

تبیین مدل مفهومی غذای طیب

حسین زمانی^{۱*}، مجتبی جوکار^۲

۱. استادیار، گروه طراحی ماشین آلات مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران؛ مؤسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران

۲. دانش‌آموخته دکتری محیط زیست، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران؛ مؤسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران

نویسنده مسئول، پست الکترونیکی: hoseinzamanikh@gmail.com

چکیده

مقدمه: غذای طیب می‌تواند با عناوینی مانند غذای حسن، غذای مفید، غذای حلال، غذای متناسب با مزاج، غذای پاک، غذای بدون آلودگی ظاهری و باطنی، غذای با ارزش غذایی کامل، غذای سالم، غذای بدون ضرر نیز اشتراکات مفهومی داشته باشد بنابراین لازم است غذای طیب امتیازات سایر برندهای فعال و مطرح در زمینه مواد غذایی مانند غذای حلال؛ غذای ارگانیک، غذای سالم، غذای هدفمند را به صورت توأم داشته باشد. هدف ارائه مدل مفهومی تعیین رابطه بین مؤلفه‌ها و متغیرهای مرتبط با یک تابع می‌باشد. با توجه به اینکه در فرایند تولید غذای طیب پارامترهای زیادی وجود دارند ارائه یک تصویر روشن از روابط بین آنها می‌تواند در تبیین بیشتر آنها کمک نماید.

مواد و روش‌ها: پژوهش حاضر یک مطالعه از نوع تحلیل محتوای کیفی جهت بررسی مفهوم غذای طیب و استخراج یک مدل برای این مفهوم می‌باشد. برای اسن منظور از آیات قرآن کریم، تفاسیر مختلف، منابع لغوی، اسناد موجود در مبحث ارگانیک و حلال استفاده شده است. در این تحقیق از زوایای مختلف روابط بین متغیرها و مؤلفه‌های غذای طیب بررسی شده است تا دیدی روشن نسبت به ابعاد مختلف مفهوم غذای طیب پیدا شود.

یافته‌ها و نتایج: در بخش یافته‌ها، روابط بین پارامترهای مرتبط غذای طیب به صورت مدل‌های تصویری که سطح ساده‌تری از تابع تبدیل متغیرها می‌باشد نشان داده شده است. همچنین نتایج این پژوهش شامل زنجیره و الزامات تولید غذای طیب، مدل اثرگذاری غذا در وجود انسان، سهم غذای طیب بر شکل‌گیری شخصیت انسان و ویژگی‌های غذای طیب می‌باشد.

کلمات کلیدی: غذای طیب، مدل مفهومی، نگرش اسلام به زنجیره غذایی، استاندارد غذای طیب

۱- مقدمه

واژه طیب به دو گونه لفظی و تحلیل مفهومی قابل تعریف است. در تعریف لفظی واژه، معنای آن به صورت شفاف بیان می‌شود که روشن‌گر زبان است ولی در تحلیل مفهومی معنای واژه تحلیل می‌شود و روشن‌گر ذهن است و شبکه‌های معنایی را تشکیل می‌دهند. (فرامرزی قراملکی، ۱۳۸۵ و ۱۳۸۳) (ایزوتسو، ۱۳۶۱، ص ۲۴).

واژه طیب در منابع لغوی به عنوان یک صفت برای موضوعات از جمله برای طعام و شراب طیب، بوی خوش، مهمان‌نوازی طیب، زمین طیب (موسی و همکاران، ۱۳۶۷)، استنجا (جوهری، ۱۳۶۷)، اکل و نکاح (عباد، ۱۳۷۱)، شهر پیامبر (فیومی و همکاران، ۱۳۶۴)، نفس (انسان) طیب (مصطفوی، ۱۳۶۰، فیومی، ۱۳۶۴) و کلام طیب (مصطفوی، ۱۳۶۰) استفاده شده است.

واژه طیب به عنوان یک صفت کیفی برای موضوعات متعددی در قرآن مجید مورد استفاده قرار گرفته است. بررسی‌های انجام شده در این زمینه نشان می‌دهد که واژه طیب به عنوان یک صفت کیفی به همراه موضوعات زیر به کار رفته است و در هر مورد نیز دلالت بر مرغوبیت، ارزشمندی، ملائمت با طبع، مناسب موقعیت بودن، لذت‌بخش، دل‌انگیز بودن و با برکت بودن آن موضوع می‌کند:

غذای پاک و دلچسب، اموال و دارایی‌های مرغوب و حلال، انسان‌های پاک و مؤمن، همسر پاک و صالح، عمل صالح، زمین مرتفع و مرغوب، سنگ پاک، نعمت‌های الهی، منزل و محل سکونت وسیع و مرغوب، نسیم ملایم و دلنواز، زندگی دلچسپ، درخت پر برکت، عملکرد و رفتار مناسب، سخن و روش اثرگذار و مطلوب، حالت و احساس پاک و متعالی، شهر و سرزمین آباد و حاصل‌خیز، عمل صالح، پاک و خالص، موقعیت و احوال دلنشین، مطلوب و متعالی
واژه طیب در روایات نیز عنوان یک صفت کیفی در موارد زیر مورد استفاده قرار گرفته است:

