

כשרות בתוספות מזון – חומרים מוצבים<sup>31</sup>

ראשי פרקים

מבוא

דין מעמיד וחומרי מרקם

דין פסול מאכילה

תשובות האחיעזר בעניין ג'לטין ובעניין פסול מאכילה

הסבר פעולת הג'לטין ובעניין פסול מאכילה

סיכום

**מבוא**

בתעשיית המזון המודרנית ישנן שתי בעיות כשרות עקרויות. הראשונה היא כשרות גוף המזון עצמו והשנייה היא כשרות תוספות המזון. בדיקת כשרות גוף המזון הינה בעייה מוכרת שהייתה קיימת תמיד והתמודדו איתה בכל הדורות. ככלל, יש לבדוק את חומרי הגלם וכשרותם וכן לעקוב אחר תהליך היצור ולבדוק את תקינותו הכשרותית. בנוסף לכך קיימת בעייה מודרנית: יחד עם המרכיבים העיקריים במוצר, ישנן גם תוספות המוכנסות למזון כדי להעניק לו תכונות מסוימות.

מוכן שאחר תוספות המזון קשה יותר לעקוב משום שהן אינן מגוף המזון אלא חומרים שהיצרן מעוניין להסתיר, לעיתים משום היותם סודות מקצועיים ולעיתים כדי שלא לאבד את האפקטיביות שיש למוצר המוגמר על הצרכנים. מסיבה זו הייתה בעולם המערבי התעוררות גדולה של ארגוני הצרכנים, אשר כפו בלחץ ציבורי על הממשלות לחייב את היצרנים לסמן במדויק את תוספות המזון שבמוצר. מאבק זה וחובת סימון זו, מלווים תמיד במאבק נגדי של היצרנים הטוענים כי סימון זה מכביד, מיותר ואף עלול לגרום להם נזק כלכלי. בארץ, אין החוק לסימון מוצרים ושירותים מחייב יצרני מזון לפרט פירוט מלא את תכולת מוצריהם. בנוסף, בדיקת תוספות המזון דורשת ידע טכנולוגי שאינו מצוי בציבור הרחב. מסיבות אלו, קשה לעקוב אחר החומרים המוספים למזון ומקורם.

כמותם של תוספות המזון גדולה ביותר. בספרות<sup>32</sup> מבחינים במאות סוגים של תוספות מזון, כאשר כל סוג כולל למעלה מעשרה פריטים. כדי להתמצא בסכך זה ביתר קלות, ניתן לחלק את תוספות המזון לחמישה סוגים משמעותיים מבחינת הבעיות הקשורות בכשרותן:

א. חומרי מעם וריח.

ב. חומרי מרקם (מתחלבים, מקשים ועוד).

ג. חומרי צבע.

ד. חומרי משיחה.

ה. חומרים מונעי הדרדרות במצב המוצר (מונעי זיהום, חימצון ועוד).

אנו נתמקד בדין חומרי מרקם שבעזרתם ניתן ליצור או לשמר מרקם מיוחד במזון. הג'לטין הינו דוגמא טובה לחומרים אלה בהיותו מונע את הפרדת המוצר לחלקיו

<sup>31</sup> סוכם ונערך ע"י יובל מוקס ורענן פלנזר

<sup>32</sup> Food additives, Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology 3rd ed. Vol. 11 pp. 146-163

## קוּבֵן שֵׁפֶתֵי כֹהֵן

היסודיים ובכך הוא משמר את המרקם האופייני שלו. אנו נדום בכשרותו מצד שני עקרונות הלכתיים, דין מעמיד ודין פסול מאכילה, שמותר לערבו במזון אף שמוצאו אינו כשר. לאחר מכן, נברר את תפקידו במזון וכיצד הוא מיוצר ומכך נסיק מסקנות הלכתיות לגביו.

### דין מעמיד וביטולו

#### שיטת הר"י מיגאש

עפ"י הגמרא בחולין<sup>33</sup> מתבררים שני דינים:

1. גבינה שהועמדה ע"י גוי בקיבת נבילה – אסורה בכל מקרה.
2. גבינה שהועמדה ע"י קיבה כשירה ואין בקיבה בנותן טעם בגבינה – הגבינה מותרת (אם יש בה כנ"ט – הגבינה אסורה מדין בשר בחלב).

בעקבות ההכדל בין שני דינים אלה, חידש הר"י מיגאש<sup>34</sup> את דין דבר המעמיד, שאינו בטל בתערובת כלל, ובעקבותיו פסק כך גם הרמב"ם<sup>35</sup>. לכן כשמעמידים גבינה בקיבה שאסורה מצד עצמה אף הגבינה נאסרת למרות שאין בגבינה כל טעם מהקיבה. על מנת להבין את מהות האיסור בדברי הר"י מיגאש יש להרחיב כדין מעמיד.

הרנט (Rennet – חומר המכיל Rennin, אנזים הנמצא בבלוטות הקיבה של בעלי החיים ותפקידו לפרק את חלבון החלב) מנוצל בייצור הגבינה לצורך גיבוש החלב לגושים שמהם עושים גבינה. הרנט נותן לגבינה את המירקם שלה אבל לאחר תהליך הגיבון אין לגבינה כל צורך ברנט לא למירקם ובודאי שלא לטעם הגבינה ולכן הוא מיותר לחלוטין. מכאן שהגדרת מעמיד הוא דבר שפעל בעבר בתערובת ופעולתו ניכרת עכשיו אך כרגע אין הוא נחוץ יותר. כדין ביטול של לח בלח (רנט וחלב) הדין הפשוט הוא שבטל בנותן טעם. לכן אם האיסור נותן טעם אזי כל התערובת אסורה כיוון שהאיסור מורגש בתוך התערובת אך אם האיסור אינו נותן טעם אזי התערובת מותרת כיוון שהאיסור בטל.

אולם בנידון דידן, למרות שהרנט מוסף בכמויות זעירות ואינו נותן טעם, התערובת כולה נאסרת משום שהרנט יצר את המרקם, שהינו חלק מהותי בגבינה. על יסוד זה מסביר הר"י מיגאש את איסור גבינה שהועמדה בדבר אסור. אם כן כניתוח דבריו נגלה שיש הבחנה בין שני דינים בחומרים הנהוצים בתערובת:

א. דין מרקם זהה לדין נותן טעם, כלומר כשם שאיסור שנותן טעם בתערובת אינו בטל כך גם חומר שיוצר עתה את המרקם, אינו בטל.

