

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



NGUYỄN MINH THUẬN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH
CHẾ BIẾN XÚC XÍCH CÁ TRA XÔNG KHÓI**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã ngành: 7540101

Tháng 6 – Năm 2024

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

NGUYỄN MINH THUẬN

MSSV:200509

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH
CHẾ BIẾN XÚC XÍCH CÁ TRA XÔNG KHÓI**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

ThS: NGUYỄN HOÀNG SINH

Tháng: 6 - 2024

MỤC LỤC

MỤC LỤC.....	i
DANH SÁCH HÌNH.....	iii
DANH SÁCH BẢNG	iv
DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮC	v
LỜI CẢM ƠN	vi
CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC VỀ CÔNG TY.....	1
1.1 Tổng quan	1
1.2 Lịch sử hình thành	2
1.3 Mục tiêu	3
1.4 Sơ đồ tổ chức	3
1.5 Một số sản phẩm của công ty	5
CHƯƠNG 2: QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN XÚC XÍCH CÁ TRA XÔNG KHÓI.....	6
2.1 Đặt vấn đề	6
2.2 Tổng quan nguyên liệu	6
2.2.1 Nguyên liệu cá tra.....	6
2.2.2 Thịt nạc lợn và mỡ lợn	7
2.2.3 Gia vị và phụ gia	9
2.3 Quy trình công nghệ	10
2.4 Thuyết minh quy trình	11
CHƯƠNG 3: PHƯƠNG TIỆN THÍ NGHIỆM VÀ NỘI DUNG THÍ NGHIỆM TRONG QUY TRÌNH SẢN SUẤT XÚC XÍCH CÁ TRA XÔNG KHÓI.....	12
3.1 Các thiết bị dùng trong sản xuất xúc xích cá tra xông khói.....	12
3.1.1 Máy xay thịt model: Unger 82	12
3.1.2 Tủ đông 4 ngăn model: BS 4DUF/C.....	14
3.1.3 Máy tạo nhũ tương Model: HCB20.....	16
3.1.4 Máy đảo trộn chân không Model: HPVM70.....	19
3.1.5 Máy đùn xúc xích	22
3.1.6 Lò xông khói, nấu chín Model: HBSO	24

3.1.7 Máy hút chân không và ghép mí	27
3.2 Nội dung thí nghiệm trong quy trình sản xuất xúc xích cá tra xông khói...28	
3.2.1 Nguyên liệu	28
3.2.2 Gia vị	29
3.2.3 Sơ chế nguyên liệu và cắt nhỏ nguyên liệu	29
3.2.4 Lạnh đông chậm	30
3.2.5 Xay và cân nguyên liệu	31
3.2.6 Lạnh đông lại	32
3.2.7 Phối trộn	32
3.2.8 Trộn chân không	33
3.2.9 Đùn và tạo hình	33
3.2.10 Xông khói và làm chín	34
3.2.11 Đóng gói	34
CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN.....	35
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	36

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1: Hình ảnh khu đất của KVIP	1
Hình 2: Các khu vực của KVIP.....	2
Hình 3: Sơ đồ tổ chức	3
Hình 4: Sữa chua khô	5
Hình 5: Sữa chua mãng cầu	5
Hình 6: Sơ đồ quy trình công nghệ	10
Hình 7: Máy xay thịt	14
Hình 8: Tủ đông 4 ngăn.....	16
Hình 9: Cấu tạo máy nghiền nhủ tương	17
Hình 10: Bảng điều khiển máy cắt nhủ tương	18
Hình 11: Cấu tạo lưỡi xoay máy cắt nhủ tương	19
Hình 12: Cấu tạo máy trộn chân không	20
Hình 13: Mặt sau máy trộn chân không.....	20
Hình 14: Bảng điều khiển máy trộn chân không	21
Hình 15: Máy đùn	22
Hình 16: Cấu tạo bên trong máy đùn	23
Hình 17: Mặt sau máy đùn	23
Hình 18: Lò xông khói	25
Hình 19: Bảng điều khiển lò xông khói	26
Hình 20: Máy ghép mí và hút chân không.....	28
Hình 21: Mỡ heo, thịt nạc, cá tra phi lê	28
Hình 22: Gói gia vị, Gói tinh bột và protein	29
Hình 23: Mỡ heo đã cắt nhỏ.....	29
Hình 24: Thịt heo	30
Hình 25: Cá tra	30
Hình 26: Cấp đông nguyên liệu	31
Hình 27: Các nguyên liệu sau cân.....	31
Hình 28: Mỡ xay, thịt xay, cá xay	31
Hình 29: Lạnh đông lại	32
Hình 30: Trước phối trộn và sau phối trộn.....	32
Hình 31: Trộn chân không.....	33
Hình 32: Đùn xúc xích, tạo hình xúc xích	33
Hình 33: Trước xông khói, sau khi xông khói	34
Hình 34: Xúc xích trước khi đóng gói, và sau đóng gói	34

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1: Phòng ban, chức vụ	3
Bảng 2: Thành phần dinh dưỡng của cá tra	7
Bảng 3: Thành phần dinh dưỡng thịt lợn nạc.....	7
Bảng 4: Thành phần dinh dưỡng thịt lợn mỡ	9

DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮC

KVIP: Vườn Ươm Công Nghệ Công Nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc

LỜI CẢM ƠN

Sau khi hoàn thành chuyên đề báo cáo thực tập này em xin cảm ơn quý công ty Vườn Ươm Công Nghệ Công Nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc đã tận tình hướng dẫn và hỗ trợ hết mình trong suốt quá trình thực tập.

Em xin gửi lời cảm ơn đến quý thầy, cô ở khoa Kỹ thuật - Công Nghệ Trường Đại Học Nam Cần Thơ. Đặc biệt em xin cảm ơn THS. Nguyễn Hoàng Sinh đã tận tình hướng dẫn và giúp đỡ em trong suốt quá trình thực tập.

Vì kiến thức và thực tiễn của bản thân em còn hạn chế nên không tránh khỏi sai sót, kính mong nhận được lời nhận xét góp ý của quý thầy cô, cũng như quý công ty.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 30 tháng 5 năm 2024

Sinh viên thực tập

Nguyễn Minh Thuận