

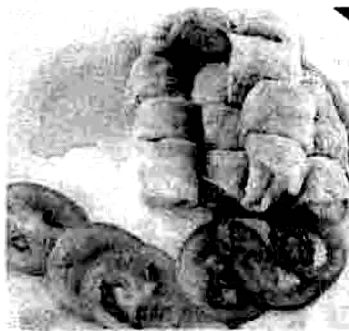
ผลิตภัณฑ์น่าซื้อ

บุปผา มั่นอารมณ์

ของ กินอร่อยขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งของจังหวัดเลย คือ หลามหมุยอกลาว สสูตร “ไหมทอง”

หลาม หมุยถึง ลักษณะการถนอมอาหารแบบโบราณ โดยการนำอาหารใส่ลงไปในกระบอกไม้ไผ่ แล้วนำไปทำให้สุกโดยการต้มหรือเผา (ย่าง) เช่น ข้าวหลาม ปลากระบอก (หลามปลา) หมุยก็เช่นกัน หากนำมาทำหมุยอกลาวก็ต้องกินโดยไม่ใส่น้ำมันจากจังหวัดเลยเป็นแน่ เพราะจังหวัดเลยไม่ได้มีชื่อเสียงทางด้านการผลิตหมุย เหมือนกับจังหวัดอุบลราชธานี หนองคาย นครพนม เป็นต้น ด้วยเหตุผลเชิงการตลาด จึงอาศัยภูมิปัญญาไทยโบราณนำหมุยใส่กระบอกไม้ไผ่ แล้วเรียกผลิตภัณฑ์ขึ้นใหม่ว่า “หลามหมุย” ใช้ตรา ยี่ห้อว่า “ภูหลวง” ซึ่งเป็นอำเภอที่ตั้งของสถานที่ผลิต คือ อำเภอภูหลวง จังหวัดเลยนั่นเอง ส่วนหมุยนอกจากจะมีความพิเศษและไม่เหมือนใครตรงบรรจุภัณฑ์แล้ว ยังเป็นหมุยอร่อยและขายดีด้วยที่ใช้ผงไหมเป็นเครื่องปรุงพิเศษเฉพาะที่สัมผัสได้ด้วยตัวเองจากผู้บริโภคก็ คือ ความเหนียว เคี้ยว และกรอบ โดยไม่ต้องอาศัยแป้งและบอแรกซ์ ส่วนความอร่อยต้องชิมจึงจะเข้าใจใน “ผงไหม” ที่ว่านี้

หลามหมุยอกลาว สสูตรพิเศษ “ไหมทอง” มหัศจรรย์ผงไหมในอาหารแปรรูป เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ผลิตภัณฑ์หลามหมุยอกลาว ใส่กระดูก ลูกชิ้น และโดนัท



หลามหมุยอกลาวห่อกล้วย



ใส่กระดูกอีสาน สสูตรไหมทอง



น้ำหลามหมุยรสเด็ด



ลูกชิ้น สสูตรไหมทอง

อายุการเก็บให้ยาวนาน ยังจะเสริมเพิ่มคุณค่าสารอาหารได้มากขึ้นทั้งหมด เป็นการผลิตหมุยอกลาว สสูตร “ไหมทอง” ให้เป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภค ภายใต้สโลแกน (Slogan) ที่ว่า “หอมกลิ่นไผ่ ใส่ใจคุณภาพ”

