דף מקורות (17) תערובות (ג) תערובות בתעשייה

(ויקהל-פקודי, תשפ״ג)

כשרות חומרים מייצבים ומתחלבים – הרב יואל עמיטל

מה מסתתר ברשימת חומרי הגלם - הרב צבי בן ראובן

א. יסודות:

מוצר כשר.

מוצר שהיה איסור ובטל טעמו : נעשה קשה כעץ.

מוצר לא כשר בתערובת : טעם ; מעמיד ; חומרת הרשב״א.

א. תלמוד בבלי מסכת עבודה זרה דף לה עמוד א

שמואל אמר : מפני שמעמידין אותה בעור קיבת נבילה. הא קיבה גופא שריא, ומי אמר שמואל הכי? והתנן : קיבת העובד כוכבים ושל נבילה - הרי זו אסורה ; והוינן בה, אטו דעובד כוכבים לאו נבלה היא? ואמר שמואל, חדא קתני : קיבת שחיטת עובד כוכבים נבלה אסורה! ל״ק : כאן קודם חזרה, כאן לאחר חזרה, ומשנה לא זזה ממקומה.

ב. רש״י מסכת עבודה זרה דף כט עמוד ב

ולא הודו לו - לאומרים כן להיתירא לכתחלה.

אבל אמרו לא נהנין ולא מועלין - וכל היכא דתנן הכי שרי מדאורייתא אבל רבנן דגזרו בה והכי משמע לא נהנין מדרבנן ואם נהנה אין בה מעילה אלמא מדלית בה מעילה ש״מ האי חלב הכנוס בקיבת העולה כפירשא בעלמא הוא.

א. מאור לכשרות חלק ד עמ׳ 182

לצורך עשיית הגבינה, משתמשים באנזים הנוצר בקיבת העגל. אם לוקחים את האנזים מהחלב הקרוש שבקיבת העגל, לא מעניין אותנו מקור העגל. הוא יוכל להיות נבילה[3] וטריפה, ואולי אפילו מאיסורי הנאה. תוכן הקיבה הוא פרש ופסולת בעלמא. אפילו קיבת עולה שהיא חמורה, מקיבת נבילה, ואמרו עליה : כהן שדעתו יפה[4], שורפה חיה[5]. בגזירת הגבינה העלו את השאלה, על מעמידין בעור קיבת הנבילה[6]. אם יופק האנזים מתוכן הקיבה, הוא יהיה מותר. אם הוא ייסחט מתוך קרום הקיבה, ייתכן ויהיה אסור, אך ייתכן ויהיה מותר.

3. על פי ע״ז ל״ה א׳.
4. שאינו מתגאל לאכול את תוכן הקיבה.
5. על פי ע״ז כ״ט ב׳.
6. ע״ז ל״ה א׳, וכן הובא בפוסקים.

ב. חומרים סינטטים ותוספי מזון

ב. המאור לכשרות חלק ד עמ׳ ט

ניקח לדוגמא את הביטא-קרוטן. ביטא-קרוטן נמצא בגזר. אפשר להוציאו מהגזר, תהליך זה יקר, שכן עלינו להשיג כמויות עצומות של גזר ולבודד ממנו את החומר הנקי. חלק ניכר מהגזר יאבד, עקב הסחיטה והניקוי. ישנה דרך להשיג את החומר בייצור החומר בעזרת בקטריות ואנזימים מחומר צמחי אחר. כאן תהיה התפוקה גדולה יותר והמחיר ירד. הדרך הזולה ביותר היא, לייצר את החומר באופן כימי ממרכיביו, המושגים ממקורות שונים.

בעזרת תהליכים כימיים ובקטריולוגיים, אפשר להשיג את אותו המוצר הסופי. במקרה זה האחרון, עלינו לברר את כשרות כל אחד מהמרכיבים שהשתתפו בתהליך.

ג. תוספי מזון – מספרי E (מתוך המעוצה הישראלי לצרכנות)

תוספי מזון הם חומרים המוספים בתהליך הייצור לחלק ממוצרי המזון לצורך מטרה טכנולוגית (כגון שימור, שיפור מרקם), אשר לא נועדו, כשלעצמם, לצריכה כמזון. תוספי המזון אינם כוללים חומרי טעם וריח ותוספי תזונה (בעיקר ויטמינים ומינרלים).

