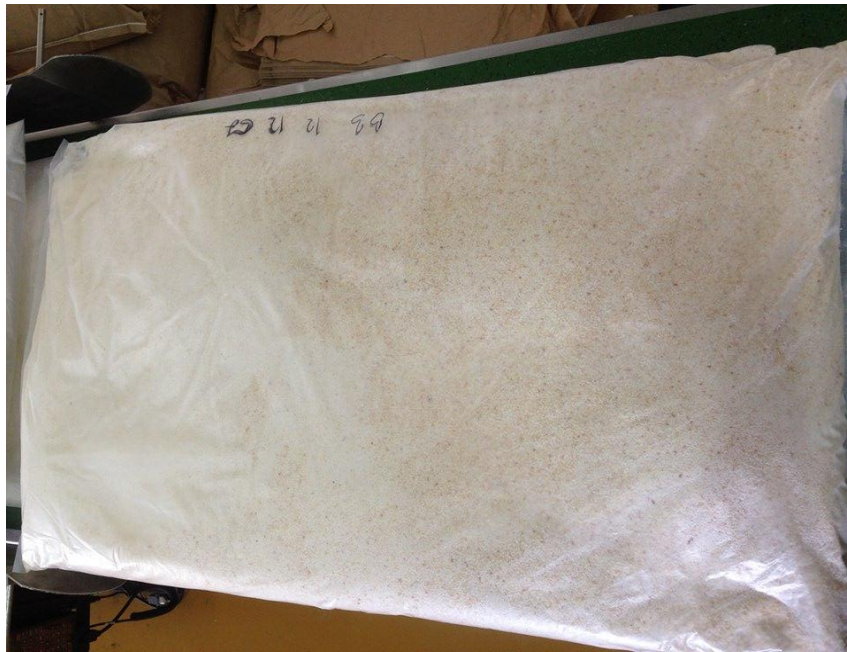


ภาคผนวก

รูปการปฏิบัติงาน





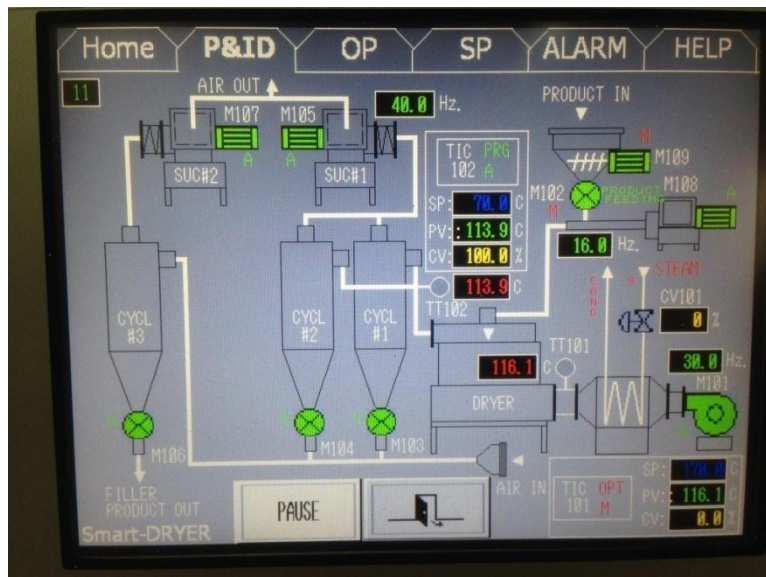
รูปที่ 3 กากมะพร้าวอบแห้งที่มีสีเหลืองตกรสเปก



รูปที่ 4 กากมะพร้าวอบแห้งที่มีความชื้น



รูปที่ 5 ตรวจสอบควบคุมอุณหภูมิระหว่างอบกัมมะพร้าว



รูปที่ 6 หน้าจอควบคุมกระบวนการผลิต



รูปที่ 7 บรรจุกากมะพร้าวอบแห้งและนำตักกากไปตรวจวัดค่าความชื้นและความชื้น



รูปที่ 8 พนักงาน QA นำกากมะพร้าวอบแห้งมาตรวจวัดค่าความชื้น





รูปที่ 9 พนักงาน QA นำกากมะพร้าวอบแห้งมาตรวจวัดความเหลือง



รูปที่ 10 ตรวจลักษณะโดยรวมของกากมะพร้าวอบแห้ง



รูปที่ 11 นำกากมะพร้าวอบแห้งที่ขาวไม่มีความชื้นลงพาส



รูปที่ 12 นำกากมะพร้าวแปรรูปใส่ถุงกระดาษปั๊มวันผลิตและวันหมดอายุ