde Hakkânî Örneğinde İşlenişi. *Hikmet-Akademik Edebiyat Dergisi*(10), 75-97.
- Miraj, S., Alesaeidi, S., & Kiani, S. (2016). A systematic review of the relationship between dystemperament (sue Mizaj) and treatments and management of diseases (Ilaj and Eslah-e-Mizaj). *Electronic physician*, 8(12), 3378.
- Moradi, H., Minaii, B., Nasrabadi, A. N., & Siahpoosh, M.-B. (2013). Avicenna viewpoint about health preservation through healthy nutrition principles. *Iranian journal of public health*, 42(2), 220-221.
- Mutlu, G. (2021). Antikçağ Bulaşıcı Enfeksiyon Hastalıklarında Semptomlar Ve Tedavi Yaklaşımları. *OANNES-Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 149-175.
- Öztürk, N. D. (2013). *Nidai Mehmed Çelebi Ankaravi'Nin Ebiu's-Selame adlı Eseri: Metin-Türkiye Türkçesine çeviri-Dizin-tpkıbasım* Marmara Üniversitesi (Türkiye)].
- Sina, İ.-i. (2017). *El-Kanun-u Fittip* (E. Kahya, Trans.). Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Turgut, A. K. (2013). İbn Haldûn Felsefesinde Tabiat-İnsan İlişkisi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*(31), 173-190.

## (S-34) THE EFFECT OF NUTRITION ACCORDING TO TEMPERAMENT ON HEALTHY LIFE

**Tuğba Kundakcı<sup>1</sup>, Hüsamettin Vatansev<sup>2</sup>**

1. Selçuk University, Institute of Health Sciences, Department of Medical Biochemistry, t.kundakci@hotmail.com
2. Selçuk University, Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry

### **Abstract**

Temperament is a quality that emerges from the mutual interaction of the opposite characteristics of the elements. The elements are segmented so that they can come into close contact with each other. When the qualities of these particles become active and act on each other, a new pattern emerges that is equally distributed throughout the particles of all elements. This new pattern is called the temperament of that substance. In terms of health, fire, air, water and earth, which constitute the basic elements of life, correspond to bile, blood, phlegm and sowda in the human body, respectively. Ibn Sina (Avicenna) said that these four substances (hilt) are mixed in a special and unique way in each person, creating a personal balance. All these characteristics, including individual spiritual, physical and mental characteristics and disease predispositions, are called temperament. Temperament is generally divided into 4 groups according to their dominance in the body: safravi, damavi, balghami, saudavi. According to temperament, which is also known as humoral pathology today, the onset of diseases means the deterioration or imbalance of the person's temperament. In Traditional Medicine, nutrition has been given special importance for preventive measures and foods suitable for temperament have been recommended in the treatment of many diseases. Ibn Sina, who is aware that humans are variable beings, investigated the reasons for change and stated that the elements that take people away from balance are hidden especially in nutritional prescriptions. Although the person's age, gender and physical activity status are taken into consideration in today's diet treatments, most of the recommendations given ignore the individual-food relationship. Ibn Sina and ancient doctors also identified the temperaments of foods and recommended these foods for each temperament group according to the type of disease. Ottoman doctors also helped people heal in the light of the science of temperament, and these golden rules have survived to this day.

**Keywords:** Temperament, Nutrition, Health

## (S-35) MÜSLÜMANLARIN BESLENME DAVRANIŞLARINDA İNANÇ VE KÜLTÜRÜN ETKİSİ

**Hediye Gültekin<sup>1</sup>**

1. Dr., Hadis Bilim Dalı., hediye2001@gmail.com

### Özet

Bu çalışma, Müslümanların beslenme davranışlarını etkileyen faktörler içerisinde bulunan Hz. Peygamber'in sünnetinin kültürel ve dini boyutunu ayrı ayrı ortaya koymak için yapılmıştır.

İslam, insan yaşamının bütününe ele alır. İnanç ve ibadet hayatının yanı sıra insan yaşamının çeşitli alanlarına dair hükümleri de ortaya koyar. Beslenme de hem fizyolojik bir ihtiyaç hem de dini ve sosyal yönleri olan bir faaliyettir. Konu ile ilgili genel çerçeve Kur'an-ı Kerim'de çizilmiş, uygulaması ve ayrıntıları Hz. Peygamber'in sünnetinde gösterilmiştir. Hz. Peygamber'in kendi dönemindeki bazı alışkanlık ve uygulamalarının, tavsiyelerinin ve tercihlerinin bir kısmı evrensel adabımuâşeret kuralları kabul edilebilir. Bir kısmı ise yaşadığı toplumun, coğrafyanın ve zamanın gereğidir. Bu uygulamaların bir kısmı müekked sünnetler nevinden olup Müslümanların uyması gerekli kurallardır. Bir kısmı ise yerel unsurlar içerir. Hz. Peygamber'in davranışlarının yerel kültür etkisi ile yapılanlarını tefrik etmek ve bu konuda daha evrensel ilkeler belirlemek, günümüzde bu konudaki sünnetleri uygulamayı mümkün kılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Sünnet, Beslenme, Helal, Kültür, Adabımuâşeret.

### Giriş

Allah insanı yaratmış,<sup>67</sup> diğer yarattıklarının tümünü insanın hizmetine vermiş<sup>68</sup> ve dünya hayatında onu imtihana tabi tutacağını haber vermiştir. Bunun karşılığında ise insandan iman etmesini ve salih ameller işlemesini istemiştir.<sup>69</sup>

Vahye dayalı ilahi öğreti, insan yaşamını bir bütün olarak ele alır. İnanç ve ibadet hayatının yanı sıra insan yaşamının çeşitli alanlarına dair hükümleri ve ahlaki ilkeleri de ortaya koyar. İnsana dair eylemlerin tamamında onun yaratılıştan getirdiği ihtiyaçlarını da dikkate alarak bazı ilkeler oluşturur.

Beslenme insan için hayatın bütününe etkileyen önemli bir yaşam aktivitesidir. Fiziksel olarak temel bir ihtiyaç olduğu gibi dini ve sosyal yönleri ve hatta ibadet boyutu da olan bir faaliyettir. İlahi öğretinin mahiyeti ve hedefi konusunda birtakım esaslar belirlediği bir alandır. Konu ile ilgili çerçeve Kur'an'da çizilmiş, uygulaması ve ayrıntıları Hz. Peygamber'in sünnetinde gösterilmiştir.

Bu çalışmanın amacı, Hz. Peygamber'in yeme-içme adabı ile ilgili sünnetindeki evrensel boyutu ortaya çıkarmaktır. Beslenme konusu, bir mecburi faaliyet olarak her daim gündemde olmuştur. Sürekli gelişen yaşama şartları; alışkanlıklar, sosyal kurallar, beslenme ve yemek kültürü, sofrada benzeri konuların muhtevasında da değişikliğe yol açmıştır. Hz. Peygamber'in kendi dönemindeki bazı uygulamaları, tavsiyeleri, tercihleri hem kendisinden asırlar sonra şimdilerde hem de tüm dünya coğrafyasına yayılan Müslümanlar arasında bazı güncel düzenlemeleri gerektirmektedir.

Çalışma boyunca temel Hadis kitaplarındaki konu ile ilgili muhteva analiz edilmiş ve yapılan yorum ve açıklamalar incelenmiştir. Bu açıklamalarda zamanın gerektirdiği bazı mecburi değişikliklere işaret edildiği gözlenmiştir.

67 Rahman 55/3.

68 Lokman, 31/20; İbrahim, 14/32-33; Nahl, 16/12.

69 Zariyât, 51/56.

## 1. Kültür ve Beslenme İlişkisi

Kültür, tarihsel ve toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan maddi ve manevi değerlerle bunları kullanmada, sonraki kuşaklara iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların tümüdür.<sup>70</sup> Bir bütün olarak hayatı kapsar ve insana özgü öğrenilmiş duygu, düşünce ve davranış kalıplarının tamamına şamildir. Toplumlardaki davranış biçimleri kültürel göreceliğe dayalı olarak bir toplumdan diğerine değişebilmektedir.

Beslenme; insanın hayatta kalmak, sağlığını ve yaşam kalitesini korumak, geliştirmek ve yükseltmek için vücudun gereksinimi olan besin öğelerini, zorunlu olarak, yeterli miktarlarda, uygun bir şekilde ve uygun zamanlarda bilinçli bir şekilde temin etmesidir.<sup>71</sup> Aynı zamanda bir toplumun kültürel kodlarından bazılarını içinde barındırır. Bu sebeple yemek yeme alışkanlıkları da kültürün bir parçası kabul edilebilir. Beslenme alışkanlıkları sofraya ve yemek kültürü her millet için ayırt edici bir kimliktir. Zira yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, kültürün öğeleri olan geleneklerle, inançlarla, tabularla bağlantılıdır.<sup>72</sup>

İnsanların acıkınca yemek yemesi genel bir fizyolojik olay olsa da bu açlığın ne şekilde giderileceği kültürel bir tercihtir. Bunun yanında yenilen-içilen şeylerden etkilenmeler her kültürde farklı olabilmektedir. Bir toplumda tiksindirici sayılan bir gıda, bir başka toplumda çok makbul bir lezzet olabilmektedir.

Hz. Peygamber'in içinde yetiştiği Arap toplumunun da bu hususta bazı geleneksel uygulamaları vardır. Bu sebeple Hz. Peygamber'in etrafındaki arkadaşlarına öğrettiği, önerdiği, tarif ettiği, tavsiye ettiği davranışların bir kısmının kültürel içerikler taşıması doğaldır. Hz. Peygamber, peygamber oluncaya kadar yaşadığı toplumdan bazı bilgiler edinmiş, bazı uygulamalara şahit olmuştur. Peygamber olduktan sonra bu uygulamaların bir kısmını haram kılmış ve kaldırmış, haram olmayan bazı uygulamaları devam ettirmiş, bazılarını da yeniden düzenlemiştir.

## 2. Hz. Peygamber'in Yemek Adabı

İslam dininin yeme-içme faaliyeti ile ilgili kuralların bir kısmı helal-haram sınırlarını belirler. Bu kurallar Müslümanların mutlaka dikkate alması ve uygulaması gereken konulardır.

Bir kısım bilgi ve haberler ise helal-haram sınırlarının dışında Hz. Peygamber'in örneğini konu edinir. Onun kişisel uygulamalarına değinir. Bu uygulamaların bir kısmı uyulması gerekli sünnettendir. Bir kısmı ise yaşadığı toplumun kültürel öğelerine dayalıdır ve hikmetine mebni olarak yeni uygulamalara fırsat vermektedir.

Hz. Peygamber'in Allah'ın helal kıldığı yiyeceklerle ve yemek yemekle ilgili en çok üzerinde durduğu konu temizliktir.<sup>73</sup> Sünnete uygun beslenmek için temiz yiyecekler tercih edilmelidir. Beden sağlığına çok özen gösteren Hz. Peygamber, hem yiyenin hem yenilenin fiziki olarak temiz olmasına özellikle dikkat etmiştir.<sup>74</sup> Yemekten önce ellerini<sup>75</sup> yemekten sonra da ellerini ve ağzını<sup>76</sup> yıkaması, ellerindeki yemek artığı ile uyuyanların karşılaşabilecekleri sağlık sorunlarına karşı onları uyarması,<sup>77</sup> parmaklarını yalayarak temizlemesi ve yemek yediği kabı iyice sıyırması,<sup>78</sup> ağzını temizlemesi ve misvak kullanması,<sup>79</sup> sol elin taharetlenmeye tahsis edildiği için yemek yerken sağ elini tercih etmesi ve bunu ısrarla tavsiye etmesi,<sup>80</sup> su kaplarına ağzını

70 Oğuz Esin Sultan, "Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı", EFD/JFL Edebiyat Fakültesi Dergisi, cilt 28, sayı 2, Aralık, 2011, s. 125.

71 Yücesan Sevinç, *Optimal Beslenme*, Sağlık Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 3.

72 Talas Mustafa, "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri", Selçuk Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, sayı 18, Konya, 2005, s. 274.

73 Bakara, 2/172.

74 Müslim, Eşribe, 134-135; Tirmizî, Et'ime, 11; İbn Mâce, Et'ime, 13, 42.

75 Tirmizî, Etme, 39.

76 İbn Mâce, Tahâret, 66.

77 Ebû Dâvud, Et'ime, 53; Tirmizî, Et'ime, 48; İbn Mâce, Et'ime, 22.

78 Müslim, Eşribe, 131-136; Ebû Dâvud, Et'ime, 49; Tirmizî, Et'ime, 11; İbn Mâce, Et'ime, 10.

79 Tirmizî, Etme, 39.

80 Buhârî, Et'ime, bab 1, hadis 3, bab 4, hadis 7; Müslim, Eşribe, 104-108; Ebû Dâvud, Et'ime, 19; Tirmizî, Et'ime, 47;



dayamayı yasaklaması<sup>81</sup> onun bu husustaki hassasiyetleri arasındadır. Onun temizlik hassasiyeti her ne kadar başka konularla da ilişkilendirilebilse de uygulamalar bütüncül olarak değerlendirildiğinde asıl amacın sağlığın korunması olduğu anlaşılmaktadır.

Hz. Peygamber yemeğe başlamadan önce besmele çekmeyi teşvik etmiştir: “Sizden kim bir şey yerse besmele ile başlasın. Başlangıçta söylemeyi unutmuşsa hatırladığında “Baştan sona bismillah...” desin.<sup>82</sup> “Suyu iki üç solukta, dinlene dinlene için. Su içerken besmele çekin. Bitirince de Allah’a hamd edin.”<sup>83</sup> O halde yenen her yiyeceğin Allah’ın bir ihsanı olduğu bilincinde olmak ve daima şükür halinde olmak konu ile ilgili önemli bir sünnettir.

Hz. Peygamber yerken ve içerken sağ elini kullanmış, hatta her işini sağdan başlayarak yapmayı tercih etmiştir. Hz. Peygamber’in yemeği evdeki herkesin toplandığı sofralarda, önünden başlayarak, mümkünse oturarak yemeyi tavsiye ettiği, yemeklerin çok sıcak veya çok soğuk olmasını istemediği, yemeğin içine üflenmesini de hoş karşılamadığı rivayetlerden anlaşılmaktadır.

Hz. Peygamber yemek esnasında kibir ve debdebe zannı verecek davranışlardan kaçınmış ve kaykılarak, uzanarak veya yaslanarak yemek yenmesini tasvip etmemiş, tevazuyu tercih etmiştir. Yemek yemek için çok uzun zamanlar ayırmamıştır. Yiyeceklerde kusur aramamış, evde hele de misafirlikte yemeklere uygunsuz kusurlar bulmamıştır. Canı çektiyse yemiş, hoşlanmadıysa yememiştir. En basit ikramları bile överek yemek hazırlayan kişileri taltif etmiştir.

Hz. Peygamber yeme-içme faaliyetini bir sosyalleşme alanına, müminlerin arasındaki ilişkilerin gelişmesi için bir vesileye dönüştürmüştür. Yemek davetleri yapmış, davetlere icabet etmiştir. Üzerinde çok elin dolaştığı sofraları övmüş, misafir ağırlamayı teşvik etmiştir.<sup>84</sup> Yemeğin az bile olsa paylaşılmasını istemiş ve bir kişinin yemeğinin iki kişiye yeteceğini söylemiştir.<sup>85</sup>

Sünnete uygun beslenmenin önemli bir ilkesi de yemekte israftan kaçınmaktır. Hz. Peygamber yeme-içmede aşırıya gitmeyi yasaklamıştır. Çok yemeyi de israf kapsamında saymıştır. Hz. Peygamber yemenin ölçüsünü “vücudu ayakta tutacak üç beş lokma” olarak belirlemiştir. Tabaklarda yemek bırakılmasına müsaade etmemiş, yere düşen lokmaları bile alıp temizleyerek yemeyi (yenecek durumda ise) öğütlemiştir.

Genel olarak sağlığın insanlar tarafından kıymeti zor anlaşılan bir nimet olduğuna vurgu yapmıştır.<sup>86</sup> “Vücudunun senin üzerinde hakkı vardır.”<sup>87</sup> buyurarak Müslümanların sağlıklarına önem vermelerini ve bedenlerini her türlü tehlikeye karşı korumalarını istemiştir. Çok yemek vücuda zarar verdiği için helal olan yiyeceklerin aşırı tüketilmesi de uygun değildir. Bu konuda Hz. Peygamber’in şöyle bir hadisi vardır: “Âdemoğlu midesinden daha şerli bir kap doldurmamıştır. Ona belini doğrultacak kadar birkaç lokma yeterlidir. Eğer daha fazla yemek istiyorsa (bari) midesini üçe ayırsın: Üçte biri yemek üçte biri su. Üçte birini de nefesi için (boş bıraksın).”<sup>88</sup> Böylece tıka basa doldurulan midneyi tehlikeli ve şerli bir kaba benzeterek insan sağlığı ve sıhhati ile yeme-içmenin yakın ilişkisini etkili bir şekilde ortaya koymuştur.

Göreğimizde “yemeği sünnetlemek” diye ifade edilen, doyduktan sonra kalanların yenmesi demek değildir. Yemeği sünnetlemek, tabağa az yemek almak ve çeşidi azaltmak ile ilgilidir. Böylece israfın önüne geçilebilir. Yiyecekler boşa gideceği endişesi ile gerektiğinden fazla tüketilmemeli, bunun önlemi baştan alınmalıdır. Pek çok hastalığın çok yemekle ilişkilendirildiği günümüzde sağlığı korumaya dikkat etmek de önemli sünnetlerdendir.

İbn Mâce, Et’ime, 8.

81 Buhârî, Eşribe, bab 23 hadis 52; Ebû Dâvud, Eşribe 14.

82 Ebû Davud, Etime, 15 16; Tirmizî, Etime, 47.

83 Tirmizî, Eşribe, 13.

84 Ebû Davud, Etime, 15; İbn Mâce, Etime, 17.

85 Buhârî, Et’ime, bab 10, hadis 19; Müslim, Eşribe, 178, 179, 181.

86 Buhârî, Rikak, bab 1 hadis 1; Tirmizî, Zühd, 1; İbn Mâce, Zühd, 15.

87 Buhârî, Savm, bab 50 hadis 76.

88 Tirmizî, Zühd, 47; İbn Mâce, Etime, 50.

### 3. Hz. Peygamber'in Yaşadığı Toplumun Yeme-İçme ile İlgili Bazı Alışkanlıkları

Geçmişten günümüze dünyanın farklı bölgelerinde neyle, ne ölçüde ve nasıl besleneceği konusunda farklı tutum ve davranışlar benimsenmiştir. Çünkü beslenme kültürü, dinî ve kültürel kodlarla şekillenir. Bu bakımdan her milletin kendisine özgü bir beslenme kültürü ve bu fizyolojik ihtiyacın kültürel ve sosyolojik boyutu da vardır.<sup>89</sup>

İslam öncesi Arap toplumunda Hz. Peygamber'in yaşam ve beslenme biçiminin kaynağı, doğal olarak içinde yaşadığı toplumun kültür birikimi ve kendisinin tecrübeleridir. İslam sonrasında ise bunlara vahiy menşeli olan bilgiler eklenmiştir. Şüphesiz bir toplumda yenilebilen-yenilemeyen yiyeceklerin belirlenmesinde örfün de etkisi vardır. Hz. Peygamber'in "Bizim oralarda yeme geleneği yoktur." diyerek kertenkeleyi yememesi, kendisi yemediği hâlde sahâbîlerin yemelerine müsaade etmesi, bazı şeylerin yenilmesinde toplumların kültürlerinin de etkili olduğunu ortaya koymaktadır.

İslam'ın ilk dönemlerinde Müslümanlar, Cahiliye döneminde olduğu gibi, bir veya iki çeşidi geçmeyecek şekilde az bir yemekle yetinirlerdi. Cahiliye döneminde İslam'ın gelişi ile yasaklanan bazı yiyecekleri yerlerdi. Putlara kurban kesmek, ortaya bir bahis koyarak hayvan kesmek de adetleri idi. Ayrıca Arap toplumunda alkollü içkiler de son derece yaygındı.

Hz. Peygamber Cahiliye adetlerinin hepsini kaldırmamış, aklın, nefsin, malın ve neslin korunmasını zedeleyen yiyecek ve içecekleri yasaklamıştır. Zararlı bulmadığı yiyecekleri tasvip etmiştir. Bazı uygulamaları ise düzeltmiştir. Örneğin kurban kesmek adeti kalmış ancak bu kurbanların putlar adına kesilmesini yasaklamıştır. Allah adına kesilen kurbanın yenilmesini ise uygun bulmuştur.

Arap toplumu, İslam öncesinde de çok cömertti ve misafirperverdi. Çeşitli vesilelerle yemek yedirirlerdi. Hz. Peygamber bu adeti de tevarüs etmiş ve özendirmiştir.

Arapların yemek hususunda önemli alışkanlıklarından biri de az yemekti. Karnını yemekle doldurmanın zekâsının gideceğini düşünürlerdi ve çok yiyeni ayıplarlardı. En iyi ilacın az yemek olduğunu söylerlerdi. Hz. Peygamber'in az yemeye ilgili hadisleri, onun içinde yaşadığı toplumun bu hassasiyetini akla getirmektedir.

İslam öncesi Arap toplumunda zengin ve aristokrat olanlar bazı görgü kurallarını bilir ve uygular. Yemekten önce ve sonra ellerini yıkarlardı, genel adet olarak yemeği elle yeseler de yanlarında bir mendil/peçete bulundururlardı. Yemeği küçük lokmalarla yerler ve yemek yerken ses çıkarmazlardı. Bu kurallara dikkat etmeyenleri de ayıplarlardı.

Görüldüğü üzere Hz. Peygamber, Cahiliye Araplarının bazı alışkanlıklarını güzel bulmuş, cömertliği, misafire ikram etmeyi, az yemeyi, bazı görgü kurallarını Müslümanlara da öğütleyerek bunları İslam medeniyetine yerleştirmiştir.

### 4. Hz. Peygamber'in Yeme-İçme Tercihlerindeki Kültürel Uygulamalar

Hz. Peygamber'in yemek yerken yere oturduğu ve deriden yapıldığı anlaşılan yere yayılan bir yaygı üzerinde yemeğini yediği rivayet edilmiştir. Bu toplumun büyük kesiminin adeti idi. Bu sebeple yemeğin ayaklı bir sinide veya masada yenmesi sünnete aykırı değildir. Sünnete aykırı olan sofrayı yüksek bir yere tahsis ederek, kendini diğerlerinden üstün görmektir. Sünnete uygun olan asıl davranış tevazuyu ve sadeliği tercih etmektir.

Hz. Peygamber yemeğin üç parmak ile yenmesini salık verirdi. O dönemde yemekler hep el ile yenirdi. Hz. Peygamber tüm elin yemeğe bulanmasını veya avcun tümü ile yemek yenmesini engellemiş ve sadece üç parmağın kullanılmasını tavsiye etmiştir. Bununla beraber günümüzde yemek yerken çatal, kaşık, bıçak kullanmak, sünnete aykırı değildir. Zaman zaman yiyecekler el ile de yenebilir. Bu durumda eller ve parmaklar, insanların rahatsız olmayacağı şekilde kullanılmalıdır. İki parmakla yemek, kendini beğenmiş kibirli bir görüntü

89 Ramazan Altınay, Emevîlerde Günlük Yaşam (Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2006), 279.

verdiği gibi yemeğin dökülmesine, boşa gitmesine ve kirlilik oluşturmalarına sebep olur. Hz. Peygamber, israfa ve kirliliğe sebep olan bu davranışı tasvip etmemiştir.

Hz. Peygamber'in parmakları yalamayı tavsiye ettiği hadisleri vardır. Bu ele ve ağız kenarına bulaşan yemeklerin boşa giderilmemesi ile ilgili bir tavsiyedir. O dönemde aristokratların sofrada peçete benzeri örtüler bulundurduğu ve her lokmada ellerini bu mendille sildikleri rivayet edilmiştir. Hz. Peygamber hem kibir ve kendini beğenmişlik görüntüsü veren hem de yemeğin zayıatına sebep olan bu uygulamayı tasvip etmemiştir. Yemekten önce yıkanan ellerde kalan yiyecek bulaşığının yalanarak tüketilmesini tavsiye etmiştir.

Bugün bu hususta aynı yanlış kaşık çatallarda da yapılmaktadır. Üzerinde bir miktar temiz yiyecek bulunan kaşıklar yıkanmakta tabaklarda kalan yemekler dökülmektedir. Parmaklarda kalan bulaşığın bile yalanarak yenmesini tavsiye eden Hz. Peygamber'in sünneti israftan azami derecede kaçınmaktır. Nimete nankörlük etmemektir.

Hz. Peygamber'in hangi yiyecek ve içeceklerden hoşlandığı veya hoşlanmadığı ile ilgili tutum ve davranışlarını belirleyen etkenler, çoğunlukla kültürelidir. Onun bireysel tercihleridir. Hz. Peygamber'in yiyip içtiği yiyeceklere kutsiyet vermek, filan yemeği veya filan meyveyi yemenin sünnet olduğu söylemek uygun değildir. Sahabe ve tâbiîn neslinden bazılarının Hz. Peygamber'in sevdiği yiyecekleri tercih ettikleri haber verilmiştir. Bu onların Hz. Peygamber'e karşı sevgi, bağlılık ve özlem duygularının bir tezahürüdür. Dini bir zorunluluk değildir.

### **Sonuç**

Hz. Peygamber'in sofraya ve beslenme adabı ile ilgili üzerinde durduğu hususlar araçlar değil amaçlardır. Yiyeceklerin helal ve temiz olması, israftan kaçınılması, sağlığa özen gösterilmesi ve Allah adının besmele ve hamd ile her daim anılması, onun üzerinde durduğu sünnetlerdir.

Hz. Peygamber yaşam şartlarında fakirliği tercih etmiş, tevazuyu, kanaati, sadeliği tercih etmiştir. Ortalama bir ailenin hayat standardında bir hayat sürmüştür, elindeki imkanları da arkadaşları ile paylaşmıştır. Bulduğu yiyeceklerle yetinmiş, yemek için çok külfete girmemiş, mütevazı bir kul olarak yaşamış, bu konuda da ümmetine örnek olmuştur. Emir ve tavsiyeleri; edebi, nezaketi, medeniyeti yerleştirmeye, Müslümanları tezkiye etmeye ve sağlıklarını korumaya yöneliktir.

**KAYNAKÇA**

- Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmail, el-Câmi'ü's-Sahîh, I-VIII, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- Ebû Dâvud, Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî, el-Ezdî, es-Sünen, I-V, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- İbn Mâce, Ebû Abdillâh Muhammed b. Yezîd el-Kazvînî, es-Sünen, I-II, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- Müslim, Ebü'l-Huseyn Müslim b. el-Haccâc b. Müslim el-Kuşeyrî, el-Câmi'ü's-Sahîh, I-VI, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- Nesâî, Ebû Abdîrrahman Ahmed b. Şuayb en-Nesâî, es-Sünen, I-VIII, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- Oğuz Esin Sultan, "Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı", EFD/JFL Edebiyat Fakültesi Dergisi, cilt 28, sayı 2, Aralık, 2011.
- Pişgin Yasin, "Kur'an ve Sünnete Göre Beslenme ve Şahsiyet Yapısına Etkisi", Eskiye Anadolu İlahiyat Akademisi Araştırma Dergisi, sayı 28, 2014.
- Ramazan Altınay, Emevîlerde Günlük Yaşam (Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2006), 279.
- Talas Mustafa, "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri", Selçuk Üniversitesi, Türkiyât Araştırmaları Dergisi, sayı 18, Konya, 2005.
- Tirmizî, Ebû İsâ Muhammed b. İsâ et-Tirmizî, es-Sünen, I-VIII, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1992.
- Yazır Elmalılı Muhammed Hamdi, *Hak Dini Kur'an Dili*, Azim Dağıtım, İstanbul, ty.
- Yücel Yaşar-Yediyıldız Bahaeddin, "Tarih ve Kültür", Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, AKM Yay., Ankara, 1990, s. 57-58.
- Yücesan Sevinç, *Optimal Beslenme*, Sağlık Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008.

## **(S-35) THE INFLUENCE OF BELIEF AND CULTURE ON MUSLIMS' DIETARY BEHAVIORS**

**Hediye Gültekin<sup>1</sup>**

1. Dr., Department of Hadith Studies., hediye2001@gmail.com

### **Abstract**

This study was conducted to separately highlight the cultural and religious dimensions of the Sunnah of the Prophet Muhammad among Muslims, which influence their dietary behaviors.

Islam addresses the entirety of human life. In addition to beliefs and worship, it also lays down rules for various aspects of human life. Nutrition is both a physiological need and an activity with religious and social dimensions. The general framework on this subject is drawn in the Qur'an, while its application and details are shown in the sunnah of the Prophet Muhammad. Some habits, practices, recommendations, and preferences of the Prophet Muhammad during his time can be considered acceptable universal rules of etiquette. Some are specific to the society, geography, and time in which he lived. Some of these practices are of the confirmed sunnah type and are necessary rules for Muslims to follow, while others include local elements. Distinguishing between the actions of the Prophet influenced by local culture and establishing more universal principles in this regard will make it possible to apply these sunnahs in today's context.

**Keywords:** Sunnah, Nutrition, Halal, Culture, Etiquette.

## (S-36) YETİŞKİNLERDE BESİN ETİKETİ OKUMA BİLİNCİ İLE SAĞLIKLI VE HELAL BESLENME TUTUMU ARASINDAKİ İLİŞKİ

**Fadime Ovalı<sup>1</sup>, Fatma Şengül<sup>2</sup>, Hüsamettin Vatansav<sup>3</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, hediye2001@gmail.com
2. Adıyaman Üniversitesi Eczacılık Fakültesi
3. Selçuk Üniversitesi Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı

### Özet

Bu araştırma, 18-65 yaş arası yetişkinlerde besin etiketi okuma bilinci ile sağlıklı ve helal beslenme tutumu arasındaki ilişkinin saptanması amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

18-65 yaş arası 333 gönüllü ile Mart 2024 tarihinde dijital ortamda yürütülen bu kesitsel çalışmada bireylerin sosyo-demografik özellikleri, besin etiketi okuma alışkanlıkları, sağlıklı beslenme ve helal beslenme tutumu sorgulanmıştır. Ankette, besin etiketi okuma bilinci ile ilgili 14 soru, sağlıklı beslenme alışkanlığı ile ilgili 19 soru ve helal beslenme tutumu ile ilgili 20 soru yer almıştır. Çalışmaya katılan bireyler rastgele seçilmiştir.

30 yaş altı 199, 30 yaş üstü 134 birey çalışmaya katılmıştır. Erkek bireyler katılımcıların %34.8'ini, kadınlar ise %65.2'sini oluşturmaktadır. 139 evli, 194 bekar birey çalışmaya katılmıştır. Eğitim düzeyi sınıflamasında; ilköğretim, lise ve önlisans bir grup (n=106), lisans ve lisansüstü eğitim alanlar bir grup (n=227) olacak şekilde sınıflanmıştır. Katılımcıların %36.3'ü 10.000 TL ve altı, %18.9'u 10.000-25.000 TL, %31.8'i 25.000-50.000 TL ve %12.9'u da 50.000 TL ve üstü gelir düzeyine sahiptir. Etiket okuma bilinci, sağlıklı ve helal beslenme durumunun yaşa, medeni duruma ve gelir düzeyine göre anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre 30 yaş üstü bireyler, bekarlar, gelir düzeyi yüksek olanların besin etiketi okuma bilinci ile sağlıklı ve helal beslenme tutumu daha yüksek bulunmuştur.

Etiket okuma bilinci, sağlıklı beslenme tutumu ve helal beslenme tutumu arasında pozitif korelasyon elde edilmiştir.

Bu konuda farkındalığın artırılması ve uzmanlar tarafından gerekli eğitimlerin verilmesi önemlidir.

**Anahtar Kelimeler:** Etiket Okuma, Sağlıklı Beslenme, Helal Beslenme

### Amaç/Giriş

Besin etiketleri, tüketicilere besinlerin enerji ve içeriği ile ilgili yazı veya grafiklerden oluşan, ürün satışı destekleyen ve genellikle işlenmiş paketli gıdalarda yer alan bir araç olarak kullanılmaktadır. Besin etiketleri, tüketicilere ürünün beslenme bilgilerini sağlayarak sağlıklı besin tercihi yapmalarına ve sağlıklı beslenme alışkanlıkları edinmelerine yardımcı olmaktadır (Cannoosamy et al., 2014).

Türk Gıda Kodeksi'ne (2017) göre; paketli gıdaların etiketlenmesi, "Gıdaya eşlik eden veya atıfta bulunan herhangi bir ambalaj, belge, bildirim veya etiket üzerinde yer alan, gıda ile ilgili herhangi bir yazı, bilgi, ticari marka, resimli unsur veya işaretleri" ifade eder. Paketli besinlerin etiketlenmesi ve işaretlenmesiyle ilgili kuralları bildiren Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hakkında kılavuz on yedi bölümlük detaylı bir anlatım ile üreticilerin üzerine düşen sorumlulukları ve tüketici bilgilendirilmesi için gerekenleri belirtmektedir.

Besin etiketlerinde bulunan sağlık beyanları tüketicilerin sağlıklı besin tercihlerinde bulunmasını etkilemektedir (Hoefkens et al., 2013).



Sağlık, ruhsal ve bedensel olarak sosyal açıdan iyi olma halidir. Sağlığın temelini ise beslenme oluşturmaktadır. Beslenme, kişinin büyümesinde ve gelişmesinde sağlıklı olarak hayatını sürdürebilmesi için gereklidir. Bireyin ihtiyaç duyduğu enerjinin karşılanması için yeteri kadar besin öğelerinin alınarak değerlerinin kaybolmadan ve sağlığını olumsuz olarak etkilemeden ekonomik şekilde tüketmek ve vücut için kullanmaktır. Fiziksel ve davranışsal bütünlük sağlayan beslenme, anne karnında başlayarak yaşamın sonlanmasına kadar devam etmektedir. Yaşamın başlangıcında toplumun sosyo-ekonomik durumu, kültürü, eğitimi ile şekillenen beslenme alışkanlığı bireylere göre farklılık gösterebilir. Bilinçsiz beslenme ise yanlış beslenmeye sebep olmakta ve toplumda hızlı şekilde yayılarak farklı rahatsızlıkların oluşmasına neden olmaktadır. Bilinçsiz besin tüketiminin, toplumlarda görülen en belirgin özelliği obezite rahatsızlığıdır. Obezitenin temel kaynağı sürekli yemek tüketimidir. Bilinçli beslenme ise, oluşabilecek sağlık problemlerini önleyebilir, rahatsızlığın zararını azaltabilir veya geciktirebilir (Erge, 2003; Misselbrook, 2014; Özdenk & Özcebe, 2018).

Helal, kökeni izin verilen veya yasal olan anlamına gelen 'halle' fiilinden türemiş Arapça bir kelimedir. Gıda, insan yaşamı için hayati bir önem arz etmektedir. Müslümanlar her türlü ürün ve hizmette olduğu gibi gıda seçimlerinde de helallik haramlık ölçütlerini göz önünde bulundurlar (Ab Talib & Mohd Johan, 2012). Helal, İslam kültürünün hayati bir özelliğidir. Helal gıda ürünlerinin, küresel rekabette ortaya çıkmasıyla birlikte, uluslararası ticaretin kolaylaştırılmasını amaçlayan ekonomik bütünleşme hareketlerinin de kapsamına girmiştir. Söz konusu ticaretten üretici ve tüketicilerin en iyi şekilde fayda sağlaması hususunda, diğer alanlardaki gibi helal gıda sektöründe de bazı teknik düzenlemeler ve bu teknik düzenlemelere göre yapılacak olan sertifikalama çalışmaları önem kazanmıştır. Müslümanların helal gıda tüketimine dair kaygılarını gidermek amacıyla helal sertifikasyonu oluşturulmuştur (Güzel & Kartal, 2017).

Bu araştırma, 18-65 yaş arası yetişkinlerde besin etiketi okuma bilinci ile sağlıklı ve helal beslenme tutumu arasındaki ilişkinin saptanması amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

## Yöntem

18-65 yaş arası 333 gönüllü ile Mart 2024 tarihinde dijital ortamda yürütülen bu kesitsel çalışmada bireylerin sosyo-demografik özellikleri, besin etiketi okuma alışkanlıkları, sağlıklı beslenme ve helal beslenme tutumu sorgulanmıştır. Ankette, besin etiketi okuma bilinci ile ilgili 14 soru, sağlıklı beslenme alışkanlığı ile ilgili 19 soru ve helal beslenme tutumu ile ilgili 20 soru yer almıştır. Çalışmada Likert Ölçeği (5: kesinlikle katılıyorum, 4: katılıyorum, 3: kararsızım, 2: katılmıyorum, 1: kesinlikle katılmıyorum) kullanılmıştır. Çalışmaya katılan bireyler rastgele seçilmiştir.

## Çalışmaya Dahil Edilecek Katılımcı Sayısı

Etik Okuma Bilinci sıklığının %80 güven düzeyi ve %5 hata payı ile %50 sıklığa (orana) sahip olup olmadığının tahmin edilmesi için çalışmanın en az 246 katılımcı ile yapılmasına karar verildi.

## İstatistiksel Analizler

Çalışmanın istatistiksel analizleri SPSS 21 paket programı yardımıyla gerçekleştirilecektir. Analizler öncesinde verilerin normalliği Shapiro-Wilk'in normallik testi yardımıyla kontrol edilecektir. Ölçek/Alt boyut puanları ile katılımcıların sosyo-demografik özellikleri arasındaki ilişkiler bağımsız örneklem t-testi, Tek-Yönlü varyans analizi yardımıyla incelenmiştir. Anlam düzeyi %5 olarak alınacaktır.

## Bulgular

18-65 yaş arası 333 birey ile yapılan bu anket çalışmasında bireylere sosyodemografik özellikleri, etiket okuma bilinci, sağlıklı ve helal beslenme tutumu ile ilgili sorular sorulmuştur. Elde edilen verilerle yapılan istatistiksel analiz sonuçları aşağıda verilmiştir.

**Tablo 1.** Katılımcıların sosyodemografik bilgilerinin dağılımı.

		n	%
Yaş	30 yaş altı	199	% 59.8
	30 yaş ve üstü	134	% 40.2
Cinsiyet	Erkek	116	% 34.8
	Kadın	217	% 65.2
Medeni Durum	Evli	139	% 41.7
	Bekar	194	% 58.3
Eğitim Düzeyi	İlköğretim/Lise/Önlisans	106	% 31.8
	Lisans/Lisansüstü	227	% 68.2
Gelir Düzeyi	10.000 TL ve altı	121	% 36.3
	10.000-25.000 TL	63	% 18.9
	25.000-50.000 TL	106	% 31.8
	50.000 TL ve üstü	43	% 12.9

Katılımcıların yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim düzeyi ve gelir düzeyi dağılımlarını gösteren bilgiler Tablo 1.'de gösterilmiştir. Buna göre 30 yaş altı 199, 30 yaş üstü 134 birey çalışmaya katılmıştır. Erkek bireyler katılımcıların %34.8'ini, kadınlar ise %65.2'sini oluşturmaktadır. 139 evli, 194 bekar birey çalışmaya katılmıştır. Eğitim düzeyi sınıflamasında; ilköğretim, lise ve önlisans bir grup (n=106), lisans ve lisansüstü eğitim alanlar bir grup (n=227) olacak şekilde sınıflanmıştır. Katılımcıların %36.3'ü 10.000 TL ve altı, %18.9'u 10.000-25.000 TL, %31.8'i 25.000-50.000 TL ve %12.9'u da 50.000 TL ve üstü gelir düzeyine sahiptir.

Elde edilen sonuçlarla yapılan istatistiksel analiz sonuçlarında puan skorları hesaplanmıştır. Buna göre Etiket Okuma Bilinci (EOB), Sağlıklı Beslenme Tutumu (SBT) ve Helal Beslenme Tutumu (HBT) puan skorlarına ait ortalama, medyan, standart sapma, minimum ve maksimum değerleri Tablo 2'de verilmiştir.

**Tablo 2.** Verilerin ortalama, medyan, standart sapma, minimum ve maksimum değerleri.

	n	Ortalama	Medyan	Standart Sapma	Min.	Max.
EOB	333	3.802	3.857	0.651	1.429	5.000
SBT	333	3.577	3.556	0.509	2.222	4.889
HBT	333	4.024	4.000	0.705	1.000	5.000

Bağımsız örneklem T-Testi ile yapılan analizde, 30 yaş altı ve 30 yaş üstü bireylerin etiket okuma bilinci, sağlıklı beslenme tutumu ve helal beslenme tutumunda anlamlı bir fark olduğu görülmüştür. Buna göre 30 yaş üstü bireylerin 30 yaş altı bireylere kıyasla etiket okuma bilinci ile sağlıklı ve helal beslenme tutumunun daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. İlgili veriler Tablo 3'te verilmiştir.

**Tablo 3.** Yaşa göre etiket okuma bilinci, sağlıklı ve helal beslenme tutumu.

	Grup	n	Ortalama	p değeri
EOB	30 yaş altı	199	3.743	0.041
	30 yaş üstü	134	3.891	
SBT	30 yaş altı	199	3.516	0.008
	30 yaş üstü	134	3.668	
HBT	30 yaş altı	199	3.957	0.034
	30 yaş üstü	134	4.124	

Etiket okuma bilinci, sağlıklı ve helal beslenme tutumunda ne cinsiyete ne de eğitim düzeyine göre anlamlı bir farklılık bulunamamıştır.

Medeni durum farkının, etiket okuma bilinci, sağlıklı ve helal beslenme tutumunda anlamlı bir farklılık bulunmuştur (Tablo 4.).

**Tablo 4.** Medeni duruma göre etiket okuma bilinci, sağlıklı ve helal beslenme tutumu.

	Grup	n	Ortalama	p değeri
EOB	Evli	139	3.888	0.040
	Bekar	194	3.740	
SBT	Evli	139	3.664	0.008
	Bekar	194	3.515	
HBT	Evli	139	4.183	< .001
	Bekar	194	3.911	

Farklı gelir düzeyleri ile etiket okuma bilinci arasında anlamlı bir fark bulunamamış fakat gelir düzeyleri ile sağlıklı ve helal beslenme tutumu arasında anlamlı bir fark bulunmuştur (One Way ANOVA). (Tablo 5.) İlgili verilere ait Tukey Post-Hoc Testi sonuçları Tablo 6 ve Tablo 7’de verilmiştir.

**Tablo 5.** Farklı gelir düzeylerine göre etiket okuma bilinci, sağlıklı ve helal beslenme tutumu.

	Grup	n	Ortalama	p değeri
EOB	10.000 TL ve altı	121	3.705	0.078
	10.000-25.000 TL	63	3.751	
	25.000-50.000 TL	106	3.918	
	50.000 TL ve üstü	43	3.860	
SBT	10.000 TL ve altı	121	3.498	0.007
	10.000-25.000 TL	63	3.539	
	25.000-50.000 TL	106	3.600	
	50.000 TL ve üstü	43	3.802	
HBT	10.000 TL ve altı	121	3.923	0.024
	10.000-25.000 TL	63	4.073	
	25.000-50.000 TL	106	4.001	
	50.000 TL ve üstü	43	4.297	

**Tablo 6.** Farklı gelir düzeylerine göre sağlıklı beslenme tutumu (Tukey Post-Hoc Test)

		1	2	3	4
1	<i>p</i> değeri	-	0.954	0.427	0.004**
2	<i>p</i> değeri		-	0.872	0.041*
3	<i>p</i> değeri			-	0.116
4	<i>p</i> değeri				-

Not. \*  $p < .05$ , \*\*  $p < .01$ , \*\*\*  $p < .001$

**Tablo 7.** Farklı gelir düzeylerine göre helal beslenme tutumu (Tukey Post-Hoc Test)

		1	2	3	4
1	<i>p</i> değeri	-	0.506	0.832	0.015*
2	<i>p</i> değeri		-	0.915	0.372
3	<i>p</i> değeri			-	0.091
4	<i>p</i> değeri				-

Not. \*  $p < .05$ , \*\*  $p < .01$ , \*\*\*  $p < .001$

Etiket okuma bilinci, sağlıklı beslenme tutumu ve helal beslenme tutumu arasında pozitif korelasyon bulunmuştur. Sonuçlar Tablo 8.'de gösterilmiştir.

**Tablo 8.** Etiket okuma bilinci, sağlıklı ve helal beslenme tutumu arasındaki korelasyon.

		EOB	SBT	HBT
EOB	<i>p</i> değeri	-		
SBT	<i>p</i> değeri	< .001***	-	
HBT	<i>p</i> değeri	< .001***	< .001***	-

Not. \*  $p < .05$ , \*\*  $p < .01$ , \*\*\*  $p < .001$

## Tartışma

Araştırmalar, gıda ambalajlarının üzerindeki beslenme etiketlerini sıklıkla okuduğunu bildiren kişilerle okumayan kişiler arasında sağlıkla ilgili farklılıkları ortaya koymuştur. Bu farklılıkların bir kısmı tutumsaldır (örneğin, etiketleri sık sık okuyan bireyler, okumayanlara göre sağlık ve sağlıklı beslenmeyi daha önemli algılama eğilimindedirler); diğer farklılıklar davranışsaldır (etiketleri sık sık okuyan bireyler, etiketleri nadiren okuyan veya hiç okumayanlara kıyasla daha sağlıklı beslenme eğilimindedir). Genç yetişkinlik dönemi, aile evinden yeni ayrılan bireylerin yiyecek konusunda daha bağımsız seçimler yapmaya başladıkları ve birçok bireyin sağlıksız beslenme davranışlarını benimseyerek aşırı kilo aldığı bir dönemdir. Bu yaş grubunda yalnızca beslenme etiketi kullanımının daha iyi anlaşılması değil, aynı zamanda sağlıklı gıdalara ilişkin tutumlar ile diyet sonuçları arasında ne ölçüde etkili olacağı da önemlidir (Graham & Laska, 2012).

Yaptığımız bu anket çalışmasında, 18-65 yaş arası bireylerin besin etiketi okuma bilinci ile sağlıklı ve helal beslenme tutumu arasındaki ilişkiyi bulmayı amaçladık. Elde ettiğimiz sonuçlara göre;

Cinsiyet ve eğitim durumu farklılığının, besin etiketi okuma bilinci ile sağlıklı ve helal beslenme tutumunda anlamlı bir farklılık bulunamamıştır.

333 yetişkin birey ile yaptığımız çalışmada 199 kişi 30 yaş altı, 134 kişi ise 30 yaş üstü bireylerdir. Sonuçlara göre 30 yaş üstü bireylerin 30 yaş altı bireylere göre besin etiketi okuma bilincinin daha yüksek olduğu, sağlıklı ve helal beslenme tutumunun da daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. 30 yaş altı bireylerin büyük çoğunluğu öğrencidir. Öğrencilik dönemindeki bireylerin beslenme konusunda daha bağımsız seçimler yapması, daha çok fast food tüketmesi, ayak üstü beslenme alışkanlıklarının daha fazla olması sebebiyle anlamlı bir fark ettiğimizi düşünmekteyiz.

Çalışmaya 139 evli, 194 bekar birey katılmıştır. Bekar olanların evli olanlara göre hem etiket okuma bilinci daha yüksek hem de sağlıklı ve helal beslenme tutumları daha fazladır.

Farklı gelir düzeyleri ile etiket okuma bilinci arasında anlamlı bir farklılık yoktur. Fakat farklı gelir düzeyleri ile sağlıklı ve helal beslenme tutumu arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Buna göre gelir düzeyi 50.000 TL ve üstü olan bireylerin 10.000-25.000 TL ile 10.000 TL ve altı gelir düzeyine sahip bireylere göre sağlıklı beslenme tutumu daha yüksektir. 50.000 TL ve üstü olan bireylerin 10.000 TL ve altı gelir düzeyine sahip bireylere göre helal beslenme tutumu da daha yüksektir. Gelir düzeyinin artması ile gıdaya ulaşım kolaylığının artması sebebiyle daha yüksek gelir düzeyine sahip bireylerin hem sağlıklı beslenme tutumu hem de helal beslenme tutumu daha gelişmiştir.

Etiket okuma bilinci, sağlıklı beslenme tutumu ve helal beslenme tutumu arasında pozitif korelasyon elde edilmiştir. Etiket okuma bilinci artan bireylerin sağlıklı ve helal beslenme tutumu da artmaktadır.

## Sonuç

Bu çalışmanın amacı yetişkin bireylerin besin etiketi okuma bilinci ile sağlıklı ve helal beslenme tutumu arasındaki ilişkiyi araştırmak amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür. Elde edilen sonuçlara göre; etiket okuma bilinci, sağlıklı ve helal beslenme durumunun yaşa, medeni duruma ve gelir düzeyine göre anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Etiket okuma bilincinin artması sağlıklı ve helal beslenme tutumunu da geliştirmektedir. Bu konuda farkındalığın artması için yaptığımız bu çalışmaya 333 yetişkin birey katılmıştır. Bu sonuçlar doğrultusunda önerilerimiz; Bireylere belirli periyotlarda sağlıklı beslenme eğitimi, gıda okuryazarlığı eğitimi ve sağlıklı tercihler yapmalarına imkan verecek bilgisel bir alt yapı oluşturabilecekleri destek uygulamalar gerekli sağlık kurum ve kuruluşlarınca yapılmalı, bu tür uygulamalar çoğaltılmalı ve eğitim-öğretim kurumlarında da tüm yaş gruplarına bu becerileri kazandırmaya yönelik eğitimler alanında uzman kişilerce verilmelidir. Besin etiketlerinin daha anlaşılır, pratik sağlıklı beslenme tüyoları veren, doğru besin tercihleri yapmalarını teşvik eden açık ve net etiketleme yapılmasına yönelik iyileştirmeler yapılmasıyla da besin etiketi okuma bilincinin gelişeceğini düşünmekteyiz.

**KAYNAKLAR**

- Ab Talib, M. S., & Mohd Johan, M. (2012). Issues in halal packaging: a conceptual paper. *International Business and Management*, 5(2), 94-98.
- Cannoosamy, K., Pugo-Gunsam, P., & Jeewon, R. (2014). Consumer knowledge and attitudes toward nutritional labels. *Journal of nutrition education and behavior*, 46(5), 334-340.
- Erge, S. (2003). Obezitede diyet tedavisini destekleyen davranışsal tedavi. *Turkish Journal of Endocrinology and Metabolism*, 2, 75-82.
- Graham, D. J., & Laska, M. N. (2012). Nutrition label use partially mediates the relationship between attitude toward healthy eating and overall dietary quality among college students. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 112(3), 414-418.
- Güzel, Y., & Kartal, C. (2017). Helal gıda sertifikası ve tüketici. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 299-309.
- Hoefkens, C., Valli, V., Mazzocchi, M., Traill, W. B., & Verbeke, W. (2013). European consumers' perceived seriousness of their eating habits relative to other personal health risks. *Preventive Medicine*, 57(5), 618-622.
- Misselbrook, D. (2014). W is for wellbeing and the WHO definition of health. *British Journal of General Practice*, 64(628), 582-582.
- Özdenk, G. D., & Özcebe, L. H. (2018). Bir üniversite çalışanlarının beslenme okuryazarlığı, beslenme davranışları ve ilişkili faktörler. *Turkish Journal of Public Health*, 16(3), 178-189.



## (S-36) THE RELATIONSHIP BETWEEN NUTRITION LABEL READING AWARENESS AND HEALTHY AND HALAL NUTRITIONAL ATTITUDES IN ADULTS

**Fadime Ovalı<sup>1</sup>, Fatma Şengül<sup>2</sup>, Hüsamettin Vatansav<sup>3</sup>**

1. Selcuk University, Department of Medical Biochemistry, ovali.fadime@gmail.com
2. Adıyaman University Faculty of Pharmacy
3. Selcuk University, Department of Medical Biochemistry

### **Abstract**

This research was planned and conducted to determine the relationship between awareness of reading nutrition labels and healthy and halal nutrition attitudes in adults between the ages of 18-65.

In this cross-sectional study, conducted digitally in March 2024 with 333 volunteers between the ages of 18-65, individuals' socio-demographic characteristics, food label reading habits, healthy nutrition and halal nutrition attitudes were questioned. The survey included 14 questions about awareness of reading food labels, 19 questions about healthy eating habits and 20 questions about halal nutrition attitudes. Individuals participating in the study were randomly selected.

199 individuals under the age of 30 and 134 individuals over the age of 30 participated in the study. Male individuals constitute 34.8% of the participants and females constitute 65.2%. 139 married and 194 single individuals participated in the study. In education level classification; Primary school, high school and associate degree students were classified as one group (n=106), and those with undergraduate and graduate education were classified as one group (n=227). 36.3% of the participants have an income level of 10,000 TL and below, 18.9% have an income level of 10,000-25,000 TL, 31.8% have an income level of 25,000-50,000 TL and 12.9% have an income level of 50,000 TL and above. A significant difference was found in label reading awareness, healthy and halal nutrition status according to age, marital status and income level. Accordingly, individuals over 30 years of age, single people, and those with high income levels were found to have higher awareness of reading nutritional labels and attitudes towards healthy and halal nutrition.

A positive correlation was obtained between label reading awareness, healthy eating attitude and halal eating attitude.

It is important to raise awareness on this issue and provide the necessary training by experts.

**Keywords:** Label Reading, Healthy Nutrition, Halal Nutrition

## (S-37) HELAL BESLENME PERSPEKTİFİ SAĞLIKLI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR YAŞAM YAKLAŞIMI

**Zeynep Erkoç<sup>1</sup>, Solmaz Ece Yılmaz<sup>1</sup>**

1. Bezmialem Vakıf Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, z.erkoc01@gmail.com

### Özet

Helal beslenme, içeriğinde bulunan doğal ve organik bileşenlerle sağlığa olumlu yönde etki eder. Katkı maddelerinden arındırılmış, doğal üretim yöntemleriyle elde edilen helal gıdalar, vücudun ihtiyaç duyduğu besin maddelerini daha etkili bir şekilde sağlar. Bu durum, metabolizmanın düzenlenmesine, enerji seviyelerinin artmasına ve genel sağlık durumuna olumlu katkıda bulunur. Helal beslenme yalnızca bireyin sağlığı ile sınırlı olmayıp aynı zamanda gezegenimizin sürdürülebilirliğine de etki eder. Bu derlemenin amacı sürdürülebilir beslenmenin temel ilkelerinin değerlendirilmesi ve sürdürülebilirlik ile helal beslenme ilişkisinin araştırılmasıdır. Ayrıca, helal beslenmenin temel kavramları ele alınmış, sertifikasyon sürecinden sağlık üzerindeki etkilerine kadar çeşitli yönleri incelenmiştir. Besin teknolojilerinin helal beslenmeye uygunluğu da ele alınmıştır. Bu bağlamda, helal beslenme yalnızca kişisel ve dini bir tercih olmanın ötesinde, çevresel ve küresel sorumlulukların yerine getirildiği sürdürülebilir beslenme bakış açısında incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Beslenme, Sertifikasyon, Sağlık, Sürdürülebilir Beslenme, Besin Teknolojisi

## (S-37) THE PERSPECTIVE OF HALAL NUTRITION: A HEALTHY AND SUSTAINABLE LIFESTYLE APPROACH

**Zeynep Erkoç<sup>1</sup>, Solmaz Ece Yılmaz<sup>†</sup>**

1. Bezmialem Vakıf University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, z.erkoc01@gmail.com

### **Abstract**

Halal nutrition positively impacts health with its natural and organic components. Devoid of additives and produced through natural methods, halal foods provide more effectively the nutritional substances that the body needs. This in turn promotes metabolic regulation, increase of energy levels and health in general. Halal nutrition not only concerns individual health but also affects the sustainability of our planet. The purpose of this review is to evaluate the fundamental principles of sustainable nutrition and to investigate the relationship between sustainability and halal dietary practices. It addresses the fundamental concepts of halal nutrition, examining various aspects from the certification process to its effects on health, and investigates its compatibility. Furthermore, food technologies that can be considered suitable for halal nutrition are discussed. In this context, halal nutrition is explored within the framework of sustainable nutrition, fulfilling environmental and global responsibilities beyond being merely a personal and religious preference.

**Keywords:** Halal Nutrition, Certification, Health, Sustainable Nutrition, Food Technology

## (S-38) MODERN İSLAMİ FİNANS UYGULAMALARINDA RİSK AZALTMA YÖNTEMLERİ BAĞLAMINDA LEASİNG VE SUKÛK UYGULAMALARI

**Yunus Araz<sup>1</sup>**

1. Doç. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İslam Hukuku Anabilim, Eskişehir Türkiye, [yaraz@ogu.edu.tr](mailto:yaraz@ogu.edu.tr) , [yunusaraz81@gmail.com](mailto:yunusaraz81@gmail.com)

### Özet

Çalışmada öncelikle İslam hukuku açısından riskin mahiyeti, akde etkisi ve kazancın helal olup olmamasında ne tür bir katkısı olacağı ele alınacaktır. Mesele ele alınırken asıl incelenecek olan akitlerde tarafların üstleneceği riskin elde edilen kazançta etkisi ve bu riski karşı tarafa yükleme veya karşı tarafın riskini üstlenme durumunda oluşacak olan kazancın helalliği olacaktır. Bu bağlamda modern dönem İslami finans ürünlerinden sukûk ve leasing konusu özel olarak ele alınacaktır. Her iki uygulama modern finans teknikleri bağlamında sunulmakla birlikte klasik bir akde benzer yönleri olan işlemlerdir. Araştırmada her iki uygulamada teferruatına girilmeden genel işleyiş ve ilkeler bağlamında ele alınarak bu iki işlemde görülen bir probleme değinilecektir.

