

# Helâl Gıda ve Gıda Etiketi

Büşra DEMİRER<sup>1</sup>, Mehmet ÖZDEMİR<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Karabük Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Karabük, Türkiye.

<sup>2</sup> Karabük Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Dâhili Tıp Bilimleri, Karabük, Türkiye.

## Öz

Çeşitli inanç sistemlerinde bu inanca sahip insanların uyması gereken bazı kurallar belirlenmiştir. Bu kurallar hayatın birçok noktasında etkili olabilmektedir. Yeme-içme ile ilgili de birçok inançta uyulması gereken bazı kurallar bulunmaktadır. İslam dinine göre tüketilmesi uygun görülen gıdalara genel anlamda helal gıda denilmektedir. Bir ürünün helalliğe uygun olması için o ürünün üretiminden, tüketim aşamasına gelene kadar olan tüm basamaklarında (işleme, hazırlama, paketlenme, depolama, taşıma gibi) helallik kurallarına uyulması gerekmektedir. Gıdaların helalliği için uyulması gereken birçok kural bulunmaktadır ve bu kuralların tamamına uyulması durumunda belirli kuruluşlar tarafından üretici firmalara helal sertifika verilmektedir. Sertifikanın verildiği kurum ve ülkeye göre helal logosu değişebilmektedir. Bu sertifikaya sahip ürünlerin etiketlerinde helal gıda logosunun bulunması tüketicinin bilgilendirilmesi için oldukça önemlidir. Ancak yapılan çalışmalarda tüketicilerin gıda etiketinin inceleme oranları ve helal gıda hakkındaki bilgilerinin oldukça düşük olduğu görülmektedir. Helal gıda konusunda hassas bireylerin de gıda etiketlerinde yer alan helal gıda logolarına dikkat etmesi, özellikle paketli ürünlere eklenen katkı maddelerinin helalliğinin sorgulanması gerekmektedir. Bu konuda yapılan çalışmalarda tüketicilerin helal gıda konusunda bilgi eksikliklerinin olduğu görülmüştür. Dolayısı ile gıda etiketlerinin okunmasının ve gıda katkı maddelerinin incelenmesinin helallik başta olmak üzere beslenme ve sağlık açısından önemli olduğu tüketicilere anlatılmalı ve bu konuda farkındalık çalışmaları yapılmalıdır. Bu derleme yazıda helal gıda ve gıda etiketi konusunda yapılmış çalışmaların ve literatürün incelenerek tartışılması amaçlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Helâl gıda, sağlık, gıda etiketi, gıda katkı maddesi

<sup>1</sup> Sorumlu Yazar / Corresponding Author: [busrademirer1@gmail.com](mailto:busrademirer1@gmail.com)

<sup>2</sup> [mehmetozdemir@karabuk.edu.tr](mailto:mehmetozdemir@karabuk.edu.tr)

Makale Gönderim / Received: 27.10.2020

Makale Kabul / Accepted: 21.12.2020

## Halal Food and Food Label

### Abstract

In various belief systems, some rules have been determined that people with this belief must obey. These rules can be effective in many points of life. There are some rules about eating and drinking that must be followed in many beliefs. Foods that are considered suitable for consumption according to the religion of Islam are generally called halal food. In order for a product to be suitable for halalness, it is necessary to comply with the rules of halal in all stages (such as processing, preparation, packaging, storage, transportation) from the production of that product to the final consumer consumed. There are many rules to be followed for the halalness of foods, and if all of these rules are followed, halal certificates are given to manufacturers by certain organizations. The halal logo may change according to the institution and country where the certificate is issued. The presence of the halal food logo on the labels of the products with this certificate is very important for informing the consumer. However, in the studies conducted, it is seen that consumers' rates of inspection of the food label and their knowledge about halal food are quite low. Individuals who are sensitive to halal food should also pay attention to the halal food logos on food labels, and especially the halalness of additives added to packaged products should be questioned. In the studies conducted on this subject, it has been observed that consumers lack knowledge about halal food. Therefore, it should be explained to consumers that reading food labels and examining food additives are important in terms of nutrition and health, especially halalness, and awareness studies should be carried out on this issue. In this review article, it is aimed to discuss the studies and literature on halal food and food label.