غذای طیب، غذای سالم، فرزند طیب، نطفه پاک (فرایند پاک، مشروع و حلال)، زندگی طیب، روش طیب، دور از بدیها، خاک پاک و زمین بلند، انسان طیب، هر کار یا حالت ملائم با طبع انسانی، مال تزکیه شده، پیامبر مکرّم اسلام (انسان کامل)، غذای طیب (دلچسپ)، مال حلال، بوی خوش، جسم طیب، رزق طیب، کسب و کار طیب، زندگی طیب (خوشبختی)، سخن پاک و دلنشین، پرندگان طیب، خداوند طیب، مردان طیب، زنان طیب، طیب (هر صفت خوب)
با توجه موارد ذکر شده می‌توان یک معنای عام برای واژه طیب در نظر گرفت که عبارتست از: "هر چیزی که دارای طهارت ظاهری و باطنی باشد و از پلیدی ظاهری و باطنی به دور باشد، دارای ارزش و مرغوبیت ذاتی باشد، مطابق و ملائم با طبع انسان باشد و در نتیجه بتواند رشد ظاهری و باطنی ایجاد کند". بر این اساس می‌توان «غذای طیب» را که ترکیبی معنادار از طیب است ایجاد کرد. با توجه به معنای ذکر شده برای واژه طیب و با توجه به کاربردهای مختلف آن در آیات قرآن کریم می‌توان یک مفهوم اولیه و مقدماتی از غذای طیب ارائه نمود. بر این اساس می‌توان گفت: غذای طیب غذایی پاک و تکوینی است که با ساختار طبیعی بدن انسان هماهنگی کامل دارد؛ در نتیجه مطابق با ذائقه و طبع بودن، لذت‌بخش بودن، اثر مفید و سازنده داشتن برای جسم و روح و نداشتن اثر مضر و تخریبی ویژگی‌های اصلی غذای طیب می‌باشند.

غذای طیب می‌تواند با عناوینی مانند غذای حسن، غذای مفید، غذای حلال، غذای متناسب با مزاج، غذای پاک، غذای بدون آلودگی ظاهری و باطنی، غذای با ارزش غذایی کامل، غذای سالم، غذای بدون ضرر نیز اشتراکات مفهومی داشته

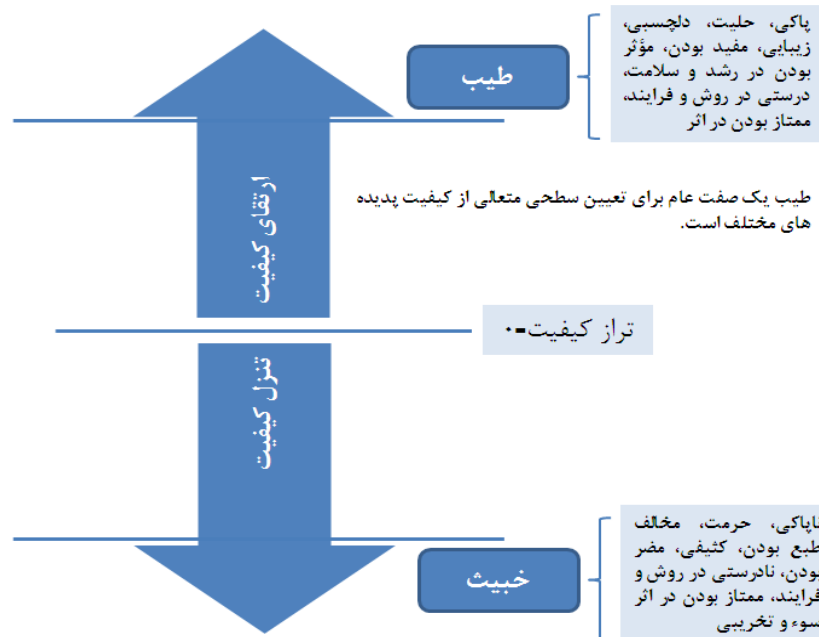
باشد بنابراین لازم است غذای طیب امتیازات سایر برندهای فعال و مطرح در زمینه مواد غذایی مانند غذای حلال؛ غذای ارگانیک، غذای سالم، غذای هدفمند را به صورت توأم داشته باشد. با ترکیب ویژگی‌های واژه طیب در آیات و روایات شاخص‌های کیفی غذای طیب عبارتند از: لذیذ و دلچسب، پاک و پاکیزه، سالم، حلال، مطلوب و مطابق با طبع، ملائم با نفس، دارای بیشترین ارزش غذایی، دارای آثار سازنده جسمی و روحی (مفید و اثربخش بودن) هدف از انجام این مطالعه تبیین مدل مفهومی غذای طیب بر اساس مبانی دینی و سایر مطالعات علمی موجود در دنیا است که در ادامه ارائه می‌گردد. (زمانی و همکاران، ۱۳۹۹)

