

เอกสารโครงการนวัตกรรมเครือข่าย ประจำปี 2568 (ปีที่ 21) (ฉบับเต็ม)

ชื่อนวัตกรรม The Moromi Breakthrough เพิ่มการกด ลดเวลาหมัก เพิ่มผลผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากข้าว
ประเภทนวัตกรรม

- ☐ Product ☒ Production ☐ System & Process ☐ Sales & Marketing
☐ Services & Personality ☐ ESG : Environment, Social & Governance
☐ Petty Award

บริษัทเจ้าของนวัตกรรม คือ บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด

ผู้สร้างนวัตกรรม

- | | | | |
|-----------------|------------|---------|-------------------------|
| 1) คุณธนภูมิ | ประดิษฐ์ทำ | ตำแหน่ง | ผู้ช่วยหัวหน้าหน่วยผลิต |
| 2) คุณกิตติภพ | แดงอาษา | ตำแหน่ง | ผู้ช่วยหัวหน้าหน่วยผลิต |
| 3) คุณนิลาวัลย์ | ทองอรุณ | ตำแหน่ง | ผู้ช่วยหัวหน้าหน่วยผลิต |
| 4) คุณบุญศรี | ใจแก้ว | ตำแหน่ง | หัวหน้าหน่วยผลิต |

สถานที่ติดต่อ 55 หมู่ 6 ตำบลหลุมดิน อำเภอเมืองราชบุรี จ.ราชบุรี 70000

โทรศัพท์ 032-741-771-5 มือถือ 083-8426516 096-7731807

E-mail KittipobD@kpthai.com, ThanapoomP@kpthai.com

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ

(คุณมานิตย์ แยมศิริ)

ตำแหน่ง.....กรรมการฝ่ายโรงงาน.....

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 พฤศจิกายน 2024 ☐ วางตลาด ตั้งแต่.....

บทคัดย่อ

ปัจจุบันน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมในอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากมีกลิ่นหอมและรสชาตินุ่มนวล บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด ผู้ผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากข้าว ในรูปแบบดั้งเดิม มีกำลังการผลิตที่พร้อมขายอยู่ที่ 42,000 ลิตรต่อเดือน อย่างไรก็ตาม ความต้องการบริโภคน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องส่งผลให้กำลังการผลิตที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด นอกจากนี้ กระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมยังใช้ทรัพยากรจำนวนมาก เช่น พลังงานไฟฟ้า สารเคมีสำหรับการวิเคราะห์ ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น

วัตถุประสงค์ของโครงการนี้ เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตและลดความสูญเสียจากการผลิตโดยการวิจัย และปรับปรุงกระบวนการผลิตที่มีอยู่โดยไม่ต้องลงทุนเพิ่ม สามารถเพิ่มกำลังการผลิต และตอบสนองความต้องการของตลาด โดยยังคงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไว้ได้ เพื่อให้มั่นใจว่าการปรับปรุงดังกล่าวสามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพและลดความสูญเสียเปล่า จึงได้นำแนวคิด Kaizen มาประยุกต์ใช้ โดยเน้นความคิดสร้างสรรค์และใช้หลัก เลิก ลด เปลี่ยน และนำทฤษฎีข้อจำกัด Theory of Constraints เพื่อลดระยะเวลาที่สินค้าและบริการจะต้องผ่านกระบวนการ และเพิ่มปริมาณสินค้าและบริการที่ขายได้ เพื่อให้เกิดกำไรแก่องค์กรมาใช้ จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิต พบว่ากระบวนการผลิตน้ำโมโรมิ (การผลิตแอลกอฮอล์จากการหมักข้าว) เป็นจุดคอขวดของการผลิต จึงมุ่งเน้นในการพัฒนาปรับปรุงในขั้นตอนนี้ ที่มีการลดวันหมักลงจาก 17 วัน เหลือ 16 วัน และการเพิ่มน้ำหนักในการกดทับถุงแยกกากในขั้นตอนการแยกกาก ส่งผลให้สามารถผลิตน้ำโมโรมิได้ถึง 34,200 ลิตรต่อเดือน (เพิ่มขึ้น 1,800 ลิตรต่อเดือน) คิดเป็น 5.56% เพิ่มปริมาณการผลิตน้ำส้มสายชูพร้อมขาย 44,700 ลิตรต่อเดือน คิดเป็น 5.1% เพิ่มปริมาณน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวที่ได้จากการผลิตทั้งหมด 5.76% คิดเป็นมูลค่าเพิ่มขึ้น 1,260,000 บาทต่อปี นอกจากนี้ ยังสามารถลดต้นทุนการผลิตได้ในหลายด้าน ได้แก่ ค่าใช้จ่ายสารวิเคราะห์ทางเคมีลดลง 2,348 บาทต่อปี ค่าใช้จ่ายด้านแรงงานในการวิเคราะห์ลดลง 8,436 บาทต่อปี และต้นทุนค่าแรงงานจากการลดวันทำการหมักโมโรมิลดลง 53,280 บาทต่อปี ทำให้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มรวมทั้งสิ้น 1,324,064 บาทต่อปี นวัตกรรมนี้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตโดยการลดระยะเวลามาก ทำให้สามารถผลิตสินค้าได้เร็วขึ้น เพิ่มโอกาสในการขาย สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับธุรกิจ และเสริมสร้างขีดความสามารถ ในการแข่งขันขององค์กร อีกทั้งยังช่วยลดต้นทุนการผลิต ลดของเสีย และใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ที่สำคัญคือความร่วมมือของหน่วยงานภายในองค์กรที่ช่วยกันขับเคลื่อนและพัฒนาแนวทางการปรับปรุงจนสามารถบรรลุผลสำเร็จได้อย่างเป็นรูปธรรม ทำให้กระบวนการผลิตมีความยั่งยืนและสามารถแข่งขันได้ในระดับอุตสาหกรรมได้

คำสำคัญ น้ำส้มสายชูหมักจากข้าว, โมโรมิ, Theory of Constraints, กระบวนการผลิต, กระบวนการหมัก, Fermentation, หมัก, Kaizen