**Keywords:** Halal food, health, food label, food additive

### 1. Giriş

Helal Arapça kökenli bir kelime olmakla birlikte Türk Dil Kurumu (TDK) tarafından “dinin kurallarına aykırı olmayan, yasaklanmamış olan, haram karşıtı” olarak tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu [TDK], 2020). Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA) tarafından ise helal kavramı “haramın karşıtı, meşru ve izin verilen” olarak tanımlanmıştır (Kurtoğlu ve Çiçek, 2013, s. 182).

İslam dinine göre helal gıda, dini kurallara uygun olarak üretilmiş, din açısından yasak olmayan gıda anlamına gelmektedir. Esasında İslam dini açısından bakıldığında yalnızca tüketilen gıdaların değil kozmetik ürünleri gibi farklı amaçlarla kullanılan birçok ürünün de helal olması gerekmektedir. Bu noktada tanım genişletilebilmektedir (Djagny, Wang & Xu, 2001, s. 481).

Gıdaların helalliği; bitkisel veya hayvansal olan gıda ürünlerinin ham maddelerinin, katkı maddelerinin, işleme metotlarının, işleme koşullarının ve ambalajlanmalarının İslami kurallara uygunluğunu ifade etmektedir (Yıldırım, 2011, para. 1). Helal gıda esasında yalnızca gıdanın kendisi değil aynı zamanda gıdaların işleme ve üretim aşamalarının da İslami kurallara uygunluğunu içine almaktadır. Bunlar temel olarak; kesim, yıkama, temizlik, paketleme ve depolanmayı kapsamaktadır (Ratanamaneichat & Rakkarn, 2013, s. 135).

Gıdaların helalliğini etkileyen birçok unsurun bulunması, dünyada gıda pazarının büyük kısmını oluşturan helal gıdaların paketlenmesinde ve etiketlenmesinde yeni düzenleme gerekliliğine neden olmuştur. Bu derleme çalışmada da günümüzde gıda pazarında önemli yer kaplayan helal gıda ve gıda etiketleri konusunun güncel literatür incelenerek tartışılması amaçlanmıştır.

### 2. Helal Gıda ve Gıda Katkı Maddeleri

Bir gıdanın helal olması için İslam dinine göre belirli kıstasları taşıması gerekmektedir. Özellikle kırmızı et, kanatlı hayvanlar ve bunlardan elde edilen sucuk, salam, sosis, pastırma gibi işlenmiş ürünler; hayvanlara verilen yem, protein ve ilaçlar ile birlikte hayvanların kesimleri ve ürünlerin ambalajlanması gibi birçok aşama ön plana çıkmaktadır (Büyükozer, 2012, s. 13).

Codex Alimentarius Komitesi (CAC) Helal Gıda Yönergesi'ne göre helal gıda, İslami kurallara uygun olmayan hiçbir gıda grubu, katkı maddesi içermemelidir. İslami kurallara uygun olmayan şekilde hazırlanmamalı, işlenmemeli, taşınmamalı ve depolanmamalıdır. Hazırlama, işleme, taşıma ve depolama aşamalarında sakıncalı olan gıdalarla temas halinde olmamalıdır. Helal ve helal olmayan gıdalar arasında teması önlemeye yönelik gerekli tedbirler alınmaz ise temas ettiğinden dolayı helal gıdanın da helallığı sorgulanmaktadır (Codex Alimentarius Komitesi [CAC], 1997).

Paketli olmayan herhangi bir gıdanın helal olup olmadığını anlamak oldukça güçtür. Paketli ürünlerde bu sorunun giderilmesi amacı ile helal gıda sertifikasının ve etiketlemesinin yapılması gerekmektedir. Özellikle paketli ürünlerde farklı amaçlarla kullanılan katkı maddelerinin helal olup olmadığının incelenmesi önem taşımaktadır. En fazla kullanılan ve helal olup olmadığı tartışılan gıda katkı maddelerinden biri jelatindir. Jelatin, hayvan bağ dokusundan elde edilen, yarı şeffaf, renksiz, kolay kırılır, tatsız katı bir proteindir. Gıda etiketlerinde E441 kodu ile belirtilmekte olan jelatin temel olarak gıdalarda jelleştirme veya koyulaştırma amaçları ile kullanılmaktadır. Paketli bir ürünün içeriğinde jelatinin bulunması ürünün helal olup olmadığını sorgulanması açısından önem taşımaktadır (Batu, Regenstein, Joe & Dogan, 2015, s. 40).