ดร.สมพร จงคำ ผู้อำนวยการ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) กล่าวว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเนื้อสัตว์ **คุณสุชาดา สิงห์สถิต (คุณน้อย)** ได้นำมาหัตถ์กรรมนิวเคลียร์แทรกซึมในชีวิตร เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ โดยนำเส้นไหมมาทำเป็นผงไหม “ผงไหม” คือ โปรตีนที่ผลิตมาจากส่วนของใยไหม ซึ่งมี 2 ชนิด ด้วยกันคือ ผงไหมจากการเส้นใยไหม ที่เรียกว่า ผงไหมชีริช และผงไหมจากเส้นใยไหม ที่เรียกว่า ผงไหมไฟเบอร์อิน ซึ่งมีทั้งชนิดที่ละลายน้ำและชนิดที่ไม่ละลายน้ำ ขึ้นอยู่กับกรรมวิธีการผลิต สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ หรือ สทอ. ได้ทำการวิจัยร่วมกับกรมวิชาการเกษตร พบว่า ผงไหมสามารถนำมาใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีกรดอะมิโนอยู่มากถึง 16-18 ชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระช่วยรักษาแผลให้หายเร็วขึ้น สามารถกำจัดเชื้อจุลินทรีย์บางชนิดที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนังทั้งยังช่วยรักษาปริมาณน้ำในผิวหนังกำจัดสิ่งสกปรกในเซลล์ และยืดอายุเซลล์ได้อีกด้วย นอกจากนี้ ผลจากการวิจัยยังพบว่า ผงไหมพันธุ์ไทยยังมีคุณสมบัติพิเศษบางชนิดที่เป็นคุณสมบัติเด่นในปริมาณที่มากกว่าพันธุ์ไหมของต่างประเทศ เช่น มีสารช่วยป้องกันผิวแห้งและลดแอลกอฮอล์ในตับ ซึ่งมีมากกว่าถึง 3 เท่า มีสารช่วยความจำ ช่วยกระตุ้นการเดินของหัวใจมากกว่า 2 เท่า และมีสารลดการเจริญเติบโตของเชื้อไวรัสและสารต้านไวรัส มากกว่าถึง 4 เท่า (เมื่อเทียบกับพันธุ์ไหมต่างประเทศ)

จีน และญี่ปุ่น ใช้ประโยชน์จากไหมมานานถึง 3,000 กว่าปีแล้ว การเลี้ยงไหมต้องใช้กรรมวิธีที่สะอาดที่สุด เพราะเติบโตอยู่ในใบ

หม่อนกินใบหม่อนเป็นอาหาร จึงมีความสะอาดบริสุทธิ์ นำเส้นไหมมาทำเป็นผงไหมเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมคอสมेटิค เส้นไหมมีลักษณะคล้ายเส้นผม ใช้รังสีแกมมาทำให้เส้นไหมถูกย่อยลงเป็นอนุภาคเล็กละเอียดระดับไมโคร มีประสิทธิภาพเมื่อนำไปฉีดในหน้าข้าวก็เป็นการปุ๋ยและฮอร์โมนช่วยเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้น 30-50% ในหน้าข้าว นอกจากนี้ ยังทำให้แมลงศัตรูพืชอยู่ได้นานเป็นประโยชน์ในการส่งออกผลิตผลแมลง เมื่อนำผงไหมเสริมผิวหน้าป้องกันหน้าแห้ง มีสรรพคุณช่วยถนอมผิว เช่น โลชั่นบำรุงผิวพรรณ เป็นต้น ทดลองนำผงไหมมาใช้แปรรูปอาหาร แปรรูปผลไม้ และใช้ในหน้าข้าวในจังหวัดพิจิตรและชุมพร

การนำความรู้สู่หมู่บ้าน พยายามทำให้ประชาชนเข้าใจว่า การใช้ประโยชน์จากพลังงานนิวเคลียร์มีมากมาย ทั้งทางการแพทย์ การแปรรูปอาหาร ยืดอายุการเก็บรักษาไว้ได้นาน ฯลฯ อาทิ ใช้ทำหลามหมุย ส่งออกต่างประเทศ คุณประโยชน์ของพลังงานนิวเคลียร์ในทางสันติมีมากมายไม่ใช่นักนักวิจัยแต่ระเบิดอย่างคิด ช่วยส่งเสริมการสร้างงาน สร้างเงินสร้างคุณภาพชีวิต พัฒนาคุณภาพคนไทย นักวิจัยเน้นการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาไทย เช่น ไหมไทย นำเศษไหมจากอุตสาหกรรม มาศึกษาวิจัยเส้นไหมมีความคงทนยาวนานถึง 100 ปี ใช้เทคโนโลยีมาประยุกต์ โดยใช้พลังงานจากรังสีแกมมา รังสีไม่ตกค้างในสิ่งที่ผ่านมาฉายรังสีแล้ว ใช้ประโยชน์ทำให้เส้นไหมกลายเป็นผงไหม แล้วนำไปทำสารละลายผงไหมใช้ประโยชน์ได้หลากหลายในเชิงอุตสาหกรรมและเครื่องสำอาง เป็นการใช้ประโยชน์จากเศษไหม เมื่อก่อนเศษไหมเป็นเศษสิ่งเหลือใช้ที่ต้องกำจัด โดยการเผาทิ้ง ทำให้ปัญหาโลกร้อนเพิ่มขึ้น ในอนาคตด้านโรงไฟฟ้านิวเคลียร์จะต้องให้ความรู้ประชาชนให้เข้าใจในระยะยาว ต้องใช้เวลานานประมาณ 12 ปี โดยได้มีการสำรวจเลือก 14 ตัวอย่าง ในพื้นที่ชายทะเลทางภาคใต้ อาทิ สุราษฎร์ธานี เป็นต้น



