งานนำเสนอการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ณ บริษัท แดชีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด

ระหว่างวันที่ 13 สิงหาคม – 2 ธันวาคม 2557

โดย

ธัญลักษณ์ ชัยศรี

รหัสนักศึกษา 53125167

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

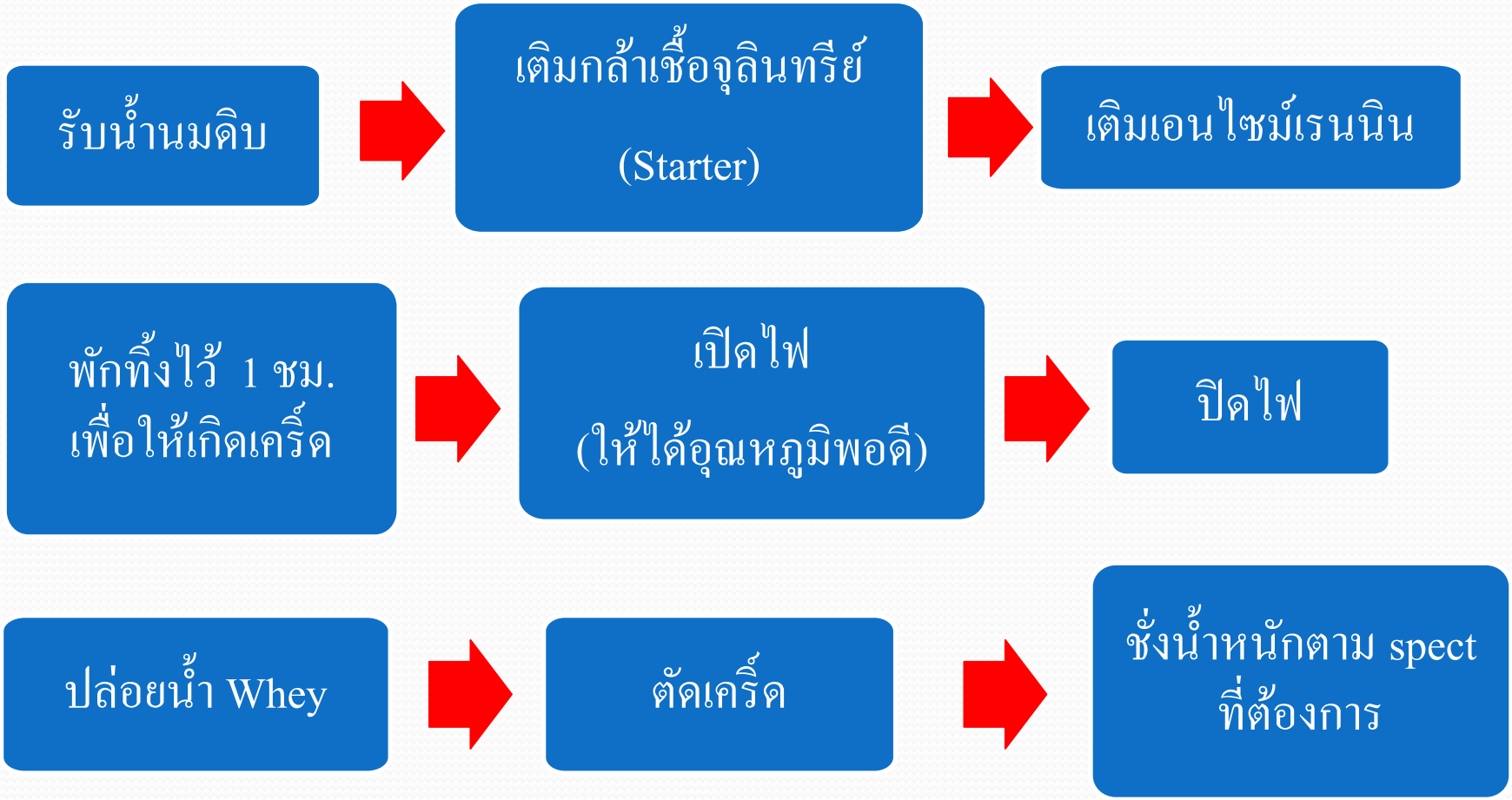
คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ประวัติและความเป็นมาของบริษัท