۲- مواد و روش‌ها

پژوهش حاضر یک مطالعه از نوع تحلیل محتوای کیفی جهت بررسی مفهوم غذای طیب و استخراج یک مدل برای این مفهوم می‌باشد. در این تحقیق معنای عام واژه طیب به عنوان زیرساخت اصلی برند غذایی طیب تعیین شده است و بر اساس آن شاخص‌های قابل تطبیق بر این لفظ در حوزه مواد غذایی، تغذیه و فناوری غذایی استخراج می‌گردد. رویکرد این پژوهش درون‌دینی است از این جهت با مراجعه به متن قرآن، به توصیف، مفهوم‌سازی، شبکه‌سازی و تبیین موضوع می‌پردازد. همچنین در این مطالعه از آیات قرآن کریم، تفاسیر مختلف، منابع لغوی، اسناد موجود در مبحث ارگانیک و حلال استفاده شده است. در این راستا درجه کیفیت طیب، الزامات فرایندی تولید و مصرف غذای طیب، الزامات تولید غذای طیب، جریان هضم غذا در میدان جسم و روح و عوامل مؤثر بر آن، روند شکل‌گیری عوامل مؤثر بر شخصیت انسان و مدل ارتباط بین شاخص‌های غذای طیب مورد بررسی قرار گرفته است.

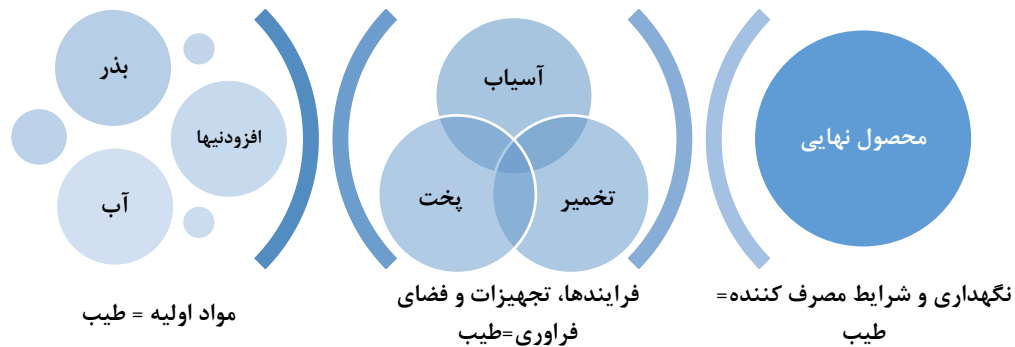
۳- یافته‌ها

خدای متعال در محصولات غذایی ظرفیت‌های متنوعی قرار داده است مانند تأمین انرژی لازم برای حرکت و فعالیت بدن، رشد جسمی و روانی، آثار سازنده پیشگیرانه و درمان‌کننده جسم و روان. شکر نعمت مواد غذایی این است که انسان شرایطی را فراهم کند که حداکثر ظرفیت مواد غذایی در طی مراحل هضم به وجود انسان منتقل شود و مصرف‌کننده مواد غذایی بتواند آثار و نتایج آن را در وجودش به فعلیت رساند. بر این اساس لازم است چرخه تولید تا مصرف محصولات غذایی به‌نحوی مدیریت شود تا شرایط استفاده بهینه از محصولات غذایی (شکر استفاده از نعمت‌های خوراکی) تحقق یابد. برای این کار لازم است سطح قابل قبول کیفیت برای هر مرحله از محصول تعریف شود، شاخص‌های اصلی کیفیت محصول در هر مرحله از زنجیره تولید تا مصرف شناسایی گردد و الزامات رعایت این شاخص‌ها نیز در قالب دستورالعمل‌های اجرایی مدون شود تا توسط همه عوامل مرتبط با زنجیره اجرایی گردد. برای کیفیت مواد غذایی سطوح مختلف کیفیت می‌توان تعریف کرد که طیب عالی‌ترین سطح می‌باشد. در شکل زیر مدل مفهومی غذای طیب از منظر سطح کیفی نشان داده شده است. این مدل نشان می‌دهد که تقریباً چه سطحی از کیفیت ماده غذایی را می‌توان طیب نامید.



شکل ۱- نمای اول از مدل مفهومی غذای طیب (درجه کیفیت طیب) (زمانی و همکاران، ۱۳۹۹)

بر اساس مدل مفهومی نشان داده شده در شکل ۲، زمانی امکان استفاده از همه ظرفیت‌های خدادادی یک محصول غذایی فراهم می‌گردد که سطح کیفیت آن برای تمامی مراحل طیب باشد.



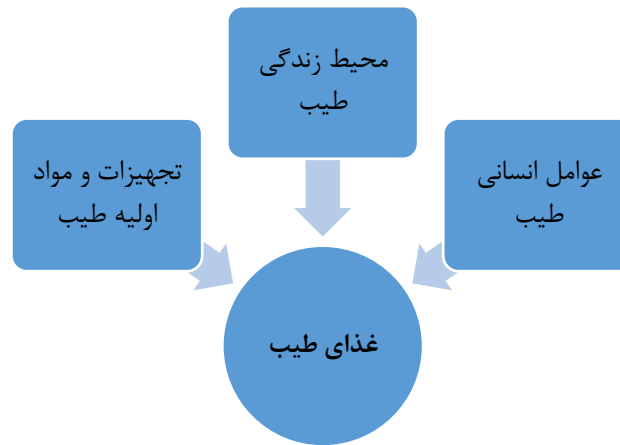
شکل ۲- الزامات فرایندی تولید و مصرف غذای طیب