คุณสุชาดา สิงห์สถิต ประธานวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเนื้อสัตว์ อำเภอภูหลวง กับหัตถ์กรรมผงไหมในอาหารแปรรูปผลิตภัณฑ์หลามหมุยอกลาว ใส่กระดูก ลูกชิ้น และโดนัท

มีโปรตีนและสารต้านอนุมูลอิสระอยู่มาก “ผงไหม” คือ โปรตีนที่ผลิตมาจากส่วนของใยไหม สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (สทอ.) ได้ทำวิจัยร่วมกับกรมวิชาการเกษตร พบว่า ผงไหมสามารถนำมาใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีกรดอะมิโนอยู่มากถึง 16-18 ชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยรักษาแผลให้หายเร็วขึ้น สามารถกำจัดจุลินทรีย์บางชนิดที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนังทั้งยังช่วยรักษาปริมาณน้ำในผิวหนังกำจัดสิ่งสกปรกในเซลล์และยืดอายุเซลล์ได้อีกด้วย ผงไหมพันธุ์ไทยมีคุณสมบัติเด่นเป็นพิเศษมากกว่าพันธุ์ไหมของต่างประเทศเช่น

มีสารช่วยป้องกันผิวแห้งและลดแอลกอฮอล์ในตับ ซึ่งมีมากกว่าถึง 3 เท่า มีสารช่วยความจำ ช่วยกระตุ้นการเดินของหัวใจมากกว่า 2 เท่า และมีสารลดการเจริญเติบโตของเชื้อไวรัสและสารต้านไวรัส มากกว่าถึง 4 เท่า (เมื่อเทียบกับพันธุ์ไหมต่างประเทศ) มีสรรพคุณทำให้รื้อถอนใบไหมที่ลดลงสุขภาพดีคือออยล์ และจากคุณสมบัติด้านความงาม ใน “ผงไหม” ยังมีสารช่วยควบคุมคอเลสเตอรอลในหลอดเลือดสลายแอลกอฮอล์ในร่างกาย ช่วยความจำ อีกทั้งยังช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจและยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อ “จุลินทรีย์” ดังนั้น การนำมาสวมอาหาร นอกจากช่วยยืด

ไหมไทยมีสีเหลือง ไหมสีขาว เป็นไหมจากต่างประเทศ รังไหมที่มีเศษไหมก็จะนำไปทำดอกไม้ประดิษฐ์ เศษไหมมีสีรุ้ง 20-30% ส้อมรอบเส้นไหมเป็นการนำมาล้างออกแล้วจึงนำไปทอผ้า ส่วนไหมโบริกก็จะไป

ผมไปไทยศิริจีน ผมใหม่เป็นแหล่งโปรตีน
บริสุทธิ์ มีมีเลกุลขนาดเล็กคือ กรดอะมิโน
ไทโรซีน ฮิสตามีน กรดแอสปาร์ติก กรดกลูตามิก
กรดอะมิโนอื่น ๆ ที่มีประโยชน์มาก เสริม
สร้างการทำงานของตับ เช่น คอลเลสเตอรอล
ความดันโลหิตสูง ช่วยเพิ่มโปรตีนโดยไม่มีการ
เติมไขมัน อีกทั้งมีกลิ่นและรสชาติดีด้วย

“ผิงโหม” ยังมีส่วนที่ช่วยควบคุมคอเลสเตอรอลในหลอดเลือด สลายแอลกอฮอล์ในร่างกาย ช่วยความจำ อีกทั้งยังช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจ ฯลฯ ดังนั้น หากผิงโหมมาผสมในอาหาร นอกจากจะเพิ่มมูลค่าให้อาหาร และยังสามารถเพิ่มคุณค่าทางอาหารอีกด้วย

รับประทานอาหารก็สามารถผิงโหมไปเป็นส่วนผสมได้ เช่น ใส่กรอก กุนเชียง ลูกชิ้น ไอศกรีม บะหมี่ หมูยอ ผลิตภัณฑ์ที่ใส่ผงโหมจะนุ่มเหมือนกับของซึ่งทำออกมาใหม่