בארץ נהוגה השיטה האירופאית של סימון תוספי מזון, על ידי קוד מספרי המתחיל באות E. תוספי מזון כוללים צבעי מאכל (E100-E199), חומרים משמרים (E200-E299), חומרים מעכבי חימצון ומווסתי חומציות (E300-E399), ממתיקים (E950-E969; E420-E421), מתחלבים, חומרים מייצבים, חומרים מעבים וחומרי קרישה (E400-E499), חומרים מווסתי חומציות ומונעי התגיישות (E500-E599), מחזקי טעם (E600-E699), אנטיביוטיקה (E700-E799) . חלק מתוספי המזון משמשים במספר תפקידים, כמו חומרים מעכבי חימצון שיכולים להוות גם חומרים משמרים.

ד. חומרי צבע מתוך המאור לכשרות (עמ׳ 581)
היום מיוצרים רוב הצבעים באופן מלאכותי, על בסיס הצבע הטבעי או מיוצרים במקביל. קבוצת הקרוטינואידים (בנוייה על צבע הקרוטין הנמצא בגזר) נותנת צבעים מצהוב דרך כתום עד לאדום. קבוצת האנטוציאן נותנת את הצבעים מאדום דרך סגול ועד לכחול. קבוצת הברזל המחומצן נותנת את הצבעים צהוב – אדום – שחור .
הרבה מצבעי המאכל בנויים על גרעינים הנמצאים בטבע. זיהויים יחסית קל והגדרתם יחסית פשוטה. זו גם הסיבה שהצבעים במספרי E, הסטנדרט האירופי, היו הראשונים שהוגדרו בצורה הרחבה ביותר. מבין הצבעים המאושרים לשימוש רק הצבע E120 אינו כשר . יש לשים לב לצבעים שאינם מסיסים בקלות, כי ייתכן שהומסו בחמרים לא כשרים, כגון, גליצרין וכהל.

ה. שו״ת שבט הלוי חלק ח סימן קפד
קונטרסו בהלכה קבלתי ע״י הרב ר׳ זלמן פרנקל שליט״א, ולא ידעתי למה פנה אלי עמוס בעבוה״ק, ומכ״מ אכתוב בקצור, הנדון בענין צבע אוכלין שנעשה מתולעים אדומים, וכ״ת פרס השאלה לארכה ולרחבה, ונגע בכל הנקודות ודבריו נכונים ויקרים...
וצד גדול בזה מש״כ כב׳ דה״ל רק לצביעה, וחזותא לאו מילתא עיין ב״ק ק״א, ובפוסקים יו״ד סי׳ ק״ב, דיש מחלקים בין איסור הנאה דאמרינן מילתא, לאיסור אכילה והוא דעת המנחת יעקב ודעמי׳, אמנם מרן הח״ס נוטה להחמיר באיסור אכילה דאורייתא דאמרינן חזותא מילתא, והוא ספיקא דדינא, איברא כ״ז באיסור ברור לא כנ״ל, כמש״כ גם כ״ת, וגם הוסיף כ״ת די״ל דאיכא גם בטול בס׳ וא״כ איכא הרבה ספיקות להקל, ולזה נוטים הפוסקים הנ״ל כשדנו בזה, ע״כ מסקנת כ״ת לענין דינא ברור להלכה.
מכ״מ למעשה אם אפשר עכ״פ כדאי להדר למנוע מזה וכיו״ב, דיתכן דנהי דאיסור ליכא מכ״מ פגם דטמטום איכא עיין יו״ד סי׳ פ״א ס״ז ברמ״א לענין יניקה אף דהחלב מן הדין דבר מותר, ואף דאפשר לחלק מכ״מ חוששני קצת, אבל להלכה הצדק עם כב׳, ואין צורך להאריך כי כב׳ לא הניח זוית.

ו. חומרי טעם
חומרי טעם הם הכי בעייתים כיוון שהם למעשה נותנים טעם אולם גם כאן לעיתים החומר האסור איננו נותן טעם אלא רק מאפשר את ייצור חומרי הטעם, וכך הוא לא מייצב את המוצר וגם לא נותן בו טעם.