یکی دیگر از اضلاع نگرش اسلام به مواد غذایی این است که؛ ماده غذایی در همه مراحل تولید، فرآوری و مصرف یک موجود زنده است، بنابراین از تمامی عوامل مؤثر در عملیات فرآوری تأثیر می‌پذیرد. بر اساس این نگرش مؤلفه‌های اثرگذار بر کیفیت محصولات غذایی دارای سطوحی هستند که می‌توان آنها را به صورت زیر دسته‌بندی کرد:

- مؤلفه‌های طبیعی مانند شرایط فیزیکی (مانند دما، رطوبت، فشار، خلأ و ...)
- مؤلفه‌های زیست محیطی مانند مدت زمان یا عمر محصول و عملیات، منطقه جغرافیایی،

- مؤلفه‌های انسانی مانند رفتار، احساس و تفکر عوامل انسانی مرتبط با محصول و فراوری آن
- مؤلفه‌های معنوی شامل مراتب عالیتر وجود انسان و موجودات عوالم ملکوتی

این نگرش بیان‌گر این حقیقت است که برای تولید یک غذای طیب لازم است مجموعه عوامل مرتبط با آن نیز طیب باشند، از این جهت لازم است بر اساس اصول غذای طیب در زمینه حفظ و آبادانی محیط زیست، آموزش نیروی انسانی، ارتقای مقررات اجتماعی، استفاده از تجهیزات و مواد اولیه مناسب، تقویت دید توحیدی در زندگی تلاشی همه جانبه صورت پذیرد. با توجه به مطالب ذکر شده تولید غذای طیب یک راهبرد برای ارتقای کیفیت کل زندگی خواهد بود. مشابه این حرکت در فرایند تولید محصولات ارگانیک نیز دیده می‌شود. برای تولید غذای ارگانیک الزاماتی تعریف شده است که ناظر به حفظ محیط زیست و رعایت عدالت و تضمین‌های کنترل کیفی در تمامی عوامل مرتبط با تولید محصولات ارگانیک است.



شکل ۳- الزامات تولید غذای طیب (غذای طیب راهبردی برای بهینه‌سازی کل فضای زندگی)

یکی دیگر از اجزاء نظریه غذایی اسلام این است که ماده غذایی در میدان جسم و روح انسان هضم می‌شود؛ به این معنا که هم بر جسم و روان انسان اثر گذار می‌گذارد و هم از شرایط جسمی و روانی انسان اثر می‌پذیرد. به تعبیر بهتر غذا علاوه بر اینکه یک حقیقت زنده است یک حقیقت انسان‌ساز هم است. از این جهت در طی عملیات غذا خوردن شرایط جسمی و روانی انسان بر کیفیت استحصال آثار یک ماده غذایی اثر جدی می‌گذارند.

داشتن اشتها، لازم، احساس نیاز به یک غذای بخصوص یا بی‌میلی و تنفر از یک غذای بخصوص، نداشتن تمرکز و آرامش لازم در هنگام غذا خوردن، عصبانیت و خشم در موقع غذا خوردن، توجه به چرخه حیات مواد غذایی و نقش کل شبکه هستی در تولید محصولات غذایی (وسعت و کیفیت احساس و اندیشه انسان در هنگام غذا خوردن) از جمله عواملی هستند که بر کیفیت هضم مواد غذایی در وجود انسان مؤثر هستند.

در واقع براینکه این عوامل جسمی و روحی تعیین کننده این حقیقت است که هر مصرف کننده چه میزان از ظرفیت‌های موجود در یک ماده غذایی را در طی فرایند تغذیه جذب می‌کند. حتی این امکان وجود دارد که شرایط روحی و روانی انسان‌ها یک غذای مفید را تبدیل به یک ماده غذایی مضر بکنند و بالعکس!

تحلیل مؤلفه‌های غذای طیب

برای استفاده بهینه از محصولات غذایی لازم است مجموعه دستورالعمل‌های تأثیرگذار بر حفظ و ارتقای کیفیت آن در قالب یک استاندارد فرایندی (از تولید تا مصرف) تدوین و در طول زنجیره غذایی به صورت یک الزام همه جانبه (فنی و مهندسی، قانونی و فرهنگی) استقرار یابد. این استاندارد فرایندی همه عوامل مؤثر بر کیفیت محصول غذایی (شامل عوامل مادی و معنوی) را به نحوی تنظیم می‌نماید که کیفیت آن در بالاترین سطح ممکن حفظ شود و اثرات سازنده آن به مصرف‌کننده انتقال یابد. استاندارد مورد نظر قرآن طیب نیز نشان می‌دهد که عوامل مرتبط با فرایند تغذیه باید در بهترین حالت تنظیم شوند تا مواد غذایی مورد نیاز انسان به صورت بهینه فراوری و تولید گردند. آداب تغذیه هم نشان می‌دهد که فرایند خوردن یک عمل دارای عمق و اسرار می‌باشد و غذا در سامانه وجود انسان فرایند سیر به سوی تکامل را طی می‌کند. مؤلفه‌های اصلی مرتبط با زنجیره تولید تا مصرف غذای طیب بر اساس نگرش سیستمی در این قسمت مرور می‌گردند:

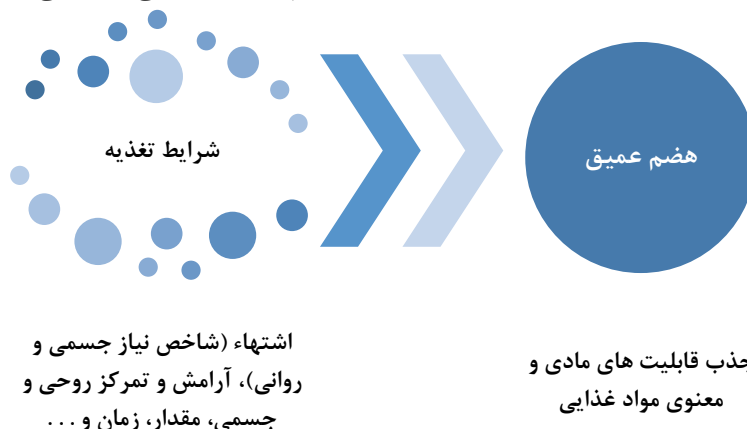
- **مواد اولیه:** مواد اولیه شامل همه موادی هستند که در طول چرخه تولید تا مصرف یک محصول غذایی به نحوی دخالت دارند مانند بذر، کود و سم‌ها، انواع افزودنی‌ها و طعم‌دهنده‌ها در هر مرحله از فراوری و مصرف. بر اساس شاخص‌های طیب مواد اولیه در تولید محصولات غذایی باید پاک، اصیل، سالم، طبیعی و حلال باشند
- **عوامل انسانی:** همه کسانی که به طور مستقیم با زنجیره تولید تا مصرف درگیرند هستند و در سرنوشت یک محصول غذایی و مصرف آن دخالت مستقیم دارند مانند کشاورزان، مسئولان سیلوها و کارخانه‌های تولید آرد، عوامل پخت نان و مصرف‌کننده‌ها. در منطق طیب عوامل انسانی باید معتقد، آگاه، ماهر و بانگیزه، پاک و تمیز باشند.
- **تجهیزات:** همه ابزارها و تجهیزاتی که در طول چرخه تولید تا مصرف به طور مستقیم مورد استفاده قرار می‌گیرند و بر کیفیت (مانند فاسد شدن محصول) یا کمیت (مانند اسراف و از بین رفتن بخشی از محصول) آن مؤثر هستند. تجهیزات در تولید مواد غذایی دارای ویژگی استاندارد، مناسب، استفاده بهینه، حلال، پاک و بهداشتی هستند.
- **فرایندها:** شامل همه عملیات و مراحل که بر روی مواد غذایی انجام می‌شود و آنرا برای استفاده مصرف‌کنندگان آماده می‌کند مانند برداشت محصول، تبدیل کردن گندم به آرد و یا پخت نان. مواد غذایی طیب در بخش فرایندها؛ بهینه، سالم، پاک و تمیز و حلال می‌باشند.

تحلیل مدل اثرگذاری غذا در وجود انسان:

یکی از نظریات بیان شده در بخش‌های قبلی این گزارش که برگرفته از مبانی اسلامی است این است که غذا در میدان جسم و روح هضم می‌شود و بر این دو سامانه مرتبط با هم وجود انسان اثر می‌گذارد. این اثرگذاری از طریق فرایند هضم و مراتب آن صورت می‌گیرد. مجموعه متغیرهایی که تعیین کننده شرایط جسمی و روانی تغذیه هستند به شرح زیر می‌باشند:

- متغیرهای جسمی: نوع غذا، مقدار، زمان میزان اشتها و ...
- متغیرهای روانی: میزان اشتها، آرامش روحی، کیفیت توجه انسان به غذا و آثار و ثمرات آن، نشاط و شادابی، عصبانی نبودن، نداشتن استرس و هیجانات مختلف مانند عجله داشتن و ...

در مدل تصویری زیر کیفیت اثرگذاری این عوامل در فرایند هضم به صورت کلی و شمایی نشان داده شده است.

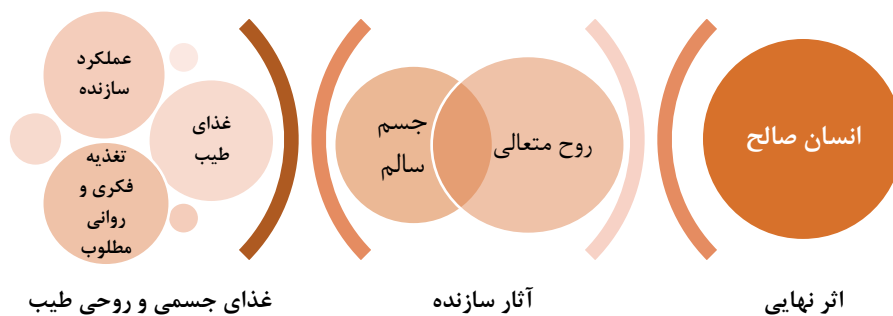


شکل ۴- مدل تصویری نظریه هضم غذا در میدان جسم و روح و عوامل مؤثر بر آن

سهم غذای طیب بر شکل گیری شخصیت انسان:

بر اساس آیات قرآن مجید عوامل اصلی شکل دهنده به شخصیت انسان (شامل جسم و روح) تغذیه جسمی و فکری به همراه کیفیت رفتار ظاهری (رفتاری که به صورت ظاهری از انسان سر می زند) و رفتار درونی (رفتاری که از افکار و احساسات انسان سر می زند) شخصیت انسان را تشکیل می دهد^۱. غذای طبیعی در کنار غذای فکری و روحی، شیوه زندگی و عملکرد انسان در ابعاد جسمی و روانی تشکیل دهنده شاکله جسم و جان انسان هستند؛ تعیین کننده کیفیت وجود انسان در ابعاد جسمی و روانی می باشند، همین دو بخش مادی و معنوی وجود انسان در یک دید کلان تر هویت انسان را می سازد. آنچه در زندگی طبیعی انسان تولید می شود ثمره، شخصیت اوست که هم متأثر از کیفیت های جسمی است و هم کیفیت های روانی و فکری. در مدل تصویری زیر این واقعیت به صورت نمادین و کیفی نشان داده شده است.

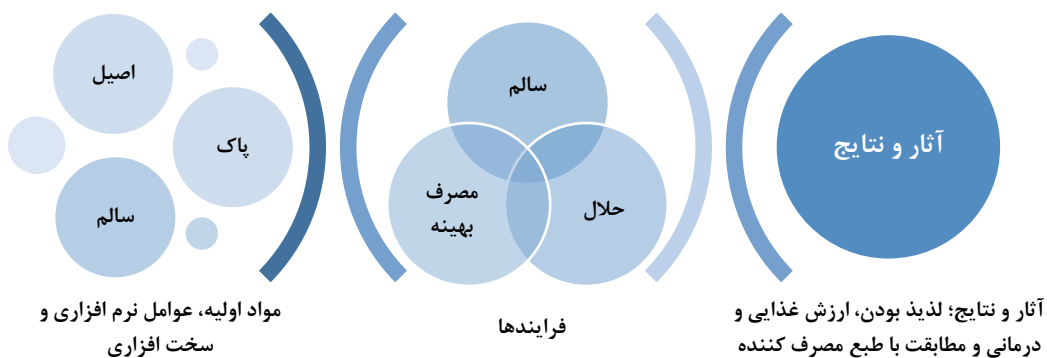
^۱ - بر اساس آیه شریفه؛ یا ایها الرُّسُلُ کُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ (المؤمنون/۵۱)



شکل ۵- روند شکل‌گیری شخصیت یک انسان صالح و عوامل اصلی آن

آثار و نتایج غذای طیب؛ ویژگی‌ها و چشم‌انداز غذای طیب

در این فصل به بررسی ویژگی‌های اصلی غذای طیب و الزامات تأمین این ویژگی‌ها با دید فرایندی پرداخته می‌شود. در شکل زیر ویژگی‌های غذای طیب و مدل ارتباطی آنها با هم نشان داده شده است:



شکل ۶- مدل ارتباط بین شاخص‌های غذای طیب

❖ پاک، پاکیزگی، تمیزی و بهداشت:

- بر اساس این شاخص مواد اولیه، عناصر اصلی، محیط تولید و فرآوری غذای طیب باید ویژگی زیر را داشته باشد:
- آلودگی نداشته باشد (شیمیایی، فیزیکی، نجاسات بر اساس معیارهای شرعی)
 - تمیزی، یکدستی و یکنواختی تا حد امکان (برای نمونه نان باید به طور یکنواخت پخت شده باشد نه اینکه بخشی از آن خمیر باشد و بخشی سوخته باشد، یا بذر باید تا حد امکان یکدست و یکنواخت باشد)
 - مخلوط با مواد غیر مغذی نباشد.

❖ اصیل بودن و مطابق با طبع بودن:

بر اساس این شاخص مواد اولیه محصولات طیب باید ویژگی‌های زیر را داشته باشد:

- اصیل باشند؛ با استفاده از تغییرات ژنتیکی تولید نشده باشند.
- ترجیها بومی منطقه باشند، محصولاتی که بومی منطقه هستند در طول زمان از جهات مختلف با شرایط اقلیمی هماهنگی زیستی پیدا کرده‌اند از این جهت بیشترین آثار مثبت را بر روی افراد می‌گذارند.
- متناسب با فصل باشند، استفاده بهینه از محصولات غذایی تابع فصل می‌باشند، بخصوص میوه‌ها که محصول فصل‌های خاص هستند در همان فصل آثار فوق‌العاده‌ای دارند که در خارج از آن فصل این آثار را ندارند.
- مخلوط با مواد غیر اصیل (شیمیایی یا تغییر زنتیکی داده شده) نباشند.