สำหรับเนื้อเหี่ยวมีส่วนผสมหมูเนื้อแดงในสัดส่วนที่มากและสีส้มยิ่งสด เนื้อหมูส่วนที่ส่วนเนื้อไปไปผลมาในโยเกิร์ตหรือไอศกรีม จะทำให้เนื้อผลิตภัณฑ์ที่เนียน ไม่ละลายง่าย หากผสมในเบเกอรี่ทำให้มีกลิ่นแป้งดีที่หอม

ไปย

การผลิตโปรตีนไหม (silk peptide) จากไหมไทย ด้วยเทคนิคเชิงนิวเคลียร์ เปปไทด์ (peptide) คือ สายโพลีเมอร์ของกรดอะมิโนที่เชื่อมต่อกันด้วยพันธะเปปไทด์ ปลายด้านหนึ่งจะมีไนโตรเจนอิสระ เรียกว่า ปลายเอ็น (N-terminal) ส่วนปลายที่มีหมู่คาร์บอกซิลเป็นอิสระ เรียกว่า ปลายซี (C-terminal) การเรียกชื่อเปปไทด์จะเรียกตามลำดับกรดอะมิโนในจากปลายเอ็นไปหาปลายซี เปปไทด์ขนาดเล็กหลายชนิดมีความสำคัญในสิ่งมีชีวิต ปัจจุบันมีแนวโน้มให้มาใช้เป็นส่วนผสมของอาหารเลี้ยงกุ้งขาว

สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (สทน.)
ประสบความสำเร็จในการผลิตซิลิโคนไบโอดี (Silicon Biode) ที่มีอนุภาค ขนาด 25-50 ไมครอน
ที่มีความสามารถในการละลายน้ำ 99.8% มี
ลักษณะเป็นฟลูตซ์สีขาวขุ่นจากอากาศได้ยาก
มีการปนเปื้อนแร่ธาตุโลหะหนักน้อยกว่าผล
ไม้ที่ผลิตจากแหล่งผลิตอื่นๆ

การเพิ่มผลการเกษตรด้วยโปรตีนใหม่ นักวิจัยของ สทน. ได้ทดลองคิดสารละลาย โปรตีนให้กับข้าวหอมปทุมธานี มีเนื้อที่ 2 ไร่ เปรียบเทียบกับข้าวหอมปทุมธานีที่ไม่ได้ใส่ดี สารละลายโปรตีนใหม่ (เนื้อที่ 10 ไร่) ที่อำเภอ โพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นข้าที่ปลูกใน แปลงติดกัน มีเนื้อหาดิกลัน โดยเริ่มปลูกใน วันเดียวกันและปฏิบัติเช่นเดียวกันทุกขั้นตอน แตกต่างกันที่การฉีดพ่นสารละลายโปรตีนเท่านั้น ผลปรากฏว่าข้าวหอมปทุมธานีแปลงที่ฉีด



ดร. สัมพร จงคำ ผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)
บรรจุนโยบาย/ปรุงรส สูตรใหม่ทอง ลงในกระป๋องไม้ไผ่



คุณสุชาติ สิงห์สถิตย์ เล่าถึงวิธีปรุงหลามหมุย
สูตรใหม่ของ



การปิดผนึกกระบอกไม้ไผ่ให้สามท่อนอยู่ติดกัน
ด้วยฟอยล์

สารละลายโปรตีนใหม่ให้สภาพต้นข้าวที่ดูแข็งแรง ใบเขียวตั้งตรงกว่าต้นข้าวที่ไม่ได้ฉีด ออกรวงและเก็บเกี่ยวได้เร็วกว่าประมาณ 7 วัน และให้ผลผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 38.75% คิดเป็น จำนวนเงินเพิ่มประมาณร้อยละ 2,900 บาท.

