

ผลิตภัณฑ์นำชื่อ

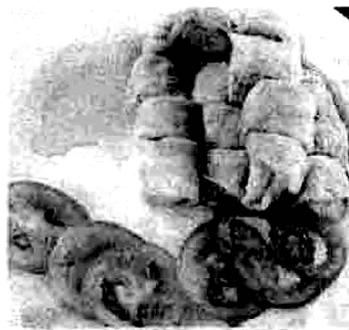
บุปผา มั่นอารมณ์

ของกินอร่อยขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งของจังหวัดเลย คือ หลามหมูยอ หลาม หลาก สสูตร "ไหมทอง"

หลาม หมายถึง ลักษณะการถนอมอาหารแบบโบราณ โดยการนำอาหารใส่ลงไปในกระบอกไม้ไผ่ แล้วนำไปทำให้สุกโดยการต้มหรือเผา (ย่าง) เช่น ข้าวหลาม ปลากระบอก (หลามปลา) หมูยอ ก็เช่นกัน หากนำมาทำหมูยอ ท่อใบตองก็คงไม่มีใครสนใจหมูยอจากจังหวัดเลยเป็นแน่ เพราะจังหวัดเลยไม่ได้มีชื่อเสียงทางด้านการผลิตหมูยอ เหมือนกับจังหวัดอุบลราชธานี หนองคาย นครพนม เป็นต้น ด้วยเหตุผลเชิงการตลาด จึงอาศัยภูมิปัญญาไทยโบราณนำหมูยอใส่กระบอกไม้ไผ่ แล้วเรียกผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้ว่า "หลามหมูยอ" ใช้ตราตัวย่อว่า "ภูหลวง" ซึ่งเป็นอำเภอที่ตั้งของสถานที่ผลิต คือ อำเภอภูหลวง จังหวัดเลยนั่นเอง

ส่วนหมูยอนอกจากจะมีความพิเศษและไม่เหมือนใครตรงบรรจุภัณฑ์แล้ว ยังเป็นหมูยอรายแรกและรายเดียวที่ใช้ผงไหมเป็นเครื่องปรุงที่เฉพาะจากธรรมชาติ 100% ใส่ลงไปอีกด้วย ซึ่งมีความพิเศษที่สัมผัสได้ด้วยตัวเองจากผู้บริโภคก็คือ ความเหนียว เค็ง และกรอบ โดยไม่ต้องอาศัยแป้งและบอแรกซ์ ส่วนความอร่อยต้องชิมจึงจะเข้าใจใน "ผงไหม" ที่ว่านี้

หลามหมูยอ หลาก สสูตรพิเศษ "ไหมทอง" ผลิตภัณฑ์ผงไหมในอาหารแปรรูป เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ผลิตภัณฑ์หลามหมูยอ หลาก สสูตร ลูกชิ้น และโดนัท



หลามหมูยอห่อกระบอกไม้ไผ่



ผงไหมหมูยอรสเด็ด



ลูกชิ้น สสูตรไหมทอง



ไส้กรอกอีสาน สสูตรไหมทอง



คุณสุชาดา สิงห์สถิตย์ ประธานวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเนื้อสัตว์ อำเภอภูหลวง กับนักวิจัยผงไหมในอาหารแปรรูปผลิตภัณฑ์หลามหมูยอ หลาก สสูตร ลูกชิ้น และโดนัท

มีโปรตีนและสารต้านอนุมูลอิสระอยู่มาก "ผงไหม" คือ โปรตีนที่ผลิตมาจากส่วนของใยไหม สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (สทน.) ได้ทำวิจัยร่วมกับกรมวิชาการเกษตร พบว่า ผงไหม สามารถนำมาใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีกรดอะมิโนอยู่มากถึง 16-18 ชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยรักษาแผลให้หายเร็วขึ้น สามารถกำจัดจุลินทรีย์บางชนิดที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนัง ทั้งยังช่วยรักษาปริมาณน้ำในผิวหนังกำจัดสิ่งสกปรกในเซลล์และยึดอายุเซลล์ได้อีกด้วย ผงไหมพันธุ์ไหมมีคุณสมบัติเด่นเป็นพิเศษมากกว่าพันธุ์ไหมของต่างประเทศเช่น

