TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

NGUYỄN MỘNG THI

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MỰC NANG ĐÔNG BLOCK TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN AN ĐẠI PHÁT

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 05 – Năm 2024

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

NGUYỄN MỘNG THI

MSSV: 2010313

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MỰC NANG ĐÔNG BLOCK TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN AN ĐẠI PHÁT

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

PHAN THÚY OANH

Tháng 05 – Năm 2024

LỜI CẢM ƠN

Sau một tháng thực tập và hoàn thành bài báo cáo tốt nghiệp với đề tài "Khảo sát quy trình chế biến mực nang đông Block tại Công Ty Cổ Phần Xuất Nhập Khẩu Thuỷ Sản An Đại Phát", em xin chân thành cảm ơn đến ban giám đốc và các anh chị trong công ty đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được thực tập tại công ty và tận tình giúp đỡ, hướng dẫn, cung cấp cho em nhiều thông tin quý báo, nhờ đó mà em có thể hoàn thành bài báo cáo tốt nghiệp và hoàn thành thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn ban giám hiệu nhà trường Đại học Nam Cần Thơ và quý thầy cô khoa Kỹ thuật – Công nghệ đã nhiệt tình giảng dạy, chỉ bảo và truyền đạt cho em nhiều kiến thức trong suốt thời gian em học tập tại trường.

Đặc biệt, em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến cô Phan Thúy Oanh đã tận tình hỗ trợ, giúp đỡ, hướng dẫn cũng như nhận xét và góp ý để em hoàn thành tốt bài báo cáo này.

Trong suốt thời gian học tập tại trường và thời gian thực tập tại công ty em đã cố gắng học hỏi, tiếp thu kiến thức của thầy cô và các anh chị truyền đạt nhưng thời gian còn hạn chế nên kiến thức chuyên môn còn hạn hẹp nên em không tránh khỏi sai sót, em mong nhận được sự góp ý của thầy cô để em hoàn thành bài báo cáo này được tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 25 tháng 05 năm 2024

Sinh viên thực hiện

NGUYỄN MỘNG THI

LỜI MỞ ĐẦU

Hiện nay ngành thủy sản đang là một trong những ngành mang lại lợi nhuận cao và là một trong những ngành kinh tế mũi nhọn của nước ta. Trong đó nổi bật là ngành hàng mực nang đông Block là một trong những mặt hàng chủ lực của nước ta.

Với điều kiện khí hậu thuận lợi của vùng đồng bằng sông Cửu Long sở hữu hệ thống sông ngòi và các bờ biển dày đã mang về nguồn lợi thủy sản và lợi nhuận lớn cho người dân. Trong đó mực nang là một ngành hàng mang lại giá trị cao vì có hương vị tươi ngon cùng với giá trị dinh dưỡng cao tuy nhiên mực lại không thể bảo quản lâu vì vậy ngành hàng mực nang đông Block được ra đời để phục vụ nhu cầu thị trường. Đây là một thị trường tiềm năng với sự tham gia của nhiều công ty.

Một trong những công ty tiêu biểu của thị trường này là Công Ty Cổ Phần Xuất Nhập Khẩu Thuỷ Sản An Đại Phát đã tạo được sự tín nhiệm trong và ngoài nước trong ngành hàng này. Với sản lượng hàng có chất lượng cao, sản lượng dồi dào công ty luôn đáp ứng được nhu cầu của thị trường. Vì vậy đề tài nghiên cứu "Khảo sát quy trình chế biến mực nang đông Block" giúp em hiểu rõ hơn về quy trình tạo ra sản phẩm mực nang đông Block.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN i
LỜI MỞ ĐẦU ii
MỤC LỤC iii
DANH MỤC HÌNH vi
DANH MỤC BẢNG vii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT viii
CHƯƠNG 1 1
TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY 1
1.1 Giới thiệu sơ lược về công ty 1
1.2 Sơ đồ tổ chức nhân sự 2
1.3 Nội quy công ty 3
1.4 Các ngành nghề chính và phụ 3
1.4.1 Các ngành nghề 3
1.4.1.1 Các ngành nghề chính 3
1.4.1.2 Các ngành nghề phụ 3
1.4.2 Thị trường tiêu thụ 3
1.5 Một số sản phẩm của công ty 4
CHƯƠNG 2 5
TỔNG QUAN CHUNG 5
2.1 Giới thiệu sơ lược về mực 5
2.2 Giới thiệu chung về mực nang 5
2.2.1 Phân bố và phân loại 6
2.2.1.1 Phân bố 6
2.2.1.2 Phân loại 6
2.2.2 Đặc điểm sinh thái 6
2.2.3 Thành phần hóa học của mực nang 7
2.2.4 Tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu 7
2.2.4.1 Tiếp nhận nguyên liệu 7