Bu problem sukûk ve leasing işlemlerinde taraflardan birinin riski kendinden atarak kârı garanti etmesi diğeri ise yine bir tarafın riski üzerine alarak karşı tarafa tamamen bir kâr garantisi vermesidir.

Sukûk işleminin uygulama adımları incelendiğinde görüleceği üzere sukûkta temel üç taraf vardır. Bunlar yüklenici firma, özel amaçlı şirket ve yatırımcılardır. Sukûk türleri farklı olmakla birlikte çoğunlukla uygulamada görüleceği üzere yatırımcıların riskini minimize etmeye yönelik bir işlem görülmektedir. Yatırımcı işlem sonucunda yatırdığı sermayeyi geri aldığı gibi sukûk türüne göre kâr, kira geliri gibi ayrıca bir gelir de elde etmektedir. Fakat istisnai durumlar dışında yatırımcının zarar etmesi şeklinde bir durum söz konusu olmamaktadır. Çünkü riski, çoğunlukla yüklenici firma veya özel amaçlı şirket üstlenmektedir. Bu durum ise İslam hukuku açısından meselenin ele alınması ve incelenmesini gerekli kılmaktadır.

Leasing işleminde de riskin minimize edilmesine yönelik bir durum söz konusudur. Banka veya finans temin edecek olan leasing şirketi kullandığı kredinin geri dönüşünde problem yaşaması durumunda meydana gelecek zararları gidermek için malın mülkiyetini karşı tarafa devretmemekte ve kiraladığını belirterek mülkiyeti kendinde tutmaktadır. Aslında işlem murabaha temelli olmasına rağmen murabahada kredinin ödenmemesi durumunda oluşacak muhtemel zararları gidermek için mal şirketin mülkiyetinde kalmakta ve belirlenen bir süre içerisinde kiralanmaktadır. Burada ki temel sorun ise mülkiyet şirkette olmasına rağmen riskler kiracıya, malın satıldığı müşteriye yüklenmektedir. Murabahaya konu olan malın gerek vergisi, sigorta işlemleri gibi resmi giderleri gerekse malın zarar görmesi durumunda zararın neden olduğuna bakılmaksızın müşteriye yüklenmesi ister istemez fikhî açıdan sorunlar doğurmaktadır.

Çalışmada bu sorunlar ele alınarak sukûk ve leasing uygulamasının helalliği durumu incelenecektir. Bu bağlamda kâr-zarar dengesi bağlamında riskin bu akitlere etkisi ve risk üstlenecek tarafın riski karşı tarafa yüklemesi durumunda elde edilecek kârın meşruiyeti veya meydana gelecek zararın kimim sorumluluğunda olacağı ele alınacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** İslamî Finans, Katılım Bankası, Risk, Sukûk, Leasing

## (S-38) LEASING AND SUKUK PRACTICES IN THE CONTEXT OF RISK REDUCTION METHODS IN MODERN ISLAMIC FINANCE PRACTICES

**Yunus Araz<sup>1</sup>**

1. Associate Prof., Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Theology, Islamic Law, Eskişehir Türkiye, [yaraz@ogu.edu.tr](mailto:yaraz@ogu.edu.tr) , [yunusaraz81@gmail.com](mailto:yunusaraz81@gmail.com)

### Abstract

In the study, first of all, the nature of the risk in terms of Islamic law, its effect on the contract and what kind of contribution it will have in whether the profit is halal or not will be discussed. While discussing the issue, the main thing to be examined will be the effect of the risk assumed by the parties in the contracts on the profit obtained and the legitimacy of the profit that will occur in case of imposing this risk on the other party or assuming the risk of the other party. In this context, sukuk and leasing, which are among the modern Islamic finance products, will be specifically discussed. Although both applications are presented in the context of modern financial techniques, they are transactions that are similar to a classical contract. In the research, both applications will be discussed in the context of general operation and principles, without going into details, and a problem seen in these two processes will be touched upon.

One of this problem is that in sukuk and leasing transactions, one of the parties guarantees the profit by taking the risk from himself. The other is that one party takes the risk and guarantees a full profit to the other party.

As can be seen when the application steps of the sukuk transaction are examined, there are three main parties in sukuk. These are contractor companies, special purpose companies and investors. Although the types of sukuk are different, as can be seen in practice, the process is mostly aimed at minimizing the risk of investors. As a result of the transaction, the investor not only receives back the invested capital, but also earns additional income such as profit or rental income, depending on the type of sukuk. However, except for exceptional cases, there is no such thing as a loss for the investor. Because the risk is mostly undertaken by the contractor company or special purpose company. This situation requires the issue to be addressed and examined in terms of Islamic law.

In the leasing process, there is also a situation aimed at minimizing risk. The bank or the leasing company that will provide the finance does not transfer the ownership of the property to the other party in order to compensate for the losses that may occur in case of problems in the return of the loan provided, and keeps the ownership by stating that it is renting it. In fact, although the transaction is based on Murabaha, in Murabaha, the property remains the property of the company and is rented within a certain period of time in order to compensate for possible losses that may occur in case of non-payment of the loan. The main problem here is that although the ownership is in the company, the risks are transferred to the tenant, the customer to whom the goods are sold. The fact that the goods subject to Murabaha are charged to the customer with both official expenses such as taxes and insurance procedures, and in case of damage to the goods, regardless of the cause of the damage, inevitably creates problems in terms of fiqh.

In the study, these problems will be discussed and the legitimacy of sukuk and leasing practices will be examined. In this context, the impact of risk on these contracts in the context of profit-loss balance and the legitimacy of the profit to be obtained or who will be responsible for the damage that will occur if the party that will assume the risk transfers the risk to the other party will be discussed.

**Keywords:** Islamic Finance, Participation Bank, Risk, Sukuk, Leasing

## (S-39) SORUMLU YATIRIM PERSPEKTİFİNDEN KATILIM FİNANS VE HELAL DEĞER ZİNCİRİ İŞBİRLİĞİ

**Mahmut Samar<sup>1</sup>, Nafiye Aydın<sup>2</sup>**

1. Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi, İslam Hukuku Bölümü,
2. Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi, İslam Ekonomisi ve Finansı Bölümü, nafiye.aydin@gmail.com

### Özet

Bu çalışmanın amacı, helal endüstrisi, katılım finans ve sürdürülebilir sorumlu yatırım anlayışı işbirliğinin pozitif etkilerinin araştırılmasıdır. Sosyal ve sorumlu yatırım felsefesi günümüzde sürdürülebilirlik çabaları ile anılsa da tarihsel temelleri dini hassasiyetlere ve girişimlere dayanmaktadır. Çalışmada, helal değer zincirinde gözetilen kurumsal etik anlayış ve sorumlu yatırım felsefesi mukayeseli olarak incelenerek, sürdürülebilir bir vizyonla oluşturulacak helal parkların finansman ihtiyacı ve sunulabilecek yeşil katılım finans ürünleri değerlendirilmeye çalışılacaktır. Kurumsal helal sorumluluk politikası, helal değer zinciri çerçevesinde söz konusu ürün veya hizmetin üretimden tüketiciye ulaşana kadar tüm aşamalarının yönetilmesini içermektedir. Bu kapsamda, helal değer anlayışına sahip kişi veya firmaların üretim faaliyetlerinde gerekli olan finansman veya sigorta güvencesi için katılım finans prensiplerini gözetilen kurumlarla işbirliği yapması misyonlarını destekleyecektir. Çalışmadaki bulgular, dünyada Müslüman nüfus ve gelirin artmasıyla birlikte helal ekonomiye ilişkin talebin de artmasının öngörüldüğü ve helal endüstrisinin gelişiminin finansman ihtiyacını da beraberinde getireceğidir. Bu çerçevede, İslami etik tek bir alanla sınırlanmayacağı gibi, tüm alanlar birbirini etkileyecek ve kapsayacak şekilde yönetilirse sorumlu değer anlayışı amacına daha iyi hizmet edebilecektir. Helal değer zincirindeki üreticilerin, lojistik ve nakliye hizmeti yürütenlerin, pazarlama ve satış alanları dahil tüm paydaşların süreci yönetirken işbirliği yaptığı finans kurumları ve sigorta şirketleri dahil süreçteki her kurum ve aktör etkilidir. Sonuç olarak, bu amaçlarla faaliyetlerini yürüten firmaların ve İslami etik çerçevesinde faaliyet gösteren finans kurumlarının birbirini desteklemesi ve faaliyet sahaları içinde birbirlerini gözetmesi iddia ettikleri sorumlu değer anlayışının gereği olacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Değer Zinciri, Katılım Finans, Sorumlu Yatırım, Sürdürülebilirlik

### Giriş

Helal değer anlayışı, ilgili kurumlarca tanımlanan standartlara uygun, insan sağlığına zarar vermeyen ve çevreyi koruyan üretim teknikleri ile üretilmiş gıda, ilaç, moda, turizm, medya ve kozmetik gibi alanları kapsamaktadır (T.C. Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi Katılım Finans Strateji belgesi, 2022). Değer temelli yatırım veya etik yatırım olarak tanımlanan sosyal sorumlu yatırım ise topluma ve çevreye karşı sorumlu hareket eden bireylerin üretim ve tüketim kararları olarak değerlendirilmektedir. Bu yatırım stratejisine sahip bireyler genellikle kendi dini ve ahlaki değerleriyle uyumlu şirketleri ve yatırımları tercih etmektedir. İslam etiği ve sürdürülebilir sorumlu yatırım anlayışının ortak ürünü olan helal değer anlayışı da bu çerçevede sorumlu yatırım kapsamında değerlendirilebilmektedir.

Helal parklar, ortak bir arazi üzerinde helal ürün ve hizmet sağlayıcıların birlikte yer aldığı bütünsel bir yapıyı ifade etmektedir. Helal parkların oluşturulması, helal endüstrisi açısından ulusal ve global ölçekli birçok avantaj getirmektedir. İhtiyaç duyulan finansmanın ise İslami prensipler dairesinde hareket eden katılım finans kurumları tarafından sağlanması, helal değer anlayışının kapsayıcılığı bakımından önem arz etmektedir.

Araştırmanın amacı, helal parkların sürdürülebilir ve sorumlu yatırım bakış açısıyla oluşturulması ve ihtiyaç duyulan finansman ve sigorta güvencesinin katılım finans kurumlarınca desteklenmesinin helal değer anlayışına



etkisinin araştırılmasıdır. Bu çerçevede, öncelikle sorumlu yatırım, sürdürülebilirlik ve İslami etik ilişkisi incelenerek, sürdürülebilir helal park projelerinin hayata geçirilmesinde helal ekonomi ve katılım finans iş birliği etki ve potansiyel bakımından değerlendirilmeye çalışılacaktır. Yeşil dönüşüm çerçevesinde oluşturulacak helal park projeleri için uygulanabilecek katılım finans ürün ve hizmetleri araştırılacaktır.

## 1. Sosyal Sorumlu Yatırım, Sürdürülebilirlik ve İslami Etik

Sosyal sorumlu yatırım, bir yatırım sürecinde yatırıma başlanması, sürece devam edilmesi, yatırımdan vazgeçilmesi ve sürecin sonlandırılmasına kadar tüm süreçte alınan kararların finansal kriterlerin yanında sosyal ve etik prensipleri önceleyen yaklaşımı ifade etmektedir (Yanık vd., 2010). Sorumlu Yatırım İlkeleri Platformu (Principles of Responsible Investments) (PRI) ise sorumlu yatırımı, çevresel, sosyal ve yönetim (ÇSY) faktörlerini yatırım kararlarına ve aktif sahipliğine dahil etmeye yönelik bir strateji ve uygulama olarak tanımlamaktadır (PRI, 2023).

İnanca ve değerlere dayalı yatırım stratejisi dinler kadar eski bir olgu olmasına rağmen, iklim ve pandemi krizleri ve sürdürülebilir bir dünya projesi sosyal sorumlu yatırım kavramının etki alanını genişletmiştir. Birleşmiş Milletler sürdürülebilir kalkınma hedefleri sayesinde küresel bir çaba olarak ekonomik ve sosyal hayatta belirleyici olmaya başlamıştır.

Birleşmiş Milletler tarafından ortaya konan Sürdürülebilir Kalkınma İlkeleri (SDGs) ile uluslararası bir girişim haline gelen sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramı ilk kez 1987 tarihli Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu (WCED) tarafından yayınlanan raporda: “*Gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama kabiliyetinden ödün vermeden günümüzün ihtiyaçlarını karşılayan kalkınma*” olarak tanımlanmıştır (Brundtland Report, 1987).

Sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile İslam hukukunun amaçları olarak nitelendirilen makāsıdü’ş-şerîa uyumu, İslam ekonomisinde sosyal ve çevresel kalkınmanın gözetilmesinin başlıca nedenidir. İslam ekonomisinde kurumlar makro düzeyde bir sosyal girişimci gibi hareket etmektedirler. Katılım finans da aynı şekilde etik yatırım ve varlık yönetimini içine alan bir yapıya sahiptir (Campra vd., 2021).

Makāsıd penceresinden bakıldığında yaşamın korunması hedefinde doğal çevrenin ve içindeki tüm canlıların yaşamının korunması yer almaktadır. Dolayısıyla, sürdürülebilir ve sorumlu yatırımlar İslam etiği ile örtüşmektedir. İslam etiğinin temelinde adalet ilkesi merkezdedir. Bireyin adaleti tesisi ve eşrefi mahlukat olarak etrafına karşı sorumlulukları İslam etiğinin gereğidir. Sorumlu ve sürdürülebilir yatırım felsefesi esasında İslam ahlakının bir yansıması olarak değerlendirilmektedir.

Helal değer anlayışında gözetilen etik değerler, sorumlu yatırım perspektifinden bakıldığında yüksek bir bilinç ve koordinasyona ihtiyaç duymaktadır. Katılım finans, İslami etik çerçevesinde hareket ettiğinden helal değer anlayışına sahip kurumların da öncelikli tercihi olması gerekmektedir.

## 2. Helal Endüstrisi ve Katılım Finans: Potansiyel ve Fırsatlar

Helal fihhi açıdan mubah ve serbest olmak olarak değerlendirilmiş ve bu çerçevede insana hareket özgürlüğü tanımıştır (Koca, 1998). Müslümanların yaşam faaliyetlerinin her alanına etki eden bu anlayış, zamanla iktisadi olarak profesyonel yönetim uygulamalarına dönüşmüştür. Helal ekonomi, Müslümanların gelir ve nüfusunun artışı ile yükselen bir talebe neden olmuştur. Helal ürün ve hizmetler çerçevesinde katılım finans da aynı anlayışın ürünü olarak faizsiz finansman ihtiyacından dolayı ortaya çıkmıştır. Bu açıdan hem helal endüstrisi hem de katılım finans aynı ihtiyaca binaen gelişmiş farklı ekonomik faaliyet sahaları olarak değerlendirilmektedir.

Helal endüstrisinin hızla gelişmesi, öncelikle Müslüman nüfusun yılda yaklaşık %1.8 oranında artmasına ve dolayısıyla helal ürünlere olan talep ve tüketimde sürekli artışın meydana gelmesine, ekonomik faaliyetlerdeki iyileşmenin Müslüman tüketicilerin satın alma kabiliyetini pozitif yönde etkilemesine ve helal pazarının Müslüman olmayan ülkelere doğru genişlemesine bağlanmaktadır (Azam & Abdullah, 2020).

2060 yılına kadar Müslüman nüfusun 3 milyara ulaşarak küresel nüfusun %30'unu oluşturması beklendiğinden, 2021 yılında gıda, ilaç, kozmetik, moda, seyahat, medya ve eğlence sektörlerinde 2 trilyon ABD doları harcama ile bir önceki yıla göre %8,9'luk bir büyüme gerçekleştiren bu eğilimin daha da artacağı öngörülmektedir. Ayrıca, helal kavramına ilişkin farkındalığın artmasıyla birlikte 2,18 milyar Müslümanın helal ürünlere, hizmetlere ve kullanıcı tabanlı teknolojilere yönelik küresel talebi arttıracığı ve küresel helal endüstrisinin değerini yaklaşık 2,3 trilyon ABD dolara taşıyacağı tahmin edilmektedir (Raimi vd., 2023).

Müslüman nüfus yoğun ülkeler başta olmak üzere, birçok ülkedeki sektör oyuncuları helal mal ve hizmetlere ilişkin farkındalığı artırmak için kampanyalar yürütmekte ve helal pazar oluşturmaya çalışmaktadırlar. Suudi Arabistan, Pakistan, Malezya, Endonezya gibi ülkeler GIEI (Global Islamic Economy Indicator) gösterge puanında iyi performans sergilemektedir. Öte yandan Tayland, Filipinler, Çin ve Singapur gibi ülkeler de helal sektöründe gelişmekte olan pazarları ile potansiyel büyümeye işaret etmektedir. Singapur'daki süpermarket MyOutlets; Japonya'daki Nippon Express; Birleşik Krallık'taki Willobrook Farm, Halal Exotic Meats ve Asada's; Amerika Birleşik Devletleri'ndeki HonestChop helal endüstrisinde faaliyet gösteren bazı örneklerdir (Sulaiman vd., 2023).

Türkiye büyüyen bir ivme ile, 2023 GIEI verilerine göre toplamda 74.0 puan ile ülke sıralamalarında 7.sırada bulunurken; Helal Gıda sıralamasında 3., Helal İlaç ve Kozmetik sıralamasında 6., Helal Medya ve Eğlence sektöründe 10., Helal Turizm ve Helal Moda sıralamasında 1. Sırada yer almaktadır. Ancak İslami finans sıralamasında ilk ona girememiştir (State of the Global Islamic Economy Report 2023/24, 2023). Türkiye için helal endüstrisinin, katılım finans ile iş birliğini arttırmasının bu alana da etki edeceği açıktır.

Katılım finans ile helal ekosistemin bütünleştirilmesi ideali T.C. Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi Katılım Finans Strateji belgesinde tematik alanlar içerisinde yer almaktadır. Katılım Finans Kanun tasarısında da gerçekleştirilmesi planlanan şer'i derecelendirme ve tarama mekanizmasının, helal ekosistem ve katılım finans iş birliği açısından pozitif katkı sağlayacağı da düşünülmektedir (Katılım Finans Kanunu Teklifi, 2023). Fıkhi derecelendirme ile finans kurumlarının bir nevi helallik sertifikası edinerek helal ekosistemi temsil kabiliyetini arttıracığı öngörülmektedir (T.C. Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi Katılım Finans Strateji belgesi, 2022)

Bununla birlikte helal endüstri için yeni bir trend olan helal parkların oluşturulmasında yeşil dönüşüme destek verilerek gerçekleştirilecek katılım finans iş birliğinin etik ve ekonomik birçok avantaj sağlayacağı düşünülmektedir.

## 2.1. Yeşil Dönüşüm ve Helal Parklar

Yeşil dönüşümün, yeşil dönüşüme yönelik ürün ve hizmetler geliştirmenin, iklim dostu teknolojileri benimsemenin, etik yatırımlar yapmanın, sorumlu üretim ve tüketimi teşvik etmenin, helal girişimciliğin dayandığı temel değerlerle uyumlu olduğunu söylemek mümkündür. Bununla birlikte çevresel, sosyal ve yönetim (ÇSY) faaliyetlerine yatırım yapmanın helal işletmelerin sürdürülebilirliğine, çevrenin korunmasına, mevcut ve gelecek nesillerin refahına katkıda bulunabileceği düşünülmektedir (Raimi vd., 2023).

Helal parklar, helal endüstrisinde yürütülen faaliyetlerin etkinliğini arttırmak amacıyla helal ürün ve hizmet sağlayıcıların ortak bir yerleşkede bulunduğu merkezlerdir. Yabancı yatırımcının da ilgi gösterdiği bir oluşum olarak helal parklar ülke ekonomisine canlılık kazandırmaktadır.

Dünyada başta Malezya olmak üzere, Çin ve Endonezya gibi ülkeler helal parklar oluşturmuştur. Çin'de 2006 yılında "Wuzhong Helal Endüstriyel Parkı", Endonezya'da ise "Modern Cikande Industrial Estate (MCIE)" helal parkı 2020'de faaliyete başlamıştır. Türkiye için ise henüz uygulamaya konmamakla birlikte T.C. Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi tarafından Helal Park A.Ş. ismiyle bir helal park projesi önerisi getirilmiştir (T.C. Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi Katılım Finans Strateji belgesi, 2022).

Malezya’da çok uluslu şirketlerin yatırımları ile desteklenen 14’ü Helal Kalkınma Kurumu (HDC) tarafından akredite edilerek HALMAS statüsü kazanmış olmak üzere 21 adet helal park bulunmaktadır. Helal ürün ve hizmet sağlayıcıların bir arada yer aldığı helal parkların tasarımının çevreye duyarlı, enerji verimliliğini ve yenilenebilir enerji kullanımını önceleyen şekilde oluşturulması helal endüstrisinin yapı taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (HDC, 2023).

## 2.2. Çevre Dostu Helal Park Projelerinde Yeşil Katılım Finans

Sürdürülebilirlik anlayışı ve yeşil dönüşüm, finans sektörünü sosyal, çevresel ve yönetsimsel problemleri daha ciddiye almaya yöneltmiştir. Müslüman ülke hükümetlerinin ve İslami değerlere bağlılığı ile tanınan tüm firmaların sürdürülebilirlik kavramını gerçek anlamda benimsemesi ve uygulaması beklenmektedir. Katılım finans, bu misyonu gerçekleştirmek için önemli işlevler yürütmektedir. Katılım finans kurumları, ürün ve hizmetlerinde katılım finans prensipleriyle birlikte ÇSY ilkelerini dikkate alarak sürdürülebilir bir ekonomiye ulaşmada kilit rol oynamaktadır (Saraç & Hassan, 2020).

Helal park projeleri hayata geçirilirken ÇSY ilkelerinin gözetilmesi, makâsıdû’ş-şerîa doğrultusunda gelecek nesillerin haklarının korunması açısından önemli bir adım olacaktır. Bununla birlikte yeşil dönüşüme uygun tasarlanacak helal parkların finansman ihtiyacında yeşil şükük ihraçlarından faydalanılarak, hem helal kazanç derdinde olan yatırımcı için hem de faizsiz finansman sağlamak isteyen yatırımcının ihtiyaçları karşılanacaktır. Öte yandan, helal finansmanı sağlayacak olan katılım finans kurumlarının ve helal finans sektörünün büyümesine dolaylı olarak katkıda bulunacaktır. Esasında helal bilinç sahibi birey ve kurumların birbirini gözettiği tam manada bir helal değer iş birliğinin gerçekleştirilmesi sağlanacaktır.

Katılım finans, yenilikçi ürünleri ile yeşil helal parkların oluşturulmasında finansman ihtiyacını karşılama potansiyeline sahiptir. Özellikle, yeşil şükük olarak adlandırılan İslami tahviller aracılığıyla, bu projelere yerli ve yabancı yatırımcının desteği sayesinde finansman sağlanabilir. Yine vakıf ve bağış fonları aracılığıyla helal endüstrisinde faaliyet gösteren işletmeler desteklenebilir (Saraç & Hassan, 2020).

Yeşil finans içinde yer bulan yeşil sigortacılık uygulamaları, katılım finans kurumlarınınca yeni yeni uygulama alanı bulmaya başlamıştır. Yeşil katılım sigortacılığı (tekâfûl), riski yönetirken, çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliğe İslami prensipleri gözeterek katkı sağlamaktadır. Katılım sigortacılığında yeşil sigortacılık (tekâfûl), şirketlerin geliştirdikleri yenilikçi ürün ve sürdürülebilirliği destekleyen şirket politikaları aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Helal park projelerinin ve içerisinde yer alan firmaların sigorta ihtiyacının katılım sigortacılığı şirketlerince karşılanması helal farkındalık açısından uyum gösterecektir. Zira konvansiyonel finans kurumlarının faizli sistemin bir parçası olduğu açıktır.

Katılım sigorta şirketleri, sorumlu yatırımlar ve sürdürülebilirlik hedeflerinin gerçekleştirilmesi adına helal parklar söz konusu olduğunda kilit rol oynayabilir. Günümüzde ticaret hayatının ve iktisadi faaliyetlerin sigorta güvencesi üzerine bina edilmiş olması helal değer anlayışını destekleyen tekâfûl ürünlerinin etkisini artırmaktadır.

## Sonuç

Sorumlu yatırım perspektifinden bakıldığında, birbirinden bağımsız alanlar olan helal endüstrisi, katılım finans ve sürdürülebilir yatırımlar, İslam etiği gereği birbirini gözetmeli ve desteklemelidir. İsrafın yasaklanması, gelecek nesillerin hayat kalitesinin muhafaza edilmesi gibi hususların önemsenmesi İslam iktisadi anlayışı ile yeşil dönüşüm arasında bir uyumun olduğunu göstermektedir.

Helal parkların, Müslüman toplumların ekonomik yönden gelişmesi açısından önemli projeler olduğu düşünülmektedir. Bu parkların oluşturulmasında, doğayı gözetken, enerji verimliliği sağlayan ve gelecek nesillerin haklarını koruyan bir anlayışın gözetilmesi ve gerekli finansmanın faizsiz finans ürünleri ile sağlanması bu projelerin tam manada helal statü kazanmasını destekleyecek bir bakış açısının gereğidir.

Helal endüstrisi, Müslüman dostu ürün ve hizmetler sunarak konfor alanını genişletmekte ve gayrimüslim destinasyonlarda da Müslümanlar için güvenilir bir alan oluşturmaktadır. Bilhassa, birçok hizmetin bir arada sunulduğu helal parklar Müslüman turistler için ilgi çekici olmaktadır. Yeşil dönüşüm vizyonu ile dizayn edilen bu parklar, sorumlu yatırım anlayışı ve İslami etik ile örtüştüğünden, ekonomik faaliyet hedeflerinde helal değer anlayışını gözeterek tüm kurumları destekler nitelikte olacaktır.

## KAYNAKLAR

- A Blueprint for Responsible Investment*. (2023). [PRI]. Principles for Responsible Investments. <https://www.unpri.org/download?ac=10948>
- Azam, M. S. E., & Abdullah, M. A. (2020). Global Halal Industry: Realities And Opportunities. *International Journal of Islamic Business Ethics*, 5(1), 47. <https://doi.org/10.30659/ijibe.5.1.47-59>
- Campra, M., Brescia, V., Jafari-Sadeghi, V., & Calandra, D. (2021). Islamic countries and Maqasid al-Shariah towards the circular economy. The Dubai case study. *European Journal of Islamic Finance*, 2021(17), 1-10. <https://doi.org/10.13135/2421-2172/4560>
- HDC. (2023). *Halal Parks*. Halal Development Corporation. <https://hdcglobal.com/halal-parks/>
- Katılım Finans Kanunu Teklifi, 264 (2023).
- Koca, F. (1998). Helâl. İçinde *Helâl* (C. 17, s. 175). Türkiye Diyanet Vakfı. <https://cdn2.islamansiklopedisi.org.tr/dosya/17/C17016143.pdf>
- Our Common Future: Report of the World Commission on Environment and Development*. (1987). WCED. <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf>
- Raimi, L., Adekunle, S. M., & Shabbir, M. S. (Ed.). (2023). *Contemporary Discourse of Halal and Islamic Entrepreneurship: Trends and Future Opportunities*. Springer.
- Saraç, M., & Hassan, M. (2020). *Islamic Perspective for Sustainable Financial System*. Istanbul University Press. <https://doi.org/10.26650/B/SS10.2020.017>
- State of the Global Islamic Economy Report 2023/24*. (2023). Dinar Standard. <https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2023>
- Sulaiman, N. S., Abdullah, R., & Hashim, N. (2023). Halal Industry Development in Brunei Darussalam: Realities and Challenges. *KnE Social Sciences*. <https://doi.org/10.18502/kss.v8i18.14308>
- T.C. Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi Katılım Finans Strateji belgesi*. (2022). <https://www.cbfo.gov.tr/sites/default/files/2022-10/cumhurbaşkanligi-finans-ofisi-katilim-finans-strateji-belgesi.pdf>
- Yanık, S., Turan İçke, B., & Aytürk, Y. (2010). Sosyal Yatırım Fonları ve Performans Özellikleri. *İ.Ü. Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 43, 109-134.

## (S-39) COLLABORATION OF PARTICIPATION FINANCE AND HALAL VALUE CHAIN FROM THE PERSPECTIVE OF RESPONSIBLE INVESTMENT

Mahmut Samar<sup>1</sup>, Nafiye Aydın<sup>2</sup>

1. Ankara Social Sciences University, Department of Islamic Law
2. Ankara Social Sciences University, Department of Islamic Economics and Finance, nafiye.aydin@gmail.com

### Abstract

This study aims to investigate the positive effects of cooperation between the halal industry, participation finance, and understanding of sustainable responsible investments. Although the social and responsible investment philosophy is mostly associated with sustainability goals today, the historical origins are rooted in religious values and initiatives. In this study, through a comparative analysis of the corporate ethical understanding and responsible investment philosophy considered in the halal value chain, the financing needs of halal parks to be designed with a sustainable mindset and the Islamic green finance instruments that might be offered will be evaluated. In the halal value chain, the halal accountability policy requires the management of all stages of the product or service from production until it reaches the consumer. In this context, halal value-conscious individuals or companies providing the financial or insurance coverage required for their activities with the cooperation of participation finance institutions may strengthen their ethical mission. The findings suggest that parallel to the growth of the Muslim population and income in the world, the demand for the halal economy is expected to increase and as a result of the development of the halal industry will also require financing. Therefore, Islamic ethics should not be restricted by industry, instead, all segments should be managed comprehensively and interactively so that the understanding of responsible ethics would serve more effectively. In the halal value chain, every institution and actor in the process including producers, logistics and transportation service providers, marketing and sales agents, financial institutions, and insurance companies that cooperate in managing the process are effective. Consequently, businesses conducting activities in line with ethical principles and participation financial institutions operating within the framework of Islamic law should support each other as a requirement of the responsible ethics they claim to adopt.

**Keywords:** Halal Value Chain, Participation Finance, Responsible Investment, Sustainability

## (S-40) BÜTÜNCÜL BİR EKOSİSTEM OLARAK HELAL FİNANS VE HELAL GIDA ÜZERİNE BİR İNCELEME

**Ömer Faruk Güneşer<sup>1</sup>, Eyyüp Yakup Gedikli<sup>2</sup>**

1. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, İslam Ekonomisi ve Finans Doktora Programı; Kuveyt Türk Katılım Bankası, Şube Müdürü, farukguneser@gmail.com
2. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, İslam Ekonomisi ve Finans Doktora Programı; Türkiye Finans Katılım Bankası, İş Zekası Yönetici Yardımcısı

### Özet

Bu çalışmada 1985 yılında ‘Özel Finans Kurumu’ ismiyle yola çıkan ve 2008’de ‘Katılım Bankası’ adını alan İslami finans kurumlarının helal tüketimi destekleme ve helal gıdaya ulaşım anlamındaki potansiyel katkıları ele alınacaktır. 2023 yılında Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi’nin yayınlamış olduğu stratejik plan doğrultusunda; Türkiye’de İslami finans faaliyetleri, çatı bir kavram olan ‘Katılım Finans Ekosistemi’ ile anılmaya başlanmış ve bu doğrultuda adımlar atılması planlanmaktadır. Bu ekosistemin en önemli özelliği bir bütünlük arz ediyor olmasıdır. Dolayısıyla sadece bankacılık değil; sigorta, sermaye piyasası ve kefalet gibi çok çeşitli kurumların bir bütünlük halinde faaliyet göstermesi hedeflenmektedir. Bu bütünlüğün bir diğer önemli yanı ise helal tüketimin teşvik edilmesi ve helal gıdaya ulaşımın kolaylaştırılmasıdır. Örneğin, hayvan kesiminde İslami prensiplerin gözetilmesi gerekmekte ve öncelikli olarak helal bir hayvanın helal yolla kesilmesine dikkat edilmelidir. Bu kısım, konunun en görünür bölümü ancak; kurulan hayvan çiftliklerinin ve hayvanlar için alınan yemlerin hangi finansal yöntemlerle desteklendiği, faizli işlemlere girilip girilmediği de önem arz etmektedir. Dolayısıyla helal tüketim helal üretimle başlamalıdır. Helal gıdalar üretilirken süreçler baştan sona kadar hassasiyetle takip edilmeli ve özellikle finansman yöntemlerine dikkat edilmelidir. Bu bağlamda katılım finans ekosistemine büyük bir sorumluluk düşmektedir. Helal gıda üretimini kolaylaştıracak uygun finansman yöntemlerinin katılım bankaları tarafından sağlanması, katılım kefalet kurumu tarafından mali destek sağlanması ve genel bir farkındalık oluşturmak adına bu ekosistem içerisinde bilgilendirme seminerleri verilmesi bu sorumluluklar arasında yer alan bazı hususlardandır. Bunun yanı sıra, helal gıda sertifikasyonu içerisine yapılan üretimde kullanılan finansman yönteminin de eklenmesi olumlu bir adım olarak planlanabilir. Bu çalışma kapsamında ilgili adımlar bütüncül bir ekosistem yaklaşımı içerisinde sunulacaktır.

**Anahtar kavramlar:** Katılım Finans Ekosistemi, Helal Tüketim, Helal Gıda



## **(S-40) AN EXAMINATION OF HALAL FINANCE AND HALAL FOOD AS AN INTEGRATED ECOSYSTEM**

**Ömer Faruk Güneşer<sup>1</sup>, Eyyüp Yakup Gedikli<sup>2</sup>**

1. İstanbul Sabahattin Zaim University, PhD Program in Islamic Economics and Finance; Branch Manager at Kuveyt Turk Participation Bank, farukguneser@gmail.com
2. İstanbul Sabahattin Zaim University, PhD Program in Islamic Economics and Finance; Assistant Manager of Business Intelligence at Türkiye Finans Participation Bank

## (S-41) VAKIFLARIN İSLAMİ SOSYAL FİNANS ÜZERİNDEKİ ROLÜ: ETKİLEŞİMLER, KATKILAR VE FİNANS KURUMLARIYLA İLİŞKİLERİN ANALİZİ

**Mehmet Emin Karaaslan<sup>1</sup>**

1. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Uluslararası Finans ve Katılım Bankacılığı, farukguneser@gmail.com

### Özet

Bu çalışma, helal finans ekosisteminin bir parçası olan İslami sosyal finans uygulamalarından biri ve üçüncü sektörün ana faktörü olan vakıfların İslami sosyal finans üzerindeki rolü ile birlikte toplumsal alandaki etkileri, katkıları ve Finans Kurumlarıyla ilişkilerini analiz etmeyi amaçlamaktadır. Geçmişten gelen sağlam köklere dayalı olan vakıf kurumu ülkemizde özellikle toplumsal refah ve birlikteliğin sağlanması açısından büyük önem arz etmektedir. Ayrıca vakıflar; Afrika, Filistin, Doğu Türkistan gibi farklı coğrafyalarda kader birliği yaşayan insanlığın belki de son umut taneleriyle ülkemizdeki insanların gönüllerinin buluşmasında önemli bir rolü üstlenmektedir. Çalışma sırasında önde gelen vakıfların yetkilileri ile mülakatlar gerçekleştirilmiş; mevcut durum, yaşanan problemler ve Katılım Bankaları önde olmak üzere finans kurumlarıyla olan ilişkilere dair yetkililer tarafından belirtilen bilgiler analiz edilmiştir. Ayrıca Vakıflar Genel Müdürlüğü sitesinde adları yayımlanan; cemaat, mülhak, yabancı ve yeni vakıfların İslami Sosyal Finans faaliyetlerine dair analizler gerçekleştirilmiş olup önde gelen bazı vakıflara dair detaylı bilgilere yer verilmiştir. Bulgular, kanuni düzenlemelerde vakıfları daha da ileriye götürecek şekilde değişikliklere gidilmesi gerektiğini, katılım bankalarının vakıflar ile olan ilişkilerini geliştirecek ürünler sunması gerektiğini göstermektedir. Bu sonuçlar, geçmişte toplumun merkezinde yer alan vakıfların günümüzde tekrar eski hüviyetine kavuşması için tüm helal finans ekosisteminin birliktelik içerisinde hareket etmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Finans, İslami Sosyal Finans, Vakıflar, Katılım Bankaları

## **(S-41) THE ROLE OF FOUNDATIONS IN ISLAMIC SOCIAL FINANCE: ANALYSIS OF INTERACTIONS, CONTRIBUTIONS, AND RELATIONSHIPS WITH FINANCIAL INSTITUTIONS**

**Mehmet Emin Karaaslan<sup>1</sup>**

1. Istanbul Sabahattin Zaim University, International Finance and Participation Banking, farukguneser@gmail.com

## (S-42) SAĞLIK ÇALIŞANLARININ ECZACILIKTA HELAL KAVRAMINA İLİŞKİN FARKINDALIK DÜZEYİNİN İNCELENMESİ

**Fatma Şengül<sup>1</sup>, Fadime Ovalı<sup>2</sup>, Husamettin Vatansav<sup>2</sup>**

1. Adıyaman Üniversitesi, Biyokimya Bölümü, fatmasengul245@gmail.com
2. Selçuk Üniversitesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı

## (S-42) INVESTIGATION OF THE AWARENESS LEVEL OF THE CONCEPT OF HALAL IN PHARMACEUTICALS AMONG HEALTHCARE PROFESSIONALS

Fatma Sengul<sup>1</sup>, Fadime Ovali<sup>2</sup>, Husamettin Vatanssev<sup>2</sup>

1. Adiyaman University, Department of Biochemistry, fatmasengul245@gmail.com
2. Selçuk University, Department of Medical Biochemistry

### Abstract

This study aims to investigate the level of awareness among healthcare professionals regarding the concept of halal medicines. With religious beliefs significantly influencing dietary habits and lifestyle choices, understanding the concept of halal, which denotes permissible products for Muslims, becomes crucial. A questionnaire-based approach was employed to gather data from 255 healthcare professionals, encompassing a diverse range of occupations and demographics. The questionnaire comprised 26 questions designed to gauge participants' knowledge, attitudes, and preferences regarding halal medicines, along with socio-demographic characteristics. The statistical analysis revealed significant differences in marital status, age, and income among participants. While gender and occupation distributions were relatively uniform, disparities in marital status, age, and income underscore the importance of considering demographic factors in assessing awareness levels. Notably, participants with higher incomes demonstrated a distinct awareness pattern compared to those with lower incomes. According to the results of the study, it appears that healthcare professionals have a good level of awareness about the concept of halalness in medicines.

**Keywords:** Halal Pharmaceuticals, Healthcare Professionals, Attitude, Medicine

### 1. Aim of the study /Introduction

The aim of this study is to investigate the level of awareness of the concept of halal medicines among healthcare professionals.

Religious beliefs can influence human life in many ways, including the dietary habits and food choices of societies. In various religions, there are forbidden foods that should not be consumed and teachings about healthy eating (İçer & Karadağ, 2023). The word "halal" is of Arabic origin and refers to foods and beverages that are legal or permitted for Muslims (Awan et al., 2015). This term has a similar meaning to the word kosher used in Judaism (Eliasi & Dwyer, 2002).

Muslims make up a quarter of the world's population and are expected to increase by 35% from 1.6 billion to 2.2 billion by 2030 (Center, 2011). Although the concept of halal in Islamic marketing is primarily emphasized in food, it is also widely used in various sectors and product categories such as cosmetics, pharmaceuticals, tourism and media (Ab Talib & Mohd Johan, 2012).

A drug is defined by the World Health Organization as "a substance or product that is used or intended to be used to alter or treat physiological systems or pathological conditions" (OS, 2002). For a Muslim, the halal status of a medicine ensures that the product does not contain pork or other prohibited ingredients (such as unauthorized derivatives of animal products or alcohol). In addition, it assures the consumer that the product has been prepared and manufactured using special equipment for halal medicines. It is also expected that any animal products or derivatives used come from animals slaughtered according to Islamic law (Norazmi & Lim, 2015).

The halal-haram status of medicinal products is examined based on basic information from Islamic sources. This assessment focuses on the active ingredients and excipients, especially those included in the sources where

standards are given. Contrary to popular belief, the substances that are considered haram according to the Islamic sources are actually very limited (Arslan et al., 2019):

- Pork (kхинzir, pig, pork, swine, hog, grunter, boar, porcine, schwein) and all its products,
- Products from non-halal animals other than pigs,
- Products of animals that are halal but have not been slaughtered according to Islamic rules, blood, animals slaughtered in the name and mention of other than Allah and products derived from them,
- Alcohol (ethyl alcohol, ethanol). These harams are reserved for people who are not in an emergency (Arslan et al., 2019). If the products mentioned are included in the composition of medicines as active ingredients or excipients, the product is classified as prohibited (haram). If a substance in the composition of medicines is not of animal origin and the final product does not contain alcohol, the product is considered permissible. Alcohol is generally used in the manufacture and preparation of medicines, but in solid pharmaceutical dosage forms such as tablets and capsules, alcohol is not present as it evaporates during the manufacturing process. In liquid dosage forms, the presence of alcohol may vary. If alcohol (ethyl alcohol) is indicated in liquid dosage forms, the product is not considered acceptable; however, if the presence of alcohol is not indicated, the product is considered suspect. Alcohol in topical pharmaceutical products does not lead to a ban of the product, as alcohol evaporates during topical application (Arslan et al., 2019; Mukhtar & Butt, 2012; Norazmi & Lim, 2015).

## 2. Method

Volunteer health professionals (academics, doctors, dentists, pharmacists, nurses, health technicians, pharmacy staff, pharmacy technicians, pharmaceutical sales representatives, support staff and health sciences students) over the age of 18 who agreed to participate in the study and completed the questionnaire were included. Individuals under the age of 18, individuals who did not fall into the category of healthcare workers, and healthcare workers who refused to participate in the study were excluded.

The study used a questionnaire to obtain descriptive information about the participants and information to measure their knowledge, attitudes and preferences regarding halal medicines. The questions were asked on a 5-point Likert scale (1: strongly disagree, 2: disagree, 3: uncertain, 4: agree, 5: strongly agree). The data, which was collected with the aim of determining awareness of the halalness of medicines, is direct. The data collection part was carried out in the form of an online questionnaire at <https://docs.google.com/forms>. The questionnaire contains socio-demographic characteristics and 26 questions on the concept of halality of medicines and religiosity.

It was decided to conduct the study with at least 246 participants in order to estimate whether the frequency of the assessment of the level of awareness of drug halality among health professionals has a frequency (rate) of 50% with a confidence level of 80% and a margin of error of 5%. The statistical analyses of the study were carried out using the IBM SPSS 21 package programme. Prior to the analyses, the normality of the data was checked using the Shapiro-Wilk normality test. The relationships between the scale/sub-dimension results and the socio-demographic characteristics of the participants were analysed using the t-test for independent samples and the one-way analysis of variance (ANOVA) and Tukey HSD test post hoc test was used for the pairwise comparison of the significant parameters. The significance level was set at 5%.

## 3. Results

The demographic data of the 255 participants are listed in Table 1. An analysis of the gender distribution of the participants shows that 105 participants (41.0%) are male, and 150 participants (59.0%) are female. The analysis of the distribution of the marital status of the participants shows that 120 participants (47.0%) are married, and 135 participants (53.0%) are single. When analyzing the age group distribution of the participants, 176



participants (69.0%) are under 40 years old, and 79 participants (31.0%) are in the 40 and older age group. When the distribution of participants' educational status is examined, it is found that 17 participants (7.0%) have an associate degree and below, 144 participants (56.0%) have an undergraduate degree, and 94 participants (37.0%) have a postgraduate degree (Table 1).

**Table 1.** Demographic distribution of the participants.

Variable	Category	Frequency	%
Gender	Male	105	41.0
	Female	150	59.0
Status	Married	120	47.0
	Single	135	53.0
Age	<40 years	176	69.0
	≥40 years	79	31.0
Education	Associate degree and below	17	7.0
	Undergraduate	144	56.0
	Postgraduate	94	37.0
Income	<5000 ₺	37	15.0
	5000 - 10000 ₺	13	5.0
	10000 - 50000 ₺	96	38.0
	50000 - 100000 ₺	82	32.0
	>100000 ₺	27	11.0
Place of Residence	Rural	50	20.0
	City	205	80.0
Job	Student	38	15.0
	Physician	93	36.0
	Pharmacist	64	25.0
	Other Health Professionals	60	24.0

The distribution of participants was similar in terms of gender ( $p=0.857$ ) and occupation ( $p=0.069$ ). There were significant differences in marital status ( $p=0.007$ ), age ( $p<0.001$ ) and income ( $p=0.015$ ). There was a statistically significant difference between participants with an income of 10000 - 50000 ₺ and those with an income of >100000 ₺ ( $p=0.026$ ).

#### 4. Discussion

Pharmaceutical raw materials are obtained from a variety of sources, including animals, plants and synthetic materials (Süntar, 2020). Some medicines (heparin and insulin) may be derived from pigs and are sometimes derived from non-animal sources. This is a concern for some consumers with religious or cultural restrictions (Herdiana et al., 2024). Excipients are inert ingredients used in pharmaceutical formulations for various purposes. Although some excipients can be derived from animal sources such as pork, there are alternatives to pork-based materials, including those derived from plants or produced synthetically (Herdiana et al., 2024; Pottel et al.,

2020). Therefore, it is important to develop alternative materials to meet the growing demand, accommodate consumers with religious or cultural restrictions on the use of pork-based materials, and support halal- and vegetarian-friendly pharmaceutical products.

In light of the coronavirus outbreak at the beginning of 2020, which is believed to have originated from animals, the cleanliness and quality of consumer goods is now more important than ever. An emphasis on halal products can be seen as a preventative measure to avoid future outbreaks and can reduce the risk of future outbreaks (Amalia et al., 2020). In summary, the choice of halal pharmaceutical products is influenced by various factors. For example, religious beliefs significantly influence consumer preferences when choosing halal pharmaceuticals. Individuals who adhere to Islamic dietary restrictions prefer products that (a) meet halal requirements, (b) use ingredients that meet Islamic criteria, and (c) have manufacturing, processing, and labeling practices (Awan et al., 2015; Nurhayati & Hendar, 2020; Vanany et al., 2020)

The aim of this study was to investigate the level of awareness of the concept of halal medicines among healthcare professionals. The demographic profile of the participants in this study reflects a diverse sample of healthcare professionals. Gender distribution was relatively balanced, with slightly more female participants. Most participants were under 40 years old, reflecting a younger demographic among healthcare professionals. Significant differences were observed in marital status and income levels among the participants. The distribution of participants across different healthcare professions was relatively balanced. However, it is noteworthy that physicians constituted the largest subgroup, followed by pharmacists and other health professionals.

The awareness levels of the participants were examined using the questions given in Table 2. The overall mean of the 26 statements is 3.99 with a standard deviation of 0.56. The statement with the highest mean is “It is necessary to have religious beliefs” with a mean of 4.64. The statement with the lowest mean score is “I have enough information about the halal/haram status of the forms of medicines (tablets, capsules, syrups, etc.) that I recommend/administer to patients/consumers” with a mean score of 3.04. Accordingly, it can be said that the level of awareness of the concept of halalness of medicines among healthcare professionals is high.

**Table 2.** Awareness of the concept of halalness in medicines among healthcare professionals.

	Mean	Standard Deviation
Must have religious beliefs.	4,64	0,79
I spend time to improve my understanding of my religion.	4,41	0,70
It is important for me to spend time in private religious thought and practice.	4,49	0,76
Religious beliefs affect all my relationships in my life.	4,25	0,99
My religious beliefs form the basis of my approach to life.	4,44	0,86
According to my religious beliefs, I have an idea about the halal status of the products I use.	4,15	0,79
I am interested in issues related to the consumption of halal products.	4,29	0,79
It is important for halalness to determine whether the active substances and excipients to be used are halal, haram or suspicious. During the formulation phase, excipients selected in accordance with these categories should be preferred. The production process must be carried out in accordance with Good Manufacturing Practices (GMP) rules, so that a clean and reliable production environment can be provided.	4,55	0,78
In the pharmaceutical production process, every stage, from raw material supply to packaging, must be meticulously inspected for halalness. In addition, by analyzing the contents of the products, the presence of substances containing DNA and protein obtained from haram sources can be detected. However, the halalness of the drug that meets these conditions can be mentioned.	4,40	0,97

I think I have enough information to make an informed decision about the halalness of medicines.	3,15	0,99
I am aware that I need to get more information about the halalness of medicines.	4,40	0,88
Before using medications, I read the leaflets and pay attention to the content.	3,96	0,94
If the medicines contain non-halal active/auxiliary ingredients, I turn to alternative products.	4,00	0,97
If the medicine contains a substance that does not meet the concept of halal according to religious beliefs and there is no alternative, it should be stated to the patient/consumer that using the medicine is necessary for health reasons.	4,40	0,81
It is often difficult for patients to access information about the ingredients and origin of medications. Therefore, it is important that this information is known to healthcare professionals or presented in a way that is easily accessible to patients.	4,51	0,75
I think that if the level of awareness and knowledge about the halalness of medicines increases, the demand for the use of halal certificates in medicines will also increase.	4,55	0,81
I have sufficient knowledge about the halal/haram status of the drug forms (tablets, capsules, syrups, etc.) that I recommend/administer to patients/consumers.	3,03	1,04
Film layers used in tablets may often contain substances such as gelatin. Since gelatin is a substance of animal origin, it is an element that needs to be taken into consideration regarding halal and haram, and I have sufficient knowledge about whether the medicines in film-coated tablet form that I prescribe/suggest/administer are halal or not.	3,07	1,08
If the drugs used orally contain active/auxiliary ingredients of animal origin, I question the source.	3,49	1,11
Insulin used for the treatment of diabetes can be obtained from human, cattle and pig tissues. I am aware that the tissue used as a source here is an important factor affecting the halalness of the drug.	4,00	1,04
I am aware that heparin is generally a substance of animal origin and is often pork-based.	3,55	1,10
Gelatin is a product of animal origin that is frequently used in the pharmaceutical industry due to its good shaping properties, forming a transparent gel, becoming a flexible film, etc. I especially research the source of gelatin used in capsules.	3,50	1,17
Excipients used in drugs are generally other components that make up the formulation of the drug and carry the active ingredient of the drug. I am aware that some of these (such as Stearic Acid, Glycerin, Myristic Acid, Oleic Acid, Palmitic Acid, Lauric Acid, Keratin, Ethylene Glycol Stereate) are of animal origin and should be questioned.	3,55	1,10
The alcohol used in the pharmaceutical industry is generally ethyl alcohol and can be used for various purposes (solvent, stabilizer, etc.) in external drug formulations. Alcohol in products that are applied externally (non-orally) does not make the product haram. Because alcohol evaporates in external applications.	3,94	0,92
I am aware that alcohol in oral liquid drug forms (such as syrups, elixirs, suspensions, emulsions) makes the product used suspicious and should be questioned.	3,93	1,05
I have information about substitutes for drugs whose halalness is questionable.	3,04	0,99

Despite its contributions, this study has several limitations. Firstly, the sample size might not fully represent the entire population of healthcare professionals.

## 5. Conclusion

In conclusion, this study provides valuable insights into the level of awareness of halal medicines among healthcare professionals. The results of this study could serve as a foundation for future research aimed at developing educational interventions or training programs to enhance awareness and knowledge regarding halal medicines among healthcare professionals.

## RESOURCES

- Ab Talib, M. S., & Mohd Johan, M. (2012). Issues in halal packaging: a conceptual paper. *International Business and Management*, 5(2), 94-98.
- Amalia, F. A., Sosianika, A., & Suhartanto, D. (2020). Indonesian millennials' halal food purchasing: merely a habit? *British Food Journal*, 122(4), 1185-1198.
- Arslan, S. O., Çam, S. A., & Uysal, F. (2019). İlaç Bileşimlerinde İslam İnancına Göre Haram Olan Maddelerin Bulunma Durumu. *Helal Yaşam Dergisi*, 1(1), 54-61.
- Awan, H. M., Siddiquei, A. N., & Haider, Z. (2015). Factors affecting Halal purchase intention—evidence from Pakistan's Halal food sector. *Management Research Review*, 38(6), 640-660.
- Center, P. R. (2011). The future of the global Muslim population-projections for 2010–2030. Forum on Religion & Public Life,
- Eliasi, J. R., & Dwyer, J. T. (2002). Kosher and Halal: religious observances affecting dietary intakes.(The Business of Dietetics). *Journal of the American Dietetic Association*, 102(7), 911-914.
- Herdiana, Y., Sofian, F. F., Shamsuddin, S., & Rusdiana, T. (2024). Towards halal pharmaceutical: Exploring alternatives to animal-based ingredients. *Heliyon*, 10(1), e23624. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e23624>
- İçer, M. A., & Karadağ, M. G. (2023). Tüketicilerin Helal Gıdaya Yönelik Bilgi, Tutum ve Tercihleri: Gözlemsel Tanımlayıcı Bir Çalışma. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 51(1), 39-49.
- Mukhtar, A., & Butt, M. M. (2012). Intention to choose Halal products: the role of religiosity. *Journal of Islamic marketing*, 3(2), 108-120.
- Norazmi, M. N., & Lim, L. S. (2015). Halal pharmaceutical industry: opportunities and challenges. *Trends in pharmacological sciences*, 36(8), 496-497.
- Nurhayati, T., & Hendar, H. (2020). Personal intrinsic religiosity and product knowledge on halal product purchase intention: Role of halal product awareness. *Journal of Islamic marketing*, 11(3), 603-620.
- OS, K. (2002). Farmakolojiye Giriş, Rasyonel Tedavi Yönünden Tıbbi Farmakoloji (Ed SO Kayaalp). 10. Baskı. Ankara: Hacettepe-Taş Kitapçılık Ltd. Şti.
- Pottel, J., Armstrong, D., Zou, L., Fekete, A., Huang, X.-P., Torosyan, H., Bednarczyk, D., Whitebread, S., Bhatarai, B., & Liang, G. (2020). The activities of drug inactive ingredients on biological targets. *Science*, 369(6502), 403-413.
- Süntar, I. (2020). Importance of ethnopharmacological studies in drug discovery: role of medicinal plants. *Phytochemistry Reviews*, 19(5), 1199-1209.
- Vanany, I., Soon, J. M., Maryani, A., & Wibawa, B. M. (2020). Determinants of halal-food consumption in Indonesia. *Journal of Islamic marketing*, 11(2), 507-521.

## (S-43) KÜÇÜK ISIRIKLA GELEN GÜZELLİK

**Fatma Çoruk<sup>1</sup>, Hüseyin Ayhan<sup>2</sup>**

1. Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Halk Sağlığı Enstitüsü, fatma.coruk@gmail.com
2. Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu

### Özet

Tıbbi sülükler, antik çağlardan beri çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmışlardır. Eski çağlarda sülük uygulaması ağırlıklı olarak bir kan alma aracı olarak kullanılmıştır. Günümüzde tıbbi sülük tedavisi (hirudoterapi), plastik ve rekonstrüktif cerrahi sonrasında tedavi amacıyla sıklıkla uygulanmaya başlanmasıyla birlikte popülaritesi tüm dünyada artmaya başlamıştır. Yakın tarihimizde yapılan birçok çalışma tıbbi sülüklerin salgılarında çeşitli biyoaktif moleküller bulunduğunu ortaya koymuştur. Bu moleküller analjezik, antikoagülan, anti-inflamatuar, miyorelaksan, immün modülatör, vasküler sirkülasyon düzenleyici, hipoksi giderici ve antimikrobiyal gibi insan vücudunda adeta bir ilaç benzeri farklı etkiler oluşturan etkilere sahiptir. Hirudoterapinin dolaşım bozukluklarından dermatolojik hastalıklara, gingivitten infertiliteye, plastik cerrahiden kozmetolojiye kadar tıbbin çeşitli alanlarında çok sayıda hastalığın tedavisinde geniş bir uygulama alanına sahip olduğu gösterilmiştir. Alopesi, akne tedavisi, psoriasis, egzama, cilt yara izleri, iyileşmesi zor yaraların tedavisi, rekonstrüktif cerrahinin başarılı sonuçlanması, kırışıklıkların giderilmesi gibi kozmetik alanlarda hirudoterapi etkin bir şekilde uygulanmaktadır. Günümüzde insanlar, artık sadece tükettikleri gıdalarda veya giydikleri giysilerde değil, ciltleri ile temas eden kozmetik ürünlerde de doğal ve helal olana ilgi göstermektedirler. Kozmetik ürünlerde helal olmayan hayvansal katkıların ve zulme varacak hayvan deneylerinin olduğu günümüzde herkesçe bilinen bir gerçektir ve helal yaşam hassasiyeti gözeten kimselerde helal kozmetik ihtiyacı doğmuştur. Sülük tedavisi ya da sülük salgısından elde edilecek kozmetik ürünler bu ihtiyacın bir kısmına cevap niteliğindedir.

