

หัวข้อปริญญานิพนธ์	การลดของเสียในกระบวนการผลิตถั่วลิสงปรุงรส (กรณีศึกษา บริษัท ลิลลี่โทเบก้า จำกัด)		
ชื่อนักศึกษา	นายศุภชัย	สีบคุณะ	550407313241
	นายบุญธรรม	แสงเงิน	550407313243
	นายนราทิพย์	แดงกระจ่าง	550407313244
	นายสมเกียรติ	พรสาโรจน์	550407313263
สาขาวิชา	เทคโนโลยีวิศวกรรมอุตสาหกรรม		
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ จีรวัดน์ ปล้องใหม่		
ปีการศึกษา	2557		

### บทคัดย่อ

อุตสาหกรรมการผลิตอาหารในประเทศไทยมีด้วยกันหลายผลิตภัณฑ์ บริษัทลิลลี่โทเบก้า จำกัด ก็เป็นหนึ่งในบริษัทที่ผลิตอาหารประเภทถั่วลิสงปรุงรสชนิดต่างๆ ที่มีการวางจำหน่ายทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ มีการใช้วัตถุดิบจากในประเทศเองและนำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงปรุงรสชนิดต่างๆ ซึ่งในการขั้นตอนการผลิตจะมีของเสียเกิดขึ้นในกระบวนการโดยรวมค่อนข้างสูง ดังนั้นคณะผู้จัดทำโครงการลดของเสียในกระบวนการผลิตถั่วลิสงปรุงรส จึงได้นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้เรียนนำมาเข้าไปวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการทำงานในขั้นตอนการผลิต โดยใช้เครื่องมือต่างๆ อาทิ QCC 7 Tools เข้ามาช่วย โดยตั้งเป้าหมายในการลดของเสียลง 10 เปอร์เซ็นต์ นอกจากการลดของเสียในกระบวนการผลิตได้โดยตรงแล้วนั้น ยังสามารถทำให้ผลผลิตในกระบวนการเพิ่มมากขึ้นและมีการใช้พลังงานซึ่งถือเป็นต้นทุนในกระบวนการผลิตลดลงด้วย ทั้งนี้เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการผลิตยิ่งขึ้น ทางคณะผู้จัดทำได้เสนอแนวทางการปรับปรุงแก้ไขในอนาคตเอาไว้ให้ เพื่อเป็นแนวทางการบูรณาการ ที่สามารถนำไปใช้ดำเนินการแบบต่อเนื่องและพัฒนากระบวนการการผลิตให้ได้คุณภาพมาตรฐานทั้งผลิตภัณฑ์และพนักงานในองค์กร การจัดทำโครงการในครั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำได้มีการรวบรวมข้อมูลเพื่อศึกษาและวิเคราะห์แก้ไขปัญหา โดยได้มีการระดมความคิดและคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษารวมทั้งได้รับความร่วมมือจากพนักงานในองค์กรนำไปปฏิบัติให้เป็นรูปธรรมจนทำให้สามารถลดของเสียในกระบวนการผลิตที่มีอยู่ 4.89 เปอร์เซ็นต์ลดลงเหลือเพียง 2.25 เปอร์เซ็นต์ หรือเท่ากับ 54 เปอร์เซ็นต์ของเสียทั้งหมดจากที่ตั้งเป้าหมายไว้ที่ 10 เปอร์เซ็นต์ ทั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำหวังว่าปริญญานิพนธ์เล่มนี้ จะเป็นแนวทางในการเรียนรู้และพัฒนาในการปฏิบัติงานและทำโครงการต่างๆ ต่อไป