บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

| คู่มือการปฏิบัติงาน | เรื่อง: การนึ่งถั่วเหลือง | หน้า 1 ของ 2 |
|----------------------|----------------------------------|------------------------|
| รหัสเอกสาร: SP-PD-41 | วันที่ประกาศใช้: 31 พฤษภาคม 2560 | แก้ไขครั้งที่: 03 |
| จัดทำโดย: | ทบทวนโดย: | ทบทวนโดย: |
| หัวหน้าแผนกผลิต 1 | ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ | ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ |

1 ขั้นตอน

- 1.1 ปิดฝาถังนึ่งให้แน่น แล้วปิดวาล์วของฝาถัง
- 1.2 เปิดวาล์วระบายอากาศ (EXHAUST VALUE) ประมาณครึ่งวาล์ว
- 1.3 เปิดวาล์วจ่ายไอน้ำเข้าถังนึ่ง (STEAM VALUE) อย่างช้า ๆ ให้อุณหภูมิเพิ่มขึ้นถึง
 100 °C องศา และหมุนถังนึ่ง ประมาณ 30 นาที ให้อุณหภูมิเพิ่มขึ้นถึง 120 °C และ
 ความดัน 1.0-1.4 Kg/cm²แล้วปิดวาล์วจ่ายไอน้ำเข้าถังนึ่ง(STEAM VALUE)โดย จับ
 เวลาที่อุณหภูมิ 120 °C นาน 10 นาที
- 1.4 เปิดวาล์วระบายน้ำ (DRAIN VALUE) ของถังนึ่ง
- 1.5 เปิดวาล์วระบายอากาศ (EXHAUST VALUE) ให้สุดให้อุณหภูมิลดลงเหลือ 100-105 °C
- 1.6 ปิดวาล์วระบายน้ำ (DRAIN VALUE) ของถังนึ่ง
- 1.7 เปิดวาล์วน้ำ เพื่อเติมน้ำเข้าถัง ปริมาณตามมาตรฐาน โดยดูปริมาตรจากมาตรวัดน้ำ ในขณะเติมน้ำให้หมุนถังนึ่งตลอดเวลา เมื่อเติมน้ำครบแล้วให้หยุดการหมุนถังและจับ เวลาประมาณ 30-40 นาที โดยหมุนถังทุก 10 นาที หมุนถังครั้งสุดท้ายให้หงายถังขึ้น
- 1.8 ปิดวาล์วระบายอากาศ (EXHAUST VALUE)
- 1.9 เปิดวาล์วระบายน้ำ (DRAIN VALUE) ของถังนึ่งเปิดวาล์วจ่ายไอน้ำเข้าถังนึ่ง (STEAM VALUE) อย่างช้า ๆ ให้อุณหภูมิเพิ่มขึ้นถึง 115-120 °C และความดัน 1.0-1.4 Kg/cm² ให้ปิดวาล์วจ่ายไอน้ำเข้าถังนึ่ง (STEAM VALUE) และ จับเวลาที่อุณหภูมิ 115-120 °C นาน 30-35 นาที หมุนถังนึ่ง ทุกๆ 10 นาที (อุณหภูมิ และ เวลาให้ดูตาม มาตรฐานการปฏิบัติงาน เรื่อง การนึ่งถั่วเหลือง)
- 1.10 เปิดวาล์วไล่อากาศ (EXHAUST VALUE) อย่างช้า ๆ เพื่อลดความดันในถังนึ่งให้เท่า ภายนอก
- 1.11 ปิดวาล์วไล่อากาศ (EXHAUST VALUE) และปิดวาล์วระบายน้ำ (DRAIN VALUE)
- 1.12 เปิดวาล์วที่อยู่ใต้วาล์วไล่อากาศ (EXHAUST VALUE)
- 1.13 ปิดวาล์วที่อยู่ใต้วาล์วไล่อากาศ (EXHAUST VALUE) แล้วเปิดวาล์วเข้าเพื่อทำการล้าง นะยิสรอบที่ 1
- 1.14 เปิดวาล์วที่อยู่ใต้วาล์วไล่อากาศ (EXHAUST VALUE)แล้วทำตามข้อ1.13 อีก 2 รอบ

บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

| คู่มือการปฏิบัติงาน | เรื่อง:: การนึ่งถั่วเหลือง | หน้า 2 ของ 2 |
|----------------------|----------------------------------|-------------------|
| รหัสเอกสาร: SP-PD-41 | วันที่ประกาศใช้: 31 พฤษภาคม 2560 | แก้ไขครั้งที่: 03 |

- 1.15 เปิดสวิตซ์ VACUUM COOLER PUMPที่ตู้ควบคุมที่ฐานถังนึ่ง จนกว่าอุณหภูมิในถัง ลดลงตามมาตรฐาน (ประมาณ 2-3 ชั่วโมง)
- 1.16 ปิดสวิตซ์ VACUUM COOLER PUMP แล้วเปิดวาล์วที่ฝาถังนึ่งเพื่อปรับความดันใน ถังให้เท่าภายนอก