



วันที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2545

เรื่อง ขอส่งรายงานปฏิบัติการสหกิจศึกษา



จากการที่ข้าพเจ้าได้ปฏิบัติงานสอนภิกษุศึกษา ณ บริษัท เคฟเฟิมพีดส์ ( ประเทศไทย ) จำกัด

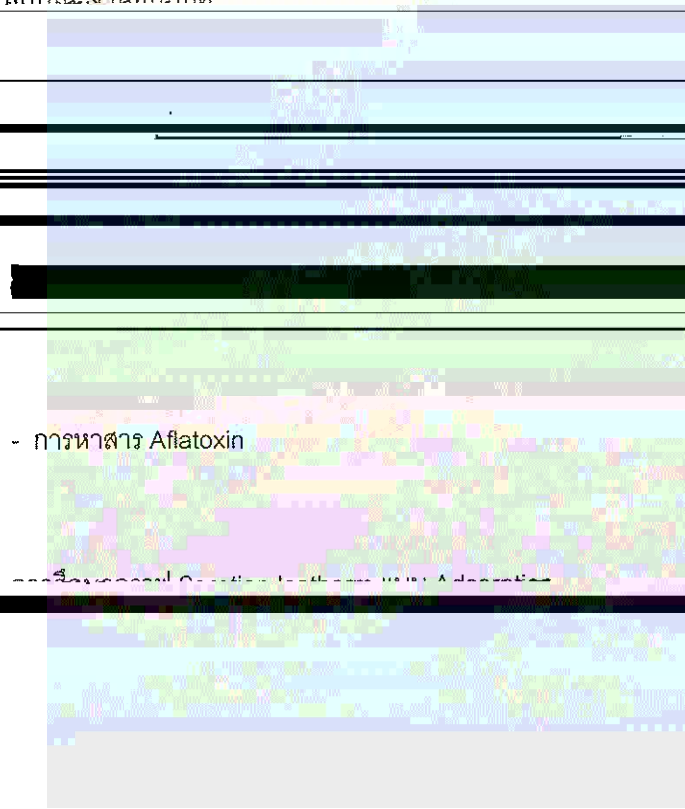
ในแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ระหว่างวันที่ 2 กันยายน พ.ศ. 2545 ถึงวันที่ 20 ธันวาคม พ.ศ.  
2545 ทำให้ข้าพเจ้าได้เรียนรู้และได้ประสบการณ์ในการทำงาน ดังนี้





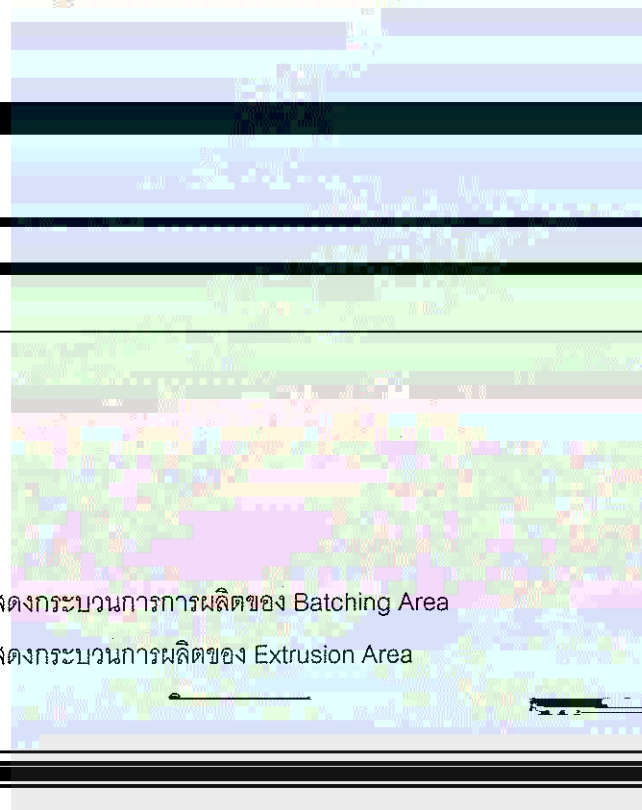
บทที่ 1 บทนำ	หน้าที่
- บทนำ	8
- รายละเอียดเอกสารประกอบการผลิตปีต่างๆ	10