Ürünün helallığını etkileyen bir diğer gıda katkı maddeleri ise enzimlerdir. Ürünlerin raf ömrünü uzatmak gibi çeşitli amaçlar ile kullanılan enzimler daha öncelerde hayvansal kaynaklardan elde edilmekteyken günümüzde daha çok mikrobiyal kökenli enzimler kullanılmaktadır (Riaz & Chaudry, 2004).

Gıdalarda en sık kullanılan bir diğer katkı maddeleri ise emülgatörlerdir. Gıdanın homojen bir görünüm almasında da etkili olan emülgatörler genellikle bitkisel kökenlidir. Ancak piyasada genellikle ithal edilen, hayvansal kökenli emülgatörlerin bulunması ve bunların helallığının sorgulanması önem taşımaktadır (Rajagopal, Ramanan, Visvanathan & Satapathy, 2011, s. 140).

Genel olarak ambalajlı ürünlerde ürün içeriğinin detaylı okunması ve helal sertifikasının bulunup bulunmadığına dikkat etmek önem arz etmektedir.

### 3. Helal Gıda Sertifikası

Helal gıda pazar büyüklüğünün yıllık yaklaşık 670 milyar dolarlık bir hacme ulaştığı ve dünya gıda sektörünün yaklaşık %16'sına eşit olduğu bildirilmektedir ve pazarın yılda %7-%15 büyüyeceği tahmin edilmektedir (Alam & Sayuti, 2011, s. 9). Helal gıda payının bu kadar yüksek olması ambalajlı ürünlerin helal sertifikasyonu almasının önemini ortaya koymuştur. Aynı zamanda üreticinin helal gıda sertifikası almasını ürünün pazarlanmasını kolaylaştıracak bir adım ve gereklilik olarak nitelendirmek mümkün olmaktadır (Alam & Sayuti, 2011, s. 9).

Gıdaların pazarlanmasında özellikle raf ömrünün uzamasında katkı maddelerinin sahip olduğu rollerin artması, uluslararası düzeyde bu süreci denetleyen kuruluşların varlığını gerekli kılmıştır. Gıda Kodeks Komisyonu (CAC) Gıda Katkı Maddeleri Uzmanlar Kurulu (JECFA) Gıda Katkı ve Kontaminantları Kodeksi Komitesi (CCFAC), gibi uluslararası kuruluşlar gıda katkı maddeleri ile ilgili incelemeler ve denetlemeler yapan kurumlar arasında yer almaktadır (Boğa ve Binokay, 2010, s. 146).

Helal gıda sertifikası, gıdaların İslamiyet'e uygun olduğunu gösteren belgelerdir. Yapılan çalışmalar helal ürünlere olan ilginin hız kazandığını göstermektedir. Özellikle son dönemlerde inanç sistemlerinin dışında da helal gıda sertifikasyonu ürünün satın alma kararının belirleyicilerinden birisi olduğu görülmektedir (Özdemir ve Yaylı, 2014, s. 186).

Helal gıda, tanım olarak bir gıdanın helal gıda tanımına uygun olması anlamına gelmekle birlikte günümüzde çok daha fazla anlam taşımaktadır. Özellikle son dönemlerde yalnızca İslami düşünceler ile değil gıda katkı maddelerinin kullanımı, kesim yöntemlerinin doğruluğu gibi sebeplerle helal

sertifikasyon dini inanç sisteminin dışında da ilgi görmeye ve pazarda yüksek paya sahip olmaya başlamıştır (Yener, 2011).

Bir ürün helal sertifikasını aldıktan sonra, helal logosu, ilgili ürünün ambalajında kullanılabilir. Sertifikanın alındığı kurum ve ülkeye göre kullanılan logolar farklılık gösterebilmektedir (Şekil 1) (Yener, 2011).



