

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

ผู้ปฏิบัติ พนักงานผลิตโคจิ

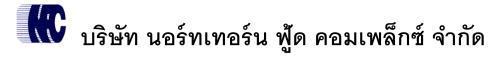
2. คำนิยาม

- 2.1 SEED KOJI หมายถึง เชื้อราที่ใช้สำหรับการผลิตโคจิเพื่อการผลิตซีอื๊ว
- 2.2 KOJI ROOM หมายถึง ห้องที่ถูกออกแบบมาเพื่อใช้สำหรับผลิตโคจิซีอิ๊ว โดยมีการควบคุม อุณหภูมิภายในห้องให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตลอดระยะเวลาการผลิต
- 2.3 HEAPING หมายถึง การเรียงเป็นชั้นๆของข้าวสาลีคั่วบด หรือข้าวสารคั่วบด(ชนิดธรรมดา / ชนิดออร์แกนิค / ชนิดแฟร์เทรด) เชื้อ Seed Mold และถั่วเหลืองนึ่งสุก

3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ

- 3.1 พนักงานผลิตโคจิ เตรียม SEED KOJI ซึ่งได้จากการนำ SEED KOJI มาผสมให้เข้ากัน กับข้าวสาลีคั่วบด หรือข้าวสารคั่วบด(ชนิดธรรมดา / ชนิดออร์แกนิค / ชนิดแฟร์เทรด) แล้ว นำไปบรรจุลงในเครื่องจ่าย SEED KOJI
- 3.2 พนักงานผลิตโคจิ ควบคุมระบบสายพานลำเลียงถั่วเหลืองนึ่งสุก, ข้าวสาลีคั่วบด หรือ ข้าวสารคั่วบด(ชนิดธรรมดา / ชนิดออร์แกนิค / ชนิดแฟร์เทรด) และ SEED KOJI ให้เคลื่อนที่ ไปตามสายพานลำเลียงเข้าไปใน KOJI ROOM ให้ดำเนินการตามคู่มือการ HEAPING (SP-PD-44)
- 3.3 ทำ KOJI ด้วยการเพาะเชื้อใน KOJI ROOM ที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ระหว่าง 27-35 องศา เซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 38 ชั่วโมง และให้ทำการกวนโคจิ (Turning) ณ ชั่วโมงที่ 16, 23 รวมจำนวน 2 ครั้ง
- 3.4 พนักงานผลิตโคจิ นำ KOJI ออกจาก KOJI ROOM ผ่านระบบสกรูลำเลียง ผสม KOJI เข้า กับน้ำเกลือที่เตรียมไว้ตามวิธีการปฏิบัติงานเรื่องการเตรยมน้ำเกลือ (WI-PD-25) แล้วปั๊ม ส่งไปที่ถังหมัก (FERMENTATION TANK) ที่อยู่ในห้อง 15 องศาเซลเซียส (ซึ่งปัจจุบันไม่มี การควบคุมอุณหภูมิ) ให้ดำเนินการตามคู่มือการจ่ายออกโคจิ (SP-PD-45)

File: WI-PD-26 Issue date: 10/12/18 Rev. 02



หน้าที่ 2

- 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) และรายงานการทำความ สะอาด (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 วิธีการปฏิบัติงานเรื่องการเตรยมน้ำเกลือ (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)

File: WI-PD-26 Issue date: 10/12/18 Rev. 02