บทที่ 2 ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

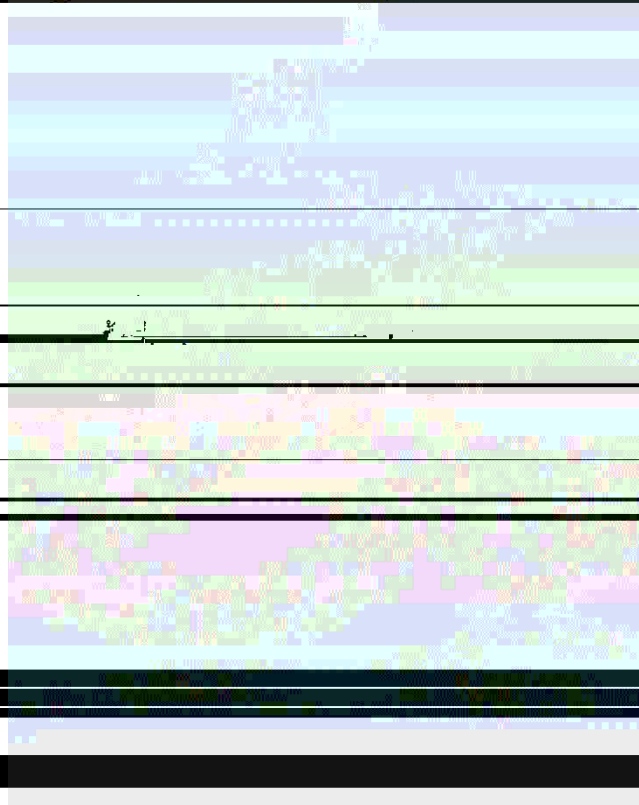


- การหาสาร Aflatoxin	18
----------------------	----

การหาสาร Aflatoxin



- แผนผังแสดงกระบวนการการผลิตของ Batching Area	11
- แผนผังแสดงกระบวนการผลิตของ Extrusion Area	12

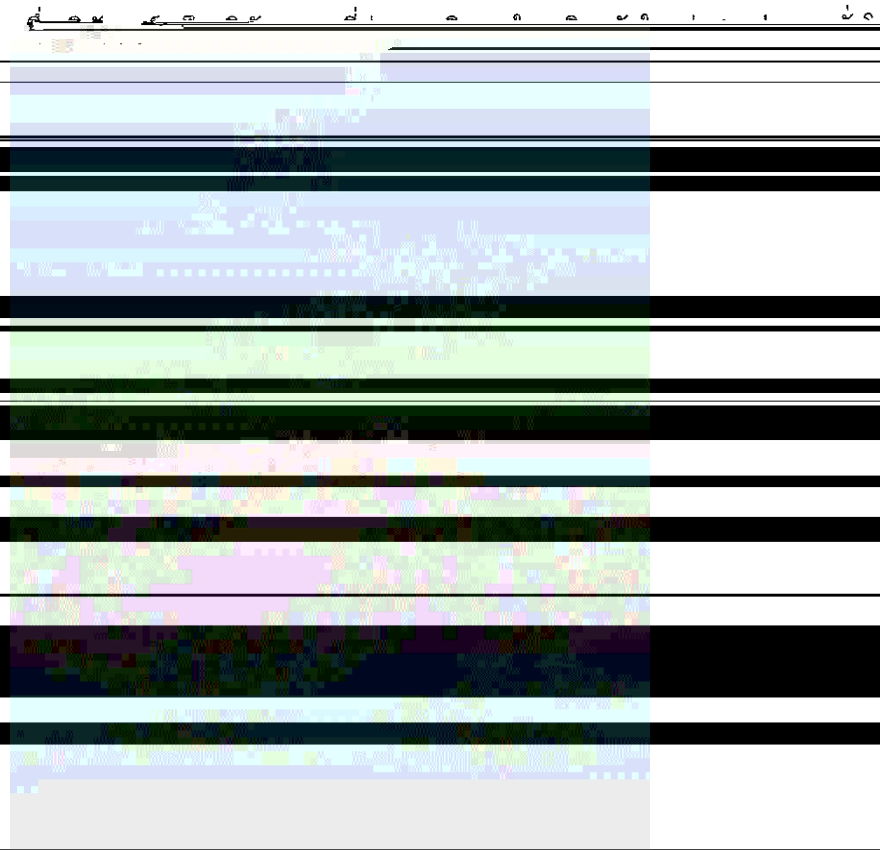


บทที่ 1

บทนำ

กล่าวนำ

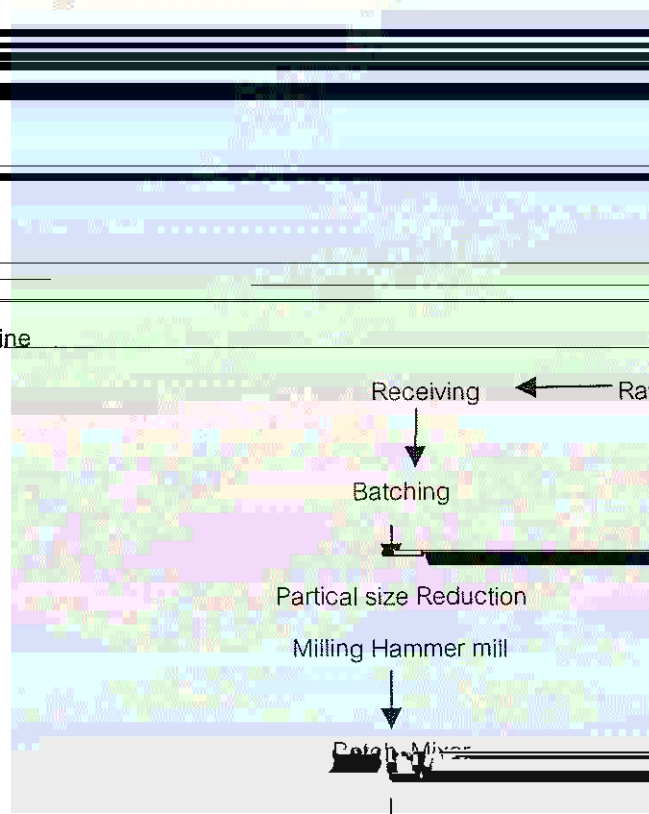
บริษัท เดฟเฟอเพ็ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เป็นหนึ่งในโรงงานของกลุ่มบริษัทมาร์คัส