**Anahtar kelimeler:** Tıbbi Sülük, Hirudoterapi, Kozmetik, Sülük Salgısı

## (S-43) BEAUTY THAT COMES WITH A SMALL BITE

**Fatma Çoruk<sup>1</sup>, Hüseyin Ayhan<sup>2</sup>**

1. Ankara Yıldırım Beyazıt University, Institute of Health Sciences, fatma.coruk@gmail.com
2. Ankara Yıldırım Beyazıt University, Vocational School of Health Services

### **Abstract**

Medicinal leeches have been used since ancient times for the treatment of a wide range of medical conditions. In ancient times, leeches were mainly used for bloodletting. Nowadays, medicinal leech therapy (hirudotherapy) has started to increase in popularity all over the world due to its frequent use as a post-operative treatment after plastic and reconstructive surgery. Many studies conducted in our recent history have shown that there are various bioactive molecules in the secretions of medicinal leeches. These molecules have analgesic, anticoagulant, anti-inflammatory, myorelaxant, immunomodulatory, vascular regulation, hypoxia-relieving and antimicrobial effects, which act like a drug in the human body. Hirudotherapy has been shown to have a wide range of applications in the treatment of many diseases in various fields of medicine, from circulatory disorders to dermatological diseases, from gingivitis to infertility, from plastic surgery to cosmetology. Hirudotherapy is effectively used in cosmetic areas such as alopecia, acne, psoriasis, eczema, scars, difficult to heal wounds, successful results of reconstructive surgery and wrinkle removal. Today, people are interested in natural and halal products not only in the food they eat or the clothes they wear, but also in the cosmetic products that come into contact with their skin. It is well known that cosmetic products contain non-halal animal additives and cruel animal testing, and the need for halal cosmetics has arisen among people who are sensitive to halal lifestyle. Cosmetic products derived from leech treatment or leech secretions are a partial answer to this need.

**Keywords:** Leech, Hirudotherapy, Cosmetics, Leech saliva



## **(S-44) MALEZYA PERSPEKTİFİNDEN HELAL YETENEK SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ANLAYIŞLARINI VE HELAL EKOSİSTEM İÇİN STRATEJİLERİ YÖNETMEK**

**Norhayati Rafida, Abdul Rahim,<sup>1</sup> Muhammad Nizam, Awang@Ali<sup>2</sup>**

1. Liderlik ve Yönetim Fakültesi, Universiti Sains Islam Malaysia, norhayati@usim.edu.my
2. Şariat ve Hukuk Fakültesi, Universiti Sains Islam Malaysia

## (S-44) NAVIGATING HALAL TALENT SUSTAINABILITY INSIGHTS AND STRATEGIES FOR HALAL ECOSYSTEM FROM MALAYSIA'S PERSPECTIVE

**Norhayati Rafida, Abdul Rahim,<sup>1</sup> Muhammad Nizam, Awang@Ali<sup>2</sup>**

1. Faculty of Leadership and Management, Universiti Sains Islam Malaysia, norhayati@usim.edu.my
2. Faculty of Syariah and Law, Universiti Sains Islam Malaysia

### Abstract

Malaysia is well-known for its Halal-Hub in the region of Asia and among the prominent leaders in the world's Halal industry. It is essential to foresee the overall structure of the profession as well as the incentives and motives related to the recruiting and growth of talented Halal individuals. Halal talents play a crucial role in ensuring traceability within the halal ecosystem due to their specialized knowledge and expertise in Islamic dietary laws and regulations. These professionals possess a deep understanding of halal certification processes, supply chain management, and product labeling requirements, enabling them to effectively trace the origin and journey of halal products from production to consumption. In 2017, the issue of sustainability was highlighted as one of the pertinent issues that must be addressed by Malaysia. There is a significant remark on the demand, and halal talents have been properly placed in the structure of training and development in this country. To what extent the halal talents are sustained throughout the halal ecosystem? Have they been given proper recognition for the skills and expertise in the halal ecosystem? This paper, therefore, wishes, 1) to identify the issues and challenges among halal talents in the sustainable halal ecosystem; and 2) to propose a sustainability model of halal talents. A qualitative approach is employed by assessing two research findings on the halal talents and halal experts based on Malaysia's experience. The discussion of both reveals significant remarks on how halal talents are instrumental in addressing challenges related to fraud and contamination within the halal ecosystem. The sustainability of Halal ecosystem is actually driven by the strength of halal talents due to the skills, shariah knowledge and

**Keywords:** Halal, Talents, Needs, Sustainability, Ecosystem

### 1. Introduction

The government's strategic focus on positioning Malaysia as a Halal hub is evident in its key agendas for 2018-2020, aimed at enhancing the Halal ecosystem. These agendas encompass various initiatives such as empowering the Halal Professional Board internationally, establishing an International Halal Authority Board, forming a Halal International Research Academy, creating a Malaysia Halal Academy to nurture skilled professionals, and establishing a Halal Innovation and Technology Centre to foster creativity and innovation in the industry (Fairuz, 2017). Central to the success of this comprehensive ecosystem is the integrity of Halal products, a principle emphasized across Halal policy development in Malaysia.

Malaysia's prominence in the global Halal industry has been marked since the establishment of the Halal Industry Development Corporation (HDC) in 2006. Malaysia leads the world's halal business and is a progressive Muslim nation with consistent economic growth, political stability, and social cohesiveness. To sustain this growth and ensure the well-being of Muslims, it is imperative to cultivate Halal experts as outlined in Strategy Paper 18 of the 11th Malaysia Plan. This strategy targets improving sectoral governance, fortifying Halal integrity, enhancing exports, integrating Malaysia into the regional Halal supply chain, and increasing the supply of competent Halal experts (Fairuz, 2017).

However, challenges persist, including discrepancies in Halal understanding and enforcement, as well as

confusion over guidelines and charges among food manufacturers (Muhammad Hijrah et al., 2016; Casey, 2010). These issues lead to skepticism among consumers and manufacturers regarding the trustworthiness of certification bodies. To address governance issues and ensure the industry's integrity, there's a pressing need for clearly defined roles and responsibilities among supply chain stakeholders (Muhammad Hijrah et al., 2016; Zulfakar et al., 2014; Jaafar et al., 2011; Melatu Samsi et al., 2011).

The demand for Halal extends beyond food to various sectors like cosmetics, healthcare, and tourism, driven by the perceived health benefits of Halal products (Ahmed, 2023). However, despite the high potential of the global Halal market, non-Muslim countries dominate its export, underscoring the need for Malaysia to develop its Halal talents to compete effectively (Research and Market, 2024). With the Muslim population projected to increase, demand for Halal products will rise, not only among Muslims but also non-Muslims attracted by the perceived hygiene and adherence to guidelines. However, a shortage of Halal-certified raw materials and skilled workers poses challenges, highlighting the importance of research and development in meeting industry requirements (al-Shami & Abdullah, 2021; Prayuda et al., 2023).

To ensure the sustainability of Halal talents, it's crucial to provide comprehensive training and career advancement opportunities, highlighting the benefits of working in the Halal industry (Norhayati Rafida et al., 2012). Addressing stress and workload issues among workers is also vital to maintain productivity and satisfaction (Repetti, 1989; Qureshi et al., 2012). Although the Halal Assurance System (HAS) is essential, the demands placed on Halal Executives make sufficient staffing and assistance necessary (Mohammad Aizat et al., 2015). Furthermore, Halal talent retention and turnover prevention depend on professional development frameworks (Kallerberg & Mastekaasa, 2001). Even though Malaysia leads the world in the halal business, competition from nations like Thailand highlights the necessity of Malaysia's halal sector's ongoing growth and maintenance (Citylife, 2017). To guarantee the industry's sustained growth and relevance on the international scene, coordinated efforts in governance, training, and career development are necessary for Malaysia's Halal talent sustainability.

## 2. Method

This study uses a qualitative methodology to examine the research findings from two studies that examined the demands and interests of industry players with regard to halal talents. The first study, known as Research A, used a qualitative methodology that involved focus group discussions (FGD) to collect data from participants through in-depth conversations. A structured analysis environment was supported by FGD, utilizing the Theory of Inventive Problem Solving (TRIZ) technique. TRIZ is a Russian startup that provides creative approaches to solving problems by utilizing ideas like ideal design, reconciling paradoxes, and methodical innovation processes (Barry et al., 2018). The goal of TRIZ's implementation was to find cause-and-effect information and come up with ideas for maintaining halal talent inside the framework.

Research B was a qualitative study that involved five expert interviews from a variety of fields, including industry, government, academia, and non-governmental organizations. The companies are chosen at random from a pool of government agencies, business, academics, and non-governmental groups. These responders stand out due to their depth of knowledge, experience, and more than ten years in the halal industry. The definitions of Halal skills, specialists, and workers are revealed by the interviews, supporting the claim made by Tomaszewski et al. (2020) that qualitative research clarifies problems encountered by particular people or groups.

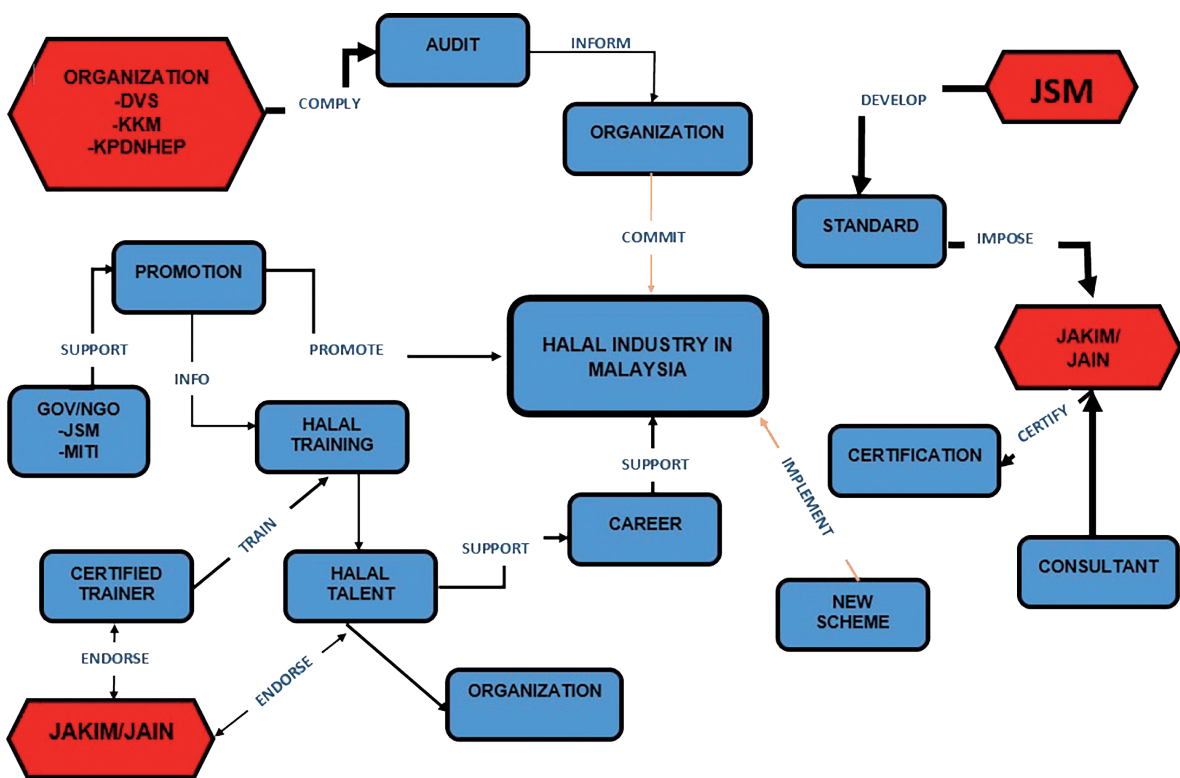
## 3. Findings

This section offers a summary of the findings based on Research A and Research B so that you can examine the noteworthy observations of the findings. To get a better understanding of how Halal talents are cultivated in Malaysia within the sustainability framework, a summary of the findings is crucial. It is significant to note that both studies recognize the authority-related competence and competencies of the halal businesses, a phenomenon known as JAKIM.

### 3.1 Findings of Research A

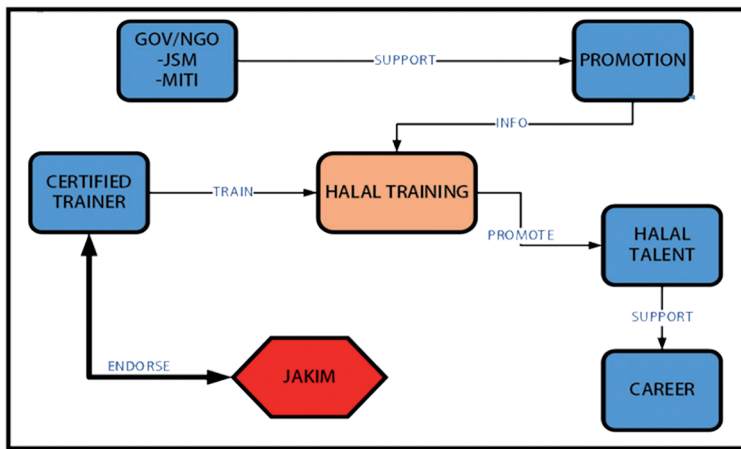
The study’s findings, which came from TRIZ analysis using Focus Group Discussion (FGD) data, revealed important new information about the needs and negotiation parameters of Malaysian halal talent as well as suggestions for how to keep them employed in the country’s halal sector. The assessment of needs involved identifying the roles and functions of each system within the halal industry’s framework. Through the functional model, which delineates the cause-and-effect dynamics, the negotiation of needs towards fostering the sustainability of halal talents within Malaysia’s halal industry was elucidated.

During the FGD session, participants, particularly Higher Education Institutions (HEs), constructed a functional model elucidating the roles of stakeholders within Malaysia’s halal industry. This model, depicted in Figure 1, provided clear delineation of the functions of each stakeholder involved directly in the halal industry. Despite scheme variances, participants meticulously outlined functions by delineating job scopes and associated authorities for each stakeholder.



**Figure 1:** Functional Model

Given the study’s scope limitations, emphasis was placed on delineating the roles and functions of halal talents, streamlined through a trimming process. This process highlighted significant needs negotiated concerning halal talents, as illustrated in Figure 2. Here, each party’s function and components were recognized, with a focus on enhancing efficiency.



**Figure 2:** Functional Model after Trimming Process

In summary, there are six significant remarks obtained from the analysis as follows:

1. JAKIM is perceived as a pivotal role as the super system governing halal activities. Its responsibilities include formulating rules and regulations to ensure adherence to halal guidelines by all parties involved.
2. Certified trainers, endorsed by JAKIM, are empowered to conduct halal training. They receive essential information pertaining to halal issues from JAKIM, facilitating effective training delivery.
3. Governmental and non-governmental organizations, such as the Department of Standards Malaysia and the Ministry of International Trade and Industry, are tasked with supporting promotional activities aimed at disseminating information on halal training.
4. Promoting information about halal training during these activities can attract and bolster the participation of talents in such programs.
5. Halal training programs should possess the capacity to foster the development of halal talents, both domestically and internationally. This initiative not only facilitates career advancement but also promotes the sustainability of halal talents within the global halal industry.

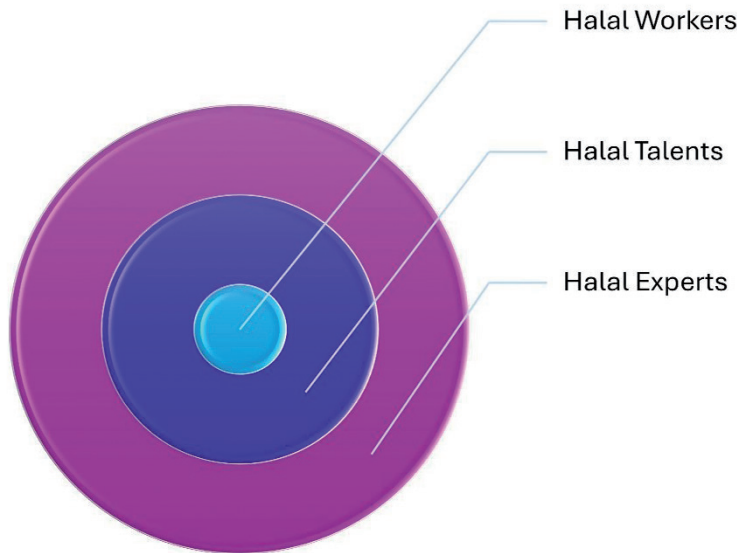
The study essentially emphasizes how crucial it is to successfully negotiate the demands of halal talent within Malaysia’s halal business framework. The study provides insightful analysis and practical solutions targeted at promoting the sustainability of halal talent, thereby supporting the long-term viability and success of the halal industry globally. It does this by outlining the roles and responsibilities of stakeholders and highlighting critical needs.

### 3,2 Findings of Research B

The findings of the research suggest that Halal talents are individuals possessing the necessary skills to elevate organizations, distinguishing them from others or at the very least ensuring they remain competitive. These individuals must possess knowledge of Shariah, technical expertise, and attend periodic Halal courses to stay abreast of the latest information and technological advancements, as well as regulatory changes. As noted by Horvath (2009), attending workshops or courses is crucial for employees for several reasons: to facilitate follow-up processes, provide a platform for appreciating and recognizing efforts, announce successes and celebrate achievements, and encourage talent development among workers.

Halal experts typically fall within the category of Halal talents, but what sets them apart is their extensive experience and long tenure in the Halal field. These experts may come from various sectors such as logistics, food, pharmaceuticals, and others, boasting qualifications and being sought after for their opinions. When issues

arise, experts play pivotal roles in resolving them. To effectively handle their obligations, Halal talents and professionals alike must possess a thorough awareness of Shariah principles and industry details.



**Figure 3:** Halal Talents Framework

On the other hand, halal workers are people who work for organizations and are paid according to contracts that have been mutually agreed upon. They must follow rules and guidelines because they might not be as knowledgeable about Shariah and business problems. Therefore, it follows that professional workers include halal workers, halal talents, and halal experts. For the Halal profession to remain sustainable, it is imperative that organizations and authorities acknowledge the existence of these experts.

To summarize, individuals with Halal talents possess the requisite abilities to improve organisational performance. The skills may include technical competence and understanding of Shariah, which they acquire through regular attendance at Halal courses. Experts in halal, identified by their vast experience, are vital in resolving issues in the halal sector. As employees, halal workers are subject to contractual duties and are expected to follow rules even if they may not fully comprehend Shariah and industry-specific issues. Acknowledging the significance of halal experts is crucial for the industry’s sustained expansion and viability.

#### 4. Discussions

The results of the TRIZ study, which was based on Focus Group Discussions (FGDs), about the criteria of demands that were being negotiated by Malaysian halal talents offer important insights into the workings of the halal business and tactics for keeping talent in it. The study used functional models, with a specific focus on halal skills and their demands, to define the roles and functions of stakeholders.

As far as this study is concerned, the Functional Model developed during the Focus Group Discussions (FGD) sessions provided a thorough knowledge of the dynamics of the system by illustrating the roles of different stakeholders within Malaysia’s halal business. Participants listed important roles and duties, highlighting the Department of Islamic Development Malaysia’s (JAKIM) crucial position as the regulatory agency in charge of halal operations.

Besides, JAKIM-endorsed certified trainers have been prioritized in distributing halal training to ensure that each halal talent has the requisite information and abilities. The findings revealed how important standardized training programs are to upholding industry norms and improving talent competency. On top of that, promoting awareness about halal training possibilities requires the participation of both governmental and non-governmental which support talent development programs in Malaysia.



Both studies highlight the importance of halal training programs to support the growth of both local and foreign talent. While global halal ecosystem may pose challenges and competitiveness, the sustainability of halal skills within the increasingly interconnected halal business is, thus, vital. Moving on to Research B's findings, the Halal Talents Framework outlines the functions and traits of various experts in the halal sector. Halal talents, skilled-professional workers who have Shariah compliance abilities, are needed to contribute to the success of halal industries.

Experts in the field of halal, not only known for their vast experience and knowledge, but considering ten years of experience are essential in addressing issues and offering direction to the business. Their input is essential to solving issues and upholding the integrity of the sector. Even though they are vital to businesses, halal laborers might not be well-versed in Shariah and business-specific issues. It is crucial to recognize the areas of improvements in terms of education and training in order to maintain sustainability of halal standards and compliance. The understanding of both researches essentially outline how talent development and management are significant to the halal ecosystem. There should be cooperation between the authorities and industries to develop plans which sustain talent and foster industrial progress by comprehending the roles, duties, and demands of many stakeholders, such as workers, specialists, and halal talents.

## 5. Conclusions

In conclusion, strategic measures and coordinated efforts targeted at boosting the integrity and competitiveness of the Halal business have highlighted Malaysia's journey towards being a global hub for halal. The government's dedication to promoting Halal knowledge and innovation is demonstrated by its focus on strengthening the Halal ecosystem through a variety of objectives, including those outlined for the 2018–2020 term. Malaysia's proactive stance in this area is demonstrated by the development of organizations like the Malaysia Halal Academy and the International Halal Authority Board, as well as programs to empower professionals and encourage research and innovation.

Nevertheless, there are still problems, especially with relation to differences in the interpretation and application of Halal regulations and industry governance. Maintaining the integrity and reliability of the industry still depends on efforts to allay customer and manufacturer mistrust as well as the requirement for clearly defined roles and duties among stakeholders. Furthermore, it is impossible to overestimate the importance of talent development, global competitiveness, and Halal logistics. Beyond food, halal is becoming more and more popular in industries like healthcare, tourism, and cosmetics. This growth offers both opportunities and problems, requiring constant investment in R&D, training, and training to keep up with changing industry standards.

The results of qualitative research projects, such as TRIZ analysis and expert interviews, offer important new perspectives on the workings of the halal business and the tactics needed to keep halal talent in it. The defining of duties and responsibilities, along with the identifying of requirements and obstacles, provides industry participants, legislators, and educational establishments with a guide to coordinate their endeavors in support of a thriving and enduring Halal ecosystem.

Fundamentally, cooperative efforts to resolve governance concerns, improve training and career development possibilities, and encourage industry-wide adherence to Halal standards are what will determine the sustainability of Halal talents in Malaysia. By placing emphasis on these areas, Malaysia can strengthen its position as the world's leading nation in the Halal sector, serving the requirements of Muslims while simultaneously leveraging the increasing demand for Halal goods among non-Muslims across the globe. Malaysia may achieve its goal of being the world's premier destination for Halal excellence through persistent innovation, education, and strategic planning.

## 6. RESOURCES

- Ahmed, H. A. (2023). Global Halal Sector Expands Beyond Food, Signalling Significant Economic Boom. *The Halal Times*. 17 July 2023. Available Online: <https://www.halaltimes.com/global-halal-sectorexpands-beyond-food-signaling-significant-economic-boom/>. Accessed on 14<sup>th</sup> March 2023.
- Al-shami, H.A., & Abdullah, S. (2021). Halal food industry certification and operation challenges and manufacturing execution system opportunities. A review study from Malaysia. *Materials Today: Proceedings*.
- Barry, K., Domb, E. and Slocum, Michael S. (2018) What is TRIZ: TRIZ journal. [Available Online] <https://triz-journal.com/triz-what-is-triz/#authors> . Accessed at 19 January 2018.
- Fairuz, Mohd. Shahar (2017). Jakim to expand Halal Fast Force programme to expedite, standardise halal certification process. *New Straits Times*, 1 June 2017. [Available Online] <https://www.nst.com.my/news/nation/2017/06/244667/jakim-expand-halal-fast-forceprogramme-expedite-standardise-halal-cert>. Accessed at 1 January 2018
- Jaafar, H. S., Endut, I. R., Faisol, N. and Omar, E. N. (2011). Innovation in logistics services: Halal logistics. A paper presented to 16th International Symposium on Logistics (ISL), Berlin, Germany, 10-13 July 2011.
- Kalleberg, A.L. & Mastekaasa, A. (2001). Satisfied Movers, Committed Stayers: The Impact of Job Mobility on Work Attitude in Norway. *Work and Occupations*, 28(2), 183-209.
- Repetti, R. L. (1989). The effects of daily workload on subsequent behavior during marital interaction: The roles of social withdrawal and spouse support. *Journal of Personality and Social Psychology*, 57, 651-659.
- Melatu Samsi, S. Z., Tasnim, R. and Ibrahim, O. (2011). Stakeholders' role for an efficient traceability system in Halal industry supply chain A paper presented to Annual International Conference on Enterprise Resource Planning + Supply Chain Management (ERP + SCM 2011) Penang, Malaysia, 14-15 March 2011.
- Mohammad Aizat., J. Mohd Anuar, R., Mariam, A.L., Dzulkifly, M.H., & Dr. Suhaimi, A.R. (January, 2012). Pendidikan Kepenggunaan Halal Di Malaysia. Paper presented at *Konferensi Antarabangsa Islam Borneo V* (KAIB V). 26 – 27 June 3012.
- Muhammad Hijrah, A. K., Raja Zuraidah, R. M. R., Siti Sarah, O. and Omar Zariq Imran, A. M. (2016) Halal Supply Chain Management Streamlined Practices: Issues and Challenges. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 160 (1). doi:10.1088/1757-899X/160/1/01207
- Norhayati Rafida, A.R., Alina, A.R., Hafiz, H. and Saiful, B. (2012). Negotiating interest according to Islamic approach on halal certification: challenges in creating job. *World Applied Sciences Journal (WASJ)*, 17 (12), pp. 11-16.
- Prayuda, D., Arby, S., Adli, I. and Al-Ayubi, Solahuddin. (2023). Halal industry: Opportunities and challenge in the global market. *Al-Infaq: Jurnal Ekonomi Islam*, 14 (2), 267-284.
- Repetti, R. L. (1989). The effects of daily workload on subsequent behavior during marital interaction: The roles of social withdrawal and spouse support. *Journal of Personality and Social Psychology*, 57, 651-659.
- Research and Market. (2024). Global Halal Food Market Report 2024: A US\$ 5,814.3 Billion Market by 2032, Exhibiting a Growth Rate (CAGR) of 10% During 2023-2032. *PR Newswire*, 17 March 2024. [Available online] <https://www.prnewswire.com/news-releases/global-halal-food-market-report2024-a-us-5-814-3-billion-market-by-2032--exhibiting-a-growth-rate-cagr-of-10-during-20232032--302085934.html>. Accessed on 13 March 2024.
- Tomaszewski, L. E., Zarestky, J., & Gonzalez, E. (2020). Planning Qualitative Research: Design and Decision Making for New Researchers. *International Journal of Qualitative Methods*, 19. <https://doi.org/10.1177/1609406920967174>
- Zulfakar, M. H., Anuar, M. M. and Talib, M. S. A. (2014)., Addressing the stakeholders responsibilities in ensuring Halal food supply chain integrity in Malaysia. A paper presented to Halal Global 2014 Conference, Perdana Hotel, Kota Bharu, 3-4 May 2014.

## (S-45) TÜP BEBEK MERKEZLERİNDE TEDAVİ KAVRAMININ AŞINDIRILMASI VE HELAL YAŞAM SINIRLARININ İHLALİ- KUZEY KIBRIS ÖRNEĞİ

Ülfet Görgülü<sup>1</sup>, Fatma Zehra Özaslan<sup>1</sup>

1. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Temel İslam Bilimleri Bölümü, fatma.aydin826@hbv.edu.tr

### Özet

Bu çalışma, üreme turizmi çerçevesinde Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde faaliyet gösteren tüp bebek merkezlerinde tedavi başlığı altında sunulan hizmetlerin İslam Hukuku açısından incelenmesini amaçlamaktadır. Nitel araştırma yöntemi kapsamında doküman inceleme ve veri analizi tekniği kullanılarak yürütülen çalışmada veriler tespit edilen bazı tüp bebek merkezlerinin açık erişimli internet sitelerinden elde edilmiştir. Sağlığı bozulmuş olan kimseyi sağlıklı duruma getirmek maksadıyla yapılan tıbbi işlemleri ifade eden tedavinin üreme sağlığı alanındaki yansımalarından biri de infertil çiftlere sağlanan yardımcı üreme yöntemleridir. Tüp bebek merkezlerinde uygulanan söz konusu yöntemler, İslam hukuku açısından da tedavi kapsamında değerlendirilerek üreme hücrelerinin ve rahmin evli eşlere ait olması şartıyla caiz görülür. Zira evliliğin temel hedeflerinden biri de soyun devamını temindir. Ancak örnek olarak seçilen Kuzey Kıbrıs'taki tüp bebek merkezlerinde üremeye yardımcı yöntemler kullanılarak İslam'ın tedavi ve helal yaşam anlayışıyla bağdaşmayan, sperm donasyonu, yumurta donasyonu, embriyo donasyonu, taşıyıcı annelik, LGBTQ bireylerin tüp bebek yaptırabilmesi gibi uygulamalarla tedavi kavramının aşındırıldığı, İslam dininin belirlediği helal yaşam sınırlarının ihlal edildiği, aile ve toplum yapısı için tehdit oluşturan durumlara sebebiyet verildiği görülmektedir. Çalışma ile nüfusunun büyük çoğunluğu Müslüman olan toplumumuzda bu hususta farkındalık oluşturulması, tüp bebek uygulamalarında meşru sınırların korunmasının öneminin vurgulanması hedeflenmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Tedavi, Yumurta Donasyonu, Sperm Donasyonu, Embriyo Donasyonu, Helal Yaşam.

## (S-45) EROSION OF THE CONCEPT OF TREATMENT IN IVF CENTERS AND VIOLATION OF HALAL LIFE LIMITS-THE CASE OF NORTHERN CYPRUS

Ülfet Görgülü<sup>1</sup>, Fatma Zehra Özaslan<sup>1</sup>

1. Ankara Hacı Bayram Veli University, Department of Basic Islamic Sciences, fatma.aydin826@hbv.edu.tr

### Abstract

This study aims to examine the services provided under the title of treatment in IVF centers operating in the Turkish Republic of Northern Cyprus within the framework of reproductive tourism in terms of Islamic Law. In the study, which was conducted using document review and data analysis techniques within the scope of qualitative research method, data were obtained from the open access websites of some IVF centers. Assisted reproductive methods provided to infertile couples are one of the reflections of treatment in the field of reproductive health, which refers to medical procedures performed to restore a person with impaired health to a healthy state. These methods applied in IVF centers are considered within the scope of treatment in terms of Islamic law and are permissible provided that the reproductive cells and the uterus belong to the married spouses. This is because one of the main goals of marriage is to ensure the continuation of the lineage. However, in the IVF centers in Northern Cyprus, which were selected as an example, it is seen that by using assisted reproductive methods, the concept of treatment is eroded with practices such as sperm donation, egg donation, embryo donation, surrogate motherhood, LGBTQ individuals being able to have IVF, which are incompatible with Islam's understanding of treatment and halal life, the concept of treatment is eroded, the limits of halal life determined by Islam are violated, and situations that pose a threat to the family and social structure are caused. The study aims to raise awareness about this issue in our society, the majority of whose population is Muslim, and to emphasize the importance of maintaining legitimate boundaries in IVF practices.

**Keywords:** Treatment, Egg Donation, Sperm Donation, Embryo Donation, Halal Life.

## (S-46) DİJİTAL DÜNYADA HELAL YAŞAM: TOPLUMSAL FARKINDALIK VE TUTUM ANALİZİ

**Eissa Almaghrebi<sup>1</sup>, Fatma Akat<sup>1</sup>, Hakan Vatansev<sup>2</sup>, Hüsamettin Vatansev<sup>3</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, isaahmed9292@gmail.com
2. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Meram Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü
3. Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı.

## (S-46) HALAL LIFE IN THE DIGITAL WORLD: SOCIAL AWARENESS AND ATTITUDE ANALYSIS

**Eissa Almaghrebi<sup>1</sup>, Fatma Akat<sup>1</sup>, Hakan Vatansev<sup>2</sup>, Hüsamettin Vatansev<sup>3</sup>**

1. Selçuk University, Institute of Health Sciences Department of Medical Biochemistry, isaahmed9292@gmail.com
2. Necmettin Erbakan University, Meram Vocational School Food Processing Department.
3. Department of Medical Biochemistry, Faculty of Medicine, Selcuk University.

### Abstract

With the rapid expansion of the digital world, how halal life is reflected and perceived on digital platforms has become an important research topic. It aims to promote halal living in the digital world. Specifically, it explores how individuals from different demographic categories perceive and interact with halal products and services in an increasingly digitalized environment. The study assesses public awareness and attitudes towards halal living on digital platforms. The data obtained through our survey aims to determine the current state of halal living in the digital space and potential areas of development. Our survey was conducted with 201 participants. The survey determined the demographic characteristics of the participants, such as gender, age, marital status, education level, occupation, income level, and religious preference. It evaluated their attitudes toward halal life in the digital world. According to the survey results, 74.6% of the participants were male and 25.4% were female. In terms of age distribution, the 18-25 age group is 13.9%, the 26-35 age group is 27.9%, the 36-45 age group is 17.9%, the 46-55 age group is 20.4%, and the 55 and over age group is 19.9%. Our study has been critical in promoting halal life in the digital world. The findings show that awareness about halal life on digital platforms should be increased, and more effective strategies should be developed in this field. It is emphasized that various methods should be used for halal life to reach wider audiences in the digital world.

**Keywords:** Digital World, Halal Life, Social Awareness, Attitude Analysis.



## (S-47) HELAL STANDARDININ KÜRESEL BOYKOT HAREKETİ DOĞRULTUSUNDA GÜNCELLENMESİ

**Adnan A.m Oweida<sup>1</sup>**

1. Doçent, Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi, İslam Ekonomisi ve Finansı Merkezi,  
[adnan.oweida@asbu.edu.tr](mailto:adnan.oweida@asbu.edu.tr)

## (S-47) UPDATING THE HALAL STANDARD IN LINE WITH THE GLOBAL BOYCOTT MOVEMENT

**Adnan A.m Oweida<sup>1</sup>**

1. Associated professor, Social Sciences University of Ankara, Center for Islamic Economics and Finance  
adnan.oweida@asbu.edu.tr

### Abstract

Islamic jurisprudence has defined the criteria for certifying halal purity (halal), which are established in detail in the traditions of Islamic jurisprudence, and they are normative conditions derived from legal evidence and rational evidence. What this research paper seeks is to add a new criterion for halal certification, and this addition is dictated by developments in international relations between the Islamic world and global intercontinental companies, and by the resolutions issued by the United Nations and its various institutions, and this proposed criterion is related to the boycott of products (Zionist occupation), which represents a more severe case than the case of usurpation, and it has been decided in Islamic jurisprudence that the sale of usurped money is null and void.

This paper has concluded that the criterion of boycotting the products of the Zionist occupation as a necessary but insufficient condition for halal, the activation of this criterion will have a positive impact on the level of pure halal from all suspicions on the one hand, and on the other hand it will have (a maqasid) effect in support of lifting the injustice against the Palestinian people whose property and homeland have been usurped by the Zionist occupation.

The global boycott movement of the Zionist occupation is expanding, and its geographical area is expanding to reach all countries of the world, and the countries of the Islamic world should join this rising and free movement at the governmental and popular level. This research paper has monitored the jurisprudential opinion adopted on the subject of usurped money and its rulings, in order to add the purity of international trade exchange and its purification from products usurped by the Zionist occupation to the halal standard. The paper also monitored the position of civil laws on dealing with looted products, as well as the UN principles related to this issue. The study gives more focus and attention to the halal certification issued by Turkish organizations as a case study.

**Keywords:** Usurped Money, Usurpation, Zionist Occupation, Halal Standards, Purity

### Introduction:

Halal certification is a certificate that verifies that a product or service complies with Islamic standards. In other words, it indicates that the product or service meets the requirements of halal (permissible) conditions.

On a global scale, several organizations and bodies issue halal certificates worldwide:

1. Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA): Based in the United States, it is the largest accredited organization for halal certification and verification.
2. International Halal Accreditation Forum (IGG): Based in Canada, it accredits and verifies halal products in North America.
3. British Halal Certification Authority: Located in the United Kingdom.
4. Australian Halal Certification Authority: Based in Australia.
5. Indonesian Halal Certification and Standards Organization: Operates globally.

In the Middle East, ossmideast<sup>90</sup> is one of the companies that issues various quality certificates, including Halal Certification. Despite the fact that the institution granting halal certification in Türkiye has clarified the Sharia standards it relies on, it has not included an important criterion related to seized or misappropriated wealth. This issue is of interest in this study because the Zionist occupation systematically seizes Palestinian resources. According to United Nations<sup>91</sup> resolutions, these lands are classified as occupied, which implies that they are usurped.

### **Usurped money and its provisions in Islamic jurisprudence:**

Usurpation refers to the forceful<sup>92</sup> and public taking of another's property, relying on brute force or the owner's weakness, as opposed to theft which is characterized by stealth. In Islamic jurisprudence<sup>93</sup>, usurpation is defined as the removal of an owner's control over their valued property through overt overpowering actions<sup>94</sup>. Jurists<sup>95</sup> distinguish between usurpation, theft, and highway robbery<sup>96</sup>, with usurpation being a guaranteed liability for the usurper<sup>97</sup>, whether they are Muslim or non-Muslim, within or outside Muslim lands.

### **Key points regarding the rulings on usurpation<sup>98</sup>:**

Usurpation: It signifies the forceful acquisition of another's property, with the property remaining under the original owner's possession.

Guarantee: The usurper is liable for guaranteeing in Islamic jurisprudence.

Conditions of Usurpation: The seized property must be valuable and owned by another, and the act of seizure must be public.

### **Restitution of Seized Property:**

The usurper must immediately return the seized property to its owner and bear the costs of restitution.

Compensation: The usurper must compensate the original owner for any damage incurred due to the usurpation.

Equivalent Rent: The usurper must pay the equivalent rent for the benefits derived from the seized property.

Full Guarantee: The usurper is obligated to fully restore the rights to the owner.

Additions to Seized Property: The usurper is liable for any decrease or damage to the seized property.

Increase in Seized Property: If the usurper causes an increase in the seized property, the owner may take possession of it at its value.

Usurper's Expenses: The usurper can reclaim expenses incurred on the seized property if it remains intact.

Purchaser's Responsibility: A purchaser of seized property must return it to the original owner if they know or suspect it to be seized.

90 : <https://ossmideast.com/>

91 Security Council Resolution 242 (1967): Calls for the withdrawal of Israel from the territories occupied in the 1967 war, Resolution 338 (1973): Calls for a ceasefire and the implementation of Resolution 242, Resolution 446 (1979): Considers Israeli settlement activities in the Arab territories occupied since 1967 illegal. ءءارق

92 See Ibn Manzur, Muhammad ibn Makram: Lisan al-'Arab: i: Dar Sader and Beirut, 1414 AH, 1, 548. Al-Razi, Zain Al-Din: Mukhtar Al-Sahih, edited by: Youssef Al-Sheikh, 5th Edition, Model House - Beirut, 1999, 227.

93 Al-Kasani, Aladdin: Bada'i al-Sana'i' fi Arranging the Laws, Al-Jamaliya Press in Egypt, vol. 7, 143.

94 Al-Mawsili, Abdullah: Al ekhtear fii talil al Mukhtar, Al-Halabi Press - Cairo, 193 AD, vol. 3, 58.

95 Al-Ramli, Shams al-Din, Nihayat al-Muhtaj ila Sharh al-Minhaj, Dar al-Fikr, Beirut, last edition 1984, vol. 5, 146.

96 Al-Mawaq, Muhammad bin Yusuf: Altaj waekikliil ala Mukhtasar Khalil, Dar Al-Kutub Al-Ilmiyya, 1994, vol. 7, 307.

97 Al-Bahooti, Mansour: Al-Rawd Al-Murabba, Sharh Zad Al-Mustaqnaa, Dar Rakaez for Publishing and Distribution, Kuwait, 1438 AH, vol. 2, p. 110.

98 See Sharara, Abd al-Jabbar: Rulings on Rape in Islamic Jurisprudence, Al-Alami Foundation for Publications - Beirut, Dar Al-Tarbia Library - Baghdad, first edition, 1395 AH - 1975 AD, 283-285.

Purchaser's Compensation: The purchaser must pay a certain compensation (the text was incomplete).

These points represent a concentrated essence of jurisprudential rulings related to unlawfully seized property, highlighting the jurisprudential concern for property rights and the obligations of the involved parties.

### **Occupation and usurpation:**

The article discusses the issue of occupation and usurpation in Islamic jurisprudence, focusing on whether the Zionist occupation of Palestine is considered usurpation, whether it is permissible to purchase usurped property, and the ruling on a non-believer's ownership of a Muslim's property if seized by force. Questions are raised about whether control constitutes a reason for entitlement, and these questions are discussed in the context of Islamic traditions and narrations.

The article presents evidence from traditions indicating that polytheists do not own anything over Muslims, and discusses the disagreement in Islamic jurisprudence regarding the ownership of non-believers over Muslim property after seizing it by force. The text refers to the differing views<sup>99</sup> among jurists on whether it is valid for a non-believer<sup>100</sup>, who converts to Islam and has a Muslim's property, to keep it, citing various<sup>101</sup> perspectives<sup>102</sup> from Imam Malik, Abu Hanifa, and Al-Shafi'i.

Furthermore, the article discusses the prohibition of purchasing usurped property and states that usurpation is religiously forbidden and is not considered a legitimate means of ownership in Islamic law. The text emphasizes that if an enemy seizes the property of Muslims, they do not own it, citing Al-Shafi'i's "Al-Umm" and the positions of Imam Nawawi<sup>103</sup> and Ibn Hazm Al-Dhahiri<sup>104</sup> to support this stance.

In summary, the issue of property ownership in the context of occupation and usurpation, affirming that forceful seizure does not confer the right of ownership according to Islamic jurisprudence. The article illustrates the differences in opinion among jurists on this matter.

### **Weighting:**

It is not correct to say that Muslims and others have the same right to own the spoils, regardless of whoever of the warring parties takes control of them by winning, and this is a false statement that has no basis.

### **The contemporary fatwas:**

The contemporary fatwas<sup>105</sup> address the issue of usurped property and prohibit dealing with it, whether by buying or renting, as this is considered participation in sin and aggression. The fatwas emphasize that usurped property remains the ownership of its original owner and it is not permissible for the usurper to transfer its ownership. They also refer to the consensus of scholars<sup>106</sup> on the obligation to return the usurped property and prohibit its purchase or rental. The article criticizes some jurisprudential opinions that justify the infidel's seizure of Muslims' property, affirming that seizure does not transfer ownership and that contracts based on mutual consent are the only way to transfer ownership.

### **The UN Legal Perspective on Israeli Products:**

The article discusses the international legal perspective on Israeli products manufactured in settlements. It emphasizes that the right to property is one of the most important financial rights recognized by statutory laws,

99 Hadith: "A horse raided him and the enemy took it, and the Muslims appeared on it, and it replied to him in the time of the Messenger of Allah (may Allah's peace and blessings be upon him)" Sahih al-Bukhari, 3068.

100 Hadith on Usama ibn Zayd in al-Bukhari, 4282. and in Muslim, 1351.

101 Ibn Rushd the Grandson: Bidaytul mujtahed, vol. 2, 163.

102 Al-Shafi'i, Muhammad bin Idris: Alum, 4 Dar Al-Marefa - Beirut, 1990, vol. 4, 268.

103 Al-Nawawi, Muhyi Al-Din Yahya: Al-Minhaj Sharh Sahih Muslim bin Al-Hajjaj, House of Revival of Arab Heritage - Beirut, 2nd Edition, 1392 AH, vol. 11, 102.

104 Ibn Hazm al-Dhaheri, Ali: al-Mahali bi al-Athar, Dar al-Fikr Beirut, vol. 5, 352-359.

105 See fatwas no. 4429, 9660 and 10621. <https://islamweb.net/ar/fatwa/45575>

106 Afaneh, Hossam El-Din, Date of Fatwa: 20-8-2009. Article Link <http://iswy.co/ev80v>

and thus, property rights enjoy legitimate and legal protection from any infringement in any form of harmful action, which necessitates compensation for the injured party. Constitutions ensure the protection of property rights and criminalize rape, occupation, and robbery of others' properties, guaranteeing compensation by the usurper for the damages caused to the property owner, and ruling for the immediate return of the usurped property to its rightful owner.

International organizations have initiated a ban on the trade of goods produced in colonies established on occupied Palestinian territories, which are considered illegal settlements according to international law. Michael Lynk<sup>107</sup>, the United Nations Special Rapporteur on the situation of human rights in the Palestinian territories occupied since 1967, praised the decision issued by the European Court of Justice requiring labels indicating the origin of goods coming from Israeli settlements. International law considers these settlements illegal, "and they are a war crime... according to the Rome Statute. Therefore, the least that can be done is to ensure that European consumers receive accurate information" about the product's origin when making their purchases. The Special Rapporteur also emphasized that "it is also important to stress that the court clarified that the European Union has committed itself to comply with international law, and according to international law, the establishment of settlements is contrary to the Fourth Geneva Convention, and it hinders the Palestinian people's right to self-determination."

It is worth mentioning that in 2022, Human Rights Watch<sup>108</sup> called on the European Union to ban trade between the EU and the settlements in the occupied territories, after signing the European Citizens' Initiative registered with the European Commission in September 2021, which started on February 20, 2022. This initiative calls for the adoption of legislation that prevents the entry of products manufactured in settlements, described as illegal, into the EU market, and also calls for a ban on EU exports to those settlements. These international organizations have faced restrictions that even reached the UN High Commissioner and the UN organizations derived from the parent organization. There are several positions of international organizations regarding trade with the usurper: they seek to promote peace, security, cooperation, and development in the world, and call on countries to respect the principles of international law and human rights; therefore, they declare their opposition to any form of occupation, colonization, or acquisition of land by force, and support the right of peoples to self-determination and sovereignty over their territories. In this context, they urge member states not to trade with the usurper or recognize its legitimacy, and impose sanctions or restrictions on states or entities that violate the rules. The United Nations' position on products manufactured in Israeli settlements on occupied Palestinian territories has been clarified as considering them illegal and demanding that countries not trade with them.

The European Union also issues directives to member states not to recognize Israeli products manufactured in settlements. The Organization of Islamic Cooperation<sup>109</sup> also calls on member states not to engage in trade or investment with Israeli products manufactured in settlements. What we conclude here is that international organizations consider Israeli settlements illegal and trade with them a violation of international law.

Most legal legislations consider usurped money or property to be illegitimate and void. The laws oblige the usurper to return the property to its original owner and give the right to the owner of the usurped money or property to file a legal claim for its recovery. Commercial transactions or legal dealings involving usurped money are considered null and void and subject to annulment. Some countries impose criminal penalties for the crime of usurpation.

107 UN News, <https://news.un.org/ar/story/2019/11/1043771>

108 <https://www.hrw.org/ar/news/2011/07/13/243500>

109 In the extraordinary meeting held on Wednesday, 18 Shawwal 1441 AH corresponding to June 10, 2020 AD, at the request of the State of Palestine, regarding the threat of the Israeli occupation government to annex parts of the Palestinian territory occupied in 1967 AD. "Calls on the international community to confront the Israeli occupation and its colonial practices ..., imposing economic and political sanctions, boycotting the Israeli colonial system and illegal colonies and banning their products..."  
[https://www.oic-oci.org/topic/?t\\_id=23483&t\\_ref=14035&lan=ar](https://www.oic-oci.org/topic/?t_id=23483&t_ref=14035&lan=ar)

**The growing global boycott movement against the Zionist occupation**

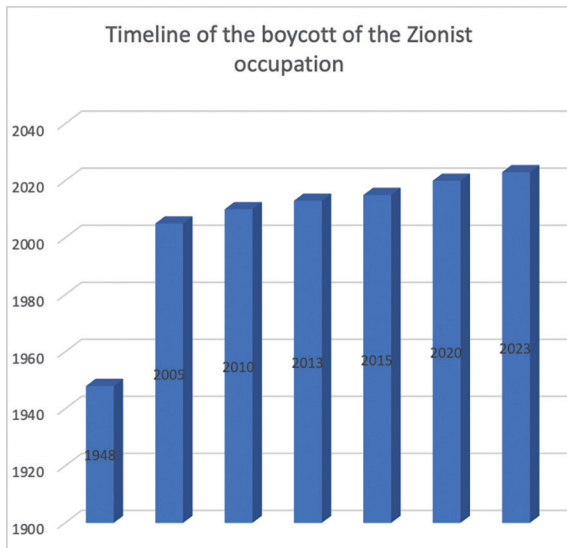
Economic boycott is a strategy used by individuals or groups to pressure companies or countries to change their policies by refraining from purchasing their products or dealing with them. Boycott is considered a tool of peaceful resistance and can be effective if it enjoys wide public support and is based on a just cause that the public believes in. The boycott must be able to continue and influence the targeted party to achieve its goals, and it can lead to economic losses for the targeted party and change in its policies and relations. The concept of economic boycott is defined and distinguished from economic sanctions, and its economic effects are analyzed, as well as referring to historical experiences of boycott and its effectiveness. The economic boycott is defined as refraining from dealing with others economically or socially according to a prescribed social system, and it is an expression of a political, social, or economic stance. The conditions necessary for the effectiveness of the boycott include the existence of a just cause, the inability of the other party to withstand, continuity in mass guidance, providing alternatives, the existence of a competent regulatory body, and the availability of reliable channels for communication and information.

Timeline of the most prominent boycott movements historically



**Source:** From the researcher’s conclusion by reference to historical sources





Source: From the researcher's abstraction

### Analyzing the effectiveness of the boycott and its economic impact on the occupation state

The modern BDS movement, organized as an international campaign, dates back to 9 July 2005, based on a call by 171 Palestinian NGOs to boycott, divest and sanction Israel until it complies with international law and human rights principles.

In a 2015 report, the Rand Corporation estimated that the economic boycott of Israel between 2013 and 2014 caused a cumulative loss of about \$15 billion<sup>110</sup>. In its predictive study of the size of Israel's loss if it rejects the two-state solution and violence erupts in Gaza and the West Bank, the study predicted that Israel's losses would exceed 45% of GDP as a minimum in 2024, due to increasing security costs and the costs of the boycott.

Today, the boycott campaign is returning strongly and at a synchronized and escalating pace with the acceleration of the genocide committed by the Zionist occupation and its supporters, to receive a great local and international resonance and expand this movement in various fields, starting from the cultural boycott to the economic boycott that has sounded their alarm.

The effects of the economic boycott of Israeli products can be monitored by the reactions of the occupation state itself, as those at the top of the pyramid expressed their great concern about the repercussions of the BDS movement, and the Israeli government was quick to allocate 100 million shekels (about 30 million dollars) to carry out a counter-propaganda campaign against European and American companies that announce the boycott.

The boycott of Israeli settlement products is one of the means of popular Palestinian resistance against

### Conclusions and recommendations:

This study has resulted in important results and practical recommendations that result in the addition of a new standard for halal certification by the institutions that issue it, as well as by academic institutions and research centers concerned with halal certification standards, and these results can be presented in the following points:

- The Sharia standards of Halal certification include a missing standard, and this study reminded and alerted to the need to include this standard.

110 Anthony, Daniel Egel, Charles P. Ries, Mary E. Vaiana C. Ross  
 Anzan Report: Calculating the Costs of the Israeli-Palestinian Conflict  
<https://www.rand.org/international/cmep/costs-of-conflict/ar.html#tool-content>

- The circulation of usurped money is invalid according to the consensus of the scholars and the agreement of Islamic schools of jurisprudence, as well as by the agreement of contemporary scholars.
- The occupation of the Palestinian territories is more severe than usurpation, and entails the prohibition of purchasing goods and services produced partially or wholly on the usurped Palestinian lands.
- In order to succeed in the peaceful resistance to the Israeli settlement enterprise, concerted efforts must be made in the international boycott movement led by the BDS movement, and the inclusion of the criterion of boycotting Israeli products to the standards of halal certification is an important step in the right direction towards purification and purity from haram.

**Recommendations:**

Regarding the Turkish case and the institutions concerned with a halal certificate, the study recommends the following:

- With its active influence on international politics and global relations, Türkiye is a candidate to lead the global boycott of Israeli products.
- The study recommends that institutions concerned with issuing halal certification activate this clause related to the boycott of Israeli products.
- The study recommends that concerned institutions find practical measures to distinguish between Israeli products and launch an awareness campaign for the Turkish public.
- The study recommends that institutions concerned with issuing Halal certification update their data and present it to independent scientific bodies.
- Finally, the study recommends that the institutions concerned with issuing a halal certificate present the conclusion of this study to their scientific body and discuss it.

## REFERENCES

- Afaneh, Hossam El-Din, Date of Fatwa: 20-8-2009. Article Link <http://iswy.co/ev80v>
- Al-Bahooti, Mansour: Al-Rawd Al-Murabba, Sharh Zad Al-Mustaqnaa, Dar Rakaez for Publishing and Distribution, Kuwait, 1438 AH, vol. 2, p. 110.
- Al-Kasani, Aladdin: Bada'i al-Sana'i' fi Arranging the Laws, Al-Jamaliya Press in Egypt, vol. 7, 143.
- Al-Mawaq, Muhammad bin Yusuf: Altaj waekikliil ala Mukhtasar Khalil, Dar Al-Kutub Al-Ilmiyya, 1994, vol. 7, 307.
- Al-Mawsili, Abdullah: Al ekhtear fii talil al Mukhtar, Al-Halabi Press - Cairo, 193 AD, vol. 3, 58.
- Al-Nawawi, Muhyi Al-Din Yahya: Al-Minhaj Sharh Sahih Muslim bin Al-Hajjaj, House of Revival of Arab Heritage - Beirut, 2nd Edition, 1392 AH, vol. 11, 102.
- Al-Ramli, Shams al-Din, Nihayat al-Muhtaj ila Sharh al-Minhaj, Dar al-Fikr, Beirut, last edition 1984, vol. 5, 146.
- Al-Razi, Zain Al-Din: Mukhtar Al-Sahih, edited by: Youssef Al-Sheikh, 5th Edition, Model House - Beirut, 1999, 227.
- Al-Shafi'i, Muhammad bin Idris: Alum, 4 Dar Al-Marefa - Beirut, 1990, vol. 4, 268.
- Anthony, Daniel Egel, Charles P. Ries, Mary E. Vaiana C. Ross Anzan Report: Calculating the Costs of the Israeli-Palestinian Conflict
- Ibn Hazm al-Dhaheri, Ali: al-Mahali bi al-Athar, Dar al-Fikr Beirut, vol. 5, 352-359.
- Ibn Manzur, Muhammad ibn Makram: Lisan al-'Arab: i: Dar Sader and Beirut, 1414 AH, 1, 548.
- Ibn Rushd the Grandson: Bidaytul mujtahed, vol. 2, 163.
- Security Council Resolution 242 (1967): Calls for the withdrawal of Israel from the territories occupied in the 1967 war, Resolution 338 (1973): Calls for a ceasefire and the implementation of Resolution 242, Resolution 446 (1979): Considers Israeli settlement activities in the Arab territories occupied since 1967 illegal. <https://news.un.org/>
- See fatwas no. 4429, 9660 and 10621. <https://islamweb.net/ar/fatwa/45575>
- See Sharara, Abd al-Jabbar: Rulings on Rape in Islamic Jurisprudence, al-alami Foundation for Publications - Beirut, Dar Al-Tarbia Library - Baghdad, first edition, 1395 AH - 1975 AD, 283-285.
- UN News, <https://news.un.org/ar/story/2019/11/1043771>

## (S-48) HZ. MUHAMMED (SAV)'İN DÖNÜŞÜMCÜ LİDERLİĞİ

**Hasan Fehmi Atasagun<sup>1</sup>, Yasemin Fındık<sup>2</sup>, Ebru Gönülal<sup>3</sup>, Ayça Gökçer<sup>4</sup>**

1. KTO Karatay Üniversitesi, İşletme Bölümü, hfehmi.atasagun@karatay.edu.tr
2. KTO Karatay Üniversitesi, İşletme Bölümü
3. KTO Karatay Üniversitesi, İşletme Bölümü
4. KTO Karatay Üniversitesi, İşletme Bölümü

### Özet

Liderlik; başkalarının duygu, düşünce ve davranışlarını etkilemenin bir yolu olarak, insanlık tarihiyle birlikte ortaya çıktığı düşünülen toplumların en geleneksel olgularından biridir. Tarih boyunca, akademi dünyası, liderliğin ahlaki ve sosyal boyutları üzerinde pek çok çalışma yapmıştır. İnsan hayatında var olan sayısız sorun ve liderlik konusunda da çeşitli modellerin var olduğu göz önüne alındığında, en mükemmel dönüşümcü liderlik uygulamasının, Hz. Muhammed (SAV)'in hayatı olduğu kabul edilmiştir. Kuran-ı Kerim'in, Hz. Peygamberin yetim oluşu dışında Risâlet öncesi hayatından bahsetmemesinden anlaşılmalıdır ki; mucizevi bir durum yaşamadan bir "beşer" olarak insanları dönüştürmüştür. Hz. Muhammed (SAV)'in; zor zamanlarda erdemli davranması, manen yenilenebilmesi, adaletli, vizyon sahibi, güçlü, sağlıklı, kendisine inananların yeteneklerini keşfetme basiretine sahip olması, dönüşümcü liderlik özelliklerinden sadece bir kaçıdır.

Örgütlerin performansını artırmaya yönelik liderlik tarzlarından biri olarak "Dönüşümcü Liderlik" geleceğe dair bir vizyon oluşturarak öne çıkmaktadır. Bu liderlik tarzı, örgütleri sadece mevcut durumda değil, aynı zamanda gelecekte de başarıya taşıma hedefi gütmektedir.

Dönüşümcü liderler, ahlakın yaşam tarzı kabul edildiği bir kültür oluşturarak, bireyleri ve yaşadıkları toplum özelliklerini anlamaya ve bu doğrultuda değişiklikler yapmaya çalışmaktadır. Eşit değerler inşa eden, iyi bilgilendirilmiş manevi ve ahlaki bir değişimdir. Dönüşümcü liderler bir dinamik oluşturarak hakiki bir dönüşümle kolektif hedeflerine ulaşma çabası taşımaktadır. Dolayısıyla dönüşümcü liderlik, liderin iyimserliğini, zekâsını ve daha birçok yeteneğini göstererek tuğla tuğla inşa edilen bir süreçtir.

