



# สารพัดคุณค่าจาก 'ขงไหม'

**||** มีว่าคนไทยโดยเฉพาะคนอีสานจะมีการทอผ้าไหมมานานตั้งแต่บรรพบุรุษ แม้ว่าผู้ผลิตผ้าไหมระดับภูมิปัญญาชาวบ้านยังมีรายได้จากการผลิตแบบลุ่ม ๆ ดอน ๆ เพราะไม่มีหัวหน้าการค้า หรือเพราะว่าสาเหตุอื่นก็แล้วแต่ แต่ผ้าไหมทุกวันนี้มีราคาแพงระยับ (แต่คนผลิตกลับยากจน)... สิ่งทีหลงเหลือจากการผลิตผ้าไหมที่เมื่อไม่นานมานี้ได้รับการประชาสัมพันธ์ให้คนเห็นถึงคุณค่าของมัน นั่นคือ "ขงไหม"... นั่นเอง



มีการศึกษานำเอาวัสดุเหลือใช้จากไหม เช่น เศษเส้นไหมที่เกิดขึ้นระหว่างการสาวไหม หรือรังไหมที่ตัดแล้ว มาพัฒนาเป็นขงไหม ซึ่งเป็นโปรตีนธรรมชาติประกอบไปด้วยกรดอะมิโน 18 ชนิด แล้วนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น ใช้ทำเครื่องสำอาง อาหาร และเป็นวัสดุทางการแพทย์ สำหรับประเทศไทยมีเศษไหมเหลือทิ้งปีละประมาณ 300 ตัน สิ่งเหลือทิ้งนี้หากนำมาเพิ่มมูลค่าโดยเปลี่ยนเป็นขงไหมจะมีมูลค่าสูงถึง 1,800 ล้านบาททีเดียว

นางบุญญา สุคาศิต หัวหน้าโครงการ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีนิวเคลียร์เพื่อเพิ่มมูลค่าอุตสาหกรรมหม่อนไหม กล่าวว่า ในไทยนั้นมีเศษไหมเหลือปีละ 300 ตัน หากนำไปเผาทิ้งก็กลายเป็นส่วนหนึ่งของภาวะโลกร้อน แต่หากนำมาสกัดเป็นขงไหมจะได้มูลค่าเพิ่มขึ้น โดยต้นทุนวัตถุดิบเศษไหมที่มีหนึ่งมูลค่า 100 ล้านบาท สามารถเปลี่ยนเป็นขงไหมมูลค่า 1,800 ล้านบาท และหากนำไปต่อยอดผลิตภัณฑ์จะเพิ่มมูลค่าได้อีก 10 เท่า

ขงไหมพันธุ์ไทยที่ผลิตได้มี 2 ชนิด

1. ขงไหมซีรีซิน (Sericin) เป็นขงไหมสีเหลืองที่สกัดจากกาวไหม มีฤทธิ์ด้านการอักเสบฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ขจัดเซลล์ผิว
2. ขงไหมไฟโบรอิน (Fibroin) เป็นขงไหมสีขาวที่สกัดจากเส้นไหม ส่วนใหญ่ใช้ในการผสมผลิตภัณฑ์อาหาร

[ถอดอักษรแล้ว]

เนื่องจากไม่ทำให้ สี กลิ่น เปลี่ยนแปลง

ผงไหมที่ได้จาก ไหมไทยมีคุณสมบัติดูดความชื้นและ  
เก็บน้ำได้ดี จึงเหมาะแก่การผลิตเครื่องสำอาง อีกทั้งยังมี  
คุณสมบัติฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคผิวหนัง และด้านการ  
อีกเสบได้ นอกจากนี้... ผงไหมมีโปรตีน มีคุณสมบัติด้าน  
อนุมูลอิสระ ลดคอเลสเตอรอล ฉะนั้น จึงสามารถนำมาผสม  
หรือนำมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือเครื่องใช้บางอย่าง  
ได้ เช่น สบู่ เลขได้ขึ้นไหม สบู่ผงไหม ไอศกรีมผง  
ไหม หมวยไหมทอง ลูกชิ้นผงไหม เป็นต้น

ข้อมูลจากสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่ง  
ชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สทณ. ระบุว่าผงไหมซึ่ง  
เป็นผลผลิตหนึ่งจากเทคโนโลยีนิวเคลียร์ สามารถนำ  
ไปใส่อาหารให้มีคุณภาพดีขึ้น มีประโยชน์มากขึ้น  
และนำไปใช้ในเครื่องสำอาง อย่างสบู่ ครีมนำร่อง โดย  
สทณ. ได้วิจัยร่วมกับกรมวิชาการเกษตร พบว่าผงไหม  
สามารถนำมาใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ เครื่อง  
สำอาง และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีกรด  
อะมิโนอยู่มากถึง 16-18 ชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระ  
ช่วยรักษาแผลให้หายเร็วขึ้น สามารถกำจัดเชื้อ  
จุลินทรีย์บางชนิดที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนัง ทั้งยัง  
ช่วยรักษาปริมาณน้ำในผิวหนังกำจัดสิ่งสกปรกใน  
เซลล์และยึดอายุเซลล์ ได้อีกด้วย

ผงไหมยังมีสารที่ช่วยควบคุมคอเลสเตอรอล  
ในหลอดเลือด สลายแอลกอฮอล์ในร่างกาย ช่วย



ความจำอีกทั้งยังช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจ ฯลฯ ดังนั้น  
หากนำมาผสมในอาหาร นอกจากจะเพิ่มคุณค่าสารอาหารยัง  
มีประโยชน์ในหลาย ๆ ด้าน

เรื่องราวของผงไหมยังมีอีกมากมายโปรดติดตามคอน  
ต้อไป สำหรับผู้ที่มีข้อมูลเพิ่มเติมส่งมาได้ที่ [bronze@hotmail.com](mailto:bronze@hotmail.com).

เรียมภัทร ศรชัย