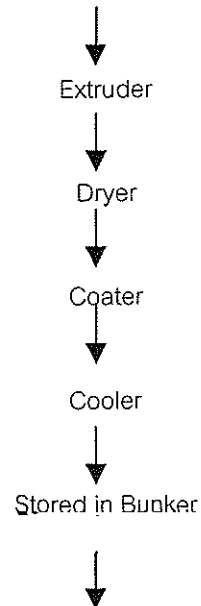
โดยแบ่งเป็นกลุ่มต่างๆ ดังนี้

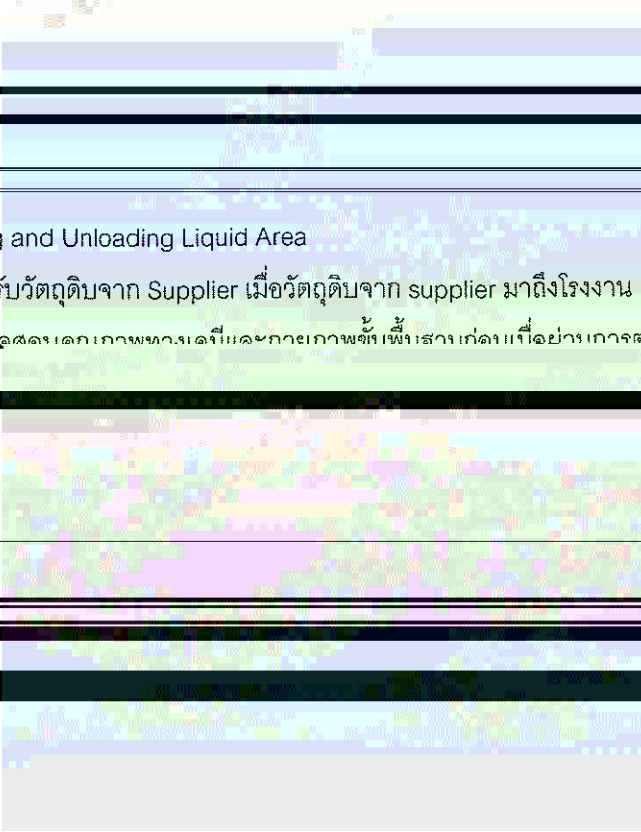
- กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยว
- กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร

Process Line



Mixed Meal Bin

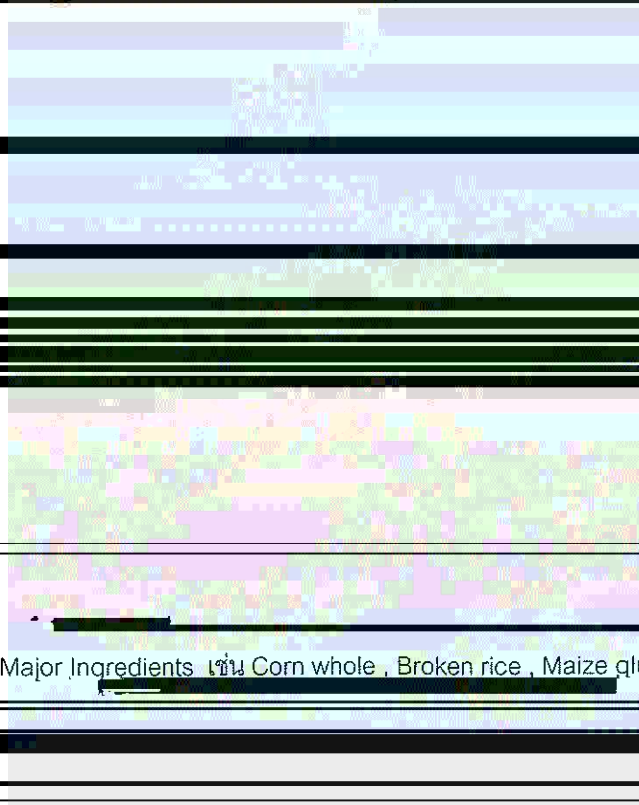




1.Receiving and Unloading Liquid Area

เป็นจุดรับวัตถุดิบจาก Supplier เมื่อวัตถุดิบจาก supplier มาถึงโรงงาน  
และมีการตรวจสอบคุณภาพของเดิมและภาวะสภาพพื้นที่เพื่อทราบก่อนเข้าอย่าง การตรวจเช็คคุณภาพแล้วทาง

