



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การทำ KOJI	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : WI-PD-26	วันที่ประกาศใช้ : 10 ธันวาคม 2561	แก้ไขครั้งที่ : 02
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานผลิตโคจิ

2. คำนิยาม

- 2.1 SEED KOJI หมายถึง เชื้อราที่ใช้สำหรับการผลิตโคจิเพื่อการผลิตซีอิ๊ว
- 2.2 KOJI ROOM หมายถึง ห้องที่ถูกล้างแบบมาเพื่อใช้สำหรับผลิตโคจิซีอิ๊ว โดยมีการควบคุมอุณหภูมิภายในห้องให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตลอดระยะเวลาการผลิต
- 2.3 HEAPING หมายถึง การเรียงเป็นชั้นๆของข้าวสาลีคั่วบด หรือข้าวสาลีคั่วบด(ชนิดธรรมชาติ / ชนิดอออร์แกนิก / ชนิดแฟร์เทรด) เชื้อ Seed Mold และถั่วเหลืองนึ่งสุก

3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ

- 3.1 พนักงานผลิตโคจิ เตรียม SEED KOJI ซึ่งได้จากการนำ SEED KOJI มาผสมให้เข้ากันกับข้าวสาลีคั่วบด หรือข้าวสาลีคั่วบด(ชนิดธรรมชาติ / ชนิดอออร์แกนิก / ชนิดแฟร์เทรด) แล้วนำไปบรรจุลงในเครื่องจ่าย SEED KOJI
- 3.2 พนักงานผลิตโคจิ ควบคุมระบบสายพานลำเลียงถั่วเหลืองนึ่งสุก, ข้าวสาลีคั่วบด หรือข้าวสาลีคั่วบด(ชนิดธรรมชาติ / ชนิดอออร์แกนิก / ชนิดแฟร์เทรด) และ SEED KOJI ให้เคลื่อนที่ไปตามสายพานลำเลียงเข้าไปใน KOJI ROOM ให้ดำเนินการตามคู่มือการ HEAPING (SP-PD-44)
- 3.3 ทำ KOJI ด้วยการเพาะเชื้อใน KOJI ROOM ที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ระหว่าง 27-35 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 38 ชั่วโมง และให้ทำการกรวนโคจิ (Turning) ณ ชั่วโมงที่ 16, 23 รวมจำนวน 2 ครั้ง
- 3.4 พนักงานผลิตโคจิ นำ KOJI ออกจาก KOJI ROOM ผ่านระบบสกรูลำเลียง ผสม KOJI เข้ากับน้ำเกลือที่เตรียมไว้ตามวิธีการปฏิบัติงานเรื่องการเตรียมน้ำเกลือ (WI-PD-25) แล้วปั๊มส่งไปที่ถังหมัก (FERMENTATION TANK) ที่อยู่ในห้อง 15 องศาเซลเซียส (ซึ่งปัจจุบันไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ) ให้ดำเนินการตามคู่มือการจ่ายออกโคจิ (SP-PD-45)



3.5 พนักงานผลิตโคจิ ล้างทำความสะอาด KOJI ROOM และอุปกรณ์นำ KOJI ออกจาก KOJI ROOM (discharging equipment) และทำให้ KOJI ROOM แห้ง

3.6 พนักงานผลิตโคจิ บันทึกข้อมูลลงใน รายงานการผลิตโมโรมิ (FM-PD-14) รายงาน Data of Material Treatment, Koji Making and Shikomi (FM-PD-11) และรายงานการทำความสะอาด (FM-PD-12)

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

4.1 เอกสารสนับสนุนเรื่องการ HEAPING (SP-PD-44)

4.2 เอกสารสนับสนุนเรื่องการจ่ายออกโคจิ (SP-PD-45)

4.3 มาตรฐานการปฏิบัติงานการทำ KOJI (ST-PD-06)

4.4 วิธีการปฏิบัติงานเรื่องการเตรียมน้ำเกลือ (WI-PD-25)

4.5 รายงาน Data of Material Treatment, Koji Making and Shikomi (FM-PD-11)

4.6 รายงานการทำความสะอาด (FM-PD-12)

4.7 รายงานการผลิตโมโรมิ (FM-PD-14)