TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

NGUYỄN NGỌC UYÊN TRINH

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH IQF TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU THUỶ SẢN CỬU LONG

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 6 – Năm 2024

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

NGUYỄN NGỌC UYÊN TRINH

MSSV: 203576

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA FLILET ĐÔNG LẠNH IQF TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU THUỶ SẢN CỬU LONG

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

NGUYỄN HOÀNG SINH

Tháng 6 – Năm 2024

LỜI CẢM ƠN

Lời nói đầu tiên em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Ban Giám Hiệu Trường Đại Học Nam Cần Thơ cùng toàn thể quý thầy cô khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ nói chung và thầy cô ngành Công Nghệ Thực Phẩm nói riêng. Trong quãng thời gian học tập từ năm 2020 đến nay quý thầy cô đã tận tình giảng dạy, chỉ bảo, truyền đạt cho em nhiều kiến thức bổ ích và tạo điều kiện để em có thể áp dụng thực tế một cách tốt nhất.

Và em chân thành cảm ơn thầy Nguyễn Hoàng Sinh đã tận tình hướng dẫn và giúp đỡ em trong suốt thời gian thực tập cũng như tạo điều kiện thuận lợi để em hoàn thành tốt đề tài này.

Đồng thời em cũng xin chân thành cảm ơn đến Ban Giám Đốc Công Ty CP XNK Thuỷ Sản Cửu Long, cùng tập thể cán bộ phòng kỹ thuật, phòng sản xuất... và cùng anh chị công nhân viên công ty đã nhiệt tình hướng dẫn em suốt thời gian qua.

Mặc dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi, khắc ghi những kiến thức từ thầy cô và các anh chị truyền đạt cho em nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức cũng như kinh nghiệm thực tế còn hạn hẹp nên không tránh khỏi sẽ có nhiều sai sót. Em rất mong thầy cô và các anh chị tại công ty đóng góp ý kiến để em có thể hiểu rõ hơn và hoàn chỉnh bài báo cáo tốt nghiệp.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 06 tháng 05 năm 2024

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Ngọc Uyên Trinh

LỜI MỞ ĐẦU

Hiện nay, ngành thuỷ sản là một trong những ngành sản xuất đem lại giá trị sản phẩm lớn cho xã hội, đóng góp đáng kể cho sự tăng trưởng kinh tế của nước ta. Trong đó, cá tra và cá basa fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực.

Vùng Đồng Bằng sông Cửu Long là một trong những vùng có nguồn thuỷ sản dồi dào và phát triển nhất cả nước, với hệ thống nuôi cá bè đã đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân. Với sản lượng nuôi trồng và khai thác ngày càng tăng là điều kiện để các công ty thuỷ sản ra đời. Có rất nhiều công ty chế biến thủy sản khác nhau nhưng tất cả đều vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm thủy sản, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng và đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn khi đến tay khách hàng.

Công Ty CP XNK Thuỷ Sản Cửu Long là một trong những doanh nghiệp hàng đầu tạo được sự tín nhiệm từ người tiêu dùng, nâng cao uy tín trên thị trường trong nước và thế giới. Vùng nguyên liệu dồi dào như An Giang, Đồng tháp… cá tra fillet lạnh đông của công ty luôn đáp ứng đủ nhu cầu cho người tiêu dùng. Vì vậy việc nghiên cứu, khảo sát quá trình chế biến cá fillet lạnh đông giúp em học hỏi thêm nhiều kiến thức thực tiễn bổ ích trong việc định hướng nghề nghiệp sau này. Tuy đã rất cố gắng nhưng không tránh khỏi những thiếu sót, em hy vọng thầy/cô có thể đóng góp ý kiến giúp em hoàn chỉnh bài báo cáo hơn.