สทน. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีนี้สู่วิสาหกิจขนาดย่อม (SMEs) ผ่านโครงการบูรณาการ ว. และ ท. ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และได้รับการตอบรับมากในจังหวัดทางภาคอีสาน เช่น อุตรดิตถ์ อุบลราชธานี และหนองคาย

คุณสุชาดา สิงห์สถิตย์ (คุณน้อย) ประธาน
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปเนื้อสัตว์ อำเภอทูลกระหม่อม
กล่าวว่า ผงไหมบรืหรืสกัดจืวรีชีน ปะมะณ 5
ลืตืร โดยรับพัลังงาจาจกรังสีแกมมา แล้วนำ
มาต้มนั้กับน้ำร้อนนากั้ได้คามาต้มนั้ แล้วนำมากั้
ผงไหมแห้งบรืจจของอณูนิเยมพอลั้ แล้ว
นำไปฉายรังสีแกมมา พลัคัถัถัจัจันสุดท้าย
ไม่มืสารเคมีและสาักัณัฎ สเปรยัคัถายทักัไว้
ผงไหมแห้งได้จากรรรมชัคัที่ส่อาจบรืสุทัถั
นำไปใช้ปะโยชนได้ทลากหลายเกบไว้ได้นาน
นำมาลองแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มคณาพาทัง
โภชนาการ อาทิ ทำไอศกรัมนั้ใส่ผงไหมละลาย
น้ำผงไหมใส่ใ้จานเขียง ทลารัถยอ ใส่กรอก
ผสมผงไหม กุจันผสมผงไหม และชาม
โดนั้ผงไหม ต่อไปจะมีการพัฒนาพาทังโก
ไหมทอง กรอบ ฟูม โดยไม่ต้้องใส่สารเคมี
ถ่ายหอดั้ไปสู่ชาวบ้านที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี
เป็นต้น เป็นการบูรณการวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีกับชาวบ้าน โดยคุณน้อยได้ประสน
งานเจดตอ่กับทีมนักวิจัยข้ามทั้ทลว ช่วย

กรรมวิธีการผลิตพัฒนาการใช้ผงใหม่ในการ
ผลิตและแปรรูปอาหาร

ย้อนไปทางเขตรกรผู้ปลูกหม่อนเลี้ยงไหม
นำรังไหมมาขาย มีจากรายสกลใหญ่ขึ้น
โรงงานผลิตไหมได้เดือนละ 30,000 ลีตร
นำไปทอสารละลายผงไหม เพื่อนำไปประยุกต์
ใช้ประโยชน์ต่อไป โดยมีนโยบายสร้าง
หมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์ ที่อำเภอทลวง
จังหวัดเลย ทางจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีการ
ประสานงานเพื่อประโยชน์ต่อชุมชนอำเภอ
ทลวงและสังคม ปัจจุบัน คุณน้อย ก็ภูมิใจ
กับสมาชิก เพราะได้รับการบูรณาการจากภาค
รัฐ จึงได้จัดสิทธิบัตรสูตรทลวงหมุย ร่วมกับ
สถาน ซึ่งเป็นผู้ดูแลอยู่ เพราะคุณน้อยมอง
เห็นว่า อาจหาดี สิ่งที่จะยังยั้งได้ในอนาคต
ทั้งในแง่ตลาดก็ยังเติบโตได้แต่ในแง่ยังไม่ดี
เพราะเราเป็นหมุยรายเดียวที่วางขายในห้าง
สรรพสินค้าพารากอนในกลางกรุง ถูกบีบจาก
ค่าจ้างพนักงานขายและค่าเช่าพื้นที่ในการวาง
สินค้าและผลิตภัณฑ์ในห้างสรรพสินค้า ต้อง
รับนิทหลังจกวางสินค้าไปแล้ว 7 วัน

หัวใจสำคัญของผลิตภัณฑ์เหล่านี้หมายถึง
หลวงคือ รัชชาติและคุณภาพ จึงไม่ควรวาง
ในห้าง เพราะค่าการบริการสูงมาก จัดระบบ
การสั่งซื้อใหม่ โดยหาลือได้ทุกเคาน์เตอร์
ไปรษณีย์ทั่วประเทศ คิดค่าบริการเพียง 10
บาท ปัจจุบัน กระจายออกไป 12 จังหวัด และ
16 จังหวัด ทางภาคอีสาน ต่อไปจะขยายไป
ในระดับภาคและระดับประเทศ เรามุ่งเน้นใน
เรื่องคุณภาพ บางครั้งได้ดิบ เราใช้แค่เครื่อง