## 2. Batching Area



- Major Ingredients 1711 Corn whole , Broken rice , Maize gluten

### 3. Extrusion Area

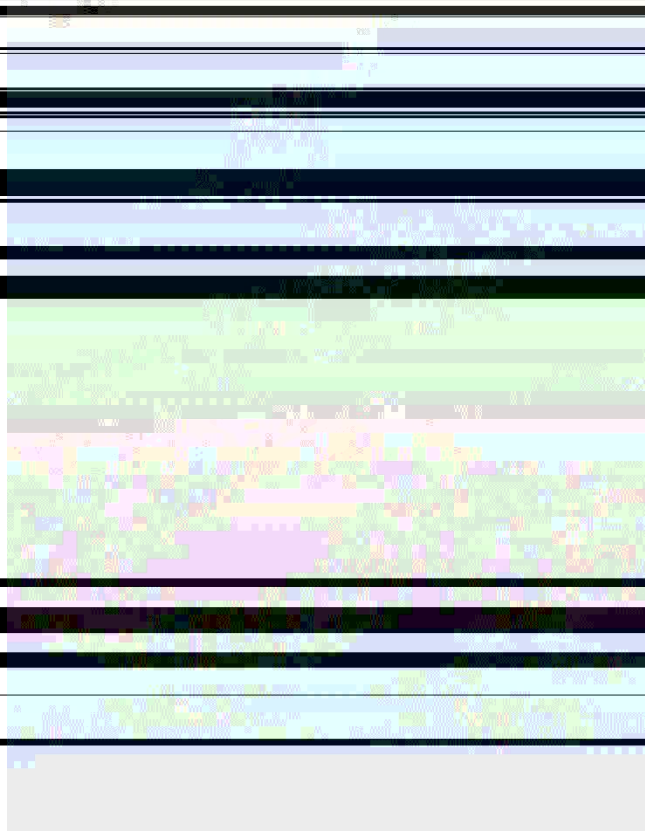
เป็นจุดผลิต kibble โดยให้ความร้อนกับ Mixed Meal เพื่อทำให้เกิดเจล จะนำส่วนผสม



รูปที่ 3.1 ระบบการอัดเม็ด (Extrusion System)



1. The first part of the document is a title page.

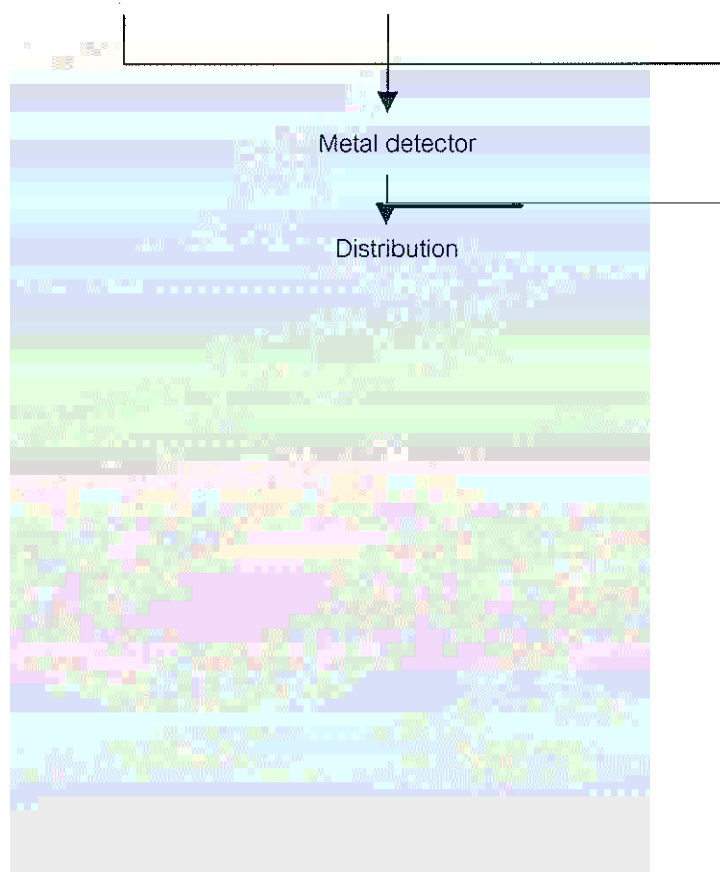
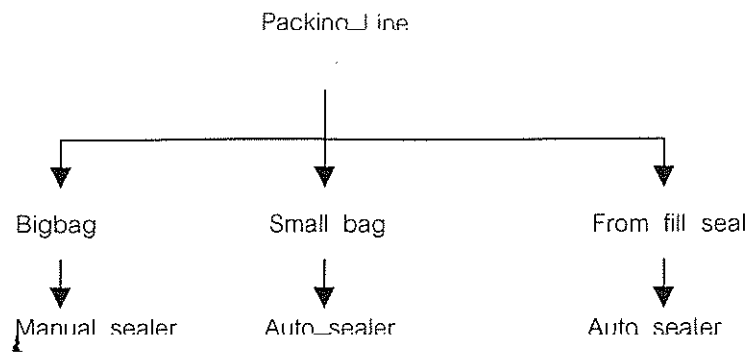


5. Packing Area

.....



