

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



VÕ THỊ TÓ QUYÊN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MỤC ÓNG
CẮT KHOANH ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY CP
XUẤT NHẬP KHẨU AN ĐẠI PHÁT**

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

VÕ THỊ TÓ QUYÊN

MSSV: 202544

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MỤC ỚNG
CẮT KHOANH ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY CP
XUẤT NHẬP KHẨU AN ĐẠI PHÁT**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

NGÀNH : CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

Th.S PHAN THÚY OANH

Tháng 5 - Năm 2024

LỜI CẢM ƠN

Sau một tháng thực tập tại công ty cổ phần xuất nhập khẩu thủy sản An Đại Phát, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “Khảo Sát Quy Trình Chế Biến Mực Ống Cắt Khoanh Đông Lạnh Tại Công Ty CP Xuất Nhập Khẩu An Đại Phát”. Bài báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty. Với sự hướng dẫn của ThS. Phan Thúy Oanh và các anh chị trong công ty đã tận tình chỉ bảo những kinh nghiệm quý báu, cung cấp tài liệu giúp em hoàn thành kỳ thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn:

- Ban giám đốc công ty đã tạo điều kiện cho em thực tập tại quý công ty.
- Ban giám đốc xưởng chế biến, phòng Kỹ Thuật, các anh chị QC và anh chị công nhân của quý công ty đã nhiệt tình chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.
- ThS. Phan Thúy Oanh, giảng viên Bộ môn công nghệ thực phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ đã không ngại khó khăn, mệt mỏi tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho em hoàn thành tốt đề tài này.
- Ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ cùng toàn thể quý thầy cô Khoa Kỹ thuật - Công nghệ đã tạo điều kiện tốt nhất và truyền đạt cho em nhiều kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tại trường.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh khỏi nhiều sai sót. Em rất mong thầy cô và anh chị tại xí nghiệp đóng góp ý kiến để bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 30 tháng 05 năm 2024

Sinh viên thực hiện:

VÕ THỊ TÓ QUYÊN

LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam có nguồn thủy sản phong phú và dồi dào quanh năm. Với vị trí địa lí, khí hậu ôn hòa, có hệ thống sông ngòi dày đặc và đường bờ biển kéo dài thuận lợi cho việc khai thác và đánh bắt.

Thủy sản là thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao, được nhiều người ưa thích. Xuất khẩu thủy sản cũng là một ngành mang lại lợi nhuận cao, tăng nguồn thu nhập quốc gia và thúc đẩy nguồn kinh tế phát triển. Bên cạnh đó việc bảo quản thủy sản được lâu cũng được mọi người quan tâm từ đó con người đã tìm ra phương pháp làm lạnh và bảo quản lạnh thủy sản.

Các sản phẩm thủy sản ngày càng được đa dạng hóa sản phẩm, xuất khẩu của các doanh nghiệp chế biến thủy sản. Sản phẩm vừa đáp ứng được các yếu tố về giá trị dinh dưỡng, thị hiếu người tiêu dùng và an toàn thực phẩm, hơn nữa còn mang giá trị kinh tế cao trên thị trường trong nước và xuất khẩu.

Được sự đồng ý của Trường Đại học Nam Cần Thơ, khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ cùng với sự hướng dẫn của Cô Phan Thúy Oanh, thực hiện đề tài “Khảo Sát Quy Trình Chế Biến Mực Ống Cắt Khoanh Đông Lạnh Tại Công Ty Cp Xuất Nhập Khẩu An Đại Phát”. Là sinh viên được đào tạo và học tập ngành Công nghệ thực phẩm, em nhận thấy rằng sản phẩm “Mực ống” là một sản phẩm tiềm năng và có cơ hội phát triển mạnh hơn nữa trong tương lai. Vì vậy sau 1 tháng thực tập tại Công ty em đã chọn sản phẩm “Mực ống” để làm chủ đề báo cáo. Em mong nhận được sự đóng góp từ thầy cô để bài báo cáo của em được hoàn thiện hơn.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH SÁCH HÌNH.....	v
DANH SÁCH BẢNG	vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	vii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN CÔNG TY.....	1
1.1 Giới thiệu sơ lược về công ty.....	1
1.2 Lịch sử hình thành	1
1.3 Sơ đồ tổ chức	2
1.4 Nội quy công ty.....	3
1.5 Thị trường tiêu thụ	3
1.6 Các sản phẩm	4
1.6.1 Sản phẩm từ mực.....	4
1.6.2 Các sản phẩm khác	6
CHƯƠNG 2 TỔNG QUAN NGUYÊN LIỆU VÀ KỸ THUẬT LẠNH ĐÔNG.....	7
2.1 Giới thiệu nguồn nguyên liệu	7
2.1.1 Giới thiệu chung về mực ống	7
2.1.2 Đặc điểm của mực ống.....	8
2.1.3 Thành phần dinh dưỡng của mực ống.....	9
2.2 Tiêu chuẩn chất lượng	9
2.2.1 Tiêu chuẩn cảm quan.....	9
2.2.2 Tiêu chuẩn sinh học.....	9
2.2.3 Tiêu chuẩn hóa học	10
2.2.4 Tiêu chuẩn vật lý.....	10
2.3 Bảo quản	10
2.4 Kỹ thuật lạnh đông.....	10
2.4.1 Băng chuyền BQF.....	10
2.4.2 Hệ thống tủ đông tiếp xúc	11