ז. חומרי שימור
לחומרים המשמרים יש יתרון, שבדיעבד הם על פי רוב בטלים, כי הכמות שמשתמשים בה היא קטנה והם רק מקיימים את המצב הקודם. לכן, לפי דעת רוב הפוסקים, אינם נקראים דבר המעמיד. מאידך, השימוש בחמרים שאינם כשרים אסור, כיוון שאסור לבטל איסורים לכתחילה.

ג. מוש"ק

ח. רא״ש מסכת ברכות פרק ו סימן לה
י״א שהמוש״ק הוא זיעת חיה ונכון יותר שחיה ידועה היא שיש לה חטוטרת בצוארה ומתקבץ שם תחלה כעין דם ואחר כך חוזר ונעשה מוש״ק והר״ז +רמ״ה+ הלוי ז״ל היה אוסר לאכלו מפני חשש דם וה״ר יונה ז״ל פי׳ דאפשר ליתן בו טעם להתיר ולומר דפירשא בעלמא הוא אף על פי שמתחלה היה דם לא חיישינן להכי דבתר השתא אזלינן שהרי הדבש אם נפל בו חתיכה של איסור ואף על גב שהאיסור נימוח בתוך הדבש כיון שדרך הדבש להחזיר הדבר הנופל לתוכו דבש כמו דבש דייניגן ליה ומותר הכא נמי אף על פי שמתחלה היה דם כיון דיצא מתורת דם בתר השתא אזלינן ואף על פי שנותן טעם לשבח בתבשיל ונראה דהא אפילו ראייתו צריכה ראיה:

ט. מגן אברהם אורח חיים רטז, ס״ק ג
... ולענ״ד צ״ע דאמרי׳ בבכורות דף ו׳ דחלב חידוש הוא כיון דדם נעכר ונעשה חלב ה״ל לאסרו א״כ ש״מ דבתר מעיקרא אזלינן וכ״ת נילף מחלב הא קי״ל דמחידוש לא ילפינן וא״ל דהמוסק פירשא בעלמא הוה ולא הוי מאכל כלל דא״כ לכ״ע שרי מידי דהוי אכשרה שינקה מן הטריפה דמותר להעמיד גבינות בקיבת׳ ועוד דהדבש הוא טוב למאכל ומ״ש הרר״י דפירשא בעלמ׳ הוא היינו שאין עליו תורת דם וא״כ הדרא קושיא לדוכתא וגבי אפרוח שנולד מביצה טריפה אמרי׳ כל כמה דלא מסרח לא גביל ובעידנא דקגביל עפרא בעלמא הוא משמע דאי לאו ה״ט אסור דבתר מעיקרא אזלינן וא״ת ה״נ קודם שנעשה מוסק עפרא הוא כי מי יודע זה ועוד דגבי דבש מאי איכא למימר וצ״ע:

ד. גליצרין

י. מאור לכשרות חלק ב עמ׳ 615
E 422 Glycerol, Glycerin, Glycérol

הגליצרין הוא פרודה מתוך יחידת השומן. אפשר להפיקו מכל שומן ולכן הסכנה שאינו כשר, גדולה. הוא משמש כמייצב, ממלא וחומר המסה במזונות שונים. אין כמעט מצרך שאין בו סכנת גליצרין.

עיין בעבודתו של הרב יהודה שרשבסקי: בנתיבות ההלכה, כשרות, חוברת א, גליצרין, מכון אמרי יושר, ירושלים, תשנג: על תהליכים שונים ביצירת הגליצרין