❖ سالم و ارگانیک بودن:

- بر اساس این شاخص مواد اولیه محصولات طیب باید ویژگی‌های زیر را داشته باشد:
- طبیعی و اصیل باشند.
 - در فرایند تولید و رشد آنها از کود و سم شیمیایی استفاده نشده باشد (کود و سم‌های شیمیایی با ساختار طبیعی و طبیعت هماهنگ نیستند و معمولا به راحتی (یا بدون اثر مخرب) در طبیعت هضم نمی‌شوند).
 - از فناوری‌هایی که به جهت تغییرات شدید فیزیکی و شیمیایی اثرات مخرب با سلول‌های مواد غذایی می‌گذارند استفاده نشود؛ این فناوری‌ها برای ورود به چرخه تولید تا مصرف مواد غذایی باید الزامات و آزمون‌های پیچیده و چند جانبه‌ای را تأمین کنند و به صرف توجیه اقتصادی یا افزایش میزان تولید نباید وارد این چرخه شوند.

❖ حلال بودن:

- بر اساس این شاخص مواد اولیه، زیرساخت‌ها و فرایندهای مورد استفاده برای زنجیره تولید تا مصرف محصولات طیب باید ویژگی‌های زیر را داشته باشد:
- غذای طیب باید به پشتوانه نگرش و در چارچوب دستورالعمل‌ها و ضوابط شرعی تولید شده باشد.
 - حقوق الهی در طول زنجیره تولید تا مصرف باید رعایت گردد (پرداخت خمس و زکات در صورت احراز شرایط، شکر خدای منعم و زنده نگهداشتن ذکر و یاد حضرت حق در طول زنجیره غذایی)
 - حقوق عمومی در طول زنجیره باید رعایت شود (رعایت چارچوب‌های اسناد ملی، قوانین و مقررات مرتبط مانند سیاست‌های منابع طبیعی ملی، پرداخت مالیات در صورت احراز شرایط و ...)
 - حقوق مردم در طول زنجیره غذایی باید رعایت گردد (قراردادهای قانونی و منصفانه با شرکاء، کارکنان و همکاران، مرتبط با مکان، تجهیزات، مواد اولیه و کارکنان)
 - رعایت الزامات زیست‌محیطی، فرهنگی و اجتماعی و پرهیز از ایجاد هرگونه مزاحمت فرهنگی و اجتماعی برای همسایه‌ها و ...
 - پیشگیری از هر گونه و هر اندازه اسراف در منابع، سرمایه‌ها و امکانات مرتبط با زنجیره تولی تا مصرف

❖ شرایط بهینه مصرف:

- بر اساس استاندارد فرایندی غذای طیب، شرایط مصرف یک ماده غذایی بیشترین اثر را در استفاده از ظرفیت‌های آن دارد. بررسی آیات و روایات شاخص‌های اصلی زیر را ارائه می‌نماید:
- نیاز جسم، با شاخص اشتها، اشتها زنگ نیاز بدن به غذا می‌باشد. حتی این امکان وجود دارد که نوع غذای مورد نیاز را نیز تعیین کند.
 - آمادگی روحی؛ آرامش فکری و رانی، تمرکز فکری و روانی و نگاه عمیق به تغذیه (تغذیه جسم + تغذیه روح به طور همزمان)
 - رعایت آداب معنوی غذا خوردن؛ توجه به حضور خدای متعال در ضمن تغذیه، تلقین اسماء الهی به غذا، توجه به سیر کلی موجودات به سوی حقیقت واحد حیات (تغذیه هم یک گام در این جریان می‌باشد).

آنچه به عنوان نتیجه‌گیری نهایی در این مطالعه می‌توان مطرح نمود این است که مفهوم غذای طیب بسیار غنی و ریشه‌دار است. این نوع غذا تمام شاخص‌های حلال و ارگانیک را دارد و علاوه بر آن دارای ویژگی‌های ممتازی است که در سایر استانداردها و نشان‌ها وجود ندارد. در مدل مفهومی غذای طیب، مواد اولیه پاک، صیل و سالم در فرایندهای حلال، سالم و با مصرف بهینه منتج به آثار و نتایجی می‌شود که لذیذ، دارای ارزش غذایی و درمانی و مطابقت با طبع مصرف کننده است.

نتیجه‌گیری

در مدل مفهومی غذای طیب، تراز کیفیت در واقع مرز حلال و حرام است که در آن رعایت استانداردهای حلال و ارگانیک جزء پیش‌نیازهای دریافت نشان طیب به حساب می‌آید. حد پایین این مرز "خبیث" قرار دارد که باعث کاهش کیفیت می‌شود و معنی آن؛ ناپاکی، حرمت، مخالف طبع بودن، کثیفی، مضر بودن، نادرستی در روش و فرایند و ممتاز بودن در اثر سوء و تخریبی می‌باشد. حد بالای آن هم طیب است که سبب ارتقای کیفیت می‌شود و معنی آن؛ پاکی، حلیت، دلچسبی، زیبایی، مفید بودن، مؤثر بودن در رشد و سلامت، درستی در روش و فرایند، ممتاز بودن در اثر است.