ב. חומר שיוצר מרקם אף שכעת אינו נחוץ, התערובת נאסרת משום מעמיד.

אם כן יוצא מדבריו שבגזירת מעמיד יש תוספת על דין נותן טעם כיוון שגם במקרה שטעם החומר שיוצר את המרקם אינו מורגש, שכהאי גוונא מצד נותן טעם יהיה מותר ועם כל הלה כאן גזירת מעמיד.

דוגמא מציאותית להבדיל בין שני הדינים הוא העמילן בפודינג לעומת הרנט בגבינה. העמילן מקנה למין מרקם וכך נוצר הפודינג, אלא שאם נוכל להוציא את העמילן מהמים, המים יחזרו למצבם הקודם. לכן העמילן חשוב כרגע כי הוא יוצר את המרקם, ולכן אם העמילן מיוצר מחומר האסור באכילה, הפודינג כולו נאסר. זהו חומר יוצר מרקם מן הסוג הראשון, ואין צורך לאוסרו מטעם מעמיד. לעומת זה הרנט, כאמור, יצר את מרקם הגבינה בעבר ולמרות שאינו נחוץ יותר נאסר מדין מעמיד.

<sup>33</sup> קט"ז, ע"ב.

<sup>34</sup> מובא בר"ן על מסכת חולין בסוף פרק כל הבשר.

<sup>35</sup> הלכות מאכלות אסורות פ"ג, הי"ג; פ"ט הט"ז.

## קוּבֵן שִׁפְתֵי כֹהֵן

ראיה לניתוח זה של דברי הר"י מיגאש, יש בנודע ביהודה<sup>36</sup> המביא את דין הגמרא, שאם מחמיצים עיסה בשאור של תרומה לכל העיסה יש דין של תרומה, ומגדיר דבר זה כמעמיד. וכן מובא בהלכה<sup>37</sup> כאשר מחמיצים מאכל בשאור אסור, כל המאכל נאסר, כיוון שהשאור מעמידה.

לאחר שראינו שלשמרים יש דין מעמיד עלינו לבחון את המציאות ואת השפעת השמרים על העיסה, כדי להבין את מהות איסור מעמיד בשמרים.

גרעין החיטה מורכב מכ- 80% עמילן, 12% חלבון, 8% מים וחומרים שונים. כאשר טוחנים חיטה לקמח ומוסיפים לה מים, המים ממיסים את העמילן והחלבון. וכך נוצרת העיסה. כאשר מערכבים שמרים בעיסה הם מחמיצים את העיבה בשלושה שלבים:

(א) מפרישים אנזים הנקרא עמילז המפרק את העמילן לסוכר.

(ב) מפרישים אנזים הנקרא דיאסטאזה המפרק את הסוכר לגלוקוז.

(ג) השמרים צורכים את הגלוקוז שהם יצרו לגדילתם, ופולטים החוצה אלכוהול, דו תחמוצת הפחמן ומים.

בתום התהליך תופחת העסה ומקבלת טעם מיוחד. אבל חמץ אינו מוגדר כנפיחות של עיסה מכיון שניפוח עיסה אפשרי גם ללא החמצת העיסה, בעזרת אבקת אפיה או באמצעים אחרים. אם כן הנפיחות היא רק סימפטום להחמצה אך לא הגדרתה. דין מעמיד שיש לשמרים לא בא, איפוא, מחמת שהם ניפחו את העיסה ונתנו לה צורה מיוחדת, אלא משום הטעם המיוחד שיצרו בה.<sup>38</sup>

כלל המטרה של החמצת עיסה אינה לשם צורתו הנפוחה של הלחם אלא נתינת טעם חמץ בבצק, בניגוד למצה שהיא חסרת טעם.

לאור זה מתבקשת השאלה מה התחדש בדין מעמיד יותר מאשר בדין נותן טעם פשוט? ההבדל הוא שבדין נותן טעם החומר האסור נתן בעצמו את הטעם ולכן אם נסלק יסתלק גם הטעם, אבל השמרים (וכן כל מעמיד שתפקידו יצירת טעם) לא נתנו את הטעם בעצמם אלא עשו פעולה כימית שגרמה לשינוי הטעם של הבסיס בו פעלו, ולכן אף אם נסלק אותם עתה, כשהטעם כבר נוצר - ישאר הטעם. לכן דין השמרים (וכל מעמיד אחר) שונה מדין הפשוט של נותן טעם.

<sup>36</sup> נודע ביהודה, מהדורא תנינא, יו"ד סימן נ"ו. "ולא נקרא מעמיד אלא שאור בעיסה, שבלי השאור לא תתחמץ העיסה או עוד הקיבה בחלב לעשות גבינה שהחלב מצד עצמו לא יקפא למיעבד גבינה."

<sup>37</sup> הרמב"ם בהלכות מאכלות אסורות פט"ז הכ"ו - "המעמיד גבינה בשרף פגי ערלה או בקיבת תקרובת עכו"ם או בחומץ יין של עכו"ם הרי זו אסורה בהנאה אע"פ שהוא מין בשאינו מינו ואע"פ שהוא כל שהוא שהרי הדבר האסור הוא הניכר והוא שעשה אותה גבינה". וכן במרדכי בע"ז בפרק אין מעמידין סי' תתכ"ז. בטור או"ח סי' תמ"ב "מעשה באחד שהעמיד גבינות בחלא דשיכרא ואסר רבינו אב"ן להשהותם בפסח כיוון דאוקמי מוקים חשיב כמו בעיניהו" ובב"י "כ"כ המרדכי בפרק אין מעמידין פי' שכר זה של שעורים היה וכ"כ הרמב"ם בפי' ט"ז בהלכות מאכלות אסורות שהמעמיד גבינה בכח דבר שהוא אסור בהנאה, הכל אסור בהנאה אע"פ שהוא מין בשאינו מינו, אע"פ שהוא כל שהוא".

המחבר בשו"ע כותב דין זה בסימן תמ"ב סעיף ה' "שכר שעושים מחיטים ושמרים חייבים לבערו וכן אם העמיד גבינות בחלא משכר חיטים או שעורים חייב לבערם. ובמג"א בס"ק ט' "אפילו יש בהם שישים נגד החלא לא בטיל דדבר המעמיד אפילו באלף לא בטיל" וכן במג"א סי' תמ"ז ס"ק מ"ה ד"ה "שמרי שכר" - "שמרי שכר שעבר עליו הפסח וחייב בו עיסה - אסור דהוי כאילו הוא בעיניהו".