หมอยอ เราต้องศึกษาเข้าไปในน้ำ ทำไม หมอยอจึง
ดำ หรือติดแล้วหมอยกลายเงินนั้น สำหรับเหลื่อม
หมอยอสูตรนี้ไม่ได้แบ่ง ไม่ใช้สารกันบูด เหตุผล
นำไปปรับจากผงไหมมาใส่ ทำให้หมอยเหนียว
เครื่องปรุงมีรสอร่อยมาก เราใช้ผงไหมผสม
แทนการใช้ผงซูโร โดยใช้เปปไทด์ (Peptide)
จากผงไหม. เห็นคุณค่าทางภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ
ไหม. คนเลี้ยงไหมต้องบริสุทธิ์และสะอาดมากๆ
เพราะไหมมีสภาพจากใบหม่อน

การผลิตหลามหมุยอุทหลวง สูตร "ไหมทอง" ได้รับความนิยมในประเทศเกือบ 100% ไม่ได้ได้มาจากพื้นที่อำเภอกุลหวดทั้งหมด มีการปลูกทดแทนกว่า 2,000 ต้น การตัดครั้งแรกทุกครั้งอยู่ในความดูแลและควบคุมของเจ้าหน้าที่ป่าไม้ อำเภอกุลหวด ยืนยันได้ว่า ไม่มีการทำลายสิ่งแวดล้อมแน่นอน เพราะไม่ไปหากคิดเป็น ยี่: ตั้งยังแตกอก ส่วนหมุยใช้หมูปอดสารหรือหน่อนมัยจากกลุ่ม บริษัท แบทโกร เนื่องจากในพื้นที่จังหวัดยังไม่มีโรงฆ่าและหมุยมาตรฐาน ซึ่งต้องการหมุยมาตรฐานตั้งแต่ขั้นตอนการเลี้ยง การฆ่าและ จึงจำเป็นต้องสั่งหมุยจาก บริษัท แบทโกร จำกัด จึงสามารถผลิตหลามหมุยได้คุณภาพคงเดิมตลาดทุกกระบอก นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาแนวคิดตามความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ทันต่อสภาวะการแข่งขัน จึงจะเห็นได้จากบริษัทแล้วว่าการผลิตหลามหมุยธรรมด ซึ่งก็เป็นที่ยอมรับของตลาดเป็นอย่างดี ดังจะเห็นได้จากผลการออกบู๊ในในงานต่างๆ โดยเฉพาะงาน OTOP CITY ปี 2548 งาน 10 วัน เราขายต่อรายได้เกือบ 500,000 บาท ในป็นี้จึงมีการพัฒนาสูตรตามแนวคิดใหม่ คือ ใช้โปรตีนจากธรรมชาติ "ผงไหม" มาผสม แล้วนำกระบอกหลามหมุยบรรจุลงสู่หมุยจากคอกครั้งหนึ่ง เพื่อความสะดวกในการเก็บรักษาและเหมาะกับการพกพาในการเดินทาง ในด้านความเข้มแข็งของชุมชน หลามหมุยอุทหลวง "ไหมทอง" กลุ่มหลามหมุยอุทหลวงจัดตั้งมาได้ 4 ปี โดยใช้แรงงานและทุนจากชุมชนทั้งหมด มีการปันผลกำไรแก่สมาชิก ปีละ 5% คิดจากจำนวนหุ้นและชุมชนมีส่วนร่วมในความคิดเห็นดังจะเห็นได้จากกลุ่มที่ได้รับงบประมาณจัดซื้อเครื่องบรรจุสุญญากาศจากเงิน SML ซึ่งต้องผ่านการประชุมชมหมู่บ้าน กรรมการกลุ่ม ซึ่งก็มีเจ้าหน้าที่จัดทนายรับและรายจ่าย สรุปรยอดวันละยอดจำหน่ายรายงานต่อหน่วยงานราชการที่เป็นที่เลี้ยงทุกเดือน สามารถตรวจสอบได้จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเลยและสำนักงานส่งเสริมสหกรณ์จังหวัดเลย ปัจจุบัน หลามหมุยสามารถส่งชื่อได้ทางไปรษณีย์ทั่วประเทศ โดยโทร.สายด่วน 1545 หรือ (02) 982-8222 และ www.thailandpost.co.th หรือ (080) 762-7623, (081) 926-9331

สอบถามรายละเอียดได้ที่ สถาบันเทคโนโลยี
นิวเคลียร์แห่งชาติ (สทน.) องค์การมหาชน โทร.
(02) 597-7600 ต่อ 3218, 3221 โทรสาร (02)
579-0220 เข้าเว็บไซต์ www.tint.or.th