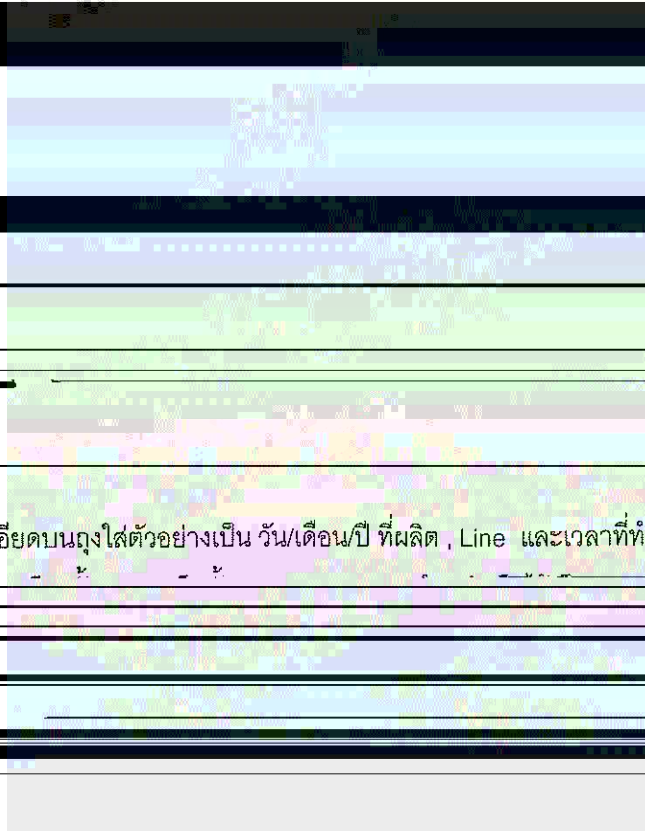
.....



รูปที่ 5 แผนผังแสดงกระบวนการผลิตของ Packing area

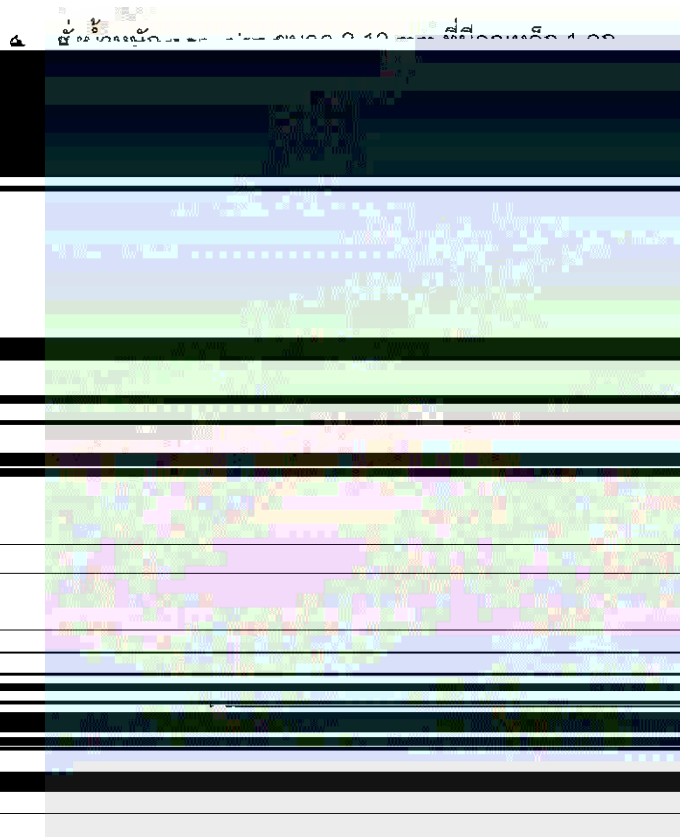
ในระหว่างปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ข้าพเจ้าได้ปฏิบัติงานในแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์





ระบบรายละเอียดบนถุงใส่ตัวอย่างเป็น วัน/เดือน/ปี ที่ผลิต , Line และเวลาที่ทำการผลิต