บริษัท แดชีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด ก่อตั้งเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2531 ก่อตั้งขึ้นโดยคุณกุหลาบ อาบคำ ณ 140/129-131 หมู่ที่10 (หมู่บ้านอมรนิเวศน์โครงการ 2) ถนนเชียงใหม่-ฮอด ตำบลป่าแดด อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งบริษัททำเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือนขนาดเล็กไม่เน้นเครื่องจักร "HOME STYLE CHEESE" ผลิตจากนมโคแท้ 100% พัฒนาและปรับปรุงให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP อ.ย. และPre-HACCP ปัจจุบันทางบริษัทมีผลิตภัณฑ์มากกว่า 30 ชนิด ทางบริษัทได้ทำการผลิตชีสที่เป็นหลักๆได้แก่ Mozzarella Cheese และ Cheddar Cheese

ขั้นตอนการผลิตชีสประเภท Mozzarella Cheese



ต้มที่ Temp.80°C
(10-15นาที)

นวดผสมเกลือ

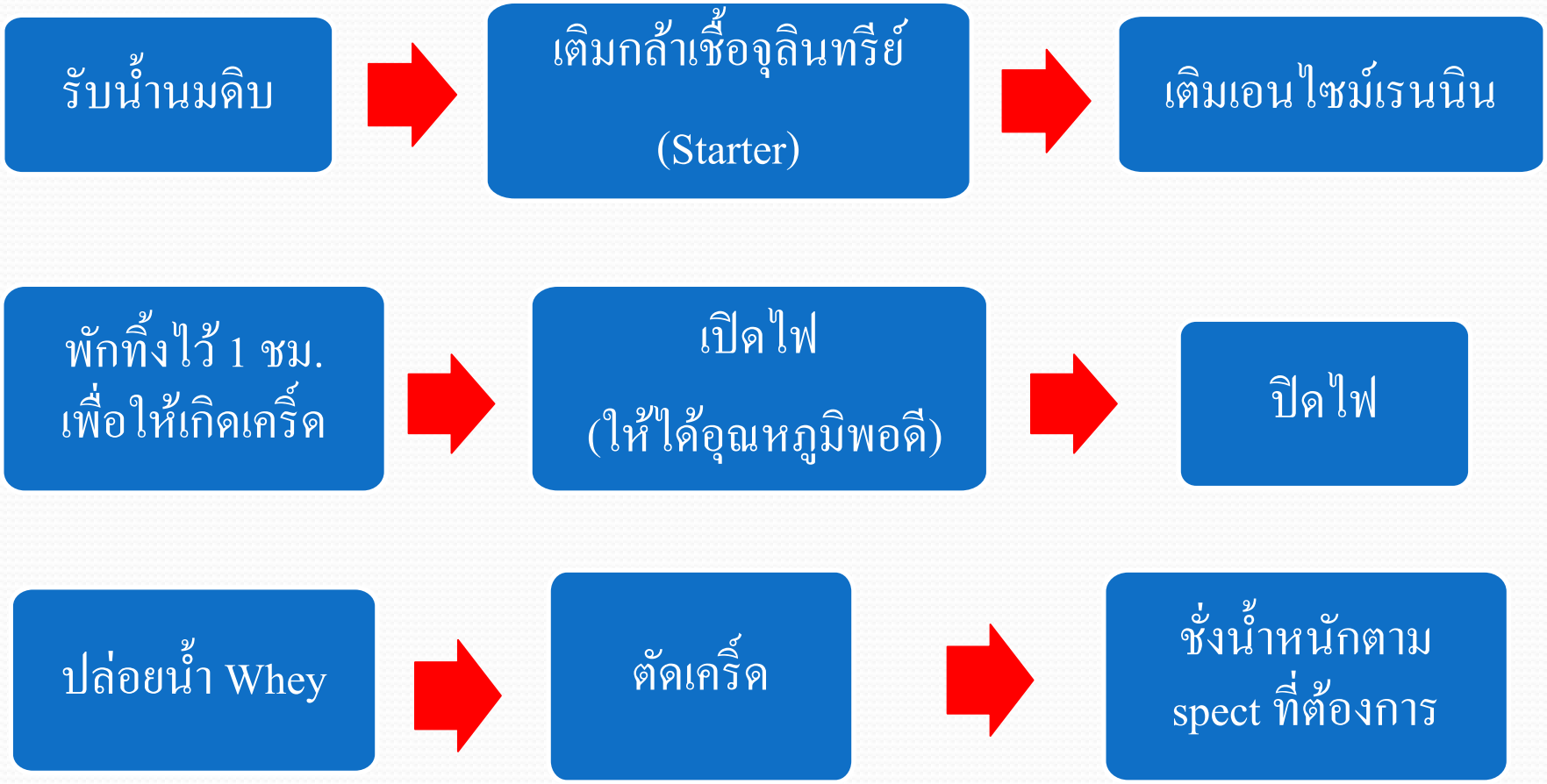
ลงบล็อคชีส

เก็บเข้าห้องแช่เย็น

Packing

รอจำหน่าย

ขั้นตอนการผลิตชีสประเภท Cheddar Cheese



ต้มที่ Temp.80°C (5-10นาที)

นวดผสมเกลือ

ลงบล็อกชีส 1

เก็บเข้าห้องแช่แข็งประมาณ 40นาที – 1 ชม.

ลงบล็อกชีส 2

Packing

รอจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม

- **Milk**

  นม+หางนม → ต้มให้เดือด 95°C → บรรจุลงขวด → รอจำหน่าย

- **Skim Milk**

  หางนม → ต้มให้เดือด 95°C → บรรจุลงขวด → รอจำหน่าย

- **Whipping Cream**

  ครีมนม → ต้มให้เดือด 95°C → บรรจุลงขวด → รอจำหน่าย