בפר"ח סי' תמ"ז סוף ד"ה "והנה המחבר" - "שמרים של שכר חיטים ושעורים שעבר עליו הפסח וכן שאור וכיוצא, אם העמיד גבינות בהם או החמיץ בהם עיסה אסורים דדבר המעמיד לא בטיל כמבואר בטור בסימן זה בשם הר"י ז"ל וכמ"ש בסי' תמ"ב סעיף ה' וכן פסק מהר"ם מלובלין בתשובה סי' קכ"א". וכן מבואר כך בפר"ח בסימן תמ"ב בד"ה "וכן אם העמיד גבינות" וכן בנודע ביהודה שם. וראה גם באחיעזר ח"א סי' י"א ס"ק ג' וכן בשדי חמד מערכת חמץ סימן ה' אות כ"ו לגבי יוגורט שהעמידו בשמרי חמץ.

וכן בשו"ע הרב סי' תמ"ב סעיף י' לגבי העמדת יי"ש, גבינה ומי דבש "לפי שכל המעמיד אפילו באלף לא בטיל ולא עוד אלא שכל המעמיד הרי הוא חשוב כאילו הוא בעין ממש" וכן בסימן תמ"ז סעיף ס"ב.

<sup>38</sup> דין מעמיד השייך לשמרים (ראה בהערה 5) נוהג לא רק בעיסה אלא גם ביין, מי דבש, יוגורט, ודומיהם, אף ששם ודאי שהשמרים רק נותנים טעם ואינם מנפחים כלל.

## קוּבֵץ שִׁפְתֵי כְהֵן

לאור האמור עד כאן בדין מעמיד בשמרים ובגבינה ברור שמעמיד אינו רק יצירת המרקם אלא גם יצירת טעם. לפיכך חומר שיצר מרקם דינו כנותן טעם שאינו בטל מעיקר הדין. לכן ע"פ חידוש הר"י מיגאש בדין גזירת מעמיד, דבר אסור, שיצר מרקם או שנתן טעם, יאסור את התערובת למרות שאינו נחוץ יותר לתערובת.

### שיטת הראב"ד והרשב"א

הרשב"א<sup>39</sup> מציין בדין העמדת גבינה בקיבה חילוק שונה:

- א. כל דבר שנתערב במאכל בכוונה כחלק מתהליך הייצור, אינו בטל והמאכל אסור. הוא מוסיף שהיינו כשנתערב בכוונה ע"י גוי, ואז האיסור אינו בטל והמאכל אסור<sup>40</sup>.
  - ב. אם האיסור נתערב בכוונה ע"י יהודי או שלא בכוונה אפילו ע"י גוי, האיסור בטל והמאכל מותר (בתנאי שאין בו כנותן טעם).
- בין שיטת הר"י מיגאש לבין שיטת הרשב"א והראב"ד ישנם שני הבדלים:
- א. אם יהודי יערב איסור שאינו נותן טעם ונידון כמעמיד לדעת הר"י מיגאש – המאכל אסור מדין מעמיד.

לדעת הרשב"א – המאכל מותר כיוון שעל יהודי לא חלה הגזירה.

ב. אם גוי יערב בכוונה איסור שאינו מעמיד ואינו נותן טעם:

לדעת הר"י מיגאש – האיסור יתבטל כיוון שאינו מעמיד.

לדעת הרשב"א – האיסור אינו מתבטל כיוון שנתערב בכוונה ע"י גוי.

הכרעת הדין באחרונים

הב"י<sup>41</sup> מביא את תשובת הרשב"א לגבי ביטול חומץ בתערובת לייצור סוכריות. בחומץ זה של גויים יש איסור סתם יינם, שאינו פוקע כשהיין הופך לחמץ. בזה דן הרשב"א אם חומץ שערבו בכוונה בתערובת שממנה מכינים את אותן הסוכריות אסור אותן. הרשב"א פוסק לאיסור והב"י מביאו להלכה ללא שום חולק. מכאן שלדעת הב"י ההלכה כרשב"א<sup>42</sup>.

הנדוע ביהודה<sup>43</sup> נשאל לגבי סילוק חומרים מרים האלכוהול ביין שרף ע"י שריית התיכת בשר בתוכו<sup>44</sup>, אם האלכוהול יאסר משום תערובת בשר נכילה. השואל חשב לאסור את היין מהטעמים הבאים:

א. נותן טעם – טעם האלכוהול הסופי בא מחמת שריית בשר הנכילה בתוכו.

ב. מעמיד

ג. שיטת הרשב"א לאסור כאשר הבשר ניתן באלכוהול בכוונה ע"י גוי.

הנב"י דוחה את הטעמים לאיסור של השואל מהסיבות כדלקמן:

א. נותן טעם – הנכילה נשלח טעם שרצינו לסלק ולא נתנה טעם משלה ולכן לא שייך כאן דין נותן טעם.

ב. מעמיד – המעמיד מוגדר כדבר שיצר את הטעם או את המרקם, אבל דבר שרק תורם לטעם אינו נחשב מעמיד, וק"ו דבר הנוטל טעם רע.

<sup>39</sup> שו"ת הרשב"א ח"ג סי' רי"ד בשם הראב"ד. מובאר גם בב"י יו"ד סוף הלכות יין נסך, סי' קל"ד ד"ה ובתשובה אחרת.

<sup>40</sup> מדין הרחקה מגויים.

<sup>41</sup> ב"י שם.

<sup>42</sup> ועיין מג"א סי' תמ"ב סע' ה' ובשו"ע הרב סי' תמ"ב סע' ו' ס"ק ה' שהביא דעת הב"י שהבאת את דעת הרשב"א להלכה ללא חולק.

<sup>43</sup> נוב"י שם.

<sup>44</sup> החלבונים בבשר סופחים אליהם חומרים נלוים שנוצרו בתהליך התסיסה ועברו לאלכוהול המזוקק. כך הם משיגים תוך זמן קצר תוצאה דומה לזו המושגת בתהליך יישון רגיל (וארוך) בחביות עץ אלון.

