



การลดการสูญเสียในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมยูเอชที

Loss Reduction in the manufacturing process of UHT milk products

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผู้จัดทำ

ชื่อ - สกุล : นางสาวชนิษฐา ไชยคราม

ตำแหน่งงาน / แผนก : Quality Control, Quality Assurance

สถานประกอบการ : แมรี แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด

อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร.กันติยา เพชรสง



บทคัดย่อ

ในกระบวนการผลิตตั้งแต่ขั้นตอนการรับวัตถุดิบ จนเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย เพื่อให้ได้ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานตามข้อกำหนด การตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ ส่วนของประกอบในผลิตภัณฑ์เป็นสิ่งสำคัญ ด้วยเหตุนี้ การหาวิธีหรือแนวทางปฏิบัติงานในการจัดการความสูญเสียที่เกิดขึ้น ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาข้อมูล และรวบรวมข้อมูลของเสียที่เกิดขึ้น เป็นระยะเวลา 3 เดือน และทำการคัดเลือกปัญหาที่เกิดขึ้นของเสีย ได้แก่ ปัยหากล่องบวม และรอยขีดข่วนกล่อง นำมาวิเคราะห์ผล โดยใช้แผนผังเหตุและผล และจัดทำแนวทางปฏิบัติ เช่น การจัดอบรมพนักงานให้ทราบและปฏิบัติตามข้อกำหนด รวมทั้งการจัดทำเอกสารวิธีการการตั้งค่าระบบของเครื่องจักรให้เหมาะสมตามหลักวิธี และสภาวะการควบคุมการผลิต และการตรวจและทวนสอบเครื่องจักร เพื่อให้มีความแม่นยำและถูกต้อง จากการศึกษาและหาแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสม สามารถช่วยลดความสูญเสียที่เกิดขึ้นได้ และช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในขั้นตอนกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมยูเอชทีได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพโดยการลดการสูญเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมยูเอชที
2. เพื่อศึกษาหาสาเหตุของปัญหาการสูญเสียที่เกิดขึ้น
3. เพื่อเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาการสูญเสียที่เกิดขึ้น
4. เพื่อนำความรู้และทักษะต่างๆ ที่ได้จากการสหกิจศึกษามาปรับใช้ในอนาคต

ผลการศึกษา

จากผลการศึกษาปัญหาของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมยูเอชที ได้ทำการรวบรวมข้อมูลของเสียที่เกิดขึ้น เป็นระยะเวลา 3 เดือน คือ เดือนตุลาคม ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2565 ทำการคัดเลือกปัญหาที่น่าสนใจ ปัญหาที่เกิดขึ้นของเสียมากที่สุด และส่งผลกระทบต่อให้เกิดปัญหาอื่น ๆ ตามมา จึงทำการเลือกปัญหา ได้แก่ กล่องบวม และรอยขีดข่วนกล่อง จากนั้นทำการวิเคราะห์ปัญหา เพื่อหาสาเหตุ โดยใช้แผนผังเหตุและผล รวมทั้งการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และสอบถามข้อมูลจากพนักงาน เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาด้วยการจัดทำแนวทางในการปฏิบัติเพื่อแก้ไขปัญหาลดลง ป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น โดยการจัดอบรมพนักงานให้มีความเข้าใจในขั้นตอนการผลิตมากขึ้น จัดทำเอกสารเกี่ยวกับวิธีการขั้นตอนการตั้งค่าเครื่องจักร การตรวจสอบและทวนสอบเครื่องมือเครื่องจักร และการตรวจติดตามการทำงานของพนักงานเพื่อให้ปฏิบัติงานอย่างถูกวิธี ทำให้ปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นลดลง และเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานในแต่ละกระบวนการผลิตอย่างมีระบบและมาตรฐาน

วิธีดำเนินการ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการศึกษาการลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมยูเอชที และศึกษาหาแนวทางการแก้ไขและป้องกันในการเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต ผู้ศึกษาได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

1. กำหนดวัตถุประสงค์ และขอบเขตการดำเนินการศึกษา
2. ศึกษาขั้นตอน กระบวนการผลิต และปัญหาของเสียที่เกิดขึ้น รวมทั้งศึกษาเอกสาร ทฤษฎีต่างๆ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมยูเอชที
3. การรวบรวมข้อมูลของของเสียจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมยูเอชที เป็นระยะเวลา 3 เดือน คือ เดือนตุลาคม ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2565
4. การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้ และคัดเลือกปัญหาที่น่าสนใจ
5. การวิเคราะห์ข้อมูลของปัญหาที่เลือก เพื่อหาสาเหตุของปัญหา โดยใช้แผนผังเหตุและผล
6. การจัดทำแนวทางการแก้ไขและป้องกัน ที่สามารถลดปริมาณของเสียได้
7. สรุปผลการศึกษา และจัดทำรายงานนำเสนอ

สรุปผล

จากการดำเนินโครงการ ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์นมยูเอชที ปัญหาของการสูญเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตที่ทำให้เกิดการสูญเสีย ตั้งแต่เดือนตุลาคม ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2565 จากนั้นทำการรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์หาสาเหตุของของเสียที่เกิดขึ้น โดยใช้แผนผังเหตุและผล และหาแนวทางแก้ไขและป้องกันที่สามารถลดปริมาณของเสียได้ โดยการจัดทำแผนการดำเนินงานที่สามารถใช้แนวปฏิบัติในการลดการสูญเสียที่เกิดขึ้น และเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงานในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมยูเอชที รวมถึงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้