



## บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

มาตรฐานการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การนึ่งถั่วเหลือง	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร : ST-PD-04	วันที่ประกาศใช้ : 15 ธันวาคม 2564	แก้ไขครั้งที่ : 15
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

ขั้นตอน	มาตรฐาน
นำหนักถั่วเหลือง	ตามมาตรฐานสูตรการผลิต
การเติมน้ำ	<b>กรณี1</b> ถั่วเหลืองเต็มเมล็ด/ถั่วเหลืองสีเปลือก/ถั่วเหลืองผ่าซีก กำหนดให้เติมน้ำสำหรับนึ่งสูงกว่าระดับของถั่วเหลืองที่จะทำการนึ่งประมาณ 5 - 10 เซนติเมตร (ตรวจสอบด้วยสายตา)
	<b>กรณี2</b> ถั่วเหลืองป้อน้ำมันให้เติมน้ำ 28-43 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักถั่วเหลืองที่จะทำการนึ่ง
	บวกกับปริมาณน้ำมันถั่วเหลืองที่บีบได้
การนึ่ง	อุณหภูมิ 110 – 125 °C
	ความดัน 0.8 - 1.3 Kg/cm <sup>2</sup>
	ระยะเวลา 10 – 35 min
การทำให้เย็น	อุณหภูมิหลังจากทำให้เย็น ต่ำกว่า 55 °C