## קוּבֵן שֵׁפֶתֵי כֹהֵן

ג. שיטת הרשב"א – הנוב"י מוכיח שלא מחמירים כדעת הרשב"א. הנוב"י מביא ראיה לכך מדין חמאת גויים. חמאה שכזו אינה אסורה באכילה כיוון שאפשר לעשותה אך ורק מחלב בהמה פתורה<sup>45</sup>. אולם ישנה בעיה משום צחצוחי החלב בעין שעל החמאה שיתכן שהוא חלב טמא. הרמב"ם<sup>46</sup> כתב וכן פסק השו"ע<sup>47</sup> שלענין חשש זה, אפשר להתיר את החמאה ואז התערובת כולה מותרת. מכאן מוכח שלא פוסקים כרשב"א, שהרי לשיטת הרשב"א החמאה אסורה מכיוון שיתכן שגוי מרח אותה בכוונה בחלב אסור ולשיטתו אינו בטל, וכן פסק הרשב"א בפירוש<sup>48</sup>. מכח ראיה זו התיר הנוב"י את הי"ש.

עם זאת הרי לעיל הבאנו את פסק הב"י שפסק בענין הסוכריות שעירבו בהן חומץ לאיסור כרשב"א ולא הביא חולקים על דעת הרשב"א. יש לבאר מדוע בדין החמאה פסק להיתר דלא כרשב"א.

נראה שאת דעת הרשב"א לאסור תערובת שנוסף בה איסור ע"י גוי, יש לחלק לשני חלקים:

א. כאשר התוספת אינה נחוצה בתערובת.

ב. כאשר התוספת נחוצה בתערובת.

ג. רק החלק השני בדעת הרשב"א נפסק להלכה ואפילו אם נתערב ע"י ישראל, ולכן בסוכריות שערכו בתוכן מעט חומץ החמיר הב"י כרשב"א שהסוכריות אסורות. וכן פסקו לענין תערובת חמץ<sup>49</sup> ויתכן שאין זה מטעם גזירה להרחקה מגויים אלא מעיקר הדין, שלא שייך לבטל דבר שנתערב בכוונה ודרך תיקון המאכל הוא כתערובת איסור זה. לעומת זאת החלק הראשון, שהוא מטעם גזירה בלבד, ומקורו בשיטת הראב"ד בפירוש סוגיית גבינות של גויים, לא נפסק להלכה ולכן בחמאה שעליה חלב אסור, נפסק להלכה שיש דרך לבטל את האיסור למרות שהרשב"א לשיטתו יאסור.

### מסקנות

1. שיטת דין הר"י מיגאש נפסק להלכה לגבי חומרים מעמידים. חומרים אלה אוסרים את התערובת שהעמידו, למרות שכעת אינם נחוצים בה.
2. שיטת הרשב"א והראב"ד נפסקה להלכה רק לגבי תוספות חומרים שנתערבו במזון בכוונה, אם המזון זקוק לאותה התוספת עתה.
3. משתי המסקנות הראשונות יוצא, שהתוספת הבטלה בתערובת, לפי דיני הביטול, היא זו שאינה נחוצה בתערובת עתה וגם לא העמידה אותו.

### פסול מאכילה

לפנינו שלש סוגיות עיקריות בנושא "פסול מאכילה" הנחוצות כדי להבין דין זה. במרכז הסוגיה במסכת ע"ז<sup>50</sup> ישנה מחלוקת בענין נבילה שנמרחת עד מתי אסורה משום נבילה. לדעת ר' שמעון גם לאחר שהבשר ראוי למאכל אדם, ולדעת ר' מאיר גם לאחר שהבשר אינו ראוי למאכל אדם עדיין שם איסור עליו. ר' שמעון לומד את דינו מהפסוק

<sup>45</sup> חלב בהמה טמאה אינו נקפא ולכן אי אפשר ליצר ממנו חמאה כלל. רמב"ם שם, פ"ג הי"ב, וכן הט"ו.

<sup>46</sup> שם פ"ג הט"ז.

<sup>47</sup> יו"ד סי' קט"ו סעי' ג'.

<sup>48</sup> הובא בב"י שם ד"ה "והרשב"א כתב". תורת הבית, בית שלישי שער שישי (דף ז: המדורת יועפאף)

<sup>49</sup> ראה הערה 11.

<sup>50</sup> ע"ז ס"ז, ע"ב.

## קוּבֵץ שֵׁפֵתֵי כַהֵן

"לא תאכלו כל נבילה, לגר אשר בשעריך תתננה ואכלה"<sup>51</sup> – הראויה לגר קרויה נבילה ושאונה ראויה לגר אינה קרויה נבילה. ר' מאיר לומד פסוק זה על כהמה שנסרחה לפני שחל איסור נבילה עליה (לפני מיתתה) שאז אינה קרויה נבילה. במסכת כריתות<sup>52</sup> מבואר חילוק בענין גדרי טומאה בין הורדת טומאה על אוכל לבין הוצאת טומאה מהאוכל. הגמרא מחדשת שעל מנת להוריד טומאה על אוכל, הוא צריך להיות ראוי למאכל אדם, אולם כדי להוציאו מטומאתו, עליו להפסל גם מאכילת כלב. במסכת בכורות<sup>53</sup> הובאה מחלוקת בענין טומאת נבילה. לדעת ר' יוחנן טומאת נבילה החמורה חלה כל עוד ראוי הבשר לאכילת כלב, אולם בר פדא חולק וסובר שטומאה זו חלה רק כל עוד ראוי הבשר למאכל אדם. הנודע ביהודה<sup>54</sup> כתב:

"בסדר הליכות עולם באמת קאמר ר' שמעון זר' מאיר הלכה כדעת המחמיר ולפי"ז פלוגתא זו דנבילה סרוחה ראוי לפסוק כר' מאיר שהוא המחמיר".

וכן פסק הרמב"ם<sup>55</sup> כדעת ר' יוחנן בסוגיה המקבילה במסכת בכורות. וכן פסק<sup>56</sup> בטומאות אוכלין שהאוכל דבר שאינו ראוי למאכל אדם פטור רק מדין שזו אכילה שלא כדרך הנאתו, אבל בעקרון חל עליו איסור כל עוד ראוי למאכל כלב. בע"ז<sup>57</sup> תנן:

"זה הכלל, כל שבהנאתו בני"ט אסור (רש"י: שנהנה בטעמו של איסור, הינו בני"ט לשבח אסור) וכל שאין בהנאתו בני"ט מותר כגון חומץ שנפל על גבי גריסין" (רש"י: שאינו נהנה בטעמו דנותן טעם לפגם הוא ומותר).

