

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



BÙI MAI XUÂN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY TNHH HTV
HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 5 năm 2024

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

BÙI MAI XUÂN

MSSV:203333

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY TNHH
HTV HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 5 năm 2024

LỜI CẢM ƠN

Em gửi đến quý Thầy/Cô giáo trong khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ, Trường Đại học Nam Cần Thơ lời cảm ơn chân thành.

Em gửi đến Thầy NGUYỄN HOÀNG SINH, người đã hướng dẫn, giúp đỡ em hoàn thành bài báo cáo thực tập này lời cảm ơn

Em chân thành cảm ơn Ban Lãnh Đạo, các phòng ban của Công ty TNHH HTV Hải Sản 404, đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập tại công ty, đã giúp đỡ, cung cấp những số liệu thực tế để em hoàn thành tốt bài báo cáo thực tập tốt nghiệp này.

Vì kiến thức bản thân còn hạn chế, trong quá trình thực tập, hoàn thiện bài báo cáo này em không tránh khỏi những sai sót, kính mong nhận được những ý kiến đóng góp từ Thầy/Cô cũng như quý công ty.

Em chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày tháng 5 năm 2024

Người thực hiện

Bùi Mai Xuân

LỜI MỞ ĐẦU

Từ lâu, thủy sản đã trở thành một trong những ngành kinh tế mũi nhọn của Việt Nam. Trong đó, cá tra và cá basa fillet đông lạnh là những mặt hàng chủ lực, góp phần quan trọng vào kim ngạch xuất khẩu.

Nước ta sở hữu nguồn thủy sản dồi dào, đặc biệt là ở vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long, nơi có hệ thống nuôi cá bè phát triển mạnh mẽ, mang lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân địa phương. Cá tra và cá basa không chỉ có giá trị dinh dưỡng cao, giàu vitamin và khoáng chất, mà còn được người tiêu dùng ưa chuộng.

Tuy nhiên, cá tươi rất khó bảo quản trong thời gian dài. Chính vì vậy, ngành công nghiệp đông lạnh đã ra đời, nhằm kéo dài thời gian bảo quản và đảm bảo chất lượng sản phẩm khi đến tay người tiêu dùng. Nhiều công ty chế biến thủy sản đã xuất hiện với mục tiêu đa dạng hoá sản phẩm, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường, và đảm bảo thực phẩm an toàn, chất lượng cho mọi người.

Trong số đó, Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404 đã tạo dựng được sự tín nhiệm từ người tiêu dùng, nâng cao uy tín trên thị trường trong và ngoài nước. Công ty có lợi thế về nguồn nguyên liệu phong phú từ các tỉnh An Giang, Đồng Tháp, và các vùng lân cận, đảm bảo đáp ứng đủ nhu cầu cho người tiêu dùng. Quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh của công ty được thực hiện một cách nghiêm ngặt, trong đó công đoạn mạ băng là một trong những yếu tố quan trọng ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm cuối cùng.

Vì vậy, việc “Khảo sát quy trình mạ băng đối với sản phẩm cá tra fillet đông lạnh tại Công Ty Hải Sản 404 ” là rất cần thiết.

Đề tài này bao gồm các nội dung sau :

Chương 1: Giới thiệu chung về nhà máy chế biến

Chương 2: Quy trình công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh

Chương 3: Kết Luận

Nội dung khảo sát

Khảo sát quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh

Thời gian thực tập

Từ ngày 08/04/2024 đến ngày 08/05/2024

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
DANH SÁCH BẢNG	v
DANH SÁCH HÌNH	vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	vii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU CHUNG VỀ NHÀ MÁY CHẾ BIẾN.....	1
1.1 giới thiệu chung về công ty	1
1.2 quá trình hình thành và phát triển công ty	1
1.3 vị trí địa lý của công ty.....	2
1.4 một số mặt hàng và thị trường tiêu thụ	3
1.5 quy trình thu mua	5
1.6 cơ cấu tổ chức bộ máy của công ty hải sản	6
CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH	10
2.1 TÌM HIỂU VỀ CÁ TRA.....	10
2.1.1 giới thiệu về cá tra.....	10
2.1.2 cách thu mua	12
2.1.3 cách vận chuyển	12
2.1.4 cách bảo quản nguyên liệu	13
2.2 QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH.....	14
2.3 THUYẾT MINH QUY TRÌNH	16
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu- cân 1	16
2.3.2 Cắt tiết - rửa 1 (xả tiết)	17
2.3.3 Fillet - cân 2 - rửa 2.....	18
2.3.4 Lạng da - rửa 3	19
2.3.5 Tạo hình - rửa 4.....	20
2.3.6 Kiểm tra ký sinh trùng	21
2.3.7 Phân cỡ, loại	21
2.3.8 Rửa 5	22

2.3.9 Quay tăng trọng	22
2.3.10 Cân 3 - xếp khuôn	23
2.3.11 Chờ đông.....	25
2.3.12 Cấp đông	25
2.3.13 Tách khuôn - mạ băng.....	27
2.3.14 Bao gói – đóng thùng	29
2.3.15 Bảo quản –xuất hàng	29
2.4. CÁC TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG VÀ YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA MẶT HÀNG	30
2.4.1 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra nguyên liệu	30
2.4.2 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra bán thành phẩm.....	32
2.4.3 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra thành phẩm	33
2.4.4. Tiêu chuẩn cảm quan.....	35
2.4.5 Tiêu chuẩn hóa học	36
2.4.6 Tiêu chuẩn vi sinh	36
2.4.7 Yêu cầu kỹ thuật	37
CHƯƠNG 3.....	38
KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ.....	38
3.1 KẾT LUẬN	38
3.2 ĐỀ NGHỊ.....	38
TÀI LIỆU THAM KHẢO	39

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng của cá tra .. Error! Bookmark not defined.	
Thời gian quay cá	23
2.4.1 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra nguyên liệu	30
2.4.2 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra bán thành phẩm	32
2.4.3 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra thành phẩm	33
2.4.4. Tiêu chuẩn cảm quan	35
2.4.5 Tiêu chuẩn hóa học	36
2.4.6 Tiêu chuẩn vi sinh	36

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 sơ đồ mặt bằng tổng thể	2
Hình 1.2 các dòng sản phẩm chính	4
Hình 1.3 sơ đồ cơ cấu tổ chức.....	6
Hình 1.4 sơ đồ mặt bằng xí nghiệp chế biến.....	8
Hình 2.1 cá tra	10
Hình 2.2.....	11
Hình 2.3 sơ đồ quy trình công nghệ.....	15

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

Từ viết tắt	Diễn giải	Nghĩa
TNHH HTV	-	Trách Nhiệm Hữu Hạn Hai Thành Viên
BGD	-	Ban giám đốc
XNCB	-	Xí nghiệp chế biến
LĐTL	-	Lao động tiền lương
XH	-	Xã hội
CNV	-	Công nhân viên
BHLĐ	-	Bảo hộ lao động
VSTP	-	Vệ sinh thực phẩm
XN	-	Xí nghiệp
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points	Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn
IQF	Individual Quickly Freezer	Hệ thống cấp đông siêu tốc các sản phẩm rời
QC	Quality Control	Kiểm tra chất lượng
PE	Polyethylene	
NAFIQAD	National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department	Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản
AHD	1-Aminohydantoin	-
AMUZ	3-Amino-5morpholinomethyl-2oxazoliclinone	-
AOZ	3-Amino-2-oxazoliclinone	-
SEM	Semicarbazide	-