มีสารช่วยป้องกันผิวแห้งและลดแอลกอฮอล์ในตับ ซึ่งมีมากกว่าถึง 3 เท่า มีสารช่วยความจำ ช่วยกระตุ้นการเต้นของหัวใจมากกว่า 2 เท่า และมีสารลดการเจริญเติบโตของเชื้อไวรัส และสารต้านไวรัสมากกว่าถึง 4 เท่า (เมื่อเทียบกับพันธุ์ไหมต่างประเทศ) มีสรรพคุณทำให้ร้อบบนใบหน้าลดลงสุขภาพดีดูอ่อนเยาว์ และจากคุณสมบัติด้านความงาม ใน "ผงไหม" ยังมีสารช่วยควบคุมคอเลสเตอรอลในหลอดเลือดสลายแอลกอฮอล์ในร่างกาย ช่วยความจำ อีกทั้งยังช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจและยังมีการเจริญเติบโตของเชื้อ "จุลินทรีย์" ดังนั้น การนำมาผลมาอาหาร นอกจากช่วยยืด

อายุการเก็บให้ยาวนาน ยังส่งเสริมเพิ่มคุณค่าสารอาหารได้มากขึ้นทั้งหมด เป็นการผลิตหมูยอ หลาก สสูตร "ไหมทอง" ให้เป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภค ภายใต้สโลแกน (Slogan) ที่ว่า "หอมกลิ่นไม้ ไส้ใจคุณภาพ"

ดร.สมพร จองคำ ผู้อำนวยการ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) กล่าวว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเนื้อสัตว์ **คุณสุชาดา สิงห์สถิตย์ (คุณน้อย)** ได้นำนักวิจัยนิวเคลียร์แทรกซึมในชีวิต เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ โดยนำเส้นไหมมาทำเป็นผงไหม "ผงไหม" คือ โปรตีนที่ผลิตมาจากส่วนของใยไหม ซึ่งมี 2 ชนิด ด้วยกันคือ ผงไหมจากการเส้นใยไหม ที่เรียกว่า ผงไหมซีริคอน และผงไหมจากเส้นใยไหม ที่เรียกว่า ผงไหมไฟโบรอิน ซึ่งมีทั้งชนิดที่ละลายน้ำและไม่ละลายน้ำ ขึ้นอยู่กับกรรมวิธีการผลิต สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ หรือ สทน. ได้ทำการวิจัยร่วมกับกรมวิชาการเกษตร พบว่า ผงไหมสามารถนำมาใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีกรดอะมิโนอยู่มากถึง 16-18 ชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระช่วยรักษาแผลให้หายเร็วขึ้น สามารถกำจัดเชื้อจุลินทรีย์บางชนิดที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนัง ทั้งยังช่วยรักษาปริมาณน้ำในผิวหนังกำจัดสิ่งสกปรกในเซลล์ และยึดอายุเซลล์ได้อีกด้วย นอกจากนี้ ผลจากการวิจัยยังพบว่า ผงไหมพันธุ์ไทยยังมีคุณสมบัติพิเศษบางชนิดที่เป็นคุณสมบัติเด่นในปริมาณที่มากกว่าพันธุ์ไหมของต่างประเทศ เช่น มีสารช่วยป้องกันผิวแห้งและลดแอลกอฮอล์ในตับ ซึ่งมีมากกว่าถึง 3 เท่า มีสารช่วยความจำ ช่วยกระตุ้นการเต้นของหัวใจมากกว่า 2 เท่า และมีสารลดการเจริญเติบโตของเชื้อไวรัสและสารต้านไวรัสมากกว่าถึง 4 เท่า (เมื่อเทียบกับพันธุ์ไหมต่างประเทศ)

จีน และญี่ปุ่น ใช้ประโยชน์จากไหมมานานถึง 3,000 กว่าปีแล้ว การเลี้ยงไหมต้องใช้กรรมวิธีที่สะอาดที่สุด เพราะเติบโตอยู่ในใบ

หม่อนกินใบหม่อนเป็นอาหาร จึงมีความสะอาดบริสุทธิ์ นำเส้นไหมมาทำเป็นผงไหมเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมคอสเมติก เส้นไหมมีลักษณะคล้ายเส้นผม ใช้รังสีแกมมาทำให้เส้นไหมถูกย่อยลงเป็นอนุภาคเล็กละเอียดระดับไมโคร มีประสิทธิภาพเมื่อนำไปฉีดในหน้าข้าวก็เป็นน้ำปุ๋ยและฮอร์โมนช่วยเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้น 30-50% ในหน้าข้าว นอกจากนี้ ยังทำหิ้งมั่งก้นเนื้อสายอยู่ได้นานเป็นประโยชน์ในการส่งออกผลิตผลมั่งก้น เมื่อนำผงไหมเสริมผิวหน้าป้องกันหน้าแห้ง มีสรรพคุณช่วยถนอมผิว เช่น โคลนบำรุงผิวพรรณ เป็นต้น ทดลองนำผงไหมมาใช้แปรรูปอาหาร แปรรูปผลไม้ และใช้ในหน้าข้าวในจังหวัดพิจิตรและชุมพร

การนำความรู้สู่หมู่บ้าน พยายามทำให้ประชาชนเข้าใจว่า การใช้ประโยชน์จากพลังงานนิวเคลียร์มีมากมาย ทั้งทางด้านเกษตร การแปรรูปอาหาร ยืดอายุการเก็บรักษาไว้ได้นาน ฯลฯ อาทิ ใช้ทำหลามหมูยอ ส่งออกต่างประเทศ คุณประโยชน์ของพลังงานนิวเคลียร์ในทางสันติมีมากมายใช้สิ่งเล็กๆน้อยๆแต่ระเบิดอย่างที่ดี ช่วยส่งเสริมการสร้างงาน สร้างเงิน สร้างคุณภาพชีวิต พัฒนาคุณภาพคนไทย นักวิจัยเน้นการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาไทย เช่น ไหมไทย นำเศษไหมจากอุตสาหกรรม มาศึกษาวิจัย เส้นไหมมีความคงทนยาวนานถึง 100 ปี ใช้เทคโนโลยีสมัยประยุกต์ โดยใช้พลังงานจากรังสีแกมมา รังสีไม่ตกค้างในสิ่งที่มีผ่านการฉายรังสีแล้ว ใช้ประโยชน์ทำให้เส้นไหมกลายเป็นผงไหม แล้วนำไปทำสารละลายผงไหมใช้ประโยชน์ได้หลากหลายในเชิงอุตสาหกรรมและเครื่องสำอางเป็นการใช้ประโยชน์จากเศษไหม เมื่อก่อนเศษไหมเป็นเศษสิ่งเหลือใช้ที่ต้องกำจัด โดยการเผาทิ้ง ทำให้ปัญหาโลกร้อนเพิ่มขึ้น ในอนาคตด้านโรงไฟฟ้านิวเคลียร์จะต้องให้ความรู้ประชาชนให้เข้าใจในระยะยาว ต้องใช้เวลานานประมาณ 12 ปี โดยได้มีการสำรวจเลือก 14 ตัวอย่าง ในพื้นที่ชายทะเลทางภาคใต้ อาทิ สุราษฎร์ธานี เป็นต้น

ไหมไทยมีสีเหลือง ไหมสีขาว เป็นไหมจากประเทศ รั้งไหมที่มีเศษไหมกินไม่ทำ ออกไม้ประดิษฐ์ เศษไหมมีสีซีดสี 20-30% ส่วนประกอบเส้นไหมเป็นการนำมาล้างออกแล้วจึงนำไปทอผ้า ส่วนไหมโบรินก็ทิ้งไป

ผงไหมไทยสีซีดสี ผงไหมเป็นแหล่งโปรตีนบริสุทธิ์ มีโมเลกุลขนาดเล็กคือ กรดอะมิโนไทอะซีน อะลานีนซีรีน แอสปาร์ตอแอซิด ไกลซีน ปีนกรดอะมิโนแอซิด ที่มีประโยชน์มาก เสริมสร้างการทำงานของตับ เช่น คอลเลสเตอรอล ความดันโลหิตสูง ช่วยเพิ่มโปรตีนโดยไม่มีการเติมไขมัน อีกทั้งมีกลิ่นและรสดีขึ้นด้วย

