

عنوان مقاله:

استفاده از تکنیک طراحی آزمایش ها جهت بهبود کیفیت کیک اسفنجی: مطالعه موردی

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی مدیریت صنعتی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

عباس شکفته - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع (گرایش مدیریت پروژه)، موسسه آموزش عالی زند، شیراز، ایران

امیر زرین چنگ - عضو هیات علمی گروه مهندسی صنایع، موسسه آموزش عالی زند، شیراز، ایران

خلاصه مقاله:

تطبيق کیفیت محصولات صنایع غذایی با ذایقه مشتریان، به مساله ای چالش آفرین برای جلب بیشتر سهم بازار در دنیای رقابتی امروز تبدیل شده است. روش طراحی آزمایش ها به عنوان یکی از روش های بهبود کیفیتی نوین، با انجام طرح های آزمایشی، مهمترین عوامل موثر بر کیفیت محصول را شناسایی و سطوح بهینه آنها را تنظیم می کند. در این مقاله در قالب مطالعه موردی ابتدا دو عامل موثر بر کیفیت کیک اسفنجی با استفاده از نظرات خبرگان و نمودار استخوان ماهی شناسایی گردید، سپس با استفاده از طرح دو عاملی - بدون حضور عامل بلوکی- آزمایش ها انجام شد. در این راستا عامل تخم مرغ و شکر هر کدام در دو سطح متفاوت مورد آزمایش قرار گرفت و پس از تجزیه و تحلیل نتایج مشخص شد که متغیر پاسخ در سطح بالای تخم مرغ و در سطح پایین شکر در بهترین حالت و با بالاترین نمره قرار داشت. همچنین تحلیل نمودار اثرات متقابل، بیانگر عدم تاثیر متقابل عوامل مورد بررسی بود. روش و نتایج حاصل از این پژوهش می تواند به عنوان یک راهنما و تجربه در واحد های تحقیق و توسعه صنایع غذایی کشور بکار گرفته شود و نقشی موثر در پاسخ به نیازهای مشتریان این حوزه و نهایتا ارتقای کیفیت صنایع غذایی کشور داشته باشد.

کلمات کلیدی:

بهبود کیفیت، صنایع غذایی، طراحی آزمایش ها، طرح های عاملی، آثار اصلی و متقابل، کیک اسفنجی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/633316>