İslam ve insanlık tarihinde pek çok lidere örnek teşkil etmiş, Hz. Muhammed (SAV)'in özellikle ahlak ve yönetim uygulamaları ile kendi toplumunu ve tüm zamanların toplum yaşamını ve zihin dünyasını kökten değiştiren kemale ulaşmış olan dönüşümcü liderlik tarzı, incelenmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Hz. Muhammed (SAV), liderlik, dönüşümcü liderlik

### Giriş

İnsanlık tarihi, farklı medeniyetlerden öne çıkan olağanüstü şahsiyetlerin stratejik hareketleriyle etkilenmiş, dönüşmüş ve şekillenmiştir. Bu muazzam kişiler, liderlik özellikleri ve stratejik zekâları ile politik, askeri, entelektüel ve kültürel alanlarda etkili olarak tarihin seyrini değiştirmişlerdir (Khanfar, 2023, s. 15). Bu dönüşümcü liderlerin yaşam felsefelerinde, belirli bir ulus veya imparatorluğa aidiyet unsuru ile otoritenin güçlenmesine veya servetin büyümesine yol açan girişimler görülmektedir (Khanfar, 2023, s. 17).

Hz. Muhammed (SAV)'in küresel ve köklü devrimine bakıldığında ise, O'nun stratejik yönetimi, otoritenin merkezileşmesi ve servet biriktirme esasına dayanmadığı gibi yaptığı devrim de milliyetçi bir hareket noktası ve emperyalist bir amacı barındırmamaktadır. Bu farklılıklar, Hz. Muhammed (SAV)'in liderliğinin, diğer liderlerden ayrıldığı temel felsefe olarak görülmektedir (Ahmed & Al Amiri, 2019, s. 17-18).

Bu mütevazı çalışmada, İslam ve insanlık tarihinde pek çok lidere örnek teşkil etmiş olan Hz. Muhammed (SAV)'in yönetim uygulamaları ile kendi toplumunu ve tüm zamanların toplum yaşamını ve zihin dünyasını kökten değiştiren, kemale ulaşmış dönüşümcü liderlik tarzı, temel eserlerden olan Kuran ve hadis kitapları başta olmak üzere, çeşitli kaynaklarından istifade edilerek incelenmiştir.

## **Liderlik**

Mitler, dini metinler ve efsanelerde geniş yer alan liderlik (Bass & Stogdill, 1990, s. 3), izleyicilerini ikna yoluyla veya etkileme taktikleriyle harekete geçirmektir (McShane & Glinow, 2016, s. 214). İkna etme esnasında, Mesajı söyleyen kişi kim? Kişilik özellikleri neler? Mesajın içeriği nedir? Mesaj alıcıya nasıl söylendi? İletişim kanalı nedir? Kime söylendi? Dinleyici özellikleri? Bu sorular ve cevapları bilim insanlarının liderlikte ikna çalışmalarına yön vermektedir (Myers, 2021, s. 234-251).

## **Liderlik Kuramları**

### *Özellikler kuramı*

Liderlik başarısını anlamaya yönelik ilk çabalar liderin özelliklerine odaklanmıştır. Bir liderin zekâ, tevazu, dürüstlük, kendine güven, kişilerarası beceriler, hatta görünüm gibi vasıfları, ayırt edici kişisel özellikleridir. Teoriye göre lider birey, kişilik özellikleri yanında, fiziksel, duygusal, zihinsel ve sosyal özellikleri açısından da diğerlerinden ayrılmaktadır. (Daft & Marcic, 2023, s. 413). Özellikler teorisi çerçevesinde, kararlarını etkileyen ve başarıya götüren faktörler, liderin yetiştiği ortam, performans ve itibardır. (Özel M. , 2021, s. 158).

Bu bağlamda, Hz. Muhammed (SAV), fevkalade olan fiziksel yaratılışının (Beklen & Şener, 2017, s. 8) yanı sıra duygusal, zihinsel, psikolojik ve sosyal gelişimi kemale ermiş, tüm zamanların en mükemmel lideridir.

### *Davranışçı Kuram*

Liderlik sürecini açıklayan teorinin ana fikri liderleri başarılı ve etkin yapan hususun, liderin özelliklerinden çok, liderin liderlik yaparken gösterdiği davranışlar, kendisini izleyenlerle ilişkilerinin özellikleri olduğudur (Koçel, 2020, s. 595). Uygun dili bulmayan liderler mesajlarını karşıya iletememektedir (Özel M. , 2021, s. 158). 1940'ların sonlarında, Ohia Üniversitesi'nde yapılan çalışmalar, en çok izlenen lider davranışlarını "yapıyı harekete geçirme" ve "anlayış" olarak değerlendirmişlerdir (Robbins & Judge, 2021, s. 380).

### *Liderlik Tarzları*

Liderlik olayını anlamak ve incelemekte kullanılan yaklaşım, liderlerin fiili davranışlarını esas alan Liderlik Tarzları yaklaşımıdır. Katılımcı, otokratik, demokratik, bürokratik, diplomatik liderlik veya işlevsel, dönüşümcü, karizmatik (Koçel, 2020, s. 608), otantik veya çevrimiçi liderlik (Robbins & Judge, 2021, s. 401), etkileşimci veya vizyoner liderlik (Robbins, Decenzo, & Coulter, 2016, s. 314), paylaşılan liderlik veya hizmetkâr liderlik (McShane & Glinow, 2016, s. 214), toksik, saldırgan, yıkıcı, diktatör, narsistik liderlik (Uysal, Aksoy, & Yılmaz, 2020) tarzları yaygın olan liderlik tarzlarıdır.

### *Dönüşümcü Liderlik*

Dönüşümcü liderlik, liderler ve izleyicileri arasındaki güç ilişkilerine eşit değerler oluşturan, kolektif bir hedefe ve gerçek bir dönüşüme ulaşmayı amaçlayan iyi bilgilendirilmiş manevi ve ahlaki bir süreçtir (Dehaghani, 2014, s. 145). Bu süreç, kişisel eylemler ve kişiler arası ilişkiler yoluyla normatif olarak uygun davranışın sergilenmesi, iki yönlü iletişim, pekiştirme, karar verme yoluyla izleyicilere rol model olma gibi unsurları içermektedir (Akhtar, Saima, & Usama, 2023, s. 557).

Dönüşümcü liderliğin temel unsurları arasında stratejik bir vizyon oluşturma; sade bir dille semboller, metaforlar, öyküler ve diğer araçlar kullanarak vizyonu açıklama; vizyonu söylemden eyleme dönüştürerek modelleme ve izleyenlerin bu vizyonu içselleştirmelerine yönelik enerji veren bulaşıcı bir heyecan oluşturma yer almaktadır (McShane & Glinow, 2016, s. 226-228).

İzleyicilerinin bireysel ihtiyaçlarına ve ilgi alanlarına önem veren, sorunlara yeni bakış açıları getiren ve amaçlara ulaşmak için cesaretlendiren liderler dönüştürücü liderlerdir. Bu liderler izleyicilerinin üzerinde sıra dışı bir etkiye sahiptirler (Robbins & Judge, 2021, s. 390-391).

Dönüştürücü lider, sosyal, politik ve ekonomik değişimlere yol açabilecek yetenek ve güce sahiptir. İzleyenlerin sadece davranışlarını değil; inanç ve tutumlarını da değiştirecek kabiliyettedirler. Ayrıca olaylara farklı açılardan bakarak özgün çözüm yolları bulabilen kişilerdir (Kağıtçıbaşı & Cemalcılar, 2014, s. 301).

Dönüştürücü liderler, izleyicilerinin farkındalığını artırır, ideallerini kişisel çıkarların ötesine taşır ve entelektüel, idealist, ilham verici motivasyon sözleri ve davranışları ile hareket ederler. Ayrıca, izleyicilere belirli görüşlerin yanı sıra, liderlerinin fikirlerini de sorgulama cesareti aşılamaaktadırlar (Robbins, Decenzo, & Coulter, 2016, s. 311).

Dönüştürücü liderler, izleyicilerinin ve toplumun misyonunda, stratejisinde, yapısında ve kültüründe değişikliklere öncülük eder ve yeni fikirlere açık olurlar. (Daft & Marcic, 2023, s. 422). James MacGregor Burns, dönüştürücü lideri, insanları daha düşük ahlaki gelişim düzeylerinden daha yüksek seviyelere çıkaran kişi olarak tanımlamaktadır. Bu liderler, kendini gerçekleştiren, gelişme motivasyonuna sahip ve etkili bireylerdir (Burns, 2001, s. 115). Dönüştürücü liderler, izleyicilerinin gereksinimlerini, değerlerini, tercihlerini ve özlemlerini dikkate alarak hareket etmektedirler (Çetin, 2020, s. 83-94).

Dönüştürücü liderlik kavramını ele alırken, Hz. Muhammed'in (SAV) liderliği en çarpıcı örnektir. Çünkü O (SAV), izleyicilerinin düşündüklerinden daha fazlasını hatta hayal edemedikleri hayatları için de onları yüreklendiren ve dönüştüren bir liderdir.

### **Hz. Muhammed (SAV)'in Dönüştürücü Liderliği**

Hz. Muhammed (SAV)'in dünya çapında büyük yankılar uyandıran bir lider olarak başarısının temel nedeni, dikkat çekici liderlik vasıfları ve karizmatik şahsiyetidir (Özel A. , 2005, s. 16). İbni Arabi'nin Füsüsul Hikem adlı eserinde belirttiği gibi Hz. Muhammed (SAV), insan türü içinde varlığın en kusursuz örneğidir ve Arapçayı en güzel konuşan kişidir (Arabi, 2022, s. 221). Hz. Muhammed (SAV), insanlık, ırk, aşiret, cinsiyet ve renklerin ötesine geçerek belirli bir topluluğa yönelik mesajlara evrensel bir nitelik kazandırmıştır. (Khanfar, 2023, s. 17). Hz. Muhammed (SAV), diğer peygamberlerden farklı olarak, kendisine verilen özellikleri ifade ettiği bir hadiste "Bana, birçok manayı içinde toplayan az, öz ve etkili ifade anlamına gelen 'cevâmiu'l-kelim' verildi" şeklinde belirtmiştir (Ece, 2019, s. 60).

Hz. Muhammed (SAV)'in dedesi Abdulmüttalip, Allah (C.C.)'a yaptığı bir adak sonucunda duasının kabul edilmesi üzerine Hz. Muhammed (SAV)'in babası Abdullah'ı kurban etme sözünü yerine getirme pahasına 100 deve kurban edecek kadar cömert ve sözünün eri bir şahsiyetti. Hz. Muhammed (SAV), Kâbe'yi yıkmak isteyen Ebrehe ile görüşme talep ederek "Gasp ettiğiniz yüz devemi verin, Kâbe'nin sahibi Allah (C.C.)'tır. O orayı korur bense develerin sahibiyim" diyecek kadar hak, görev ve sınırların farkında; cesur, akıllı ve saygın bir şahsiyet olan Abdulmüttalip tarafından büyütülmüş ve yetiştirilmiştir (Lings, 1991, s. 34-36).

Hz. Muhammed (SAV) üstün zekâ ve anlama kabiliyeti "fetanet" sıfatı ile tanımlanmakta ve vahiy desteği sayesinde, karşılaşılan sorunlara ivedilikle çözüm bulduğu belirtilmektedir (Özdemir, 2014, s. 45-46). Bu özellik Hacerül-Esved'in yerleştirilmesi hadisesiyle de açıkça görülmektedir. Kâbe'nin onarımı sonrasında kabile reisleri kutsal taşı yerleştirme konusunda bir tartışma yaşarlar. Hz. Muhammed (SAV)'den hakemlik yapmasını isterler. Hz. Muhammed (SAV) hırkasını yere serip üzerine taşı koyar ve her kabile lideri hırkanın ucundan tutarak Hacerül-Esved'i yerine yerleştirirler (Şen, 2012, s. 120).

Mevcut gerçeklikte birçok lider, anlaşmazlık durumlarında veya tatmin olmadıklarında, izleyicilerini yok etmekten çekinmemektedir. Ancak, Peygamber (SAV)'in liderliği dönemindeki eylemleri bu tutuma tam tezat oluşturmaktadır. Hz. Muhammed (SAV), Taif şehrinde kovulup taşındığı zorlu bir dönemde, şehir sakinlerini



affetmeyi ve Allah (C.C.)'ın dinine yönlendirmek için dua etmeyi tercih etmiştir. Bu tutum, Peygamber'in sabrı, merhameti ve affediciliğiyle dolu bir örnek olarak tarihe geçmiştir (Kamaluddin & Citaningati, 2023, s. 62). Aynı şekilde, Taif'te yaşadığı zor durumunda Hz. Muhammed (SAV)'in yaptığı dua Allah (C.C.)'a olan güçlü imanının ve teslimiyetinin en güzel örneklerindendir (Apak, 2017, s. 151).

Hz. Muhammed (SAV)'in inandığı dava için izzeti nefsinin hiçe sayarak her yolu denemesi, Taif hicreti ve sonrasında hami arayışında da belirginleşmektedir. Peygamber (SAV), Taif'in ileri gelen Sakif kabilesinin himayesini talep etti. "Talep eden düşmanınız dahi olsa himaye verilir" ilkelerine rağmen Sakif'liler himaye talebini reddetmekle kalmayıp Peygamber (SAV)'i taşlatma talihsizliği göstermişlerdir. Bunun üzerine Mekke'ye geri dönen Peygamber (SAV), Benü Nevfel 'in verdiği himaye ile şehre girebilmiştir (Kurt, 2021, s. 558).

Kureyş liderlerinden oluşan bir grup, Ebu Talip'i ziyaret ederek, yeğeni Muhammed (SAV) ile aralarındaki anlaşmazlığın sona ermesini sağlamasını istediler. Ebû Talib, Muhammed (SAV)'i yanına çağırarak liderlerin teklifini ilettiler. Hz. Muhammed (SAV), "Peki, öyle olsun, ama bana bütün Arap ve İran'lıları yönetiminiz altına alabileceğiniz bir söz verin" dedi. Ebû Cehil, "Babanın üzerine yemin ederim ki bu vaatler için bir değil on söz veririz" dedi. "Allah'tan başka ilâh yoktur, demelisiniz ve O'ndan başka taptığınız her şeyden vazgeçmelisiniz" (Kaya, 2009, s. 147) diyen Hz. Muhammed (SAV), tüm Arap toplumlarının ve İran'ın da İslam'a geleceğinin müjdesini vermiştir. Bu hadise, Hz. Muhammed'in olağanüstü vizyonuyla sergilediği dönüştürücü liderlik tarzını ortaya koymaktadır.

Hz. Muhammed (SAV), ashabına açık ve ikna edici bir vizyon sunduğu için Medine'ye hicreti, Hendek Savaşı ve Hudeybiye Antlaşması gibi olaylar O'nun hikmetini, sağduyusunu ve ileri görüşlülüğünü kanıtlayan örneklerdir (Akhtar, Saima, & Usama, 2023, s. 560).

Hz. Muhammed (SAV)'in dönüştürücü lider özelliklerinden biri de, izleyicilere liderin fikrini sorgulama cesareti vermesidir. Bunun en çarpıcı örneği, Huneyn Savaşı ve Taif Kuşatması'nın ardından Müellefe-i Kulüb'a yapılan ganimetlerin dağıtımı ile ilgilidir. "Ebu Süfyan'a, oğulları Muaviye ve Yezid ile Süheyl ve Safvan'a verilen miktarlara itiraz etmişlerdir. Hz. Muhammed (SAV)'in cevabı ise "Ey Ensar, ben sizin İslam'ınıza güvenmişken benim insanların kalplerini ısındırmak için kullandığım dünya malları kalbinizde o kadar çok mu yer tutuyor? İnsanlar develerini ve koyunlarını götürürken, siz evinize Allah (C.C.)'ın Resulünü beraberinizde götürüyorsunuz" olmuştur (Lings, 1991, s. 444-450).

Hudeybiye Anlaşma şartlarının yazılması esnasında Kureyş elçisi, "Rahman ve Rahim olan Allah'ın adıyla" yerine "Allah'ın adıyla", "Allah'ın Resülü Muhammed" yerine "Abdullah'ın oğlu Muhammed" yazılmasını şart koşmuştur. Başta Hz. Ömer (RA) olmak üzere diğer sahabelerin itirazına rağmen Peygamber, Kureyş elçisinin istediği gibi ibareleri değiştirerek anlaşmayı imzalamıştır. Daha sonra Hz. Muhammed (SAV) üç kez "kalkın kurbanlarınızı kesin ve tıraş olun" demesine rağmen sahabenin itaatsizliği karşısında Hz. Ümmü Seleme'nin "Git ve kurbanını kes" demesiyle, "Bismillah, Allahu ekber" diyerek kurbanını keserek (Lings, 1991, p. 366) tıraş olmuştur ve gösterdiği kararlılık ve inanç bu hareketiyle görünür hale gelmiştir (El-Buti, 2003, s. 346).

Hz. Muhammed (S.A.V.) sosyal hayatla fazla ilgilenmeyen ancak meraklı, analitik zekâyâ sahip, araştırmacı, dışa dönük bir karaktere sahip olan Ebu Hureyre'nin bu özelliğini fark etmiş ve maişetini temin ederek hadis dinleyip nakletmesi için uygun ortam sağlamıştır. Ayrıca, ikna kabiliyeti yüksek olan ve karşı tarafa mesajını en doğru zamanda ve en güzel şekilde aktarma yeteneğine sahip olan Cafer bin Ebu Talip'i Habeşistan Kralı Necaşi'ye elçi olarak göndermiştir. Hz. Muhammed (SAV), kendisinden kumandanlık isteyen Ebu Zer'e "Sen zayıf ve güçsüzsün. Bu görev güçlü olmayı gerektirir" diyerek gerçekçi bir tavsiyede bulunmuştur. Ayrıca, Hz. Ebubekir ve Hz. Ömer gibi sahabeleri idareci olma konusunda yetiştirmiştir. Hissi yönleri gelişmiş, duygu yoğun sahabelerden Abdullah bin Revaha ve Kab bin Malik'i şiir ile edebiyata yönlendirmiş ve bu alanlarda değerlendirmiştir. Nazik, cömert, uzlaştırıcı ve sosyal ilişkileri kuvvetli olan Mus-ab Bin Umeyr'i irşat ve tebliğ ile vazifelendirmiştir. Paylaşmaya, yardımlaşmaya meyilli olan Abdurrahman bin Avf ve Ebu Talha el Ensari'yi içtimal sorunlarla ilgilenmeleri için görevlendirmiştir.

Peter Drucker (2010), büyümenin yatırım gerektirdiğini belirtirken (Drucker, 2010, s. 25) belki de finansal yatırımı kastetmiştir fakat asıl yatırımın insana yapılan yatırım olduğu vurgulanmaktadır. Bu bağlamda, Hz. Muhammed (SAV)'in dönüşümcü lider kişiliğiyle birlikte insan kaynakları yönetimi alanında da rol model olduğu ifade edilmektedir (Yenibaş, 2014, s. 315-327).

Uhud Savaşı öncesinde Hz. Muhammed (SAV)'in sahabe ile istişarede bulunarak aldığı kararı, istikrarlı bir şekilde uygulaması, liderlikte istişare ve karar alma sürecine dair önemli bir örnektir. Hz. Muhammed (SAV) savunma yapılması yönünde kanaat bildirmesine rağmen, özellikle genç sahabeler meydan muharebesi yapılması konusunda ısrar etmişlerdir. Bunun üzerine Hz. Peygamber (SAV) zırhını giyip, kılıcını kuşandığı sırada Sa'd b. Muaz ve Üseyid b. Hudayr'ın pişmanlıklarını dile getirmesi üzerine Hz. Muhammed (SAV) "Bir peygamber zırhını giydikten sonra düşmanla çarpışmadan asla zırhını çıkarmaz" diyerek kararlılığını belirtmiştir (Bayraktutar, 2012, s. 78).

Hendek Savaşı sırasında Müslümanların, Arap ve Yahudi kavimlerine karşı tedbir amaçlı hendek kazılmasını öneren İran'lı Selman-ı Farisi'nin teklifi değerlendirilmiştir. Daha önce Arap toplumunda savaşlarda savunma amacıyla hendek kazma usulü bilinmemesine rağmen Hz. Muhammed (SAV), ve ordusu bu sayede müttefiklerin atlardan ve devlerden oluşan tedcizatını etkisiz hale getirmiştir (El-Buti, 2003, s. 318).

Hz. Muhammed (SAV)'in yaşamındaki çeşitli olaylar, onun insani ve şevkat dolu yaklaşımını ortaya koymaktadır. Kuşu öldüğünde üzülen Zeyd'i ziyaret ederek onu sevindirmesi, hanımlarından Hz. Aişe ile birlikte koşu yarışları yapması, ayağı aksak olan sahabe Amr bin Cemuh'un savaşa katılma isteğini kırmaması, torunlarından Hz. Hasan ve Hz. Hüseyin'in isteği üzerine sırtına bindirerek onlara deve olması, Allah (C.C.)'ın ayeti kerime ile kayırdığı görme engelli sahabe Abdullah Ümmü Mektum'u on üç kez kendi yerine imam bırakması, namaz kıldığı esnada arka saflardan gelen çocuk ağlamasını duyunca namaz surelerinin kısa olanlarını seçmesi gibi olaylar, Hz. Muhammed (SAV)'in şahsiyetinin yanı sıra izleyicilerinin ihtiyaçlarını önemseyişinin apaçık göstergesidir.

Hristiyanların peygamberi Hz. İsa'nın Hz. Meryem gibi mübarek bir kadının çocuğu olarak mucizevi doğuşu ve yine Hz. Yahya tarafından eğitilmesi, çocukken konuşması, ölüleri diriltmesi, gökten sofranın indirilmesi ve göğe yükseltilmesi gibi olağanüstü halleri (Harman, İsa, 2006, s. 465); Yahudilerin peygamberi Hz. Musa'nın, döneminin en büyük sarayında özel eğitim alarak Hz. Asiyeye tarafından büyütülmesi, mucizelerle donatılması ve Mısır halkına gelen on beladan sonra Kızıldeniz'i ikiye ayırması gibi mucizeleri (Harman, Musa, 2006, s. 207) vurgulanmaktadır. Bunların aksine, bir ümmi olan Hz. Muhammed'in (SAV) vahiy almasıyla birlikte, insanî özelliklerinin tamamını taşıdığı ve "Ben ancak sizin gibi bir beşerim" (Kısa, 2013, s. 290) şeklindeki ayeti (18:110) ve "Ben Kral değilim, ancak Kureyş'ten kurutulmuş et yiyen bir kadının oğluyum" hadisini (Mace) vurgulayarak, takipçilerini beşeri bir liderlik tarzı ortaya koyarak dönüştürmesi olağanüstü bir mucize olarak kabul edilmektedir.

Hz. Muhammed'in tebliğ ile görevlendirildiği Arap toplumunu Armstrong (2007), misafirperverlikten yoksun, kirli, yoksul, vahşi, putperest, kaba, mağrur, kavgalı, yabancı kabilelere karşı hoşgörü göstermeyen, kaotik bir topluluk olarak tanımlamaktadır. Ancak, Hz. Muhammed'in gelişiyi bu toplumda büyük bir değişim yaşandığını belirtmektedir. Zira Hz. Muhammed (SAV), büyük mesajıyla onların kalplerini imanla doldurmuştur (Armstrong, 2007, s. 8).

1960'larda Edwin A. Locke tarafından geliştirilen yol-amaç teorisi, motivasyon teorilerinden olan beklenti teorisi üzerine bina edilmiştir. Bu bağlamda, liderler etkin amaçları için izleyenlerinin yollarını, beklentilerini açık hale getirmektedir. (McShane & Glinow, 2016, s. 220). Hz. Muhammed (SAV)'in son seferi olan Tebuk Seferi'ne nefsi mazeretlerden dolayı katılmayan sahabeler, Ka'b b. Malik, Mürare b. Rebi ve Hilal b. Ümeyye'ye gönül koyması ve ayeti kerime nazil oluncaya kadar onlarla konuşmaması, savaşa katılanlar için ise "zorluk ordusunu kuşatana cennet vardır" diyerek müjde vermesi amaç- yol teorisi açısından çarpıcı örneklerden sadece biridir (Lings, 1991, s. 456-460).

## Sonuç

H. Muhammed (SAV)'in yaşamı tarih boyunca birçok çalışmanın odağı olmuştur. Kuranda belirtilen ayetler (5:3) İslam'ın evrenselliğini vurgulayarak, inanç sisteminin kusursuzluğunu ve dönüştürücü liderlik anlayışını ortaya koymaktadır. (Kısa, 2013, s. 109). Bu liderlik yaklaşımı, evrensel bir anlayış sunarak, önceki liderlik modellerinden farklı ve üstündür. (33:21) övgülerinin muhatabı (Kısa, 2013, s. 395) H. Muhammed (SAV)'in yüklenmiş olduğu bu mesajı, evrensel bir anlayış sunmak, daha önce dünyanın deneyimlediği liderlik metotlarından farklı, özgün ve üstün olan dönüştürücü liderlik uygulamaları, bu çalışma ile sunulmuştur.

Haksızlık, zulüm ve adaletsizlik gibi sorunların yoğun yaşandığı günümüzde, H. Muhammed (SAV)'in yaşamı, mücadelesi ve mesajları, maneviyatçı bir düşünce sistemine vurgu yaparak, insanlığın kolektif bilincini ve küresel anlayışını yükseltme çabasını temsil etmektedir. O'nun öğretileri ve uygulamaları, zaman mekân sınırlarını aşarak, tüm zamanların davetçisi ve lideri olarak örnek bir yaşam tarzı sergilemektedir.

Bu bağlamda, H. Muhammed (SAV)'in hayatı, ahlaki ve yönetim uygulamaları, günümüzdeki küresel problemlere çözüm bulma çabalarında ilham kaynağı olmalıdır. Akademik bir perspektiften değerlendirildiğinde, O'nun inancı, insanlığı daha sağlıklı bir topluma dönüştürme ve adaletin sağlanması yolunda yöneticilere ve liderlere rehberlik etmelidir.

## KAYNAKÇA

- Ahmed, G., & Al Amiri, N. (2019). An Analysis of Strategic Leadership Effectiveness of Prophet Muhammad (PBUH) Based on Dave Ulrich Leadership Code. *Journal of Islamic Studies and Culture*, 7(1). doi:DOI: 10.15640/jisc.v7n1a2
- Akhtar, N. A., Saima, & Usama, A. (2023). Leadership Illuminated: Prophet Muhammad's (PBUH) Mastery in Transformational, Ethical, Servant, Authentic, and Spiritual Leadership. *Russian Law Journal*, 11(1).
- Apak, A. (2017). *Siyer-i Nebi*. İstanbul: Ensar.
- Arabi, İ. (2022). *Füsusul Hikem* (16 b.). (A. Şener, Çev.) Sufi.
- Armstrong, H. C. (2007). *Lord of Arabia in Suud*. (G. Aldemir, Çev.) İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Bass, B. M., & Stogdill, R. (1990). *Bass & Stogdill's handbook of leadership: Theory, research, and managerial applications*. Simon and Schuster.
- Bayraktutar, M. (2012). H. Peygamber'İN Örnekliği Bağlamında Olaylar Karşındaki Azım ve Kararlılığı. *Ekev Akademi Dergisi*(50), s. 71-88.
- Beklen, S., & Şener, H. (2017). Türk Edebiyatında Hilye ve Hayri'nin Hilye-i Şerifi. *Külliyat Osmanlı Araştırmaları Dergisi*(1).
- Burns, J. M. (2001). Leadership lessons from Mount Rushmore: An interview with James MacGregor Burns. (J. Bailey, & R. Axelrod, Röportajı Yapanlar) *The Leadership Quarterly*.
- Çetin, O. I. (2020). Dönüştürücü Liderlik. H. Uysal, C. Aksoy, & F. Yılmaz (Dü) içinde, *Liderlik Tarzları*. Ankara: Atlas.
- Daft, R. L., & Marcic, D. (2023). *Understanding Management, Twelfth Edition*. Cengage Learning.
- Dehaghani, M. V. (2014). Transformational Leadership Having A Look Into The Life Of Prophet Muhammad (PBUH). *Kuwait Chapter of Arabian Journal of Business and Management Review*, 3(11a).

- Drucker, P. (2010). *Yöneticinin Değişen Dünyası*. (İ. Gülfidan, Çev.) İstanbul: Optimist.
- Ece, A. (2019). "Bana Cevâmiu'l-Kelim (Özlü Sözler) Verildi" Hadisinin Tahlili. *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 13, s. 57-89.
- El-Buti, M. R. (2003). *Fıkhu's-Siyre*. İstanbul: İslami Edebiyat Yayınları.
- Harman, Ö. F. (2006). İsa. *İslam Ansiklopedisi*. içinde İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Harman, Ö. F. (2006). Musa. *İslam Ansiklopedisi* (Cilt 31). içinde Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Kağıtçıbaşı, Ç., & Cemalcılar, Z. (2014). *İnsan ve İnsanlar* (16 b.). İstanbul: Evrim Yayınevi.
- Kamaluddin, & Citaningati, R. (2023). Islamic Leadership: Prophet Muhammad as a Role Model for being Charismatic, Transformational, and Servant Leader. *International Journal of Applied Business and International Management*, 8(2), s. 53-66.
- Kaya, R. (2009). *Efendiler Efendisi Hz. Muhammed (SAV)*. İstanbul: Muştu.
- Khanfar, W. (2023). *İlk Bahar* (9 b.). (M. Y. Özmen, & H. Hacak, Çev.) İstanbul: Vadi Yayınevi.
- Kısa, M. (2013). *Kuran-ı Kerim Meali*. Armağan.
- Koçel, T. (2020). *İşletme Yöneticiliği* (18 b.). İstanbul: Beta.
- Kurt, E. (2021). İslam Davetinin Mekke Döneminde Hz. Peygamber'in (s) Liderlik Stratejileri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), s. 546-562.
- Lings, M. (1991). *Hz. Muhammed'in Hayatı*. İstanbul: İnsan.
- Mace, İ. (tarih yok). Ed'ime No: 3312. Kahire: Fuat Abdülbaki.
- McShane, S. L., & Glinow, M. (2016). *Örgütsel Davranış*. (O. Koç, Çev.) Ankara: Nobel.
- Myers, D. G. (2021). *Sosyal Psikoloji*. (S. Akfırat, Çev.) Ankara: Nobel.
- Özdemir, V. (2014). Dönüştürücü Liderliğin Kaynağı Olarak Hz. Muhammed. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(7).
- Özel, A. (2005). *Hz. Muhammed'in Devlet Yönetiminde Liderlik Sırları*. İstanbul: Karakutu Yayınları.
- Özel, M. (2021). *Makul Yönetici*. Albaraka Yayıncılık.
- Robbins, S. P., & Judge, T. (2021). *Örgütsel Davranış* (14 b.). (A. Yalçın, Çev.) Ankara: Atlas.
- Robbins, S. P., & Judge, T. (2021). *Örgütsel Davranış*. Nobel.
- Robbins, S. P., Decenzo, D., & Coulter, M. (2016). *Yönetimin Esasları* (8 b.). (A. Ögüt, Çev.) Ankara: Nobel.
- Şen, Y. (2012). İslam Hukukunda Arabuluculuk. *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 11(22), s. 105-135.
- Uysal, H., Aksoy, C., & Yılmaz, F. (2020). *Liderlik Tarzları*. Ankara: Nobel.
- Yenibaş, H. (2014). Kişilik Tipleri ve Hz. Peygamber'in Farklı Kişilere Yaklaşımı. *Hz. Peygamber ve İnsan Yetiştirme Düzenimiz* (s. 311-331). İstanbul: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.

## (S-48) TRANSFORMATIONAL LEADERSHIP OF PROPHET MUHAMMAD (PBUH)

**Hasan Fehmi Atasağun<sup>1</sup>, Yasemin Fındık<sup>2</sup>, Ebru Gönülal<sup>3</sup>, Ayça Gökyer<sup>4</sup>**

1. KTO Karatay University, Department of Business Administration, hfehmi.atasagun@karatay.edu.tr
2. KTO Karatay University, Department of Business Administration
3. KTO Karatay University, Department of Business Administration
4. KTO Karatay University, Department of Business Administration

### Abstract

Leadership, as a means of influencing the feelings, thoughts, and behaviors of others, is considered one of the most traditional phenomena of societies, believed to have emerged alongside human history. Throughout history, the academic world has conducted numerous studies on the ethical and social dimensions of leadership. Given the myriad problems existing in human life and the various models of leadership available, it is widely accepted that the best practice of transformative leadership is exemplified by the life of Prophet Muhammad (PBUH). The Qur'an, apart from mentioning the Prophet's orphanhood, does not discuss his life before his mission, indicating that he transformed people as a 'human' without experiencing any miraculous situations. Some of the transformative leadership qualities of Prophet Muhammad (PBUH) include his virtuous behavior in difficult times, spiritual renewal, justice, vision, strength, health, and the ability to discover the talents of those who believed in him.

As one of the leadership styles aimed at improving organizational performance, "Transformative Leadership" stands out by creating a vision for the future. This leadership style aims to lead organizations not only in the current situation but also towards success in the future.

Transformative leaders strive to create a culture where ethics are accepted as a way of life, and they seek to understand individuals and the characteristics of the society they live in, making changes accordingly. It is a well-informed spiritual and moral process that builds equal values. Transformative leaders strive to achieve their collective goals through a dynamic process of authentic transformation. Therefore, transformative leadership is a process that showcases the leader's optimism, intelligence, and many other talents, brick by brick.

This study examines the transformational leadership style of Prophet Muhammad (PBUH), who has been an example for many leaders in Islamic and human history, especially with his moral and governance practices that have fundamentally changed his society and the life and mindset of all societies of all times.

**Keywords:** Prophet Muhammad (PBUH), Leadership, Transformational Leadership

## (S-49) BİLİM, TEKNOLOJİ VE İNOVASYON ARACILIĞIYLA FİLİPİNLER'DEKİ HELAL ENDÜSTRİSİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ

**Sales, Anthony C.<sup>1</sup>, Parcon, Ma. Rachel V.<sup>2</sup>, Morales, Agnes G.<sup>3</sup>, Lamparas, Alma R.<sup>1</sup>, Domingo, Mirasol G.<sup>1</sup>, Catoera, Christine Esther Flor L.<sup>1</sup>**

1. Bilim ve Teknoloji Bakanlığı Bölge XI, Filipinler, [acsales@region11.dost.gov.ph](mailto:acsales@region11.dost.gov.ph)
2. Bilim ve Teknoloji Bakanlığı – Endüstriyel Teknoloji Geliştirme Enstitüsü, Filipinler
3. Bilim ve Teknoloji Bakanlığı Bölge IV-A, Filipinler



## **(S-49) ENABLING THE PHILIPPINE HALAL INDUSTRY THROUGH SCIENCE, TECHNOLOGY, AND INNOVATION**

**Sales, Anthony C.<sup>1</sup>, Parcon, Ma. Rachel V.<sup>2</sup>, Morales, Agnes G.<sup>3</sup>, Lamparas, Alma R.<sup>1</sup>, Domingo, Mirasol G.<sup>1</sup>, Catoera, Christine Esther Flor L.<sup>1</sup>**

1. Department of Science and Technology Region XI, Philippines, [acsales@region11.dost.gov.ph](mailto:acsales@region11.dost.gov.ph)
2. Department of Science and Technology – Industrial Technology Development Institute, Philippines
3. Department of Science and Technology Region IV-A, Philippines

### **Abstract**

As the Halal export industry continues to grow in the global market, the Philippines is taking steps to advance its Halal industry, intensify promotion, and maximize opportunities for local Halal products and services. One of the government initiatives is the enactment of the Philippine Halal Export Development and Promotion Act of 2016 or Republic Act 10817. In that legal instrument, Department of Science and Technology (DOST) is one of the key players tasked to assist in developing Human Resources, apart from research and development, and product testing.

With the creation of a policy on Science and Technology (S&T) support to Halal Industry Development, the DOST implemented programs since 2018, namely: DOST Halal S&T Program, and DOST Halal Research Ecosystem for Development and Innovation (ReDI) Tourism Program. Both programs have four areas, namely: (i) Research and Development, (ii) Knowledge Transfer, (iii) Halal Verification Laboratory, and (iv) Human Resource Development.

From the start of implementation, the DOST: produced forty-two (42) Halal-compliant food and non-food prototypes, and one (1) Halal traceability system; established four (4) Halal verification laboratories, and two (2) Halal food innovation centers; created a pool of two hundred sixty (260) local subject-matter experts; developed seven (7) training modules, fourteen (14) modules under Certificate Course in Halal Science, and two (2) reference materials on Halal-HACCP; initiated the three (3) Regional Halal Committees; and worked on the forty-three (43) approved resolutions by the DOST Halal S&T Committee and Halal Board, Regional Development Council XI, and Regional Halal Committee XI.

**Keywords:** Halal Food, Halal Verification Laboratory, Halal Ecosystem, Halal Traceability, Halal Innovation

## (S-50) YAĞLI KARACİĞER HASTALIĞI OLAN ÇOCUKLARDA HEPATOTOKSİSİTENİN İNCELENMESİ

**Esranur Bal<sup>1</sup>, Hakan Candan<sup>2</sup>, Fuat Buğrul<sup>3</sup>, Meltem Gümüş<sup>3</sup>, Hüsamettin Vatansev<sup>4</sup>, Muhammet Ali Bal<sup>1</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, acsales@region11.dost.gov.ph
2. Beyhekim Eğitim Araştırma Hastanesi, Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Anabilim Dalı
3. Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Anabilim Dalı
4. Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı

### Özet

Non-alkolik yağlı karaciğer hastalığı (NAYKH), alkol veya diğer sekonder nedenler olmaksızın ortaya çıkan karaciğer yağlanması olarak tanımlanmaktadır. Çocuklarda NAYKH hızla ilerleyebilir ve bazı ergenlerde karaciğer hastalığının son aşamasına ulaşır. AST, ALT ve ultrasonografi sıklıkla tanı koymada kullanılır, Laktat dehidrojenaz (LDH), anaerobik metabolik yolun önemli bir enzimidir. Çalışmamızın amacı, NAYKH tanısı almış çocuklarda ALT, AST, LDH düzeylerini ve AST/ALT oranı ile hepatotoksisite açısından ilişkisini araştırmaktır. Çalışma gözlemsel ve retrospektif olarak tasarlandı. Çalışmaya Selçuk Üniversitesi Tıp Fakültesi Araştırma Hastanesi Pediatri Polikliniğine başvuran 7,02 -18 yaş aralığındaki 59 hasta ile 55 sağlıklı, toplam 114 çocuk dahil edildi. Veriler "Non-alkolik yağlı karaciğer hastalığı olan çocuk hastalarda karnitin, kolin ve trimetilamin-N-oksit (TMAO) düzeylerinin klinik önemi var mı?" başlıklı tezden ve hastane kayıt sisteminden LDH değerleri alındı. İstatistiksel analiz için demografik özellikleri ile karaciğer fonksiyon testleri arasındaki farklılıklar student's *t*-testi, Mann-Whitney *U* testi ve Pearson ki-kare testleri yardımıyla incelendi ve istatistiksel anlamlılık  $p < 0,05$  olarak kabul edildi. Karaciğer fonksiyon testleri bakımından gruplar arası farklılıklar incelendiğinde, LDH (ort±std göre kontrol 192.07±28.9/hasta 213.49±31.48,  $p < 0.001$ ), ALT (kontrol 18 [mean=16-max=21] / hasta 22.8 [mean=15.6-max=33],  $p < 0.002$ ), AST (kontrol 11 [mean=9-max=13]/hasta 21.1 [mean=17.1-max=24.2],  $p < 0.001$ ) ve AST/ALT (kontrol 6.15 [mean=4.5-max=7.5]/hasta 9.33 [mean=6.79-max=11.25],  $p < 0.001$ ) oranının yağlı karaciğer hastalığı olan çocuklarda sağlıklı çocuklara kıyasla anlamlı şekilde yüksek olduğu saptandı. LDH ile sadece AST düzeyi arasında istatistiksel olarak anlamlı ve pozitif bir ilişki saptanırken (Spearman  $\rho = 0.224$ ,  $p = 0.017$ ), yaş, ALT ve AST/ALT oranı ile anlamlı bir ilişki olmadığı belirlendi. Serum LDH düzeylerinin NAYKH tanısı almış çocuklarda artış göstermiştir. Yağlı karaciğer tanısı almış çocuklarda sağlıklı çocuklara kıyasla enzim düzeylerin yüksekliği, diyetteki fruktozun hepatotoksisite ile ilişki kurulabileceği ve LDH, AST, ALT düzeylerinin NAYKH hastalığı arasında bir korelasyon olduğunu düşündürmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Yağlı Karaciğer, Laktat Dehidrojenaz, Hipotoksisite

## (S-50) INVESTIGATION OF HEPATOTOXICITY IN CHILDREN WITH FATTY LIVER DISEASE

**Esranur Bal<sup>1</sup>, Hakan Candan<sup>2</sup>, Fuat Buğrul<sup>3</sup>, Meltem Gümüş<sup>3</sup>, Hüsametdin Vatansev<sup>4</sup>, Muhammet Ali Bal<sup>1</sup>**

1. Selçuk University, Institute of Health Sciences, Department of Medical Biochemistry, acsales@region11.dost.gov.ph
2. Beyhekim Training and Research Hospital, Department of Child Health and Diseases
3. Selçuk University, Faculty of Medicine, Department of Child Health and Diseases
4. Selcuk University, Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry

### Abstract

Non-alcoholic fatty liver disease (NAFLD) is defined as fatty liver disease that occurs without alcohol or other secondary causes. In children, NAFLD can progress rapidly and in some adolescents it reaches the final stage of liver disease. AST, ALT and ultrasonography are often used in diagnosis, Lactate dehydrogenase (LDH) is an important enzyme of the anaerobic metabolic pathway. The aim of our study is to investigate the ALT, AST, LDH levels and the relationship between AST/ALT ratio and hepatotoxicity in children diagnosed with NAFLD. The study was designed as observational and retrospective. The study included 59 patients between the ages of 7.02 and 18 who were admitted to the Pediatrics Outpatient Clinic of Selcuk University Faculty of Medicine Research Hospital, and 55 healthy children, a total of 114. For statistical analysis, the differences between demographic characteristics and liver function tests were examined with the help of student's t-test, Mann-Whitney U test and Pearson chi-square tests, and statistical significance was considered to be  $p < 0.05$ . Differences between groups in terms of liver function tests were examined, LDH (control  $192.07 \pm 28.9$ /patient  $213.49 \pm 31.48$  according to mean  $\pm$  std,  $p < 0.001$ ), ALT (control  $18$  [mean=16-max=21]/patient  $22.8$  [mean=15.6-max=33],  $p < 0.002$ ), AST (control  $11$  [mean=9-max=13]/patient  $21.1$ ), LDH (mean  $\pm$  std control  $192.07 \pm 28.9$ /patient  $213.48$ ,  $p < 0.001$ ), AST (mean=9-max=13)/patient  $21.1$  it was found that the ratio of AST/ALT (control  $6.15$  [mean=4.5-max=7.5]/patient  $9.33$  [mean=6.79-max=11.25],  $p < 0.001$ ) and AST/ALT (mean=17.1-max=24.2),  $p < 0.001$ ) was significantly higher in children with fatty liver disease compared to healthy children. While a statistically significant and positive relationship was found between LDH and AST level only (Spearman  $\text{Dec} = 0.224$ ,  $p = 0.017$ ), it was determined that there was no significant relationship with age, ALT and AST/ALT ratio. Serum LDH levels have been shown to increase in children diagnosed with NAFLD. The high enzyme levels in children diagnosed with fatty liver compared to healthy children suggest that fructose dectose in the diet may be associated with hepatotoxicity and that LDH, AST, ALT levels are correlated with NAFLD disease.

**Keywords:** Fatty Liver, Lactate Dehydrogenase, Hypototoxicity

## (S-51) KOZMETİK KULLANIMI VE HELAL ÜRÜN TERCİHLERİ: KATILIMCI GÖRÜŞLERİNİN ANALİZİ

**Fatma Akat<sup>1</sup>, Eissa Almaghrebi<sup>1</sup>, Hakan Vatansev<sup>2</sup>, Hüsamettin Vatansev<sup>3</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Konya, Türkiye, fatmakat94@gmail.com
2. Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Konya, Türkiye
3. Selçuk Üniversitesi Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Konya, Türkiye

## (S-51) COSMETIC USE AND HALAL PRODUCT PREFERENCES: ANALYSING PARTICIPANT OPINIONS

**Fatma Akat<sup>1</sup>, Eissa Almaghrebi<sup>1</sup>, Hakan Vatansev<sup>2</sup>, Hüsamettin Vatansev<sup>3</sup>**

1. Department of Medical Biochemistry, Selçuk University, Institute of Health Sciences, Konya, Türkiye, fatmakat94@gmail.com
2. Necmettin Erbakan University Meram Vocational School, Department of Food Processing, Konya, Türkiye
3. Department of Medical Biochemistry, Selçuk University Faculty of Medicine, Konya, Türkiye

### Abstract

Today the use of cosmetic products is increasing with the awareness of people in the field of personal care and health. In this context, there is also a significant increase in the preference for halal cosmetic products. This study aims to investigate the use of halal cosmetic products and consumer perceptions and preferences regarding halal cosmetic products, focusing on the factors affecting purchasing decisions. A questionnaire-based method was used with 214 participants from different demographic characteristics. With the questionnaire form, demographic information such as gender, age, marital status, education level, occupation, and religion were obtained from the participants, and questions about cosmetic product preferences were asked. The questionnaire includes questions about the participants' cosmetic use, knowledge of halal certification, and factors affecting halal product preferences. 49.9% of the participants were male and 56.1% were female. Participation rates according to age ranges are as follows: 24.3% between the ages of 18-25, 30.8% between the ages of 26-35, 18.7% between the ages of 36-45, 16.4% between the ages of 46-55 and 9.8% in the age group of 55 and over. The findings show that most participants are interested in and prefer halal cosmetic products. Product content, its effect on skin health, and halal certification are essential in determining preferences. The research results reveal that interest in halal cosmetic products is increasing, and the reasons for preference vary. Awareness-raising studies and research are essential for the halal cosmetics industry to reach a broader mass. These findings may form the basis for strategic directions and policies in the halal cosmetics industry.

**Keywords:** Halal Cosmetics, Consumer Preferences, Cosmetics Industry, Health Awareness

## (S-52) SAĞLIK UYGULAMALARINDA HELAL SERTU İÇİN POTANSİYEL MALZEMELER OLARAK KAOLİN VE BENTONİT KİLİNİN KARŞILAŞTIRMALI ÇALIŞMASI

**Aminudin Che-Ahmad<sup>2,3</sup>, Abdul Rahman Al-Azmi<sup>3</sup>, Zuraida Ahmad<sup>1</sup>, Noorasikin Samat<sup>1</sup>, Norshahida Sarifuddin<sup>1</sup>, Mohd Shukrimi Awang<sup>2</sup>**

1. Üretim ve Malzeme Bölümü, Mühendislik Kuliyah, IIUM, Selangor, Malezya, fatmakat94@gmail.com
2. Ortopedi Bölümü, Tıp Kuliyesi, IIUM, Kuantan, Malezya
3. Şer'i Uyum Departmanı, SASMEC @IIUM, Kuantan, Malezya



## (S-52) COMPARATIVE STUDY OF KAOLIN AND BENTONITE CLAY AS POTENTIAL MATERIALS FOR HALAL SERTU IN HEALTHCARE APPLICATIONS

**Aminudin Che-Ahmad<sup>2,3</sup>, Abdul Rahman Al-Azmi<sup>3</sup>, Zuraida Ahmad<sup>1</sup>, Noorasikin Samat<sup>1</sup>, Norshahida Sarifuddin<sup>1</sup>, Mohd Shukrimi Awang<sup>2</sup>**

1. Department of Manufacturing and Materials, Kulliyah of Engineering, IIUM, Selangor, Malaysia, fatmakat94@gmail.com
2. Department of Orthopedics, Kulliyah of Medicine, IIUM, Kuantan, Malaysia
3. Department of Shariah Compliance, SASMEC @IIUM, Kuantan, Malaysia

### Abstract

This study explores the suitability of kaolin and bentonite clays for halal Sertu solutions in healthcare applications, specifically for equipment cleansing using the spraying technique. Addressing challenges arising from dog and wild boar bites, the research emphasizes adherence to Islamic jurisprudence, utilizing water and specific soils for formulation. Structural properties of kaolin, with its ordered crystal lattice, and bentonite, known for its swelling capabilities, are analyzed through Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR) and X-ray Diffraction (XRD). The study also investigates their morphology using Scanning Electron Microscopy (SEM). Results indicate that kaolin, with its higher crystallinity and organized structure, exhibits enhanced homogeneity and stability in healthcare-relevant solutions. In contrast, bentonite's more disordered structure may pose challenges in achieving uniform dispersion. The findings contribute crucial insights for developing a standardized, halal-compliant Sertu product, aligning with healthcare standards, equipment specifications, and regulatory guidelines for safe and quality industrial applications.

### 1. INTRODUCTION

The multifaceted issue of dog and wild boar bites requires careful attention in hospitals, addressing both wound treatment challenges and healthcare equipment decontamination. Saliva impurity (*mughallazah najis*) in Islamic jurisprudence necessitates adherence to Halal “Sertu” methods, incorporating healthcare principles. *Sertu* (ritual cleansing) means cleansing something from *mughallazah najis* such as dogs, pigs and their descendants. In Shafi’ie Mazhab, *mughallazah najis* should be cleansed by 7 times of washing which consists of using one time of clean water mixed with clay and followed by six times of clean water. Formulating a Halal *Sertu* involves water and specific soils, such as clay or earth, with considerations for soil type, purity, and the soil-to-water ratio to meet healthcare standards. [1]

There are, however, many negative effects of using soil in the *Sertu* process, especially when it involves cleaning machines or instruments that are sensitive to the soil. Therefore, several literature [2-4] explained the suitable soil used in the *Sertu* process. The use of clay has been proven effective as a tanning agent in this *Sertu* industry because clay is used as an active ingredient in cosmetics because of the high level of absorption of substances such as oil, toxins, and others [5] Four types of physic-chemical properties of clays that need to be considered before using the clay in the halal industry includes; First, the pH must be at an acidic at natural level. Second, the particle size distribution (PSD) of clay must be small and contain no other particles that can cause blockages or scratches to the equipment. Lastly, toxic metals and microbial load must be at a low level and meet the limits allowed in the Malaysian Food Regulations 1985 to ensure it is safe to use [6]. Apart from these properties, most importantly, it must comply with the safety and quality of the products manufactured as well as the regulations and guidelines practiced. Therefore, a specific *Sertu* clay standard for industrial application is needed to meet the

halal requirement as well as meet the specifications of the equipment and machines. The conditions of the soil must be free from *najs*; and not *mustakmal* (soil that had been used for dry ablution) [7]

Types of soil ordinarily used in *sertu* purification include Kaolin Clay, Bentonite Clay, Fuller's Earth, Red Clay, White Clay (China clay), and local clays based on traditions [8 – 10]. Among all, local clay, kaolin clay and bentonite clay are the three materials that are easily available. For commercialization purposes and controlling the properties of the *sertu* product to be produced, the focus of the study is only on kaolin and bentonite.

Kaolin, or China clay, is a soft and white clay mineral primarily composed of kaolinite, a type of alumina silicate. Its presence in various industrial sectors, such as paper, ceramics, and pharmaceuticals, highlights its versatility and safety profile. This type of clay, known for its distinctive white colour and fine particle size, is primarily composed of a composite of kaolinite. The crystal structure of kaolinite is a layered arrangement of tetrahedral silica and octahedral alumina sheets. These layers are held together by weak van der Waals forces and hydrogen bonding, resulting in a relatively low cation exchange capacity. The presence of hydroxyl groups on the surface of kaolinite provides sites for potential interactions with water and other molecules, making it an excellent adsorbent material. This unique structure contributes to its stable and non-swelling nature, making it particularly suitable for applications where controlled stability is required, such as in pharmaceutical formulations and cosmetic products [11].

On the other hand, Bentonite is a porous clay with a high percentage of montmorillonite, endowing it with exceptional swelling and absorbing capabilities. These properties make Bentonite an essential component in various applications, including drilling fluids, adsorbents, and even cosmetics. Bentonite, characterized by its high content of montmorillonite, exhibits a more complex and expandable crystal structure. Montmorillonite belongs to the smectite group of clay minerals, featuring a three-layered structure consisting of two tetrahedral silica sheets sandwiching an octahedral alumina sheet. The layered structure of montmorillonite is responsible for its exceptional swelling capacity when exposed to water, allowing it to expand several times its original volume. The interlayer spaces between the layers provide sites for the absorption of water molecules and other cations, resulting in a higher cation exchange capacity compared to Kaolin. This unique structural feature gives Bentonite its remarkable water-absorbing properties, making it valuable for applications requiring high moisture retention, such as in drilling fluids and cat litter [10].

In the context of the spraying technique for clay solutions, it is imperative to consider specific solution characteristics to prevent nozzle clogging and adhere to the *Sertu* standard, which stipulates a 2.5% composition of clay from the total mixture of clay and liquid. To ensure optimal performance, the solution should exhibit a homogeneous consistency that avoids the formation of clumps or blockages in the spraying mechanism. Furthermore, the selected clay concentration needs to align with the *Sertu* standard, striking a balance between effective cleansing properties and compliance with the specified percentage. This meticulous approach ensures that the sprayed clay solution remains uniform, user-friendly, and meets the stringent standards set by *Sertu* for healthcare applications.

Therefore, the research seeks to compare the suitability of kaolin and bentonite soils in a *sertu* process, specifically in a spraying application adhering to *sertu* standards. The primary goal is to formulate a *sertu* product that ensures effective equipment cleansing while prioritizing user-friendliness and compliance with halal standards. Given machinery sensitivity to soil, selecting an appropriate soil type is crucial. The proposed spraying application necessitates a comprehensive study of the homogeneity and stability of the solution. Additionally, it is imperative to maintain a clay composition of more than 2.5% in the solution to meet *sertu* standards. This research aims to contribute insights for developing a standardized, halal-compliant *sertu* product that aligns with equipment specifications and regulatory guidelines, ensuring safety and quality in its industrial application

## 2. MATERIALS

Kaolin and bentonite clays were obtained from Morning Prestige Trading. The clays were in the form of a fine powder, and its purity was verified using X-ray diffraction (XRD) analysis. Analytical grade solvents, such as Sodium Lauryl Ether Sulfate (SLES), paraben, deionized water and ethanol were also obtained from Morning Prestige Trading and were used for the preparation of clay pastes.

## 3. METHODOLOGY

### 3.1 Characterisation

The mineralogical composition and crystalline structure of both Kaolin and Bentonite clays were determined using an X-ray diffractometer (XRD) (D2 Phaser, Bruker). The clays were subjected to X-ray diffraction, and the resulting diffraction patterns were analyzed to identify the crystal phases present in each clay. Scanning Electron Microscopy (SEM) (JSM 5600, JEOL) was used to analyze the particle size distribution and surface morphology of the clays. Zeta potential measurements were carried out by the Nano-ZS model (Malvern) zetasizer instrument. Fourier Transform Infra-Red (FTIR) spectroscopy (Perkin Elmer 100 Series), characterized by a  $4\text{ cm}^{-1}$  resolution and 32 scans within the spectral range of  $1000 - 4000\text{ cm}^{-1}$ .

### 3.2 Preparation

Kaolin and Bentonite clays were mixed with deionized water to form a homogenous paste. The water-to-clay ratio was optimized based on initial rheological studies to achieve a stable and workable consistency.

### 3.3 Paste Stability Evaluation

The homogeneity of each paste was visually inspected, looking for any signs of phase separation or agglomeration of particles and the consistency of the pastes. The stability of each paste was evaluated over a designated period, and changes in consistency and other physical properties were monitored at regular intervals.

## 4. RESULTS AND DISCUSSION

### 4.1 Physical Properties

The kaolin and bentonite clay in powder form. Upon visual inspection and tactile examination, bentonite and kaolin exhibit distinct physical properties discernible to the naked eye when it is touched. Bentonite typically presents itself in light grey, featuring a smooth and slightly slippery texture. In its dry form, bentonite manifests as a fine powder, while in a wet state, it transforms into a sticky, mouldable consistency. The visual appearance is granular and powdery, with a glossy sheen when wet. Conversely, kaolin is characterized by its pure white, offering a soft and silky texture akin to chalk. In its dry state, kaolin appears as a fine powder, transforming into a smooth paste when wet. The visual presentation of kaolin is velvety and smooth, providing a matte finish when wet.