בגמרא<sup>58</sup>:

"אמר רב יהודה אמר שמואל הכי הלכתא ואמר רב יהודה אמר שמואל לא שנו אלא שנפל לתוך גריסין רותחין אבל נפל לתוך גריסין צוננין והרתיחן נעשה כמי שהשביח ולבסוף פגם ואסור... אמר ר' אבהו אמר ר' יוחנן כל שטעמו וממשו – אסור, ולוקין עליו, וזהו כזית בכדי אכילת פרס; טעמו ולא ממשו – אסור, ואין לוקין עליו, ואם ריבה טעם לפגם מותר... אמר רב כהנא מדברי כולם נלמד נותן טעם לפגם אסור".

ומשיבה הגמרא שאכן יש דיעה כזו, ומביאה אותה הברייתא:

<sup>51</sup> דברים י"ד, כ"א.

<sup>52</sup> כריתות כ"א, ע"א

<sup>53</sup> בכורות כ"ג, ע"ב

<sup>54</sup> נודע ביהודה מהדורא קמא, יו"ד שאלה כ"ו סוף ד"ה "אומר אני" וד"ה "והנה".

<sup>55</sup> רמב"ם, הלכות אבות הטומאות פ"א הי"ג-י"ד

<sup>56</sup> שם, הלכות מאכלות אסורות פי"ד ה"י-י"א.

<sup>57</sup> עבודה זרה ס"ה, ע"ב במשנה.

<sup>58</sup> שם ס"ז, ע"א - ע"ב

## קוּבֵץ שִׁפְתֵי כֹהֵן

"אחד נותן טעם לפגם ואחד נותן טעם לשבח אסור דברי ר' מאיר ור' שמעון  
אומר נותן טעם לשבח אסור דברי ר' מאיר ור' שמעון אומר נותן טעם  
לשבח - אסור, נותן טעם לפגם - מותר".

הגמרא מבארת את טעמו של ר' שמעון שהוא לומד מהפסוק "לא תאכלו כל נבילה לגר  
אשר בשעריך תתננה ואכלה" ומוזה לומדים שנבילה שאינה ראויה לגר אינה נבילה.  
הר"ן<sup>59</sup> מבאר את הקשר בין נותן טעם לפגם לבין ראוי לאכילה, שהרי לא כל דבר  
שנפגם אינו ראוי יותר לאכילה.

וא"כ מה ראיתו של ר"ש?

ופירש, שאין מתיחסים לפגימת התבשיל כולו אלא לחומץ בלבד. אם נותן טעם,  
שבאכילת התבשיל תהיה הנאה מהאיסור פירושו של דבר שהאיסור נאכל, ואם אין  
הנאה מטעם האיסור, הוא נחשב כאילו אינו ראוי למאכל אדם כיון שהטעם אינו ראוי  
למאכל אדם ואין צריך שהגריסים יפסלו על ידו ממאכל אדם.

ר"מ טוען נגד ראיתו של ר"ש שפסוק זה בא ללמדנו לגבי נבילה סרוחה מעיקרא, דהיינו  
לפני מיתתה, שלא חל עליה דין נבילה אם נסרחה כל כך שאינה ראויה למאכל אדם. לכן  
סובר ר' מאיר שחומץ שנפל לתוך גריסים, כיון שהיה ראוי לאכילה מעיקרו, לא הותר  
ע"פ הפסוק. ר"ש השיב על טענת ר"מ, שסרוחה מעיקרא לא צריכא קרא, דהיינו שזו  
סברא פשוטה שדבר שאינו אוכל כלל אינו אסור באיסור אכילה, ולכן הפסוק מדבר על  
ראויה מעיקרא ונסרחה לבסוף.  
להלן בגמרא:

"אמר עולא מחלוקת שהשביח ולבסוף פגם אבל פגם מעיקרא ד"ה מותר... ור'  
יוחנן אמר בפוגם מעיקרא מחלוקת".

בנוסף ישנה מחלוקת בגמרא בדעת ר' יוחנן כיצד יסביר את מחלוקת ר"מ ור"ש בהשביח  
ולבסוף פגם, אם לדברי הכל אסור או שמא גם בזה חולקים.  
רב עמרם מביא ראיה לשיטת ר' יוחנן מהמשנה<sup>60</sup> שבה מובא דין עיסה שהחמיצה כבר  
ע"י שאור של חולין ותתקלקל אם יחמיצה עוד, והחמיצה אותה שטב בשאור של תרומה.  
ת"ק אוסר ור"ש מתיר. כלל נקוט בידינו שסתם משנה ר' מאיר היא, ואם כן נחלקו ר"מ  
ור"ש בפוגם מעיקרא, שכן שמרי התרומה פגמו את הבצק מתחילת נפילתם, ומכאן ראיה  
לשיטת ר' יוחנן שנחלקו בפגם מעיקרא.

ר' זירא דוחה ראיה זו, ואמר שהשאור אמנם פגם את הבצק, אבל עתה הבצק עצמו הפך  
לשאור שאפשר להחמיץ בו עיסות אחרות, ולכך הן סייע השאור של תרומה.  
אולם הגמרא מסיקה מהסיפא - היין שנפל לתוך עדשים וחומץ שנפל לתוך גריסין אסור  
ור"ש מתיר. מכאן מסיקה הגמרא שהמחלוקת היא כפגם מעיקרא.

למדנו שלוש אפשרויות להסבר מחלוקת ר"מ ור"ש:

א. עולא: מחלוקת בהשביח ולבסוף פגם.

ב. שיטה ראשונה בר' יוחנן: מחלוקת גם בפגם מעיקרא וגם בהשביח ולבסוף פגם.

<sup>59</sup> חידושי הר"ן, ע"ז סז, ע"ב  
<sup>60</sup> ערלה פ"ב, ט.

## קוּבֵיץ שֵׁפֵתֵי כֹהֵן

ג. שיטה שניה בר' יוחנן: מחלוקת רק בפגם מעיקרא אבל בהשביח ולבסוף פגם ד"ה אסור.

התוס'<sup>61</sup> מקשים על שיטת עולא, שלדעתו מחלוקת בהשביח ולבסוף פגם אבל בפגם מעיקרא ד"ה מותר, לכן ר"מ יאסור חומץ שנפל לתוך גריסים צוננים שמשביחם או והרתיחם שאז נפגמו, אבל יתיר חומץ שנפל לתוך גריסים רותחים. אך לפי טעם מחלוקתם שנתבאר בגמרא שהוא בפירוש הפסוק "לא תאכלו כל נבילה... לגר... ואכלה", גם חומץ שנפל לתוך גריסים רותחים יאסור, שהרי החומץ היה ראוי מעיקרו לאכילה ונפגם רק כשנפל לתוך הגריסים.

