



การเพิ่มประสิทธิภาพร้อยละผลผลิตจากกระบวนการผลิต และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์แอปเปิลสไลด์พร้อมรับประทาน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผู้จัดทำ

ชื่อ - สกุล : นายนันทพงศ์ เรืองประทุม

ตำแหน่งงาน / แผนก : Checker / Supply Chain Department

สถานประกอบการ : บริษัท วิชมนฟู๊ด จำกัด

อาจารย์ที่ปรึกษา : รศ.ดร. รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย



บทคัดย่อ

จากการศึกษาพบว่าระหว่างกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แอปเปิลสไลด์พร้อมรับประทาน มีร้อยละการสูญเสีย (%loss) เกิดขึ้นในขั้นตอนของการผลิต นำปัญหาที่วิเคราะห์ได้โดยใช้แผนภูมิแก๊งปลาจัดลำดับความสำคัญของปัญหา พบว่ามีสาเหตุจากหลายกระบวนการ ซึ่งมีแนวทางในการแก้ไข คือ มีการจัดอบรมหัวหน้างานและพนักงาน พร้อมทั้งเน้นย้ำให้พนักงานมีความตระหนักในการทำงาน และมีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระยะเวลาจัดเก็บ 14 วัน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุการสูญเสียผลผลิต
2. เพื่อหาแนวทางการปรับปรุงให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด
3. เพื่อประยุกต์ใช้สถิติในการตรวจสอบคุณภาพ
4. เพื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์

ผลการศึกษา

พบว่าสาเหตุที่ทำให้เกิดการสูญเสีย Yield มากที่สุด คือ การคัดเลือกแอปเปิลที่ใช้ลูกตำหนิ , การตัดแต่งซ้ำของพนักงานที่แอปเปิลเปลี่ยนสีก่อนจุ่มสารละลาย , การบรรจุเร็วเกินไปจนดูขึ้นตำหนิไม่ละเอียด และการจุ่มสารละลายที่ความเข้มข้นสารละลายไม่ถึงเปอร์เซ็นต์ที่กำหนด รวมถึงเวลาที่จุ่มสารละลายไม่เท่ากัน มีการประยุกต์ใช้แผนการชักตัวอย่างเชิงเดี่ยว ที่ขีดจำกัดคุณภาพการยอมรับ (AQL) เท่ากับ 15 และผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในตัวอย่างผลิตภัณฑ์แอปเปิลสไลด์พร้อมรับประทาน มีความแตกต่างกันอย่างน้อยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

วิธีดำเนินการ

1. ศึกษาวิธีและขั้นตอนของกระบวนการผลิต
 - 1.1 การศึกษาขั้นตอนการทำงานของฝ่ายผลิต และปัญหาจากกระบวนการผลิต
 - 1.2 การศึกษาหาสาเหตุของการสูญเสีย สรุปผล และหาแนวทางการแก้ปัญหา
 - วิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาที่ทำให้เกิดการสูญเสียในกระบวนการผลิต
 - 1.3 การประยุกต์ใช้สถิติในการตรวจสอบคุณภาพ
 - วิธีการสุ่มตัวอย่างเพื่อการยอมรับ
2. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์แอปเปิลสไลด์พร้อมรับประทาน (9 – Point Hedonic Scale)

สรุปผล

จากการศึกษาพบสาเหตุที่ทำให้เกิดการสูญเสีย Yield มากที่สุด มีแนวทางในการแก้ไขคือ จัดอบรมหัวหน้างานและพนักงาน พร้อมทั้งเน้นย้ำให้พนักงานมีความตระหนักในการทำงาน และผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ตลอดระยะเวลาที่จัดเก็บอยู่ในช่วงของคะแนนที่ ฟังพอใจในผลิตภัณฑ์