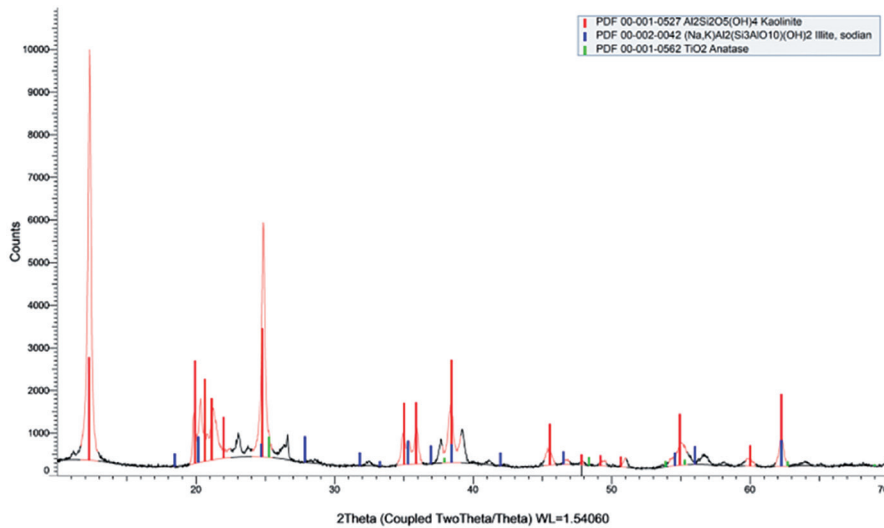
### 4.2 Characterisation

#### 4.2.1 X-ray Diffraction (XRD) Analyses

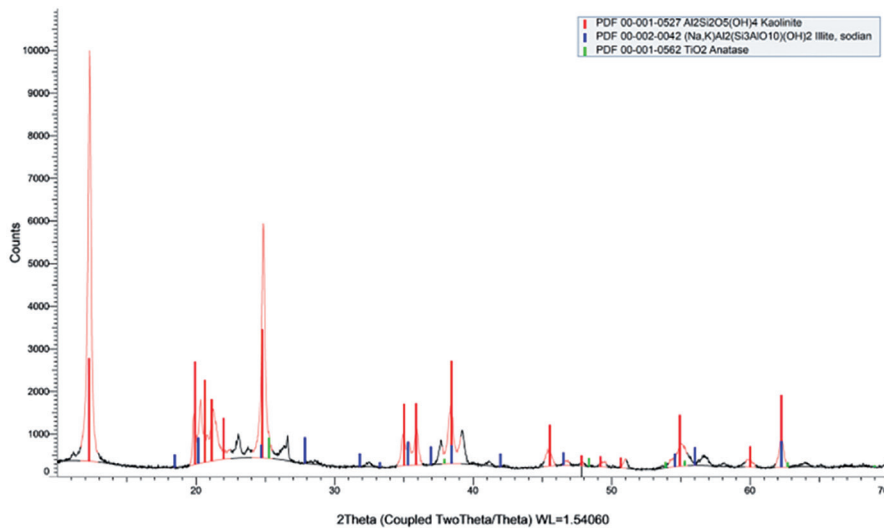
X-ray Diffraction (XRD) analysis unveils the distinct mineral composition of kaolin and bentonite by emphasizing critical peaks in their respective patterns. Figure 2(a) for the kaolin diffraction pattern exhibits a well-defined peak at specific angles, notably around  $12.4^\circ$  and  $24.8^\circ$  ( $2\theta$ ). These peaks signify the presence of kaolinite, emphasizing the dominant mineral in kaolin. Conversely, bentonite, in Figure 2(b), enriched displays key peaks around  $5.2^\circ$ ,  $19.2^\circ$ , and  $29.6^\circ$  ( $2\theta$ ). These peaks highlight the mineral composition, especially the prevalence of montmorillonite. The broader and less intense nature of these peaks reflects the more disordered crystal structure inherent in bentonite. Variability in peak shapes and positions underscores the diverse minerals contributing to bentonite's composition. The XRD analyses provide insights into the mineral composition and crystalline

structure of kaolin and bentonite. This information is crucial in ensuring the absence of prohibited substances, as it allows for the identification and confirmation of the specific minerals present.

It can be seen from Figure 2(a), that the characteristic of the peak for kaolin is sharper, more intense, and narrower, suggesting a well-ordered crystal lattice compared to bentonite in Figure 2(b) signifying greater crystallinity. An increased number of symmetric peaks at specific angles, along with their distinct shapes add up to confirm it.



(a)



(b)

**Figure 3:** X-ray Diffraction pattern for (a) Kaolin (b) Bentonite

In general, kaolin tends to exhibit higher crystallinity compared to bentonite. Crystallinity refers to the degree of organization and order within the crystal lattice structure of a mineral. Kaolin, composed mainly of kaolinite, often features a well-organized, ordered crystal lattice, contributing to its high crystallinity [8-9]. Bentonite, on the other hand, is a group of clay minerals, primarily composed of montmorillonite, which has a more complex structure. Bentonite minerals can have variable crystallinity, but they generally exhibit a more disordered structure compared to kaolin. The presence of additional minerals and the unique layering characteristics of bentonite contribute to its lower overall crystallinity compared to kaolin [10].

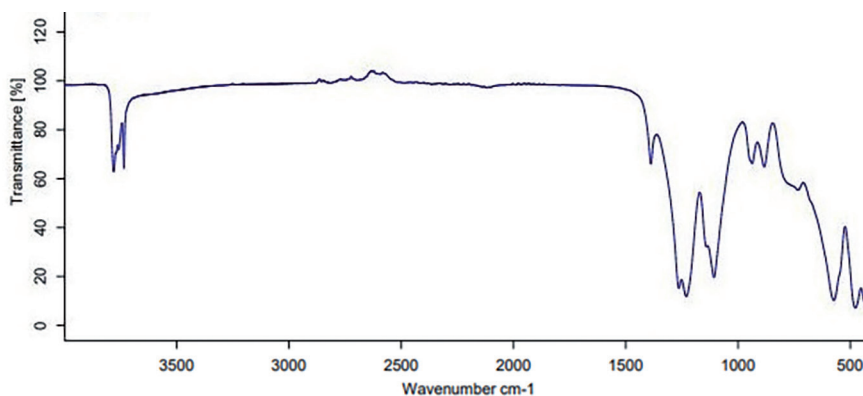
This high crystallinity in kaolin promotes uniform dispersion, enhancing homogeneity and solution stability over time. In contrast, bentonite, primarily composed of montmorillonite, exhibits lower crystallinity due to its complex and disordered structure. This structural variability can lead to less uniform dispersion, potentially impacting homogeneity and solution stability.

#### 4.2.2 Fourier Transformation Infra-Red (FTIR)

In the presented Fourier Transform Infrared (FTIR) spectrum (Figure 3(a)), characteristic absorption bands corresponding to OH (hydroxyl) groups in the kaolinite clay showed distinct appearance. Notably, four well-defined bands at 3700, 3670, 3650, and 3620  $\text{cm}^{-1}$  indicate an ordered kaolinite structure. This ordered arrangement enhances stability and unique properties. Conversely, a disordered structure lacks the 3670  $\text{cm}^{-1}$  band, suggesting higher dehydration susceptibility. PO index calculations (3620  $\text{cm}^{-1}$  to 3700  $\text{cm}^{-1}$  ratio) confirm the ordered nature of the kaolinite structure ( $PO = 1.121 > 1$ ). This structural order promises enhanced homogeneity and solution stability when integrated into other solutions.

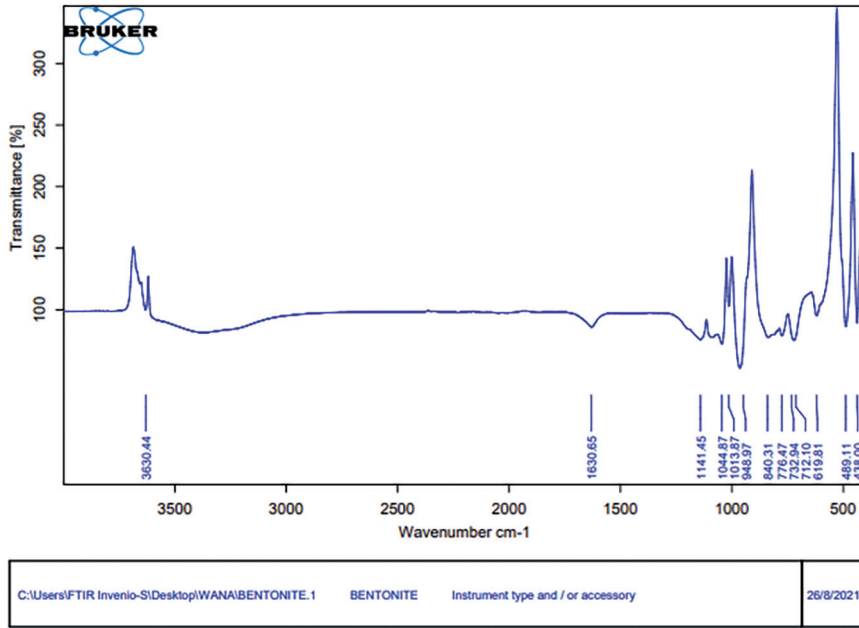
The FTIR spectra of raw bentonite (Figure 3(b)) reveal key mineral phases present in the clay. The absorption band at 3657  $\text{cm}^{-1}$  corresponds to the stretching vibrations of structural OH groups coordinated to Al-Al pairs, indicating the presence of hydrated aluminum. The broad band around 1030  $\text{cm}^{-1}$  signifies Si-O stretching vibrations, characteristic of the silica framework in bentonite. Additionally, bands at 520 and 468  $\text{cm}^{-1}$  are related to Al-O-Si, Si-O-Si, and Si-O deformations, suggesting the presence of aluminum and silicon bonds within the clay structure.

Compared to kaolin, bentonite exhibits a different structural composition and arrangement. While kaolin typically features well-defined absorption bands indicating an ordered crystal lattice, bentonite tends to exhibit broader bands due to its more disordered structure. This structural difference affects the homogeneity and solution stability of bentonite-containing solutions. Bentonite's more disordered structure allows for greater surface area and porosity, enhancing its ability to absorb and retain water and other molecules. However, this can also result in less uniform dispersion within solutions, potentially impacting homogeneity. Therefore, for the purpose of producing Sertu solution, kaolin is preferable.



(a)





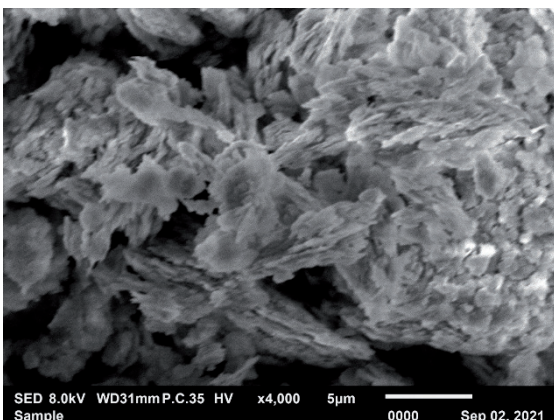
Page 1/1

(b)

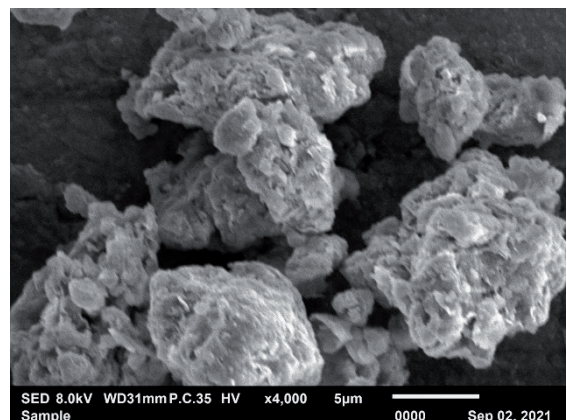
**Figure 3:** FTIR spectra of (a) Kaolin and (b) Bentonite

#### 4.2.3 Scanning Electron Microscope

Scanning Electron Microscopy (SEM) serves as a valuable tool in corroborating and enhancing the characterization obtained through Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR) and X-ray Diffraction (XRD) analyses. FTIR provides insights into molecular vibrations and chemical compositions, while XRD reveals crystalline structures within materials. SEM complements these techniques by offering a high-resolution visual examination of the surface morphology and microstructure to enables us to validate and further understand the physical attributes and arrangements of particles, confirming the outcomes derived from FTIR and XRD analyses.



(a)



(b)

**Figure 4:** Scanning Electron Micrograph for (a) Kaolin (b) Bentonite

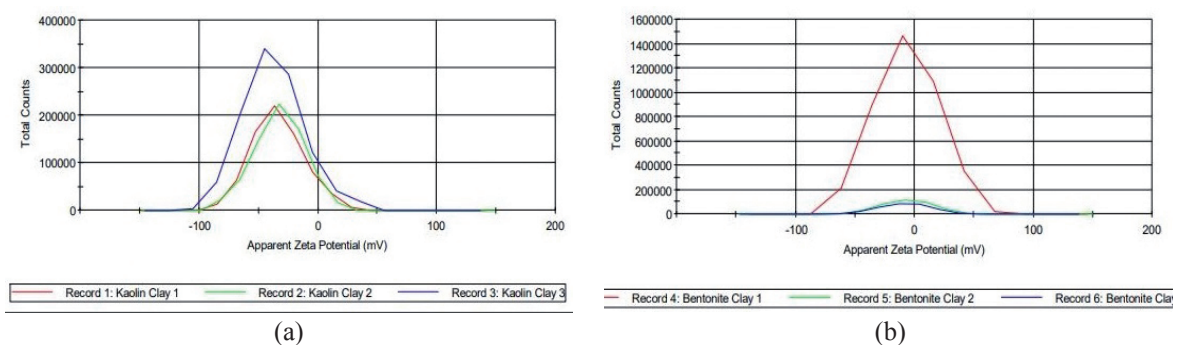


Figures 4(a) and 4(b) reveal the microstructure of kaolin and bentonite showing intricate details that define their unique characteristics. Kaolin (Figure 4(a)) exhibits a smooth surface with fine particles, showcasing its well-ordered hexagonal crystal structure. The micrographs capture the organized arrangement layers, providing insights into its compact and uniform composition. In contrast, bentonite (Figure 4(b)) displays a more granular and layered appearance. The SEM images unveil the stacked, plate-like layers, showcasing the characteristic “house of cards” arrangement.

These visualizations allow for a closer examination of the microstructural intricacies that underlie the diverse properties and applications of kaolin and bentonite that affect the stability and homogeneity once they are in solution. The organized arrangement of particles in Kaolin allows for uniform dispersion, promoting stability over time. While the layered structure in bentonite enhances the material’s swelling and adsorption capacities, it can also lead to challenges in achieving uniform dispersion. The plate-like particles may tend to stack or aggregate, potentially influencing the stability and homogeneity of the solution. Therefore, the microstructural differences between kaolin and bentonite play a crucial role in dictating the behavior of these clays within the sertu solution. Since focus of the study is to produce sprayed sertu solution, stability and homogeneity of the solution is vital to ensure the percentage of clay in the solution is maintained to not less than 2.5% from the total mixture of soil and liquid.

#### 4.2.4 Zeta Potential

The zeta potential is a key parameter in understanding the stability and behavior of colloidal particles, including clay minerals like kaolin and bentonite. Zeta potential represents the electric charge at the slipping plane of the particle and influences the particle’s dispersion and interactions in a solution. In the context of kaolin and bentonite, measuring their zeta potential provides insights into their stability, dispersibility, and potential agglomeration. For kaolin, a high negative zeta potential is often observed due to the presence of hydroxyl groups on its surface, contributing to repulsion between particles. This repulsion helps maintain the dispersion of kaolin particles, resulting in a more stable solution. Bentonite, on the other hand, may exhibit a more variable zeta potential depending on factors like pH and the presence of ions in the solution. The high surface area and charged sites on bentonite particles can lead to interactions that influence the zeta potential. Understanding the zeta potential of bentonite is crucial for predicting its behaviour in various applications, including sertu processes.



**Figure 5:** Zeta potential distribution of (a) Kaolin and (b) Bentonite

Zeta potential measurements offer valuable insights into the colloidal stability of kaolin and bentonite, aiding in the optimization of formulations and processes where these clay minerals are utilized. From Figures 5(a) and (b), the average zeta potential value for kaolin is -34.3 mV (-33.8 mV, -32.2 mV, and -37.3 mV for the red, green, and blue lines, respectively) and bentonite is -6.96 mV (-6.49 mV, -6.40 mV, and -8.00 mV for the red, green, and blue lines, respectively). According to Naval et al. (2019), [12], stable nanoparticles without the formation of aggregation in a colloidal suspension system could be achieved if the nanoparticles have a zeta potential of

more than +30 mV or less than -30 mV. In contrast, the nanoparticles that possess values between -30 mV and +30 mV will show flocculation, agglomeration, or aggregation. Therefore, from the zeta potential values, the kaolin exhibited better colloidal stability than the kaolin.

#### 4.2.5 Solution Stability

We demonstrate the solution stability of kaolin and bentonite over six months. In the case of kaolin, the stability is evident, showcasing a consistent and uniform dispersion of particles without significant changes in properties. The well-ordered crystal lattice structure of kaolin contributes to this stability, preventing agglomeration or settling of particles. On the other hand, it indicates a less stable solution for bentonite after the same duration. The more disordered structure of bentonite, coupled with its higher swelling capacity, may lead to uneven dispersion and settling of plate-like particles. This difference in stability highlights the distinct behaviors of kaolin and bentonite in solutions over an extended period, emphasizing the importance of choosing the right clay for specific applications, such as Shariah-compliant *Sertu* solutions.

## 5. CONCLUSION

In summary, the study extensively compared kaolin and bentonite for potential use in halal sertu solutions for equipment cleansing in the healthcare industry. Physical examinations revealed distinct appearances, with bentonite presenting a light grey, smooth texture, and moldable consistency, while kaolin exhibited a pure white color and a soft, chalk-like texture. Advanced characterizations through FTIR, XRD, SEM, and zeta potential emphasized the ordered structure of kaolin (kaolinite) promoting stability, in contrast to bentonite's disordered structure affecting homogeneity differently. Kaolin demonstrated higher crystallinity, finer particle size distribution, and better solution stability over six months, showcasing its suitability for sertu applications. These findings offer crucial insights for selecting the appropriate clay for Shariah-compliant healthcare solutions, ensuring optimal performance and stability over time.

## ACKNOWLEDGEMENT

This work was supported by the International Islamic University Malaysia (IIUM) through the Sultan Ahmad Shah Medical Centre (SASMEC) Research Grant (SRG21-024-0024).

## REFERENCES

- [1] SASMEC @IIUM (2023). Guidelines On Protocols for *Sertu* (Ritual Cleansing) Of *Najs Mughallazah*. <https://sasmec.iium.edu.my/v2/index.php/staff/circular>
- [2] Abdul Talib, H. H., Mohd Ali, K. A., & Jamaludin, K. R. (2008). Quality assurance in halal food manufacturing in Malaysia: A preliminary study. Paper presented to International Conference on Mechanical and Manufacturing Engineering (ICME2008). Johor Bahru, Malaysia.
- [3] Ahmad, N., & Shariff, S. M. (2015). Halal cleansing operations towards halal integrity: A literary insight, *International Journal of Contemporary Management*, Selangor. *Procedia Economics and Finance* 37, 418-425
- [4] Mohd Saleh, M.M, Abdul Halim, M.A, Abd Aziz, S., Md Said, H.N.A. (2020). Analisis Isu-Isu dalam pelaksanaan Sertu Industri | Analysis of issues in industrial sertu implementation process. In: *International Seminar on Syariah and Law (INSLA 2020) E-Proceedings*, 3(2), 155 – 166. Retrieved from <https://oarep.usim.edu.my/jspui/handle/123456789/16395>
- [5] Sukeksi, L., Iriany, ., Grace, M., Diana, V (2021). Characterization of the Chemical and Physical Properties of Bar Soap Made with Different Concentrations of Bentonite as a Filler. *International Journal of Technology*. Volume 12(2), pp. 263-274
- [6] Annual Report of Ministry of Health (2011)
- [7] Malaysian Standard MS2400-1:2019, Halal supply chain management system- Part 1: Transportation – General requirements
- [8] Mohd Daud Awang, & Nor Nadiha Mohd Zaki. (2022). Sertu Cleansing Technique from Four Schools of Jurisprudence and It's Requirements in. *Jurnal Al-Sirat*, 22(1), 78-83. Retrieved from <https://ejournal.unipsas.edu.my/index.php/alsirat/article/view/261>.
- [9] Mustapha S., Ndamitso M.M, Abdulkareem A.S, Tijani J.O., Mohammed A.K., Shuaib, D.T. (2019). Potential of using kaolin as a natural adsorbent for the removal of pollutants from tannery wastewater, Heliyon.
- [10] Kumar, A., & Lingfa, P. (2019). Sodium bentonite and kaolin clays: Comparative study on their FT-IR, XRF, and XRD. *Materials Today: Proceedings*. doi:10.1016/j.matpr.2019.10.037 10.1016/j.matpr.2019.10.037
- [11] Jamo, H. U., & Abdu, S. G. (2014). Structural analysis and surface morphology kaolin. *Science World Journal*, 9(3), 29–30.
- [12] Raval, N., Maheshwari, R., Kalyane, D., Youngren-Ortiz, S.R., Chougule, M.B., & Tekade, R.K. (2019). Importance of Physicochemical Characterization of Nanoparticles in Pharmaceutical Product Development. *Basic Fundamentals of Drug Delivery*.

## (S-53) OTİZM SPEKTRUM BOZUKLUĞU İLE MİKROBİYOTA VE BEYİN BAĞIRSAK İLİŞKİSİ HAKKINDA NE BİLİYORUZ

**Behiye Nur Karakuş<sup>1</sup>, Faik Özdengöl<sup>2</sup>**

1. PhD, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Fizyoloji Anabilim Dalı, Konya, Türkiye. [bhynrgs@gmail.com](mailto:bhynrgs@gmail.com)
2. Dr, Öğr. Gör., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Meram Tıp Fakültesi, Fizyoloji Anabilim Dalı, Konya, Türkiye. [fozdengul@gmail.com](mailto:fozdengul@gmail.com)

## (S-53) WHAT DO WE KNOW ABOUT AUTISM SPECTRUM DISORDER AND THE MICROBIOTA AND BRAIN-GUT RELATIONSHIP

Behiye Nur Karakuş<sup>1</sup>, Faik Özdengül<sup>2</sup>

1. PhD, Necmettin Erbakan University, Institute of Health Sciences, Department of Physiology, Konya, Türkiye. [bhynrgs@gmail.com](mailto:bhynrgs@gmail.com)
2. Dr, Lecturer., Necmettin Erbakan University, Meram Faculty of Medicine, Physiology Department, Konya, Türkiye. [fozdengul@gmail.com](mailto:fozdengul@gmail.com)

### Özet

Otizm spektrum bozukluğu (OSB) ile mikrobiyota ve beyin-bağırsak aksı arasındaki ilişki son yıllarda yoğun bir şekilde araştırılmaktadır. Mikrobiyota, bağırsaklarda yaşayan mikroorganizmaların toplamıdır ve sağlıklı olmakla ilgili önemli bir etkiye sahiptir. Beyin-bağırsak aksı ise bağırsaklar ile beyin arasındaki iletişimi sağlamaktadır.

Çalışmalar, otizm spektrum bozukluğu olan bireylerde mikrobiyota profilinde normal popülasyona göre değişiklikler olduğunu göstermektedir. Otizmlilerde bağırsaklarda farklı mikroorganizma toplulukları bulunabilmekte ve genel olarak mikrobiyota çeşitliliği azalmaktadır. Bununla birlikte, bu değişikliklerin otizmin nedeni mi yoksa sonucu mu olduğu henüz tam olarak belirlenmemiştir.

Mikrobiyotadaki değişikliklerin otizm spektrum bozukluğu ile ilişkili olabileceğini düşündüren bazı bulgular vardır. Örneğin, otizmlilerde çocuklarda bağırsak problemleri, irritabl bağırsak sendromu gibi sindirim sorunları ve gıda hassasiyetleri daha sık görülmektedir. Ayrıca, mikrobiyotadaki değişikliklerin beyin fonksiyonları üzerinde etkili olabileceği de düşünülmektedir.

Bağırsaktaki mikroorganizmaların beyin fonksiyonlarını etkilediği düşünüldüğünden beyin bağırsak aksı ile ilgili çalışmalar da bu yüzden önem kazanmaktadır. Mikrobiyotanın ürettiği metabolik ürünler ve moleküller, sinir sistemi üzerinde etkili olabilmekte ve beyin fonksiyonlarını düzenlemektedir. Bunun yanı sıra, mikrobiyotadaki değişikliklerin bağışıklık sistemi ve enflamasyon üzerindeki etkileri de beyin fonksiyonları ve davranışlar üzerinde etkili olmaktadır.

Otizm spektrum bozukluğunun nedenleri ve tedavisi konusunda araştırmalar halen devam etmekte olup bunun yanı sıra mikrobiyota ve beyin bağırsak aksı arasındaki karmaşık ilişkiyi anlamak için de daha fazla çalışmaya ihtiyaç vardır. Bu alandaki araştırmalar umut verici bir potansiyele sahiptir ve gelecekte otizm spektrum bozukluğu (OSB) olan bireylere yönelik yeni tedavi yaklaşımlarının geliştirilmesine katkıda bulunacağı düşünülmektedir.

### GİRİŞ

İnsan vücudu bakteriler, mantarlar, virüsler ve protozoalar gibi pek çok mikroorganizma çeşidine ev sahipliği yapmaktadır. Bu mikroorganizmaların büyük çoğunluğu bağırsaklarda yerleşim göstermektedir (1). Bağırsaklarda yaşayan karmaşık mikroorganizma topluluğuna mikrobiyota ya da mikrobiyom adı verilmektedir. Bu mikroorganizmalar ile insanlar arasında hem mutual hem de simbiyotik bir ilişki bulunmaktadır (1,2).

Mikrobiyota, beyin-bağırsak eksenini, merkezi sinir sistemi, gastrointestinal sistem ve bağırsaklarda yaşayan milyonlarca mikroorganizma arasındaki yoğun iletişim ve etkileşimi ifade etmektedir (1,2).

Otizm spektrum bozukluğu belirtilerinin erken çocukluk döneminde başladığı, iletişim ve etkileşim bozuklukları, yinelenen ve sınırlı davranışlarla karakterize, beyin gelişme ve bağlantı bozukluklarını içeren, klinik heterojeniteyle ilişkili nörogelişimsel bir bozukluktur (3).

Otizmin etyolojisi tam olarak bilinmemektedir. Anlaşılmasına yönelik yapılan son araştırmalarda beynin işlevleri, genetik, immünolojik ve nörokimyasal etkiler ön plana çıkmaktadır (4). Bunun yanında bağırsak mikrobiyal topluluğunun altında yatan bir disbiyozis (dengesizlik) olabileceği de düşünölmektedir (5). Otizmde görölen şiddetli kabızlıktan ishale kadar değişebilen gastrointestinal bozukluklar da bunu kanıtlar niteliktedir. Yakın zamanda yapılan araştırmalara göre otizm tanılı bireylerin yaklaşık %40'nın gastrointestinal semptomları olduğu gösterilmiştir (3).

Son yıllarda mikrobiyota, bağırsak ve beyin aksı üzerine yapılan klinik ve prelinik araştırmalar bağırsak mikrobiyotası ile beyin arasında önemli bir etkileşim olduğunu göstermektedir (5,6). Otizm spektrum bozukluğunda önemli bir alt kümenin beyin- bağırsak aksı arasındaki işlev bozukluğundan kaynaklandığı da bilinmektedir. Psikiyatrik komorbideteler ve gastrointestinal sistem işlev bozukluğu olan hastalar arasında da yüksek bir korelasyon vardır (5,6). Bu derlemede, otizm spektrum bozukluğunda (ASD) beyin bağırsak aksının potansiyel rolünü ele alacağız ve bu popölasyondaki bağırsak mikrobiyotasının mevcut bilgi düzeyine odaklanacağız.

### **Maternal Mikrobiyota**

Mikrobiyota ve bakterilerin kolonizasyonunun insan sağlığı üzerinde nasıl etkilere neden olduğu anlayışı son yıllarda yoğun olarak araştırılmaktadır. Mikrobiyota alanındaki çalışmalar, pek çok hastalığın patofizyolojisini mikrobiyotanın farklılaşması ve beyin bağırsak aksı ile ilişkilendirmektedir (3,6).

Doğum, mikrobiyotadaki bakteri kolonizasyonunun da başlangıcını ifade etmektedir. Gebelik dönemi, doğum sırasında ve doğum şekli (normal doğum, sezaryen) ve bebeklik dönemlerinde bakteri mikrobiyotası şekillenmeye başlamaktadır. Bu dönemlerde annenin beslenmesi ve yaşam tarzı, sigara ya da alkol tüketimi, anne sütü ya da mama ile beslenme, ek gıda ve katı gıdalara geçiş dönemlerindeki beslenme gibi pek çok faktör bu süreci etkilemektedir. Bütün bunların yanı sıra genetik alt yapıda mikrobiyotayı şekillendiren bir diğer faktördür (7).

Gebeliğin başlangıcından itibaren anne vücudunda meydana gelen birçok değişiklik sonucunda mikrobiyotada farklılıklar meydana gelmektedir. Bazı çalışmalar gebelik ve laktasyon dönemlerinde annenin gastrointestinal mikrobiyotasındaki bakterilerin immün sistem hücreleri ile ilişkili bir mekanizma aracılığıyla süt bezlerine ulaştığını öne sürmektedir (8).

Annenin diyeti ve yaşam tarzı vajinal, gastrointestinal ve anne sütündeki bakteriler bebeğin mikrobiyotası üzerinde önemli etkiye sahiptir. Ayrıca bebeğin doğum şeklinin ve sezaryen ile doğması sonucunda bazı hormonların ve fizyolojik strese maruziyetinde etkisiyle zararlı bakterilerin anne sütüne geçtiği ve mikrobiyotayı etkilediği de öne sürölmektedir (8,9). Aynı zamanda bebeğin sezaryen ile doğmasının normal doğum kanalından geçerken maruz kalması gereken yararlı vajinal bakterilerle temas etmemesi sonucunda da mikrobiyotada değişiklikler meydana geldiği öne sürölmektedir. Yapılan çalışmalar sonucunda sezaryen ile doğum sırasında maruz kalınan bakterilerin bebeğin bağırsak mikrobiyotasında değişiklere neden olduğu ve bu durumun otizm spektrum bozukluğunun nedenlerinden biri olduğu da ayrıca ileri sürölmektedir (10) .

Özellikle bebeklik dönemindeki mikrobiyota kolonizasyonu gastrointestinal sistem mukozasının gelişmesinde ve olgunlaşmasında önemli rolü bulunmaktadır. Ayrıca anne sütü ile beslenmenin özellikle bebekliğin ilk aylarında önemli olduğu bilinmektedir. Anne sütünde Bifidobacterium başta olmak üzere pek çok faydalı bakteri içeriğinin olduğu da bilinmektedir (10). Öryante mikrobiyota ya da mikrobiyom denilen Bifidobacterium bebeklik döneminde enfeksiyonlardan, yetişkinlikte ise belirli kronik hastalıklardan korunmada önemli rolü bulunmaktadır (8).

### **Bağırsak Mikrobiyotası**

Mikrobiyota vücudumuzun çeşitli bölgelerinde simbiyotik, kommensal, mutual ve patojenik mikroorganizmaları içeren beslenme şekli, yaşam tarzı, ilaç kullanımı ve inflamasyon gibi faktörlere göre farklılık gösterebilen



mikroorganizma topluluğudur (1). Bu simbiyotik ve mutual ilişkide mikroorganizmalar, insan substratlarından, insanlar ise karbonhidratların sindirimi, esansiyel vitaminlerin üretilmesi (vitamin B veK, biyotin, kobalamin, folatlar, nikotinik asit, pantotenik asit, riboflavin, tiamin), immün sistem modülasyonu ve sekonder safra asitleri ile kısa zincirli yağ asitlerinin üretiminde mikroorganizmaların mikrobik aktivitelerinden faydalanabilmektedir (11). Bağırsak bakterilerinden olan bifidobacteriumlar ve lactobacillus aracılığıyla monosodyum glutamattan gamma- amino bütirik asit (GABA) sentezlemektedir. Aynı şekilde bacillus, escherichia ve sacromicesler aracılığıyla norepinefrin, streptococcus, candida, escherichia ve anterococlar aracılığıyla ise serotonin sentezi yapılmaktadır (11).

Mikrobiyota neredeyse tüm vücuda yayılmış haldedir. Deride, üst ve altsolunum yollarında, ürogenital sistemde, gözlerde ve özellikle mikrobiyotanın çoğunluğunu barındıran bağırsaklarda kolonize haldedir (12). Mikrobiyotanın gastrointestinal kolonizasyonu prenatal dönemde başlar. Plasentada, amniyotik sıvıda, mekoryumda ve umbilikal kordun kanında mikroorganizma varlığına dair bulgular vardır. Doğum sonrasında infantil dönemdeki mikrobiyota ilk günlerde hem fizyolojik hem de fizyolojik olmayan birçok faktöre (anne sütü, mama kullanımı, antibiyotik kullanımı, hastanede yatış süresinin uzaması, erken yaşta gebelik gibi) maruz kalınması ile değişikliklere uğramaktadır. Mikrobik bileşenler genetik, ilaç kullanımı, beslenme tarzı değişiklikleri, yaşam tarzı ve hijyen gibi pek çok dış faktör tarafından etkilenmektedir (2). Nitekim varlığımızın başlangıcından sonuna kadar pek çok bakteriyel organizmaya maruz kalmakta olduğumuz açıktır.

Araştırmalar otizm spektrum bozukluğu semptomları ile gastrointestinal mikrobiyota arasında önemli bir ilişki olduğunu göstermiştir. Otizm spektrum bozukluğu olan çocukların yaklaşık olarak %70'inde şişkinlik, kabızlık ve ishal gibi gastrointestinal sistem bozuklukları gözlenmiştir (13,14). Otizmliler çocuklar genellikle aynı yaş grubundaki diğer çocuklara göre daha az sebze tüketme eğilimindedirler (14,15). Ayrıca lifli gıdalarla beslenmeleri de yetersizdir çünkü enerji yoğunluğu daha yüksek olan yiyecekleri daha fazla tüketme eğilimindedirler (14).

Otizm spektrum bozukluğu olan çocukların mikrobiyotası ile sağlıklı çocukların mikrobiyotları bakteriyel türler ve metabolitler yönünden farklılık göstermektedir (16). Bu çocuklarda, Bifidobacterium gibi faydalı bakteri türlerinin daha az sayıda bulunduğu, aynı zamanda Desulfobrio ve Clostridium gibi potansiyel patojen bakteri türlerinin ise daha fazla bulunduğu belirlenmiştir (17). Yakın tarihli bir çalışma, Clostridium perfringens bakteri türü ve bu bakteri ile ilgili toksin genler otizmliler çocukların bağırsaklarında tespit edilmiştir ve bu toksin genler sindirim sistemi hastalıkları ile ilişkilendirilmiştir (17, 18).

Bağırsak mikrobiyotası aynı zamanda bağırsak yaşam alanında bulunan mikroorganizmaların ve genomların koleksiyonunu da ifade etmektedir. Bağırsak mikrobiyotasının beyin bağırsak aksı içerisindeki karmaşık rolü enterik sinir sistemi ve merkezi sinir sistemi arasındaki karşılıklı iletişime de vurgu yapmaktadır (3). Bu alandaki araştırmalara, bağırsak mikrobiyotası ile beyin- bağırsak aksı arasındaki iletişimin, davranış üzerine etkisinin belirlenmesinde bir dizi stratejik yöntem sunmaktadır. Bunlar arasında probiyotik tedavisi, antibiyotik tedavisi, fekal transplantasyon uygulamaları ve çeşitli enfeksiyonlara maruz bırakmak gibi tedavi yöntemleri örnek olarak verilebilir (3,17).

Klinikte yapılan bir araştırma, davranışsal otizm spektrum bozukluğu semptomlarının tedavi sonrasında 8 hafta boyunca düzeldiğini ve daha iyi seviyelerde seyrettiğini göstermiştir. Fekal mikrobiyota transplantasyonu tedavisinden iki yıl sonra, birçokgastrointestinal semptomda düzelmiş ve otizmle ilişkili semptomlarda iyileşme gerçekleşmiştir (18,19). Tedavi sonucunda bağırsak mikrobiyotasındaki değişiklikler düzenli takip edilmiştir. Fekal mikrobiyota transplantasyonu sadece otizm hastalarında değil aynı zamanda gastrointestinal problemler yaşayanlar için potansiyel bir tedavi yöntemi olup, uzun vadeli güvenliliği ve etkililiği ile ilgili çalışmalar devam etmektedir (19).

## Beyin Bağırsak Aksı İletişim Yolları

Mikrobiyota, beyin bağırsak ekseninde iletişim nöronal, hormonal ve immünolojik yollar aracılığıyla sağlanır ve beyin bağırsak homeokinezisinin sağlanmasında kritik bir rolü vardır (3). Genel olarak bakıldığında mikrobiyota- beyin bağırsak aksı enterik sinir sistemi, merkezi sinir sistemi, nöroendokrin ve nöroimmün sistemler, otonom sinir sisteminin parasempatik ve sempatik yollarını, hipotalamo-hipofizyal adrenal eksen ve intestinal mikrobiyotayı içine almaktadır (20).

## Nöronal İletişim Yolları

Beyin ve bağırsak arasındaki iletişim nörotransmitterler, nörohormonlar ve nöropeptidler, sitokinler, kemokinler, büyüme faktörleri ve diğer düzenleyici moleküller ile sağlanmaktadır(3,21). Serotonin, mukozal hücrelerden salınan sitokinler, vagus siniri ve bununla birlikte afferent ve efferent sinir yolları beyin bağırsak iletişimini sağlayan faktörlerdendir (3,22). Gastrointestinal mikrobiyotadaki bakteriler çok sayıda nöromodülatör ve nörotransmitter madde üretebilme yeteneğine sahiptir. Birçok bulgu otizm spektrum bozukluğunda bağırsak bakterileri tarafından üretilen nörokimyasalların insanlarda ve hayvan modellerinde davranışı etkilediğini göstermektedir (20). Bununla birlikte bazı besinlerin içeriğinde histamin gibi nörokimyasal maddeler olabilmekte ve bu besinlerin aşırı tüketilmesi mikrobiyota kompozisyonunun değişimine neden olmaktadır. Histamin konsantrasyonu yüksek olan yiyeceklerin aşırı tüketimi sonucunda kusma, hipertansiyon ve baş ağrısı görülebilmektedir (23).

Gastrointestinal sistem farklı bir sinir sistemi tarafından kontrol edilmekte ve bu da enterik sinir sistemi olarak adlandırılmaktadır (24). Enterik sinir sistemi büyük bir sinir ağına sahiptir ve ikinci beyin olarak nitelendirilmektedir. Bağırsak fizyolojisi ve mikrobiyota enterik sinir sistemi ve merkezi sinir sistemi ile kontrol edilmektedir. Enterik sinir sistemi sekresyon, absorpsiyon, motilite ve visseral duyarlılığı yöneten ve algılayan duyu nöronları, internöronlar ve motor nöronları içermektedir (24).

Merkezi sinir sistemi (MSS) ve enterik sinir sistemi arasındaki iletişim vagal sinir, pelvik sinir ve sempatik yollar aracılığıyla sağlanmaktadır. Enterik sinir sistemi ve otonom sinir sistemi noradrenalin, adrenalin ve asetilkolin gibi nörotransmitterlerle birlikte bağırsağı innerve eden afferent ve efferent nöronlar aracılığıyla iletişim halindedir (25). MSS gastrointestinal sistemin kontrolünde büyük öneme sahiptir ve vagal refleksler aracılığıyla asit sekresyonu ve kontraktil aktiviteyi kontrol etmektedir (26). Özellikle, bağırsak ile beyin arasındaki vagal liflerin %80'i afferenttir, bu da vagus sinirinin bağırsak sinyallerinin algılanmasındaki kilit rolünü göstermektedir (25-27).

Vagal afferentler bağırsak kas tabakasında ve mukoza tabakasında sonlanmaktadır ve lümen hacmi gibi mekanik uyarıları, nörotransmitterler, hormonlar ve sitokinler gibi kimyasal uyarıcıları algılar; bu da bağırsak mikrobiyotası tarafından etkilenebilir (24,25).

Merkezi sinir sisteminde gastrointestinal sistem ile ilişkili 3 önemli bölge bulunmaktadır. Bunlarda birincisi vagal afferentler; özefagus, mide ve bağırsaktan gelen kemoseptif ve mekanoseptif uyarıları merkezi sinir sistemine taşımakla görevlidir. Ancak vagal afferentler ağrı iletmezler. Torakolumbar ve lumbosakral afferentler ise bağırsak kaynaklı ağrıları algırlar (25).

## Endokrin Haberleşme Yolları

Vücutta 20'den fazla farklı tipi bulunan enteroendokrin hücreler gastrointestinal sistemdeki endokrin hormonları salgılamaktadır. Enteroendokrin hücreler, enterik sinir sistem aracılığı ile sindirimsel aktivitelerin yanı sıra vagal afferentlerle endokrin ve parakrin sinyallerin düzenlenmesinde görevlidir. Bağırsak hormonlarının salınımı enteroendokrin hücrelerden gerçekleşse bile düzenlenmesi bağırsak mikrobiyotası tarafından sağlanmaktadır (28). Ghrelin, gastrin, leptin, galanin ve oreksin gibi bağırsak hormonları enerji homeokinezisini, beslenme davranışını, seksüel davranışları, sirkadiyen ritmi ve anksiyeteyi düzenlemektedir. Aynı zamanda kalsitonin gen ilişkili peptit (CGRP), P maddesi, Nöropeptid Y (NPY), somatostatin ve Vazoaktif İntestinal Peptit (VIP)

gibi hormonlar ve kortikotropin salgılatıcı faktörün (CRF) beyin bağırsak ekseninde çift yönlü iletişimin sağlanmasında önemli rolü olduğu düşünülmektedir (29).

Beyin bağırsak ekseninin anahtar nörotransmitterlerinden biri de serotoninidir. Periferal 5- hidroksitriptamin (5-HT) bağırsak motilitesini, gastrointestinal fonksiyonlarının düzenlenmesini ve ağrının algılanmasını sağlarken aynı zamanda ruh hali değişikliklerinde ve algının düzenlenmesinde rol oynamaktadır (29).

Farklı serotonerjik reseptörlerin alt tipleri, enterik nöronlarda, merkezi sinir sisteminde, gastrointestinal sistem düz kaslarında bulunmaktadır. Plazmadaki 5-HT yoğunluğunun bağırsaktaki enterokromaffin hücrelerinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Bağırsaktan kaynaklanan 5-HT'nin gastrointestinalsisteminin fizyolojik işlevini düzenleme rolü açıkça gösterilmiştir (29,30,31).

Gastrointestinal sistem lümeninde bulunan Lactobacillus ve Escherichia coli ailesinin bazı üyeleri glutamik asiti Gamma- aminobütirik asite(GABA) dönüştürmektedir (32). Yerleşik bakteri mikrobiyotası tarafından üretilen lokal GABA bağırsak bakterilerinin sinyalleşmesindeönemli role sahiptir (32,33).

Bağırsak mikrobiyotası, kısa zincirli yağ asitleri, serotonin, safra asitleri, gamma-aminobütirik asit (GABA) gibi çeşitli kimyasal sinyaller aracılığıyla merkezi sinir sisteminin homeostazını doğrudan veya dolaylı olarak düzenlemektedir (33).

Lactobacillus, Bacteroides, Parabacteroides ve Bifidobacterium gibi birçok bağırsak bakterisi, ana inhibitör nörotransmitter olan GABA'yı üretmektedir (32,33).

Asit mekanizması olarak, bağırsak mikroorganizmalarının GABA salgılaması bağırsaktaki çevresel pH'ı etkilemektedir. Bacteroides, insan kalın bağırsak pH aralığında GABA üretme potansiyeli fazladır. Bağırsak mikrobiyotasında üretilen GABA, enteroendokrin ve nöroimmün yollar aracılığıyla beyin bağırsak iletişimini sağlamaktadır (33).

Kısa zincirli yağ asitleri, bağırsak mikrobiyotası tarafından bağırsak lümeninde diyet lifinin fermantasyonu sonucu üretilen lipid kümelerinden biridir ve mikrobiyota-bağırsak-beyin etkileşimini doğrudan veya dolaylı olarak ilettiği düşünülmektedir. Kısa zincirli yağ asitleri, kan-beyin bariyerini geçerek doğrudan nörolojik süreçleri de etkilemektedir (34).

### **Beyin Bağırsak Ekseni ve İmmün Sistem Yolakları**

Beyin gelişimi yönünden immün sistemin önemli görevleri vardır. Vücuttaki immün sistem hücrelerinin büyük bir çoğunluğu gastrointestinal sistemde yerleşik haldedir. Sitokinler, bağırsak hormonlarının ve vagal afferent nöronların etkilenmesine neden olabilmekte birlikte bu sayede beyin bağırsak etkileşimi sağlanmaktadır (35). Enterositler bazı sitokin ve kemokin salınımında görev almakta ve doğal immün reseptörler üretmektedir. Mikrobiyotada meydana gelendeğişiklikler gastrointestinal immün aktivasyona neden olabilen önemli faktörler arasındadır (36).

Enterik sinir sistemi ve mast hücrelerinin etkileşimi bağırsak ve merkezi sinir sistemi arasındaki çift yönlü iletişime katkıda bulunmaktadır. İnflamasyon durumunda gastrointestinal sistemde mast hücre sayısı ve bunların enterik sinir sistemiyle bağlantısının arttığı gözlenmiştir (35).

P maddesi gibi bazı nöropeptitler; eozinofil ve makrofajlardan proinflamatuvar sitokin sekresyonu, natural killer (NK) hücrelerin aktivasyonu ve stimülasyonunun artmasını ve lökositler aracılığıyla kemokin salınımını aktive ederek immün sistem reaksiyonuna katkıda bulunmaktadır (36).

Bu bilgilere ek olarak serotoninin immün sistem cevaplarını düzenlediği aynı zamanda intestinal sistemdeki inflamasyon olaylarını etkilediği bilinmektedir. Bazı 5-HT reseptörlerinin immünomodülatör rolü üstlendiği gözlenmiştir. Gastrointestinal sistemdeki 5-HT konsantrasyonu ve enterokromaffin hücrelerdeki değişikliklerin ülseratif kolit ve Crohn hastalığı ile ilişkili olduğu bulunmuştur (30,36).

## Sonuç

Sonuç olarak, bağırsak mikrobiyotasının otizm spektrum bozukluğundaki nörogelişimi etkilediği pek çok yolak vardır. Bu yolakların etkileri hem aynı anda hem de birbirleriyle bağlantılı olabilmektedir. Yapılan geniş kapsamlı araştırmalara rağmen, bağırsak mikrobiyotasının otizmi nasıl düzenlediğine ya da etkilediğine dair hala ele alınması gereken birçok konu bulunmaktadır. Yapılan çalışmalar beraberinde pek çok soruyu da ortaya çıkarmaktadır. Kommensal bakterilerin nasıl vagus sinirini aktive edebildiği, intestinal sistemdeki kommensal bakterilerin tamamı vagus sinirini aktive edebilir mi, yoksa sadece belirli bir tür bağırsak kommensal bakteri mi bunu yapabilir?

Ayrıca, özellikle ASD tedavisi için potansiyel terapötik yaklaşımların geliştirilmesi için daha fazla araştırma ve işbirliğine ihtiyaç vardır. Gelecekte, mikrobiyota-bağırsak-beyin eksenini ve otizm spektrum bozukluğu arasındaki ilişkinin daha fazla aydınlatılması, hastaların yaşam kalitesini artıracak ve potansiyel tedavi stratejileri geliştirebileceğimiz önemli bir alan olacaktır.

## KAYNAKLAR

1. Llyod-Price J., Abu-Ali G., Huttenhower C. The Healthy Human Microbiome. *Genome Med.* 2016; 8: 51.
2. Adak A., Khan MR. An Insight into Gut Microbiota and Its Functionalities. *Cell Mol Life Sci.* 2018; Oct. (13): [Epub ahead of Print]
3. Saurman, V., Margolis, K. G., & Luna, R. A. (2020). Autism spectrum disorder as a brain-gut-microbiome axis disorder. *Digestive diseases and sciences*, 65(3), 818-828.
4. Baio J., Wiggins L., Christensen DL., Maenner MJ., Daniels J., Warren Z., Kurzius- Spencer M., Zahorodny W., Rosenberg CR., White T., Durkin MS. Prevalence of Autism Spectrum Disorder among Children Aged 8 Years- Autism and Development Disabilities Monitoring Network, 11 Sites, United States, 2014. *MMWR Surveillance Summaries.* 2018; 67(6): 1-23.
5. Liu Z., Li N., Neu J. Tight Junctions, Leaky Intestines and Pediatric Diseases. *Acta Paediatrica.* 2005; 94: 386- 93.
6. Rose D.R., Yang H., Serena G., Strugeon C., Ma B., Careaga M., Hughes H.K., Angkustsiri K., Rose M., Hertz- Picciotto I., Van de Water J., Hansen R.L., Ravel J., Fasano A., Ashwood P. Differential Immune Responses and Microbiota Profiles in Children with Autism Spectrum Disorders and Comorbid Gastrointestinal Symptoms. *Brain Behav Immun.* 2018; 70: 354- 68.
7. Frank D.N., St. Amand A.L., Feldman R.A., Boedeker E.C., Harpaz N., Pace N.R. Molecular-Phylogenetic Characterization of Microbial Community Imbalances in Human Inflammatory Bowel Diseases. *Proc Natl Acad Sci.* 2007; 104(34):13780–5. doi: 10.1073/pnas.0706625104.
8. Kalbermatter C., Fernandez Trigo N., Christensen S., Ganai-Vonarburg S. C. Maternal microbiota, early life colonization and breast milk drive immune development in the newborn. *Frontiers in immunology.* 2021; 12: 683022.
9. Dominguez-Bello MG, Costello EK, Contreras M, Magris M, Hidalgo G, Fierer N, et al. Delivery Mode Shapes the Acquisition and Structure of the Initial Microbiota Across Multiple Body Habitats in Newborns. *Proc Natl Acad Sci (2010)* 107(26):11971–5. doi: 10.1073/pnas.1002601107.
10. Ho NT, Li F, Lee-Sarwar KA, Tun HM, Brown BP, Pannaraj PS, et al. MetaAnalysis of Effects of Exclusive Breastfeeding on Infant Gut Microbiota Across Populations. *Nat Commun (2018)* 9(1):4169–. doi: 10.1038/s41467- 018-06473-x.

11. Sirisinha S. The Potential Impact of Gut Microbiota on Your Health. Current Status and Future Challenges. *Asian Pac J Allergy Immunol.* 2016; 34: 249- 64.
12. Dzidic M., Boix- Amoros A., Selma- Royo M. et.al. Gut Microbiota and Mucosal Immunity in the Neonate. *Med Sci (Basel).* 2018; 6: pii: E56.
13. Marler S, Ferguson BJ, Lee EB, et al. Association of rigid-compulsive behavior with functional constipation in autism spectrum disorder. *J Autism Dev Disord.* 2017;47:1673–1681. [PubMed:28289979].
14. Horvath K, Perman JA. Autism and gastrointestinal symptoms. *Curr Gastroenterol Rep.* 2002;4:251–258. [PubMed: 12010627]
15. Maenner MJ, Arneson CL, Levy SE, et al. Brief report: association between behavioral features and gastrointestinal problems among children with autism spectrum disorder. *J Autism Dev Disord.* 2012;42:1520–1525. [PubMed: 22012246].
16. Wang Y, Li N, Yang JJ, Zhao DM, Chen B, Zhang GQ, Chen S, Cao RF, Yu H, Zhao CY, Zhao L, Ge YS, Liu Y, Zhang LH, Hu W, Zhang L, Gai ZT. Probiotics and fructo-oligosaccharide intervention modulate the microbiota-gut brain axis to improve autism spectrum reducing also the hyper-serotonergic state and the dopamine metabolism disorder. *Pharmacol Res.* 2020 Jul;157:104784. doi: 10.1016/j.phrs.2020.104784. Epub 2020 Apr 17. PMID: 32305492.
17. Bolte ER. Autism and Clostridium tetani. *Med Hypotheses.* 1998 Aug;51(2):133-44. doi: 10.1016/s0306-9877(98)90107-4. PMID: 9881820.
18. Iglesias-Vázquez L, Van Ginkel Riba G, Arija V, Canals J. Composition of Gut Microbiota in Children with Autism Spectrum Disorder: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Nutrients.* 2020 Mar 17;12(3):792. doi: 10.3390/nu12030792. PMID: 32192218; PMCID: PMC7146354.
19. Tan Q, Orsso CE, Deehan EC, Kung JY, Tun HM, Wine E, Madsen KL, Zwaigenbaum L, Haqq AM. Probiotics, prebiotics, synbiotics, and fecal microbiota transplantation in the treatment of behavioral symptoms of autism spectrum disorder: A systematic review. *Autism Res.* 2021 Sep;14(9):1820-1836. doi: 10.1002/aur.2560. Epub 2021 Jun 26. PMID: 34173726.
20. Yu Y, Zhao F. Microbiota-gut-brain axis in autism spectrum disorder. *J Genet Genomics.* 2021 Sep 20;48(9):755-762. doi: 10.1016/j.jgg.2021.07.001. Epub 2021 Jul 19. PMID: 34373221.
21. Chaidez, V., Hansen, R.L. & Hertz-Picciotto, I. Gastrointestinal Problems in Children with Autism, Developmental Delays or Typical Development. *J Autism Dev Disord* 44, 1117–1127 (2014). <https://doi.org/10.1007/s10803-013-1973-x>.
22. O'Mahony SM, Clarke G, Borre YE, Dinan TG, Cryan JF. Serotonin, tryptophan metabolism and the brain-gut-microbiome axis. *Behav Brain Res.* 2015 Jan 15;277:32-48. doi: 10.1016/j.bbr.2014.07.027. Epub 2014 Jul 29. PMID: 25078296.
23. Schnedl WJ, Enko D. Histamine Intolerance Originates in the Gut. *Nutrients.* 2021 Apr 12;13(4):1262. doi: 10.3390/nu13041262. PMID: 33921522; PMCID: PMC8069563.
24. Yoo B.B., Mazmanian S.K., The Enteric Network: Interactions between the Immune and Nervous Systems of the Gut. *Immunity.* 2017 ;46: 910- 26.
25. Hyland N.P., Cryan J.F., Microbe-Host Interactions: Influence of the Gut Microbiota on the Enteric Nervous System. *Dev Biol.*, 2016; 417: 182-87.

26. Wang H.X., Wang Y.P. Gut Microbiota- Brain Axis. *Chin Med J (Engl)*. 2016; 129: 2373-80.
27. Sgritta M, Dooling SW, Buffington SA, Momin EN, Francis MB, Britton RA, Costa-Mattioli M. Mechanisms Underlying Microbial-Mediated Changes in Social Behavior in Mouse Models of Autism Spectrum Disorder. *Neuron*. 2019 Jan 16;101(2):246-259.e6. doi: 10.1016/j.neuron.2018.11.018. Epub 2018 Dec 3. PMID: 30522820; PMCID: PMC6645363.
28. Dalile, B., Van Oudenhove, L., Vervliet, B. et al. The role of short-chain fatty acids in microbiota–gut–brain communication. *Nat Rev Gastroenterol Hepatol* 16, 461–478 (2019). <https://doi.org/10.1038/s41575-019-0157-3>.
29. Holzer P., Farzi A. Neuropeptides and the Microbiota- Gut- Brain Axis. *Microbial Endocrinology: the Microbiota- Gut- Brain Axis in Health and Disease*. 2014; 195-219.
30. Mohammad-Zadeh L.F., Moses L., Gwaltney-Brant S.M. Serotonin: a review. *Journal of Veterinary Pharmacology and Therapeutics*.2008; 31: 187-199. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2885.2008.00944.x>.
31. Yano JM, Yu K, Donaldson GP, Shastri GG, Ann P, Ma L, Nagler CR, Ismagilov RF, Mazmanian SK, Hsiao EY. Indigenous bacteria from the gut microbiota regulate host serotonin biosynthesis. *Cell*. 2015 Apr 9;161(2):264-76. doi: 10.1016/j.cell.2015.02.047. Erratum in: *Cell*. 2015 Sep 24;163:258. PMID: 25860609; PMCID: PMC4393509.
32. Otaru, N., Ye, K., Mujezinovic, D., Berchtold, L., Constancias, F., Cornejo, F. A., ... & Pugin, B. (2021). GABA production by human intestinal *Bacteroides* spp.: Prevalence, regulation, and role in acid stress tolerance. *Frontiers in microbiology*, 12, 656895.
33. Yunes RA, Poluektova EU, Dyachkova MS, Klimina KM, Kovtun AS, Averina OV, Orlova VS, Danilenko VN. GABA production and structure of *gadB/gadC* genes in *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* strains from human microbiota. *Anaerobe*. 2016 Dec;42:197-204. doi: 10.1016/j.anaerobe.2016.10.011. Epub 2016 Oct 26. PMID: 27794467.
34. Oldendorf WH. Carrier-mediated blood-brain barrier transport of short-chain monocarboxylic organic acids. *Am J Physiol*. 1973 Jun;224(6):1450-3. doi: 10.1152/ajplegacy.1973.224.6.1450. PMID: 4712154.
35. Fung, T., Olson, C. & Hsiao, E. Interactions between the microbiota, immune and nervous systems in health and disease. *Nat Neurosci* 20, 145–155 (2017). <https://doi.org/10.1038/nn.4476>.
36. Zheng, D., Liwinski, T. & Elinav, E. Interaction between microbiota and immunity in health and disease. *Cell Res* 30, 492–506 (2020). <https://doi.org/10.1038/s41422-020-0332-7>.