התוס' עונים שלדעת עולא יסוד מחלוקתם אינו בפסוקים אלא בסברא. שלדעת ר"מ אם היתה השבחה בנפילה לתערובת אזי גם אם אח"כ התערובת תפגם האיסור ישאר בעינו, אולם ר"ש הולך אחר המציאות הנוכחית וכשנפגם המאכל – הותר.

עתה נבחן את שני ההסברים בדעת ר' יוחנן. התוס'<sup>62</sup> שואלים על ההסבר הראשון שמחלוקת ר"י ור"ש היא בין בפגם מעיקרא ובין בהשביח ולבסוף פגם, ממה שפסק ר' יוחנן עצמו לעיל בגמרא שפגם מעיקרא מותר, השביח ולבסוף פגם אסור, ופסק זה אינו כר"ש ולא כר"מ, שהרי ר' מאיר אוסר כל פגם ור' שמעון מתיר כל פגם. ומתרצים התוס' שבפגם מעיקרא סובר ר' יהודה שמוותר כר"ש, והשביח ולבסוף פגם סובר שאסור כר"מ.

התוס'<sup>63</sup> מקשים על ההסבר בדעת ר' יוחנן שמחלוקת רק בפגם מעיקרא אבל בהשביח ולבסוף פגם ד"ה אסור, מביאור הגמ' במחלוקת שמקורה בביאור הפסוק של נבילה, אם הוא מתייחס לסרוחה מעיקרא או לנבילה שהיא ראויה לאכילה ונסרחה. על פי זה המחלוקת היא בהשביח ולבסוף פגם, ואיך ניתן לומר שלכו"ע בהשביח ולבסוף פגם אסור. ומתרצים התוס' שהשביח ולבסוף פגם, גרע מנבילה שהיתה ראויה לאכילה ונסרחה, כיוון שהשביח בשעת התערובת, חל כבר על התערובת שם איסור ויותר לא פקע.

לאור זה מסיק המהרש"א<sup>64</sup> שיש מספר דרגות באיסור פגום:

א. איסור ראוי למאכל שהשביח תערובת ופגם אחר כך.

ב. איסור ראוי למאכל שמיד כשנתערב במאכל פגמו.

ג. נבילה שהיתה ראויה ונסרחה כשהיא בעין, לאחר שכבר חל האיסור, לר' שמעון מותר, ולר' מאיר אסור.

ד. סרוחה מעיקרא – האיסור בעצמו נרקב לפני חלות האיסור – מותר לדברי הכל. הנודע ביהודה<sup>65</sup> מסכם:

"העולה מדברי התוס' והמהרש"א דנבילה סרוחה מעיקרא דלא חל שם איסור מעולם הוא היותר מסתבר להתיר מכולם, אפילו מפגם תיכף כשנפל לתערובת, משום דעכ"פ כבר חל שם איסור קודם שנתערב. והשביח ולבסוף פגם יותר מסתבר לאסור מכולם, אפילו מנבילה שהסריחה אחר שכבר היתה נבילה מ"מ כבר נסרחה בעודה נבילה ולכן אפילו היא בעינא ראוי להתיר יותר מתערובת שהשביח בתחילה ונפגם לבסוף".

<sup>61</sup> ע"ז ס"ח. תוד"ה אמר עולא, ועיין מהרש"א.

<sup>62</sup> שם ד"ה או דלמא בין בזו ובין בזו מחלוקת.

<sup>63</sup> שם ד"ה אבל השביח ולבסוף פגם ד"ה אסור.

<sup>64</sup> מהרש"א שם בד"ה אמר עולא, ובד"ה אבל השביח.

<sup>65</sup> נוב"י שם ד"ה העולה מדברי התוס' והמהרש"א



## קוּבֵץ שִׁפְתֵי כֹהֵן

התוס' בבכורות<sup>66</sup> מקשים שר' יוחנן שם לגבי טומאה, פוסק כר' מאיר בעבודה זרה בביאור הפסוקים של נבילה ואילו בעבודה זרה כר' שמעון. ומתרצים התוס' שטומאה חמורה יותר מאיסורי אכילה כיון שישנם דברים שמטמאים למרות שאינם ראויים כלל לאכילה כמו זיבה ושרץ. לכן בטומאה מחמירים יותר, ונבילה אינה מטמאת רק ראוי עוד למאכל אדם הוא מותר. ולכן פוסק ר' יוחנן בטומאה כר"מ, ובאיסורי אכילה כר"ש. הנודע ביהודה<sup>67</sup> שואל כיצד יכולים התוס' לתרץ תירוץ זה הרי יוצא שאותו פסוק מתבאר להלכה בשני הסברים סותרים, האחד בסרוחה מעיקרא, והשני בראויה ולבסוף נסרחה. ומתרץ שדעת התוס' היא שלר' יוחנן הפסוק המתיר מעיקרא, ולגבי טומאה, שצריך פסוק לומר שאינה מטמאת, אבל לגבי איסור אכילה מסברא ברור שסרוחה מעיקרא מותרת, אבל היתה ראויה ולבסוף נסרחה, או בהשביח ולבסוף פגם באמת אסור. לאור זה מסיק הנודע ביהודה בדעת ר' יוחנן לגבי דבר הפסול מאכילת אדם:  
א. סרוחה מעיקרא – מותרת.  
ב. דבר הפוגם בתערובת מעיקרא – מותר.  
ג. נבילה ראויה לאכילה ואח"כ נסרחה – אסורה, דלא כר' שמעון.  
ד. דבר שהשביח בתערובת ואחר כך פגם – אסור, דלא כר' שמעון.  
לאור המסקנה השלישית תוספת מוזן העשויה מחומר טרי אסור, אוסרת את המאכל שנתערבה בו, אף אם אח"כ נפגמה מאכילת אדם.  
וזו לשון הנודע ביהודה<sup>68</sup>:

"ודע נבילה עצמה שנסרחה אח"כ ודאי דאין להתיר מסברא כלל כיון שכבר חל שם איסור ועדיין הוא בעיניה א"א להתיר אם לא למאן דמוקי קרא דלגר בנסרחה אח"כ והתירו הקרא".

