



ทดสอบคุณภาพสินค้าตลอดอายุการจัดเก็บของ สินค้ากลุ่มเคลือบอบ และลิสงทอด

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผู้จัดทำ

ชื่อ - สกุล : นฤปดินทร์ จันตา

ตำแหน่งงาน / แผนก : พนักงานตรวจสอบคุณภาพ QA, QC

สถานประกอบการ : บริษัท โรงงาน แม่รวย จำกัด

อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร.กัญติยา เพชรสง



บทคัดย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ทดสอบคุณภาพสินค้าตลอดอายุการจัดเก็บของสินค้ากลุ่มเคลือบอบ และลิสงทอด โดยมีการนำมาตรวจสอบคุณภาพย้อนหลังตลอดอายุการจัดเก็บ 12 เดือน เพื่อค้นหาสาเหตุของปัญหา และแก้ไขปัญหาได้อย่างตรงจุด เมื่อทำการทดสอบ พบว่า ผลิตภัณฑ์กลุ่มเคลือบอบรสไก่และโนริวซาบิที่มีการเกิดกลิ่นอับ และมีความกรอบที่ลดลงก่อนวันหมดอายุ อาจมีสาเหตุมาจากบรรจุภัณฑ์มีรอยร้าวทำให้มีออกซิเจนเข้าไปภายในบรรจุภัณฑ์ และการที่ใช้น้ำมันเก่าในการทอด ซึ่งทำให้เกิดกลิ่นอับที่เกิดจากปฏิกิริยาออกซิเดชัน จึงแนะนำให้มีการแก้ไขปัญหารอยร้าว และให้มีการเปลี่ยนน้ำมันที่ใช้ในการทอดบ่อยขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อตรวจสอบ และยืนยันข้อร้องเรียนจากทางผู้บริโภค
2. เพื่อตรวจสอบระยะเวลาตลอดอายุการจัดเก็บของผลิตภัณฑ์กลุ่มเคลือบอบ และลิสงทอด ว่าเป็นไปตามฉลากบนบรรจุภัณฑ์หรือไม่
3. เพื่อนำความรู้ไปปรับ ใช้ให้สอดคล้องกับการทำงานในอนาคต

วิธีดำเนินการ

1. สุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ย้อนหลังตลอดระยะเวลาการจัดเก็บ 12 เดือน
2. ทำการเจาะวัดค่าออกซิเจนภายในบรรจุภัณฑ์
3. ทำการsensory โดยผู้เชี่ยวชาญของทางบริษัท เพื่อให้ทราบถึงคุณลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างแม่นยำ
4. นำผลิตภัณฑ์ตัวอย่างมาดให้ละเอียด
5. นำผลิตภัณฑ์ตัวอย่างหลังผ่านการบด 5 กรัม เพื่อวัดความชื้น

ผลการศึกษา

จากการตรวจสอบพบว่า ผลิตภัณฑ์กลุ่มเคลือบอบรสไก่ในบรรจุภัณฑ์ปริมาตร 17 และ 35 กรัม ส่วนใหญ่เมื่อเวลาผ่านไปมักมีกลิ่นไก่ที่อ่อนลงหลังการผลิตประมาณ 5 เดือน และหลังการผลิตประมาณ 7 เดือน ผลิตภัณฑ์เริ่มมีกลิ่นอับ ความกรอบของแป้งและรสชาติของตัวลดลง แต่ในบรรจุภัณฑ์ปริมาตร 75 กรัม จะการตรวจสอบ พบว่า เริ่มมีกลิ่นอับ ตัวหืน และรสชาติที่อ่อนลง ตั้งแต่หลังการผลิต 4 เดือน ซึ่งอาจเกิดจากบรรจุภัณฑ์ที่มีความบางมากกว่าบรรจุภัณฑ์ปริมาตร 17 และ 35 กรัม

จากการตรวจสอบผลิตภัณฑ์กลุ่มเคลือบอบรสโนริวซาบิ พบว่า กลิ่นของวซาบิลดลงตั้งแต่ 3 เดือนหลังการผลิต และในบางล็อตมีกลิ่นของสมุนไพร ซึ่งอาจเกิดจากการทำความสะอาดได้ไม่มากพอ เนื่องจากมีการใช้เครื่องบรรจุร่วมกับผลิตภัณฑ์อื่น

และจากการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ลิสงทอด ไม่พบถึงปัญหาตลอดอายุการจัดเก็บ

สรุปผล

จากการทดสอบคุณภาพสินค้าตลอดอายุการจัดเก็บของสินค้ากลุ่มเคลือบอบ และลิสงทอด พบว่า ผลิตภัณฑ์กลุ่มเคลือบอบรสไก่และโนริวซาบิที่มีการเกิดกลิ่นอับ และมีความกรอบที่ลดลงก่อนหมดอายุ จึงมีการแนะนำให้เพิ่มความเข้มข้นของกลิ่นเพื่อลดปัญหากลิ่นผลิตภัณฑ์อ่อนลง และแนะนำให้มีการเปลี่ยนน้ำมันที่ใช้ในการทอดบ่อยขึ้น เพื่อลดกลิ่นหืน ที่อาจเกิดจากการใช้น้ำมันเก่าในการทอด และทำการแก้ไขปัญหารอยร้าว