Mục tiêu đề tài:

Đề tài được thực hiện nhằm khảo sát quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh tại Công Ty CP XNK Thuỷ Sản Cửu Long nhằm mục đích đúc kết một số kiến thức em đã tìm hiểu được về sản phẩm.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN i
LỜI MỞ ĐẦU ii
DANH MỤC HÌNH v
DANH MỤC BẢNG vi
DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT vii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY 1
1.1 Tổng quan 1
1.2 Lịch sử hình thành và phát triển 2
1.3 Sơ đồ tổ chức – bố trí nhân sự 3
1.4 Thị trường tiêu thụ và một số sản phẩm tiêu biểu 4
1.4.1 Thị trường tiêu thụ 4
1.4.2 Một số sản phẩm của Clpangafish 4
CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH .. 8
2.1 Giới thiệu nguồn nguyên liệu của công ty 8
2.2 Phân bố 8
2.3 Đặc điểm hình thái 8
2.4 Đặc điểm dinh dưỡng 9
2.5 Đặc điểm sinh sản 9
2.6 Thành phần hoá học của cá tra 9
2.7 Cách thu mua, vận chuyển và bảo quản nguyên liệu 10
2.7.1 Cách thu mua 10
2.7.2 Phương pháp vận chuyển và bảo quản nguyên liệu 10
2.7.3 Kiểm tra nguyên liệu 11
2.8 Sơ đồ quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh IQF 12
2.9 Thuyết minh quy trình 13
CHƯƠNG 3 NỘI DUNG THỰC TẬP TỐT NGHIỆP 14
3.1 Nội dung thực hiện quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh IQF 14
3.1.1 Tiếp nhận nguyên liệu – cân 14
3.1.2 Cắt tiết – rửa 1 14
3.1.3 Fillet - rửa 2 - cân 2 16
3.1.4 Lạng da 17
3.1.5 Tạo hình – rửa 3 18
3.1.6 Kiểm ký sinh trùng 19

3.1.7 Phân loại sơ bộ - rửa 4 20
3.1.8 Quay tăng trọng 21
3.1.9 Phân màu, phân cỡ 22
3.1.10 Cân 3 23
3.1.11 Chờ đông 23
3.1.12 Cấp đông IQF 24
3.1.13 Mạ băng 25
3.1.14 Tái đông 27
3.1.15 Cân 4 – Phân loại 27
3.1.16 Bao gói, đóng thùng 28
3.1.17 Dò kim loại 29
3.1.18 Bảo quản 30
3.2 Các thiết bị cấp đông 30
3.2.1 Băng chuyền cấp đông IQF dạng phẳng 30
3.2.2 Băng chuyền cấp đông IQF dạng lưới 31
3.2.3 Cối đá vảy 33
CHƯƠNG 4 KẾT LUẬN 35
TÀI LIỆU THAM KHẢO 36

DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1 Logo công ty 1
Hình 1.2 Công ty cổ phần xuất nhập khẩu thuỷ sản Cửu Long 1
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức – bố trí nhân sự tại công ty 3
Hình 1.4 Cá fillet thịt trắng 4
Hình 1.5 Cá fillets đóng khối 5
Hình 1.6 cá fillets thịt đỏ 5
Hình 1.7 Cá nguyên con 6
Hình 2.1 Cá tra 8
Hình 2.2 Sơ đồ quy trình 12
Hình 3.1 Quá trình cắt tiết 16
Hình 3.2 Fillet cá 17
Hình 3.3 Tạo hình sản phẩm 19
Hình 3.4 Kiểm tra sơ bộ và soi ký sinh trùng 20
Hình 3.5 Thùng quay tăng trọng 22
Hình 3.6 Cân và đặt thẻ theo size 23
Hình 3.7 Cá fillet sau cấp đông 25
Hình 3.8 Bồn mạ băng 27
Hình 3.9 Bao gói, đóng thùng 29
Hình 3.10 Băng chuyền cấp đông IQF dạng phẳng 31
Hình 3.11 Băng chuyền cấp đông IQF dạng lưới 33

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần hoá học của cá tra 10
Bảng 3.1 Quy định thời gian cấp đông cá tra fillet..... 25
Bảng 3.2 Tên và tần số máy dò kim loại LOMA 29

DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT

CHỮ VIẾT TẮT	NỘI DUNG
CP	Cổ phần
XNK	Xuất nhập khẩu
QC	Quality Control
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
ISO	International Organization for Standarlization
IQF	Individual Quick Frozen
BRC	British Retailer Consortium
HALAL	Tiêu chuẩn thực phẩm Hồi giáo
FDA	Food and Drug Administration
PE	Polyetylen