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

HỒ HOÀNG QUÍ

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN XÚC XÍCH CÁ 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

Tháng 06 - Năm 2024

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

HỒ HOÀNG QUÍ
MSSV: 201707

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN XÚC XÍCH CÁ 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 PHAN THÚY OANH

Tháng 06 - Năm 2024

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành bài báo cáo thực tập tốt nghiệp này, trước hết em xin gửi đến ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ, quý thầy, cô giáo khoa Kỹ thuật - Công nghệ lời cảm ơn chân thành.

Đặc biệt, em xin gửi đến giáo viên hướng dẫn, cô Phan Thúy Oanh. Người đã tận tình hướng dẫn, giúp đỡ em hoàn thành bài báo cáo này lời cảm ơn sâu sắc nhất.

Em xin chân thành cảm ơn ban lãnh đạo, các phòng ban và các anh, chị tại Vườn ươm Công nghệ Công nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc, đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được tìm hiểu và học hỏi trong suốt quá trình thực tập tại công ty.

Do kiến thức bản thân cũng như lượng thông tin thu thập còn hạn chế, trong quá trình thực tập, hoàn thiện bài báo cáo này em không tránh khỏi những sai sót, kính mong nhận được những ý kiến đóng góp từ các thầy cô cũng như quý công ty để bài báo cáo thực tập tốt nghiệp của em được hoàn thiện hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 30 tháng 05 năm 2024

Người thực hiện

Hồ Hoàng Quí

NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cần Thơ, ngày 30 tháng 05 năm 2024

Người thực hiện

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN I
NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN ii
MỤC LỤC..... iii
DANH SÁCH BẢNG v
DANH SÁCH HÌNH..... vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT..... vii
LỜI MỞ ĐẦU viii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU 1
1.1 Tổng quan về công ty 1
1.1.1 Giới thiệu sơ lược.....1
1.1.2 Mục tiêu và nhiệm vụ.....1
1.1.3 Quá trình hình thành.....2
1.1.4 Thành phần nhân sự 3
1.1.5 Khu vực phòng ban 4
1.1.6 Một số sản phẩm tiêu biểu.....7
1.2 Tổng quan về nguyên liệu.....8
1.2.1 Nguyên liệu chính (cá tra).....8
1.2.2 Nguyên liệu bổ sung.....12
1.2.3 Phụ gia và gia vị 14
1.2.4 Vỏ nhồi xúc xích collagen.....15
1.2.5 Bao bì (bao bì PA).....16
1.3 Tổng quan về kỹ thuật xông khói 17
1.3.1 Giới thiệu sơ lược.....17
1.3.2 Mục đích.....17
1.3.3 Phân loại 18
CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH CHẾ BIẾN XÚC XÍCH CÁ XÔNG KHÓI.....19
2.1 Sơ đồ quy trình chế biến.....19
2.2 Thuyết minh quy trình 20
2.2.1 Nguyên liệu 20
2.2.2 Sơ chế nguyên liệu 20
2.2.3 Lạnh đông nguyên liệu (lần 1) 21
2.2.4 Xay nguyên liệu (xay thô).....22
2.2.5 Lạnh đông nguyên liệu (lần 2) 22
2.2.6 Nghiền nhũ tương (phối trộn nguyên liệu).....23
2.2.7 Trộn chân không.....24
2.2.8 Nhồi và định hình xúc xích 24
2.2.9 Sấy, xông khói, nấu chín 25

2.2.10 Làm nguội và đóng gói (hút chân không và ghép mí) 26
2.2.11 Thành phẩm 28
CHƯƠNG 3 THIẾT BỊ SỬ DỤNG TRONG QUY TRÌNH CHẾ BIẾN XÚC XÍCH CÁ XÔNG KHÓI 29
3.1 Máy xay 29
3.1.1 Thông số kỹ thuật 29
3.1.2 Cấu tạo 29
3.1.3 Hướng dẫn vận hành 29
3.2 Máy nghiền nhũ tương 30
3.2.1 Thông số kỹ thuật 30
3.2.2 Cấu tạo 30
3.2.3 Thiết bị phụ trợ 30
3.2.4 Hướng dẫn vận hành 30
3.3 Máy đảo trộn chân không 31
3.3.1 Thông số kỹ thuật 31
3.3.2 Cấu tạo 31
3.3.3 Hóa chất đi kèm 31
3.3.4 Hướng dẫn vận hành 31
3.4 Máy nhồi xúc xích 32
3.4.1 Thông số kỹ thuật 32
3.4.2 Cấu tạo 32
3.4.3 Thiết bị phụ trợ 32
3.4.4 Hóa chất đi kèm 32
3.4.5 Hướng dẫn vận hành 32
3.5 Lò xông khói và nấu sơ bộ 33
3.5.1 Thông số kỹ thuật 33
3.5.2 Cấu tạo 33
3.5.3 Thiết bị phụ trợ 33
3.5.4 Hướng dẫn vận hành 33
3.6 Tủ đông 35
3.6.1 Thông số kỹ thuật 35
3.6.2 Cấu tạo 35
3.6.3 Hướng dẫn vận hành 35
3.7 Máy hút chân không và ghép mí 36
CHƯƠNG 4 KẾT LUẬN - KIẾN NGHỊ 37
4.1 Kết luận 37
4.2 Kiến nghị 37
TÀI LIỆU THAM KHẢO 38

