

เอกสารรับรองการแก้ไขโครงการวิจัย

โครงการที่ 9 เรื่อง การปรับปรุงประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตพริกแกงด้วยเทคนิคการศึกษาความเคลื่อนไหวและเวลา

นายนครินทร์ หงอศรีสกุล รหัสนักศึกษา 590610296

นางสาวโสธิดา คุประเสริฐ รหัสนักศึกษา 590610354

ก่อนการปรับปรุง	หลังการปรับปรุง
คำแนะนำ : แผนกบด มีการนำวัตถุดิบทั้งหมดมาบดรวมกันในครั้งเดียว ส่งผลต่อรสชาติ / คุณภาพ ของพริกแกงหรือไม่อย่างไร	ในส่วนของรสชาตินั้นไม่มีการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากลำดับการใส่วัตถุดิบนั้นไม่มีผลต่อรสชาติเมื่อยังใช้สัดส่วนสูตรพริกแกงตามเดิม หากแต่ต้องตรวจสอบว่าส่วนผสมทุกอย่างบดละเอียดโดยทั่วแล้วให้แน่ชัดกว่าการใส่ลำดับการบดแบบเดิมซึ่งพนักงานมีความเคยชินกับเวลาที่ใช้บดกับความแน่ใจในความละเอียดที่มากกว่าจากการทำงานด้วยวิธีเดิมมานานกว่า โดยได้เพิ่มข้อสรุปนี้ลงในส่วนท้ายของบทผลการดำเนินงาน (หน้า 72)
	ในส่วนของคุณภาพโดยพริกแกงที่ไม่ใส่สารกันบูดนี้ ยังคงมีระดับความละเอียดและความชื้นที่สามารถเก็บไว้ในช่องบรรจุได้นานเท่าอายุผลิตภัณฑ์เดิมที่กำหนดไว้ดั้งเดิม โดยได้เพิ่มข้อสรุปนี้ลงในส่วนท้ายของบทผลการดำเนินงาน (หน้า 72)

ขอรับรองว่าโครงการวิจัยนี้ได้แก้ไขตามที่ให้คำแนะนำแล้ว

ลงชื่อ.....

(อ.ณรงค์ เพชรขารี)