

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Ahmed, S. Rasheed

1.2 Article Title : Formulating halal foods

1.3 Journal Title : Prepared Foods

Vol. 172 No. 5 Year 2003 Page 101-102, 104

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

ตำรับอาหารฮาลาล

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

ขณะที่ในสหรัฐอเมริกา มีผู้บริโภคชาวมุสลิมถึง 8 ล้านคน แต่นักวิชาการ นักวิทยาศาสตร์ ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ ยังมีข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนดเฉพาะของผลิตภัณฑ์และส่วนผสมอาหารฮาลาลไม่เพียงพอ ตลาดสำหรับอาหารที่ได้รับการรับรองฮาลาลขยายตัวอย่างมั่นคง ทั้งตลาดในประเทศและนานาชาติ บทความนี้เป็นการให้ข้อมูลรายการอ้างอิงอย่างคร่าวๆ เกี่ยวกับส่วนผสมที่สามารถใช้ในผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ ส่วนใหญ่จะเป็นข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมที่ใช้ทำเบเกอรี่ นอกจากนี้ พอสรุปหลักได้ว่า ส่วนผสมอาหารฮาลาลจะต้องไม่ผ่านกระบวนการที่ใช้แอลกอฮอล์ แต่ยอมรับได้กรณีที่เกิดแอลกอฮอล์ปริมาณเล็กน้อยจากกระบวนการธรรมชาติ ส่วนผสมต้องมาจากแหล่งฮาลาล ของหมักคงทำโดยการหมักเกลือ ไม่มีแอลกอฮอล์เกิดขึ้นและไม่มีกรดไขมันอื่น ๆ เนื้อสัตว์รับรองเฉพาะที่ฆ่าตามกฏอิสลามเท่านั้น เนื้อหมูไม่เป็นที่ยอมรับสำหรับอาหารฮาลาล และพร้อมกันนี้ บทความนี้ได้ให้เว็บไซต์เพื่อหาข้อมูลเพิ่มเติม