

เอกสารโครงการนวัตกรรมเครือข่ายพัฒนา ประจำปี 2563 (ปีที่ 16) (ฉบับเต็ม)

ชื่อนวัตกรรม ข้าวต้มอบแห้งแบบ Batch เป็น Continuous

ประเภทนวัตกรรม

- ☐ Product ☐ Sales & Marketing ☐ System & Process ☐ Services & Personality
- ☐ Energy Saving & Global Warming & Environment
- ☐ Corporate Social Responsibility (CSR)
- ☐ Petty Award
- ☒ Production

บริษัทเจ้าของนวัตกรรม คือ บริษัทไทยเพรซิเดนทึฟูดส์ จำกัด (มหาชน)

ผู้สร้างนวัตกรรม

1) นางสาว ปณิดดา กิจธำรงวรกุล ตำแหน่ง นักวิจัย

สถานที่ติดต่อ บริษัทไทยเพรซิเดนทึฟูดส์ จำกัด (มหาชน)

โทรศัพท์ 093-4190639

E-mail panadda.ki@mama.co.th

(**ต้องมีลายเซ็นทุกครั้ง**)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

กรรมการผู้จัดการหรือผู้รับมอบอำนาจ

.....

1. นวัตกรรมที่ส่งเข้าประกวดเคยได้รับ.....

- ☐ สิทธิบัตร เลขที่.....
 ☐ อนุสิทธิบัตร เลขที่.....
☐ รออนุมัติสิทธิบัตร / อนุสิทธิบัตร
 ☒ ยังไม่ได้จดสิทธิบัตร / อนุสิทธิบัตร
☐ รางวัลอื่นๆ (ระบุ).....

2. นวัตกรรมที่ส่งเข้าประกวดเคยริเริ่มในบริษัทมาก่อนหรือไม่

- ☐ มีการริเริ่มมาก่อน
 ☒ ไม่เคยริเริ่มมาก่อน

- ☐ นำมาพัฒนาต่อยอดมาจาก (กรุณาเลือกตอบ)

- ☐ นวัตกรรมเดิมของบริษัทที่เคยคิดค้นด้วยตนเอง (โปรดระบุ)

.....

- ☐ นวัตกรรมที่มีการคิดค้นจากภายนอก (โปรดระบุ)

.....

3. สถานะของนวัตกรรมที่ส่งเข้าประกวด

- ☐ กำลังทดลองใช้
 ☐ ยังไม่วางตลาด

- ☒ นำมาใช้จริง ตั้งแต่ เดือน มิถุนายน 2562-ปัจจุบัน
 ☐ วางตลาด ตั้งแต่.....

บทคัดย่อ

ที่มา/ความสำคัญ/วัตถุประสงค์

เนื่องจากในสังคมปัจจุบันผู้คนต้องใช้ชีวิตที่เร่งรีบ มีเวลาจำกัด ทำให้ต้องการความสะดวกสบาย และรวดเร็วในการดำรงชีวิตมากขึ้น ผู้คนมากมายจึงเริ่มมีการเลือกที่จะหันมาบริโภคอาหารที่เป็นอาหารจานเดียว หรืออาหารพร้อมบริโภคที่ใช้เวลาในการเตรียมสั่งสามารถปรุงสุกได้อย่างรวดเร็ว ทาง บริษัทไทยเพอร์ซิเดนทียูเอส จำกัด (มหาชน) ได้เล็งเห็นและออกผลิตภัณฑ์สินค้าข้าวต้มกึ่งสำเร็จรูป ในรูปแบบที่เป็นข้าวต้มไม่ต้องต้ม เพียงแค่ฉีกฝาออก เติมน้ำร้อน ทิ้งไว้ 5 นาที ก็สามารถรับประทานได้ทันที และเนื่องด้วยการตอบรับจากทางผู้บริโภคที่ให้ความสนใจสินค้าข้าวต้มกึ่งสำเร็จรูป ทาง บริษัท จึงได้มีแนวคิดที่จะออกรสชาติใหม่เพิ่มอีก 3 รสชาติ ซึ่งจากเดิมมีเพียงรสชาติเดียว คือ รสหมูสับกระเทียมพริกไทย ทำให้กำลังการผลิตข้าวต้มอบแห้งเดิมที่ได้นั้นไม่เพียงพอต่อความต้องการที่จะมีการเพิ่มยอดขาย ทำให้ต้องมีการเพิ่มไลน์การผลิตอีก 1 ไลน์ และมีการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิต จากเดิมเป็นการผลิตข้าวต้มอบแห้งแบบ Batch เปลี่ยนเป็นไลน์การผลิตข้าวต้มอบแห้งแบบ Continuous ซึ่งไลน์การผลิตแบบ Continuous นี้จะช่วยเพิ่มกำลังการผลิตของข้าวต้มอบแห้งให้เพียงพอต่อความต้องการ เพราะไลน์การผลิตแบบ Continuous สามารถช่วยลดระยะเวลาในการผลิตให้สั้นลง ทำให้สามารถตอบโจทย์ในเรื่องของกำลังการผลิตที่ได้มากขึ้น คุณภาพของข้าวต้มอบแห้งที่ได้ดีขึ้น มีความสม่ำเสมอ ช่วยให้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้ง่ายขึ้น และช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น

คำสำคัญ : ข้าวต้มกึ่งสำเร็จรูป ข้าวต้มอบแห้ง ไลน์การผลิต Continuous