

قد أثبت التحليل الكيميائي للأشياء وهو علم لم يبدأ إلا في القرن التاسع عشر أن لبن الأنعام مؤلف من مشتقات المركبات الموجودة في مرعى الأنعام ودمائها، كما يختلف تركيب الحليب باختلاف المرعى كذلك ذكر فالقرآن الكريم (وإن لكم في الأنعام لعبرة نسقيكم مما في بطونه من بين فرثٍ ودمٍ لبناً خالصاً سائغاً للشاربين) هذه الآية تشير الي ان الله يسقى الانسان اللبن لذيذ الطعم خالصاً صافياً لا يستصحب لون الدم الذي هو أصله ولا رائحة الفرث التي فصل الدم عنها وهو ما يتبقى من الطعام في كرش الحيوان، وبذلك إشارة إلى أن اللبن يتولد من بين الفرث والدم. إناث الأنعام تأكل العشب والتين والشعير فيختبط ببعضه في الكرش فيتكون الفرث ثم يحدث بها تخمر وتغيرات في تركيبها فتؤدي إلى إنتاج الأحماض التي يتم امتصاصها عبر الأمعاء ثم تصل إلى الغدد اللبنية التي تقوم بعملية التصفية وانتخاب المواد النافعة والمقوية للدم والابتعاد عن المواد الضارة والسموم، ثم تجمع اللبن في كيس الثدي انتظار الحلبة وتقديمه لبنا خالصا سائغا للشاربين بينما تقوم الكلية بطرح ونعجب كل العجب لمن يقول: لا ينبغي أكل لحم البقرة؟، ما شابه ذلك مما يدعون وكانت هذه الباب في أقوال اهل العلم فبالله التوفيق من الله السداد والرشاد دهون: الدهون العالقة على السطح من لحوم البقرة في الواقع الدهون المحتوى المشبعة ومنخفضة نسبيا