Şekil 1. Gıda etiketlerinde kullanılan bazı helal gıda logoları

#### 4. Helal Gıda ve Gıda Etiketi

Gıda etiketleri, ürünün belirli özelliklerinin tüketiciye bildirilmesi için kullanılan araçlardır. Özellikle gıdaların enerji içeriği, bazı makro ve mikro besin öğeleri, içerdiği katkı maddeleri gibi özellikler gıda etiketlerinde bildirilmektedir. Gıda etiketleri konusunda uluslararası bir birlik bulunmamaktadır. Gıdanın türüne, ülkeye bağlı olarak kullanılan etiketler farklılık gösterebilmektedir (Kang, 2013, s. 877).

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne göre etiketleme 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 etmektedir (Türk Gıda Kodeksi [TGK], 2017).

Codex Alimentarius Komitesi Helal Yönergesi'ne göre gıda etiketlemede helal logosunun kullanılmasının belirli şartları bulunmaktadır. Bu yönergeye göre İslami kanunlara göre aşağıda helallığe uygun olmadıkları belirtilen gıdalar ve bunların ürünleri ve türevleri hariç tüm gıdalar helal sınıfa uygundur (CAC, 1997):

1. Hayvansal gıdalar
  - a) Domuz
  - b) Köpek, yılan ve maymun
  - c) Aslan, kaplan, ayı vb. gibi pençeli ve azı dişli etçil hayvanlar
  - d) Kartal, akbaba vb. gibi avcı kuşlar
  - e) Sıçan (fare), kırkayak, akrep vb. gibi böcekler

- f) Arı, karınca, ağaçkakan gibi İslam'a göre öldürülmesi yasak hayvanlar
  - g) Bit, sinek, kurt vb. gibi iğrenç kabul edilen hayvanlar
  - h) Kaplumbağa, timsah vb. gibi hem suda hem karada yaşayan hayvanlar
  - i) Katır ve evcil eşek
  - j) Suda yaşayan zehirli ve zararlı tüm hayvanlar
  - k) İslami koşulları uygun olarak kesilmeyen tüm hayvanlar
  - l) Kan
2. Bitkisel Gıdalar
    - a) Sarhoş edici etkisi ve zararı belli işlemler ile yok edilemeyecek olan sarhoş edici ve zararlı bitkiler
  3. İçecekler
    - a) Alkollü içecekler
    - b) Sarhoş edici ve zararlı içecekler
  4. Gıda katkı maddeleri
    - a) 1, 2 ve 3'ten türetilen tüm gıda katkı maddeleri

Gıda etiketinin okunması hem gıdanın sağlık/beslenme özelliklerinin bilinmesi hem de helallik kavramı açısından önem taşımaktadır. Yapılan bir çalışmada 406 yetişkin bireye gıda etiketi okuma ve helal logosunun önemi ile ilgili anket formu yöneltilmiştir. Çalışma sonunda bireylerin çoğunluğunun gıda etiketlerinde basılı olan helal logolarına şüphe ile yaklaştığını, katılımcıların çoğunluğunu gıda etiketini incelemenin önemini bildiğini göstermektedir (İshak vd. 2016, s. 288). Bir başka çalışmada İngiltere'de yaşayan Müslüman olmayan 29 bireyin helal gıda ve gıda etiketi hakkındaki görüşleri sorgulanmıştır. Nitel tipte hazırlanan bu çalışmada bireylerden yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığı ile veri toplanmıştır. Çalışma sonucuna göre katılımcıların çoğunun gıda etiketlerinde yer alan helal logosunun gıdanın kalitesini artırıcı etkiye sahip olduğu gösterdiğini ancak helal gıda kavramı konusunda bilgilerinin pek bulunmadığını bildirmişlerdir (Ayyub, 2015, s. 2328).

