

 ผ้จจกกภคคีอกาน แม่เซอก็ได้ยยยยมม่ำห้




 เพระล้าต้วยยกดให้กษมตรรอยู่ด้า
สสําหรับกรปปลูกมม่อนลี้องไหม่นพ้้นที่
 เลี้ยงอยุ่ในโรเรือน มีการจัดการต่าคาว

 ประเทตไทยใหนื่รองการเล้ลงงไหมได้ด้ มี


## หม่อน-ไหม สู่หลากพลิตกักทท่ 

 ภูưTuny (ng)

ถ้

 แณมด้วยค่กมมตตมมมามากมาย เพราะุิ้คน



 เลี้ยงไหมัก
 กรรมกาวมู้จดการ บริะัแ แท้วหลวง จ่กัด
 เผ้าไหม" แบรนด์ "แก้าหลวง" ถีอเป็นผู้
 เกษษรกรใหพื้หนที่งกกล่วกา่า 50 คร้าเรือน


 หนาวมาเธ็นวลา 12 นีแล้ว และกจิการก้ไป ได้ด้วยดี


 ผ้ไไมมมาต้้แแเสมม่ะสาๆๆ ประกอบกับว่วง ก่อนทห้าน้้มมีอาจงร์ย่านหนึ่สสงเสริมให้


เกษตรกรมอุกหม่อนลล้้ยง ไหม แต่กิ์ทิงเกษตกกรไป กลงศรัน ห่ใไ้ผลลผลิตไม่มี ใควับต้ำ เมื่อทรบบรื่วดดง เท้ไไสสนต่อ จกกั้นทำ

 ตัน ะะไขายไห่คคร์ไมไได้ เมระะมีทคาสูกว่าส้นไหม ที่ลักลอบขายตามตะเธ็น ชายแดนที่มจจากลวว จึน และวียดนม

เส้นไหมพวกนั้นราคา กิโลกรัมละ 700 บาท แต่
 พันกา่าบทท ราคคแตคต่าง



 ในยื่ขอและม่ㄴใดในคคณภท สินค้า
นอกจากจะสงเสริม


 ต้วย เคอเจกเงงงห้ห้ำว หล้งงากทำกิการาร้ไมมมไได้
 ถี่ไุ่นมาจุงานที่เมี่งงไดย
 ที่กำแพแแสน และให้ส้





ออกเยี่ยมยยี่อนกกเตรกร

ผลิตผงไหมที่ปรศศฺากสารเคมีได้ เมื่อปี 2552
การผลิตผงไหมนั้นทางคุณนิษฐได้ร่วม กับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติเพือทดลอง ยลิตนำร่องในชิงพาณิชย์ ซึ่งปรากมว่วีมีเสียง ตอบรับดี โดยเฉพาะโนต่างประเทศอย่าง ทู่노 ความต้องการผงไหมสูงมาก โดย มี่ บน่นท้าผงไหม ปีหนึ่ง $30,000-40,000$ ตัน ผ่าไปเป็นส่วนผสมในการผลิตเครื่อง สำอาง แล้วสงไไปขายทั่วโลก

จะเห็นได้ว่าเครื่องสำองในฤี่ปุ่น ไม่ ว่าจะเป็นแบรนด์ดังๆ อย่าชิชโได้คาเนโบ้ ล้วนมีส่วนประาอบของผงไหม $90 \%$ เป็นหลักๆ นอกจากนั้น ยังนิยมรับ ประตานกันด้วย ซึ่งรับบระทานกันมานาน กว่า 30 ปีแล้ว ในขณะที่เมืองไกยยย้ง ไมุุ่้นชินกับารร้บประกานแบบนั้น

คุณนิษฐา เล่าว่า สาเหตุที่คนญี่บุ่น ห่ยมรับประทานเผราะในตัวผงไหมมี โปรตีนบางชนิดที่สกัดออกมา ซึ่งมี ประโยชน์มาก มีกรดอะมิโนที่จําเป็นต่อ ร่งกาย เรียก ชัริดิน (Sericin) จากนั้น ไปผ่านกระบวนการผลิตทางธรรมชาติ ท่าให้เป็นผง ชนิดัั้งละลายน่ำใด้ และ ละล ".ไม่ได้ ส่วนที่ละลายน้ำไม้ได้มา ตั่ใน สำอาง ทั้งนี้การผลิตของบริษัทสามารถนำมา บริกคได้เลย

ส๋ํหหรับผงไหมของจีนนั้น ทางคุณนิษฐา เดยสั่งเข้ามา และพบว่าม่อันตรายเพระะมีสีวน ผสมของสารตะกั่ว ป่รอท แคดเมียม สูงมาก

ผงไหมนั้นสามารถนำมาบริโภคได้ อาจจะ นา้ไปเป็นส่วนผสมในไอคครีมก็ได้ หรือจะ ผสมกับน้ํำด่ม หรีอะะนำไปโรยหน้าอาหารโได้ ซช่นกัน ส่วนผงไหมที่นำมาใช้ชดหน้านั้น คุฒ นิเฺัแเจกแจงว่า มีสรรพคุณยอดเยี่ยม ตัวเธอ ถงกึใช้อยู่เป็นประจำ โดยไม่ต้องใช้ครีมบำรุง ใดๆ อีกเลย และไม่เคยทาโสั่่นมานานถึง 6 ปี เล้ว
"ผงไหมขัดหน้ำใช้ได้ง่ายๆ แค่ผสมน้ำ แล้ว พทิ้งไว้ส้ก 15 นาที จากกั้นใช้มีอที่จุ่มน้ำให้เปียย