"ผงไหม" ยังมีสารที่ช่วยควบคุมคอเลสเตอรอลในหลอดเลือด สลายแอลกอฮอล์ในร่างกาย ช่วยความจำ อีกทั้งยังช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจ ฯลฯ ดังนั้น หากนำผงไหมผสมในอาหาร นอกจากจะเพิ่มมูลค่าให้อาหารและยังสามารถเพิ่มคุณค่าทางอาหารอีกด้วย รับประทานผลิตภัณฑ์อาหารที่สามารถนำผงไหมไปเป็นส่วนผสมได้ เช่น ไข่กรอบ กุนเชียง ลูกชิ้น ไอศกรีม บะหมี่ หมูยอ ผลิตภัณฑ์ที่ใส่ผงไหมจะนุ่มเหมือนกับของที่ทำออกมาใหม่ ลักษณะเนื้อเหมือนมีส่วนผสมหมูเนื้อแดงในไข่ราส่วนเท่า และสีก็ยังสด เนื้อนุ่มชวนกิน ส่วนเมื่อนำไปผสมในโยเกิร์ตหรือไอศกรีม จะทำให้มีเนื้อผลิตภัณฑ์ที่เนียน ไม่ละลายง่าย หากผสมในบะหมี่จะทำให้คุณสัมผัสที่นิ่มนุ่มไปอยู่

การผลิตโปรตีนไหม (silk peptide) จากผงไหมไทย ด้วยเทคนิคเชิงนิวเคลียร์ เปปไทด์ (peptide) คือ สายโพลีเมอร์ของกรดอะมิโนที่เชื่อมต่อกันด้วยพันธะเปปไทด์ ปลายด้านหนึ่งจะมีอะมิโนเป็นอิสระ เรียกว่า ปลายเอ็น (N-terminal) ส่วนปลายที่มีหมู่คาร์บอกซิลเป็นอิสระ เรียกว่า ปลายซี (C-terminal) การเรียกเปปไทด์จะเรียกตามลำดับกรดอะมิโนจากปลายเอ็นไปหาปลายซี เปปไทด์ขนาดเล็กหลายชนิดมีความสำคัญในสิ่งมีชีวิต ปัจจุบันมีผู้นำเปปไทด์มาใช้เป็นส่วนผสมของอาหารผสมกวางช้าง

สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (สทณ.) ประสบความสำเร็จในการผลิตซิลค์เปปไทด์ (Silk Peptide) ที่มีอนุภาค ขนาด 25-50 ไมครอน มีความสามารถในการละลายน้ำ 99.8% มีสถานะเปปไทด์สูงซึ่งความชื้นจากอากาศได้ยากขึ้น การปนเปื้อนประเภทโลหะหนักน้อยกว่าผงไหมที่ผลิตจากแหล่งผลิตอื่นๆ

การเพิ่มผลการเกษตรด้วยโปรตีนไหม นักวิจัยของ สทณ. ได้ทดลองฉีดสารละลายโปรตีนไหมกับข้าวหอมปทุมธานี มีเนื้อที่ 2 ไร่ เปรียบเทียบกับข้าวหอมปทุมธานีที่ไม่ได้ฉีดสารละลายโปรตีนไหม (เนื้อที่ 10 ไร่) ที่อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกในแปลงติดกัน มีดินแนวติดกัน โดยเริ่มปลูกในวันเดียวกันและปฏิบัติเช่นเดียวกับทุกขั้นตอน แตกต่างกันที่การฉีดพ่นสารละลายไหมเท่านั้น ผลปรากฏว่าข้าวหอมปทุมธานีแปลงที่ฉีด



ดร.สมพร จงงค์ ผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) บรรจุมะนาวบรรจุรส สูตรใหม่ทอง ลงในกระป๋องไม้ไผ่



คุณสุชาติ สิงห์สิทธิ์ กำลังวิธีปรุงรสหมูยอสูตรใหม่ทอง



การปิดผนึกกระป๋องไม้ไผ่รสหมูยอใหม่ทองด้วยพอยล์

สารละลายโปรตีนไหมให้สภาพต้นข้าวที่ดูแข็งแรง ใบเขียวตั้งตรงกว่าต้นข้าวที่ไม่ได้ฉีดออกทรงและเก็บเกี่ยวได้เร็วกว่าประมาณ 7 วัน และให้ผลผลิตเพิ่มขึ้นไร่ละ 38.75% คิดเป็นจำนวนเงินเพิ่มประมาณไร่ละ 2,900 บาท

