



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ดส์ คอมเพล็กซ์ จำกัด

มาตรฐานการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การเพาะยีสต์	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร : ST-PD-07	วันที่ประกาศใช้ : 15 ธันวาคม 2564	แก้ไขครั้งที่:09
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

ขั้นตอน	มาตรฐาน												
การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ	<p>ส่วนประกอบโดยประมาณของอาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับเพาะ S-yeast</p> <table><tr><td>ซีอิ๊วดิบ</td><td>11.0 %</td></tr><tr><td>เกลือ</td><td>10.0 %</td></tr><tr><td>กลูโคส</td><td>2.0 %</td></tr><tr><td>โมลาส</td><td>4.0 %</td></tr><tr><td>น้ำ</td><td>73.0 %</td></tr><tr><td>รวม</td><td>100.0 %</td></tr></table> <p><u>หมายเหตุ</u></p> <p>*น้ำมันจากหน่วยงานคั้นซีอิ๊ว เพื่อป้องกันการเกิดฟอง 0.1 - 0.3 % (แล้วแต่กรณี)</p> <p>**ปรับเปอร์เซ็นต์เกลือ ให้อยู่ระหว่าง 11-15%</p> <p>***กรณีเป็นซีอิ๊วสูตรกลูเตนฟรีให้ใช้ซีอิ๊วดิบสูตรกลูเตนฟรี</p> <p>****กรณีเป็นซีอิ๊วสูตรออร์แกนิกให้ใช้ซีอิ๊วดิบสูตรออร์แกนิกและใช้น้ำตาลทรายออร์แกนิกแทนกลูโคสและโมลาส</p>	ซีอิ๊วดิบ	11.0 %	เกลือ	10.0 %	กลูโคส	2.0 %	โมลาส	4.0 %	น้ำ	73.0 %	รวม	100.0 %
ซีอิ๊วดิบ	11.0 %												
เกลือ	10.0 %												
กลูโคส	2.0 %												
โมลาส	4.0 %												
น้ำ	73.0 %												
รวม	100.0 %												
การฆ่าเชื้อ	<p>อุณหภูมิ 95 - 105 °C</p> <p>ระยะเวลา ไม่น้อยกว่า 60 นาที</p>												
การทำให้เย็น	ทำให้เย็นโดยการ Cooling จนอุณหภูมิ ต่ำกว่า 35 °C												
การเติมเชื้อยีสต์เริ่มต้น	<p>สายพันธุ์ Zygosacccharomyces rouxi</p> <p>ปริมาณ ไม่น้อยกว่า 9 ลิตร</p> <p>จำนวนเซลล์ : ไม่น้อยกว่า 1×10^7 เซลล์ต่อมิลลิลิตร</p>												
สภาวะการเพาะเชื้อยีสต์	<p>อุณหภูมิที่ใช้ในการเพาะเชื้อ 27 - 33 °C</p> <p>จำนวนเซลล์ S-yeast : มากกว่า 1×10^8 เซลล์ต่อมิลลิลิตร</p>												