יא. דרכי תשובה סימן קג ס"ק ע

אמנם עכשיו בעוה"ר גדול המכשילה שנותנין ע"פ רוב לתוך היין אותו המשקה הנקרא גליצירי"ן בל"א והוא נעשה מחלב (בציר"י) עי' תחבולות מלאכת הכעמ"י שמנקין אותו ע"י בישול ותחבולות עד שמפרידין ממנו כל הפסולת מכל טעם חלב שבו וגם ריחו של חלב אין מרגישין בו ונעשה מתוק לחיך עד שממתקין בו היין ונכשלים בו כמה ב"י ששותין היינות הללו בחזקת כשרות ונכשלין באיסור כרת ר"ל וכן ראיתי זה לפני עשרים שנה בערך שנדפס קינטרס אזהרה מהרב הגאון מו"ה שמעון סופר ז"ל אבד"ק קראקא על דבר היינות שמערבין בהם גליצירי"ן כדי למתקו שיזהרו מלשתותו וכ' שם תוכחת מגולה על המקילין שנכשלים באיסור כרת

יב. שו"ת אגרות משה יורה דעה חלק א סימן סב

ומצד חשש תערובות גליצערין הנה גליצערין הוא דבר שאינו נו"ט כלל וגם הוא רק מעט ולא ניתן לטעם אלא כדי שיהי' קל לבלוע וכדומה לעוד דברים שאין שייך לטעם. וגם הרבה פעמים שלא נשאר כלום מהגליצערין מהיי"ש גופיה. ולכן חזינן שלא חששו כל הרבנים שבמדינה לאסור זה וגם הא כמעט כל ישראל שבמדינות אלו שתו זה וח"ו לומר שעשו איסור אלא הוא כדבארתי שמדינא מותר ואם אינם נביאים בני נביאים הם.

יג. שו"ת ציץ אליעזר חלק ו סימן טז

(יא) לאור כל האמור יוצא לנו שמותר גם להשתמש בגליסרין (שגם ע"ז מסתפק כת"ר) באשר שגם הוא משתנה מעצמותו ע"י הכימיה בהפרדת יסוד השומן מחתיכת הטריפה ומשתנה בהרכבתו הכימית מצורתן הקודמת, ושייכים בו איפוא מצדדי ההיתר שצידדנו בדברינו.

אבל כפי שאמרו לי הרופאים יש גם גליסרין כשר, ואזי א"כ ברור שכשנותנין גליסרין לשתיה מן הצורך לחזר ולהשיג הגליסרין הכשר אם הוא בנמצא במחוזו.

יד. הרב ד"ר יהודה שרשבסקי, בנתיבות ההלכה – כשרות – חוברת א' גליצרין (תשנ"ג)

... שיטות ההפקה הקלאסיות של הגליצרין הינן פירוק כימי של מולקולות שומן או שמן פירוק זה נעשה בשתי דרכים עיקריות פירוק באמצעות סודה קאוסטית פירוק שכזה יוצר סבון וגלצרין פיצוח ישיר של מולקולות השומן לגליצרין ולחומצה (עמ' ט).

... פסקו של הגרמ"פ אינו סותר את פסק הדרכ"ת שכן הש"ך בסי' צ"ח ס"ק כ"ח כותב שאף דבר העשוי לטעם אם ניתן בכמות קטנה וידוע בבירור שאין בכמות שכזאת ליתן טעם אינו אוסר את התערובת מאחר ובמשקאות החריפים אכן ניתן הגליצרין בכמויות קטנות ביותר לצרכים שאינם נתינת טעם הוא לא יוגדר כ"מילתא דעביד לטעמא בזמן הדרכ"ת השתמשו בכמויות גליצרין גדולות יותר אשר תרמו לטעם המתוק (עמ' יב).

... העולה מן הדברים גליצרין המופק משומן אסור בדרך של פיצוח השומן באמצעות חום ולחץ בלבד וללא תוספת של חומר פגום לדעת המגן אברהם הב"ח והגר"א אסור הגליצרין באותו איסור שבו אסור היה השומן שממנו הופק ללא שום צד של קולא לדעת החק יעקב העובדה שהגליצרין הינו חומר היכול להיות מיוצר אף ממקורות מותרים עושה את איסורו לתלוי במחלוקת ראשונים לדעת הרא"ש אכן יעמוד הגליצרין באיסור ואולם לדעת רבנו יונה פגע ממנו שם השומן האסור והרי הוא כפנים חדשות שאין בהם איסור... (עמ' כה-כו)

