

เอกสารโครงการนวัตกรรมเครื่องสพัตน์ ประจำปี 2567 (ปีที่ 18) (ฉบับเต็ม)

ชื่อนวัตกรรม ไม่ลวก ไม่สูญเสียเปล่า No Blanching “Quest to be the best Zero”

ประเภทนวัตกรรม

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

บริษัทเจ้าของนวัตกรรม คือ บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด

ผู้สร้างนวัตกรรม

- | | | |
|--------------------------|---------|--------------------------|
| 1) คุณปัทมา ฤกษ์แสน | ตำแหน่ง | Production Dept. Manager |
| 2) นางสาวอัมพิกา ไชยธรรม | ตำแหน่ง | MS Supervisor |
| 3) นายพัสกร เงินเจริญ | ตำแหน่ง | MS Asst. Supervisor |

สถานที่ติดต่อ บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด 55 หมู่ 6 ต.หลุมดิน อ.เมือง จ.ราชบุรี 70000

โทรศัพท์ 032741771-5

มือถือ (ต้องระบุ) 080-5486392 (พัสกร)

E-mail PhatsakornN@kpthai.com

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติ

(นายมานิตย์ แยมศิริ)

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายโรงงาน

กรุณาดูตรวจสอบสถานะโครงการนวัตกรรมของท่าน ดังหัวข้อต่อไปนี้

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 เดือนกุมภาพันธ์ 2567 ☐ วางตลาด ตั้งแต่.....

บทคัดย่อ

โลกในทุกวันนี้ประสบปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมมากขึ้น จากการดั่งทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด ออกมาใช้เรื่อยๆและยังปล่อยของเสียที่ได้กลับสู่สิ่งแวดล้อม ปัญหาเหล่านี้เป็นสิ่งที่ทุกภาคส่วนให้ความสนใจและนำมาเป็นหัวข้อหลักในการพัฒนาร่วมกับการพัฒนาความก้าวหน้าขององค์กร บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด ตระหนักถึงความสำคัญของปัญหาสิ่งแวดล้อม จึงได้มีการนำแนวคิดระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) มาปรับใช้ หน่วยงาน Mixed salad พบว่าในไลน์ผลิตพื้นที่การเตรียมวัตถุดิบ มีปริมาณไอน้ำในอากาศสูงในขณะลอกแครอทและถั่วระญี่ปุ่นญี่ปุ่น เป็นวัตถุดิบของสินค้าหลักซึ่งเป็นสินค้าที่เก็บรักษาแบบเย็น (Chilling) และผลิตด้วยกระบวนการผลิตแบบเย็นเกือบทั้งหมด (Cold Process) จึงเกิดคำถามขึ้นว่า “**ทำไมต้องลวก**”

จึงได้นำแนวคิด 6Rs(Rethink Refuse Replace Reduce Reuse and Recycle) มาเป็นหัวใจหลักในการพัฒนา ควบคู่ไปกับหลักการบริหารจัดการ MEWW(Material Energy Water and Waste) ที่จะเป็นเครื่องมือกำหนดแนวทางในการปรับเปลี่ยนกระบวนการและการดำเนินธุรกิจให้อยู่ในรูปแบบระบบเศรษฐกิจหมุนเวียนเกิดเป็นโครงการไม่ลวก ไม่สุญเปล่า No Blanching “Quest to be the best Zero” เพื่อขจัดขั้นตอนการลวกวัตถุดิบออกและแทนที่ด้วยกระบวนการใหม่เพื่อลดการใช้ไอน้ำในการเตรียมวัตถุดิบ โดยที่กระบวนการใหม่ยังต้องสามารถให้ผลลัพธ์เรื่องการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในวัตถุดิบ และเรื่องการกระตุ้นเนื้อสัมผัสของวัตถุดิบให้มีคุณภาพเท่ากับหรือดีกว่าขั้นตอนการลวก

จากการนำแนวคิด MEWW+6Rs มาใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนา จึงได้กระบวนการแช่วัตถุดิบในสารละลายคลอรีนแทนการลวกวัตถุดิบ และให้ผลลัพธ์ของการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในวัตถุดิบ และผลของเนื้อสัมผัสของวัตถุดิบ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่บริษัทตั้งไว้และผลลัพธ์ที่ได้ไม่แตกต่างจากกระบวนการเดิม ประโยชน์ที่ได้รับจากการพัฒนาในครั้งนี้คือ สามารถลดการใช้ไอน้ำในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบในเป็นศูนย์ ลดปริมาณไอน้ำในอากาศพื้นที่การเตรียมวัตถุดิบสร้างพื้นที่การทำงานให้มีสภาพแวดล้อมที่ดีขึ้นให้กับพนักงาน และส่งผลให้ลดการเกิดคราบสนิมและการเกิดของเชื้อราตามจุดต่างๆทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาเครื่องจักรและอาคาร อีกทั้งลดโอกาสในการเกิดอุบัติเหตุจากการใช้น้ำและน้ำร้อนได้ การลดใช้ไอน้ำนอกจากจะมีประโยชน์โดยตรงกับบริษัทแล้ว ยังลดการเผาอะลาปาล์มในการผลิตไอน้ำ ทำให้ลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์สู่ชั้นบรรยากาศโลกถึง 45.5 ตัน/ปี เทียบเท่ากับการปลูกต้นไม้ถึง 4,790 ต้น รวมมูลค่าที่ได้จากการพัฒนาครั้งนี้ทั้งหมด 470,000 บาท การนำแนวคิด MEWW+6Rs มาใช้ ถือเป็นเครื่องมือที่สามารถพัฒนาองค์กรได้อย่างยั่งยืน

คำสำคัญ (Keywords) ลดการลวกวัตถุดิบ, การลดใช้ไอน้ำ, แนวคิด MEWW+6Rs