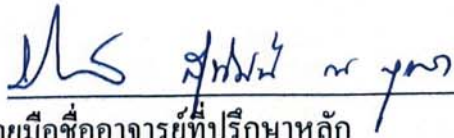


ศราวดี บุญมั่ง 2562: การปรับปรุงกระบวนการหั่นเนื้อหมูเพื่อลดการสูญเสียจากการหั่นด้วย
เครื่อง ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการวิศวกรรม) สาขาการจัดการวิศวกรรม
ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก: รองศาสตราจารย์ประไพศรี สุทัศน์ ณ อยุธยา
, Ph.D. 63 หน้า

งานวิจัยนี้ทำการศึกษาเพื่อลดปัญหาของเสียที่เกิดจากหั่นเนื้อหมูสันคอกขนาด
เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2.5 นิ้ว ด้วยเครื่องหั่นเนื้อกึ่งอัตโนมัติ โดยใช้วิธีการออกแบบและวิเคราะห์
การทดลองเนื่องจากปัจจุบันเปอร์เซ็นต์การสูญเสียจากการหั่นเนื้อหมูมีค่าสูงคิดเป็นมูลค่าไม่ต่ำกว่า
10 ล้านบาทต่อปี ในการศึกษาจะทำการวิเคราะห์ปัจจัยที่คาดว่าจะมีผล 4 ปัจจัย ได้แก่ เพศสภาพ
อุณหภูมิเนื้อ ช่วงเวลาทดสอบ และกำลังวัตต์เครื่องหั่น โดยใช้แผนการทดลองแฟคทอเรียลเต็มรูปแบบ
ผลจากการวิเคราะห์ พบว่าปัจจัยที่มีผล คือ อันตรกิริยาระหว่าง อุณหภูมิเนื้อและกำลังวัตต์ของ
เครื่องหั่น จากการยืนยันผลจะได้ค่าเปอร์เซ็นต์การเกิดของเสียจากการหั่นเท่ากับ 1.875 เปอร์เซ็นต์
จากของเสียเดิมที่มีอยู่ 6.38 เปอร์เซ็นต์ ลดลงคิดเป็น 71 เปอร์เซ็นต์ คิดเป็นมูลค่า 7,373,510 บาท
ต่อปี



ลายมือชื่อนิสิต

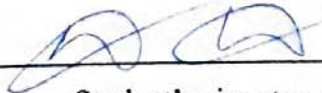


ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

29 / 2562 / 62

Sarawut Boonmung 2019: Pork Cutting Process Improvement by Reducing Losses from Machine Slicing Engine Parts Production. Master of Engineering (Engineering Management), Major Field: Engineering Management, Department of Industrial Engineering. Independent Study Advisor: Associate Professor Prapaisri Sudasana-na-Ayudhya, Ph.D. 63 pages.

This research aims to reduce the problems of waste caused by slicing pork neck, diameter 2.5 inches, with a semi-automatic meat slicer machine using design and analysis of experiment. At present, the percentage of waste is quite high and affects to loss of more than 10 millions baht per year. The study will analyze the effects of factors, namely gender, meat Temperature, Time, and Watt Power of slicer machine. The result of the analysis indicates factors affected to percent waste are two factor interactions of meat temperature and watt power of slicer machine. The result of confirmation runs indicates that the percentage of waste becomes 1.875 percent, compared to the original waste of 6.38 percent which is decreased by 71 percent, and has saved about 7,373, 510 baht per year.


Student's signature

 29 / 06 / 2019
Independent Study Advisor's signature