5. บันทึกค่าที่อ่านได้



5. สารละลาย Test kit 4 ชนิด

- Conjugate
- Control

- Stop

6. Micro pipet ขนาด 100 ไมโครลิตร

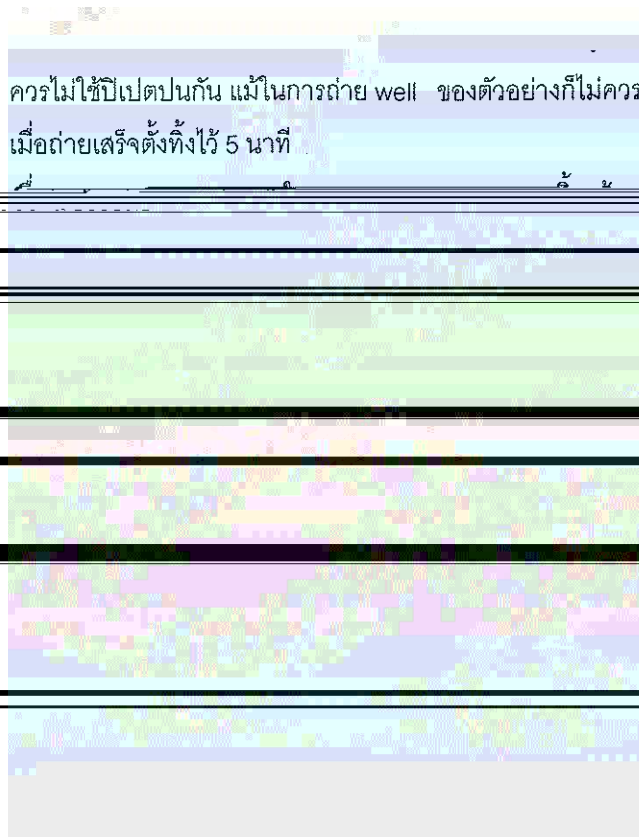
7. ทรายแดงตวง 100 มิลลิลิตร 1 กระบอก

8. ปีกเกอร์ขนาด 50 มิลลิลิตร

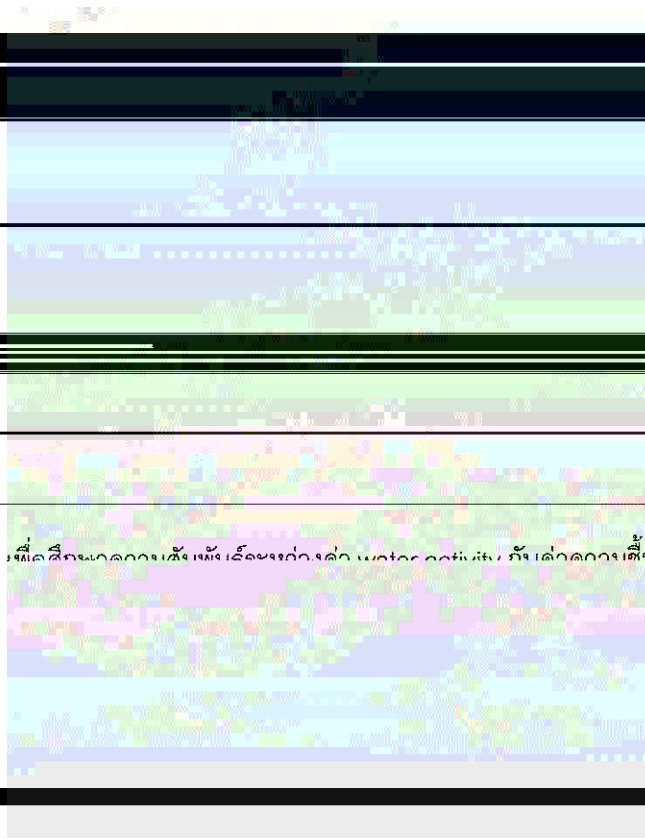
9. ส้อมเขี่ยที่ติดมากับชุด

วิธีทำ

ควรไม่ให้เปียกปนกัน แม้ในการถ่าย well ของตัวอย่างก็ไม่ควรใช้ปนกันในแต่ละซ้ำ  
เมื่อถ่ายเสร็จตั้งทิ้งไว้ 5 นาที







1. ផែនការស្ថិតិសង្គមសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុសម្រាប់ឆ្នាំ ២០១៧ និងកំណត់សម្គាល់

