

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือการปฏิบัติงาน	เรื่อง:: การจ่ายออกโคจิ	หน้า 1 ของ 3
รหัสเอกสาร: SP-PD-45	วันที่ประกาศใช้: 13 สิงหาคม 2547	แก้ไขครั้งที่: 00
จัดทำโดย:	ทบทวนและอนุมัติโดย:	
ผู้จัดการฝ่ายผลิต	ผู้จัดการโรงงาน	

1. ขั้นตอน

- 1.1 ต่อก่อเข้าถังหมัก (FERMENTATION TANK)
- 1.2 เปิดทางลำเลียงจ่ายออกโคจิ (DISCHARGING CHUTE) ของห้องทำโคจิ (KOJI MAKING ROOM)
- 1.3 การเตรียมสายพานเกลียวจ่ายออก (DISCHARGING SCREW CONVEYOR) ซึ่งอยู่ระหว่างทางลำเลียงจ่ายออกโคจิ (DISCHARGING CHUTE) สกนผสมโคจิกับน้ำเกลือ (KOJI AND BRINE MIXING SCREW)
- 1.4 ที่แผงควบคุมการทำโคจิ (KOJI MAKING OPERATION PANEL) เลือก “UP” ของสวิตช์ควบคุมอุณหภูมิ (SENER INSERT)
- 1.5 ที่แผงควบคุมการทำโคจิเลือก “OPEN” ของสวิตช์ แดมเปอร์จ่ายออก (DISCHARGING DAMPER)
- 1.6 ที่แผงควบคุมแท่นเพาะโคจิหมายเลข 1 (ON.1 CRECLE BED CONTROL PANEL) ปิดสวิตช์การเพาะโคจิ (KOJI CULERING)
- 1.7 ที่แผงควบคุมแท่นเพาะโคจิหมายเลข 1 เลือก “MAN” ของสวิตช์เครื่องเป่าลม (BLOWER)
- 1.8 เปิดประตูของแผงควบคุมแท่นเพาะโคจิหมายเลข 1 และปรับแรงลมในห้องเป็น 30 Hz ด้วยสวิตช์ปรับความแรงลม (BLOWER VARIABLE SWITCH)
- 1.9 ที่แผงควบคุมแท่นเพาะโคจิหมายเลข 1 เปิดสวิตช์จ่ายออก (DISCHARGING SWITCH)
- 1.10 ที่แผงควบคุมแท่นเพาะโคจิหมายเลข 1 เลือก “MAN” ของสวิตช์โซเลนอยด์วาล์วคอยเย็น (COOLING FINSV)
- 1.11 ที่แผงควบคุมการผสมโคจิกับน้ำเกลือ (KOJI AND BRINE MIXING EQUIPMENT IPERATION PANEL) เปิดสวิตช์ “RESET” ปริมาณการไหลของน้ำเกลือ (BRINE FLOW QUANTITY COUNTER)
- 1.12 เปิดวาล์วน้ำเกลือ 1/2 ส่วน เพื่อส่งน้ำเกลือเข้าไปในสกนผสม (MIXING SCREW)
- 1.13 ที่แผงควบคุมอุปกรณ์ผสมโคจิกับน้ำเกลือ (KOJI AND BRINE MIXING EQUIPMENT OPERATON PANEL) เปิดสวิตช์ ปั๊มส่งน้ำเกลือ (BRINE TRANSPORTING PUMP)

บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือการปฏิบัติงาน	เรื่อง:: การจ่ายออกโคจิ	หน้า 2 ของ 3
รหัสเอกสาร: SP-PD-45	วันที่ประกาศใช้: 13 สิงหาคม 2547	แก้ไขครั้งที่: 00

- 1.14 ปรับการไหลของน้ำเกลือเป็น 80-120 ลิตร/นาที่ ด้วยวาล์วน้ำเกลือ (BRINE VALVE) ในกรณีที่เป็นการจ่ายออกโคจิสูตร TAMARI ให้เติมน้ำซีอิ๊วดิบตามปริมาณที่ได้จากการคำนวณในเรื่องการละลายเกลือลงไปผสมกับน้ำเกลือด้วย
- 1.15 เปิดสวิตช์สกรูผสมโคจิกับน้ำเกลือ (KOJI AND BRINE MIXING SCREW)
- 1.16 เปิดสวิตช์สายพานเกลียวจ่ายออกโคจิ (KOJI DISCHARGING SCREW CONVEYOR)
- 1.17 เปิด “RESTART” ของสวิตช์ “AUTO RUNNING”
- 1.18 ตรวจสอบที่ถังหมัก (FERMENTATION TANK) ว่าโคจิกับน้ำเกลือที่ผสมกันไว้แล้วไหลลงไปถังหมักหรือยัง
- 1.19 ตรวจสอบระดับความดันของปั๊มส่ง (TRANSPORTING PUMP) ระดับความดันต้องต่ำกว่า 5 กก./ซม
- 1.20 หลังจ่ายออกโคจิหมดแล้ว ปิดกวดทำความสะอาดทางลำเลียงจ่ายออก (DISCHARGING CHUTE)
- 1.21 หลังจากจ่ายออกโคจิหมดแล้ว ที่แผงควบคุมอุปกรณ์ผสมโคจิกับน้ำเกลือ (KOJI AND BRINE MIXING EQUIPMENT OPERATION PANEL) ปิดสวิตช์ “AUTO RUNNING”
- 1.22 ที่แผงควบคุมอุปกรณ์ผสมโคจิกับน้ำเกลือ (KOJI AND BRINE MIXING EQUIPMENT OPERATION PANEL) ปิดสวิตช์สายพานเกลียวจ่ายออกโคจิ (KOJI DISCHARGING SCREW CONVEYOR)
- 1.23 เปิดฝาของสายพานเกลียวผสมโคจิกับน้ำเกลือ (KOJI AND KOJI MIXING SCREW CONVEYOR)
- 1.24 ล้างสายพานเกลียวผสมโคจิกับน้ำเกลือด้วยน้ำ
- 1.25 หลังจากส่งน้ำเกลือจำนวน 1 BATCH เสร็จแล้ว ที่แผงควบคุมอุปกรณ์ผสมโคจิกับน้ำเกลือ ปิดสวิตช์ ปั๊มส่งน้ำเกลือ (BRINE TRANSPORTING PUMP)
- 1.26 ที่แผงควบคุมอุปกรณ์ผสมโคจิกับน้ำเกลือ ปิดสวิตช์สายพานเกลียวผสมโคจิกับน้ำเกลือ
- 1.27 ที่แผงควบคุมอุปกรณ์ผสมโคจิกับน้ำเกลือ ปิดสวิตช์ ปั๊มส่ง (TRANSPORTING PUMP)
- 1.28 เปิดวาล์วอากาศ (AIR VALVE) ให้อากาศเข้าท่อที่ละน้อย

บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การจ่ายออกโคจิ	หน้า 3 ของ 3
รหัสเอกสาร: SP-PD-45	วันที่ประกาศใช้: 13 สิงหาคม 2547	แก้ไขครั้งที่: 00

- 1.29 หลังจากใช้อากาศเป่าส่วนผสมเสร็จเรียบร้อยแล้ว ปิดวาล์วอากาศ (AIR VALVE)
- 1.30 ล้างทำความสะอาดห้องโคจิด้วยน้ำโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงให้สะอาดแล้ว
ทำให้ห้องโคจิแห้ง โดยการกดปุ่ม DRING ที่ห้องควบคุม