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

คุณสุชาติ สิงห์สิทธิ์ (คุณน้อย) ประธานวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเนื้อสัตว์ อำเภอภูหลวง กล่าวว่า ผงไหมบริสุทธิ์สกัดซีรีน ประมาณ 5 ลิตร โดยรับพลังมาจากรังสีแกมมา แล้วนำมาต้มกับน้ำร้อนภายใต้ความดัน แล้วนำมาทำผงไหมแห้งบรรจุซองอะลูมิเนียมพอยล์ แล้วนำไปฉายรังสีแกมมา ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายไม่มีสารเคมีและสารกันบูด สบายต่อร่างกายให้ผงไหมแห้งได้จากธรรมชาติที่สะอาดบริสุทธิ์ นำไปใช้ประโยชน์ได้หลากหลายเก็บไว้ได้นาน นำมาลองแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ อาทิ ทำไอศกรีมใส่ผงไหมละลายน้ำ นำผงไหมใส่ในขนมปัง ขนมเค้ก และขนมโดนัทผงไหม ต่อไปจะมีการพัฒนาไปทำผงไหมทอง กรอบ นุ่ม โดยไม่ต้องใส่สารเคมี ง่ายต่อผู้บริโภคที่บ้านที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นต้น เป็นการบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับชาวบ้าน โดยคุณน้อยได้ประสานงานติดต่อกับทีมนักวิจัยข้ามที่ภูหลวง ช่วยดู

กรรมวิธีการผลิตพัฒนาการใช้ผงไหมในการผลิตและแปรรูปอาหาร

ย้อนไปทางเกษตรกรรมผู้ปลูกหม่อนเลี้ยงไหม นำรังไหมมาขาย มีजारขยายเสถียรใหญ่ขึ้น โรงงานผลิตไหมได้เดือนละ 30,000 ลิตร นำไปทำสารละลายผงไหม เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ต่อไป โดยมีนโยบายสร้างหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์ ที่อำเภอภูหลวง จังหวัดเลย ทางจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีการประสานงานเพื่อประโยชน์ต่อชุมชนอำเภอภูหลวงและสังคม ปัจจุบัน คุณน้อย ก็ภูมิใจกับสมาชิก เพราะได้รับการบูรณาการจากภาครัฐ จึงได้จัดสิทธิบัตรสูตรตามหมูยอ ร่วมกับ สทณ. ซึ่งเป็นผู้ดูแลอยู่ เพราะคุณน้อยมองเห็นว่า อาหารคือ สิ่งที่ยั่งยืนได้ในอนาคต ทั้งในแง่ตลาดที่ยั่งยืนได้แต่ในแง่ทุนยังไม่ได้ เพราะเราเป็นหมูยอรายเดียวที่วางขายในห้างสรรพสินค้าพารากอนในกลางกรุง ถูกบีบจากค่าจ้างพนักงานขายและค่าเช่าพื้นที่ในการวางสินค้าและผลิตภัณฑ์ในห้างสรรพสินค้า ต้องรับผิดหลังจากวางสินค้าไปแล้ว 7 วัน

หัวใจสำคัญของผลิตภัณฑ์หมูยอภูหลวงคือ รสชาติและคุณภาพ จึงไม่ควรวางในห้าง เพราะค่าการจัดการสูงมาก จัดระบบการสั่งซื้อใหม่ โดยหาซื้อได้ทุกเคาน์เตอร์ประโยชน์ทั่วประเทศ คิดค่าบริการเพียง 10 บาท ปัจจุบัน กระจายออกไป 12 จังหวัด และ 16 จังหวัด ทางภาคอีสาน ต่อไปจะขยายไปในระดับภาคและระดับประเทศ เรามุ่งมั่นในเรื่องคุณภาพ บางครั้งไฟดับ เราก็เอาเครื่องดี

