

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



**NGUYỄN TRẦN TƯỜNG VY**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ**  
**BIẾN BỘT CAM HÒA TAN**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Nghành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã ngành: 7540101**

Cần thơ, tháng 5 năm 2024

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

NGUYỄN TRẦN TƯỜNG VY  
MSSV: 200460

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ  
BIẾN BỘT CAM HÒA TAN**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**  
**NGÀNH: Công Nghệ Thực Phẩm**  
**Mã ngành: 7540101**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**  
**THS. NGUYỄN HOÀNG SINH**

Cần thơ, tháng 5 năm 2024

**NHẬN XÉT**

**(Của giảng viên chấm trong bài báo cáo của sinh viên)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Giảng viên chấm  
(Ký và ghi rõ họ tên)

## LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành tiểu luận này, em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến:

Công ty Vườn Ươm Công Nghệ Công Nghệ Việt Nam Hàn Quốc vì đã tạo điều kiện về cơ sở vật chất với hệ thống máy móc hiện đại, thuận lợi cho việc học tập và trải nghiệm trong thời gian thực tại công ty. Đặc biệt, em xin cảm ơn cán bộ hướng dẫn là Tổng Thị Quý Và Trần Thị Như Hà đã quan tâm, giúp đỡ, chỉ dạy tận tình trong suốt khoảng thời gian em làm báo cáo thực tập.

Xin cảm ơn giảng viên thầy Nguyễn Hoàng Sinh đã giảng dạy tận tình, chi tiết để em có đủ kiến thức và vận dụng chúng vào bài báo cáo này.

Do chưa có nhiều kinh nghiệm làm đề tài cũng như những hạn chế về kiến thức, trong bài tiểu luận chắc chắn sẽ không tránh khỏi những thiếu sót. Rất mong nhận được sự nhận xét, ý kiến đóng góp, phê bình từ phía thầy để bài báo cáo được hoàn thiện hơn.

Cuối lời, em xin kính chúc thầy nhiều sức khỏe, thành công và hạnh phúc.

## MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	ii
MỤC LỤC .....	iii
DANH SÁCH BẢNG .....	v
DANH SÁCH HÌNH.....	vi
DANH MỤC VIẾT TẮT .....	vii
CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU CÔNG TY .....	1
1.1 Giới thiệu chung về công ty .....	1
1.1.1 Quá trình hình thành.....	1
1.1.2 Mục Tiêu Của Vườn Ươm .....	2
1.1.3 Kiến Trúc.....	2
1.2 Sơ Đồ Tổ Chức Của Công Ty .....	6
1.3 Liên Hệ Của Vườn Ươm.....	6
CHƯƠNG 2: TỔNG QUAN VỀ NGUYÊN LIỆU .....	7
2.1. Tổng quan về cam sành .....	7
2.1.1. Giới thiệu.....	7
2.1.2. Phân bố .....	7
2.1.3. Các chất dinh dưỡng của cam .....	8
2.1.4. Công dụng .....	9
2.1.5. Phương pháp bảo quản .....	10
2.2. Tổng quan về đường saccharose .....	10
2.2.1. Đặc điểm.....	10
2.2.2. Cấu tạo.....	10
2.2.3. Một số tính chất của saccharose .....	11
2.2.4 Các chỉ tiêu về đường.....	11
2.3 Tổng quan về beta-cyclodextrin ( $\beta$ -CD) .....	12
2.3.1 Đặc điểm và tính chất của beta - cyclodextrin .....	12
2.3.2 Một số thông số của beta – cyclodextrin trong thực phẩm .....	12

2.4 Tổng quan về pectin .....	13
2.4.1 Cấu tạo.....	13
2.4.2 Một số tính chất.....	13
2.5 Tổng quan về Maltodextrin .....	13
2.5.1 Đặc điểm.....	13
2.5.2 Ứng dụng.....	13
2.6 Tổng quan về chất Tixosil .....	14
2.6.1 Đặc điểm.....	14
2.6.2 Ứng dụng.....	14
CHƯƠNG 3: QUY TRÌNH THỰC HIỆN .....	15
3.1 Quy trình chế biến bột cam hòa tan.....	15
3.2 Thuyết minh quy trình.....	16
CHƯƠNG 4: NỘI DUNG THỰC TẬP VÀ PHƯƠNG TIỆN NGHIÊN CỨU .....	17
4.1 Nội dung thực tập .....	17
4.2 Phương tiện nghiên cứu.....	22
4.2.1 Thiết bị đo độ Brix .....	23
4.2.2 Cân kỹ thuật.....	24
4.2.3 Máy sấy phun .....	25
CHƯƠNG 5: KẾT LUẬN.....	27
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	28

## DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1. Các chất dinh dưỡng của cam.....	8
Bảng 2. Một số chỉ tiêu của đường.....	11
Bảng 3. Một số thông số vật lý của $\beta$ -CD .....	12

## DANH SÁCH HÌNH

Hình 1: Diện Tích Vườn Ươm .....	2
Hình 2: Kiến Trúc Công Ty .....	3
Hình 3: Hệ Thống Xử Lý Nước .....	3
Hình 4. Khu nhà xưởng .....	4
Hình 5. Văn phòng chính .....	4
Hình 6: Tổ Chức Công Ty.....	6
Hình 7. Cam sành .....	17
Hình 8. Rửa cam.....	17
Hình 9. Cam sau khi gọt vỏ xanh .....	18
Hình 10. Vắt cam.....	18
Hình 11. Xử lý lắng.....	19
Hình 12. Quá trình lọc .....	19
Hình 13. Xử lý lắng .....	20
Hình 14. Cho dung dịch vào máy sấy .....	21
Hình 15. Thu mẫu bột.....	21
Hình 16. Thành phẩm bột cam .....	22
Hình 17. Thiết bị đo độ Brix .....	23
Hình 18. Cân kỹ thuật.....	24
Hình 19. Máy sấy phun .....	25



## **DANH MỤC VIẾT TẮT**

KVIP: Vườn ươm Công nghệ công nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc

NN&PTNT: Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

ĐBSCL: Đồng bằng sông Cửu Long

UBND: Ủy ban nhân dân

TB-SNV: Thông báo – Sở Nông vụ

NĐ-CP: Nghị định – Chính phủ

TT-BYT: Thông tư – Bộ y tế

$\beta$ -CD: Beta-cyclodextr