... לשיטות האחרונים הנ"ל רק אליבא דהרא"ש והרז"ה ואולם אף אם אכן יוגדר הגליצרין כמאכל היתר עדיין היתרו בפועל מוגבל ביותר הסיבה הראשונה להגבלת ההיתר נעוצה בעובדה שתהליך הפיצוח המפרק את השומן לגליצרין ולחומצה מתבצע תוך חימום של השומן לכדי מעלות צלסיוס הגליצרין ההולך ונוצר סופג בתהליך זה טעם ממולקולות השומן המתפרקות בשלבים המאוחרים יותר של תהליך הפיצוח תהליך שכמובן אינו מתרחש בכל השומן בבת אחת בנוסף לכך אין הגליצרין ה"טהור נקי לגמרי משאריות שומן שלא הספיקו להתפרק עד לסוף התהליך ע"פ התקן הקיים בארה"ב די בריכוז גליצרין העולה על בכדי להתיר ליצרן לכנות את התערובת בשם גליצרין מבלי לציין אי נקיונו המלא של המוצר הגליצרין נאסר איפוא באכילה מדין טעם כעיקר. (עמ' כו)

טו. הרב ד"ר יהודה שרשבסקי על כשרות הקוקה קולה בעולם

https://youtu.be/l2pBfRSvf9I

ה. ג׳לטין

טז. מאור לכשרות כרך ב (חלק י) עמ׳ 546-547

הג׳לטינה היא חומר חלבוני מיוחד. הוא נוצר מהמסה חלקית של סיבי קולגן. הקולגן נמצא בעיקר בשכבות העור העמוקות ובחומר החי של העצמות. לג׳לטינה תכונה של התעבות עד ליצירת סיבים.

הג׳לטינה הפשוטה היא זו שמתקבלת על ידי בישול עצמות. בעבר השתמשו בצורה הפשוטה, הפרימיטיבית של הג׳לטינה כדבק נגרים חם. הרגל הקרושה שמוכנת לעתים על ידי עקרות הבית לשבת, אף היא למעשה ג׳לטינה רגילה. מקורות הג׳לטינה הן עצמות ועור. ניתן לקבל את הג׳לטינה מעצמות יבשות[28] או . מעור [מעובד][29] בייצור מעצמות, מיובשת העצם בשמש או בסיד עד שלא נשארת שום לחות ואז ממיסים את החומר האנאורגאני, את הסידן ואת הפוספאט, ומקבלים את החומר החלבוני שהיה בתוך העצם. כמה שהעצם זקנה יותר, יש בה פחות חומר חי, אבל תמיד נשאר עדיין חומר חי. חומר זה מכיל את הג׳לטינה.

תהליך דומה קורה גם בעורות. מייבשים את העור עד כדי כך שלא נשאר חומר אכיל. לאחר מכן שורים אותו בתמיסה, עד שלא נשאר אלא החומר המכיל את הג׳לטינה. הג׳לטינה עצמה היא חומר שיש לו התכונה להיות במצב ג׳ל (סמיך כמו פודינג) או במצב קרוב לנוזלי. השינוי בהרכב הזה מותנה במיוחד שבג׳לטינה שיש חומצות אמיניות החומצות הללו .(NH_2) וקוטב בסיסי ($COOH$) קצרות בעלי שני קטבים, קוטב חומצי הן בעיקר גליצין, פרולין וליזין. בצורה זו היא מסוגלת לספוג ולהוציא הרבה מים, ובהתאם לכך גם להתקשות.

מבחינה הלכתית, מדובר פה בדבר שמקורו מאיסור[30], שהפך לבלתי נאכל ולבסוף חזר להיות נאכל. האם נאמר אחר כך, שהאיסור חזר למקומו, או שנאמר : פנים חדשות באו לכאן?

---

28. חומר הבשר והסחוס שסביב אינו נותן מאומה לג׳לטינה. הוא אפילו מפריע בייצור החומר הנקי.

29. אפשר אפילו לייצר ג׳לטינה מנעליים ישנות.

30. אם הופך מבעל חיים טהור, שלא נשחט כהלכה. אם הופך מבעל חיים טמא, הוא אסור לכל הדעות.