Almanya'da gıda etiketindeki helal logosunun önemi ve farkındalık üzerine yürütülen bir başka çalışmada helal logosu bulunan et ürünlerine tüketicilerin özellikle dikkat ettiği bildirilmektedir. Aynı zamanda helal logosu bulunan gıdaların daha pahalı olduğu bildirilmiştir (Şahin vd. 2014, s. 12). Adıyaman'da 388 yetişkin birey ile yürütülen bir başka çalışmada da ise helal gıda logosuna sahip gıdaların satın alma davranışlarına pozitif etkisinin olduğu görülmüştür (Yorulmaz Özçelik, 2019, s. 54). Bir başka çalışma Yozgat'ta 295 birey ile yürütülmüştür. Çalışma sonunda kadınların helal logosu bulunan gıdalarda güvenlik, sertifikasyon, tanıtım çabaları ve markaya daha fazla önem verdikleri görülmüştür (Kurtuluş ve Çiçek, 2013, s. 204). Malezya'da yapılan bir çalışmada ise ambalajlı, helal gıda logolu gıdaların satın alma davranışında, tüketicilerin etiketteki logoya göre değil markaya olan güvene göre hareket ettikleri bildirilmiştir. Aynı zamanda ürünün etiketinde helal gıda logosunun bulunmasının ürünün satın alınabilirliğini artırabileceği bildirilmiştir (Hamdan vd. 2013, s. 54). Bir başka çalışmada üniversite öğrencilerinin gıda etiketini okuma ve helal gıda hakkındaki bilgi düzeyleri incelenmiştir. Öğrencilerin %94,6'sının helal gıdanın ne anlama geldiğini bildikleri, bunların %75,4'ünün helal gıdaların içeriğiyle ilgili bilgi sahibi oldukları saptanmıştır. Çalışma sonunda öğrencilerin çoğunluğunun helal gıda hakkında bilinçli olduğu görülmüştür ancak örneklem grubunda bunun ne anlama geldiğini bilmeyen katılımcıların da bulunduğu dolayısı ile bireylerin gıda etiketleri ve helal gıda logosu ile ilgili ayrıntılı eğitimlerin verilmesi gerektiği bildirilmiştir (Ünüsün, Erdoğan ve Keser, 2017, para. 1). Kahramanmaraş'ta 383 tüketici ile yapılan bir başka çalışmada ise tüketicilerin %70,6'sının helal gıda konusunda bilgi sahibi oldukları ancak %27,9'unun ürünü satın alırken gıda etiketindeki helal gıda logosuna dikkat ettikleri saptanmıştır. Aynı zamanda tüketicilerin helal gıda denildiğinde ne anladıkları sorulduğunda en fazla domuz katkılı olmayan gıda cevabı alınmıştır. Bu

sonuçta esasında helal gıda kavramının tam olarak anlaşılmadığının bu konuda eğitim eksikliklerinin olduğunu göstermektedir (Çuhadar, 2017, s. 190).

## 5. Sonuç

Helal gıda pazarının ulusal ve uluslararası gıda pazarında payı gün geçtikçe artmaktadır. Bu durum tüketicilerin bu konudaki talebinin arttığını göstermekte dolayısı ile gıda sağlayıcılarının da helal gıda sertifikasyonu, satış stratejileri, işletme tesisleri gibi konularda uzmanlaşmaları gerekliliğini doğurmuştur. Ulusal anlamda bakıldığında gıda etiketlerindeki helal gıda logosu konusunda gerekli denetimlerin dikkatle yapılması, özellikle gıda katkı maddelerinin helalliği tartışmalı ve hassas bir konu olduğundan bu konuda gerekli adımların atılması gerekmektedir. Bunların yanında helal sertifikasyona sahip ürün çeşitliliğinin artırılması aynı zamanda helal gıda kavramı konusunda tüketicilere gerekli bilgilendirme ve eğitimlerin verilmesi gerekmektedir. Türkiye’de yapılan çalışmalarda tüketicilerin helal gıda kavramını anlama noktasında eksikliklerinin oldukları görülmüştür dolayısı ile gerekli tanıtımların yapılması bu konudaki bilgi kirliliğinin önüne geçebileceği düşünülmektedir. Bu sebeple aynı zamanda tüketicilerin gıdaların helalliğini, beslenme ve sağlık bilgilerini inceleyebilecekleri, gıda etiketlerinin önemini vurgulanacağı düşünülmektedir.