### תשובות האחיעזר בענין ג'לטין

האחיעזר<sup>69</sup> נשאל לגבי ג'לטין המיוצר מעצמות אם ניתן להתיר. סברת האחיעזר להיתר מבוססת על הרמ"א בהלכות בשר וחלב<sup>70</sup> שפסק להתיר עור קיבה שהתייבש לחלוטין כיון ש"היו כעץ בעלמא ואין בו לחוחית בשר". ומסיק האחיעזר שכ"ש בעצמות שדינם קל יותר שהרי אינם בכלל לאו של נבילה וטריפה וראיה לזה מהא דפסק המחבר בשו"ע<sup>71</sup> "עצמות האיסור מצטרפים עם ההיתר לבטל האיסור" ולדעת הפוסקים<sup>72</sup> הני מילי בעצמות יבשות. מזה הסיק האחיעזר שאין בעצמות יבשות חשש איסור כלל. בנוסף לכך, בעיבוד העצמות החומצות הטעם נפגם לחלוטין עד כדי שאינו יכול לתת טעם כלל. בתשובה נוספת<sup>73</sup> דן האחיעזר בענין חומר אסור שפסלוהו מאכילה כדי ליצר ממנו חומר חדש הראוי לשימוש במאכל. לפי מסקנתו, ישנם מספר תנאים הכרחיים להתיר:

<sup>66</sup> בכורות שם ד"ה ואידך למעוטי סרוחה מעיקרא.

<sup>67</sup> נוב"י שם ד"ה והנה לעולא כתבו תוס'.

<sup>68</sup> שם ד"ה ודע נבילה עצמה שנסרחה.

<sup>69</sup> שו"ת אחיעזר ח"ג סימן ל"ג סעיף ה'.

<sup>70</sup> שו"ע יו"ד, סי' פ"ז סעיף י'.

<sup>71</sup> שם סי' צ"ט סעיף א'.

<sup>72</sup> שו"ך שם, סק"א בשם הראשונים.

<sup>73</sup> אחיעזר ח"ב סי' יא, סעיפים ג-ה, ז-ח, וסיכום התשובה.

## קו ב י ש פ ת י כ ה ן

- א. החומר בהיותו פסול מאכילה לא נועד לשמש במזון. שאם לא כן, אף שהוא עצמו אינו ראוי לאכילה, מ"מ יש בו שימוש לאכילה<sup>74</sup>.
- ב. החומר האסור נפסל מאכילה לחלוטין בצורה שאינו פולט מעם עוד.
- ג. החומר החדש יהיה מותר אך ורק אם פסילת החומר האסור מאכילה הכרחית בתהליך יצורו, ואין דרך חילופית לקבל את המוצר הסופי ללא פנימת החומר המקורי האסור. אם לא כן, אין לדון את החומר החדש כ"פנים חדשות" אלא יש חזרה אל החומר המקורי האסור, משל פסלנוהו ע"י תוספת דבר מר, והרחקנו אה"כ את הדבר המר.

### הסבר פעולת ג'לטין במזון ואופן הפקתו<sup>75</sup>

הג'לטין שימושי מאוד בתעשיית המזון, התרופות והצילום בגלל תכונותיו הקולואידיות המחזיקות מולקולות שונות בין המולקולות שלו ומונעות את התגבשות החומר שבו הוא מעורב. השימוש בג'לטין נרחב מאוד והיצור העולמי נאמד בכ-115 אלפי טונות בשנה, כאשר בארה"ב לבדה, שהיא יצרנית הג'לטין הגדולה בעולם, מיוצרים כ-31 אלפי טונות מדי שנה. אחריה ברשימת היצרניות הגדולות נמצאות צרפת, מערב גרמניה, בריטניה ויפן. תעשיית המזון בארה"ב לבדה צורכת כ-19 אלפי טון חומר בשנה (בקצב גידול שנתי של כמחצית האחוז). תעשיית התרופות בארה"ב צורכת כשמונת אלפים טון, ותעשיית הצילום צורכת כשבעת אלפים טונות נוספים של ג'לטין בשנה.

### שימושים בתעשיית המזון

ניתן למצוא ג'לטין בסוכריות, במרשמלו, במוצרי חלב ובמעדניו, בגלידה, בג'לי, בעוגות קרם ועוגות גבינה, במזון קפוא, בשימורי בשר, ומוצרי מזון נוספים. תפקיד הג'לטין בכל המוצרים הוא מניעת התפרקות מרכיבי המוצר הסופי. בחלק מהמוצרים ניתן לקבל תוצאה דומה על ידי שימוש במיצבים צימחיים.

**דוגמאות:** במוצרי חלב כגון קוט'ג ושמנת, הג'לטין מונע את הפרדת החלבון והשומן מן המים ושומר על יציבות המוצר (הג'לטין מונע את יצירת שכבת המים העליונה במוצרים אלו). בעוגות גבינה, משמש הג'לטין לשמירת צורתה, ומונע את שקיעת הגבינה למטה. במעדני חלב הג'לטין מונע גם את התגבשות הסוכר שבהם והפרדתו משאר מרכיבי המוצר. תפקיד דומה יש לג'לטין בסוכריות ובגלידה.

ככדי ליצב עוגת קרם מערבים בה 0.25% ג'לטין, בגלידה ובסוכריות כאחוז אחד, במרשמלו – 1.5% שם נדרשת בו כמות גדולה יחסית של ג'לטין כדי למנוע את גיבוש הסוכר וכך לשמור את תכונותיו הפלסטיות של הממתק. בתעשיית התרופות, ג'לטין משמש גם ליצור כמוסות המכילות תרופות.

### תהליך היצור

הטכנולוגיה ליצור ג'לטין פותחה בראשית שנות העשרים. ישנם שני תהליכי יצור המיועדים להפקת שני סוגי ג'לטין. סוג A המיוצר בעיקר מעורות חזירים, וסוג B המיוצר בעיקר מעצמות, אך גם מעורות שזורים. מכמות חומר הגלם של סוג A מפיקים כ-

<sup>74</sup> בתשובתו שם דן לגבי עיסה שהוחמצה ונפל לתוכה שאור נוסף של איסור כך שתוספת השאור פוסלת אותו מאכילה, שזה לא הותר כיון שהעיסה הפכה לשאור שראוי להעמיד בו עיסות אחרות כעין הקודמת.

<sup>75</sup> Gelatin, Kirk-Othmer. 3rd ed. Vol. 11 pp. 711-719

## קו ב י ש פ ת י כ ה ן

18%-22% ג'לטין, ומסוג B כ- 18%-14%. בנוסף לכך, בתהליך יצור סוג A, מתקבל שומן כתוצר לוואי שגם אותו ניתן למכור בפני עצמו.