CHƯƠNG 3 QUY TRÌNH SẢN XUẤT MỤC ÓNG CẮT KHOANH.....	12
3.1 Sơ đồ quy trình.....	12
3.2 Thuyết minh quy trình	13
3.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu	13
3.2.2 Rửa 1 và bảo quản.....	13
3.2.3 Sơ chế và rửa 2.....	14
3.2.4 Làm sạch và rửa 3	15
3.2.5 Soi kí sinh trùng:	16
3.2.6 Quay muối, rửa 4.....	17
3.2.7 Phân cỡ	18
3.2.8 Cắt khoanh mục, rửa 5	18
3.2.9 Xếp khay	19
3.2.10 Chờ đông	20
3.2.11 Cấp đông	21
3.2.12 Ra tủ mạ băng vô bao PE và hàn PE.....	22
3.2.13 Dò kim loại.....	24
3.2.14 Đóng thùng, ghi nhãn.....	24
3.2.15 Sản phẩm.....	25
3.3 Thiết bị và máy móc	28
3.3.1 Tủ đông tiếp xúc.....	28
3.3.2 Băng chuyền BQF.....	29
3.3.3 Máy hút chân không.....	30
3.3.4 Kho đá vảy	30
3.3.5 Máy rà kim loại	31
3.3.6 Máy đai thùng.....	32
CHƯƠNG 4 KẾT LUẬN.....	34
4.1 Kết luận.....	34
4.2 Kiến nghị.....	34
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	35

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo cty An Đại Phát.....	1
Hình 1.2 Sơ đồ bộ máy tổ chức của công ty	2
Hình 1.3 Các sản phẩm mực ống	4
Hình 1.4 Các sản phẩm mực nang	5
Hình 1.5 Các sản phẩm bạch tuộc.....	5
Hình 1.6 Các sản phẩm khác của cty	6
Hình 2.1 Mực ống	7
Hình 2.2 Cấu tạo mực ống	8
Hình 3.1 Sơ đồ quy trình sản xuất mực ống cắt khoanh đông lạnh	12
Hình 3.2 Sơ chế mực.....	15
Hình 3.3 Mực cắt khoanh.....	19
Hình 3.4 Thành phẩm mực cắt khoanh đông lạnh	28
Hình 3.5 Tủ đông tiếp xúc.....	29
Hình 3.6 Băng chuyền BQF.....	29
Hình 3.7 Máy hút chân không.....	30
Hình 3.8 Máy đá vảy.....	31
Hình 3.9 Máy rà kim loại	32
Hình 3.10 Máy đai thùng	33

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1.1 Nội quy của công ty.....	3
Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng của mực trong 100g.....	9

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

CP:	Cổ phần
XNK:	Xuất nhập khẩu
Cty:	Công ty
QA:	(Quality Assurance) nhân viên quản lý, giám sát chất lượng sản phẩm.
QC:	(Quality Control) Nhân viên giám sát, kiểm tra chất lượng sản phẩm.
HACCP:	(Hazard Analysis Critical Control Points) Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn.
SSOP:	(Sanitation Standard Operating Procedures) Quy trình vận hành tiêu chuẩn vệ sinh.
GMP:	(Good Manufacturing Practices) Tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt.
PE:	Bao bì nhựa Polyethylene
NS:	Nhân sự
HDLĐ:	Hợp đồng lao động
ATTP:	An toàn thực phẩm
VSV:	Vi sinh vật
BQF:	(Block Quick Freezer) Băng chuyền BQF