

## La importancia científica de la carne Halal

*Entre los tantos estudios científicos relacionados con los beneficios del consumo y uso de la carne Halal, nos encontramos con este interesante descubrimiento realizado por el equipo de investigación, al cual pertenece la Dr. Leila Shahrestani*

Leila Shahrestani es una microbióloga, se graduó en licenciatura y maestría de Biología en la "California State Universtiy", de Fullerton y en Microbiología en la "California State Polytechnic University". Durante sus investigaciones académicas se encontró con un tema interdisciplinario entre Microbiología y Ciencias Islámicas.

Ella dice que "*mi tema de investigación microbiológica trataba sobre la **lactoferrina***". La lactoferrina es una molécula de una proteína que existe en la sangre, así como en el calostro de la leche materna en una cantidad significativa. Esta molécula tiene una característica de los antimicrobianos e inhibe las actividades de varios microbios. La lactoferrina actúa absorbiendo y tomando el Hierro, de manera que los microbios presentes no pueden crecer ni ser capaces de generar el microfilm microbiano.

La historia de la investigación que produjo este hallazgo es como sigue:

En uno de los restaurantes de Estados Unidos llamado "Jack in the Box" algunos clientes **murieron** de disentería. Después de la investigación, se constató que la crisis medica que llevo a la muerte de las personas tubo como origen las bacterias especiales existentes en diferentes partes del sistema digestivo de los humanos, como el intestino, colon, etc. Sin embargo, cuando desde el exterior se produce el ingreso de estas bacterias al cuerpo humano, ocasionan la infección conocida como "la disentería", enfermedad capaz de causar la muerte.

En ese restaurante se encontraron con que residuos de excrementos, bajo las uñas de uno de los individuos que trabajan en la cocina, se trasladaron a la carne utilizada en los alimentos, lo que provocó la disentería y más tarde la muerte de los clientes del restaurante.

Después de este evento la empresa proveedora de carne para el restaurante decidió hacer un proyecto sobre el aumento de actividad de la lactoferrina en la carne, con el fin de evitar la penetración y crecimiento de microbios en ella, para así prevenir un nuevo desastre. El valor del proyecto fue de 15 millones de dólares y en él trabajaron 6 personas.

Por desgracia, la tasa de penetración de lactoferrina en la carne utilizada para la experimentación era muy flexible y la obtención de un compuesto único, capaz de aumentar la tasa de protección antibacteriana no era posible

Los investigadores activaban la lactoferrina en el laboratorio mediante un tampón especial con un pH específico. Durante los experimentos, en las carnes utilizadas, el efecto de la lactoferrina no mostró un resultado constante, a veces fue un éxito para matar las bacterias y otras veces no.

"Un día se me hizo tarde para ir al laboratorio y tuve que llevar desde casa un trozo de carne de aquella que los musulmanes llaman "HALAL", dijo. Después de experimentar en esa carne, encontré, increíblemente, resultados totalmente diferentes. En esta carne "HALAL" encontré que las bacterias no pueden penetrar en las células y tejidos o la penetración fue muy baja en comparación con lo que acontece en otras carnes normales, también al lavarla, no era posible encontrar bacterias en su superficie.

Para controlar los experimentos se utilizó agua, ya que esta no afecta a la carne y solo retira las bacterias de la superficie de la carne.

"He encontrado que las bacterias no pueden penetrar, o de estar presentes, ya que solamente se quedan en la superficie de la carne, se pueden limpiar mediante un simple lavado con agua", agregó.

El jefe del equipo de investigación el Dr. Nern Naidi de la India, fue interrogado acerca de los resultados obtenidos con la carne Halal Islámica. Se le preguntó: "¿qué había pasado en el laboratorio, pues había resultados diferentes?". La respuesta era simple ": *"la carne utilizada en la última prueba fue de otra fuente de carne. Era un trozo de carne Halal "*, Mencionó que la carne de esa clase, la carne "HALAL", no causa ninguna enfermedad, a diferencia de lo que sucede con la carne "NO-HALAL", es decir diferente a la carne obtenida por medios "NO-ISLÁMICOS DE MATANZA".

La explicación de esta diferencia es la existencia de lactoferrina en la carne "HALAL"; Pero, ¿qué hace la lactoferrina en la carne "HALAL"? La lactoferrina absorbe hierro y cuando no hay hierro, las bacterias de la disentería no pueden crecer. Cuando los animales (los que el Islam permite comer, como la vaca, oveja, pollo, camello, etc.) se sacrifican de acuerdo con las normas islámicas, la arteria principal se corta sin tocar la médula espinal. Cuando solamente una arteria es cortada y se deja intacta la médula espinal, las funciones de esta siguen presentes y de esa forma el corazón continúa bombeando la sangre hacia el cuerpo del animal, hacia el cerebro, de tal manera que por

la arteria seccionada toda la sangre es vaciada del cuerpo del animal. Siendo la sangre la principal fuente de hierro del organismo, gracias a sus glóbulos rojos, al salir del cuerpo, la carne y las células quedan privadas de hierro, y debido a que las bacterias necesitan hierro para vivir, no pueden penetrar en la carne, para retirar las que existan en la superficie de la carne es suficiente un lavado con agua. Así, como la carne "HALAL ISLÁMICA" no contiene sangre, Y POR ENDE, CARECE DE HIERRO, las bacterias no la pueden afectar, de ello resulta un producto cárnico más saludable y mucho más apetitoso.

Por otra parte, el Islam dice que la sangre humana es impura y debe ser lavada del cuerpo y prendas de vestir, ya que puede causar varias enfermedades. Cuando hay sangre fuera del cuerpo, el hierro que contiene favorece el crecimiento de las bacterias causantes de diferentes enfermedades e infecciones. Es por eso que cuando hay lesiones en el cuerpo de humanos y animales, si no se las trata para su desinfección con materiales como el alcohol, se producirán infecciones contagiosas que después de un tiempo causarán graves problemas para el organismo.

De hecho, el jefe del equipo de investigación y sus colegas, encontraron un compuesto bactericida: LA LACTOFERRINA, con el cual era posible la prevención de enfermedades bacterianas como la disentería, pero, más allá de ello, descubrieron que la solución óptima en la prevención de todas esas enfermedades era muy sencilla:

### **EL SACRIFICIO DE LOS ANIMALES PARA EL CONSUMO DE SU CARNE, DE ACUERDO A LAS NORMAS ISLÁMICAS, O SEA DE ACUERDO A LAS NORMAS "HALAL"**

Actualmente, los investigadores de microbiología prosiguen con sus trabajos con la finalidad de que al publicarse estos resultados, todas las personas del mundo puedan disfrutar de una vida más sana e higiénica.

Y en relación al asunto, es de recomendar a nuestros usuarios, que siempre es muy importante el reconocimiento legal y moral de las compañías o instituciones que certifiquen la calidad de Halal en los productos de consumo, para evitar engaños de parte de sectores inescrupulosos.

[www.islamoriente.com](http://www.islamoriente.com)

Fundación Cultural Oriente