

## عنوان مقاله:

بهینه سازی فرآیند پرکن سوسیس و کالباس در دستگاه های پرکن با استفاده از کاربرد سیستم های صف، مطالعه موردی شرکت فرآورده های گوشتی آندره

## محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی مدیریت و اقتصاد (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

سمانه تفهمی و اجارگاه - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع-دانشگاه الزهرا(س)

جعفر باقری نژاد - عضو هیات علمی مهندسی صنایع دانشگاه الزهرا(س)

## خلاصه مقاله:

در این مقاله به بررسی سیستم صف واحد پرکن سوسیس و کالباس شرکت فرآورده های گوشتی آندره پرداخته شده است. با استفاده از مستندات موجود در این شرکت، اطلاعاتی همچون زمان ورود به صف، زمان خروج مشتریان از صف و زمان خروج مشتریان از سیستم استخراج شده است. با استفاده از نرم افزارهای آماری و داده های استخراجی، توزیع آماری زمان فرآیندهای مختلف سیستم برآورد شده است و ضمن تحلیل ویژگی های سیستم صف، مدل صف زیر سیستم پرکن سوسیس M/M/3/∞/FIFO و مدل صف زیر سیستم پرکن کالباس M/M/1/∞/FIFO است. با تعریف معیارهایی مشخص، عملکرد سیستم مورد ارزیابی قرار گرفته است و در نهایت به بهینه سازی سیستم صف مورد مطالعه پرداخته شده است. با توجه به نتایج بدست آمده، در صورتی که تعداد دستگاه های پرکن را افزایش دهیم، از طول صف ترولی ها در سردخانه کاسته می شود. از آنجایی که برای پرکن کالباس فقط یک دستگاه وجود دارد، برای روزهایی که تولید سوسیس کمتر از کالباس است، به عبارت دیگر حجم تولید کالباس ها بالا است، می توان عملیات پر کردن محصولایت نظیر کالباس پیرونی و کالباس سلامی که از نظر اندازه پوشش تقریباً شبیه سوسیس ها می باشند، توسط یکی از دستگاه های سوسیس، موازی عملیات پرکردن سوسیس ها توسط دستگاه های دیگر، انجام داد و در نتیجه از صف کالباس ها کاسته می شود. همچنین با توجه به اینکه مراحل تولید محصولات پس از فرآیند پرکن، فرآیند پخت می باشد، افزایش ساعت کاری امکان پذیر نمی باشد، زیرا محصولات باید در داخل اتاق های پخت، تحت دماها و مدت زمان های خاص پخته شوند، لذا نمی توان زمان تولید را طولانی کرد، بلکه باید تعداد دستگاه های پرکن را افزایش داد

## کلمات کلیدی:

تیوری صف، دستگاه های پرکن سوسیس و کالباس، سیستم M/M/1 و M/M/c

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/596889>