น้ำส่วนนี้ในอาหารจะกระจายอยู่เป็นสารละลายในเซลล์ มีการเคลื่อนผ่าน Semipermeable

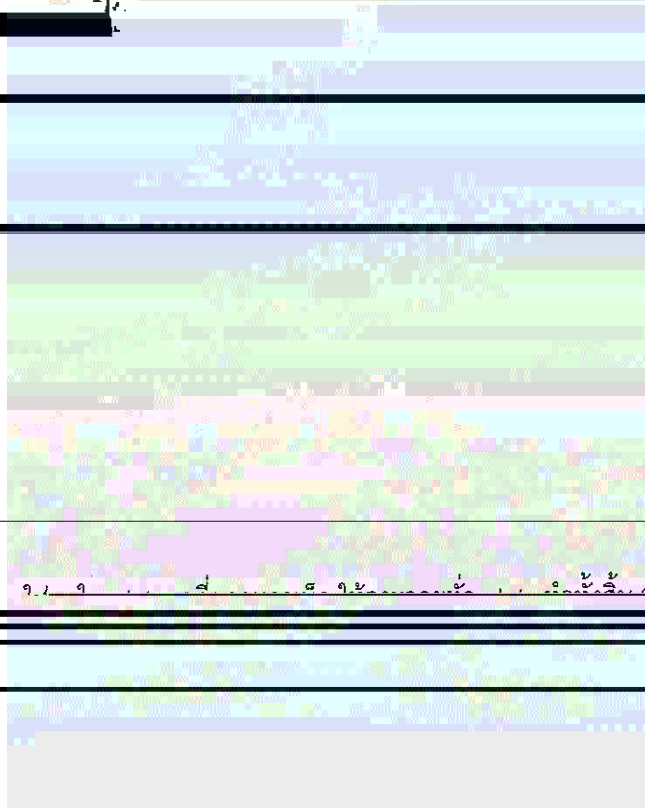


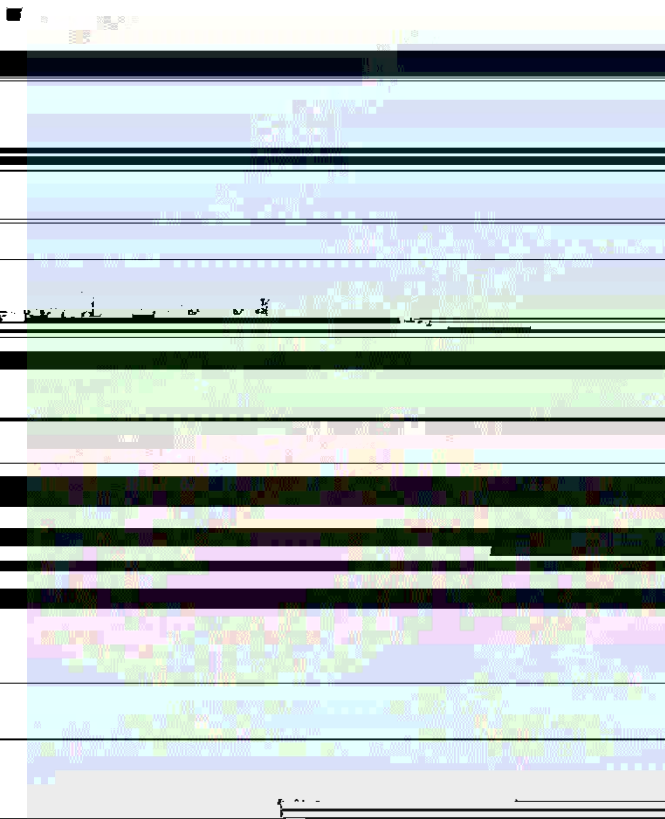
วิธีการวัด  $a_w$  ของอาหารเม็ด

ใส่เกลืออิ่มตัว Sodium nitrate ที่เตรียมไว้แล้วลงใน Desiccator

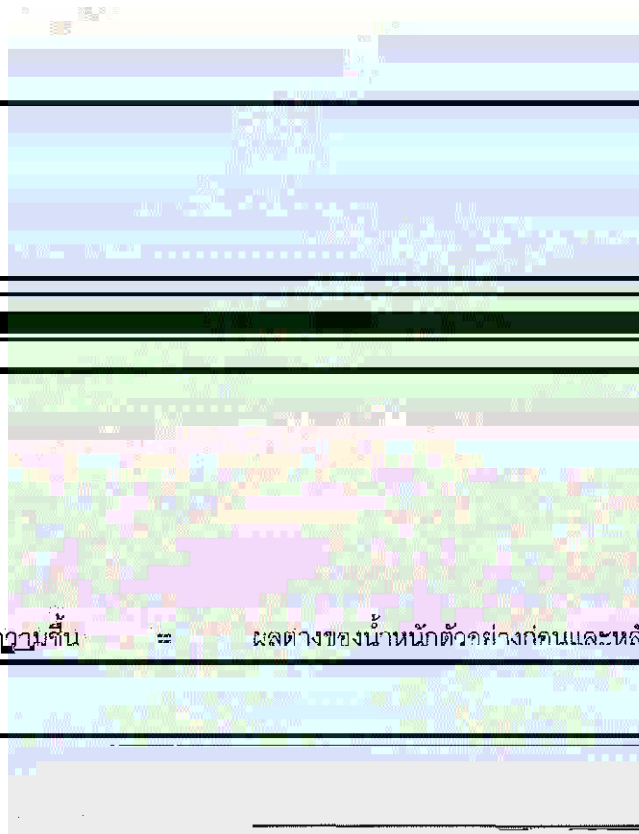


นำอาหารเม็ดที่วัด  $a_w$  ไปแช่ใน  $a_w$  ประมาณ 12 ชั่วโมง

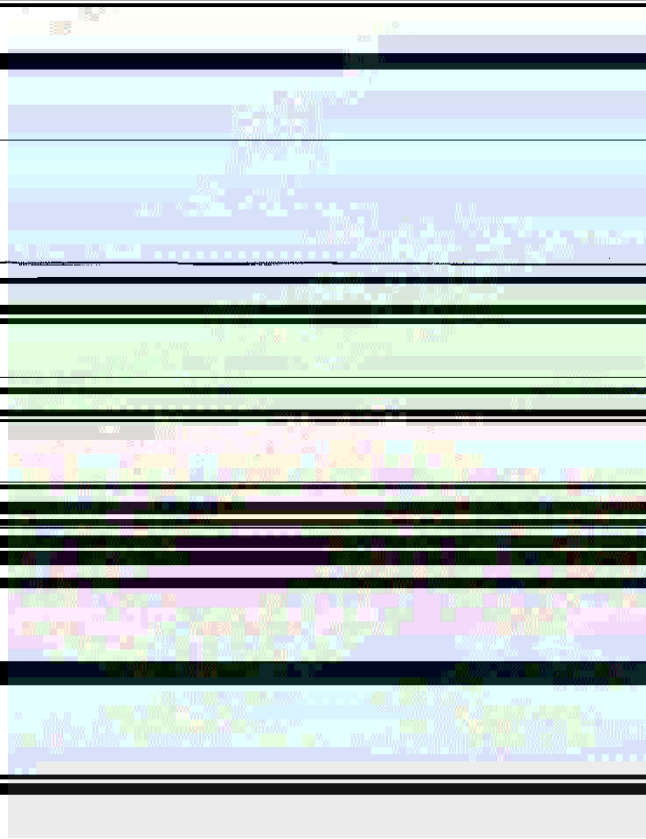




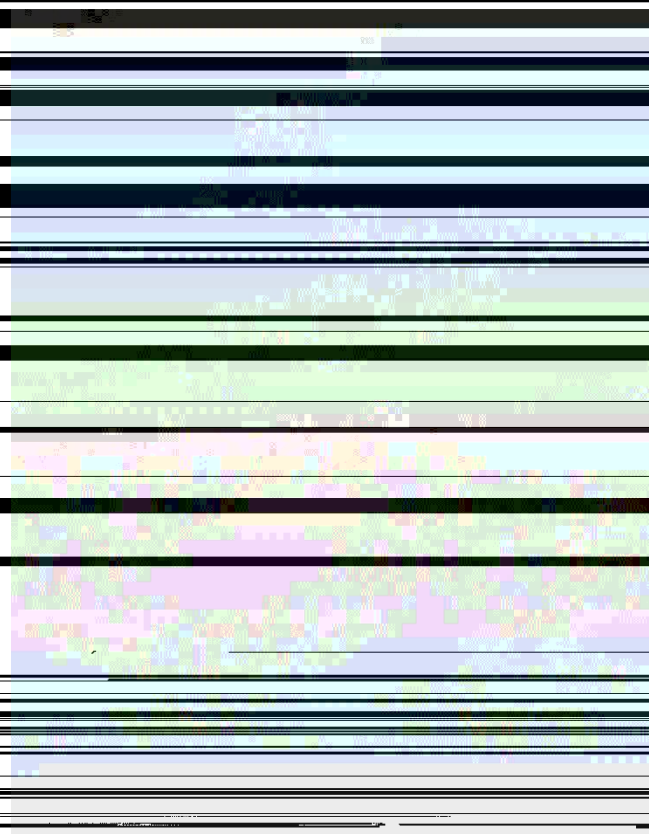