## Kaynakça

- Alam, S. S., & Sayuti, N. M. (2011). Applying the Theory of Planned Behavior (TPB) in halal food purchasing. *International Journal of Commerce and Management*, 21(1), 8-20.
- Ayyub, R. M. (2015). Exploring perceptions of non-Muslims towards Halal foods in UK. *British Food Journal*, 117(9), 2328–2343.
- Batu, A., Regenstein, Joe M. & Dogan, I. S. (2015). Gelatin Issues in Halal Food Processing For Muslim Societies. *Electronic Turkish Studies*, 10(14), 37-51.
- Boğa, A. & Binokay, S. (2010). Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlığımıza Etkileri, *Arşiv Dergisi*, 19(141), 141-154.
- Büyüközer, H. K. (2012). *Yeniden Gıda Raporu Yediklerimiz İçtiklerimiz Helal mi? Haram mı? Ve Sağlığımıza Ne Kadar Uygun?* 9. Baskı, Çevik Matbaacılık, İstanbul
- Codex Alimentarius Commission (CAC). (1997). General Guidelines For Use Of The Term “Halal, Codex Alimentarius Commission, CAC/GL 24.
- Çuhadar, M. (2017). Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 34 (3), 190-200.
- Djagny, K. B., Wang, Z., Xu, S. (2001). Gelatin: A Valuable Protein for Food and Pharmaceutical Industries: Review. *Crit Rev Food Sci*, 41 (6), 481-492.
- Hamdan, H., Issa, Z. M., Abu, N. & Jusoff, K. (2013), Purchasing Decisions Among Muslim Consumers of Processed Halal Food Products, *Journal of Food Products Marketing*, 19, 54-61.
- Ishak, S., Awang, A. H., Hussain, M. Y., Ramli, Z., Sum, S., Saad, S. & Abd Manaf, A. (2016). A study on the mediating role of halal perception: determinants and consequence reflections. *Journal of Islamic Marketing*, 7 (3), 288-302.
- Kang, H. T. (2013). Reading nutrition labels is associated with a lower risk of metabolic syndrome in Korean adults: The 2007–2008 Korean NHANES. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 23, 876-882.
- Kurtoğlu, R. ve Çiçek, B. (2013). Tüketicilerin Helal Ürünler Hakkındaki Algılama, Tutum ve Beklentilerini Tespit Etmeye Yönelik Bir Araştırma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, 8 (3), 181-205.
- Özdemir, H. ve Yaylı, A. (2014). Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürün Tercihleri Üzerine Bir Araştırma: İstanbul İli Örneği, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 183-202.
- Rajagopal, S., Ramanan, S., Visvanathan, R. & Satapathy, S. (2011). Halal Certification: Implication for Marketers in UAE, *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 138-153.

- Ratanamaneichat, C. & Rakkarn, S. (2013). Quality assurance development of halal food products for export to Indonesia. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 88, 134-141.
- Riaz, M. N. & Chaudry, M. M. (2004). *Halal food production*. CRC press.
- Şahin, A., Pekkirbizli, T., Kayser, M. & Theuvsen, L. (2014). Muslim Consumers in Germany: Awareness and Significance of Halal Labelling (Muslimische Konsumenten in Deutschland: Kenntnis und Bedeutung der Halal-Kennzeichnung), *Berichte über Landwirtschaft - Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft*, 92 (2), 1-12.
- Türk Dil Kurumu (TDK). (2020). Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 16.10.2020
- Türk Gıda Kodeksi (TGK) (2017). Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği. Erişim Adresi: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm> Erişim Tarihi: 16.10.2020
- Ünüsân, N., Erdoğan, P. ve Keser, M. G. (2017). Üniversite Öğrencilerinin Besin Etiketleri Okuma ve Helal Gıda ile İlgili Bilgi Düzeylerinin Saptanması. 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 03-05 Kasım 2017, Ankara.
- Yener, D. (2011). Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünler Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı, Yayınlanmamış Doktora Tezi. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yıldırım, B. (2011). Helal Gıda. <http://www.gidagundemi.com/makale/helal-gida-m31.html>, Erişim Tarihi:10.10.2020.
- Yorulmaz Özçelik D. (2019). Helal gıda tüketimine yönelik tutumların satın alma niyeti üzerindeki etkisi (Adıyaman örneği). Yüksek Lisans Tezi Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Adıyaman.