יז. שו״ת אחיעזר חלק ג סימן לג (ה)

בדבר שאלת הדר״ג אם באפשר להכשיר מין אבק חדש אשר מוצאו מעצמות יבשות אשר מערבים אותו בהרבה מיני מאכל גם מעמידים על ידו מינים שונים, וביאר אופן עשיתו בפרטיות, שלוקחים עצמות יבשות ושורין אותן בעסיד ממלח, אח״כ שמים העצמות במים עם חמר וגם שמים העצמות בפוספר, ומבשלים ומנקין ומיבשין, והעצמות מתיבשות אח״כ במשך ארבעים ושמונה שעה וטוחנים אותו כמו קמח סוכר, ומבאר כתר״ה הכל בדיוק אופן העשי׳.

והנה כתר״ה העלה להתיר בדברים נכונים, עפמש״כ הרמ״א ביו״ד פ״ז סי׳ ט׳ בעור הקיבה דלפעמים מולחים אותו ומיבשין ונעשה כעץ וממלאים אותו חלב מותר דמאחר שנתיבש הוי כעץ בעלמא ואין בו לחלוחית בשר, והש״ך כ׳ דה״ה בשאר בני מעים והרבה אחרונים מתירים גם בבשר אסור ודם ותולעים אם נתיבשו כעץ וכ״ש עצמות שאין עליהם איסור לאו בנבילה וטריפה כמש״כ הרמב״ם בפ״ד מה׳ מאכ״א, ופלפל בזה ונסתייע מד׳ הר״מ מבשר המת שנפרך, ומד׳ הירושלמי בערלה פ״ג, ומד׳ הרמ״א בסו״ס קנ״ה גבי שרץ שרוף, זהו תו״ד.

ולכאורה בעצמות יבשות אין שום חשש, דהא עצמות האיסור מצטרפים עם ההיתר לבטל האיסור כמבואר ביו״ד סי׳ צ״ט, ואפי׳ בעצמות הרכין שהחמיר הש״ך כ׳ הפוסקים דאם הסירו הבשר ונתיבשו דינם כשארי כלי עצם וכלי מתכות... וא״כ פשוט דעצמות שנתיבשו אין בהם חשש איסור כלל. ועי׳ בתוס׳ ע״ז ס״ט דודאי רגלי הדבורים כיון דעצמות בעלמא נינהו מותרים דהא עצמות החמור טהורות ורגלי הדבורים כעצמות החמור כו׳ ולענין אכילה שפיר דמי.

ומה שיש לחוש בזה מהעצמות שנתבשלו ובלעו מבשר נבילה כמבואר /יו״ד/ בסי׳ צ״ט ס״ב, ובזה הא בעינן הגעלה כמו בשארי כלי עצם... אלא דבאינו בן יומו הא נוטל״פ =נותן טעם לפגם= מותר, מ״מ הא לכתחלה אסור קדירה שאינו ב״י =בן יומו= כמבואר בע״ז ע״ה וביו״ד סי׳ קכ״ב - דגזרינן קדירה שאב״י אטו ב״י, והא הבלוע תמיד אי״ר =אינו ראוי= לאכילה, א״כ מה בכך שנתיבשו, מ״מ אפשר שהבלוע יוצא ע״י בישול, וה״נ יש לחוש מצד הבלוע. אולם נראה באופן זה שנפסד לגמרי, ע״י הסיד של מלח והפאספאר השורף ומכלה ואינו ראוי עוד לפליטה. ויעוי׳ בשו״ת הרשב״א, הובא בב״י או״ח סוס״י תמ״ז בנוטל״פ בפסח דאסור, ובלבד שלא יהי׳ נפסד לגמרי דכל שנפסד כ״כ אין בו איסור כלל, ולא עדיף הבלוע מגוף האיסור, דהיכי דהוי עפר נתבטל מתורת איסור וכמבואר בתמורה ל״א דלכי גביל הוי עפרא בעלמא וכמש״כ הר״ן בע״ז ל״ט בטעם ההיתר מהמוסק בנבילה שנתהפכה לדבש לפי שנעשית מתחלה פגום (והארכתי בזה באחיעזר חיו״ד סי׳ י״א להתיר בכדומה יעוי״ש).