Butter Milk

หางนมล้วน+วิปปิ้งครีม+นมผง → ต้มให้เดือด 95˚C → cooldown → เติมหัวเชื้อ Cheddar Cheese → บ่มทิ้งไว้ 1 คืน → บรรจุลงขวด

Sour Cream

วิปปิ้งครีม+นมผง → ต้มให้เดือด 95˚C → cooldown → เติมหัวเชื้อ Cheddar Cheese → บ่มทิ้งไว้ 1 คืน → บรรจุลงขวด

Yoghurt

นมล้วน+นมผง → ต้มให้เดือด 95˚C
→ ทำให้เย็นลงที่ 43-45˚C → หัวเชื้อโยเกิร์ต
→ บ่มทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง → บรรจุลงขวด

Thick Skim Yoghurt

หางนมล้วน+นมผง → ต้มให้เดือด 95˚C
→ ทำให้เย็นลงที่ 43-45˚C → หัวเชื้อโยเกิร์ต
→ บ่มทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง → บรรจุลงขวด

ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- การมีน้ำใจต่อผู้ร่วมงาน
- การปรับตัวเองในการทำงานร่วมกับผู้อื่นในสังคมการทำงาน
- การสร้างความรับผิดชอบในหน้าที่ของตัวเอง
- การฝึกความอดทน
- ทำให้ได้รู้จักกฎระเบียบในการทำงาน
- การตรงต่อเวลาในการทำงาน

950 CC.
Dacheese
นมสด / FRESH MILK
Pasteurized
Expiry Date 130914
สกิมมิลค์ / SKIM MILK
Pasteurized
Expiry Date 120914

301114
Dacheese
วิปปิ้งครีม
WHIPPING CREAM

Dacheese
PLAIN YOGHURT

Dutchess
Best before
4 12 14
เชดด้า ชีส
น้ำหนักสุทธิ 800 กรัม
CHEDDAR CHEESE
50-1-01444-2-0002

Dutchess
Best before
4 12 14
น้ำหนักสุทธิ 800 กรัม
โมซซาเรลล่า ชีส
MOZZARELLA CHEESE
50-1-01444-2-0001

THE END

THANK YOU