بر این اساس زمانی امکان استفاده از همه ظرفیت‌های خدادادی یک محصول غذایی فراهم می‌گردد که سطح کیفیت آن برای تمامی مراحل طیب باشد

منابع و مراجع

۱. قرآن کریم
۲. زمانی ح. گزارش طرح تحقیقاتی مطالعات طراحی برند غذایی طیب، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵
۳. احمد بن فارس ا.ف. (۱۴۰۴ ق) محقق: هارون، عبد السلام، معجم مقاییس اللغة، مکتب الاعلام الاسلامی، ج ۳، ص: ۴۳۵.
۴. الأزهری م.ب.أ. (۱۴۲۱ ق) تهذیب اللغة، بیروت: دار إحياء التراث العربی، ج ۱۴، ص ۲۹.
۵. جوهری ا. (۱۳۶۷)، تاج اللغة و صحاح العربیة، ج ۱، ص: ۱۷۳.
۶. زبیدی م.م. (۱۳۸۵ ق) تاج العروس من جواهر القاموس، ج ۲، ص ۱۸۸.
۷. طباطبایی م. (۱۳۷۴ ش) ترجمه تفسیرالمیزان، جامعه مدرسین حوزه علمیه قم دفتر انتشارات اسلامی، ج ۲۰.
۸. عباد ا.ب. (۱۳۷۱) بتحقیق محمدحسن آل یاسین، المحيط فی اللغة اشاره، بیروت: عالم الکتب، ج ۱۱.
۹. فیومی ا.ب.م. (۱۳۹۴) المصباح المنیر فی غریب الشرح الكبير للرافعی، مؤسسہ دارالهجره، ج ۲، ص ۳۸۲.
۱۰. مجلسی، محمد باقر (۱۳۶۲ق). بحار الأنوار الجامعة لدرر أخبار الأئمة الأطهار علیهم السلام، تحقیق و تعلیق: سید جواد علوی، ناشر: دارالکتب اسلامیة، تهران.
۱۱. محمدی ری شهری، محمد (۱۳۶۳). میزان الحکمه، دفتر تبلیغات اسلامی، چاپ اول، قم.
۱۲. مصطفوی ح. (۱۳۶۰) التحقیق فی کلمات القرآن الکریم، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ج ۷، ص ۱۸۱.
۱۳. مکارم شیرازی، ناصر (۱۳۰۵). تفسیر نمونه، طهران: دارالکتب الاسلامیه، ج ۲.
۱۴. موسی، حسین یوسف و عبدالفتاح الصعیدی (۱۳۶۷). الإفصاح فی فقه اللغة، مرکز النشر التابع المکتب، الاعلام الاسلامی. ج ۱. ص ۳۵۷
۱۵. فرامرز قراملکی، ۱۳۸۵ و ۱۳۸۳)
۱۶. ایزوتسو، ۱۳۶۱، ص ۲۴
۱۷. کافی، کلینی، تهران، دار الکتب الاسلامیه، ۱۳۶۵ ش، ج ۵، ص ۷۳.
۱۸. وسائل الشیعه، شیخ حر عاملی، قم، مؤسسۀ آل البيت:، ۱۴۰۹ ق، ج ۲۴، ص ۳۹۳.
۱۹. مستدرک الوسائل، محدث نوری، قم، مؤسسۀ آل البيت:، ۱۴۰۸ ق، ج ۱۶، ص ۳۰۳.
۲۰. بحار الانوار، علامه مجلسی، بیروت، مؤسسۀ الوفاء، ۱۴۰۴ ق، ج ۳، ص ۸۶.
۲۱. نهی الصادق (ع) عَنْ وَضْعِ الرَّغِيفِ تَحْتَ الْقَصْعَةِ: بحار الانوار، ج ۵۹، ص ۲۷۹.
۲۲. مستدرک الوسائل، ج ۱۶، ص ۳۰۳.
۲۳. امالی، شیخ صدوق، انتشارات کتابخانه اسلامیة، ۱۳۶۲ ش، ص ۲۹۹.
۲۴. جامع الاخبار، تاج الدین شعیری، قم، انتشارات رضی، ۱۳۶۳ ش، ص ۱۲۴.
۲۵. عوالی اللآلی، ابن ابی جمهور احسائی، قم، انتشارات سید الشهداء، ۷، ۱۴۰۵ ق، ج ۱، ص ۳۵۴.
۲۶. کشف الغمه، علی بن عیسی اربلی، تبریز، چاپ مکتبۀ بنی هاشمی، ۱۳۸۱ ق، ج ۲، ص ۷۷.
۲۷. نهج الفصاحة، ابو القاسم پاینده، تهران، دنیای دانش، چهارم، ۱۳۸۲ ش، ص ۲۸۵.
۲۸. الاقبال، سید علی بن موسی بن طاووس، تهران، دار الکتب الاسلامیة، ۱۳۶۷، ص ۶۸۲ پ.
۲۹. حسین زمانی، سارا ناجی طبسی، حسین افخمی روحانی، سید مصطفی احمدزاده، مصطفی شهیدی نوقابی، "تبیین مفهومی زنجیره غذایی بر اساس شاخصهای غذای طیب در قرآن کریم"، مجله پژوهش در دین و سلامت ۱۳۹۹؛ ۶ (۲): ۱۶۵-۱۷۹