## (S-54) TARIMSAL FAALİYETLERDE HELAL PAZAR YAKLAŞIMLARI VE EKONOMİYE KATKILARI

**Tuba Albayrak<sup>1</sup>, Nevzat Artık<sup>2</sup>**

1. Dr. Öğr. Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Yozgat, tuba.albayrak@bozok.edu.tr
2. Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara,

### Özet

Tarımsal faaliyetler kapsamında helal sertifikasyon yaklaşımı, İslami prensiplere uygun olarak üretim, işleme ve dağıtım süreçlerini içermektedir. Bu yaklaşım, helal gıda ürünlerinin üretiminde kullanılan malzemelerin, işleme ve paketleme süreçlerinin İslami hükümlere uygunluğunu sağlamaktadır. Helal sertifikasyon süreci ABD’de Müslüman tüketiciler 1960’lı yıllarda bir araya gelerek İslam hukukuna uygun gıda arayışına girdikleri süreçte ortaya çıkmıştır. Malezya ve Endonezya gibi Müslüman ülkeler ise helal sertifikasyon sistemi bilimsel yayınlarıyla öne çıkmıştır. Avrupa’da ise 44 milyon Müslüman bulunmaktadır. Müslümanların yanı sıra, veganlar ve Musevilerin tercih ettiği helal sertifikasyon sistemi sadece gıda sektöründe değil, turizm kozmetik, ilaç, medikal ürünler, giyim sektöründe de tercih edilmektedir. Helal gıda sektöründe tarımsal ürünler uluslararası düzeyde ticaretin artmasına ve kırsal kalkınmaya önemli katkıları bulunmaktadır. Tarımsal ürünlerin üretim süreciyle başlayan helal gıda zincirindeki aşama; başlangıçtan son tüketiciye kadar süreci kapsamaktadır. Tarımsal faaliyetlerde helal sertifikasyon ürünlerin yetiştirilmesi, işlenmesi, depolanması ve pazarlanmasını kapsamaktadır. Bu özel pazarlama yaklaşımı, helal sertifikalı tarım ürünlerin tedarik zinciri boyunca ve de son tüketiciye ulaşıncaya kadar olan süreçte, izlenebilirliğini ve güvenilirliğini sağlamaktadır. Bu çalışmanın amacı tarımsal ürünlerin helal sertifikasyon sürecinde helal pazara katkılarını vurgulamaktır. Ayrıca tüketicilerin işlenmemiş tarım ürünlerinin satın alma davranışlarında ürün içeriğini İslam hukukuna uygun olduğu görmek istemesi sonucunda helal pazarın küresel ekonomide büyümesi irdelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Tarımsal Faaliyetler, Helal Tarım Ürünleri, Ziraat, Tarım Ekonomisi

## (S-54) HALAL MARKET APPROACHES IN AGRICULTURAL ACTIVITIES AND CONTRIBUTIONS TO THE ECONOMY

**Tuba Albayrak<sup>1</sup>, Nevzat Artık<sup>2</sup>**

1. Prof. Dr. Lecturer. Prof. Dr., Yozgat Bozok University, Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Economics, Yozgat, tuba.albayrak@bozok.edu.tr
2. Prof. Dr., Ankara University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Ankara,

### **Abstract**

The halal certification approach encompasses all aspects of agricultural activities, including production, processing, and distribution, in accordance with Islamic principles. This certification ensures that the materials, processing methods, and packaging used in the production of halal food products align with Islamic requirements. The halal certification process originated in the US in the 1960s as Muslim consumers sought food that adhered to Islamic law. Countries like Malaysia and Indonesia have established scientific publications on their halal certification systems, highlighting their prominence in the Muslim world. The halal certification system is not limited to the food sector but also extends to tourism, cosmetics, pharmaceuticals, medical products, and clothing, attracting not only Muslims but also vegans and Jews. In the agricultural sector, halal-certified products significantly contribute to international trade expansion and rural development. The certification process covers the entire agricultural product chain, including cultivation, processing, storage, and marketing, ensuring traceability and reliability. This study aims to emphasize the role of agricultural products in the halal market and explore the growth of this market due to consumer demand for unprocessed agricultural products that comply with Islamic law.

**Keywords:** Agricultural Activities, Halal Agricultural Products, Agriculture, Agricultural Economics

## (S-55) 21. YÜZYIL PLANLAMA TEORİSİ ARAYIŞLARINDA HELAL YAŞAM ALANLARI

**Fatiha Nur Terlemez<sup>1</sup>, Rumeysa Yıldız<sup>2</sup>**

1. Gazi Üniversitesi, Şehir ve Bölge Planlama Bölümü, ozcan.fatihhanur@gmail.com
2. Gazi Üniversitesi, Şehir ve Bölge Planlama Bölümü

### Özet

Değerler sistemini açıklayan ve onu gerçekleştirmeye kendini adayan temel düzlem şehirdir. Çünkü şehirler, fiziksel yapılarının yanında bir toplumun değerlerinin, kültürünün ve inanç sisteminin yansımasıdır. İslami düzlemde şehirlerin, yaşam kalitesi, hak ve adalet, sorumluluk, çevre bilinci, mahremiyet, estetik ve ahenk, zarafet gibi tüm varoluş içinde hakça paylaşmayı ve yaşamayı esas alan birtakım ilkelerle uyumlu olması beklenmektedir. Bu ilkeler, şehir planlaması ve tasarımında sürdürülebilir şehir ve adil şehir için gerekli olan ilkelerde de karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca bu ilkeleri taşıyan şehirler, geçmişin deneyimlerini korurken, İslam'ın öğretileriyle uyumlu bir şekilde gelişmiştir. Ancak sanayileşme, kentleşme ve modernleşme gibi toplumsal yaşamı etkileyen önemli tarihsel süreçler ve kırılmalar gündelik yaşamın, kültürel kodların, dini değerlerin ve dolayısı ile bunları karşılayacak mekanların yozlaşmasına neden olmuştur. Bu noktada helal yaşam alanları üzerine düşünülmesi gereken bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. İslam'ın temel değerlerine dayanan bir geleceğin yeni çevresinin inşası, İslami kültürün ve bilincin yıpranışını temelden kavramayı gerektirmektedir. Ancak o zaman hastalıklı bir şehir anlaşılacak ve kaybolmuş 'öz' tekrar elde edilebilecektir.

Bu çalışmada (1) tarihsel süreç içerisinde helal yaşam alanı bağlamında yitirilen unsurlarının ortaya konması, (2) helal yaşam alanı kavramının bir miras olarak görülmesi gerektiği belirtilmekte olup planlama disiplini açısından önem arz eden doğa ile uyum, güvenlik, estetik, adalet, katılım vb. ilkelerin sürdürülebilir ve adil şehir perspektifinde ortaya konmasıyla geleceğin şehirlerine ışık tutması amaçlanmaktadır. "Kaybedilen bu yaşam alanlarının, geçmişte ele alınan ve geleceğe aktarılan birtakım değerlerle yeniden canlanacağı ve bu şekilde nitelikli, helal şehirlerin oluşturulacağı" varsayımına dayanan çalışmada geçmişin donuk hatıralarıyla yaşamamak gerektiği bilinciyle geçmişe, İslam ve ilim şehirlerine odaklanmanın nostaljik bir öykünmeden uzak olması önemsenmiştir. Sonuç olarak geleceğin helal yaşam alanlarına ışık olacak ilkeler ele alınarak planlamada yeni arayışlara cevap olması hedeflenmiştir. Bu noktada çalışma, helal yaşam alanları konusunda literatürdeki boşluğa bir tuğla olması öngörüldüğünden oldukça önem taşımaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Yaşam Alanı, İslam Şehri, Planlama, Sürdürülebilirlik, Adalet

### 1. GİRİŞ

21. yüzyıl planlama teorisi arayışlarında, değişen toplumsal, ekonomik, çevresel ve teknolojik koşullara uyum sağlamak ve daha etkili planlama süreçleri geliştirmek amaçlanmaktadır. Bu amaçlara ilişkin öne çıkan bazı anahtar arayışlar bulunmaktadır. Bunlardan ilki, kapsayıcılık ve katılımcılık odaklıdır. 21. yüzyılda, toplumun farklı kesimlerinin ve paydaşların katılımı daha fazla önem kazanmıştır. Kapsayıcı ve katılımcı planlama teorileri, karar alma süreçlerine daha geniş bir perspektifle daha adil ve sürdürülebilir sonuçlara ulaşmayı amaçlamaktadır (Kurtarı, 2019). Bir diğer önemli arayış ise esneklik ve adaptasyondur. Hızla değişen koşullar altında, planlama teorileri de daha esnek ve adaptif olmak zorundadır. Sabit ve katı planlama modelleri yerine, adaptif yönetim yaklaşımları ve hızlı tepki mekanizmaları üzerine odaklanan teoriler, belirsizliklerle başa çıkmayı ve sürekli olarak değişen gereksinimlere uyum sağlamayı hedeflemektedir. Bunlara ek olarak, sürdürülebilir ve yeşil planlama da önemli bir odak noktası olmaktadır. İklim değişikliği, çevre kirliliği ve doğal kaynakların sınırlı olması gibi faktörler, planlama teorilerinde sürdürülebilirlik ilkelerinin daha fazla vurgulanmasını gerektirdiğini

ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda, yeşil planlama teorileri, çevresel etkilerin azaltılmasını, doğal kaynakların daha etkin ve verimli kullanılmasını ve yaşanabilir bir çevre oluşturmayı amaçlamaktadır. Son olarak, teknoloji ve dijital planlama da planlama teorilerinin dikkate aldığı bir başka önemli faktörlerdendir. Bilgi ve iletişim teknolojilerinin hızla gelişmesi, planlama süreçlerini değiştirmekte ve yeni planlama teorilerinin ortaya çıkmasına yol açmaktadır. Bu teoriler, daha verimli karar alma süreçleri, daha iyi analizler ve daha etkili iletişim sağlamaktadır ve gelecekteki planlama uygulamalarını daha etkili hale getirmek ve değişen dünya koşullarına uyum sağlamak için önemlidir. Bu arayışlar 21. yüzyıl planlama teorilerinin gelişimindeki önemli unsurları temsil etmektedir.

Bütün bunlara ek olarak planlamanın insan için işleyen bir süreç olduğu düşünüldüğünde, insan varlığının temsiliyeti bağlamında dinin de bu arayışlarda etkili olduğunu göz ardı etmemek gerekir. Din, toplumsal değerlerin, kültürel normların ve yaşam tarzlarının belirlenmesinde köklü bir etkiye sahiptir (Yıldırım, 2014). Dolayısıyla, kapsayıcılık ve katılımcılık, esneklik ve adaptasyon, sürdürülebilirlik ve teknoloji odaklı planlama gibi kavramlar da aslında dinî inanç ve değerler bağlamında ele alındığında hem doğrudan hem de dolaylı olarak ilişkiler kurulmaktadır. Örneğin, İslam dininin toplumsal yapısında yer alan dayanışma ve adil paylaşım prensipleri, kapsayıcı ve katılımcı bir planlama yaklaşımını destekleyebilir. Aynı şekilde, doğaya saygı ve çevrenin korunması gibi dinî öğretiler, sürdürülebilirlik ve yeşil planlama ilkelerinin benimsenmesine yol açabilir. Teknoloji odaklı planlama ise, bilgiye erişimi kolaylaştırarak toplumun daha eşit bir şekilde faydalanmasını sağlayabilir ki, bu da adalet ve eşitlik gibi dinî değerlerle uyumlu olmaktadır. 21. yüzyıl planlama teorileri üzerinde düşünürken, dinin bu teorilere nasıl katkıda bulunduğunu anlamak önemlidir. İslam'ın temel ilkeleri, insan merkezli, çevre dostu ve adaletli planlama süreçlerine katkı sağlar. Bu, toplumun refahını artırır ve daha sağlıklı bir gelecek için temel oluşturur. Helal yaşam alanları arayışları, daha kapsayıcı, sürdürülebilir ve toplumsal karşılığı olan planlama stratejilerinin geliştirilmesinde örnek teşkil edebilir. Dinî değerlerin modern toplumla etkileşimini yansıtan bu yaklaşım, toplumun ihtiyaçlarına daha uygun ve uyumlu çözümler sunabilir.

## 2. HELAL YAŞAM ALANI KAVRAMI

Helal yaşam alanı kavramının literatürde salt bir karşılığı olmasa da bu kavram Allah'ın, insanı ve yaşadığı şehirleri değerli bulduğu, bu nedenle insanın yaşadığı çevreyi vahiylerin rehberliğinde düzenlemesi gerektiğini ifade etmektedir. Helal yaşam, İslam dinine göre belirlenen kurallara uygun bir yaşam tarzını ifade eder. İnsan toplum içinde var olmakta ve çevresindeki insanların, yaşadığı mekanların önemi göz ardı edilmemidir. Bu bağlamda, şehirlerde helal yaşam için uygun koşulların sağlanması, o şehirde yaşayan Müslümanların İslami prensiplere uygun bir şekilde yaşayabileceği toplumların ve mekanların varlığın olması önemlidir. Ayrıca, literatürde şehirlerin de insanlar gibi değerlendirilebileceği, şehirlerin insanların karakterini etkileyebileceği üzerinde durulmaktadır. İnsanların şehirlerini inşa ederken kendilerini de yeniden inşa ettikleri ve bu sürecin önemi vurgulanmaktadır. Beşir Ayvazoğlu (2017) insanların yaşadıkları şehirlere verdikleri şekil ve düzenin, dünya algılarını ve yaşam tarzlarını yansıttığı ifade etmiştir. Şehirlerin de insanlar gibi ahlaki, terbiyeli, estetik ve düzenli olması gerektiği ve insanların bu kurallara uyduklarında “şehirli” olacaklarını belirtmiştir. Bu çerçevede, insanların şehirlerini inşa ederken kendilerini de inşa ettikleri ve şehirlerin medeniyetin temelini oluşturduğu ifade edilmektedir. Nitekim mimarlıkta da edebiyatta da bu anlayış karşımıza çıkmaktadır. Edip Cansever'in “insan, yaşadığı yere benzer çünkü her anı, her hatıra o mekânda saklıdır ve zamanla o mekân, onunla birlikte yaşar” sözleri insanın çevresiyle etkileşim içinde olduğunu ve yaşadığı ortamın kişiliğini, düşünce yapısını ve davranışlarını etkilediğini ifade eder. Turgut Cansever de bu durumu “insanın asıl vazifesi dünyayı güzelleştirmektir” sözü ile vurgulamaktadır. Turgut Cansever (2016) sadece mimarlıkla sınırlı kalmayan, geniş bir insanlık perspektifini ifade eder. Bu düşünce, insanın doğaya, çevreye ve topluma karşı sorumluluğunu ve güzellik arayışını vurgulamaktadır.

Helal yaşam alanlarının oluşturulabilmesi için şehirlerin inşasına belirli bir felsefe ve değer sisteminin rehberlik edici olması önemi taşıdığı görülmektedir. İslam filozofu Farabi'nin el-Medinetü'l-Fadıla,adlı eserinde

şehirlerin fiziksel yapıları kadar içinde yaşayan insanların dayanışma ve iş birliği içinde olmalarının önemi vurgulanmaktadır. Farabi'nin ifadesine göre, “Hayrın efdali ve kemalin en yücesi, şehirden ufak topluluk merkezlerinde değil, şehirlerin sınırları içinde elde edilir.” ve “Sakinlerinin birbiriyle yardımlaşmaları şehir, fazıl bir şehir olur.” şeklindeki sözleri, şehirlerin içinde dayanışma ve yardımlaşma kültürünün önemine işaret etmektedir. Bu kapsamda, hadislere de atıfta bulunularak, insanların birbirlerine yardım etmelerinin ve dayanışma içinde olmaları gerekmektedir. “İnsanlar arasına karışıp onların eziyetlerine karşı sabreden Müslüman, onlardan uzak durup eziyetlerine katlanmayan müslümandan daha hayırlıdır.” (Tirmizi, Kıyamet 56; İbn Mace, Fiten 23) hadisi, insanların toplumsal hayatta karşılaştıkları zorluklara sabırla ve yardımlaşma ile karşılık vermeleri gerekliliğini ifade eder (Karataş ve Özbek Sert, 2017).

Şehirlerin inşası ve toplumsal hayatın düzenlenmesi sürecinde belirli bir felsefi ve ahlaki temelin rehberlik edici olmasının gerekmektedir. Hadislerin ve Farabi'nin de ifade ettiği gibi, dayanışma, yardımlaşma ve adalete dayalı bir toplumsal düzen, sağlıklı ve faziletli bir şehir ve toplumun oluşmasına katkı sağlar. Bu çerçevede, insanların şehirlerini inşa ederken ve toplumsal hayatlarını düzenlerken, adil ve yardımlaşıcı bir anlayışa sahip olmaları gerekmektedir. Şehirlere yemin edilmesi de (Beled 90/1; Tîn 95/1-2) Allah'ın şehirleri önemseydiğini ve bu şehirlerin de bu şekilde değer kazandığını göstermektedir (Elik, 1998).

### 3. HELAL YAŞAMA İMKAN SUNAN ALAN OLARAK ŞEHİR KAVRAMI

Helal yaşam alanları kavramı, şehir planlaması ve kentsel tasarım süreçlerinde İslami prensiplere uygun bir yaklaşımın benimsenmesini ifade eder. Bu yaklaşım, şehirlerin İslami değerlere saygı göstererek, İslam'a uygun bir yaşam tarzını desteklemesi ve teşvik etmesi gerektiğini öne sürer. Bu bağlamda şehir kavramı irdelenmelidir.

Farsça'da “şehir” kelimesi, büyük yerleşim merkezlerini ifade ederken, Türkçe'de XI. yüzyıldan itibaren “şar” şeklinde telaffuz edilmeye başlayan “şehir” kelimesi kullanılmıştır. Bu dönemde, şehirler için Soğdca kökenli “kent” kelimesi ve “balık” kelimesi de kullanılmıştır. Moğolca'da ise şehirler, “balakat” veya “balgat” sözcükleriyle ifade edilmiştir (Donuk, 1992). Ancak zamanla Uygurlar'ın son dönemlerinde “balık” kelimesi yerini Soğdca kökenli “kent” ve Farsça “şehir” kelimelerine bırakmış ve unutulmuştur (Küçükaşçı, 2010). Dildeki bu değişimler, toplumun yaşam tarzı, kültürel etkileşimler ve tarihî süreçlerden etkilendiğini göstermektedir. Şehir kavramının farklı dillerdeki evrimi, bu dillerin ve toplumların tarihî gelişmelerine de ışık tutmaktadır.

Arapça'da şehir karşılığında en yaygın kullanılan isimler medîne, beled ve mısrdır. Kur'an-ı Kerim'de şehir için farklı terimler kullanılmıştır. Bu terimler arasında “medine”, “beled”, “dâr”, “mısır” ve “karye” yer almaktadır. Şehir kelimesinin Arapça'daki tanımı bir yerleşim birimi olmasının yanı sıra “dini işlere bakan bir müftüsü ve kazâ hakkına sahip bir kadısı olan yer” olarak yapılmaktadır. Bu bilgilere dayanarak, şehirlerin İslam kültüründe önemli bir yer tuttuğunu ve bu bağlamda çeşitli terimlerle ifade edildiğini söylemek mümkündür (Tuncer, 2023).

Şehirler, peygamberlerin faaliyet gösterdiği tercih edilen ortamlar olarak bilinir. İlahi mesajların ulaştırılması için şehirlerin yoğun nüfuslu, çeşitli ve hareketli yapısı idealdir. Farklı kültürlerin, düşünce sistemlerinin ve yaşam tarzlarının bir araya gelmesi, fikirlerin çeşitliliğini ve hızlı yayılmasını sağlar. İslam dini, medeni hayatı destekler ve Kur'an-ı Kerim'de şehirlerin güvenli, estetik ve emniyetli olması gerektiğini vurgular (el-Bakara 2/126; İbrâhîm 14/35; el-İsrâ 17/16-17; es-Sebe' 34/15). Bu, şehirlerin sadece ilahi mesajların yayılması için uygun bir zemin olmakla kalmaz, aynı zamanda insanların refahı ve güvenliği için de önemlidir. Hz. Peygamber'in de şehirlerin gelişmesini ve bayındır hale getirilmesini istediği, sıkıntı ve zorluklara rağmen şehir hayatının insanlar için daha hayırlı olduğunu vurguladığı belirtilmektedir. (Müsned, II, 338, 349; San'ânî, III, 152; Süyûtî, I, 4). Bu doğrultuda İslam'ın medeniyetin gelişimi ve şehir hayatının teşvik edilmesi noktasında etkili bir rol oynadığını ve bu hayat tarzının önemini vurgulamaktadır (Küçükaşçı, 2010).

#### 3.1. Kur'an'da Şehir Kavramı

Kuranda şehir kavramı diyar, karye, medine, mısır ve beled olmak üzere farklı terimler ve anlamları ile geçmektedir.

### 3.1.1. Diyâr

“Diyâr” kelimesi, “dâr” kökünden türemiş olup “ev” anlamına gelirken, aynı zamanda yerleşim yeri, yurt ve bölge anlamlarını da içerir. Bu kelime, bir toplumun sahip olduğu coğrafi sınırlara, bağlara, bahçelere ve meralara işaret eder. Coğrafi sınırları aşan bir anlamı olan “diyâr”, yerleşim yeri, yurt ve vatan anlamından kinaye olarak dünya ve ahirete de atıfta bulunur. Kur’an’da da peygamber kıssalarında “diyâr” kelimesi genellikle Semûd kavminin ve Şuayb peygamberin kavminin yerleşim yerleri için kullanılmıştır. Özellikle Medyen ve Hicr gibi mimari açıdan öne çıkan bu yerleşim bölgeleri, insanların yaşadığı ve kültürel dokularıyla şekillendirdiği önemli merkezlerdir (Kahraman, 2020).

### 3.1.2. Karye

“Karye”, köy gibi küçük yerleşim birimlerini ifade ederken, “medine” ise şehir merkezlerini temsil eder. Karye genellikle kırsala ve yabani yaşama işaret ederken, medine medeniyete ve düzenli yaşama işaret eder. Bazı ayetlerde, medine olumlu değerleri ifade ederken, karye olumsuz davranışları ifade etmek için kullanılır. Örneğin, Kehf suresinde yetimlere yardım etmek medine kavramıyla, merhametsizlik ve ikramsızlık ise karye kavramıyla ilişkilendirilir (Yılmaz, 2015).

### 3.1.3. Medine

“Medine” kelimesinin kökeni hakkında iki farklı görüş bulunmaktadır. Bir görüşe göre, “medine”, d-y-n kökünden türemiştir ve çoğulu “medâin”dir. Bu görüşe göre, “deyn” kelimesi, “din, mülk, itaat, ceza ve siyaset” gibi anlamlara gelir ve “medine”, toplumsal düzeni ve yönetimi ifade eden bir merkezi temsil eder. Diğer bir görüşe göre ise, “medine” kelimesi m-d-n kökünden türetilmiştir ve çoğulu müdün veya medâin olarak gelir. Bu kökten türeyen temdin kelimesi ise kentleşmeye tekabül eder. Bazı İslam alimlerine göre ise, “medine” kelimesi korunmak, muhafaza etmek ve korunaklı olmak anlamlarını taşır ve kale veya surlarla çevrili yerleşim yerlerini ifade eder (Tuncer, 2023).

### 3.1.4. Mısır

“Mısır” kelimesi, inşa etmek, şehirleşmek ve şehirlerden oluşan devlet anlamlarına gelmektedir. Ayrıca, sınırı ifade eder ve özel bir yönetimi olan devletleri tanımlamak için kullanılır. “Mısır” terimi, “karye” ve “medine” anlamlarında da kullanılır. Karye, yerleşim yeri anlamına gelir ve genellikle helak edilen kavimler için tercih edilir. Araplarla birlikte yaşayan kavimlerin şehirleri için “karye-medine”, Hami kavimlerin yaşadığı yerler için ise “mısır-medine” terimleri kullanılır. Medine ise genellikle Arapların yaşadığı veya kurduğu kentleri ifade eder (Tuncer, 2023).

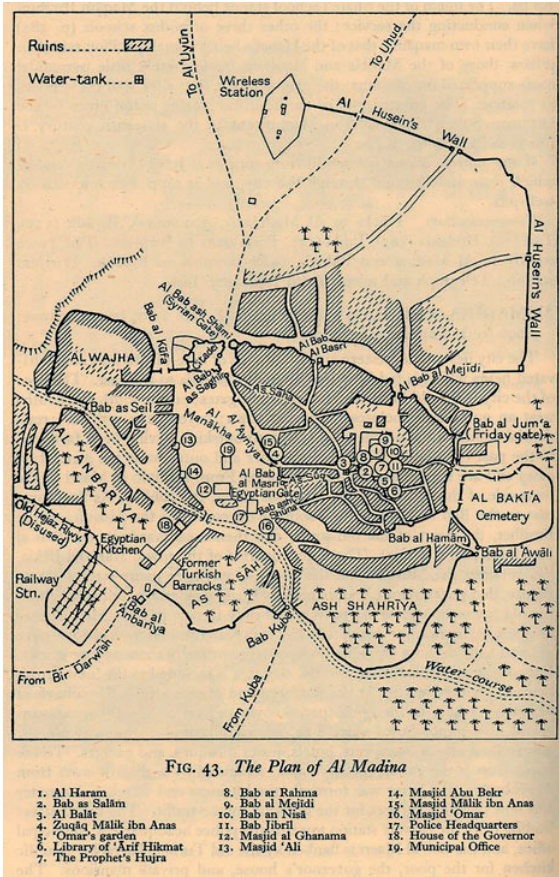
### 3.1.5. Beled

Beled ya da beled, insanların yaşadığı bir bölge ve yerleşim yeri anlamına gelir. Türkçe ve Arapça’da “belediye” kelimesi de buradan türetilmiştir. Kur’an’da “Beled” suresinde Mekke kastedilmiştir. Mekke, nüfusun artması ve bir idare merkezinin oluşmasıyla belde olarak adlandırılmıştır. Bu nedenle, belde zamanla şehir olabilmekte ve hatta devlete dönüşmektedir (Kahraman, 2020).

## 3.2. İlk Örnek Şehirler

İslam’ın erken döneminde, şehir planlaması ve yönetimi Peygamber tarafından Medine’de başlatılmıştır. Mescid-i Nebevî’nin inşası, ibadetin yanı sıra eğitim ve adalet erişimi sağlamıştır. Şehirde siyasi ve idari yapı yeniden düzenlenip ekonomik faaliyetler için çarşılar inşa edilmiştir. Hz. Ömer döneminde, idari işler için özel binalar inşa edilmiş ve şehir cami etrafında şekillenmiştir. Mekke’nin fethinden sonra İslam’ın yayılmasıyla birlikte, Arap kabileleri yerleşik hayata geçti ve şehirler hızla büyümüştür. Kûfe ve Basra gibi şehirlerde ticari hayata önem verilmiş, ticaretin gelişmesi için düzenlemeler yapılmış, su ihtiyacı için kanallar açılmış ve mezarlık sahaları ayrılmıştır. Şehirlerin savunması için surlar inşa edilmiş ve ticari ihtisaslaşma öne çıkmıştır (Küçüktaşçı, 2010).





Şekil 3.2.1: Medine'nin şehir planı (URL 1)

Emevîler döneminden başlayarak İslam coğrafyasında yeni şehirlerin kurulması hız kazanmıştır. Bu şehirlerin çoğunda ulu camiler, merkezi yapılar olarak belirginlik göstermektedir. 762'de başlayan ve 766'da tamamlanan Bağdat, iç içe iki dairevi sur tarafından çevrili bir yapılaşma göstermiştir. Şehir merkezinde, cami ve hilafet sarayı gibi önemli yapıların etrafında muhafız birliklerinin kışlaları, beytümâl binası, silah depoları ve devlet daireleri yer alıyordu. Bu şehircilik anlayışı, İslam toplumunun ekonomik ve siyasi hayatını şekillendirmede etkili olmuştur (Küçüktaşçı, 2010).

Osmanlı şehirlerinde ticari bölgeler genellikle konut alanlarından ayrılmıştır (Bayhan, 1969). Ticarete Müslümanlar ve gayrimüslimler bir arada iş yaparken, yerleşim alanlarında bu birliklilik görülmemiştir. Her dini cemaat, ibadetlerini yerine getirmek için kendi ayrı yerlerini kullanmıştır (İnalçık, 2004). İslam'ın helal ve haram kavramları da şehir hayatında belirgindir; örneğin, Müslüman mahallelerinde içki ve domuz eti satışı yasaklanmıştır. Bu durum, İslam'ın etik ve dini ilkelerinin şehir yaşamında nasıl belirleyici olduğunu göstermektedir. (İnalçık, 2004).

#### 4. HELAL YAŞAM ALANLARININ İNŞASI İÇİN ŞEHİR PLANLAMA İLKELERİ

Helal yaşam alanlarının inşası için bu amaca yönelik birtakım ilkeler ele alınmıştır.

##### 4.1. Toplumsal Sorumluluk

Farabi (1990), "Erdemli Şehir" adını verdiği kitabında, "Hayrın efdali ve kemalin alası, şehirden ufak topluluk merkezlerinde değil, şehirlerin sınırları içinde elde edilir" ve "Sakinlerinin birbiriyle yardımlaşmaları şehir, fazıl bir şehir olur. Onun içindir ki bütün şehirleri, saadete erişmek maksadıyla el ele vererek çalışan millet de

*fazıl bir millettir. Bütün milletleri, saadete ulaşmak maksadıyla çalışan bir dünya da fazıl dünya olur*” sözleri ile mutluluğun sağlıklı bir şehirleşme ve karşılıklı yardımlaşma ile mümkün olduğunu ifade etmiştir.

#### 4.2. Hak ve Adalet

Şehir hayatının doğruluğu ilkesi medeniyeti belirleyen dünya görüşüne ve buna bağlı olarak maddi ve ahlaki sosyal organizasyonun adil, sağlıklı, sürekli ve olgunlaştırıcı yapıda olmasına dayanır. Bu yapı, evrensel geçerlilik ve uzun ömürlülük özelliklerine sahiptir (Elik, 1998). Dolayısıyla, şehir hayatı ve medeniyet olgusunun temelinde yatan felsefe ve dünya görüşünün bireyci, toplumu çürüten ve yok eden düşünceler üzerine değil, geliştirici ve birleştirici sağlam temeller üzerine oturtulması hayati önem taşır.

#### 4.3. Güvenlik

Kur'an'da Mekke'nin “el-Beledü'l-Amin=Güvenli Kent/Güvenli Topraklar” olarak nitelendirilmesi, helal yaşam alanında güvenliğin temel bir ihtiyaç olduğunu vurgular (Elik, 1998). Özellikle metropollerde, güvenliğin sağlanması, özgür düşünce, teşebbüs ve yaratıcı faaliyetlerin gelişmesi için hayati öneme sahiptir. Ekonomik, kültürel, ilmi ve sanatsal alanlarda ilerleme ancak güvenlik ortamında mümkündür.

#### 4.4. Çevresel Farkındalık

Mekke'nin tipolojisi incelendiğinde, şehrin güvenliği kadar çevre düzenlemesinin de önemli olduğu görülmektedir. Ağaç kesiminin ve avlanmanın yasaklanması, ağaç dikiminin teşvik edilmesi gibi önlemler, çevrenin korunmasına verilen önemi göstermektedir. Kur'an da şehir güzelliği ve çevre düzenlemesine değer vermektedir. “Güvenli Kent” ve “Güzel Şehir” ifadeleriyle şehrin güvenliği ve estetiğine vurgu yapar. Örneğin, Sebe halkının şehri, “Sağlı sollu bahçelerle donanmış, çekici ve güzellikler içindeki yurtlar” olarak tasvir edilir. Kur'an aynı şekilde verimli ve güzel topraklara sahip olan ülkeye “Güzel Şehir” adını verir. Ayrıca, bakımlı toprakların “cennet” olarak nitelendirilmesi, Kur'an'ın düzenli, yeşil bir çevreye ve doğal hayatın korunmasına verdiği önemi gösterir (Elik, 1998).

#### 4.5. Hakça Yaşam

Kur'an'da Mekke'nin temel özelliklerinden biri özgürlük olup dolayısıyla helal yaşam alanları için de örnek teşkil etmektedir. Kâbe için “Özgür Ev” ifadesi kullanılarak Mekke'nin özgürlüğü ve değeri vurgulanmaktadır. Kur'an'da Mekke'nin hem “Güvenli Kent” hem de “Özgür Kent” olarak nitelenmesi, İslam'ın özgürlük ilkesine olan bağlılığı yansıtılmaktadır.

#### 4.6. Esenlik ve Huzur

Peygamberimiz, insanların huzur bulabileceği yerlerde yaşamalarını önermiştir. Şehirlerin kurulacağı alanlarda yeşil ve su kaynaklarının bol olduğu, tarım ve mera alanlarına yakınlığın tercih edilmesi gerektiğini vurgulamıştır. Ayrıca, düzensizliği önlemek ve denetimsiz göçü engellemek için çaba göstermiştir. Yasak bölgeler ilan ederek, belirli alanların korunmasını sağlamıştır. Bu prensipler, şehirlerin esenlik ve huzur yurdu olmasını sağlamak için dikkate alınması gereken temel unsurlardır (Karataş ve Özbek Sert, 2017).

#### 4.7. Estetik ve Zarafet

Bir şehrin insana hoş ve güzel olması diğer bir ilke olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu ilkenin ölçütü ise insanların hem zihinsel hem de duyuşsal olarak onu beğenmeleri ve içlerinde huzur hissetmeleriyle belirlenmektedir. Bu tür bir şehir, insanların güven içinde yaşadığı, her taraftan bolluk ve bereketin aktığı bir yerdir. Buna karşılık, insanların ne akılca ne de duyuşsal olarak hoşlanmadığı bir yer ise, genellikle huzursuzluk ve belirsizliklerin hüküm sürdüğü bir bölgedir. “Allah, şöyle bir kenti misal verdi: Orası güven ve huzur içinde idi. Oraya her taraftan bolca rızık gelirdi.”(Nahl 16/112). Kur'an'da bahsedilen bu şehir örneği, insanların huzur ve bolluk içinde yaşadığı, çevresinden bolca rızık alan bir yer olarak tasvir edilir (Karataş ve Özbek Sert, 2017). Bu ayetle de güzel bir şehrin, içinde yaşayanlarına sağladığı huzur ve güvenin önemini vurgulamaktadır.

#### 4.8. Özgünlük

Helal yaşam alanları insanın şehirde medeni bir yaşam sürmesini, çeşitli boyutlarda kendini inşa etmesini ve topluma katkı sağlamasını da içerir. Bu, şehirli bireyin çevresine katkıda bulunması, sanat ve bilim alanında ilerlemesi, kültürel değerlere sahip çıkması ve tarihi ile bütünleşmesi anlamına gelmektedir. Ayrıca, medeni insan iyi olanı ayırt edip ondan yararlanırken, kötü olanlardan uzak durmayı da bilir. Medeni insan, yaşadığı şehrin sorunlarını çözme ve çevresini inşa etme sorumluluğunu üstlenir. Bu sorumluluk, İslam'ın "*etrafinı bak!*" ilkesini yerine getirerek gerçekleştirilir. Bu, geçmişten gelen tarihî şehirlerin deneyimlerinden ders çıkarmayı ve bu bilgiyi şehrin gelişmesi için kullanmayı içerir. Ancak, bunu yaparken başkalarının değerlerini taklit etme yerine kendi değerlerini koruyup helal yaşam alanına katkı sunar (Akşeker, 2012).

#### 4.9. Esneklik

İslami şehirlerde evler tahta yahut kerpiç gibi kısa ömürlü ve yeniden malzemelerden inşa edilmiştir. Böylece şehirdeki değişim ihtiyacı da kolaylaştırılmış olup yeryüzünde hayatın fani özelliğini yansıtmıştır. Şehir dokusunun bu esnekliğinin yanında tabiata saygıyı gösteren topografya ile ahenkli ilişki bir önem atfedilmiştir. Bu anlayış temelde insanlar arasındaki saygı ilişkide ve birbirine uygun biçimde uyumlu olarak yerleştirilmesine yansımıştır (Cansever, 2016). Bu ilke, İslam mimarisinde değişiklikler yapılabilen bir bütünlük konseptine dayanmakta olup bu esneklik her unsura özgün şahsiyet kazandırmaktadır.

#### 4.10. Mahremiyet

Hız. Peygamber komşu haklarını sıralarken şöyle buyurdu: "*komşunun izni olmadıkça binanı onun binasından daha yüksek yapıp, ışığına, rüzgarına mâni olmaman.*" (Akşeker, 2012). Her ev bir aile için inşa edilir, mahremiyet esastır, evin bahçesi cennetteki sükunu hatırlatan bir güzellik köşesidir. Evler birbirinin iç hayatını seyretmeyecek şekilde yapılmalı, pencereler buna göre açılmalı ve komşuların kapıları karşı karşıya şaşırtmalı yapılmalıdır. Yine İslam'da tercih hakkı, rüchaniyet hakkı önce gelip yerleşene ait. Yani yeni gelen kimse o semte yerleşirken, orada bir eylemde, bir imar faaliyetinde bulunurken üç kural dikkat etmeli; (1) öncekinin yol hakkını gasp ve ihlal edemez, (2) manzarasını kesemez, (3) mahremiyetini ihlal edemez (Ökten, 2021).

#### 4.11. İklim Uyum

İslam mimarisinde iklim pasif metotlarla kontrol edilmiştir. Örneğin, pencereler soğuk iklimlerde ısı toplayıcılar olarak tasarlanırken sıcak iklimlerde güneşin içeriye en az girmesini temin edecek şekilde inşa edilir. Binaların dış kaplaması da ayarlanan pasif metotlar test ederek iklim faktörlerini ayrıntılı olarak göz önünde bulundurmaktadır. İsrâf ve gereksiz masraflara İslam mimarisinde izin verilmez (Cansever, 2016). "*Çünkü saçıp savuran şeytanın kardeşleri olmuşlardır şeytan ise Rabbine karşı nankördür*" (İsra 17-27).

#### 4.12. Sürdürülebilir Gelecek

Allah'ın yarattığı dünyayı hüsnü zan ile muhafaza etmek ve dünyayı güzelleştirmek birbirinden ayrılmaz iki görevdir. Her görev yapılacak olan, evvelce var olanı bilmeyi, anlamayı değerlendirmeyi, belli olan her şeyi saygı halesi ile çevreleyerek korumayı idrak etmeyi, yanlışları tespit edip düzeltmeyi kapsar. Her şey geleceğin gelecek nesillerin en son kıyamet günü hesabı göz önünde tutularak şekillenir yapılır. Her insan, her nesil kendisinden sonra gelenlere var olan çevreye bir şeyler eklediği bırakmak ve hazırlamakla mükelleftir (Cansever, 2016).

#### 4.13. Katılım

İslam'ın istişare ilkesi, şehir planlamasında toplumun katılımını ve ortak akıl ile karar alma sürecini vurgular (Ökten, 2021). Bu ilke, farklı kesimlerin görüşlerinin dikkate alınmasıyla şehirlerin daha adil ve kapsayıcı bir şekilde planlanmasını sağlar. İslam'ın istişare ilkesi, şehirlerin toplumsal adalet ve dayanışma ilkelerini uygulamaya koyarak sürdürülebilirliğini ve yaşanabilirliğini artırır.

#### 4.14. Temiz ve Güvenli Gıdaya Erişim

Şehir planlaması, helal yaşam alanlarında helal ve temiz gıdaya erişimi sağlamak için önemli bir araçtır. Bu bağlamda, tarım alanlarının korunması ve şehir içi tarımın teşvik edilmesi gibi stratejiler, şehir planlamasının temel unsurlarını oluşturur. Tarım alanlarının korunması, şehirlerin hızla genişlemesiyle birlikte tarım arazilerinin kaybını önler ve yerel gıda üretimini destekler. Ayrıca, şehir planlaması gıda dağıtım altyapısının geliştirilmesini içerir. Bu, güvenilir gıda tedarik zincirlerinin oluşturulmasını ve gıdanın üreticiden tüketiciye güvenli bir şekilde ulaştırılmasını sağlar. Bununla birlikte, pazar ve satış noktalarının düzenlenmesi de önemlidir. Helal gıda ürünlerinin satıldığı yerlerin hijyen standartlarına uygun olması ve helal sertifikalı olması, tüketicilerin sağlıklı ve helal gıdaya erişimini güvence altına alır.

#### SONUÇ

Şehir kavramı insanın ihtiyaçları ve istekleri doğrultusunda bir dünya inşa etme arzusunun bir yansımasıdır. Eflatun *“Tarlalar, ağaçlar hiçbir zaman bana şehir yaşantısının öğrettiği kadar çok şey öğretmedi”* demektedir. Bu, şehir yaşamının eğitim ve öğrenme açısından önemli bir rol oynadığını göstermektedir (Haydar, 1991). Şehirler bir toplumun karakterini ve değerlerini yansıtan önemli işaret noktalarıdır. İnsanlar tarafından inşa edilirken, aynı zamanda insanları da etkiler ve yönlendirirler. Bu, şehrin toplumların ruhunu ve kimliğini temsil ettiğini gösterir. Şehirler, insanların yeteneklerini ve üretkenliklerini ortaya koyabilmeleri için gerekli olan kolektif destek ve altyapıyı sağlamaktadır. İş bölümünü, yardımlaşmayı ve yaşamı kolaylaştırmayı teşvik eden kurumların mekanları olarak işlev görürler. Bu, şehirlerin eğitici ve öğretici bir potansiyele sahip olduğunu ortaya koyar. Nitekim Farabi'nin perspektifinden bakıldığında da insanın yetkinliğinin ancak şehirde gerçekleşebileceği vurgulanmaktadır. Farabi'ye göre, şehirde yaşayan insanlar bir araya gelerek yardımlaşma, dayanışma ve iş birliği içinde olmalıdır. Bu şekilde her birey kendi mükemmelliğine ulaşabilir. Farabi'nin düşünceleri, şehirlerin toplumsal birlik ve beraberliğe katkıda bulunduğunu ve insanın gelişimi ve refahı için birlikte çalışmanın hayati bir öneme sahip olduğunu vurgular. Şehir, bu toplumsal birlikteliğin en belirgin örneğidir ve insanların bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olduğu, dayanışma içinde olduğu bir yerdir. Bu, herkesin potansiyeline ulaşmasını sağlar ve toplumun genel refahını artırır. Bu bağlamda kapitalist şehirler ve helal yaşam alanı sunan İslam şehirleri arasındaki fark ortaya çıkmaktadır. Batı'daki kapitalist şehirler, ekonomik yapılarından kaynaklı olarak bireysellik, kar odaklılık ve ticari faaliyetlere ağırlık verirken, endüstriyel devrim sonrasında sanayi tesislerinin merkezi haline gelmiş ve bu süreçte, ekonomik büyüme ve ticari faaliyetler şehirlerin gelişimini doğrudan etkilemiştir. Öte yandan, İslami değerleri öne çıkaran şehirlerde ise toplumsal dayanışma, adalet, paylaşım ve insani ilişkiler ön planda tutulur. Bu şehirler, İslami ilkeler doğrultusunda şekillenir ve helal yaşam alanlarını teşvik eder. İslami şehirlerin toplumsal dayanışma, adalet ve insani ilişkiler gibi değerlerinin, Eflatun'un ve Farabi'nin öne çıkardığı güzel davranışları teşvik ettiğini ve insanların olgunlaşma sürecine katkıda bulunduğu görülmektedir. Dolayısıyla İslami şehirlerin modern şehir planlamasında ve tasarımında rehberlik eden bir model olarak değerlendirilmesine ilişkin olarak helal yaşam alanlarının öneminin vurgulanması gerektiği sonucu ortaya çıkmaktadır. Doğa ile uyum, sürdürülebilirlik, toplumsal adalet ve insan odaklı yaklaşımlar, modern şehirlerin yeniden şekillendirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu, sadece geleneksel İslam şehirlerine değil, aynı zamanda modern şehirlerin gelecekteki planlamasına da rehberlik etmektedir. Bu ilkelerin, her şehrin kendine özgü koşullarıyla uyumlu bir şekilde uygulanması, şehirlerin daha yaşanabilir, sürdürülebilir ve insani birer mekân haline gelmesini sağlayacaktır. Böylece şehirler sadece yaşam alanı olmanın ötesinde, insanların medeniyetlerini oluşturdukları ve yaşamlarını şekillendirdikleri önemli merkezler olacaktır.

## KAYNAKÇA

- Akşeker, S. (2012). Mutlu Ev; Evinizi Kurarken Kur'an'ın Öğütlediği 9 Prensiptir!, Hayy, İstanbul.
- Ayvazoğlu, B. (2017). "Şehir, Kent ve Kent Kültürü", <https://www.karar.com/yazarlar/besir-ayvazoglu/sehir-kent-ve-kent-kulturu-4573> (16. 04. 2024)
- Bayhan, İ. H. (1969). Şehir Planlaması, İstanbul, 23-30.
- Cansever, T. (2016). İslam'da Şehir ve Mimari, 10. Baskı, İstanbul.
- Donuk, A. (1992). "BALIK", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/balik> (18.04.2024).
- Elik, H. (1998). "Kur'an'da Şehir Tasarımının Nitelikleri (Mekke Örneği)", *Kur'an Mesajı İlmî Araştırmalar Dergisi*. sy. 7, 40-55.
- Farabi. (1990). El-Medinetü'l-Fazıla, (çev. Nafiz Danışman), İstanbul.
- Haydar, G. (1991). Şehirlerin Ruhu, çev. Gürkan Sekmen, İstanbul.
- İnalçık, H., (2004). İstanbul: Bir İslam Şehri. Marife Dini Araştırmalar Dergisi, 4(2), 309-325.
- Kahraman, F. (2020). "Kentlerin Doğuşu: Kur'an'da Yerleşim Yeri Anlamına Gelen Kelimelerin Tahlili [The Origin of Cities: Analysis of Words in the Meaning of Settlement in the Qur'an]". *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi-Cumhuriyet Theology Journal*, 24/1, 391-413.
- Karataş, A., Özbek Sert, E. (2017). "Kur'an ve Şehir", (*Şehir ve Erdem İçinde*), Fecr Yayınları, Ankara.
- Kurtarıcı, E. (2019). Planlama Krizinde Kentsel Adaletin Yapıtaşları: Eşitlik, Katılım ve Kapsayıcılık. *Mimarist*, vol.1, no.64, 60-66.
- Küçükbaşçı, M. S. (2010). "ŞEHİR", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/sehir#1> (18.04.2024).
- Ökten, S. (2021). Mahalle, *Medeniyetimizin dili*, (ed. Hasan Taşçı), İnsan Yayınları, İstanbul.
- URL 1 (2021). İslâm Şehirlerinin Prototipi Medine <https://siyervakfi.org/islam-sehirlerinin-prototipi-medine/> (17.04.2024).
- Tuncer, F. (2023). Ümmü'l-Kurâ Bağlamında Kur'an'da Şehir Tasarımının İmkânı, *Journal of Islamic Research*. 2023; 34(1), 258-74.
- Yıldırım, M. (2014). Kutsal mekân algısı bağlamında şehir kimliği ve din. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(1), 133-142.
- Yılmaz N. (2015). Kur'an'da Karye Kavramı, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.



## (S-55) HALAL LIVING SPACES IN SEARCH OF 21ST CENTURY PLANNING THEORY

**Fatiha Nur Terlemez<sup>1</sup>, Rumeysa Yıldız<sup>2</sup>**

1. Gazi University, Department of Urban and Regional Planning, ozcan.fatihnur@gmail.com
2. Gazi University, Department of Urban and Regional Planning

### **Abstract**

The basic plane that explains the system of values and devotes itself to realizing it is the city. Because cities, in addition to their physical structures, are the reflection of a society's values, culture and belief system. On the Islamic level, cities are expected to be compatible with a number of principles based on fair sharing and living in all existence, such as quality of life, rights and justice, responsibility, environmental awareness, privacy, aesthetics and harmony, and elegance. These principles also appear in the principles necessary for a sustainable city and a fair city in urban planning and design. In addition, cities bearing these principles have developed in harmony with the teachings of Islam while preserving the experiences of the past. However, important historical processes and ruptures affecting social life such as industrialization, urbanization and modernization have caused the deterioration of daily life, cultural codes, religious values and therefore the spaces that will meet them. At this point, halal living spaces emerge as an issue that needs to be considered. Building a new environment based on the fundamental values of Islam necessitates a deep understanding of the deterioration of Islamic culture and consciousness at its core. Only then will a sick city be understood and the lost 'essence' can be regained.

In this study, it is stated that (1) the elements that have been lost in the context of halal living space in the historical process, (2) the concept of halal living space should be seen as a heritage, harmony with nature, security, aesthetics, justice, participation, which are important in terms of planning discipline, are stated. etc. It is aimed to shed light on the cities of the future by presenting the principles from a sustainable and fair city perspective. In the study, which is based on the assumption that "these lost living spaces will be revived with some values that were considered in the past and transferred to the future and thus qualified, halal cities will be created", it is important that focusing on the past, the cities of Islam and science is far from a nostalgic imitation, with the awareness that we should not live with dull memories of the past. As a result, it is aimed to answer new searches in planning by considering the principles that will shed light on the halal living spaces of the future. At this point, the study is very important as it is expected to fill the gap in the literature on halal living spaces.

**Keywords:** Halal Living Space, Islamic City, Justice, Planning, Sustainability



## (S-56) AĞIZ-DİŞ SAĞLIĞI VE HİJYENİNDE HELAL UYGULAMALAR

**Hatice Feyza Akbulut<sup>1</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi Çumra MYO, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı, Çumra, Konya, Türkiye, ozcan.fatihnur@gmail.com

### Özet

Ağız ve diş sağlığı ve hijyeni birçok hastalığın önlenmesinde oldukça önem arz etmektedir. Geçmişten günümüze kadar gelişen teknolojiye bağlı olarak ağız ve diş sağlığının korunmasında çeşitli fiziksel ve kimyasal araçlar kullanılmaktadır. Ağız ve diş sağlığı ve hijyeninin sağlanmasında kullanılan bu araçların tercihinde insan sağlığı, ekonomik durum, kolay ulaşılabilir ve dinsel inançlar önemli yer tutmaktadır. Tarihsel süreçte İslam inancında Misvak kullanımının sünnet olması ve şiddetle tavsiye edilmiş olması nedeniyle günümüzde de bu inanca sahip bireyler tarafından kullanılmaya devam etmektedir. Çiğnenen çubuklar olarak da adlandırılan Misvak kullanımının yanı sıra ağız-diş sağlığının korunmasında bitkisel gargaraların kullanımı da oldukça yaygın olarak devam etmektedir. Modern ağız ve diş sağlığı ve hijyenini sağlamak için kullanılan diş fırçası ve diş macunlarının içerisinde yer alan etil alkolün ve hayvansal kaynaklı hammaddelerin helal açısından şüphe oluşturmasından dolayı Müslümanlar bunun dışında çözüm arayışlarını artırmaktadırlar. Ancak bu modern ağız ve diş sağlığı araçlarının hem insan sağlığı açısından hem de İslam inancına sahip bireyler açısından şüpheye yer vermeyecek formülasyonlarda hazırlanarak sunulması oldukça önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Gıda, Ağız-Diş Sağlığı, Hijyen, Misvak, Gargaralar

### 1. Giriş

Bireysel sağlık çeşitli sağlık boyutlarından oluşur ve bunlardan biri de ağız sağlığıdır (Gift & Atchison 1995). Diş ve ağız hastalıklarının yüksek oranı çeşitli faktörlerden etkilenir; bunlardan biri de ağız hijyenini koruma alışkanlığıdır. Ağız hijyenini korumak, ağız ve dişleri temiz tuttuğu için birçok sağlık sorununu önleyebilir. Dolayısıyla sadece bir kez yapılması mümkün olmayıp, günlük rutin uygulamalar halinde yapılması gerekmektedir (Halawany 2012). Ağız ve diş hijyeninin sağlanması ve korunması için çok sayıda yöntem yapılabilir (Muhammed & Lawal, 2010; Bairwa ve ark. 2012; Bramantoro ve ark. 2020).

Çok eski zamanlardan yakın zamana kadar uygar insanlar tarafından ağız ve diş sağlıklarını korumak için çeşitli temizlik araçları kullanılmıştır. Eski zamanlarda kullanılan temizlik araçlarından bazıları dal fırçası, kürdan ve parmağa sarılmış bezdir (Aboul & Basil, 2014). Zaman geçtikçe nüfus sayısı ve farkındalık arttıkça güvenli, etkili ve ekonomik ürünlere olan ihtiyaç da yoğun bir şekilde arttı. Günümüzde dişlerin arasındaki boşluklardan ve yüzeylerden yiyecek ve plak artıklarının uzaklaştırılması amacıyla hem mekanik hem de kimyasal işlemlere sahip modern diş bakım ürünleri yapılmaktadır. Diş fırçası, mekanik fonksiyon sağlayan, ağız ve diş hijyeninin sağlanmasında en hayati rolü oynayan temizleme aracıdır (Al-Hammadi ve ark. 2018).

### 2. Geleneksel Bitkisel Ağız Sağlığı ve Hijyen Araçları

#### 2.1. Çiğneme Çubukları (Misvak)

İyi bir periodontal sağlığın sürdürülmesi, esas olarak diş fırçası kullanımı yoluyla mekanik enfeksiyon kontrolüne dayanır. Diş sağlığının korunmasında ve sürdürülmesinde diş fırçaların yanı sıra diş macunu, diş jeli gibi hijyen sağlayıcı temizlik malzemeleri de kullanılmaktadır. Ancak ağız ve diş sağlığının sağlanmasında kullanılan bu modern sağlık gereçlerinin üretiminde kullanılan hammaddelerin sağlık ve dini inançlar açısından şüphe uyandırmasından dolayı hala günümüzde azımsanmayacak bir sayıda insan bunların dışında geleneksel bitkisel alternatif diş sağlığı araçları kullanılmaktadırlar.

Çiğneme çubuğu olarak da bilinen misvak da geçmişte ağız ve diş sağlığı için kullanılan ve halen günümüzde de kullanılmaya devam eden diş fırçası ve diş macununa alternatif bitkisel bir gereçtir. Sözlükte “bir şeyi ovma” anlamındaki sevk (sivâk) kökünden türeyen misvâk (sivâk), dişlerin temizlenmesinde kullanılmak üzere genellikle erâk (*Salvadora persica*) ağacından yapılan, bir ucu fırça şeklindeki çubuk parçasının adıdır. İslam inancında misvak kullanımı önemli bir yer tutmakta olup, abdestten önce, ağız temizliği için misvâk kullanmak Peygamber efendimiz Hz. Muhammed (sav)’in şiddetle tavsiye ettiği ve uyguladığı sünnetlerindedir (Mevsîlî, el-İhtiyâr, 1/8). Hz. Peygamber (sav)’in uygulamasında ağız ve diş temizliği esas olup, o dönemde diş temizliğinde misvak kullanılmaktaydı. Çünkü bu temizlik insan fitratından sayılmaktadır (Müslim, Tahâret, 56 [261]). Peygamberimiz Hz. Muhammed (s.a.s.) bir hadislerinde, “Ümmetime ağır gelmesinden (meşakkat) endişe etmeseydim, onlara her namaz vaktinde dişlerini misvakla temizlemelerini emrederdim.” (İbn Mâce, Tahâret, 7 [287]; bkz. Buhârî, Temennî, 9 [7240]; Müslim, Tahâret, 42 [252] 7) buyurmuştur (DİYYK, 2017).

İmâm-ı Evzâî; “Misvâk kullanmak abdestin yarısıdır.” buyurmuştur. İmâm-ı Azam Ebu Hanefiye göre, misvâkın her türü, her zaman kullanılabilirken, İmâm Şâfi’ye göre ise oruçlunun zevâlden sonra misvâk kullanması mekruhtur (İslam ve İhsan, 2020).

Çiğneme çubuğu tarihteki en eski ağız hijyeni yardımcılarında biri olarak kabul edilir (Hyson 2003; Albabtain ve ark. 2018). Yerel olarak bulunabilirliği ve düşük maliyeti, onu farklı topluluklarda plak kontrolü için tercih edilen araç haline getirmiştir (Bos 1993; Darou ve ark. 2000; Wu ve ark. 2001; Hyson 2003). Dünya Sağlık Örgütü (WHO) bitkilerin ağız hijyeni için araç olarak kullanılmasını tavsiye ve teşvik etmiştir (WHO, 1987). Çiğneme çubuklarının alışlagelmiş kullanımı Asya, Afrika ve Orta Doğu’nun bazı bölgelerinde hala yaygın olarak kullanılmaktadır (Elvin-Lewis 1980; Albabtain ve ark. 2018). Tüm dünyada yüz seksen iki bitki türü çiğneme çubuğu olarak kullanılmıştır. En önemli çiğneme çubuklarından biri, Arak veya Misvak olarak da bilinen *Salvadora persica* L. (*S. persica*) ağacının ince dallarıdır ve *Salvadoraceae* familyasının bir üyesidir (Elvin-Lewis 1982).

Birçok klinik çalışma Misvak’ın diş eti iltihabı ve diş plağı üzerinde olumlu etkisi olduğunu bildirmiştir (Al-Bagieh 1992; Al-Otaibi ve ark. 2003; Jassoma ve ark. 2019). Al-Otaibi ve ark. (2003) Misvak’ın diş fırçasıyla karşılaştırıldığında plak ve diş eti iltihabını önemli ölçüde azalttığını bildirilmiştir. Jassoma ve ark. (2019) *Salvadora persica* ekstraktı kullanımının plak skorunda ve karyojenik bakteri sayısında anlamlı bir azalmaya neden olduğunu ve fakat her ne kadar bu azalmanın, klorheksidinli gargara ile elde edilenden daha düşük olduğunu belirtmiş olsalarda, *Salvadora persica* içeren gargaranın, her yaştan, sosyoekonomik durumdan ve sağlık koşullarından bireylerde, etkinliği, güvenliği, kullanılabilirliği, maliyet etkinliği ve kullanım kolaylığı nedeniyle özellikle uzun vadeli olarak kullanıma uygun bir ağız hijyeni alternatifi olarak düşünülebileceğini belirtmişlerdir.

