

## บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ เป็นการปรับปรุงการจัดเก็บวัตถุดิบชิ้นส่วนเนื้อหมูแช่แข็ง เพื่อความเหมาะสมในการเบิก-จ่ายวัตถุดิบสู่กระบวนการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เนื่องจากในปัจจุบันยังคงมีความล่าช้าเกิดขึ้นอยู่ รวมไปถึงความยุ่งยากในการค้นหา จากการวิเคราะห์เบื้องต้น พบว่าสาเหตุหลักเกิดจากการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างไม่เป็นระบบ วิธีการปรับปรุงจะประยุกต์ใช้หลักการวิเคราะห์แบบ ABC เพื่อกำหนดพื้นที่การจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเป็นระบบ ผลลัพธ์ภายหลังการปรับปรุงพบว่า สามารถลดเวลาโดยเฉลี่ยในการค้นหาวัตถุดิบลง ได้แก่ กลุ่ม 70% มีเวลาโดยเฉลี่ยที่ใช้ในการค้นหาชิ้นส่วนเนื้อหมูแช่แข็งลดลงจากเดิม 15 วินาที ส่วนกลุ่ม 20% มีเวลาโดยเฉลี่ยที่ใช้ในการค้นหาชิ้นส่วนเนื้อหมูแช่แข็งลดลงจากเดิม 45 วินาที และกลุ่ม 10% มีเวลาโดยเฉลี่ยที่ใช้ในการค้นหาชิ้นส่วนเนื้อหมูแช่แข็งลดลงจากเดิม 1 นาที 27 วินาที

คำสำคัญ : การจัดเก็บ, เนื้อหมูแช่แข็ง, การวิเคราะห์แบบ ABC