וגם למש״כ הש״ך בסי׳ פ״ז דה״ה בשאר בני מעיים כשמיבשים אותו שנעשה כעץ, דלכתחילה אין לעשות כן, נראה דכל זה בבני מעיים, אבל לא בעצמות, אפילו לדברי החולקים לשי׳ הרמ״א שם דאין עצמות מעלין, משום דס״ל דיש בהם לחלוחית, מ״מ נראה דהיכי דנתיבשו ואין בהם עוד שום לחלוחית, הוי עצמות יבשות ובכה״ג כו״ע מודים ולא דמי לשאר בני מעיים, ועוד נראה למש״כ הגרעק״א בתשובה סי׳ ר״ז הובא בפתחי תשובה שם דכל היכי דאיכא ששים דלא יבוא

לידי איסור דאורייתא לא חיישינן לכתחילה וא״כ ה״נ בנידון דידן לא יבוא לידי איסור דאורייתא, דהא דבר המעמיד לא בטל באמד״ר =אינו אלא מדרבנן= כמש״כ הש״ך בסי׳ צ״ט וכמו שהרגיש בזה גם רומעכת״ה.
ומה שתמה רומעכת״ר במכתבו ע״ד הרמ״א /יו״ד/ בסי׳ קנ״ה שכתב דמותר לשרוף שרץ או שאר דבר איסור ולאוכלו לרפואה ולא לאכילת רשות דאיזה איסור יש בדבר וכבר תמה ע״ז בס׳ מנחת יעקב ומש״כ לתרץ דדוקא גבי שרץ או שאר איסור מאוס דיש בו משום שקוץ אפילו אחר שנשרף, משא״כ בשאר איסורים עכ״ד אין זה מספיק למש״כ רש״י במעילה י״ז, דחייב משום בל תשקצו על נבילה ועיין ברמב״ן בסה״מ בשורש תשיעי, שכ׳ דהוי לאו שבכללות ועי׳ בטו״ז סוסי׳ קט״ז וא״כ גם בנבילה יתחייב משום בל תשקצו והא עיקר דין כשאינו ראוי לגר אינה קרוי׳ נבילה, בנבילה כתיב. אולם ביד אברהם שם כ׳ דהעיקר משום אחשבי׳ כמו בחרכו קודם זמנו, דאפילו בנפסל מאכילת כלב אסור לאוכלו ועי׳ בשאג״א סוף סי׳ ע״ה שכ״כ וכל זה באוכלו בעיני׳, דס״ל דאחשבי׳, אבל בעושה מזה אבק דק לצורך העמדה ומעמיד בזה, אין בזה אחשבי׳ ובעיקר ההוראה הנני מסכים עם רומעכת״ר להקל בזה.

יח. שו״ת מנחת יצחק חלק ה סימן ה ד״ה (יט) ואחרי
(יט) ואחרי שנתודע לנו כל אלה, לא נשאר לנו, רק לדון מטעם שבנתים נתיבש כעץ, ואינו ראוי אף לכלב, והשתנות ע״י פעולת כימיית, אבל לא נתקבל ההיתר אצל גדולי הדור, כמ״ש בספרי (ח״א סי׳ נ״ב), מה שיצאו באזהרה גדולה, בעינן גליצירין עיין שם, וש״מ, דלא רק דלא סבירא להו כהחוו״ד (רס״י ק״ג), דאף אם נעשה רק אינה ראוי׳ לגר, אף שתקנה ע״י תבלין וכדומה, אינה חוזרת לאיסורה, אלא אף דלא כהחלקת יואב ודעימי׳, דפליגו עליו, אבל מודו לי׳, באם נעשה אינה ראוי׳ לכלב, דאינה חוזרת לאיסורה, ובתשו׳ חזון נחום (סימן ס״א), מצא כן בתשו׳ הרדב״ז (ח״ג סי׳ תע״א), בשאלת המוסק בתריא״ק ע״ש, וגם לא, מה שצדדו מטעם פנים חדשות באו לכאן, דהרי בגליצירין עבר עלי׳ כל ההרפתקאות האלה בזיקוק אחר זיקוק עד שנולד מזה גליצירין, ומ״מ חששו בזה לאיסור כרת כמבואר בדבריהם שם, (וכעת נאמר לי שהמציאו חדשות, שאפשר מעשה הזיקוק בגליצירין ע״י קיטור).