*S. persica*’nın ana antibakteriyel bileşeni, Herpes simpleks virüsüne karşı virüsidal aktiviteye sahip olduğu gösterilen benzil izotiyosiyanat (BITC) (Bader ve ark. 2002). *Streptococcus mutans*’ın büyümesini ve asit üretimini engeller ve *Candida albicans*’a karşı fungistatiktir (Al-Bagieh, 1988, 1992, 1998). Misvak’ın *in vitro* çalışmaları, periodontal hastalık ve diş çürüklerinde rol oynayan bazı bakteri türlerine karşı antibakteriyel aktivite gösterdiğini ortaya çıkarmıştır (El-Tatari ve ark. 2011; Al-Sieni 2014; Abdallah & Al-Harbi, 2015; Abd Hesham & Alrumman, 2016; Abhary & Al-Hazmi, 2016; Siddeeqh ve ark. 2016; El-Sherbiny ve ark. 2023). Daha önceki bir çalışma Misvak’ın Gram-negatif bakteriler üzerinde Gram-pozitif bakterilere göre daha güçlü antibakteriyel etkiler gösterdiğini ve bunun da Misvak’ın periodontal hastalıkların tedavisinde ve önlenmesinde olası bir rol oynayabileceğini düşündüğünü rapor etmiştir (Sofrata ve ark. 2008).

Abhary & Al-Hazmi (2016) Misvak’ın su, alkol ve nonpolar çözücü ekstraktlarının *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus mutans* ve *Pseudomonas aeruginosa* üzerindeki antibakteriyel etkisini inhibisyon bölgesini ölçerek belirledikleri çalışmalarında Misvak’ın sulu ekstraktlarının alkollü ve polar olmayan çözgen ekstraktlarına göre daha güçlü bir antimikrobiyal aktivite gösterdiğini rapor

etmişlerdir. Bu sonuçlar Misvak'ın hem Gram-pozitif hem de Gram-negatif bakterilerin büyümesini engelleyen birden fazla antimikrobiyal madde türü içerdiğini göstermektedir.

### 3. Gargaralar

Koruyucu diş hekimliğinde ve periodontoloji alanında yaygın olarak kullanılan gargaralar (Gunsolley 2006), ağızda bulunan mikroorganizmaları önlemek ve kontrol etmek için önerilmektedir (Gürkan ve ark. 1997). Genellikle içeriğinde antibiyotik, antiinflamatuvar, antifungal bileşikler gibi aktif bileşenler ve su bulunmaktadır. Gargaralardaki bu aktif bileşenlerin mikroorganizmaların uzaklaştırılma ve ortadan kaldırma sürecini hızlandırmaya katkı sağladığı belirtilmektedir (Bagan ve ark. 2012).

Gargara, ağızdaki mikrobiyal yükü azaltmayı amaçlayan sıvı ya da çözeltilidir. Plak oluşumunu azaltmak veya ortadan kaldırmak için güvenli ve etkili bir kimyasal yöntem sunar. Ayrıca bakterileri öldürerek ağız içindeki enfeksiyonu hafifletmeye, diş çürüklerini önlemeye ve ağız kokusunu gidermeye yardımcı olabilirler. Piyasada bulunan gargara çeşitlerinin çoğu alkol, klorheksidin glukonat ve triklosan gibi diğer kimyasalları içermektedir. (Akande ve ark. 2004).

Ağız gargaraları, içerisinde çeşitli zararlı etkilere yol açabilen birçok kimyasal madde bulunduran ürünlerdir. İçerdikleri bileşenler arasında su, alkol, renklendiriciler, yüzey aktif maddeler, çinko klorür/asetat, alüminyum potasyum sülfat (büzücü), fenolik bileşikler ve antibakteriyel olarak nane yağı gibi esansiyel yağlar bulunur (Akande ve ark. 2004). Ticari gargara kullanımının yaygın yan etkileri arasında tat alma bozukluğu, diş lekelenmesi, ağız kuruluğu hissi ve renk değişikliği gibi küçük ve geçici durumlar bulunmaktadır. Alkol içeren gargara ürünleri, ağız kuruluğuna yol açarak kötü ağız kokusuna sebep olabilir. Eğer bir kişinin belirli bileşenlere alerjisi veya duyarlılığı varsa -koruyucular, renklendiriciler, aromalar veya kokular gibi- bazen ağrı, ülserasyon, kimyasal yanık ve kızarıklık gibi etkiler meydana gelebilir (örneğin aftöz stomatit ve alerjik kontakt stomatit). Bu tür etkileri azaltmak veya ortadan kaldırmak için gargaranın su ile inceltmesi veya alternatif bir gargara kullanılması (mesela tuzlu su) faydalı olabilir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) araştırmacılara doğal ürünlerden -örneğin bitki ve bitki özlerinden- yararlanmalarını önererek bu tür yan etkilere karşı çözüm aramalarını tavsiye ediyor. Ağız hijyeni ürünlerinde uzun yıllardan beri şifalı bitkiler ve bitki özleri tercih edilmektedir. (Bhat ve ark. 2013).

#### 3.1. Bitkisel İçerikli Gargaralar

Bitkisel gargara içindeki etken maddeler, uçucu yağlar, bitki özleri ve diğer doğal bileşikler gibi kaynaklardan elde edilmektedir. Bu bileşenler genellikle güvenli kabul edilir ve geleneksel tıpta çeşitli amaçlar için kullanılmıştır. Bitkisel ağız gargaraları, aktif maddeleri daha düşük konsantrasyonlarda formüle edildiğinde lekelenme veya tahriş gibi olumsuz etkilerin azaltılmasına yardımcı olabilir, böylece hem etkinliklerini hem de güvenlik profillerini artırabilirler (Jeddy ve ark. 2018).

Guava, nar, neem, propolis, tulsı, yeşil çay, kızılıcık, greylift, triphala, karanfil yağı ve nane gibi doğal bitkilerin tek başına veya kombinasyon halinde kullanıldığı bilinmektedir. Bilimsel olarak bu bitkilerin tek başına veya bir arada kullanımı çeşitli ağız sağlığı sorunlarına karşı güvenli ve etkili olduğu yapılan araştırmalarla kanıtlanmıştır. Örneğin Bajaj ve Tandon (2011)'un yaptığı araştırma, %0.6 etkili konsantrasyona sahip Triphala'nın plak oluşumunu azaltma konusunda klorheksidini içeren reçeteli gargara ile eşit derecede etkili olduğunu göstermektedir. Ayrıca Triphala diş eti iltihabını önlemede de başarılıdır.

Neem (*Azadirachta indica*) yaprakları, ince dalları ve tohumları yüzyıllardır Hindistan ve Güney Asya'da diş temizliği ve bakteri ile mantar enfeksiyonlarıyla mücadelede kullanılmaktadır. Ayrıca, neem özütü böcek kovucu özelliğinden dolayı doğal bir böcek ilacı olarak etkili bir şekilde işlev görmektedir. Neem'in kullanımına dair yapılan çeşitli araştırmalar, neem çubuklarından veya ağaç kabuğundan elde edilen ekstraktların *Streptococcus mutans*'ın büyümesini engelleme yetkisine sahip olduğunu göstermektedir (Su & Mulla 1999; Wolinsky ve ark. 1996).

Orta şiddette plak olan 45 hastayı içeren bir araştırmada, Yeni Zelanda'dan gelen Nelson Balı ile hazırlanan ve 14 gün boyunca kullanılan Manuka gargara, %0,2 klorheksidin içeren gargara ile benzer etkisinin olduğu bulunmuştur. Klorheksidin ve Manuka arasında PI, GI ve kanama indeksi açısından herhangi bir fark görülmemiştir, bu da Manuka gargarasının diş eti iltihabının tedavisinde umut verici olabileceğini göstermektedir. Manuka gargarası yüksek konsantrasyonlarda askorbik asit ve lutein gibi antioksidanlar ile birlikte alfa-linolenik asit ve omega-3 yağ asitleri içermektedir. Bu antioksidanlar periodontal dokuların sağlığını koruyarak serbest radikalleri temizler. Güçlü bir antioksidan olan askorbik asit bağ dokusunun, osteoid dokuların ve dentin bütünlüğünün korunması için önemlidir. Antibakteriyel etki fenolik ve antioksidan özellikleri içeren osmotik bir mekanizma ile hidrojen peroksitin enzim sentezini inhibe ederek çalışır (Yasmin ve ark. 2020). Daha da önemlisi, Manuka balı gargarası böylece uzun süreli klorheksidin kullanımına bağlı lekelenme, mukozal yanma ve dehidrasyon gibi olumsuz etkileri en aza indirerek ek bir avantaj sunar (Abullais ve ark. 2022).

Jeddy ve ark. (2018) ana bileşen olarak kırmızı ginseng ekstraktını içeren ticari bitkisel bir gargara ile yine ticari olarak temin edilen kimyasal içerikli gargaraları karşılaştırmışlardır. Bitkisel ve alkolsüz gargara, kırmızı ginseng ekstraktına ilaveten *Swertia japonica* özü, *Camellia sinensis*, meyan kökü, ksilitol, karamel ve mentol gibi çeşitli şifalı bitkiler ve doğal ürünleri içerir. Dolayısıyla, bu gargaranın içeriği tamamen doğaldır ve toksik değildir. Ayrıca kullanırken su ile seyreltme gerektirmez. Araştırmanın sonuçları, bitkisel gargaraların ağız boşluğundaki zararlı bakterileri etkili bir şekilde azalttığını ve daha güvenli bir ağız hijyen ürünü olarak kullanılabilceğini kanıtlamıştır.

### 3.2. Yağ Çekme

Eski Ayurveda tıbbından gelen yağ çekmenin, birçok sistemik hastalığı iyileştirdiği iddia edilmekte ve ağız kokusu, diş eti kanaması, çatlak dudaklar ve diş çürümelerini önlemek için kullanıldığı söylenmektedir (Singh & Purohit 2011).

Yağ çekmede sabah kahvaltıdan önce ve aç karnına bir çorba kaşığı yağ ağza alınır ve ortalama 20 dakika kadar bekletilir. Beş yaşından büyük çocuklarda bir çay kaşığı yağ kullanılır. Yağ, ağzın her yerinde çalkalanarak bütün dişlerin arasına 'çekilir' ve zorlanır. Bu muamele nihayetinde şayet muamele doğru yapılırsa kıvamlı yağ süt beyazı bir renk alacak ve inceltilecektir. Daha sonra tükürülerek ağız temiz ve ılık tuzlu su ya da musluk suyuyla iyice yıkanır ve parmaklarla dişler temizlenir ya da rutin diş fırçalaması yapılır. Literatürde bronşit, egzama, migren baş ağrıları, sinir felci, artrit, kan hastalıkları, gastroenterit, peritonit, menenjit, kalp ve böbrek bozuklukları, kanser, AIDS, hanımlarda hormonal bozukluklar ve kronik hastalıklar benzer biçimde muhtelif hastalıkların tedavisinde de müessir bir halde kullanıldığı bildirilmektedir (Ballal, 2009).

Yağ çekme terapisi, susam yağı, ayçiçek yağı ve hindistancevizi yağı gibi yenilebilir yağlar kullanılarak gerçekleştirilebilir. Yağ çekme amacıyla kullanılan yağlar arasında susam yağı ve hindistancevizi yağı en yaygın kullanılan yağlardır. Kimyasal bileşim açısından, susam yağı ile hindistancevizi yağı arasında belirgin farklılıklar vardır. Örneğin, susam yağının bileşenleri olan sesamin, sesamolin ve sesaminol antioksidan özelliklere sahiptir. Öte yandan, hindistancevizi yağı %92 doymuş asitler içerir ve bu doymuş asitlerin yaklaşık %50'sini oluşturan laurik asit kanıtlanmış antiinflamatuvar ve antimikrobiyal etkilere sahiptir (Naseem ve ark. 2017; Carpo ve ark. 2007; Verillo-Rowell ve ark. 2008).

Organik yağlar (ayçiçek yağı, susam yağı ve hindistancevizi yağı gibi) özellikle soğuk presleme yöntemiyle elde edildiğinde oldukça faydalıdır. Ancak rafine yağlar da aynı zamanda bakteri, virüs ve protozoaları ağız boşluğundan "çekmede" etkili olabilir. Ticari yağlar genellikle güçlü petrol bazlı solventlerle işlenirken, soğuk presleme yöntemiyle elde edilen yağlarda trans yağ bulunmaz. Dolayısıyla, yağ çekme işlemi için ideal olan soğuk preslenmiş yağların tercih edilmesi önerilir (Parolia, 2009).

Zeytinyağı, ağırlıklı olarak oleik asit ile birlikte %70 oranında tekli doymamış yağ asitlerini içerir. Bununla birlikte bitki fenolik bileşikleri, skualen ve fitosteroller ile A, E ve K vitaminlerini içerir. Bu bileşenlerin

antimikrobiyal, immünomodülatör ve antioksidatif etkileri bulunmaktadır. Yağ çekme işleminin zeytinyağı ile yapılmasının ağız kokusunu önlediği varsayılmaktadır (Kensche ve ark. 2013).

Asokan ve ark. (2011) yapmış oldukları *in vitro* çalışmalarında susam yağının sabunlaşma, emülsifikasyon ve mekanik temizleme gibi etkileri ile ağız sağlığına olan faydalarını gözlemlemiştir.

Sood ve ark. (2014)'nın yaptığı üç haftalık randomize kontrollü ve altmış denek üzerinde yapılan çalışmada, susam yağı ile yapılan yağ çekmenin, ağızdaki kötü kokuyu ve etken mikroorganizmaları azaltmada klorheksidinli gargara ile kıyaslandığında eşit derecede etkiye sahip olduğu gözlemlemiştir. Ortalama diş eti indeksi skorlarında ve ortalama plak indeksi skorlarında azalma olduğu belirtilmiştir. Araştırmacılar, susam yağının ağız boşluğundaki uçucu kükürt bileşiklerini ve ortalama anaerobik bakteri sayısını azalttığını ve bunun sonucunda ortalama objektif ve subjektif organoleptik puanların azaldığını belirtmiştir. Ancak, yağ çekme prosedürünün uygulanması için gereken uzun süre, bu yöntemin yaygın kullanımını engelleyen bir faktör olduğu ilgili çalışma ile ifade edilmiştir.

### Sonuç

Yapılan araştırmalardan da ortaya çıkan sonuçlara göre antiplak ve antibakteriyel özelliklerinden dolayı Misvak ve bitkisel gargaralar ağız ve diş sağlığında insanların sağlığı ve İslami hassasiyetleri dikkate alınarak formüle edilen modern araçlarla birlikte güvenli ve başarılı bir şekilde kullanılabilceği düşünülmektedir.

### KAYNAKLAR

- Abd Hesham, E. L., Alrumman, S. A. (2016). Antibacterial activity of miswak *Salvadora persica* extracts against isolated and genetically identified oral cavity pathogens. *Technology and Health Care*, 24(s2), S841-S848. <https://doi.org/10.3233/THC-161214>
- Abdallah, E. M., Al-Harbi, K. A. (2015). Phytochemical screening and antibacterial activity of crude aqueous and ethanol extracts of *Salvadora persica* L. stem (Miswak) from Saudi Arabia. *Journal of Phytopharmacology*, 4(5), 243-247.
- Abhary, M., & Al-Hazmi, A. A. (2016). Antibacterial activity of Miswak (*Salvadora persica* L.) extracts on oral hygiene. *Journal of Taibah University for Science*, 10(4), 513-520. <https://doi.org/10.1016/j.jtusci.2015.09.007>
- Aboul E, Basil H. (2014). The miswak (*Salvadora persica* L.) chewing stick: Cultural implications in oral health promotion. *Saudi Dent J*. 5, 9–13.
- Abullais SS, Patel SI, Asiri EA, Jathmi AAA, Alkhayri AH, Mousa YM, et al. (2022). Comparative evaluation of 3 commercial mouthwash formulations on clinical parameters of chronic gingivitis. *Medical Science Monitor* 28, e937111-1–e937111-10. <https://doi.org/10.12659/MSM.937111>
- Akande, O.O., Alada, A.R.A., Aderinokun, G. A., Ige, A. O. (2004). Efficacy of different brands of mouth rinses on oral bacterial load count in healthy adults. *African Journal of Biomedical Research*, 7(3). 125-128. <https://doi.org/10.4314/ajbr.v7i3.54160>
- Albaptain, R., Ibrahim, L., Bhangra, S., Rosengren, A., & Gustafsson, A. (2018). Chemical effects of chewing sticks made of *Salvadora persica*. *International Journal of Dental Hygiene*, 16(4), 535-540. <https://doi.org/10.1111/idh.12359>
- Al-Bagieh NH, Weinberg ED. (1988). Benzylisothiocyanate: a possible agent for controlling dental caries. *Biomedical Letters* 39, 143-151.



- Al-Bagieh NH. (1992). Antiherpes simplex virus type 1 activity of benzylisothiocyanate. *Biomedical Letters* 47, 67-70.
- Al-Bagieh NH. (1998). Effect of benzylisothiocyanate on the growth and acid production of *Candida albicans*. *Biomedical Letters* 58, 139-145.
- Al-Hammadi A, Al-Rabai N, Togoo R, Zakirulla M, Alshahrani I, Alshahrani A. (2018). Knowledge, attitude, and behavior related to use of miswak (Chewing Stick): A cross-sectional study from aseer region, Saudi Arabia. *Contemp Clin Dent* 9, S64-68.
- Al-Otaibi M, Al-Harthy M, Soder B, Gustafsson A, AngmarMansson B. (2003). Comparative effect of chewing sticks and toothbrushing on plaque removal and gingival health. *Oral Health and Preventive Dentistry* 1, 301-307. <https://doi.org/10.3290/j.ohpd.a8667>
- Al-Sieni, A. I. (2014). The antibacterial activity of traditionally used *Salvadora persica* L.(miswak) and *Commiphora gileadensis* (palsam) in Saudi Arabia. *African Journal of Traditional, Complementary and Alternative Medicines*, 11(1), 23-27. <https://doi.org/10.4314/ajtcam.v11i1.3>
- Anonim (2020, Kasım 04). Misvak Kullanmak ile İlgili Hadisler. İslam ve İhsan. <https://www.islamveihsan.com/misvak-kullanmak-ile-ilgili-hadisler.html> (Erişim tarihi: 24.03.2024).
- Asokan, S., Rathinasamy, T. K., Inbamani, N., Menon, T., Kumar, S. S., Emmadi, P., Raghuraman, R. (2011). Mechanism of oil-pulling therapy-in vitro study. *Indian Journal of Dental Research*, 22(1), 34-37. <https://doi.org/10.4103/0970-9290.79971>
- Bader A, Flamini G, Cioni PL, Morelli I. (2002). The composition of the root oil of *Salvadora persica* L. *Journal of Essential Oil Research* 14, 128-129. <https://doi.org/10.1080/10412905.2002.9699795>
- Bagan, J. V., Vera-Sempere, F., Marzal, C., Pellín-Carcelén, A., Martí-Bonmatí, E., Bagan, L. (2012). Cytological changes in the oral mucosa after use of a mouth rinse with alcohol: A prospective double blind control study. *Medicina Oral, Patología Oral y Cirugía Bucal*, 17(6), e956. <https://doi.org/10.4317/medoral.18843>
- Bairwa R, Gupta P, Gupta V, Srivastava B. (2012). Traditional medicinal plants: use in oral hygiene. *Int J Pharm Chem Sci*. 1(4),1529–1538.
- Bajaj, N., & Tandon, S. (2011). The effect of Triphala and Chlorhexidine mouthwash on dental plaque, gingival inflammation, and microbial growth. *International journal of Ayurveda research*, 2(1), 29.
- Ballal, V. (2009). Oil therapy. *British Dental Journal*, 207(5), 193-193. <https://doi.org/10.1038/sj.bdj.2009.772>
- Bhat, N., Ruchi Mitra, R. M., Reddy, J. J., Swapnil Oza, S. O., Vinayak, K. M. (2013). Evaluation of efficacy of chlorhexidine and a herbal mouthwash on dental plaque: an in vitro comparative study. *International Journal of Pharma and Bio Sciences* 4(3), B-625-B-632.
- Bos G. (1993). The miswak, an aspect of dental care in Islam. *Medical History* 37, 68-79. <https://doi.org/10.1017/S0025727300057690>
- Bramantoro, T., Setyowati, D., Olivia, K. L. (2020). The Miswak (*Salvadora Persica*) Chewing Stick: Muslim Consumer Behavior of Halal Oral Hygiene Product. *International Journal of Pharmaceutical Research* 12(2), 3888-3892. <http://doi.org/10.31838/ijpr/2020.SP2.480>.
- Carpó, B. G., Veralló-Rowell, V. M., Kabara, J. (2007). Novel antibacterial activity of monolaurin compared with conventional antibiotics against organisms from skin infections: an in vitro study. *Journal of Drugs in Dermatology: JDD*, 6(10), 991-998.



- Darout IA, Albandar JM, Skaug N. (2000). Periodontal status of adult Sudanese habitual users of miswak chewing sticks or toothbrushes. *Acta Odontologica Scandinavica* 58, 25-30. <https://doi.org/10.1080/000163500429398>
- DİYYK (2017, Temmuz 12). Misvak kullanmanın hükmü nedir? Dişlerin fırçalanması misvak kullanmak yerine geçer mi? Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu <https://kurul.diyinet.gov.tr/Cevap-Ara/41/misvak-kullanmanin-hukmu-nedir-dislerin-fircalanmasi-misvak-kullanmak-yerine-gecer-mi> (Erişim Tarihi: 24.03.2024).
- El-Sherbiny, G. M., Gazelly, A. M., Sharaf, M. H., Moghannemm, S. A., Ismail, M. K., El-Hawary, A. S. (2023). Exploitation of the antibacterial, antibiofilm and antioxidant activities of *Salvadora persica* (Miswak) extract. *Journal of Bioresources and Bioproducts*, 8(1), 59-65. <https://doi.org/10.1016/j.jobab.2022.11.006>
- El-Tatari, A., De Soet, J. J., De Gee, A. J., Abou Shelib, M., Van Amerongen, W. E. (2011). Influence of *Salvadora persica* (miswak) extract on physical and antimicrobial properties of glass ionomer cement. *European Archives of Paediatric Dentistry*, 12, 22-25. <https://doi.org/10.1007/BF03262774>
- Elvin-Lewis M. (1980). Plants used for teeth cleaning throughout the world. *Journal of Preventive Dentistry* 6, 61-70.
- Elvin-Lewis M. (1982). The therapeutic potential of plants used in dental folk medicine. *Odonto-stomatologie Tropicale* 3, 107-117.
- Gift H, Atchison K. (1995). Oral health, health, and health-related quality of life. *Medical Care* 44, 601-608.
- Gunsolley JC. (2006). A meta-analysis of six-month studies of antiplaque and antigingivitis agents. *The Journal of the American Dental Association* 137, 1649-1657. <https://doi.org/10.14219/jada.archive.2006.0110>
- Gürkan, S. E. V. İ. L., Önen, A., Köprülü, H. (1997). *In vitro* effects of alcohol-containing and alcohol-free mouthrinses on microhardness of some restorative materials. *Journal of Oral Rehabilitation*, 24(3), 244-246. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2842.1997.tb00321.x>
- Halawany H. (2012). A review on miswak (*Salvadora persica*) and its effect on various aspects of oral health. *Saudi Dent J.* 24, 63-69.
- Hyson JM Jr. (2003). History of the toothbrush. *Journal of the History of Dentistry* 1(2), 73-80. PMID: 12846261.
- Jassoma, E., Baesa, L., Sabbagh, H. (2019). The antiplaque/anticariogenic efficacy of *Salvadora persica* (Miswak) mouthrinse in comparison to that of chlorhexidine: A systematic review and meta-analysis. *BMC Oral Health* 19(64), 1-14. <https://doi.org/10.1186/s12903-019-0741-5>
- Jeddy N, Ravi S, Radhika T, Lakshmi L. (2018). Comparison of the efficacy of herbal mouth rinse with commercially available mouth rinses: A clinical trial. *Journal of Oral and Maxillofacial Pathology* 22(3), 332-334. [http://doi.org/10.4103/jomfp.JOMFP\\_303\\_18](http://doi.org/10.4103/jomfp.JOMFP_303_18)
- Kensche, A., Reich, M., Kümmerer, K., Hannig, M., Hannig, C. (2013). Lipids in preventive dentistry. *Clinical Oral Investigations*, 17, 669-685. <https://doi.org/10.1007/s00784-012-0835-9>
- Muhammad S, Lawal M. (2010). Oral hygiene and the use of plants. *Sci Res Essays* 5(14), 1788-1795.
- Naseem, M., Khiyani, M. F., Nauman, H., Zafar, M. S., Shah, A. H., Khalil, H. S. (2017). Oil pulling and importance of traditional medicine in oral health maintenance. *International journal of Health Sciences*, 11(4), 65-70.

- Parolia, A. (2009). Oil hygiene. *British Dental Journal*, 207(9), 408-408. <https://doi.org/10.1038/sj.bdj.2009.965>
- Siddeeqh, S., Parida, A., Jose, M., Pai, V. (2016). Estimation of antimicrobial properties of aqueous and alcoholic extracts of *Salvadora persica* (Miswak) on oral microbial pathogens-An Invitro Study. *Journal of Clinical and Diagnostic Research: JCDR*, 10(9), FC13. <https://doi.org/10.7860/JCDR/2016/22213.8524>
- Singh, A., Purohit, B. (2011). Tooth brushing, oil pulling and tissue regeneration: A review of holistic approaches to oral health. *Journal of Ayurveda and Integrative Medicine*, 2(2), 64-68. <https://doi.org/10.4103/0975-9476.82525>
- Sofrata AH, Claesson RLK, Lingström PK, Gustafsson AK. (2008). Strong antibacterial effect of miswak against oral microorganisms associated with periodontitis and caries. *Journal of Periodontology* 79, 1474-1479. <https://doi.org/10.1902/jop.2008.070506>
- Sood, P., Narang, R., Swathi, V., & Makkar, D. K. (2014). Comparative efficacy of oil pulling and chlorhexidine on oral malodor: A randomized controlled trial. *Journal of Clinical and Diagnostic Research: JCDR*, 8(11), ZC18. <https://doi.org/10.7860/JCDR/2014/9393.5112>
- Su, M., Mulla, M. S. (1999). Activity and biological effects of neem products against arthropods of medical and veterinary importance. *Journal of the American Mosquito Control Association* 15, 133-152.
- Verallo-Rowell, V. M., Dillague, K. M., & Syah-Tjundawan, B. S. (2008). Novel antibacterial and emollient effects of coconut and virgin olive oils in adult atopic dermatitis. *DERM*, 19(6), 308-315. <http://doi.org/10.2310/6620.2008.08052>
- Wolinsky, L. E., Mania, S., Nachnani, S., Ling, S. (1996). The inhibiting effect of aqueous *Azadirachta indica* (Neem) extract upon bacterial properties influencing *in vitro* plaque formation. *Journal of Dental Research*, 75(2), 816-822. <https://doi.org/10.1177/00220345960750021301>
- World Health Organization (1987). Prevention of oral diseases. WHO Offset Publ. 1-83.
- Wu CD, Darout IA, Skaug N. (2001). Chewing sticks: timeless natural toothbrushes for oral cleansing. *Journal of Periodontal Research* 36, 275-284. <https://doi.org/10.1034/j.1600-0765.2001.360502.x>
- Yasmin U, Sulistiawati, Awalia H, Asri B, Mudiah F. (2020). The effect of 10% forest honey rinsing on dental plaque score for children aged 9–12 years. *Scientific Dental Journal* 4, 54-58. [https://doi.org/10.4103/SDJ.SDJ\\_49\\_19](https://doi.org/10.4103/SDJ.SDJ_49_19)

## (S-56) HALAL PRACTICES IN ORAL-DENTAL HEALTH AND HYGIENE

**Hatice Feyza Akbulut<sup>1</sup>**

1. Selçuk University Çumra Vocational School, Medicinal and Aromatic Plants Program, Çumra, Konya, Türkiye  
ozcan.fatihnur@gmail.com

### **Abstract**

Oral and dental health and hygiene are very important in preventing many diseases. Depending on the developing technology from past to present, various physical and chemical tools are used to protect oral and dental health. Human health, economic situation, easy accessibility, and religious beliefs have an important place in the choice of these tools used to ensure oral and dental health and hygiene. Since the use of Miswak has been sunnah and highly recommended in the Islamic faith throughout history, it continues to be used by individuals with this belief today. In addition to the use of Miswak, also called chewing sticks, the use of herbal mouthwashes to protect oral and dental health continues to be quite widespread. Since the ethyl alcohol and animal-derived raw materials contained in toothbrushes and toothpastes used to ensure modern oral and dental health and hygiene raise doubts about their halal nature, Muslims are increasing their search for solutions other than this. However, it is very important that these modern oral and dental health tools are prepared and presented in formulations that will not leave room for doubt, both for human health and for individuals of Islamic faith.

**Keywords:** Halal Food, Oral and Dental Health, Hygiene, Miswak, Mouthwashes

**(S-57) HELAL EĞİTİM VE EĞİTİM SUNUMUNDA BOŞLUKLAR VE FIRSATLAR:  
PAKİSTAN'IN FAISALABAD HÜKÜMET KOLEJİ ÜNİVERSİTESİ'NDE YENİ HELAL BİLİM  
LİSANS PROGRAMI ÖRNEĞİ**

**Muhammad Umair Arshad<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Gıda Bilimi Bölümü, Devlet Koleji Üniversitesi Faisalabad, Pakistan, [umair.arshad@gcuf.edu.pk](mailto:umair.arshad@gcuf.edu.pk)

## **(S-57) GAPS AND OPPORTUNITIES IN DELIVERING HALAL EDUCATION AND TRAINING: CASE STUDY OF NEW HALAL SCIENCE DEGREE PROGRAM AT GOVERNMENT COLLEGE UNIVERSITY FAISALABAD, PAKISTAN**

**Muhammad Umair Arshad<sup>1</sup>**

1. Prof. Dr., Department of Food Science, Government College University Faisalabad, Pakistan, [umair.arshad@gcuf.edu.pk](mailto:umair.arshad@gcuf.edu.pk)

### **Abstract**

The provision of Halal education and training has gained significant attention in recent years due to the growing global Muslim population and an increased awareness of Islamic dietary and lifestyle practices. However, this domain faces several gaps and offers various opportunities for improvement and expansion. Halal education, encompassing diverse topics from food certification to ethical and legal aspects of Islamic practices, remains relatively underdeveloped in many educational institutions. A major gap lies in the lack of standardized curricula and certified educators well-versed in both Islamic principles and contemporary fields, hindering the dissemination of accurate and comprehensive knowledge. Additionally, the scarcity of dedicated research centers and academic platforms focused on Halal studies limits scholarly exploration and innovation in this domain. Language barriers also present a substantial obstacle. While Arabic is the language of the Quran and Islamic tradition, the majority of global Muslims may not comprehend it fluently. This creates a gap in accessing authentic sources of knowledge. Bridging this gap necessitates the creation of translated resources and language-sensitive educational approaches that convey Halal concepts effectively. Opportunities in Halal education are abundant and impactful. Integrating Halal studies into mainstream education can promote cultural understanding and tolerance among diverse student populations. Moreover, the expansion of online learning platforms opens doors for accessible and flexible Halal education worldwide. The integration of technology, such as virtual reality and augmented reality, could facilitate immersive learning experiences, such as virtual visits to Halal-certified facilities or historical Islamic sites. As the demand for certified Halal products and services rises globally, professionals versed in Halal standards and practices are in high demand. Incorporating Halal training into hospitality, food production, and logistics sectors could enhance consumer trust and market reach. Embracing interdisciplinary approaches that combine Islamic studies with relevant fields like food science, ethics, and law can foster holistic understanding and innovation. Keeping in view the importance of this expanding Halal industry and the increasing demand of trained and educated personnel, Government College University Faisalabad has designed curricula for Halal Science degree program after consultation with scientific and sharia advisors. This curricula will produce trained professionals in the field of Halal Science in future. In conclusion, by addressing these gaps and capitalizing on the prospects, societies can cultivate informed individuals, support the Halal industry, and promote cultural inclusivity on a global scale.

**Keyword:** Halal Degree Program, Scientific Knowledge, Shriah Background, Training And Development



**POSTER  
BİLDİRİLER**



***POSTER  
PRESENTATIONS***





## (P-01) GIDALARDA RENKLENDİRİCİ OLARAK DOĞAL VE SAĞLIKLI SEÇİMLER: BETALAINLER

**Fatma Zehra Dursun<sup>1</sup>, Hacer Çoklar<sup>1</sup>, Mehmet Akbulut<sup>1</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Selçuklu, Konya, Türkiye, f.zehradursunn@gmail.com

### Özet

Renk, tüketicinin gıda maddelerini kabul etmesinde etkili olabilecek en önemli özelliktir. Gıda ürünlerinin görsel çekiciliğini arttırmak için sentetik renklendiriciler kullanılmaktadır fakat sentetik renklendiriciler bazı alerjik reaksiyonlara neden olmakla beraber uzun süreli kullanımları kanserojen hastalıklara yol açabilmektedir. Bu sebeple tüketiciler sentetik renklendiricilerin kullanıldığı ürünler yerine bitkisel pigmentleri içeren ürünleri tercih etmeye başlamıştır. İnsanlarda olumsuz etkileri tetikleyebilen sentetik renklendiricilerin aksine, gıdalarda hem estetik değerlere hem de sağlık açısından olumlu etkilere sahip bir bitki pigmenti olan betalainler ticari gıda renklendiricileri ve katkı maddeleri olarak kullanılmaktadır. Betalainler amino asitlerden üretilir ve kırmızı-mor betasiyanin ve sarı-turuncu betaksantinler olmak üzere iki yapısal formda ortaya çıkar. Betasiyanin ve betaksantin rengi, betalain yapısının rezonans yapan çift bağları tarafından belirlenir. Betalainler suda çözünürler ve bu da sulu gıda sistemine dahil edilmesini kolaylaştırır. Betalainler; dondurma, jöle, reçel, sos, şekerleme, salça ve kahvaltılık gevreklerin rengini arttırmak için kullanılırlar. Betalainlerin bilinen çok sayıda yenilebilir kaynağı vardır. Bunlar; kırmızı pancar, sarı pancar, renkli pazı, yapraklı veya taneli amaranthus, kaktüs meyvesi, kırmızı pitaya ve yabani karanfildir. Ticari olarak kullanılan başlıca betalain ürünü kırmızı pancardır ve dünyanın her yerinde yetiştirilmektedir. Betalainler renklendirici olmasının yanı sıra antioksidan, anti-kanser, anti-lipidemik ve antimikrobiyal gibi farmakolojik aktiviteleri nedeniyle insanlarda sağlık açısından olumlu etkilere sahiptir.

**Anahtar Kelimeler:** Betalain, Doğal Renklendirici, Pigment, Renk, Sağlık

## (P-01) NATURAL AND HEALTHY CHOICES AS COLORANTS IN FOODS: BETALAINS

**Fatma Zehra Dursun<sup>1</sup>, Hacer Çoklar<sup>1</sup>, Mehmet Akbulut<sup>1</sup>**

1. Selçuk University, Food Engineering Department, Selçuklu, Konya, Türkiye, f.zehradursun@gmail.com

### Abstract

Color is the most important feature that affects the consumer's acceptance of foodstuffs. Synthetic colorants are used to increase the visual appeal of food products, but synthetic colorants cause some allergic reactions, and their long-term use can lead to carcinogenic diseases. For this reason, consumers have started to prefer products containing vegetable pigments instead of products using synthetic colorants. Unlike synthetic colorants, which can trigger adverse effects in humans, betalains, a plant pigment that has both aesthetic values and positive health effects in foods, are used as commercial food colorants and additives. Betalains are produced from amino acids and occur in two structural forms, red-violet betacyanin and yellow-orange betaxanthins. The color of betacyanin and betaxanthin is determined by the resonating double bonds of the betalain structure. Betalains are soluble in water, which facilitates their inclusion in the aqueous food system. Betalains are used to enhance color of ice cream, jelly, jam, sauce, confectionery, tomato paste and breakfast cereals. There are many known edible sources of betalains. These; red beet, yellow beet, colored chard, leafy or grained amaranthus, cactus fruit, red pitaya, and wild clove. The main commercial betalain crop is red beet and is grown all over the world. In addition to being colorants, betalains have positive health effects in humans due to their pharmacological activities such as antioxidant, anti-cancer, anti-lipidemic and antimicrobial.

**Keywords:** Betalain, Colour, Natural Colorant, Pigment, Health

## (P-02) PLASTİK GIDA AMBALAJ MATERYALLERİNİN HELAL UYGUNLUK AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

**Fatma Betül Telliöğlü<sup>1</sup>, Cengiz Caner<sup>2</sup>, Muhammed Yüceer<sup>3</sup>**

1. Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi, Ankara, Türkiye, fatmabetul.tellioglu@lokmanhekim.edu.tr
2. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Terzioğlu Kampüsü, Çanakkale, Türkiye
3. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümü, Terzioğlu Kampüsü, Çanakkale, Türkiye

### Özet

Bu çalışmada plastik gıda ambalaj materyallerinin helal uygunluk açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Gıdalarda kullanılan ambalaj çeşitleri arasında plastikler oldukça önemli bir yere sahiptir. Plastikler, dayanıklı, hafif, taşınabilir, kolay işlenebilir, fiyatının uygunluğu yönüyle gıda sektöründe öncelikli tercih sebebidir. Araştırmalar ambalaj materyalinde bulunan, istenmeyen bileşiklerin gıdaya geçebildiğini ortaya koymaktadır. Bu durum, İslami hassasiyet sahibi tüketiciler için endişe nedeni olmakta ve uygunluk değerlendirme (belgelendirme) süreçlerinde de ele alınması gerektiği hususunu gündeme getirmektedir.

Google Akademik, YÖK Ulusal Tez Merkezi, DergiPark Akademik, PubMed vb. veri tabanları üzerinden yapılan araştırmalar incelenerek “OIC/SMIIC 1 Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler Standardı” çerçevesinde helal uygunluğu değerlendirilmektedir. Standarda göre; ambalajların helal olmayan bir maddeden yapılmaması ve böyle bir madde/malzemenin bulaşmaması, fiziksel olarak da tamamen ayrılması gerekir. Bununla beraber insan sağlığına zarar vermemesi ve helal olmayan malzemeler içermemesi en önemli şartlardandır. Plastik ambalajların hammaddesi petrol dayalıdır. Plastiklerin performansın artırılması ve işlevselliğin geliştirilmesi amacıyla çeşitli katkı maddeleri kullanılmaktadır. Özellikle kullanılan yağlayıcılar (örneğin stearik asit ve stearik asit türevleri) ve plastikleştirici hayvansal kaynaklı olabilmektedir. Ayrıca araştırmalar, plastik ambalaj materyallerinden geçen bazı monomerlerin endokrin bozucu rolleri olduğunu, alerjik rahatsızlıklara, cilt tahrişlerine, üreme sisteminde bozukluklara, kalp ve diyabet hastalıkları gibi pek çok sağlık problemine yol açtığını da göstermektedir. Plastik ambalajların ciddi sağlık tehlikeleri ve hayvansal orijinli katkı maddeleri nedeniyle helallik riskleri olabilmektedir. Helal ambalajlar konusunda yapılan çalışmalar sınırlıdır, daha kapsamlı ve deneysel araştırmaların yürütülmesi önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Gıda, Plastik Ambalaj, Katkı Maddesi, Uygunluk Değerlendirme, Belgelendirme

## (P-02) EVALUATION OF PLASTIC FOOD PACKAGING MATERIALS IN TERMS OF HALAL COMPLIANCE

**Fatma Betül Telliöğlu<sup>1</sup>, Cengiz Caner<sup>2</sup>, Muhammed Yüceer<sup>3</sup>**

1. Lokman Hekim University, Halal Product Application and Research Center, Ankara, Türkiye, fatmabetul.tellioglu@lokmanhekim.edu.tr
2. Çanakkale Onsekiz Mart University, Department of Food Engineering, Terzioğlu Campus, Çanakkale, Türkiye
3. Çanakkale Onsekiz Mart University, Department of Food Processing, Terzioğlu Campus, Çanakkale, Türkiye

### Abstract

The aim of this study is to evaluate the halal compliance of plastic food packaging materials. Among the types of packaging used in food, plastic holds a significant place. Plastics are durable, lightweight, portable, and easy to process, being cost-effective, they are highly preferred in the food sector. Research indicates that unwanted compounds in packaging materials can migrate into food. This situation raises concerns for consumers with Islamic sensitivities and underscores the need for it to be addressed in conformity assessment (certification) processes.

Google Scholar, The Council of Higher Education (YÖK) Thesis Center, DergiPark Academic, PubMed etc. researches conducted through databases are examined and halal suitability is evaluated within the framework of the “*OIC/SMIIC 1 General Requirements for Halal Food Standard*”. According to the standard, packaging should not be made from non-halal materials and should not come into contact with such materials; it should also be physically separated from them. Additionally, it should not harm human health and should not contain non-halal materials. Plastic packaging is made from petroleum. Various additives are used to enhance the performance and improve the functionality of plastics. In particular, the lubricants (e.g. stearic acid and stearic acid derivatives) and plasticizers used may be of animal origin. Furthermore, research indicates that some monomers passing through plastic packaging have endocrine-disrupting roles and can lead to various health problems such as allergic reactions, skin irritations, reproductive system disorders, heart diseases, and diabetes. It has been concluded that plastic packaging poses serious health risks and halal risks due to animal-derived additives. Studies on halal packaging are limited, and conducting more comprehensive and experimental research is crucial.

**Keywords:** Halal Food, Plastic Packaging, Additive, Conformity Assessment, Certification

## (P-03) GIDA LOJİSTİĞİNDE POTANSİYEL HELAL KONTROL NOKTALARI

**Sümeyye Aktas<sup>1</sup>, Cengiz Caner<sup>2</sup>, Muhammed Yüceer<sup>3</sup>**

1. Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Geliştirme Tezli Yüksek Lisans Programı, Ankara, Türkiye, 231737005@lhu.edu.tr
2. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Terzioğlu Kampüsü, Çanakkale, Türkiye
3. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümü, Terzioğlu Kampüsü, Çanakkale, Türkiye

### Özet

İslam dini, helal ve tayyib beslenmeyi emreder. Helal kavramı bir ürünün “İslami kurallara” uygun üretilmesi, işlenmesi, ambalajlanması, depolanması ve taşınması yanı sıra sürdürülebilirlik unsurunun dahil edilmesiyle daha da genişlemiştir. Helal ürünlerin lojistik faaliyetlerinin de hammadeden son tüketicilere ulaştırılana kadar İslami kurallara uygun olmalıdır.

Helal lojistik, helal ürünlerin üretilmesinden son varış noktasına kadar tedarik zinciri (depolama/ambarlama, taşıma ve terminal operasyonları gibi) boyunca İslami kurallara uygun süreçleri içerir. Helal tedarik zinciri, üreticiler, tedarikçiler, distribütörler ve helal sertifikalandırma kuruluşları arasında iş birliğini gerektirir. Globalleşmeyle ve Müslümanların helal gıdaya olan taleplerinin artmasıyla ülkeler arasında ciddi boyutlara ulaşan ticaret hacmi, helal tedarik zincirinin önemi artmıştır. Helal sertifikalı gıda ihracatının başında Brezilya, ABD, Çin ve Avustralya gibi gayrimüslim ülkeler gelmektedir. Ayrıca, Müslüman olup da gayrimüslim bir ülkede yaşayan birçok insan vardır. Bu gibi etkenler helal tedarik zincirinin, uluslararası alanda küresel ticaretin geleceğini şekillendiren dinamik bir güç haline getirmiştir. İslam hukukuyla tutarlılığı sağlamak için Helal lojistik faaliyetlerde; özel bir helal depo ve nakliyenin bulunması, sevkiyatta üçüncül ambalajın kullanılması, helal ve haram arasındaki çapraz bulaşmayı önlemek için helal ürünlerin helal olmayan ürünlerden ayrılması, eksiksiz bir helal değer zinciri ve tedarik zincirinin oluşturmak gerekmektedir. İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) dünya genelinde ortak bir standart hazırlayarak ciddi bir kolaylık sağlamıştır. Helal lojistik süreçlerinin İslami kurallara uygun şekilde yürütülebilmesi için SMIIC Helal Tedarik Zinciri Teknik Komitesinin (TC-10) geliştirdiği OIC/SMIIC-17, Helal tedarik zinciri yönetim sistemi genel başlığı altında (taşımacılık, depolama ve perakendecilik) standartlarını belirlemiştir. Bu çalışmada helal lojistik hizmeti incelenmiş, lojistik hizmetindeki helal kritik noktalara ve OIC/SMIIC-17, Helal tedarik zinciri yönetim sistemine değinilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Helal, Gıda, Helal Lojistik, Tedarik Zinciri, Helal Tedarik Zinciri

### Giriş

Günümüzde sanayileşme beraberinde uluslararası ticaretin de hızlı gelişmesini sağlamıştır. Uluslararası ticaret ülkeler arası alışverişin sağlandığı büyük bir alandır. Yerli üretimin az olması, iki aynı ürünlerdeki fiyat farklılığı vs. gibi sebeplerden ötürü uluslararası ticarete her zaman ihtiyaç duyulmaktadır (Ekinci, 2010). Dolayısıyla içinde bulunduğumuz çağda uluslararası ticaret açısından lojistiğin önemi çok büyük olup, günümüzde lojistik hizmetlerin önemi de gün geçtikçe artmaktadır (Doğaner ve Fidan, 2021).

Lojistik, çabuk/hızlı bozulabilen ürünlerin dahi kısa sürede bozulmadan kaliteli ve güvenli bir şekilde tüketiciye ulaşmasını sağlayan gerekli bir hizmettir. Helal lojistik ise bir ürünün tedarik zinciri boyunca geçirmiş olduğu tüm sürecin İslami kurallara uyularak yapılması hizmetidir. Lojistik süreçlerinin İslami kurallara uygun bir şekilde gerçekleşebilmesi için şeriat ilkelerinin belirlenmesi ve bu ilkelerin benimsenmesi gerekmektedir (Gunardi, 2023). Helal gıdanın tüketiciye ulaşma sürecinde helallikini koruyabilmesi ancak helal lojistik ile mümkündür.

Tüketicilerin artık daha bilinçli ve seçici olması, beraberinde helal gıdaya olan ilgiyi de artırmıştır. Müslümanlar artık helal ve tayyib gıdayı tercih etmektedir. Sadece Müslümanlar da değil Müslüman olmayan insanlar da tayyib yani temiz gıda ürünlerini istemektedir. Bu tercih ve istek neticesinde de helal gıda pazarı büyümektedir. Helal gıda yalnızca helal hammadde ve helal şartlar altında üretimi ifade etmemekte aynı zamanda üretimi sonlanmış olan helal ürünün devamında da bunu koruyarak tüketiciye ulaşma sürecidir. Bu da helal tedarik zinciri ile mümkün olmaktadır. Helal şartlar altında üretilen ürünün yine helal şartlarda paketlenmesi, depolanması ve taşınması gerekmektedir.

İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tüm dünya genelinde ortak bir standart hazırlamış ve bu noktada önemli bir kolaylık sağlamıştır. Örneğin helal lojistik süreçlerinin İslami kurallara uygun bir şekilde yürütülebilmesi için SMIIC Helal Tedarik Zinciri Teknik Komitesi (TC 10) tarafından geliştirilmiş olan OIC/SMIIC 17, Helal tedarik zinciri yönetim sistemi genel başlığı altında taşımacılık, depolama ve perakendecilik standartlarını belirlemiştir.

## 1. Helal Gıda

Dünya üzerinde yaklaşık 2 milyarı aşkın Müslüman yaşamakta olup, dünya üzerinde yaşayan tüm Müslümanların helal gıda tüketme hakları vardır. Müslüman helal yaşama sahip olmalı, helal yiyip helal içmelidir. Bu konuda oldukça hassas davranıp tercihlerini de ona göre yapmalıdır. Bu hususta akla birçok soru gelebilmektedir; Müslüman, bir gıdanın helal, haram ya da şüpheli olduğu kanaatine nasıl varabilir? Elbette başvuracağı ilk kaynak Kur'an ve sonrasında sünnet olmalıdır.

Müslümanlar bir gıdanın helal ya da haram olduğunu öğrenebilmek için öncelikle nasslara bakar. Nass, İslam hukukunda kaynak olarak kabul edilmiş olan yazılı delillerdir. Kısacası Kitap ve sünnet ifadesi anlamında kullanılmaktadır. Buradan yola çıkarak bir şeye helal ya da haram diyebilmek için ilk başvuracağımız kaynağın Kur'an ve sonrasında sünnet olması gerekmektedir. Yani haramı ve helali belirleme kriterimiz Kur'an ve sünnettir.

Kur'an-ı Kerim'de tayyib kavramının öne çıktığını görmekteyiz. Kısaca tayyib hoş ve güzel anlamını taşımaktadır. Tayyib kavramının bazı ayetlerde helâl veya temiz şeyleri ifade ettiği görülmektedir.

Helal gıdanın karşıt anlamı olarak ise haram kavramı kullanılmaktadır. Helal gıda; Kuran ve sünnette yenilmesinde bir sakınca görülmediği, sağlıklı ve temiz gıdalar anlamını taşımaktadır. Yalnızca et ve tavuk ürünleri değil bu ürünlerin dışında kalan gıda ürünleri ve ilaç, kişisel bakım, hizmet ve kozmetik için de helal ve haram kavramlarının kullanıldığını görülmektedir (Riaz ve Chaudry, 2004; Şimşek, 2013; Batu, 2012). Ayrıca İslami kurallar dikkate alınarak üretilen bir ürünün haram olan unsurlara temas etmeden ambalajlanması, taşınması ve depolanması gerekmektedir (Şahingöz ve Onur, 2017).

Bir ürünün tarladan başlayıp çatala kadar geçirdiği tüm süreçlerin İslami prensiplere uygun bir şekilde yürütülmesi gerekmektedir. Bu süreç üretim aşamasından başlayarak, işlenmesi, paketlenmesi, depolanması, taşınması şeklinde ifade edilmektedir. Kısacası bir ürüne helal diyebilmemiz için yalnızca üretim aşaması değil geçirmiş olduğu tüm süreçlerin dikkate alınması gerekmektedir. İşte bu noktada helal gıda lojistiğine büyük bir ihtiyaç vardır. Çünkü lojistik, ürünün tarladan tüketiciye kadar ki geçirdiği tüm süreçleri kapsamaktadır.

## 2. Helal Tedarik Zinciri

Tedarik zinciri ya da lojistik, hammaddenin tedariki ile başlayıp ürünün tüketiciye ulaşma sürecidir. Helal lojistik ise tüm tedarik zincirinin İslami kurallara uyularak yapılmasıdır. Yani lojistik sadece taşımacılık değildir. Lojistik paketleme nakliye, perakende satış, depolama, tedarik, gibi pek çok şeyi kapsamaktadır.

Helal lojistik hizmeti veren ülkelere bakıldığında zaman bu alanda en iyi faaliyet gösteren ülkenin Malezya olduğunu görülmektedir. Aynı zamanda Malezya konumu gereği ideal bir helal yatırım alanına da sahiptir. Helal Development Corporation (HDC) tarafından belirlenmiş olan 200.000 dönümlük arazi büyüklüğüne sahip 14



stratejik Helal Malezya (HALMAS) sanayi parkları bulunmaktadır. Bu helal parklar da bulunan tüm ürün ve hizmetler helal lojistik faaliyetlerine uygun olarak tasarlanmıştır (HDC, 2024)

**Tablo 1.** Geleneksel lojistik ile helal lojistik arasındaki farklar (Doğaner ve Fidan, 2021).

İş Süreci	Klasik Lojistik	Helal Lojistik
<b>Ham madde tedariki</b>	Klasik lojistik süreçlerinde ham madde tedariki yapılırken maliyet ve üretim tesisine yakınlık gibi kriterler göz önünde bulundurulur. Amaç ham madde temini sırasında karlılığı olabildiğince yüksek tutmaktır.	Helal gıda üretimi için kullanılacak ham maddelerin de helal ve temiz olması gerekmektedir. Helal ve temiz olmayan ham maddeler üretim süreçlerine tabii tutulmamalıdır.
<b>Üretim</b>	Üretim aşamasında işletmenin ihtiyacına yönelik olarak kaynaklar en verimli şekilde kullanılarak müşterinin ihtiyacına ve isteğine en uygun ürünü üretmek amaçlanmaktadır.	Helal üretim sürecinde amaç müşteriye her anlamda helalliği korunmuş ürünler sunabilmektir. İslam hukukuna uygun israfın azaltılmaya çalışıldığı üretim yapılması amaçlanmaktadır. Kontrol noktaları oluşturularak ürünlerin üretim aşamaları işletmenin denetçileri tarafından denetlenmelidir.
<b>Depolama</b>	Ürünün şartlarına uygun hazırlanan depolarda ürünler depolanmakta ve depo içerisindeki destek faaliyetleri gerçekleştirilmektedir.	Ürünlerin fiziksel, biyolojik ve kimyasal özelliklerine en uygun depo tesisleri kurulmalıdır. Depolarda helal ürünler için özel bölümler oluşturularak helal olmayan ürünlerle karışmaları önlenmelidir. Helal ürünlerin pis maddelerle temasının önüne geçilmelidir. İşletmeler depolarını kapsayan bir helal sertifikası olarak verdikleri helal depolama hizmetini onaylatmalıdır.

## 2.1 Depolama

Lojistiğin en önemli faaliyetlerinden birisi de depolama faaliyetidir. Depolamadaki amaç depoya gelmiş olan ürünün teslim alındıktan sonra gideceği noktaya kadar güvenli bir şekilde bir süre korunması işlemidir (Rachmat, Simarmata ve Togas, 2015).



**Şekil 1.** Soğuk Zincir Yönetimi ve Süreci (Handayani ve Hidayat, 2017).

Helal depolama, helal tedarik zinciri hizmet faaliyetlerinden birisidir. Mesela JAKIM'ın ortaya koymuş olduğu helalen-tayyiben risk yönetim planı (HTCCP), risk faktörlerinin kontrol edilerek kontrol önlemlerinin alındığı yaklaşımlardan bir tanesidir (Yahya et al. 2016).

OIC/SMIIC 17, Helal tedarik zinciri yönetim sistemine göre, depolama; paketleme, toplu kırma, konteynere yerleştirme, paletleme gibi depolama faaliyetlerini ilgilendiren tüm süreçleri kapsamaktadır.

Gıdaların üretim sonrası tüketimi hemen mümkün olmamaktadır. Bundan dolayı ısı işlem uygulanarak, dondurarak, kurularak, fermente ederek muhafaza edip bozulmaya karşı önlem almaktayız. Gıdayı muhafaza etme aşamalarının en önemli noktalarından biri de ambalajlamadır. Gıda ambalajı, bir gıdanın tüketicinin eline en güvenilir şekilde ulaşmasını sağlamaktadır. Gıda ambalajı gıdanın raf ömrünü uzatıp koruduğu gibi gıda hakkında bilgi vermek, gıdayı sergilemek, gıdayı taşımak gibi pek çok önemli görevi de üstlenmektedir.

Gıdaların korunmasında, gıdaya uygunluğu göz önünde bulundurularak tercih edebileceğimiz pek çok ambalaj çeşitleri bulunmaktadır. Ana ambalaj malzemeleri olarak kâğıt, karton, cam, metal, ahşap paletler ve plastik kullanılmaktadır. Bunlar arasında en çok tercih edilenleri kâğıt, karton ve plastiklerdir. Gıdaya göre tercih edeceğimiz ambalaj malzemesi de değişkenlik gösterebilmektedir. Mesela elimizdeki gıdanın ambalaj ile temas etmemesi gerekiyor ise ya da gıda ısıya karşı, gaza karşı hassas bir gıda ise ona göre bir ambalaj malzemesi tercih edilmelidir. Bu durum pek çok ambalaj çeşidinin ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Alkol Kirliliğinin Olmaması: Üretim sürecinde alkol veya türevlerinin kullanımından arındırılmış olmalıdır.

Haram Ürünlerden Ayırıştırma: Ambalaj, haram maddelerle çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde üretilmeli ve saklanmalıdır. Buna makinelerin ve depolama tesislerinin haram maddelerle kirlenmemesinin sağlanması da dahildir.

Uygun Sanitasyon ve Temizlik: Hammaddeden son ürüne kadar tüm üretim süreci katı temizlik ve sanitasyon standartlarına bağlı kalmalıdır.

Sertifikasyon ve İzleme: Tanınmış bir İslam otoriteden helal sertifikası almak, tüketicilere ambalajın helal statüsü konusunda güvence verebilir. Bun genellikle üretim süreçlerinin düzenli denetimlerini ve izlenmesini içerir.

Belgeleme ve İzlenebilirlik: Malzemelerin helal statüsüne ilişkin izlenebilirlik ve hesap verebilirliği sağlamak için tedarik zinciri ve üretim sürecinin ayrıntılı kayıtlarının tutulması.

Bir başka önemli nokta gıda ambalajı üretiminde kullanılan ve plastiklerin yapısına katılan stiren, Ftalatlar, melamin, formaldehit ve bisfenol A gibi maddelerin karsinojenik özelliklere sahip olmasıdır. Ayrıca endokrin bozucu ve/veya gelişim bozukluklarına neden olduğu da tespit edilmiştir. İnsan sağlığına zararlı olan bir maddenin helal ve güvenilir gıda kriterlerine uymadığı konusunun değerlendirilmesi de büyük önem arz etmektedir (Tekle ve Sağdıç 2020). İnsan sağlığına zararlı olan maddeleri şüpheli olarak kabul edilmektedir ve direk helal denilmemektedir.