2.2.4.2 Bảo quản 7
2.3 Tiêu chuẩn chất lượng về nguyên liệu 7
2.3.1 Tiêu chuẩn cảm quan 8
2.3.2 Tiêu chuẩn sinh học 8
2.3.3 Tiêu chuẩn hóa học 8
2.4 Các dạng hư hỏng của mực 8
2.5 Tổng quan về kỹ thuật 9
CHƯƠNG 3 10
QUY TRÌNH SẢN XUẤT MỰC NANG ĐÔNG BLOCK 10
3.1 Sơ đồ quy trình sản xuất 10
3.2 Thuyết minh quy trình 11
3.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu 11
3.2.2 Rửa lần 1 và bảo quản 11
3.2.2.1 Rửa lần 1 11
3.2.2.2 Bảo quản 12
3.2.3 Sơ chế lần 1 và rửa lần 2 12
3.2.3.1 Sơ chế lần 1 12
3.2.3.2 Rửa lần 2 13
3.2.4 Đánh khuấy 13
3.2.5 Sơ chế 2 và rửa lần 3 13
3.2.5.1 Sơ chế lần 2 13
3.2.5.2 Rửa lần 3 14
3.2.6 Soi kí sinh trùng 14
3.2.7 Quay muối và rửa lần 4 15
3.2.7.1 Quay muối 15
3.2.7.2 Rửa lần 4 15
3.2.8 Phân cỡ/phân loại 15
3.2.9 Rửa lần 5 16
3.2.10 Cân, xếp khuôn 16

3.2.10.1 Cân....16
3.2.10.2 Xếp khuôn....17
3.2.11 Chờ đông....17
3.2.12 Cấp đông....18
3.2.13 Tách khuôn và mạ băng....18
3.2.13.1 Tách khuôn....18
3.2.13.2 Mạ băng....18
3.2.13 Bao gói....19
3.2.14 Dò kim loại....19
3.2.15 Sản phẩm....20
3.3 Các thiết bị, máy móc được sử dụng....21
3.3.1 Tủ đông tiếp xúc....21
3.3.2 Máy mạ băng phun....22
3.3.3 Máy tách khuôn....22
3.3.4 Kho đá vảy....23
3.3.5 Máy hút chân không....24
3.3.6 Máy dò kim loại....25
3.3.7 Máy đai thùng....25
CHƯƠNG 4....27
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ....27
4.1 Kết luận....27
4.2 Kiến nghị....27
TÀI LIỆU THAM KHẢO....28

DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1 Logo công ty 1
Hình 2.2 CÔNG TY CP XNK TS AN ĐẠI PHÁT 2
Hình 1.2 Sơ đồ tổ chức 2
Hình 1.3 Các sản phẩm về mực 4
Hình 1.4 Các sản phẩm về tôm 4
Hình 1.5 Các sản phẩm về cá 4
Hình 2.1 Các loại mực phổ biến ở Việt Nam 5
Hình 2.2 Điểm hình thái của mực nang 6
Hình 3.1 Sơ đồ quy trình sản xuất mực nang đông lạnh dạng Block 10
Hình 3.2 Mực nang xếp khuôn 17
Hình 3.3 Sản phẩm hoàn thiện 19
Hình 3.4 Tủ đông tiếp xúc 21
Hình 3.5 Máy mạ băng phun 22
Hình 3.6 Máy tách khuôn 23
Hình 3.7 Kho đá vảy 24
Hình 3.8 Máy hút chân không 24
Hình 3.9 Máy dò kim loại 25
Hình 3.10 Máy đai thùng 26

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần hóa học của mực nang.....7
Bảng 2.2 Thành phần dinh dưỡng của mực nang trong 100g sản phẩm.....7

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

CÔNG TY CP XNK TS AN ĐẠI PHÁT: Công Ty Cổ Phần Xuất Nhập Khẩu An Đại Phát.

QA: Quality Assurance.

QC: Quality Control.

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points.

FDA: Food and Drug Administration.

PE: Polyethylene.

ATTP: An toàn thực phẩm.

SSOP: Sanitation Standard Operating.

GMP: Good Manufacturing Practices.

IQF: Individual Quick Frozen.