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1.1 Thành phần nhân sự của công ty 3
Bảng 1.2 Thành phần dinh dưỡng trong 100g cá tra.....11
Bảng 1.3 Thành phần dinh dưỡng trong 100g thịt heo 13
Bảng 1.4 Thành phần dinh dưỡng trong 100g mỡ heo 14
Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng trong 100g xúc xích cá xông khói 28

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo Vườn ươm Công nghệ Công nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc 1
Hình 1.2 Vườn ươm Công nghệ Công nghiệp Việt Nam và Hàn Quốc 3
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức của công ty 3
Hình 1.4 Khu vực phòng ban của công ty.....4
Hình 1.5 Văn phòng điều hành và phòng hỗ trợ doanh nghiệp 5
Hình 1.6 Phòng họp và hội trường.....5
Hình 1.7 Khu nhà thí nghiệm.....5
Hình 1.8 Khu nhà xưởng.....6
Hình 1.9 Nhà ăn và phòng nghỉ 6
Hình 1.10 Khu xử lý nước thải 6
Hình 1.11 Sản phẩm sữa chua mãng cầu 7
Hình 1.12 Lạp xưởng cá fishy - Lạp xưởng cá - Đậu đỏ 7
Hình 1.13 Tinh bột nghệ vàng, nghệ đỏ và bột cam hòa tan 8
Hình 1.14 Bứa, cà na sấy dẻo chua ngọt - chua cay và xoài sấy dẻo.....8
Hình 1.15 Siro cam sành, siro thanh long và xúc xích cá xông khói.....8
Hình 1.16 Cá tra nuôi (Pangasianodon hypophthalmus) 9
Hình 1.17 Cá tra fillet.....12
Hình 1.18 Thịt heo 13
Hình 1.19 Mỡ heo 14
Hình 1.20 Phụ gia và gia vị.....15
Hình 1.21 Vỏ nhồi xúc xích collagen 16
Hình 1.22 Bao bì và nhãn dán sản phẩm.....17
Hình 2.1 Sơ đồ quy trình chế biến xúc xích cá xông khói.....19
Hình 2.2 Nguyên liệu cá tra fillet, thịt và mỡ heo.....20
Hình 2.3 Sơ chế cá tra fillet.....20
Hình 2.4 Sơ chế thịt heo.....21
Hình 2.5 Sơ chế mỡ heo.....21
Hình 2.6 Nguyên liệu cá tra fillet, thịt và mỡ heo sau khi lạnh đông 22
Hình 2.7 Nguyên liệu cá tra fillet, thịt và mỡ heo sau khi xay 22
Hình 2.8 Nguyên liệu trước và sau khi lạnh đông 23
Hình 2.9 Nghiền nhũ tương và phối trộn nguyên liệu 23
Hình 2.10 Trộn chân không nguyên liệu.....24
Hình 2.11 Nhồi xúc xích 25
Hình 2.12 Định hình xúc xích 25
Hình 2.13 Xúc xích trong lò sấy, xông khói, nấu chín 26
Hình 2.14 Làm nguội xúc xích.....27
Hình 2.15 Hút chân không và ghép mí sản phẩm 27
Hình 2.16 Sản phẩm xúc xích cá xông khói 28
Hình 3.1 Máy xay.....29
Hình 3.2 Máy nghiền nhũ tương 31
Hình 3.3 Máy trộn chân không 32
Hình 3.4 Máy nhồi xúc xích.....33
Hình 3.5 Lò xông khói và nấu sơ bộ.....34
Hình 3.6 Tủ đông 36
Hình 3.7 Máy hút chân không và ghép mí.....36

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

Fillet:	Phi lê
KVIP:	Korea - Vietnam Incubator Park
Techno Park:	Tòa nhà thông minh
ODA:	Official Development Assistance
ĐBSCL:	Đồng bằng sông Cửu Long
QD-UBND:	Quyết định của Ủy ban nhân dân
DHA:	Docosa Hexaenoic Acid
EPA:	Eicosa Pentaenoic Acid
LLDPE:	Linear Low-Density Polyethylene
MPET:	Metallized Polyethylene Terephthalate
PA:	Bao bì Polyamide