Bir ambalaj malzemesinin helal olup olmadığı çok önemlidir. Çünkü bir ürüne helal diyebilmemiz için üretim aşamasından sonra paketlenildiği paketin de helal yollar ve hammadde ile yapılmış olması gerekmektedir (Tekle ve Sağdıç, 2020).

OIC/SMIIC 17, Helal tedarik zinciri yönetim sistemine göre;

- Depolama alanları temiz ve bakımlı olmalıdır. Haşere oluşumu engellenmeli ve önlem alınmalıdır.
- Teslim alınmış helal ürünün depolanma esnasında kirlenmeye karşı önlemi alınmalıdır.
- Depolama esnasında teslim alınmış olan helal ürünün herhangi bir hasara uğramaması ve herhangi bir kaybın yaşanmaması için yeterli tesis alanlarının sağlanması gerekmektedir.
- Teslim alınmış helal ürünün türüne göre uygun depolama alanı oluşturulmalıdır (örneğin ürüne göre ortam sıcaklığı).

- Sevkiyat (örneğin temizlik malzemeleri) ve ambalaj malzemelerinin (örneğin plastik ya da kartonların) depolanma koşulları helal gerekliliklere uygun olarak ayrılmalıdır.
- Teslim alınmış helal ürün depolama esnasında yer ile teması kesinlikle olmamalıdır.
- Dondurulmuş veya soğutulmuş ürünlerin soğuk zincir bütünlüğü mutlaka korunmalıdır.
- Ürünlerin depolanması esnasında kullanılan ekipmanların temiz ve helal gerekliliklere uygun olarak seçilmesi gerekmektedir.

Uluslararası Gıda Kodeksi helal gıda terimini tanımlayıp bazı şartlar ve kurallar belirlemiştir. Bunlardan biri de ürün İslam Hukukuna göre yasaklanan bir tesiste depolanamaz ve depolama sırasında yine yasaklanmış olan hiçbir şey ile temas halinde olamaz, maddeleridir (Şimşek, 2013).

Sağlıklı gıda temini ancak hijyenik koşullar altında üretilebilen bir ürünün üretilip yine hijyenik koşullarda depolanıp, taşınması ile mümkündür. Bu durum gıda güvenliğinin bir gereğidir (Şimşek, 2013). Gıda güvenliği sağlanmadan herhangi bir helal üretimden bahsedebilmesi mümkün değildir. Kısacası helal teknikler ile üretilip paketlenmiş bir ürünün yine temiz ve helal koşullar altında depolanması gerekmektedir.

## 2.2 Taşımacılık

Ürün ya da hammaddenin hareketi taşımacılık ile yapılmaktadır. Aslında taşımacılık kavramı geçmişte lojistiğin yerine kullanılan bir terimdir. Günümüzde lojistik, taşımacılığın daha gelişmiş halidir. Taşımacılık hizmetinde amaç ürünün bir noktadan diğer noktaya bozulmadan kısa süre içerisinde gitmesidir. Elbette her bir taşıma şirketi rekabet gereği bir ürünün en hızlı, en sağlam ve daha az maliyetli bir şekilde yerine ulaştırabilmeyi istemektedir (Erkan, 2014).

Taşıma esnasında helal olan mallar ile helal olmayan malların aynı ortamda olup karışması ve çapraz kontaminasyona sebep olması gibi pek çok problemler yaşanmaktadır (Gunardi, 2023).

Ülkeler ihracat yaptığı gibi ithalat da yapmaktadır. Dolayısıyla ithalat yapmakta olan Müslüman bir alıcı dışarıdan sipariş ettiği ürünün her ne kadar üretiminin İslami usullere uygun bir şekilde üretilmesini beklemekte ise taşınma faaliyetlerinde de aynı durumda önemsenmektedir. Özetle sadece ülke içerisinde değil ülke dışından alınan ürünün de helal tedarik zinciri hizmeti ile taşınması beklenilmektedir. Özellikle Müslüman olmayan bir ülkeden sipariş edilen bir ürünün helal olmayan ürünler ile karışması mümkündür.

Helal bir ürünün taşınma sırasında kullanılan ambalaj malzemesinin içinde domuz bazlı bir içerik bulunması halinde ürün helalliyi tehlikeye girecektir. Yine ürün ve ambalajın içerisinde bulunmasa dahi temas ettiği yerlerin yüzeyinde domuz ve katkılarının olması da ürünün helalliyini tehlikeye atmaktadır. Ayrıca, daha önce helal olmayan ürünlerin taşınmasında kullanılan araç ve konteynerlerle, uygun dezenfeksiyon yapılmadan helal ürünler taşınmamalıdır. Özetle helal ürün taşımacılığının yanı sıra taşıma aracının (olası durumlarda kaplar) helal ürün taşımacılığına uygun olması gerekmektedir. Taşıma taşıyıcısı, helal bir ürünün taşınmasında kullanılmadan önce, helal olmayan veya kirli bir ürünün taşınmasında kullanılmamalıdır. Eğer bu amaçla kullanılmışsa ya da bundan emin olunamıyorsa taşıma taşıyıcısının standartlara uygun olarak temizlenmesi gerekir. Sarsıntı, devrilme gibi olası sorunlara karşı ürünlerin nakliye taşıyıcısına dikkatli bir şekilde yerleştirilmesi gerekmektedir (Doğaner ve Fidan 2023).

## Sonuç

Helal lojistik, helal gıdanın tüketiciye güvenli ve sağlıklı bir şekilde ulaşmasını sağlayan önemli bir hizmet olup, helal gıda pazarının gelişmesinde önemli rol oynamaktadır. Helal lojistik, sadece helal gıdalla sınırlı değildir. Helal kozmetik, ilaç gibi ürünlerin lojistiğinde de helal kurallarına uyulması gerekir. Helal lojistik, uluslararası ticarete önemli bir yere sahiptir. Helal lojistik, sadece bir dinî gereklilik değil, aynı zamanda gıda güvenliği ve hijyen için önemli bir hizmettir. Helal lojistik, helal gıda pazarının gelişmesinde önemli bir rol oynamaktadır.

Helal lojistik, uluslararası ticarete önemli bir rol oynamaktadır. Dünyada Müslüman nüfusun giderek artması ve helal ürünlere olan talebin artması, helal lojistik hizmetlerine olan ihtiyacı da artırmaktadır. Bu durum, helal lojistik alanında yatırımların ve yeniliklerin gelişmesine katkıda bulunmaktadır.

## KAYNAKÇA

- Doğaner, B. & Fidan, Y. (2021). Helal Lojistik Açısından Türkiye ve Malezya Karşılaştırması ve Ekonomiye Katkı Potansiyeli. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(42), 1467-1480.
- Doğaner, B., & Fidan, Y. (2023). Halal logistics as the basis of halal and healthy food and its potential contribution to the economy. *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, 11(1), 1-14.
- Ekinci, M. (2010). Uluslararası Hizmet Ticaretindeki Gelişmeler ve Türkiye'nin Potansiyel Hizmet Endüstrilerine İlişkin Analizler. In *Journal of Social Policy Conferences* (No. 52, pp. 265-297). Istanbul University.
- Erkan, B. (2014). Türkiye'de lojistik sektörü ve rekabet gücü. *Assam Uluslararası Hakemli Dergi*, 1(1), 44-65.
- Gunardi, S. (2023). Helal Lojistiğin Garanti Edilmesinde Şeriat İlkelerinin Rolü: Bir İnceleme. *Helalburada*, 3 (1), 40-46.
- Handayani, L. D. & Hidayat, R. D. R. (2017, November). the Role of Bonded Logistics Center To Establish Indonesia As the Hub of Cold Chain and Halal Logistics Business. In *Global Research on Sustainable Transport (GROST 2017)* (pp. 704-713). Atlantis Press.
- HDC. (2024). Halal Parks. 26 Şubat 2024, HDC: <https://www.hdcglobal.com/halal-parks/>
- Rachmat, R. D., Simarmata, J., & Togas, N. L. (2015). Study on The Cause of Stock Out of Logistic Installation in Harapan Kita Hospital. *Journal Manajemen Transpotasi & Logistik*, 2(1).
- Riaz, M. N. & Chaudry, M. M. (2004). *Halal Food Production*, CRC Press, Florida.
- Şahingöz, S. A. & Onur, A. G. M. (2017). Tüketicilerin Helâl Gıda Algıları ve Tercihleri. 1. International Halal Tourism Congress, *Proceedings Books*, 276-285, Alanya-Türkiye.
- Şimşek, M. (2013). Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı. *Journal of Islamic Law Studies*, (22).
- Tekle, Ş. & Sağdıç, O. (2020). Helal Gıda Kapsamında Gıda Ambalaj ve Kaplama Maddelerinin İncelenmesi. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 1(2), 122-128.
- Tieman, M., Van der Vorst, J. G., & Ghazali, M. C. (2012). Principles in halal supply chain management. *Journal of Islamic Marketing*, 3(3), 217-243.
- Yahya, H., Samicho, Z., Firdaus, A. ve Nurul, M. (2016). Helal, güvenlik ve kaliteyi korumak için depolama faaliyetleri sırasında halalan-toyyiban risk yönetimi planı (HTRMP) ve dondurulmuş gıda zincirinin uygulanması üzerine bir inceleme. *Uygulamalı Çevre ve Biyoloji Bilimleri Dergisi*, 6 (11), 96-102.

## (P-03) POTENTIAL HALAL CONTROL POINTS IN FOOD LOGISTICS

**Sümeyye Aktas<sup>1</sup>, Cengiz Caner<sup>2</sup>, Muhammed Yüceer<sup>3</sup>**

1. Lokman Hekim University, Halal Product Development Master's Program, Ankara, Türkiye, 231737005@lhu.edu.tr
2. Çanakkale Onsekiz Mart University, Department of Food Engineering, Terzioğlu Campus, Çanakkale, Türkiye
3. Çanakkale Onsekiz Mart University, Department of Food Processing, Terzioğlu Campus, Çanakkale, Türkiye

### Abstract

The religion of Islam commands halal and tayyib nutrition. The concept of halal has expanded further with the inclusion of sustainability as well as production, processing, packaging, storage and transportation in accordance with "Islamic rules". Logistics of halal products must also comply with Islamic rules from raw materials to delivery to end consumers.

Halal logistics involves processes in compliance with Islamic rules throughout the supply chain (such as warehousing, transportation and terminal operations) from the production of halal products to the destination. The halal supply chain requires collaboration between manufacturers, suppliers, distributors and halal certification organizations. With globalization and the increasing demand of Muslims for the halal food, the trade volume between countries has reached serious levels, and the importance of the halal supply chain has increased. Non

Muslim countries such as Brazil, USA, China and Australia are the leading exporters of halal certified food. Additionally, there are many people who are Muslim but live in a non-Muslim country. Such factors have made the halal supply chain a dynamic force shaping the future of global trade internationally. To ensure consistency with Islamic law in Halal logistics activities; It is necessary to have a special halal warehouse and transportation, to use tertiary packaging in shipment, to separate halal products from non-halal products to prevent cross-contamination between halal and haram, and to create a complete halal value chain and supply chain. The Standards and Metrology Institute of Islamic Countries (SMIIC) has provided serious convenience by preparing a common standard around the world. In order to carry out halal logistics processes in accordance with Islamic rules, OIC/SMIIC-17, developed by the SMIIC Halal Supply Chain Technical Committee (TC-10), has determined the standards under the general title of Halal supply chain management system (transportation, storage and retailing). In this study, halal logistics service was examined, halal critical points in logistics service and OIC/SMIIC- 17, Halal supply chain management system were underlined.

**Keywords:** Halal, Food, Halal Logistics, Supply Chain, Halal Supply Chain

## (P-04) HACAMAT TEDAVİSİ KAN DETOKSİFİKASYONUNDA ETKİLİ MİDİR?

**Sümeyye Koç<sup>1,2</sup>, Arzu İrban<sup>3</sup>, Fatih Gültekin<sup>4</sup>, Eray Metin Güler<sup>1,5</sup>**

1. Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Türkiye Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Hamidiye Tıp Fakültesi, İstanbul, Türkiye, sumeyyeakin16@gmail.com
2. Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Türkiye Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Hamidiye Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, Türkiye
3. Anesteziyoloji Anabilim Dalı, Türkiye Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Hamidiye Tıp Fakültesi, İstanbul, Türkiye
4. Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Lokman Hekim Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Ankara, Türkiye
5. Klinik Biyokimya Anabilim Dalı, Türkiye Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Haydarpaşa Numune Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi, İstanbul, Türkiye



## (P-04) IS CUPPING THERAPY EFFECTIVE IN BLOOD DETOXIFICATION?

**Sümeyye Koç<sup>1,2</sup>, Arzu İrban<sup>3</sup>, Fatih Gültekin<sup>4</sup>, Eray Metin Güler<sup>1,5</sup>**

1. Department of Medical Biochemistry, University of Health Sciences Türkiye, Hamidiye Faculty of Medicine, Istanbul, Türkiye, sumeyyeakin16@gmail.com
2. Department of Medical Biochemistry, University of Health Sciences Türkiye, Hamidiye Institute of Health Sciences, Istanbul, Türkiye
3. Department of Anesthesiology, University of Health Sciences Türkiye, Hamidiye Faculty of Medicine, Istanbul, Türkiye
4. Department of Medical Biochemistry, Lokman Hekim University, Faculty of Medicine, Ankara, Türkiye
5. Department of Clinical Biochemistry, University of Health Sciences Türkiye, Haydarpaşa Numune Health Application and Research Center, Istanbul, Türkiye

**Background and Aim:** Hijama (wet cupping) therapy is believed to remove toxic substances from the applied area. The aim of our study is to reveal the differences between total oxidant level, total antioxidant level, and thiol-disulfide homeostasis, which are biochemical markers associated with detoxification in cupping blood and venous blood.

**Materials and Methods:** Twenty-eight volunteers aged between 30-60 were included in the study. Blood samples were taken from 4 different cupping areas and cubital vein. The levels of total thiol (TT), native thiol (NT), total antioxidant status (TAS), and total oxidant status (TOS) of the samples were measured photometrically using commercially available kits. The amount of dynamic disulfide (DIS) bonds was determined by finding half of the difference between the TT and NT groups.

**Results:** TOS and OSI levels were found to be higher in cupping blood compared to venous blood ( $p < 0.001$ ,  $p < 0.01$ , respectively). There was no difference in TAS, TT, NT, DIS, DIS /TT, and DIS /NT values.

**Conclusion:** Wet cupping therapy may facilitate the removal of oxidants from the body, thereby reducing oxidative stress. Studies evaluating oxidative stress biomarkers after cupping therapy are needed to reveal this effect.

**Keywords:** Hijama, Wet Cupping, Oxidative Stress, Cupping

## (P-05) TRANS BÖLGESEL HELAL AĞLAR: KÜRESEL BİRLEŞİK HELAL STANDARTLARA DOĞRU MU?

**Nur Atmaca**<sup>1</sup>

1. Humboldt Üniversitesi Berlin, [atmacaha@hu-berlin.de](mailto:atmacaha@hu-berlin.de)

## **(P-05) TRANSREGIONAL HALAL NETWORKS: TOWARDS A GLOBAL UNIFIED HALAL STANDARDS?**

**Nur Atmaca**<sup>1</sup>

1. Humboldt Universität zu Berlin, [atmacaha@hu-berlin.de](mailto:atmacaha@hu-berlin.de)

### **Abstract**

Halal has become a global phenomenon transcending religious concerns and evolves into international business and trade (Randeree, 2019). The connectivity and networks have expanded in line with the emergence and dissemination of Halal standards and certification practices. These networks of exchange have influenced the economic and political development of states. Regulating Halal through standards contribute to this networking among Muslims by developing and improving a niche-market, increasing social awareness and expanding political and economic connections. This also leads to emerge a mosaic of interconnectedness and collaboration, transcending geographical boundaries and fostering mutual understanding.

## (P-06) GÜVENLİK VE ETKİNLİĞİN KİLİDİNİ AÇMAK: BALIK YAN ÜRÜNLERİ VE LİMON YAĞINDAN NANOEMÜLSİYON FORMÜLASYONLARINDA YENİLİKLER

**Amal A. M. Elgharbawy<sup>1</sup>, Amira Ayman Hendawy<sup>1</sup>, Nor Azrini Nadiha Azmi<sup>1</sup>, Nurhidayu Al-Saari<sup>1</sup>, and Hamzah Mohd Salleh<sup>2</sup>**

- 1 Uluslararası Helal Araştırma ve Eğitim Enstitüsü (INHART), Uluslararası İslam Üniversitesi Malezya,
- 2 Halalan Thayyiban Araştırma Merkezi, Sultan Şerif Ali İslam Üniversitesi, Bandar Seri Begawan, Brunei  
Sultanlığı Sorumlu yazarlar: amalgh@iium.edu.my, hamzah.salleh@unissa.edu.bn

## (P-06) UNLOCKING SAFETY AND EFFICACY: INNOVATIONS IN NANOEMULSION FORMULATIONS FROM FISH BY-PRODUCTS AND LEMON OIL

Amal A. M. Elgharbawy<sup>1</sup>, Amira Ayman Hendawy<sup>1</sup>, Nor Azrini Nadiha Azmi<sup>1</sup>, Nurhidayu Al-Saari<sup>1</sup>, and Hamzah Mohd Salleh<sup>2\*</sup>

1. International Institute for Halal Research and Training (INHART), International Islamic University Malaysia,
  2. Halalan Thayyiban Research Centre, Sultan Sharif Ali Islamic University, Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam
- Corresponding authors: amalgh@iium.edu.my, hamzah.salleh@unissa.edu.bn

### Abstract

Nanoemulsions, acknowledged for their function as carriers for remedial substances on a nano-level, provide a hopeful pathway for augmenting the stability and effectiveness of active components like fish by-product oil and lemon oil within different halal sectors. This inquiry integrates the progression and assessment of a halal oil-in-water nanoemulsion (NE-FLO) housing lemon and fish by-product oils, extending upon antecedent investigations denoting their antioxidant and anti-inflammatory traits. The NE-FLO composition, attained via ultrasonication, comprised specific weight ratios of fish by-product oil, lemon oil, surfactant, and co-surfactants. Characterization unveiled NE-FLO particles sized at 44.40 nm, with a polydispersity index (PDI) of 0.077, and a zeta potential of -5.02 mV. Notably, NE-FLO displayed notable biological attributes, encompassing antioxidant, antibacterial, cell cytotoxicity, and anti-inflammatory actions, either matching or surpassing traditional benchmarks. Moreover, NE-FLO exhibited non-toxicity towards regular skin cells, even under elevated concentrations, which was in harmony with halal standards. Expanding on this groundwork, the inquiry broadens to assess the safety of NE-FLO via toxicity evaluation using zebrafish and brine shrimp models. Preliminary observations of this formulation suggest no toxicity at lower concentrations, while higher concentrations intimate probable concerns, accentuating the necessity for exhaustive safety appraisals. These outcomes emphasize the encouraging potential of NE-FLO as a halal transitional ingredient across varied sectors, clearing the path for further investigation and utilization in halal cosmetics, pharmaceuticals, and food fields.

**Keywords:** Animal model, Fish oil, Nanoemulsion, Nanomaterials, Zebrafish, Toxicity

## (P-07) ÇALIŞANLAR VE ÖĞRENCİLERDE SAĞLIKLI VE HELAL BESLENME BİLİNCİ İLE TUTUMU

**Nilüfer Alpaslan<sup>1</sup>, Hüsamettin Vatansav<sup>2</sup>, Muslu Kazım Körfez<sup>3</sup>**

1. Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tıbbi Biyokimya Bölümü, Konya, Türkiye, alpaslanilufer@gmail.com
2. Selçuk Üniversitesi Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Bölümü, Konya, Türkiye
3. Selçuk Üniversitesi Tıp Fakültesi, Biyoistatistik Bölümü, Konya, Türkiye

### Özet

Bu çalışmada bireylerin Helal Sertifikası Uygulamasına olan farkındalıkları ve sağlıklı beslenme hakkındaki bilinçleri ile tutumları arasındaki ilişkiyi araştırmak amaçlanmıştır. İslam inancını benimseyen insanlar için helal kavramı önem taşımaktadır. Sadece besin tüketimi için değil hayatın her alanında helallik kavramı dâhildir. Bu çalışmada bireylerin Helal Sertifikasyon Uygulamasına olan ilgileri ve sağlıklı beslenme ile ilgili bilgi düzeylerini değerlendirmek için veriler çevrimiçi anket ile toplanmıştır. İstatistiksel olarak bakıldığında Helal Sertifikasyon Uygulaması ile cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim seviyesi ve gelir düzeyi karşılaştırıldığında anlamlı sonuçlar elde edilmiştir. Sağlıklı beslenme bilinci ise yaş, medeni durum, eğitim seviyesi ve gelir düzeyi ile kıyaslandığında her biri istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Aynı parametreler sağlıklı beslenme tutumları için kıyaslandığında ise yaş, medeni durum ve eğitim seviyelerinde anlamlı farklar gözlemlenmiştir. Helal Sertifikasyon Uygulamasına olan duyarlılık ile sağlıklı beslenme bilinci arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Sertifikasyon Uygulaması, Sağlıklı Beslenme Bilinci, Sağlıklı Beslenme Tutumu



## **(P-07) HEALTHY AND HALAL NUTRITION AWARENESS AND ATTITUDE OF EMPLOYEES AND STUDENTS**

**Nilüfer Alpaslan<sup>1</sup>, Hüsamettin Vatansev<sup>2</sup>, Muslu Kazım Körfez<sup>3</sup>**

1. Selçuk University Institute of Health Sciences, Department of Medical Biochemistry, Konya, Türkiye, [alpaslanilufer@gmail.com](mailto:alpaslanilufer@gmail.com)
2. Selçuk University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry, Konya, Türkiye
3. Selçuk University Faculty of Medicine, Department of Biostatistics, Konya, Türkiye

## (P-08) KATILIM KİTLE FONLAMASI STANDARTLARININ KARŞILAŞTIRMALI İNCELEMESİ

Arif Köseoğlu<sup>1</sup>, Ahmet Şahbaz<sup>2</sup>

1. Mevlana Kalkınma Ajansı, Konya Yatırım Destek Ofisi, arifkoseoglu@gmail.com
2. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Maliye Bölümü

### Özet

Kitle fonlaması ülkemizde son yıllarda uygulanan farklı yöntemlerle girişimcilerin ve yatırımcıların ilgi gösterdiği yeni finansman yöntemlerinden biri olmuştur. İnternet kullanımının yaygınlaşması ve farkındalığın artması, kitle fonlamanın öne çıkmasına yol açmıştır. Kitle fonlaması, yeterince finansman bulamayan mikro, küçük ve orta ölçekli işletmelere ve start-uplara finansman sağlamada çok önemli bir rol oynamaktadır. 2019 yılında yayınlanan Paya Dayalı Kitle Fonlaması Tebliği ile birlikte daha hukuki bir boyut kazanmış olan kitle fonlaması, politika düzeyinde Katılım Finans Strateji Belgesi gibi strateji dokümanlarında yerini almaktadır. Katılım finans sistemi içerisinde katılım sermaye piyasaları araçları arasında sayılan kitle fonlaması için ülkemizde herhangi bir standart bulunmamaktadır. Kitle fonlama platformları ve yatırımcıların sayısı arttıkça, etkili düzenleme ve yatırımcının korunması açısından katılım finans ilkelerine uyumlu standartların ele alacağı özel düzenlemelere duyulan ihtiyaç daha belirgin hale gelmektedir. Katılım kitle fonlamasının zorlukları arasında finansman türlerinin çeşitliliği, yatırımcıların korunması, sistemik risklerin azaltılması, kara para aklama ve yasal belirsizliklerin aşılması yer almaktadır.

Bu çalışmada, kitle fonlaması düzenlemesi bulunan 8 ülkenin düzenleyici ve denetleyici kurumları ve standart belirleme organları ile üye oldukları organizasyonlar tarafından hazırlanan standart politika belgeleri içerik analizi ile incelenmiştir. Bulgular neticesinde katılım kitle fonlamasına yönelik düzenleyici veya denetleyici boşlukların ele alınarak bu alanda ortaya çıkan eğilimlerin ve sorunların vurgulanması amaçlanmaktadır. Çalışmada, Türkiye’de Katılım Kitle Fonlaması çerçevesinin belirlenmesine yönelik İslami ilke ve kurallara uyumlu bir düzenleme yapılmasına yönelik öneride bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** İslami Kitle Fonlaması, Kitle Fonlaması, Paya Dayalı Kitle Fonlaması, Katılım Kitle Fonlaması, İslami Finans.

### 1. Amaç

Bu çalışmada, kitle fonlaması düzenlemesi bulunan 8 ülkenin düzenleyici ve denetleyici kurumları ve standart belirleme organları ile üye oldukları organizasyonlar tarafından hazırlanan standart politika belgeleri içerik analizi ile incelenmiştir.

### 2. Yöntem

İnternet kullanımının yaygınlaşması ve farkındalığın artması, kitle fonlamanın öne çıkmasına yol açmıştır. Kitle fonlaması, yeterince finansman bulamayan mikro, küçük ve orta ölçekli işletmelere ve start-uplara finansman sağlamada çok önemli bir rol oynamaktadır. 2019 yılında yayınlanan Paya Dayalı Kitle Fonlaması Tebliği ile birlikte daha hukuki bir boyut kazanmış olan kitle fonlaması, politika düzeyinde Katılım Finans Strateji Belgesi gibi strateji dokümanlarında yerini almaktadır. Katılım finans sistemi içerisinde katılım sermaye piyasaları araçları arasında sayılan kitle fonlaması için ülkemizde herhangi bir standart bulunmamaktadır. Kitle fonlama platformları ve yatırımcıların sayısı arttıkça, etkili düzenleme ve yatırımcının korunması açısından katılım finans ilkelerine uyumlu standartların ele alacağı özel düzenlemelere duyulan ihtiyaç daha belirgin hale gelmektedir.

Makalede, Müslüman nüfusun ağırlıkta olduğu ve katılım kitle fonlamasına yönelik düzenleyici veya denetleyici yapıların düzenlemiş olduğu çalışmaların incelenmesi ile boşlukların ele alınarak bu alanda ortaya çıkan eğilimlerin ve sorunların tespit edilmesi amaçlanmaktadır.

### 3. Bulgular

2006 yılında Jeff Howe'un "The Rise of Crowdsourcing" adlı makalesinde, kitleler (crowd) ile dış kaynakları kullanma (outsourcing) ifadelerinin birleşmesi ile oluşturulan "Crowdsourcing" olgusunu kullanmasıyla Kitle Fonlaması kavramı literatürde oluşmaya başlamıştır (Çağlar, 2019; Howe, 2006) Kitle Fonlaması kavramı uygulamada ilk olarak 1997 yılında bir müzik topluluğunun turnesi için internet kullanarak topladıkları 60.000 \$ fonlama sağlamaları ile görülmüş, sonrasında 1999-2002 yılları arasında bu yöntemle birçok film ve teknoloji projeleri gerçekleştirilmiştir. İlk kitle fonlaması platformu ise ABD'de kurulan ve amacı dünyadaki az gelirli kişilere gelişmiş ülkelerdeki kişilerin borç vermesini sağlayan sosyal amaçlı online kredi platformu Kiva'dır. Kitle Fonlaması modelinin daha yaygın kullanılması 2008 yılında IndieGoGo, 2009 yılında Kickstarter ve 2010 yılında Microventures adlı Kitle Fonlaması platformlarının açılması sayesinde olmuştur. Bugün dünya geneline baktığımızda da Kitle Fonlaması platformlarının sayısının 2.000'i aştığı görülmektedir (Vural, 2019).

Kitle fonlama bilimsel anlamda oldukça yeni bir alandır. Bu yüzden yapılan çalışmalar da sınırlı sayıdadır. Dünya'daki literatüre baktığımızda kitle fonlama girişimciler için yeni bir finansman aracı olarak incelenmiştir (Çubukçu, 2017). Ön sipariş ve kar paylaşımına dayanana kitle fonlaması modellerinde girişimcinin tercihini inceleyen (Belleflamme vd., 2014) makale bu alanda ilklere aittir. Kitle fonlamasının dinamiklerinin incelendiği (Mollick, 2014) çalışmayı, kitle fonlamasının ekonomisini girişimciler, platformlar ve girişimci davranışı açısından (Cumming ve Hornuf, 2018) incelenmesi gibi çalışmalar takip etmiştir. Kitle fonlamanın bir alternatif yatırım finansman kaynağı olarak görülebileceği yönünde ise çeşitli çalışmalar yapılmıştır (Canbaz & Çonkar, 2018; Çonkar, 2017).

Kitle fonlaması, çevrimiçi platformlar yoluyla birden çok yatırımcıdan toplanan fonların, fon ihtiyacı bulunan taraflara aktarılması olarak tanımlanmaktadır. Kitle fonlaması platformları ödüle, bağışa, paya ve borca dayalı olmak üzere dört farklı kategoriye ayrılmaktadır. Kitle fonlamasının önümüzdeki dönemde, katılım finans sisteminin gelişmesinde en önemli alanlardan bir tanesi olacağı değerlendirilmektedir. Katılım finans sisteminin temel sözleşmelerinden olan mudârebe ve müşâreke, paya dayalı kitle fonlamasında kullanılmaya oldukça uygundur. Dünyada paya dayalı kitle fonlaması, yatırımcılar açısından daha yüksek getiri riski içermesi, asimetrik bilgi problemleri ve projenin değerlendirilmesi gibi konular sebebiyle borca dayalı kitle fonlamasına göre daha düşük bir hacme sahiptir. Öte yandan, paya dayalı kitle fonlaması en hızlı büyüme gösteren kitle fonlaması alanıdır (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi, 2022).

İslami kitle fonlaması, girişimlerin nispeten küçük ve yüksek riskli yatırım alanları olması, geleneksel bankalar ve finans sağlayıcıları için bu girişimlere finansman sağlamayı çok cazip kılmamaktadır (Hassan vd., 2022). İslami kitle fonlaması, faizsiz finans düşüncesinin 4 temel ilkesi üzerine kurulmuştur. Bunlar faiz yasağı, işleme konu ürünün meşruluğu, sözleşme şartlarının aşırı belirsizlik taşımaması ve kumar nitelikli işlem olmaması şeklindedir.

Katılım Kitle Fonlaması ile ilgili olarak önde gelen ülkeler Müslüman nüfusa göre sıralanarak genel hatları ile yapılan standart belirleyen düzenlemeler sıralanmıştır.

#### 3.1 Endonezya

Endonezya en fazla Müslüman nüfusa sahip ülke olarak İslami finans çalışmalarında da önde gelen ülkelerden biridir (Achsiem & Purnamasari, 2016). Endonezya Finansal Hizmetler Kurumu - Otoritas Jasa Keuangan (OJK), borca dayalı ve paya kitle fonlamalarını Şeriat ilkelerine dayalı fonlama yürütülmesi için düzenlemeleri yapmıştır. Endonezya'da diğer ülkelere göre daha katı uygulamaların yer aldığı kitle fonlama ile ilgili 2016 tarihli ve 77 sayılı Finansal Hizmet Otoritesi Yönetmeliği'nde on madde önerilmiştir (Saiti vd., 2019). OJK

Endonezya, Şeriata uygun menkul kıymetler sunan fon sağlayıcılarına yönelik mekanizma ve prosedürlere ilişkin kılavuzunu 2022 yılında güncellemiştir. Bundan önce, OJK 2020 yılında menkul kıymet kitle fonlamasına ilişkin yönetmeliğini revize etmiştir. Yeni düzenleme, kitle fonlaması platformları aracılığıyla sunulabilecek menkul kıymetlerin kapsamını hisse senedi, tahvil ve sukuku içerecek şekilde genişletmektedir. (Adeyemi vd., 2023).

### 3.2 Pakistan

Pakistan'da bir borca dayalı bir kitle fonlama platformu, düzenleyici korumalı alanda değerlendirmeye tabi tutulmuş ve ardından bankacılık dışı finans şirketi olarak lisans almıştır. Ancak, şu anda Pakistan'da Şariat ile uyumlu bir borca dayalı kitle fonlama platformu bulunmamaktadır. Paya dayalı kitle fonlama için ise izin verilmemektedir. Pakistan Menkul Kıymetler ve Borsa Komisyonu (SECP), banka dışı finans sektöründe İslami finansın geliştirilmesi konusundaki kararlılığını vurgulamıştır. Bunu kolaylaştırmak için SECP, düzenleyici değişiklikler yapmayı ve katılım uyumlu kitle fonlamasını teşvik etmeyi amaçlayan 2023-2025 yılları arasında bir eylem planı tasarlama sürecindedir (Adeyemi vd., 2023).

### 3.3 İran

İran'da İslami kitle fonlaması, son yıllarda ilgi görmeye başlayan nispeten yeni bir finansal olgudur. İran'daki kitle fonlama platformları çoğunlukla hayır işleri veya risk sermayesi için fon toplamaktadır. Her ne kadar İran'da halkın fon toplamaya katılımı felsefesi dirençli olsa da, web tabanlı kitlesel finansman yeni bir deneyimdir. İran pazarında ödül ve bağış temelli platformlar, yatırım temelli platformlardan önce ve baskın görünmektedir (Mirzaei, 2022).

Şu anda İran pazarında borca dayalı paya dayalı kitle fonlama platformları ağırlıkta olup bunları ödül ve bağış temelli kitlesel fonlamalar takip etmektedir. (Mirzaei, 2022). En büyük alt segmentler, şu anda 12 işletmenin aktif olduğu borca dayalı ve paya dayalı platformlardır. Beş platform ödül temelli kitle fonlaması sunmaktadır. Bağışa dayalı ise iki platform bulunmaktadır (Dehghani vd., 2023; Saryazdi vd., 2018).

### 3.4 Nijerya

Nijerya'da artan nüfusla birlikte ticari faaliyetlerde ve kalkınmada yaşanan değişim finans alanında da etkisini göstermektedir. 2019 yılında en hızlı büyüyen finans varlıkları piyasaları arasında yer alan ülke bu yıldan itibaren de İslami kuralların tamamına göre finansal düzenleme yapan ülkeler arasında yer almıştır (Mohamed vd., 2020).

Ocak 2021'de, Menkul Kıymetler Borsası Komisyonu 2007 tarihli Yatırım ve Menkul Kıymetler Kanunu'nu, Nijerya'daki düzenlenmemiş kitle fonlaması faaliyetlerinin regülasyonu için "Kitle Fonlaması Kuralları olarak yayınladı. Kitle Fonlaması Kuralları, şirketlerin kitle fonlaması yoluyla borç veya öz sermaye toplayabilecekleri düzenleyici çerçevenin yanı sıra ihraççıların, kitle fonlaması portallarının ve kitle fonlaması aracılarının uygunluk kriterleri ve yükümlülüklerini detaylandırmaktadır. Kurallar, yatırımla ilgili kitle fonlaması girişimleri için geçerlidir ve kitle fonlaması alanındaki kilit piyasa katılımcılarının (aracılar, fon toplayanlar ve yatırımcılar dahil) faaliyetlerini, ilgili davranışlarını yöneten hak, görev ve sorumlulukları belirleyerek düzenlemeyi amaçlamaktadır (Aarndale Solicitors, 2024).

### 3.5 Türkiye

Türkiye'de İslami kitle fonlaması modellerine ilişkin özel bir düzenleme bulunmadığından, Sermaye Piyasası Kurulu (SPK) geleneksel ve katılım uyumlu kitle fonlaması modelleri arasında resmi bir ayırım tanımlanmamıştır. Ancak SPK, İslami olsun ya da olmasın tüm paya dayalı ve borca dayalı kitlesel fonlama faaliyetlerinin 2019 yılında yayımlanan Paya Dayalı Kitle Fonlaması Tebliği ve son olarak da 2021 yılında yayımlanan Kitle Fonlaması Tebliği ile belirtilen esaslara uyması gerektiğini belirtmiştir. Bu Tebliğ'e göre İslami bankaların kitlesel fonlama platformları kurmalarına ve işletmelerine de izin verilmektedir (Adeyemi vd., 2023).

Türkiye’de, hisse senedi ve borçlanma temelli kitle fonlaması faaliyetleri SPK’nın düzenleme yetkisi altındadır ve SPK, kitle fonlaması platformlarının tabi oldukları özel düzenleyici çerçeveye göre sermaye piyasası kurumu olarak sınıflandırılmadığını ve kitle fonlaması işlemlerinin ve platformlarının yatırım hizmetleri ve faaliyetleri hükümlerine tabi olmadığını açıklamıştır. Bu faaliyetler aynı zamanda SPK’nın borsalar, piyasa işleticileri ve diğer organize pazar yerlerine ilişkin düzenlemelerine de tabi değildir. Ayrıca, kitlesel fonlama platformları aracılığıyla ödül veya bağış karşılığında para toplama faaliyetleri de SPK’nın kitlesel fonlama düzenlemeleri kapsamına girmemektedir (Adeyemi vd., 2023).

Sosyal finans alanında dünyadaki sayılı ülkelerden birisi olan Türkiye’de de kitle fonlamasına dayalı katılım sosyal finans uygulamalarının büyük potansiyel taşıdığı değerlendirilmektedir. Özellikle Kızılay ve Diyanet İşleri Başkanlığı gibi zaten geleneksel ve dijital yöntemlerle yüksek hacimlerde bağış toplayan kuruluşların, ayrıca oluşturacakları kitle fonlaması platformları ile birlikte hem uluslararası hem de ulusal düzeyde bağış kanallarını genişletme fırsatı bulunmaktadır (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi, 2022).

### 3.6 Fas

Fas’da kitle fonlaması Mağrib Merkez Bankası ve Fas Sermaye Piyasası Otoritesi tarafından düzenlenmektedir. İlk olarak 2018 yılından itibaren başlanan çalışmalarla önerilen kurallara göre, Mağrib Merkez Bankası borca dayalı ve bağış temelli kitle fonlaması faaliyetlerini denetlerken, Fas Sermaye Piyasası Otoritesi yatırım ve paya dayalı kitle fonlamasını yönlendireceği şekilde düzenlemeler yapılmıştır. Onaylanan platformlara İşbirliği Finansman Platformu Yöneticisi statüsü verilmekte ve İşbirliği Finansman Şirketleri Birliğine katılmaları gerekmektedir (Tan, 2018).

Fas’da 2021 yılında yapılan mevzuat düzenlemesi ile bağış ve borca dayalı kitle fonlaması Merkez Bankası tarafından, paya dayalı kitle fonlaması ise Menkul Kıymetler Komisyonu tarafında kontrol edilerek izine bağlanmaktadır (Aaminou, 2022).

### 3.7 Suudi Arabistan

Suudi Arabistan’da kitle fonlaması, ülkedeki sermaye piyasasının ana düzenleyici kurumu olan Sermaye Piyasası Otoritesi (CMA) ve Suudi Arabistan Krallığı’nın merkez bankası olan Suudi Arabistan Para Otoritesi (SAMA) tarafından düzenlenmektedir. Her iki kuruluş da Suudi Arabistan’ın ekonomisini dönüştürmeyi ve çeşitlendirmeyi amaçlayan Suudi Arabistan Vizyon 2030 ile uyumludur. CMA, Suudi Arabistan’daki kitle fonlaması faaliyetleri için yatırımcıları korumayı ve kitle fonlaması piyasasının bütünlüğünü sağlamayı amaçlayan bir dizi kural ve kılavuz yayınlamıştır. CMA’nın düzenlemeleri uyarınca, Suudi Arabistan’daki kitle fonlaması faaliyetleri ödül temelli kitle fonlaması ve yatırım temelli kitle fonlaması olarak iki kategoriye ayrılmaktadır (Perzhanovskiy, 2020).

CMA’nın düzenlemeleri, Suudi Arabistan’da faaliyet gösteren kitle fonlaması platformlarının otoriteden bir lisans almasını ve mali kayıtların tutulması ve yatırımcılara açıklama yapılması gibi belirli gerekliliklere uymasını gerektirmektedir. Lisans alabilmek için kitlesel fonlama platformlarının asgari 3 milyon SAR (yaklaşık 800.000 \$) ödenmiş sermayeye sahip olmak gibi belirli kriterleri karşılaması gerekmektedir (Medium, y.y.).

Suudi Arabistan Sermaye Piyasası Otoritesi, Menkul Kıymet Kitle Fonlaması Platformları olarak adlandırılan platform operatörleri, Düzenleme Çerçevesi’nin onaylanmış terminolojisine uygun olarak lisans almaktadır. Kitle fonlaması faaliyetleri yürüten düzenleme lisanslı piyasa kurumları ek düzenleyici hükümlere uymak zorundadır (Adeyemi vd., 2023).

Bir para otoritesi olarak SAMA, ödeme işlemlerinin borsa platformlarının ve borca dayalı kitle fonlaması çerçevesi belirleyen kuralları düzenlemektedir. Kasım 2019’da yayınlanan bu çerçeveye göre şirketlerin faaliyetlerine onay verilmektedir (Albarrak & Alokley, 2021).

Sermaye Piyasası Otoritesi (CMA) Sermaye Piyasası Kanunu hükümleri uyarınca gerekli kural ve düzenlemeleri çıkararak Suudi Arabistan Sermaye Piyasasını düzenlemek ve geliştirmektedir. CMA, FinTech Lab ve Finansal Teknoloji Deneysel İzni'ni başlatmış ve onaylanıp yayımlanan açık talimatlar yayınlamıştır. CMA kitle fonlaması ve robo-danışmanlık gibi sermaye piyasalarıyla ilgili FinTech'e izin vermektedir. Bugüne kadar sekiz start-up CMA'dan onay almıştır (Albarrak & Alokley, 2021).

### 3.8 Malezya

Malezya'da bağış ve ödül temelli kitle fonlaması modeline yönelik olarak Malezya Menkul Kıymetler Komisyonu tarafından herhangi bir düzenleme bulunmadığı için ülkedeki mevcut kanunlar uygulanmaktadır. Borçlanma temelli kitle fonlaması ile ilgili olarak Malezya Menkul Kıymetler Komisyonunca düzenlenen mevzuat 2 Mayıs 2016 tarihinde yürürlüğe konmuş olup yapılan düzenleme ile bireysel yatırımcıların yatırımları en fazla 50.000 Malezya Ringiti ile sınırlandırılmış, Tecrübeli ve nitelikli yatırımcılar içinse bir sınır konulmamıştır. Platformların Malezya'da kurulmuş Anonim Şirket olması ve ödenmiş sermayelerinin minimum 5.000.000 Malezya Ringiti olması zorunlu kılınmıştır. Platformların İslami ve genel olarak iki tür yatırım modeline aracılık yapmaları sağlanmıştır. İslami yatırımlarda Sukuk kullanılması, anlaşmanın Şeriat Dayanışma Konseyi tarafından onaylanması ve işlemin şeriat ilkelerine uygun olması zorunlu tutulmuştur (Vural, 2019).

Malezya Güneydoğu Ülkeler Birliği (ASEAN) üyelerinden paya dayalı kitle fonlaması ile ilgili mevzuat düzenlemesini yapan ilk ülkedir. Malezya Menkul Kıymetler Komisyonu tarafından hazırlanarak 10 Şubat 2015 yürürlüğe giren düzenleme ile bireysel yatırımcılara 1 yıl içinde en fazla toplam 50.000 Malezya Ringiti, nitelikli yatırımcılara 1 yıl içinde en fazla toplam 500.000 Malezya Ringiti yatırım olanağı sağlarken, Menkul Kıymetler Komisyonu'na kayıtlı bir Girişim Sermayesi şirketi, Risk Sermayesi Yönetimi Şirketi, Özel Sermaye Şirketi ve Özel Sermaye Yönetimi Şirketi niteliğine sahip tecrübeli yatırımcılar için yatırım tutarı üzerinde herhangi bir kısıtlama getirilmemiştir (Vural, 2019).

Malezya yönergeleri, Şeriat uyumlu paya dayalı kitle fonlaması platformlarının sunan operatörlerin Onaylanmış Piyasa Operatörleri olarak tanınmasını gerektirmektedir. Bu tanımlama, platform operatörlerine adil ve şeffaf bir piyasayı sürdürme, riskleri etkin bir şekilde yönetme ve ilgili tüm düzenlemelere uyma yükümlülükleri getirmektedir (Adeyemi vd., 2023).

## 4. Tartışma

Katılıma uygun borca dayalı ve paya dayalı kitle fonlama girişimlerinde düzenleyici gözetim ve inovasyona bağlılık gerektiren benzersiz zorluklar ortaya çıkarmaktadır. İslami finans alanında faaliyet gösteren bu platformlar için Şeriat ilkeleriyle uyumlu düzenleyici çerçeveler gereklidir. Tespit edilen başlıca engeller arasında, bu platformların teknik yönlerinin denetlenmesine yönelik uzmanlık ve kaynak eksikliği ile teknolojik ilerlemelerin hızlı temposu yer almaktadır.

Katılıma uygun borca dayalı ve paya dayalı kitle fonlama platformlarının yaygınlaşması, küresel İslami finans için önemli fırsatlar sunmuştur. Bununla birlikte, finans sektörü düzenleyici ve denetleyici otoriteler için yeni bir düzenleyici yön ortaya çıkarmıştır. Katılıma uygun borca dayalı ve paya dayalı kitle fonlama finansmanının artan popülaritesi ve önemi, bazı düzenleyicileri bu finansal modellerin benzersiz özelliklerine ve gereksinimlerine göre özel düzenleyici çerçeveler oluşturmaya veya başlatmaya sevk etmiştir.

Finansın tabana yayılması ve diğer düzenleyici hedeflere ulaşmak için katılıma uygun borca dayalı ve paya dayalı kitle fonlamanın doğasında bulunan fırsatlar ve riskler arasında dikkatli bir denge önem arz etmektedir. Standart düzenlemeleri ile yapılan müdahaleler ülkeden ülkeye farklılık gösterdiği ve bu farklılıkların buldukları piyasalar ile sorumlu oldukları düzenlemelerden kaynaklandığı düşünülmektedir. Tam teşekküllü düzenleme yapılamayan alanda devam eden düzenleme çabaları incelendiğinde, İslami finans konusunda bazı sorunların devam ettiği görülmektedir. Finansal teknolojiye hızlı ilerlemelerin yatırımcılar için yeni risklere yol açabileceğinden hareketle düzenleyici çalışmalarda risklerin sürekli olarak tanımlanması ve değerlendirmesi



gerekmektedir. Düzenlemeler, değişen piyasa koşullarıyla birlikte gelişerek, ortaya çıkan zorluklara etkili bir şekilde yanıt verebilmeli ve uyarlanabilir olmalıdır. Bu uyarlanabilirlik yatırımcının korunmasını sağlar, güveni artırır ve girişimcilik ve yenilikçiliğe elverişli bir ortamı teşvik ederek sektörün uzun vadeli sürdürülebilirliğine katkıda bulunur.

Katılıma uygun borca dayalı ve paya dayalı kitle fonlama faaliyetlerinin nispeten yeni ve gelişmekte olan bir düzenleyici alanı temsil ettiği göz önüne alındığında, denetim kapasitesinin oluşturulması çok önemlidir. Denetim kademeleri oluşturulurken bu fonksiyonun uygulayıcılarının düzenli olarak eğitim alması ve kendilerini sürekli güncel tutması sistemi daha güvenilir ve uygulanabilir hale getirecektir. Özel bir denetim mekanizmasının kurulması sisteme pozitif katkı sağlayacaktır.

Ayrıca, bu platformların geleneksel finansal hizmet sağlayıcılarıyla doğrudan ilişkisi nedeniyle, muhtemelen daha fazla koordinasyon çabası gerekecektir. Mali düzenleme ve denetleme makamları, düzenlemeler ve uygulamalardaki boşlukları tespit etmek ve ele almak, uyumlu ve sağlam bir düzenleyici çerçeveyi teşvik etmek için Şeriata uygun borca dayalı ve paya dayalı kitle fonlama platformları tescil ve lisanslama makamlarıyla yakın işbirliği içinde olmalıdır.

## 5. Sonuç

Türkiye’de kitle fonlaması düzenlemeleri yapılırken özel olarak İslami esaslara uygun olacak düzenlemelere yer verilmemiş olmakla birlikte böyle bir mekanizma kurulması ve düzenleme yapılması için herhangi bir engelleme de söz konusu değildir. Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi tarafından strateji belgesi düzeyinde yer verilen Katılım Kitle Fonlaması çerçevesinin belirlenmesine yönelik İslami ilke ve kurallara uyumlu bir düzenleme yapılması ülkemizde bu alanın gelişmesi ve yatırımcıların güvenle yönelebilmesi için önem arz etmektedir.

Yapılan incelemeler neticesinde İslami Kitle Fonlamasının paya dayalı ve borca dayalı uygulamalarının birçok ülke için halen çok erken aşamalarda olduğu veya bazı uygulamaların henüz başlatılmadığı görülmektedir. Bu alan gelişmeye devam ettikçe ortaya çıkan özel düzenleyici veya denetleyici standartların gelecekte daha fazla çalışmaya ihtiyacı olabilecektir.

**KAYNAKÇA**

- Aaminou, W. M. (2022). Towards A Better Financial Inclusion In Maghreb Countries: Insights On The Role Of Islamic Microfinance And Fintech. İçinde *Research Center for Islamic Economics (İKAM)*. <https://doi.org/10.26414/ikm011>
- Aarndale Solicitors. (2024, Nisan 3). *Legal Framework For Crowdfunding In Nigeria - Financial Services - Nigeria*. Mondaq. <https://www.mondaq.com/nigeria/financial-services/1447774/legal-framework-for-crowdfunding-in-nigeria>
- Achsien, I. H., & Purnamasari, D. L. (2016). Islamic Crowd-funding as The Next Financial Innovation in Islamic Finance : Potential and Anticipated Regulation in Indonesia. *European Journal of Islamic Finance*, 5(June), 1–11.
- Adeyemi, A., Dauda, A., & Asafa, A. (2023). Regulatory Practices Of Peer-To-Peer Financing And Equity Crowdfunding In Islamic Finance. *Islamic Financial Services Board (IFSB)*. [www.ifsb.org](http://www.ifsb.org).
- Albarrak, M. S., & Alokley, S. A. (2021). FinTech: Ecosystem, Opportunities and Challenges in Saudi Arabia. *Journal of Risk and Financial Management*, 14(10), 460. <https://doi.org/10.3390/JRFM14100460>
- Belleflamme, P., Lambert, T., & Schwienbacher, A. (2014). Crowdfunding: Tapping the right crowd. *Journal of Business Venturing*, 29(5), 585–609. <https://doi.org/10.1016/j.jbusvent.2013.07.003>
- Çağlar, M. T. (2019). Yeni Nesil Alternatif Finansman Yöntemi Olarak Kitlese Fonlama: Dünya ve Türkiye Uygulaması. *Uygulamalı Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 18–34. <https://doi.org/10.2139/SSRN.1699183>
- Canbaz, M. F., & Çonkar, M. K. (2018). Girişimcilere Faizle Borçlanmaya Alternatif İslami Bir Yöntem: Kitle Fonlaması. *Finansal Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi*, 37–55. <https://doi.org/10.14784/MARUFACD.460651>
- Çonkar, K. (2017). Bir İslami Finansman Aracı Olarak Girişim(Risk) Sermayesi Finansman Yöntemi: İşleyişi, Finans Sistemimize Katkıları. *Uluslararası İslam Ekonomisi ve Finansı Araştırmaları Dergisi*, 3(2). <https://doi.org/10.25272/J.2149-8407.2017.3.2.05>
- Çubukçu, C. (2017). Kitlese Fonlama: Türkiye’deki Kitlese Fonlama Platformları Üzerinden Bir Değerlendirme. *Journal of Entrepreneurship and Innovation Management*, 6(2), 155–172. <https://dergipark.org.tr/en/pub/jeim/issue/52609/692583>
- Cumming, D., & Hornuf, L. (2018). *The economics of crowdfunding: Startups, portals and investor behavior*. Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-66119-3>
- Dehghani, M., Piwowar-Sulej, K., Salari, E., Leone, D., & Habibollah, F. (2023). The role of trust and e-WOM in the crowdfunding participation: the case of equity crowdfunding platforms in financial services in Iran. *International Journal of Emerging Markets*. <https://doi.org/10.1108/IJOEM-09-2021-1358>
- Hassan, M. K., Raza Rabbani, M., Khan, S., & Moh’D Ali, M. A. (2022). An Islamic Finance Perspective of Crowdfunding and Peer-To-Peer (P2P) Lending. İçinde *FinTech in Islamic Financial Institutions: Scope, Challenges, and Implications in Islamic Finance* (ss. 263–277). Springer International Publishing. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-14941-2\\_13](https://doi.org/10.1007/978-3-031-14941-2_13)
- Howe, J. (2006). The Rise of Crowdsourcing. *Wired Magazine*, 14(6). [http://www.wired.com/wired/archive/14.06/crowds\\_pr.html](http://www.wired.com/wired/archive/14.06/crowds_pr.html)

- Medium. (y.y.). *Crowdfunding Regulation for Saudi Arabia*. Tarihinde 25 Nisan 2024, adresinden erişildi <https://fundraisingscripts.medium.com/crowdfunding-regulation-saudi-arabia-178825316d14>
- Mirzaei, M. (2022). Fintech market in Iran: an analysis of Fintech ecosystem and business models. *Middle East Development Journal*, 14(2), 323–336. <https://doi.org/10.1080/17938120.2022.2143749>
- Mohamed, S., Goni, A., Alanzarouti, F., & AlTaitoon, J. (2020). *ICD-REFINITIV Islamic Finance Development Report 2020*. [www.refinitiv.com/en/islamic-finance](http://www.refinitiv.com/en/islamic-finance)
- Mollick, E. (2014). The Dynamics of Crowdfunding: An Exploratory Study. *Journal of Business Venturing*, 29(1), 1–16. <https://doi.org/10.1016/J.JBUSVENT.2013.06.005>
- Perzhanovskiy, N. (2020, Mart 26). *Crowdfunding in Saudi Arabia: CMA vs SAMA*. Lenderkit. <https://lenderkit.com/blog/crowdfunding-in-saudi-arabia-cma-vs-sama/>
- Saiti, B., Musito, M. H., & Yücel, E. (2019). Islamic Crowdfunding: Fundamentals, Developments and Challenges Challenges and Impacts of Religious Endowments on Global Economics and Finance View project Transparency of Islamic and conventional banks View project. *The Islamic Quarterly*, 62(3), 469–484. <https://www.researchgate.net/publication/331408070>
- Saryazdi, A. H. G., Ghatari, A. R., Mashayekhi, A. N., & Hassanzadeh, A. (2018). Providing a Business Model of Crowdfunding in Iran. *Journal of Business Management Research*, 10(19), 307–342. <https://doaj.org/article/47670cedee4b48c89c62954bf1aa1c9c>
- Tan, V. (2018, Mart 15). *Morocco to Regulate Islamic Crowdfunding*. Ifnfintech. <https://ifnfintech.com/morocco-to-regulate-islamic-crowdfunding/>
- Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Finans Ofisi. (2022). *Katılım Finans Strateji Belgesi*. <https://www.cbfo.gov.tr/sites/default/files/2022-10/cumhurbaskanligi-finans-ofisi-katilim-finans-strateji-belgesi.pdf>
- Vural, A. (2019). *Girişimciler için yeni nesil bir finansman modeli `Kitle fonlaması-Crowdfunding` : Dünya ve Türkiye uygulamaları üzerine bir inceleme ve model önerisi* [Sosyal Bilimler Enstitüsü]. <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/64166>

## (P-08) COMPARATIVE REVIEW OF ISLAMIC CROWDFUNDING STANDARDS

**Arif Köseoğlu<sup>1</sup>, Ahmet Şahbaz<sup>2</sup>**

1. Mevlana Development Agency, Konya Investment Support Office, arifkoseoglu@gmail.com
2. Necmettin Erbakan University, Department of Finance

### Abstract

Crowdfunding has become one of the new financing methods in which entrepreneurs and investors have shown interest. In recent years, various methods have been implemented in Türkiye. The widespread use of the internet and increased awareness have brought crowdfunding to the forefront. Crowdfunding plays a significant role in financing micro, small and medium-sized enterprises and start-ups that cannot find adequate financing. Crowdfunding gained a more legal dimension with the Equity-Based Crowdfunding Notification published in 2019 and included in strategy documents such as the Participation Finance Strategy Document at the policy level. There are no standards in Türkiye for crowdfunding, which is considered one of the Islamic capital market instruments within the Islamic financial system. As the number of crowdfunding platforms and investors increases, the need for specific regulations that are consistent with the principles of Islamic finance becomes more apparent in terms of effective regulation and investor protection. The challenges of Islamic crowdfunding include the diversity of financing types, investor protection, mitigation of systemic risks, money laundering and overcoming legal uncertainties.

This study conducted a content analysis of standard policy documents produced by the regulatory, supervisory and standard-setting bodies of 8 countries with crowdfunding regulations and the organisations to which they are affiliated. As a result of the findings, aimed to emphasise the trends and issues emerging in this field by addressing the regulatory or supervisory gaps in Islamic crowdfunding. To determine the framework of Islamic crowdfunding in Türkiye, the study proposed a regulation compatible with Islamic principles and rules.

**Keywords:** Islamic Crowdfunding, Crowdfunding, Equity-Based Crowdfunding, Islamic Finance.





**IHC**<sub>2024</sub>

# ULUSLARARASI **HELAL KONGRESİ**

**17 - 19 MAYIS 2024**

**INTERNATIONAL HALAL CONGRESS**

**17 - 19 MAY 2024**

