วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การเพาะยีสต์	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : WI-PD-27	วันที่ประกาศใช้ : 3 ธันวาคม 2561	แก้ไขครั้งที่ : 02
จัดทำโดย:	ทบทวนโดย:	อนุมัติโดย:
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานหมัก

2. คำนิยาม

- 2.1 การเพาะยีสต์ (Yeast Cultivation) หมายถึง การเลี้ยงเชื้อยีสต์เพื่อใช้เติมลงในถังหมัก (Fermentation Tank) เพื่อต้องการให้ชีอิ๊วมีกลิ่นหอม ซึ่งจะเป็นลักษณะเฉพาะของชีอิ๊วแต่ละสูตรการผลิต นอกจาก กลิ่นแล้วเชื้อยีสต์จะสร้างแอลกอฮอล์ขึ้นมาด้วย
- 2.2 S Yeast เป็นเชื้อยีสต์สายพันธุ์ Zygosaccharomyces rouxi
- 2.3 หัวเชื้อ S Yeast หมายถึง ของเหลวที่มีส่วนผสมของซีอิ๊วและมียีสต์เฉพาะชนิด S Yeast เจริญอยู่ ภายใน

3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติงาน

- 3.1 พนักงานหมัก รับเชื้อยีสต์ที่เจริญแล้วจากแผนกควบคุมคุณภาพ ที่เตรียมไว้ให้ตามวิธีการปฏิบัติงาน การเตรียม Slant (WI-QC-16) และวิธีการปฏิบัติงานวิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดเหลว (WI-QC-17)
- 3.2 ผสมวัตถุดิบที่ใช้เป็นอาหารเลี้ยงเชื้อตามมาตรฐานการปฏิบัติงานการเพาะยีสต์ (ST-PD-07) ลงในถัง เพาะยีสต์ (Jar Fermentor) แล้วเก็บตัวอย่างส่งวิเคราะห์ที่แผนกควบคุมคุณภาพ
- 3.3 ปรับค่า pH ของอาหารเลี้ยงเชื้อให้อยู่ที่ 5.0-5.5 โดยใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) และปรับค่าความ เค็มให้อยู่ที่ 11.0-15.0 % โดยใช้เกลือ (NaCI) ทำภายในถังเพาะยีสต์ (Jar Fermentor) แล้วเก็บ ตัวอย่างส่งวิเคราะห์ที่แผนกควบคุมคุณภาพ เพื่อทำการคำนวณการปรับคุณภาพชีอิ๊ว (FM-PD-29) จากนั้นพนักงานหมักทำการปรับค่าพารามิเตอร์ต่างๆ ให้ได้ตามมาตรฐานของการเตรียมอาหารเพาะ ยีสต์
- 3.4 ฆ่าเชื้ออาหารเพาะยีสต์ด้วยความร้อน อุณหภูมิ 95-105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 นาที
- 3.5 ทำให้อาหารเพาะยีสต์เย็นลงที่อุณหภูมิ 27-33 องศาเซลเซียส
- 3.6 เติมเชื้อยีสต์ (Inoculate) ที่ได้จากข้อ 3.1 ลงในถังเพาะยีสต์

File: WI-PD-27 Issue date: 03/12/18 Rev.02



หน้าที่ 2

- 3.7 เพาะเชื้อยีสต์ในถังเพาะยีสต์จนกระทั่งการเจริญเติบโตมากกว่า 1x10° cell/ml โดยการสุ่มตัวอย่างไป ตรวจนับจำนวนเชื้อยีสต์ตามวิธีการปฏิบัติงานตรวจนับเชื้อยีสต์ใน Starter (WI-QC-49) ที่แผนก ควบคุมคุณภาพ
- 3.8 ปั้มส่วนผสมทั้งหมดไปยังถังหมักโมโรมิ
- 3.9 บันทึกข้อมูลลงในรายงานการเพาะเลี้ยงยีสต์ (FM-PD-13)

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 4.1 วิธีการปฏิบัติงานการเตรียม Slant (WI-QC-16)
- 4.2 วิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดเหลว (WI-QC-17)
- 4.3 วิธีการปฏิบัติงานการตรวจนับเชื้อยีสต์ Starter (WI-QC-49)
- 4.4 มาตรฐานการปฏิบัติงานการเพาะยีสต์ (ST-PD-07)
- 4.5 รายงานการเพาะเลี้ยงยีสต์ (FM-PD-13)
- 4.6 การคำนวณการปรับคุณภาพซีอิ๊ว (FM-PD-29)

File: WI-PD-27 Issue date: 03/12/18 Rev.02