## จานอ̄จัยW0ั๋้ห

ส่านักงานปรมาณุเพื่อสันยิ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิหยาลัยเชียงใหม่ และ มหาวิทยาลัยรังสิต ได้ร่วมววิยเรื่อง "ผงไหม" ผลิตลัณฑ์เคื่่งงใช้จากภูมิมิญญาไหย ได้ ระมุประโยขน์มองพงไหมว่า สามารถน่ามาใไ้ประโยมน์ได้ยย่างกว้างขวพอาที ท่าเคคื่องสำอาง
 ท่าพลาสติคย่อยสลาย ผสมหัวอาหารสัตว์

วิธีกรรผลิดผงไหมซีริริน
 $100-200$ กิโลกรยย
2. ต้มต้วยเครื่องนึ่งความดันไอน้ำ จุณหภูิ 120 องศาเหลเซิยส เป็นวลา $4-10$ เาที จะได้สารละลายชิริชิน




 มนุษยไไ้้ ณนั้น จิงสมมารณน่าไปใช้ทำผลิตกัณต์เพื่อสุษภาพและบริโกคได้ด้วย

ขยายโรงงานผลิตผงไหมไปที่จงจหวัดราชบุรี ในวงเงินประมาณ 10 ล้านบาท เนื่องจาก ทางบริรับทที่ญี่ปุนสั่งออเดอร์มากขึ้นๆ และ เน้นชั้นตอนการผลิตที่สะอาดปลอดเชื้อ

สาวๆ ที่อยากสวยอยากหน้าใสปิ๊ง ฟัง
อย่างไรก็ตาม ก็มีผลงานวิจัยรลงรับ ฉะนั้น จึ่ง ค่อนข้างมั่นใจในสรรพคุณที่สารยายไว้ได้ อย่พสนิทใจ

แล้วนวดเบาๆ ให้สีมเช้าไป ถ้ายังรู้สึกเหนียว อยู่ก็นวดให้ชิมให้หมด ที่เรลือติดมื้อ ไม่ต้องทิ้ง ลูบแใน ขา ตัว ให้หมด" คุณนึะจา บอก

จาการสังเตตหน้าตาผิวผรรณของคุณนิษฐ ชึ่งอยู่ในว้ย 40 ต้นๆ เห็หชัดถึงความขาวผ่อง และเนียน

ผงไหมขัดหน้ายี่ห้อ "ซีนนชิคค์" เบ็นสินค้า


อีกอย่างของริรัพที่าขยดีโดยสสไปไตายที่ถี่ปุ่น เยอรมนี และแอพริกาใต้

ในไทยนั้นบรรจุขายใส่ซอง ซองหนึ่งราคา 50 บาท ชนาด 500 มิลลิกรัม ชึ่งถีอว่าไม่เพง เลยถ้่าเทียบกับการใช้้ครีมบำรุงที่มียี้ห่อ ตก กระมุกละ 3,000 บาท

นอกจากจะขายผ้าไหม ผงไหมะัดหน้าเแ้ว คุณนินฐายังขายตัวดักแด้ด้วย จะมีลูกค้ามา รับซื้ไไปทอดขาย

พร้อมกันนั้นได้นำผงไหมไปเป็นส่วนผสม ของสบู่ เป็น "สบูไหมไทย" และได้มีการจด สิทธับัตรเรียบร้อยแล้ว และได้มอบสิทธิบัตรนี้ ให้ก้บมุลนิธิศิลปปาชีพ

ด้วยความที่ผงไหมเป็นที่ต้องการของตลาด ทั้งภายในและต่างปรรเทศ เพราะสามารกใช้ได้ ทั้งอุปโภคและบริโภค ดังนั้น คุณนิษฐาจึง คุณสมบัติของผงไหมแบบนี้แล้ว เชื่อว่าคงมี หลายคนอยากลองใช้

ดีไม่ดีอย่างไร ก็ต้องพิสุจน์กับตัวเอง



สีนค้ามีบริการณ่งต่างจังหวัด ทั่ว1รระ ทศศ
 เรรัวvia 20 c


เครื่องบดดั้นนมถั่าเหลึดง นมข้าาโตด แมงา นน


 อาซาโก้ บริษัท ไทยอาซาโก้ จำกัด

ASAKO
620/77-78 ถ.ตาษุประดิษรู์ กรุงเทพฯ 10120 ห้ามุมลี่แยกท่าน้ำสาธุประติษส์์ ตรงข้ามไปรษณีย์ตา ธุฯ โทร.02-2946329-31, 02-2840526 แฟกซ์ 02-2946332 รถเมล์สาย 62,35,205,89 ผ่ำน E-mail : thalasako@gmail.com www.asakoworld.com