อบด้วยอะลูมิเนียมที่ใส่ตัวอย่างแล้วในตู้อบไฟฟ้าที่อุณหภูมิ 105°C นาน 8 ชั่วโมงเมื่อครบเวลานำออกจากตู้อบใส่ไว้ในตู้ดูดความชื้น นาน 30 นาที



$$\% \text{ ความชื้น} = \frac{\text{ผลต่างของน้ำหนักตัวอย่างก่อนและหลังคป.}}{\text{น้ำหนักตัวอย่างก่อนคป.}} * 100$$





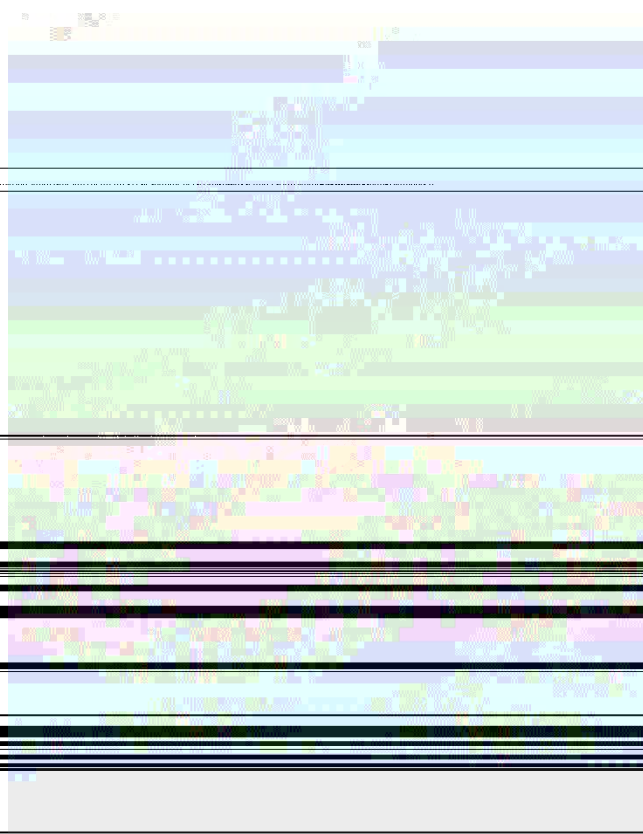




NaNO<sub>2</sub>



NaNO<sub>3</sub>



Mg(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>

Mn(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>



ตารางแสดงค่าความชื้นที่ค่า water activity แตกต่างกัน





[Redacted text line]

## สรุปผลการทดลอง



บรรณานุกรม

