บทที่ 1
บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

โรงอบลำไยสรายุทธเป็นผู้ผลิตลำไยอบแห้งตั้งอยู่เลขที่ 34/1 หมู่ 4 ต.ท่ากว้าง อ. สารภี จ.เชียงใหม่ ผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเฉลี่ยประมาณ 900 – 1,200 ตันต่อปีมีพื้นที่ภายในโรงงานประมาณ 10 ไร่ มีแรงงานจำนวน 60-70 คน และมีห้องเย็นสำหรับเก็บพืชผลทางการเกษตรจำนวน 2 ห้อง สามารถบรรจุสินค้าได้ต่อห้องจำนวน 300,000 กิโลกรัม โดยทางโรงงานมีการส่งออกลำไยอบแห้งไปจำหน่ายยังประเทศจีนและประเทศเวียดนามสำหรับกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของโรงอบลำไยสรายุทธ เป็นการนำลำไยผลสดมาอบในเตาอบแบบความร้อนรวมศูนย์ ที่ใช้เชื้อเพลิงคือไม้ฟืนซึ่งส่วนใหญ่เป็นไม้จากลำไย โดยมีจำนวนห้องอบทั้งหมด 18 ห้อง (สรายุทธต้นวรรณา, 2555: สัมภาษณ์)

ส่วนปัญหาที่ผู้ประกอบการลำไยอบแห้งประสบคือการสูญเสียวัตถุดิบจากกระบวนการผลิต จากการดำเนินกิจกรรมกลุ่มคุณภาพเพื่อทราบถึงปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อรายได้ของโรงอบลำไยสรายุทธ พบว่าปัญหาสำคัญคือ ปัญหาลำไยอบแห้งเปลือกแตก อันเกิดขึ้นในระหว่างการผลิตลำไยอบแห้ง ซึ่งจะต้องนำลำไยอบแห้งเปลือกแตกทิ้งหรือนำไปขายเป็นสินค้าตกเกรด ปัญหาดังกล่าวจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อโรงอบลำไยสรายุทธ โดยข้อมูลในปีพ.ศ.2552 พ.ศ.2553 และพ.ศ.2554 พบว่ามีเปอร์เซ็นต์ลำไยแตกระหว่างกระบวนการผลิตคิดเป็น 2%2.5% และ 3% ตามลำดับ ซึ่งคิดเป็นค่าสูญเสียประมาณ 216,600322,700 และ428,600 บาทตามลำดับ (มูลค่าความเสียหายขึ้นอยู่กับราคาต้นทุนลำไยในแต่ละปี)ของปริมาณลำไยที่เข้าสู่กระบวนการผลิตทั้งหมด (สรายุทธต้นวรรณา, 2555: สัมภาษณ์)

ในการผลิตลำไยอบแห้งในแต่ละปีของโรงอบลำไยสรายุทธ ได้เกิดการสูญเสียปีนจำนวนมาก ซึ่งเป็นผลทำให้ต้นทุนของการผลิตสูงตามไปด้วย เพื่อการพัฒนาคุณภาพของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกและลดการสูญเสียของวัตถุดิบ จะใช้ทฤษฎีในการควบคุมคุณภาพ (Quality Control Circle) Q.C.C. ซึ่งหมายถึงการบริหารโดยการควบคุมคุณภาพหรือกลุ่มคุณภาพ ในการปฏิบัติงานต่าง ๆ ในระหว่างการผลิตที่ป้องกันไม่ให้เกิดของเสีย ป้องกันไม่ให้การทำงานผิดไปจากกำหนด หาทางลดปริมาณของเสีย เพิ่มปริมาณการผลิตและคุณภาพให้ดีอยู่ตลอดเวลา และกลุ่มสร้างคุณภาพคือกลุ่มคนที่เหมาะสมในการทำงานอย่างเดียวเกี่ยวข้องกัน รวมตัวอย่างอิสระ เพื่อร่วมมือและช่วยกันปรับปรุงงานให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการด้วยเหตุนี้ผู้ดำเนินกิจกรรมจึง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ต้องการใช้หลักการดังกล่าวในศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเพื่อลดการสูญเสียวัตถุดิบภายในโรงงานของโรงอบลำไยสรายุทธเพื่อที่จะสามารถช่วยลดต้นทุนการผลิตลงได้

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อแก้ไขปัญหาการสูญเสียของลำไยอบแห้งภายในโรงอบลำไยสรายุทธโดยใช้กิจกรรมกลุ่มคุณภาพ

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อทราบปัญหาและสาเหตุของการสูญเสียวัตถุดิบในกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งของโรงอบลำไยสรายุทธ โดยใช้กิจกรรมกลุ่มคุณภาพ

2. เพื่อดำเนินการแก้ไขปัญหาการสูญเสียวัตถุดิบของลำไยอบแห้งภายในโรงอบลำไยสรายุทธแล้วสรุปผลการแก้ไข

3. ผลการศึกษาจะเป็นข้อมูลสำคัญในการนำไปใช้พัฒนากระบวนระหว่างการผลิตลำไยอบแห้งภายในโรงอบลำไยสรายุทธ เพื่อลดการสูญเสียในอนาคต

1.4 นิยามศัพท์

โรงอบลำไยสรายุทธ หมายถึง โรงงานตัวอย่างที่ใช้เป็นกรณีศึกษา ซึ่งเป็นผู้ประกอบกิจการผลิตลำไยอบแห้งผลิตลำไยอบแห้งแบบทั้งเปลือกมีความสามรถในการผลิตเฉลี่ยประมาณ 900 – 1,200 ตันต่อสำหรับกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของโรงงานจะเป็นการนำลำไยผลสดมาอบในเตาอบแบบความร้อนรวมศูนย์ ที่ใช้เชื้อเพลิงคือไม้ฟืน

ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก หมายถึง ลำไยสดร่วงทั้งลูกที่ผ่านการคัดแยกเกรดมาแล้วเป็น เกรด AA ABC ตามลำดับ แล้วนำมาเข้าเตาอบลำไยด้วยความร้อนที่ 80 องศาเซลเซียล เพื่อให้ได้ลำไยอบแห้งแบบสมบูรณ์

วัตถุดิบ หมายถึง ลำไย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved