



'พวงไหม'...

มากคุณค่า

สารพันประโยชน์

เมื่อวันพุธที่ 2 กุมภาพันธ์ที่ผ่านมา... ได้กล่าวถึง ข้อมูลจาก สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) (สทณ.) ระบุว่าผงไหม ซึ่งเป็นผลผลิตหนึ่งจากเทคโนโลยีนิวเคลียร์ สามารถนำไปใส่อาหารให้มีคุณภาพดีขึ้น มีประโยชน์มากขึ้น และนำไปใช้ในเครื่องสำอาง อย่างสวย ครีมนำรุ่ง โดย สทณ.วิจัยร่วมกับกรมวิชาการเกษตร พบว่าผงไหมสามารถนำมาใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ



เนื่องจากมีกรดอะมิโนอยู่มากถึง 16-18 ชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระช่วยรักษาแผลให้หายเร็วขึ้น สามารถกำจัดเชื้อจุลินทรีย์บางชนิดที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนัง ทั้งยังช่วยรักษาปริมาณน้ำในผิวหนังกำจัดสิ่งสกปรกในเซลล์และยึด

อายุเซลล์ได้ ผงไหมมีสารที่ช่วยควบคุมคอเลสเตอรอลในหลอดเลือด สลายแอลกอฮอล์ในร่างกาย ช่วยเรื่องความจำ อีกทั้งยังช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจ ฯลฯ ดังนั้น หากนำมาผสมในอาหาร นอกจากจะเพิ่มคุณค่าสารอาหาร ยังมีประโยชน์ในหลาย ๆ ด้าน

ข้อมูลจาก สทณ.ระบุว่า ผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำผงไหมไปเป็นส่วนผสมได้ เช่น ไส้กรอก กุนเชียง ลูกชิ้น ไอศกรีม บะหมี่ หมูยอ กุนเชียงที่ใส่ผงไหม ลักษณะจะนุ่ม เหมือนกับของซึ่งทำออกมาใหม่ ลักษณะเนื้อเหมือนกับว่าผสมหมูเนื้อแดงในอัตราส่วนที่มากและสีส้มยังสด เนื้อนุ่มชวนกิน ส่วนโยเกิร์ต หรือไอศกรีม จะทำให้มีเนื้อผลิตภัณฑ์ที่เนียนไม่ละลายง่าย บะหมี่ ทำให้มีคุณสมบัติเหนียวนุ่มไม่ยุ่ย

อันนี้น่าสนใจ เมื่อ สทณ.ทดลองฉีดสารละลายโปรตีนใหม่กับข้าวหอมปทุมธานี เนื้อที่ 2 ไร่ เปรียบเทียบกับข้าวหอมปทุมธานีที่ไม่ได้ฉีดสารละลายโปรตีนใหม่ ซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกในแปลงติดกัน มีคันทาคัดกัน เริ่มปลูกในวันเดียวกัน และปฏิบัติเช่นเดียวกันทุกขั้นตอน แดกต่างกันที่การฉีดพ่นสารละลายใหม่เท่านั้นผลปรากฏว่า ข้าวหอมปทุมธานี แปลงที่ฉีดสารละลายโปรตีนใหม่ ให้สภาพต้นข้าวที่ดูแข็งแรง ใบ

เขียว ตั้งตรงกว่าต้นข้าวที่ไม่ได้ฉีด ออกรวงและเก็บเกี่ยวได้เร็วกว่าประมาณ 7 วัน และให้ผลผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 38.75% ...ยังไม่ได้สอบถามเพิ่มเติมว่างานวิจัยขั้นนี้ไปถึงไหน อย่างไรแล้วเร็ว ๆ นี้จะสอบถามข้อมูลมาให้ครับ ซึ่งข้อมูลต่าง ๆ นี้เป็นผลวิจัยจาก โครงการเพิ่มมูลค่าให้ไหมที่เป็นวัสดุเหลือใช้ เพิ่มโปรตีนในอาหาร และได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและสามารถเพิ่มผลผลิตด้านการเกษตรด้วย โดย คุณบุญญา

## สุขภาพ

ข้อมูลจากกรมหมอนไหม ระบุว่าผงไหมไทยประกอบด้วยกรดอะมิโน 18 ชนิด ขอยกมาเป็นตัวอย่างดังนี้ กรดแอสปาร์ติก ช่วยขับไล่อาการบาดเจ็บและพิษแอมโมเนียออกจากร่างกาย ช่วยเพิ่มความต้านทานต่อการเหนียวอ่อน ช่วยระบบกล้ามเนื้อและการเคลื่อนไหว, ทรีโอนีน ป้องกันการเกิดไขมันในตับ ช่วยย่อยและช่วยระบบการทำงานของร่างกาย, ซีรีน เป็นแหล่งสะสมน้ำตาลกลูโคส ในตับและกล้ามเนื้อ จึงช่วยส่งเสริมระบบการทำงานของอินซูลิน



เป็นการลดน้ำตาลในเลือด ซึ่งช่วยเผาผลาญไขมันสะสมในร่างกาย ช่วยให้ระบบภูมิคุ้มกันแข็งแรงขึ้น, กรดกลูตามิก ช่วยลดแอมโมเนียในเลือด ซึ่งมีส่วนสัมพันธ์กับโปรตีนในสมองและระบบการทำงานของน้ำตาล ช่วยควบคุมโรพิษสุราเรื้อรัง (Alcoholism) รักษาปริมาณน้ำของผิวหนังและป้องกันผิวแห้ง, โพรลีน รักษาความดันโลหิตสูง มีความสำคัญอย่างมากต่อการทำงานของข้อและเอ็น ช่วยบำรุงรักษากล้ามเนื้อหัวใจ, ไทลซีน ควบคุมระดับคอเลสเตอรอล ป้องกันและรักษาความดันโลหิตสูง ช่วยเสริมสร้างการทำงานของตับ, ซิสทีน ทำหน้าที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระและเพิ่มความแข็งแรงให้ร่างกายในการต่อต้านรังสีและมลพิษ ช่วยในการสังเคราะห์โปรตีน มีความจำเป็นต่อการสร้างผิวหนัง ซึ่งจะช่วยให้แผลไฟไหม้และแผลผ่าตัดหายเร็วขึ้น, วาลีน ช่วยให้จิตใจกระปรี้กระเปร่า ประสานการทำงานของกล้ามเนื้อ, เมไท

โอนีน เป็นแหล่งที่ให้สารกำมะถัน ซึ่งป้องกันการเกิดโรคเกี่ยวกับผม ผิวหนังและเล็บ ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลโดยการผลิตเลซิตินในตับ ลดไขมันในตับและป้องกันไต ป้องกันผมร่วงและส่งเสริมการเจริญเติบโตของผม... เป็นต้น

เห็นไหม?...ผงไหมมากไปด้วยคุณค่าและสารพันประโยชน์จริง ๆ.

เสียรภัทร ศรชัย