יט. שו״ת אגרות משה יורה דעה חלק ב סימן כז ד״ה ודזעלאטין הנעשה
ודזעלאטין הנעשה מעורות בהמות טמאות ונבלות וטרפות יש לאסור דאיסורא איכא בעורות ועצמות וכדומה אף שפטור כדאיתא ברמב״ם פ״ד ממ״א הי״ח שכתב אף על פי שהוא אסור ה״ז פטור וממילא אסור גם הדזעלאטין מהם. ידידו מוקירו מברכו בחג כשר ושמח, משה פיינשטיין

כ. שו״ת יביע אומר חלק ח - יורה דעה סימן יא
ה) ולכאורה יש להוסיף עוד נימוק להתיר בנ״ד, הואיל ובתהליך התוצרת של הג׳לאטין מן העור והעצמות לאחר שנתייבשו היטב בשמש, במשך כמה חדשים, מערבים בהם מלחים כימיים וטוחנים אותם הדק היטב עד שנהפך הכל לאבק דק, ופנים חדשות באו לכאן עם התרכובת שבהם...
ו) אולם ראיתי להגאון רבי יחזקאל אברמסקי בתשובה שהובאה בראש ספר ציץ אליעזר חלק ד׳, שכתב, דבר ברור הוא אשר הג׳לאטין הנעשה מן העצמות אינו יצירה חדשה, שנשתנתה מחומר הראשון אל חומר חדש לגמרי ע״י אמצעים כימיים, אלא הג׳לאטין הוא אותו חומר עצמו שישנו בעצמות מעיקרו, וכל האמצעים הכימיים שמשתמשים בהם בתעשיית הג׳לאטין, אינם באים אלא להפריד שאר חומרים שיש בעצמות מחומר הג׳לאטין, שלא יפסידוהו או שלא יגרעו את טיבו. וא״כ אין מקום בזה למשא ומתן בהיתר הג׳לאטין הנעשה מעצמות נבלות וטרפות, על פי דברי רבינו יונה בדבש שנפל בו חתיכת איסור דאזלינן בתר השתא ומותר. ומ״מ להלכה דעתי נוטה כדעת המתירים את הג׳לאטין, מטעם שהעצמות אינם בכלל נבלה וטרפה וטמאה לענין איסור, כשם שאינם בכלל נבלה לענין טומאה... ודעת הרשב״א והר״ן שאין איסור כלל בעצמות ואפי׳ מדרבנן. ולפי דעת מרן הש״ע שקבלנו הוראותיו אפי׳ עצמות רכים אין בהם שום איסור אפי׳ מדרבנן, וכמבואר בהרשב״א והר״ן. וא״כ הג׳לאטין שנעשו מעצמות של נבלות וטרפות וטמאות אין בהם חשש כלל....
... אך לפי האמור לעיל יש להתיר ג׳לאטין הנעשה מעור בהמה. (וע׳ בשו״ת באר אברהם סי׳ נט וס׳, וי״ל ע״ד. ואכמ״ל). ורשום אצלי בזכרונותי בימי חרפי, שבקובץ דברי זאב חלק י״ח (סי׳ יב) פסק להתיר הג׳לאטין, כיון שאין בו טעם כלל, ודמי למ״ש התוס׳ ע״ז (סט א) ד״ה ההוא, שרגלי הדבורים כיון דעצמות בעלמא נינהו מותרים, שהרי העצמות טהורים כדתנן עצמות החמור טהורים, ורגלי הדבורים כעצמות החמור. ע״ש. (וכעת אמ״א). וכן נראה דעת ידידי הגרא״י ולדינברג שליט״א בראש ספר ציץ אליעזר ח״ד, בהערה לתשובת הגר״י אברמסקי ז״ל, ומסתמיך ואזיל על תשובת האחיעזר ח״ג (סי׳ לג) הנ״ל. וכן עיקר להלכה ולמעשה. והנלע״ד כתבתי.