



การลดการสูญเสียระหว่างการผลิตของผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยกระบวนการแบบยูเอชที

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผู้จัดทำ

ชื่อ-สกุล: นางสาวบุญสิตา ดิษฐ์ภู

ตำแหน่ง/แผนก: แผนก Quality control และ Quality Assurance

สถานประกอบการ: บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด

อาจารย์ที่ปรึกษา: ดร.กัญติยา เพชรสง



บทคัดย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อลดการสูญเสียจากการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแบบยูเอชที โดยรวบรวมข้อมูลปัญหาของเสียตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2565 ถึงเดือน ธันวาคม พ.ศ.2565 และเลือกปัญหาเพื่อดำเนินการเป็นปัญหาหัว Brik ไม่สมบูรณ์ และ ปัญหาก้อนบรรจุภัณฑ์และคราบสกปรก วิเคราะห์สาเหตุโดยใช้ผังเหตุและผล จัดทำแนวทางปฏิบัติงานให้แก่สถานปฏิบัติการเพื่อนำไปใช้เมื่อพบปัญหาของเสียที่เกิดขึ้น ผลจากการศึกษาดังกล่าวสามารถก่อให้เกิดประโยชน์แก่บริษัทแมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด ในแง่ของการลดการสูญเสียระหว่างการผลิตในผลิตภัณฑ์ยูเอชที ซึ่งจะช่วยให้บริษัทผู้ผลิตสินค้าสามารถลดต้นทุนในการกำจัดของเสียรวมถึงเพิ่มกำไรจากกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสำรวจสาเหตุและปัญหาที่ทำให้เกิดการสูญเสียระหว่างกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์นมยูเอชที
2. เพื่อออกแบบแก้ไขปัญหาลดการสูญเสียระหว่างกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์นมยูเอชที
3. เพื่อนำความรู้และประสบการณ์จากการทำงานไปปรับใช้กับอนาคต

ผลการศึกษา

ผู้จัดทำได้เลือกแก้ไขปัญหาหัว Brik ไม่สมบูรณ์และปัญหาก้อนบรรจุภัณฑ์และคราบสกปรก โดยสาเหตุของปัญหาหัว Brik ไม่สมบูรณ์เกิดจากพนักงานขาดความเชี่ยวชาญในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ น้ำมันจากเครื่องบรรจุและหัวกล่องสายพวยลำเลียงสินค้ากระตุก และจำนวนหัวเป่าลมไม่เพียงพอ แนวทางการจัดการแก้ไขคือ จัดอบรมให้แกพนักงานทำความสะอาดเครื่องจักรก่อนเริ่มการผลิต เพิ่มการใช้ยาหล่อลื่นแก่สายพาน และเพิ่มจำนวนหัวเป่าลม ปัญหาก้อนบรรจุภัณฑ์และคราบสกปรก สาเหตุเกิดจาก พนักงานขาดความเข้าใจในขั้นตอนการทำงาน ตำแหน่ง Sensor เคลื่อนที่ขาดการทวนสอบจากหัวหน้างาน และขั้นตอนการทำความสะอาดไม่ถูกต้อง แนวทางการแก้ไขคือ จัดทำข้อกำหนดและอบรมเกี่ยวกับข้อกำหนดให้แก่พนักงาน ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องจักร ตั้งค่า sensor ให้อยู่ในเกณฑ์ และจัดทำขั้นตอนการทำความสะอาดที่ถูกต้องให้แก่พนักงาน

วิธีดำเนินการ

1. ศึกษาขั้นตอนการทำงานของเครื่องบรรจุนมยูเอชทีอย่างคร่าว ๆ
2. รวบรวมข้อมูลของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต หลังจากบรรจุเสร็จ ซึ่งเป็นข้อมูลย้อนหลังระยะเวลา 3 เดือน คือเดือนตุลาคม ถึงเดือน ธันวาคม 2562
3. ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม เพื่อหาแนวทางที่สามารถนำมาปรับใช้กับโครงการ
4. วิเคราะห์ปัญหาที่ได้โดยใช้ผังเหตุและผล
5. จัดทำแผนปฏิบัติงานเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหา

สรุปผล

จากดำเนินงานผู้จัดทำโครงการได้รวบรวมข้อมูลปัญหาของเสียตั้งแต่ตั้งต้นเดือนตุลาคม ถึงเดือนธันวาคม 2565 และวิเคราะห์นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาสาเหตุด้วยแผนผังเหตุและผล และจัดทำแผนปฏิบัติงานเพื่อเป็นแนวทางในการลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์นมยูเอชทีและผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้ตามวัตถุประสงค์ของสถานประกอบการ