ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ

แนวทางการประยุกต์เทคโนโลยีสะอาคสำหรับการเก็บรักษา หอมหัวใหญ่ของห้องเย็นกวางทองพืชผล

ผู้เขียน

นางสาวกัญญารัตน์ ภิวงค์

ปริญญา

บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร.สมชาย จอมควง

## บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาแนวทางการประยุกต์เทคโนโลยีสะอาด สำหรับการเก็บรักษาหอมหัวใหญ่ของห้องเย็นกวางทองพืชผลในการศึกษานี้ใช้ระยะเวลาในการ ้เก็บรักษาหอมหัวใหญ่ในห้องเย็นนาน 2 เดือน จากการประเมินเบื้องต้นเพื่อหาสาเหตุการสูญเสีย และขั้นตอนการผลิตที่ทำให้เกิดการสูญเสีย พบว่ามีประเด็นการสูญเสีย 2 ประเด็น ได้แก่ การเน่า ้เสียของหอมหัวใหญ่ และการใช้ไฟฟ้ามากเมื่อทำการตรวจประเมินละเอียด พบสาเหตุของการเน่า เสียของหอมหัวใหญ่ เกิดจากระบบการตรวจสอบคุณภาพหอมหัวใหญ่ยังไม่เข้มงวด พนักงานวาง กระสอบบรรจุหอมหัวใหญ่แรงเกินไป คนงานคัดการเน่าเสียของหอมหัวใหญ่ทำงานไม่ละเอียด และมีการเน่าเสียของหอมหัวใหญ่ระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็น ส่วนสาเหตุการใช้ไฟฟ้ามาก เกิดจากการเปิดประตูห้องพักสินค้านานเกินความจำเป็นจากสาเหตุการสูญเสียดังกล่าวได้มีการ นำเสนอทางเลือกเทคโนโลยีสะอาดและผ่านการคัดเลือกความเป็นไปได้ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้งาน แบ่งกลุ่มของเทคโนโลยีสะอาดเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มแรก เป็นการลดปริมาณหอมหัวใหญ่ที่เน่าเสีย ซึ่งมี หลายวิธีการ ได้แก่ การสร้างมาตรการรับวัตถุดิบให้เข้มงวดยิ่งขึ้น วิธีนี้สามารถลดปริมาณ หอมหัวใหญ่เน่าเสียปนในกระสอบได้ประมาณร้อยละ 7.37 หรือ ลดต้นทุนลงประมาณ 0.48 บาท / กิโลกรัม หรือทั้งปีเป็นเงิน 117,317 บาท ต่อการเก็บรักษาหอมหัวใหญ่ 1 ฤดูกาลผลิต การสร้าง จิตสำนึกในการทำงานให้กับพนักงานและการวางแผนการจัดวางพาเลทในห้องเย็นสามารถลดลง ได้ร้อยละ 1.25 หรือคิดเป็นเงิน 213,858 บาทต่อการเก็บรักษาหอมหัวใหญ่ 1 ฤดูกาลผลิตส่วนกลุ่ม

การประหยัดพลังงาน ไฟฟ้า ได้แก่ การเปลี่ยนเวลาการนำหอมหัวใหญ่เข้าห้องพักสินค้าให้เป็นเวลา กลางคืน และการติดตั้งคาปาซิเตอร์ (capacitor) ที่ระบบเครื่องทำความเย็น ทั้ง 2 เคือนวิธีนี้ สามารถลดค่า ไฟฟ้า ได้เฉลี่ย 27.39 บาท/ตัน/เคือน หรือคิดเป็นเงิน 13,386 บาทต่อการเก็บรักษา หอมหัวใหญ่ 2 เคือนโดยการลงทุนติดตั้ง มีระยะเวลาคืนทุน 12 เคือน หรือประมาณ 3-6 ของ ฤดูกาลผลิต



Independent Study Title Guidelines for Application of Clean Technology for

Cold Storage Onion of Kwangtong Pued Pon Cold

Room

**Author** Miss Kanyarat Phiwong

**Degree** Master of Business Administration

(Agro-Industry Management)

**Independent Study Advisor** 

Asst. Prof. Dr. Somchai Jomduang

## **Abstract**

This independent study was intended to study the application of clean technology for onions in cold storage of Kwangtong Pued Pon. In this study, Onion was store in cold room for two months initial evaluation and procedure for the cause of loss. From the pre-assessment in order to find out the cause and processing steps of losing, it was found that there were two causes; the rotten of onion and high utilization of electricity. When the assessment were conducted, the rotten onions were caused from the losing onion quality control system, the careless working of onion sack during movement, the careless working does during onion sorting and the rotten of onion during cold storage. The high utilization of electricity was caused from the unnecessary opening of the cold room door. From the previous losing causes, some clean technology techniques were proposed and possibility selected in order to apply in cold storage processing. There were two groups of clean technology technique; the reduction of rotten onion and the saving electricity power. There were three methods for the reduction of rotten onion techniques. Firstly, the high strict of onion quality control system which could reduce rotten onion 7.37 percentage and reduce the production cost 0.48 baht/kg that cost about 117,317 baht/onion

harvesting period. The last for create worker self-awareness and pallet arrangement planning in cold room. The last two methods could reduce the rotten onion 1.25 percent or about 213,858 baht/onion harvesting period. The second clean technology group (the electricity power saving) consisted of time changing to night time for onion movement into anti-room and capacitor installation at refrigerator system. Both methods could reduce the electricity cost 27.39 baht/ton/month or about 13,386 baht/ton/onion harvesting period. The return cost of capacitor installation was 12 months that mean during 3-6 of production period.