หมูยอ เราต้องศึกษาดูไปไว้ว่า ทำไม หมูยอจึงดำ หรือดีแล้วหมูยอกลายเป็นน้ำ สำหรับหาลาม หมูยอสูตรนี้ไม่ใช่แป้ง ไม่ใช่สารกันบูด เหตุผลนำไปโปรตีนจากผงไหมมาใส่ ทำให้หมูยอเหนียวนุ่ม เครื่องปรุงมีรสอร่อยมาก เราใช้ผงไหมผสมแทนการใช้ผงชูรส โดยใช้เปปไทด์ (Peptide) จากผงไหม. เห็นคุณค่าทางภูมิปัญญาท้องถิ่นคือไหม คนเลี้ยงไหมต้องเผชิญกับและสภาวะต่างๆ เพราะไหมกินอาหารจากใบหม่อน

การผลิตลามหมูยอภูหลวง สูตร "ไหมทอง" ใช้วัตถุดิบภายในประเทศเกือบ 100% ไม้ไม่ได้มาจากพื้นที่อำเภอภูหลวงทั้งหมด มีการปลูกทดแทนกว่า 2,000 ต้น การตัดระลอกทุกครั้งอยู่ในความดูแลและควบคุมของเจ้าหน้าที่ป่าไม้ อำเภอภูหลวง ยืนยันได้ว่า ไม่มีการทำลายสิ่งแวดล้อมแน่นอน เพราะไม่มีหากคิดเป็น ยี่สิบตัดยิ่งแตกอก ส่วนหมูยอใช้หมูปลอดสารหรือหมูอนามัยจากกลุ่ม บริษัท เกาเหิง เนื่องจากในพื้นที่จังหวัดยังไม่มีความพร้อมและขาดมาตรฐาน ซึ่งต้องการมาตรฐานตั้งแต่ขั้นตอนการเลี้ยง การฆ่าและ จึงจำเป็นต้องสั่งหมูจาก บริษัท เกาเหิง จำกัด จึงสามารถผลิตลามหมูยอได้คุณภาพคงเดิมตลาดทุกกระบอก นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาแนวคิดตามความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ทันต่อสภาวะการแข่งขัน จึงจะเห็นได้จากปีที่แล้วว่าการผลิตหมูยอธรรมดา ซึ่งก็เป็นที่ยอมรับของตลาดเป็นปกติ จึงจะเห็นได้จากผลการออกบูธในงานต่างๆ โดยเฉพาะงาน OTOP CITY ปี 2548 งาน 10 วัน เราทำยอดขายได้เกือบ 500,000 บาท ในปีนี้จึงมีการพัฒนาสูตรตามแนวคิดใหม่ คือ ใช้โปรตีนจากธรรมชาติ "ผงไหม" มาผสม แล้วนำกระป๋องลามหมูยอบรรจุถุงสุญญากาศอีกครึ่งหนึ่ง เพื่อความสะดวกในการเก็บรักษาและเหมาะกับการพกพาในการเดินทาง ในด้านความเข้มแข็งของชุมชน ลามหมูยอภูหลวง "ไหมทอง" กลุ่มลามหมูยอภูหลวงจัดตั้งมาได้ 4 ปี โดยใช้แรงงานและทุนจากชุมชนทั้งหมด มีการปันผลกำไรแก่สมาชิก ปีละ 5% คิดจากจำนวนหุ้นและชุมชนมีส่วนร่วมในความคิดเห็นดังจะเห็นได้จากกลุ่มที่ได้รับงบประมาณจัดซื้อเครื่องบรรจุสุญญากาศจากเงิน SML ซึ่งต้องผ่านการประชาคมหมู่บ้าน กรรมการกลุ่ม ซึ่งก็มีเจ้าหน้าที่จัดหารายรับและรายจ่าย สรุปยอดวันละยอดจำหน่ายรายงานต่อหน่วยงานราชการที่เป็นที่เลี้ยงทุกเดือน สามารถตรวจสอบได้จากสำนักงานปลัดจังหวัดจังหวัดเลยและสำนักงานส่งเสริมสหกรณ์จังหวัดเลย ปัจจุบัน ลามหมูยอสามารถส่งชื่อได้ทางไปรษณีย์ทั่วประเทศ โดยโทร.สายด่วน 1545 หรือ (02) 982-8222 และ www.thailandpost.co.th หรือ (080) 762-7623, (081) 926-9331

สอบถามรายละเอียดได้ที่สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (สทณ.) องค์การมหาชน โทร. (02) 597-7600 ต่อ 3218, 3221 โทรสาร (02) 579-0220 เข้าดูเว็บไซต์ www.tint.or.th