### יצור ג'לטין סוג A

תהליך היצור כולל ריכוך העור ע"י שריה במים, שטיפתו לסילוק לכלוך, ושריה למשך 10-30 שעות בחומצת מלח, חומצה זרחתית או גופרתית, בריכוז שבין 1%-5%, שטיפה במים להסרת החומצה והתאמת החומציות. לאחר מכן, מועברים העורות למיכלים לצורך מיצויים ע"י בישול במים במספר שלבים. התהליך נמשך 20-35 שעות ובסופו מסירים את השומן ומסננים את תמיסת הג'לטין. לאחר ריכוז התמיסה, מיבשים את הג'לטין וטוחנים אותו בהתאם לצרכים. כידוע, עורות חזירים נחשבים בהלכה כבשר<sup>76</sup>. במשך התהליך כולו, לרבות השריה בחומצה, לא נפסל חומר הגלם מאכילה. אפילו אם השרייה נעשית בחומצה זרחתית או גופרתית הפוסלת את העורות מאכילה, הנה לאחר מכן נשטפים העורות וחוזרים לאיסורם הראשון. יצור הג'לטין אינו שונה, בעיקרון, מהכנת מרק מעור חזיר ויבושו. למרות שהג'לטין נמכר כאבקה יבשה, הנה יבוש זה מיועד רק כדי להחזיקו טרי זמן ארוך. בשר שנתיבש כחרם אינו חוזר לאיסורו בדרך כלל, רק משום שאי אפשר להחזירו עוד להיות ראוי למאכל אדם<sup>77</sup> משא"כ יבוש זה הנעשה בכוונה כך שבנקל אפשר יהיה להחזירו למצב של אוכל הראוי בהחלט למאכל אדם.

### יצור ג'לטין סוג B

לפני העברת חומר הגלם לבתי החרושת לג'לטין, העצמות נגרסות והשומן מוצא מהם. בבית החרושת, מושרות העצמות לתקופה של 7-14 ימים, לסילוק המינרלים והסידן, בחומצת מלח בריכוז 4%-7%. העצמות נמולות הסידן (Ossein) נשטפות, ומושרות בתמיסת סיד לתקופה של 3-16 שבועות, שטיפה של 15-30 שעות לסילוק הסיד ולאחר מכן המשך תהליך המיצוי כמו זה בסוג A.

בתהליך זה יש חשיבות גדולה להקפדה על ניקיון למניעת זיהום התמיסה ע"י חיידקים. תהליך הפקת סוג B ארוך ומורכב ולכן ג'לטין זה יקר יותר בצורה משמעותית. רוב הג'לטין המיוצר בארה"ב, שהיא יצרנית הג'לטין הגדולה בעולם, הינו ג'לטין מסוג A. לג'לטין סוג B שימושים נוספים בתעשייה שמחוץ לתעשיית המזון. תכונותיו המיוחדות מתאימות במיוחד לתעשיית התרופות והצילום. אין ספק שרובו המוחלט של הג'לטין המשמש בתעשיית המזון לשימושים שנמנו לעיל הוא מסוג A.

### מסקנות

1. היתר האחיעזר לגבי ג'לטין הנעשה מעצמות יבשות, ודאי אינו מתאים לג'לטין מסוג A, שכאמור הוא המצוי בתעשיית המזון, כיוון שזה נעשה לא מעצמות המותרות מעיקר הדין, אלא מעורות חזירים שחייבים על אכילתם מלקות. גם ג'לטין סוג B הנעשה מעצמות אינו מתאים בדיוק לתנאי ההיתר כיון שבדרך כלל אינו נעשה מעצמות יבשות המובאות ממרחקים כבזמן האחיעזר<sup>78</sup>. בתי החרושת לג'לטין

<sup>76</sup> משנה, חולין קכב.

<sup>77</sup> נוב"י שם ד"ה "והנה כאן בפרק ב' מטומאת אוכלין".

<sup>78</sup> לפני כחמישים שנה, היה הג'לטין מיוצר מעצמות שהובאו לאירופה ודרום אמריקה.

## קוּבֵין שִׁפְתֵי כַהֵן

- מקבלים היום את חומר הגלם מבתי מטבחיים סמוך להמתת הבהמה בעוד העצמות טריות.
2. עצמות אלה אמנם נפסלות לאכילה ע"י שרייתם בחומצה ובסיד, אך אין הכרח בשריה זו ליצור הגלטין. הדבר נעשה כדי להפיק ג'לטין נקי, ניטרלי ומרוכז. כיוון שכך לא התקיים התנאי שהעמיד האחיעזר להיות הג'לטין פנים חדשות לעומת העצמות שמהן בא.
3. לאור זה אף שניתן לטעון שג'לטין מעצמות מותר אף היום, קשה להסתמך על היתר האחיעזר.
4. לכמוסות של תרופות המיוצרות מג'לטין עצמות יש היתר חשוב נוסף. הן חסרות טעם לגמרי, ונבלעות ע"י האדם הצורך את התרופה. הן אינן משמשות כאוכל אלא רק כמיכל נוזל לתרופה, שיתמוסס במעיים.

### סיכום

דין מיצבים בכלל, וג'לטין בפרט:

1. אם נחשיבם כדבר המעמיד, הם אינם בטלים בתערובת כלל. גם אם לא נחשיבם כדבר המעמיד, כיון שהם לא יצרו את המרקם של האוכל אלא רק משמרים אותו, מכל מקום הרי נוספו למאכל כחלק מתהליך תקונו ויצורו, ואינם בטלים לדעת הרשב"א. לעיל נתבאר שבמקרה כזה נפסקה דעת הרשב"א להלכה.
2. מצד פסול מאכילה, שאבקת ג'לטין היא חומר שאינו ראוי למאכל אדם מצד היותה חסרת טעם, ומה שאינו מסתבר כלל, כיון שהג'לטין הוא מאכל בריא ומזין מאוד, הנה דבר איור שהיה ראוי לאכילה ואח"כ נפגם, איסורו אינו פוקע. מה גם שיבוש הג'לטין נעשה כדי לשמור על טריותו, וכדי שניתן יהיה לערבבו במאכל.
3. בתהליך היצור הרגיל של ג'לטין מעורות חזירים אין כלל פסול מאכילה, אלא לכל היותר תערובת דבר הפוסל והוצאתו אחר כך.
4. ג'לטין הנעשה מעצמות כיום, כיון שנעשה בדרך כלל מעצמות טריות, אינו דומה בדיוק לג'לטין שהתיר האחיעזר.