© rasailojaraid.com

قائم کر سکے۔

جیسا کہ گذشتہ سطور میں ایم ایس جی کی کمرشیل پیداوار کے طریقہ کے تعلق سے درج کیا گیا ہے کہ اسے ''مائکروکوکس گلوٹا میکس'' نامی بیکٹیریا کی تخمیر کے ذریعہ کاشت کے بعد اس بیکٹیریا سے پیدا ہونے والے گلوٹامک ایسیڈ اور سوڈیم کے تعامل سے ایم ایس جی تیار کیا جاتا ہے۔ یہ تخمیری عمل کسی خامرے (اِنزائم) کی موجودگی کے بغیر ممکن نہیں ہے۔ اسی انزائم کے حصول کے لیے مویشیوں کی چربی کا استعمال کیا جاتا ہے اور اس انزائم کی موجودگی میں بیکٹیریا کی پیدائش کا عمل تیز ہو جاتا ہے۔ اس کی مثال یوں بھی لی جاسکتی ہے کہ جیسے شکر کی تیاری کے دوران شکر کو صاف کرنے اور سفید (بے رنگ) دانوں میں تبدیل کرنے کے لیے گنّے یا شکرقند وغیرہ کے رس و رسوب کو ہڈیوں کے کوئلے (چارکول) پر سے گذارا جاتا ہے۔ یہ ہڈیاں مویشیوں اور دیگر چوپایوں کی ہوتی ہیں جنھیں جلا کر کوئلہ (چارکول) کر دیا جاتا ہے۔ اب کن کن جانوروں کی ہڈیاں جلائی جاتی ہیں یہ تو ان کا سپلائر ہی بتلا سکتا ہے۔ مگر شکر کے اندر خود یہ چارکول یا اس کوئی جز شامل نہیں ہوتا۔

اب آیئے ان حالات کی طرف جب ایم ایس جی کو رواج ملنے کے پورے ۹۴ برسوں کے بعد انڈونیشیا کی علما کونسل اور مسلم آبادی نے جنوری ۲۰۰۱ میں اجینوموٹو کے خلاف جم کر احتجاج کیا۔ اس احتجاج کی بنیادی وجہ یہ تھی کہ اجینوموٹو کمپنی کی آڈٹ رپورٹ (اکتوبر ۲۰۰۰ء) کے مطابق اس نے مبینہ و دانستہ طور پر مسلمانوں کے لیے حرام خنزیر کی چربی سے حاصل کردہ انزائم Bactosoytone کا استعمال بیکٹیریا کی پیدائش کے لیے کیا تھا اور احتجاج کے بعد اس نے اپنی غلطی کا اعتراف بھی کیا تھا اور معذرت بھی چاہی تھی لیکن اپنے اقدام پر نادم نہیں ہوئی تھی۔ اس کا کہنا تھا کہ خنزیر کی چربی چونکہ اسے مویشیوں کی چربی کے مقابلے کم داموں میں دستیاب تھی اس لیے اس نے ایسا کیا تھا اور یہ کہ چربی یا اس کا کوئی بھی جز نوف کی تیاری میں شامل نہیں ہوتا بلکہ اسے صرف بیکٹیریا کی پیدائش کے لیے استعمال کیا گیا تھا، مگر آئندہ احتیاط کی جائے گی! اس کے بعد کمپنی نے مشکوک بیچ کو انڈونیشیا کے بازاروں سے خالی کروا دیا تھا۔ اس کے بعد Bactosoytone کی جگہ سویابین سے حاصل کردہ Mamenotone ایم ایس جی کی تیاری کے لئے استعمال کیا جانے لگا۔ (بحوالہ کیوڈو نیوز ایشین اکونومک نیوز ۸ جنوری ۲۰۰۱)

ٹائم ایشیا کی اشاعت ۲۲ جنوری ۲۰۰۱ جلد ۱۵۷ شمارہ نمبر ۳ میں بھی ان کے مبصر ڈیفیڈ روڈاک نے اسی قسم کی گفتگو کی ہے جیسی کیوڈو نیوز نے دی ہے اور لکھا ہے کہ کمپنی نے ۲۴ نومبر کے بعد سے خنزیر کی چربی والا انزائم استعمال کرنا ترک کر دیا ہے اور اس کی جگہ سویابین سے حاصل ہونے والا انزائم استعمال کر رہی ہے۔

☆☆☆☆☆

© rasailojaraid.com