Дозволены ли продукты с экстрактом ячменного солода?

Вопрос:
Я купил пару упаковок шоколадок фирмы «Lindt». Одним из ингредиентов в составе там назван экстракт ячменного солода. Продавец и друзья заверили меня, что этот компонент не содержит спирт. Не могли бы вы вкратце сказать, действительно ли это так? (Оман)

Ответ:

Именем Всемилостивого и Милосердного Аллаха!

Ассаламу алейкум уа рахматуллахи уа баракатух!

Экстракт ячменного солода обычно используется в пивоварении. Но сам по себе этот ингредиент не содержит спирт, поэтому наличие его в шоколаде нисколько не влияет на его дозволенность.1

А Аллах знает лучше.

Уассалам.

Халиль Джонсон

Проверено и одобрено: муфтием ***Исмаилом Десаи и Замиль-ур-Рахманом***

Источник: Askimam.org

Примечания:

1 Зерновой затор является сырьем для приготовления сусла, которое при брожении дает спирт. Затирание представляет собой процесс создания и экстрагирования сбраживаемых и несбраживаемых сахаров и ароматических компонентов из зерна посредством вымачивания его в горячей воде с последующим отстаиванием в заданных температурных интервалах для активации энзимов, которые преобразуют крахмал в сахара. Во время пивоварения сахара, вышедшие из зернового затора, с помощью дрожжей преобразуются в спирт и иные продукты ферментации. Для зернового затора использует осоложенное зерно. Современные рецепты солода обычно подразумевают большой процент светлого солода и, в некоторых случаях, меньший процент ароматизированного или сильно окрашенного солода.

http://en.wikipedia.org/wiki/Mash_ingredients#Chocolate_malt (от 24 декабря 2013 г.)

ASKIMAM.RU © 2009 - 2026 | Только для некоммерческого использования без изменений.