



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ดส์ คอมเพล็กซ์ จำกัด

มาตรฐานการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การหมัก MOROMI	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร : ST-PD-08	วันที่ประกาศใช้ : 28 พฤศจิกายน 2563	แก้ไขครั้งที่ : 09
จัดทำโดย : หัวหน้าแผนกผลิต 1	ทบทวนโดย: ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	อนุมัติโดย : ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

การหมัก MOROMI แบบปกติ

ขั้นตอน	มาตรฐาน
เก็บรักษา	เก็บ MOROMI ที่อุณหภูมิ 27 - 35 °C เมื่อ MOROMI ครบ 1 ถัง ให้เติม S-yeast
ย้าย MOROMI	เมื่อ MOROMI ครบ 1 ถัง
หมัก	เก็บ MOROMI ที่อุณหภูมิ 27 - 35 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 120 วัน หรือเมื่อคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน สามารถนำไปคั่นชี้อดิบได้

การหมัก MOROMI แบบร้อน

ขั้นตอน	มาตรฐาน
เก็บรักษา	เก็บ MOROMI ที่อุณหภูมิ 35 – 40 °C หมักเป็นเวลา 7-20 วัน หรือเมื่อคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน สามารถนำไปคั่นชี้อดิบได้