

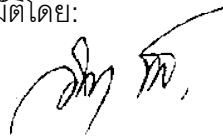




บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีปฏิบัติงาน	เรื่อง: การกรองครั้งที่ 2	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร: WI-PD-32	วันที่ประกาศใช้: 27 เมษายน 2563	แก้ไขครั้งที่: 04
จัดทำโดย:  หัวหน้าแผนกผลิต 1	ทบทวนโดย:  ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	อนุมัติโดย:  ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานกรอง, ฆ่าเชื้อ และ ผสม
2. คำนิยาม
 - 2.1. PRE-COATING TANK หมายถึง ถังเตรียมชีอิ้วก่อนกรอง
 - 2.2. CELITE หมายถึง ดินชนิดหนึ่ง ที่นำมาใช้เป็นสารช่วยกรอง (filter aid) ในที่นี้หมายถึง CELITE : Hyflo และ CELITE : Standard
 - 2.3. PRE-COATING หมายถึง ชั้นกรองซึ่งเกิดจาก CELITE เกาะตัวเป็นชั้นซ้อนทับกันบนผิวหน้าของผ้ากรอง (filter cloth) ในเครื่องกรอง (filter machine) อันเป็นผลมาจากการหมุนเวียนส่วนผสมของ CELITE และชีอิ้วผ่านเครื่องกรองเป็นเวลา 5-15 นาที
 - 2.4. Cotton filter หมายถึง ไล้กรองที่มีขนาด 20,30,50,100 ไมครอน
3. ขั้นตอน
 - 3.1 การกรองผ่าน Cotton filter
 - 3.1.1 พนักงานกรอง, ฆ่าเชื้อ, ผสม นำไล้กรองใหม่หรือไล้กรองที่แช่ใน alcohol 70 % มาประกอบกับเครื่องกรอง
 - 3.1.2 บั้มชีอิ้วจากถังตกตะกอน ผ่านไล้กรอง เข้าสู่ถังผสม
 - 3.1.3 ในกรณีที่ Press gate ถึง 3.5 kg/cm² ให้หยุดเครื่องบั้ม ถอดไล้กรองอันเก่าออก แล้วเปลี่ยนไล้กรองจากข้อ 3.1.1 ใหม่
 - 3.1.4 ไล้กรองที่ใช้แล้ว ให้ล้างทำความสะอาด ตามวิธีปฏิบัติงานเรื่อง การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้ออาคาร B4 (ส่วนบรรจุ) WI-PD-45 เรื่อง filter
 - 3.1.5 สุ่มตัวอย่างส่งแผนกควบคุมคุณภาพเพื่อวิเคราะห์ % NaCl, %TN,%Alc,pH และ Color ของชีอิ้วที่ผ่านการกรอง 2 แล้ว
 - 3.2 การกรองผ่าน CELITE
 - 3.2.1 พนักงานกรอง, ฆ่าเชื้อ, ผสม บั้มชีอิ้วจากถังตกตะกอนลงใน PRE-COATING TANK ประมาณ 400-600 ลิตร
 - 3.2.2 เติม CELITE ลงใน PRE-COATING TANK และผสมให้เข้ากันด้วยเครื่องกวน (agitator)



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

หน้า 2

- 3.2.3 ปลอ่ยส่วนผสมของ CELITE และซีอิ๊วให้หมุนเวียนผ่านเครื่องกรอง (filtrate machine) เป็นเวลา 5-15 นาที ขึ้นไป เพื่อทำชั้นกรอง (PRE-COATING) ทำจนกระทั่งซีอิ๊วใส
- 3.2.4 เริ่มกระบวนการกรองโดยปลอ่ยซีอิ๊วออกจากถังตกตะกอน กรองผ่านชั้นกรองในเครื่องกรองเข้าสู่ถังผสม 2
- 3.2.5 ในระหว่างการกรองจะต้องเติม CELITE เพิ่มลงไป ใน PRE-COATING TANK เรียกขั้นตอนนี้ว่า Body-feed ปริมาณในการเติม CELITE ขึ้นอยู่กับปริมาณตะกอนหรือความไม่บริสุทธิ์ของซีอิ๊ว ถ้าตะกอนหรือความไม่บริสุทธิ์ของซีอิ๊วมีมาก จะต้องเติม CELITE เพิ่มลงไปมากในระหว่างการกรองให้บันทึกข้อมูลความดันของเครื่องกรองลงในบันทึกความดันเครื่องกรอง (FM-PD-45)
- 3.2.6 ในระหว่างการกรองจะต้องใช้กระบะ หรือภาชนะมารองรับน้ำซีอิ๊วที่ไหลออกจากเครื่องกรอง นำไปใส่ในถังรองรับ ตัดป้ายซีบ่ง
- 3.2.7 ในกรณีที่ความดันในการกรองสูงเกินกว่า 2 kg/cm^2 ให้หยุดกรอง เอาจาก CELITE ออกจากเครื่องกรอง ล้างทำความสะอาดเครื่อง และเริ่มทำตามขั้นตอนเดิมตั้งแต่ ข้อ 3.1
- 3.2.8 เอาจาก CELITE ออกจากเครื่องกรอง บรรจุลงในถุงผ้าคั้น นำเข้าเครื่องสกัดกากซีไลท์ ตามคู่มือการใช้เครื่องสกัดกากซีไลท์ (SP-PD-56) เปิดเครื่องสกัด ใช้ภาชนะรองรับน้ำซีอิ๊ว นำไปใส่ในถังรองรับ ตัดป้ายซีบ่ง
- 3.2.9 ล้างทำความสะอาดเครื่องกรอง และผ้ากรอง ตามคู่มือการกรอง (SP-PD-48)
- 3.2.10 นำน้ำซีอิ๊วที่กรองผ่าน CELITE กรองผ่าน Cotton filter ตามข้อ 3.1
- 3.2.11 สุ่มตัวอย่างส่งแผนกควบคุมคุณภาพเพื่อวิเคราะห์ % NaCl, %TN, %Alc, pH และ Color ของซีอิ๊วที่ผ่านการกรองแล้ว
- 3.2.12 บันทึกข้อมูลลงในรายงานการกรองซีอิ๊ว (FM-PD-18)

4 เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 4.2 คู่มือการกรอง (SP-PD-48)
- 4.3 รายงานการกรองซีอิ๊ว (FM-PD-16)
- 4.4 บันทึกความดันเครื่องกรอง (FM-PD-45)
- 4.5 คู่มือการใช้เครื่องสกัดกากซีไลท์ (SP-PD-56)