

ประเภทอาหาร บริษัทที่ 5

ลักษณะธุรกิจ

งบเงินลงทุนทั้งหมด 30 ล้าน เริ่มดำเนินกิจการ พ.ศ. 2536 เป็นบริษัทผลิตปลาหมึกและกุ้งแช่เยือกแข็ง จำนวนพนักงานประมาณ 180 คน กำลังการผลิต 4,800 ตัน / ปี แต่ปริมาณที่ผลิตจริง 2,500 ตัน / ปี ช่องทางการจัดจำหน่ายขายผ่านตัวแทนจำหน่าย ตลาดหลักเป็นตลาดต่างประเทศทั้งหมด วัตถุดิบหลักที่โรงงานรับซื้อ ได้แก่ ปลาหมึก และกุ้ง โดยนำเข้า 10% และเป็นวัตถุดิบในประเทศ 90 %

1. สภาพปัญหา

- 1.1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซุบแป้งทอดแช่เยือกแข็งเพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์
- 1.2. น้ำมันที่ใช้ทอดในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ซุบแป้งทอดแช่เยือกแข็งมีการใช้อย่างไม่มีประสิทธิภาพ
- 1.3. ระบบทำความร้อนของเตาต้มน้ำสำหรับลวกปลาหมึกและระบบควบคุมอุณหภูมิห้องยังมีประสิทธิภาพต่ำ
- 1.4. บริษัทต้องการจัดทำเอกสารในระบบคุณภาพ HACCP

2. แนวทางและวิธีการแก้ไขปัญหา

2.1. แนวทางการแก้ไขปัญหา

- 2.1.1. ศึกษาอายุการเก็บ (Shelf-life) ของผลิตภัณฑ์ซุบแป้งทอดแช่เยือกแข็ง
- 2.1.2. ศึกษาแนวทางในการใช้น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์ซุบแป้งทอดแช่เยือกแข็งให้มีประสิทธิภาพ
- 2.1.3. ให้คำปรึกษาแนะนำเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงานของเตาต้มน้ำสำหรับลวกปลาหมึกและระบบควบคุมอุณหภูมิห้อง
- 2.1.4. ให้คำปรึกษาแนะนำการจัดทำระบบเอกสาร HACCP ของผลิตภัณฑ์ซุบแป้งทอดแช่เยือกแข็งที่ถูกต้องตามมาตรฐาน

2.2. วิธีการแก้ไขปัญหา

- 2.2.1. ให้คำแนะนำและดำเนินการศึกษาเพื่อหาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ซุบแป้งทอดแช่เยือกแข็ง
- 2.2.2. ศึกษาแนวทางการใช้น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์ซุบแป้งทอดแช่เยือกแข็ง
- 2.2.3. ให้คำแนะนำแก้ไขระบบการใช้พลังงานของเตาต้มน้ำสำหรับลวกปลาหมึก และระบบควบคุมอุณหภูมิห้อง
- 2.2.4. ให้คำแนะนำการจัดทำเอกสารในระบบคุณภาพ HACCP

3. ผลลัพธ์ของการดำเนินการ-ตัวชี้วัด

- 3.1. บริษัทฯ ทราบว่าผลิตภัณฑ์กุ้งหมสไปและกุ้งตอร์ปิโดสามารถเก็บได้นานถึง 12 และ 5 เดือน ตามลำดับ โดยที่คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- 3.2. บริษัทฯ ทราบถึงดัชนีชี้วัดคุณภาพของน้ำมันทอดเพื่อใช้เป็นปัจจัยควบคุมการใช้น้ำมันทอดให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ
- 3.3. บริษัทฯ สามารถประหยัดพลังงานในส่วนของเตาต้มน้ำสำหรับลวกปลาหมึกและการบำรุงรักษาเครื่องปรับอากาศ

3.4. บริษัทฯ มีเอกสารระบบคุณภาพ HACCP ของผลิตภัณฑ์กุ้งห่มสไปและกุ้งดอร์ปิดีที่ถูกต้องตามมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ละ 1 ฉบับ

4. สรุปและข้อเสนอแนะ

หัวข้อให้คำปรึกษา	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด
1. ปรับปรุงกระบวนการ และเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ซุบแป็งทอดแช่เยือกแข็ง	1.1 กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ซุบแป็งทอดแช่เยือกแข็งที่เหมาะสม	มีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ซุบแป็งทอดแช่เยือกแข็งจำนวน 1 ชุด
	1.2 ทราบอายุการเก็บ(shelf-life)ของผลิตภัณฑ์ซุบแป็งทอดแช่เยือกแข็ง	มีเอกสารรับรองผลการทดสอบของอายุการเก็บต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ซุบแป็งทอดแช่เยือกแข็ง
	1.3 สามารถควบคุมการใช้น้ำมันที่ใช้ทอดในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ซุบแป็งทอดแช่เยือกแข็งโดยยังคงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามกำหนด	*ดัชนีชี้วัดระดับคุณภาพของน้ำมันที่ใช้ทอดก่อนการเปลี่ยนและ/หรือเพิ่มน้ำมันเปลี่ยนและ/หรือเพิ่มน้ำมันใหม่
2. ระบบการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ซุบแป็งทอดแช่เยือกแข็ง	2.1 มีระบบเอกสาร HACCP ของผลิตภัณฑ์ซุบแป็งทอดแช่เยือกแข็ง	บริษัทฯมีระบบเอกสาร HACCP ของผลิตภัณฑ์ซุบแป็งทอดแช่เยือกแข็ง ที่มีมาตรฐาน จำนวน 1 ชุด
	2.2 ทราบถึงความถูกต้องของเครื่องวัดปริมาณเกลือ Salinometer และ Seatest™	ผลการทดสอบความถูกต้องของเครื่องวัดปริมาณเกลือ Salinometer และ Seatest™ โดยเทียบกับวิธีทางเคมี (Titration)
3. ระบบการทำความร้อนของเตาต้มน้ำสำหรับลวกปลาหมึกและระบบการควบคุมอุณหภูมิ	3.1 ประหยัดพลังงานในส่วนของเตาต้มน้ำสำหรับลวกปลาหมึกและระบบการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องปรับอากาศ ลงได้ 20% และ 10% ตามลำดับ	ค่าใช้จ่ายทางด้านพลังงานของเตาต้มน้ำสำหรับลวกปลาหมึกและระบบการควบคุมอุณหภูมิห้อง(เครื่องปรับอากาศ) ลงได้ 20% และ10% ตามลำดับ

