

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**



PHAN THỊ BẢO TRÂN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN
XÚC XÍCH CÁ TRA XÔNG KHÓI TẠI VƯỜN
ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG NGHIỆP
VIỆT NAM – HÀN QUỐC**

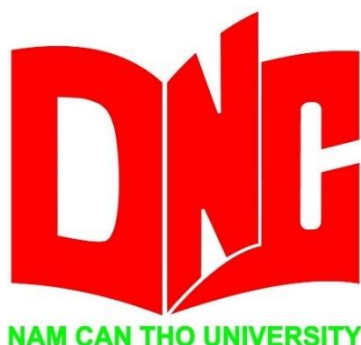
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Nghành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 6 – Năm 2024

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



PHAN THỊ BẢO TRÂN

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN
XÚC XÍCH CÁ TRA XÔNG KHÓI TẠI VƯỜN
ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG NGHIỆP
VIỆT NAM - HÀN QUỐC

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
Th.S NGUYỄN HOÀNG SINH

Tháng 6 – Năm 2024

MỤC LỤC

MỤC LỤC	i
DANH SÁCH BẢNG.....	vi
DANH MỤC VIẾT TẮT	vii
LỜI MỞ ĐẦU	viii
LỜI CẢM ƠN.....	ix
NHẬN XÉT CỦA GIÁO VIÊN	x
CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ VƯỜN ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG NGHIỆP VIỆT NAM – HÀN QUỐC.....	1
1.1 Tổng quan.....	1
1.2 Lịch sử hình thành.....	2
1.3 Mục tiêu	4
1.4 Chức năng, nhiệm vụ	4
1.5 Sơ đồ tổ chức:.....	5
1.6 Định hướng phát triển	7
1.7 Một số sản phẩm được nghiên cứu tại Vườn ươm.....	9
CHƯƠNG 2 TỔNG QUAN	11
2.1 Nguyên liệu cá tra	11
2.1.1 Giới thiệu	11
2.1.2 Sinh trưởng và phân bố.....	11
2.1.3 Tập tính	11
2.1.4 Sinh sản.....	12
2.1.5 Thành phần dinh dưỡng	12
2.2 Nguyên liệu bổ sung.....	13
2.2.1 Nguyên liệu thịt	13
2.2.2 Nguyên liệu mỡ.....	14
CHƯƠNG 3 QUY TRÌNH SẢN XUẤT XÚC XÍCH CÁ TRA XÔNG KHÓI.....	16
3.1 Quy trình công nghệ.....	16
3.2 Thuyết minh quy trình.....	17

3.2.1 Nguyên liệu.....	17
3.2.2 Gia vị.....	17
3.2.3 Sơ chế nguyên liệu và cắt nhỏ nguyên liệu	18
3.2.4 Lạnh đông chậm.....	19
3.2.5 Nghiền thô và định lượng nguyên liệu	20
3.2.6 Lạnh đông lại	21
3.2.7 Phối trộn.....	21
3.2.8 Trộn chân không	22
3.2.9 Đùn và tạo hình.....	22
3.2.10 Làm chín, sấy và xông khói	23
3.2.11 Đóng gói và thành phẩm	24
CHƯƠNG 4 KHẢO SÁT CÁC CÔNG ĐOẠN TRONG PHÒNG CHẾ BIẾN THỦY SẢN	26
4.1 Các thiết bị chính trong phòng chế biến thủy sản	26
4.1.1 Máy xay	26
4.1.2 Tủ đông 4 ngăn	28
4.1.3 Máy trộn nhũ tương	31
4.1.4 Máy trộn chân không	33
4.1.5 Máy nhồi xúc xích	36
4.1.6 Lò xông khói.....	39
4.1.7 Máy hút chân không và ghép mí.....	42
4.2 Một số yêu cầu của nguyên liệu đối với các thiết bị trong quá trình sản xuất.....	43
4.2.1 Thiết bị máy xay	43
4.2.2 Thiết bị tủ đông 4 ngăn	44
4.2.3 Thiết bị máy trộn nhũ tương	44
4.2.4 Thiết bị máy trộn chân không	44
4.2.5 Thiết bị máy nhồi xúc xích	44
4.2.6 Thiết bị lò xông khói.....	44
4.2.7 Thiết bị máy hút chân không	45

CHƯƠNG 5 KẾT LUẬN	46
TÀI LIỆU THAM KHẢO	47

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1. 1: Hình ảnh tổng thể của KVIP	1
Hình 1. 2: Hình ảnh khu đất KVIP trên bản đồ KCN Trà Nóc 2.....	2
Hình 1. 3: Logo Vườn ươm Công Nghệ Công Nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc	2
Hình 1. 4:Lễ khánh thành vườn ươm Công nghệ Công nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc.....	3
Hình 1. 5: Sơ đồ bộ máy tổ chức của công ty KVIP	6
Hình 1. 6: Sơ đồ bộ máy tổ chức của công ty KVIP	9
Hình 1. 7: Sữa gạo	9
Hình 1. 8: Sữa chua khô	10
Hình 2. 1: Cá tra	11
Hình 2. 2: Cá tra phi lê	12
Hình 3. 1:Sơ đồ quy trình công nghệ.....	16
Hình 3. 2: Mỡ heo, thịt nạc, thịt cá tra.....	17
Hình 3. 3: Gói tinh bột và protein đậu nành, và gói gia vị.....	18
Hình 3. 4: Dung dịch giấm và NaHCO ₃ , Sơ chế thịt cá tra	18
Hình 3. 5: Sơ chế thịt heo	19
Hình 3. 6: Sơ chế mỡ heo	19
Hình 3. 7: Lạnh đông chậm nguyên liệu	20
Hình 3. 8: Mỡ xay, Cá xay, Thịt xay	20
Hình 3. 9: Nguyên liệu sau cân	21
Hình 3. 10:Lạnh đông lại.....	21
Hình 3. 11: Trước phối trộn, sau phối trộn	22
Hình 3. 12: Trước trộn chân không, Sau trộn chân không	22
Hình 3. 13: Đùn xúc xích và tạo hình.....	23
Hình 3. 14: Xông khói	24
Hình 3. 15: Đóng gói và thành phẩm	25
Hình 4. 1: Máy xay thịt.....	26
Hình 4. 2: Hướng dẫn vận hành.....	28
Hình 4. 3: Tủ đông 4 ngăn	29
Hình 4. 4: Máy nghiền nhũ tương	31
Hình 4. 5: Bảng điều khiển máy nghiền nhũ tương.....	32
Hình 4. 6: Máy trộn chân không mặt trước	34
Hình 4. 7: Máy trộn chân không mặt sau	34
Hình 4. 8: Bảng điều khiển máy trộn chân không.....	35
Hình 4. 9: Máy nhồi xúc xích.....	37
Hình 4. 10: Mặt sau máy nhồi xúc xích.....	37

Hình 4. 11: Mặt trong máy nhồi xúc xích.....	38
Hình 4. 12:Mặt trước và sau lò xông khói.....	40
Hình 4. 13: Bảng điều kiện lò xông khói.....	41
Hình 4. 14: Máy ghép mí và hút chân không.....	43

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1. 1: Phòng ban và chức vụ	6
Bảng 2. 1: Thành phần dinh dưỡng được của cá tra trong 100g ăn được	13
Bảng 2. 2: Thành phần dinh dưỡng của thịt heo trong 100g ăn được	14
Bảng 2. 3: Thành phần dinh dưỡng của mỡ heo trong 100g ăn được	15
Bảng 3. 1: Thành phần dinh dưỡng của xúc xích	25

DANH MỤC VIẾT TẮT

KVIP: Korea – Vietnam Incubator Park

KCN: Khu công nghiệp

UBND: Ủy ban nhân dân

ĐBSCL: Đồng bằng Sông Cửu Long

PA: Bao bì Polyamide

LỜI MỞ ĐẦU

Hiện nay ngành công nghiệp chế biến thịt - thủy sản đang có những bước tiến rất nhanh. Thịt - cá hiện đang là chọn lựa ưu tiên của hầu hết người dân. Một lý do đơn giản là trong thành phần của thịt - cá, hàm lượng protein rất cao. Nó là những thành phần dinh dưỡng quan trọng với sức khỏe con người.

Xã hội ngày càng phát triển, đời sống con người càng nâng cao, nhu cầu thực phẩm từ đó cũng được mở rộng, không phải chỉ ngon, dinh dưỡng mà còn phải đẹp mắt và đặc biệt phải an toàn cho sức khỏe. Trên thị trường hiện nay có nhiều mặt hàng thức ăn nhanh đáp ứng được yêu cầu của cuộc sống hiện đại và xúc xích là một trong số đó.

Xúc xích là loại thực phẩm được yêu thích tại nhiều nơi trên thế giới, bao gồm cả Việt Nam. Người tiêu dùng ưa chuộng sản phẩm này bởi chúng có hương vị thơm ngon, giá trị dinh dưỡng cao, cách chế biến đa dạng và dễ bảo quản.

Sau khi thực hành thực tế tại công ty chúng em có cơ hội thực hành tất cả các công đoạn trong quy trình sản xuất xuất từ khâu chuẩn bị nguyên liệu, vận hành máy móc đến khâu đóng gói thành phẩm, sản phẩm này gây ấn tượng từ nguồn nguyên liệu chính là cá tra là nguồn nuôi trồng dồi dào trong nước, làm tăng tính đa dạng sản phẩm từ loại nguyên liệu này kết hợp quy trình công nghệ xông khói tạo cho sản phẩm có tính mới lạ về cả hương vị và màu sắc. Quy trình và nhà xưởng thực tế đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành báo cáo thực tập này trước tiên em xin gửi lời cảm ơn sự giúp đỡ tận tình của ban lãnh đạo, các anh chị và toàn thể nhân viên công ty Vườn Ươm Công Nghệ Công Nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc đã tiếp nhận và luôn giải đáp các thắc mắc tạo điều kiện cho em tìm hiểu thêm những kiến thức mới mẻ, tiếp cận thực tế sản xuất và nắm bắt rõ quy trình công nghệ.

Bên cạnh đó em cũng xin gửi lời cảm ơn đến các quý thầy, cô giáo trường Đại Học Nam Cần Thơ lời cảm ơn chân thành và sâu sắc nhất và đặc biệt là thầy ThS. Nguyễn Hoàng Sinh đã tận tình hướng dẫn và giúp đỡ em trong suốt quá trình thực tập.

Vì kiến thức bản thân còn hạn chế trong quá trình thực tập và cả khi thực hiện bài luận văn tốt nghiệp 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 để đề tài của em được đầy đủ và hoàn chỉnh hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 30 tháng 6 năm 2024

Phan Thị Bảo Trân

