

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



PHẠM LÊ CẨM TIÊN

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN
CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI C.TY CỔ PHẦN
XUẤT KHẨU THỦY SẢN CỬU LONG

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

PHẠM LÊ CẨM TIÊN
MSSV: 201294

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN
CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI C.TY CỔ PHẦN
XUẤT KHẨU THỦY SẢN CỬU LONG

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
NGUYỄN HOÀNG SINH

Tháng 5 - Năm 2024

LỜI CẢM ƠN

Lời đầu tiên, em xin gửi lời cảm ơn chân thành tới quý thầy cô và giảng viên khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ Trường Đại học Nam Cần Thơ và đặc biệt là giáo viên hướng dẫn ThS. Nguyễn Hoàng Sinh đã tận tình hướng dẫn, chỉ bảo em trong suốt quá trình học tập và hoàn thành kỳ thực tập này.

Đồng thời em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc tới Ban lãnh đạo và toàn thể anh chị thuộc Công Ty Cổ Phần Xuất Nhập Khẩu Thủy Sản Cửu Long đã tận tình giúp đỡ em trong quá trình thực tập tại công ty.

Do kiến thức còn hạn hẹp và không có nhiều kinh nghiệm nên không tránh khỏi những thiếu sót trong cách hiểu và trình bày. Em rất mong nhận được sự đóng góp ý kiến và sửa chữa của thầy cô, Ban lãnh đạo công ty và các anh chị trong công ty để bài báo cáo thực tập tốt nghiệp của em có thể đạt được kết quả tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần thơ, ngày 05 tháng 06 năm 2024

Người thực hiện

PHẠM LÊ CẨM TIÊN

LỜI MỞ ĐẦU

Đã từ lâu, thủy sản đã trở thành một trong những ngành kinh tế mũi nhọn của Việt Nam ta. Trong đó, Đồng bằng sông Cửu Long là nơi có hệ thống sông ngòi dày đặc, vị trí địa lý nằm ven biển rất thuận lợi cho ngành nuôi trồng thủy sản phát triển, đặc biệt là cá tra.

Đất nước ta có điều kiện vô cùng thuận lợi là hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt, đường bờ biển dài kết hợp với khí hậu nhiệt đới để phát triển ngành nuôi trồng thủy sản. Nắm bắt được nguồn tài nguyên dồi dào đó, hàng loạt công ty chế biến thủy sản đã ra đời để khai thác và chế biến. Bên cạnh những thuận lợi đó, các công ty cũng gặp không ít khó khăn về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm và sự cạnh tranh gay gắt trên thị trường thế giới vì vậy đòi hỏi nhiều công ty phải không ngừng cải tiến quy trình kỹ thuật và nâng cao chất lượng sản phẩm.

Đồng bằng sông Cửu Long là một trong những vùng phát triển thủy sản nhất cả nước. Trong đó cá tra, cá ba sa là nguồn nguyên liệu chủ lực của vùng được nuôi nhiều ở các tỉnh Đồng Tháp, Cần Thơ, An Giang... Với nguồn nguyên liệu phong phú và đa dạng, việc tạo ra các sản phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng để đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng đã trở nên dễ dàng. Bên cạnh những thuận lợi đó thì các công ty cũng gặp không ít khó khăn về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm và sự cạnh tranh gay gắt trên thị trường thế giới vì vậy đòi hỏi nhiều công ty phải không ngừng cải tiến quy trình kỹ thuật và nâng cao chất lượng sản phẩm.

Có rất nhiều công ty chế biến thủy sản được ra đời nhưng tất đều vì mục đích chung là đa dạng hóa sản phẩm thủy sản, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của con người và đảm bảo chất lượng, an toàn cho người tiêu dùng. Công ty Cổ Phần Xuất Nhập Khẩu Thủy Sản Cửu Long là một trong những công ty tạo được sự tin tưởng từ người tiêu dùng, nâng cao uy tín trên thị trường trong và ngoài nước. Cá tra fillet đông lạnh là mặt hàng chủ lực của công ty.

Nội dung đề tài: đề tài được thực hiện với nội dung là “Khảo Sát Quy Trình Công Nghệ Chế Biến Cá Tra Fillet Đông Lạnh Tại C.Ty Cổ Phần Xuất Nhập Khẩu Thủy Sản Cửu Long”.

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 VỀ CÔNG TY	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển.....	1
1.2 Giới thiệu sơ lược về công ty	2
1.3 Sơ đồ tổ chức nhân sự	3
1.4 Thị trường tiêu thụ và các sản phẩm.....	3
1.4.1 Thị trường tiêu thụ	3
1.4.2 Các sản phẩm của công ty.....	4
1.4.2.1 Cá tra fillet thịt trắng	4
1.4.2.2 Cá tra cuộn hoa hồng	4
1.4.2.3 Cá tra nguyên con.....	5
1.4.2.4 Cá tra cắt khúc.....	5
1.4.2.5 Cá tẩm bột	6
CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH.....	7
2.1 Nguồn nguyên liệu	7
2.1.1 Phân loại.....	7
2.1.2 Phân bố.....	8
2.1.3 Đặc điểm hình thái và sinh thái.....	8
2.1.4 Đặc điểm dinh dưỡng.....	8
2.1.5 Đặc điểm sinh trưởng.....	8
2.1.6 Đặc điểm sinh sản	8
2.2 Giá trị dinh dưỡng của cá tra.....	9

2.2.1 Protein	9
2.2.2 Lipid	10
2.3 Quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh.....	11
2.3.1 Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất	11
2.3.2 Thuyết minh quy trình.....	12
CHƯƠNG 3 NỘI DUNG THỰC TẬP TỐT NGHIỆP.....	13
3.1 Nội dung thực hiện quy trình sản xuất	13
3.1.1 Nguyên liệu – Cân 1.....	13
3.1.2 Cắt tiết – Rửa 1	14
3.1.3 Fillet – Rửa 2 – Cân 2	15
3.1.4 Lạng da.....	16
3.1.5 Tạo hình – Rửa 3	17
3.1.6 Soi ký sinh trùng	18
3.1.7 Phân loại sơ bộ - Rửa 4	19
3.1.8 Quay tăng trọng.....	20
3.1.2.9 Phân màu và phân cỡ	21
3.1.10 Cân 3	21
3.1.11 Xếp khuôn	22
3.1.12 Chờ đông	22
3.1.13 Cấp đông	23
3.1.14 Tách khuôn.....	24
3.1.15 Bao gói	24
3.1.16 Thành phẩm và bảo quản	25
3.2 Các thiết bị cấp đông cá fillet.....	26
3.2.1 Tủ đông tiếp xúc.....	26
3.2.2 Máy làm đá vảy	28
CHƯƠNG 4 KẾT LUẬN.....	30
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	31

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Công ty CP XNK Thủy Sản Cửu Long.....	1
Hình 1.2 Logo Công ty CP XNK Thủy Sản Cửu Long	2
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức nhân sự	3
Hình 1.4 Cá tra fillet thịt trắng	4
Hình 1.5 Cá tra cuộn hoa hồng.....	4
Hình 1.6 Cá tra nguyên con.....	5
Hình 1.7 Cá tra cắt khúc.....	5
Hình 1.8 Cá tra tẩm bột	6
Hình 2.1 Cá tra	7
Hình 2.2 Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất cá tra fillet.....	11
Hình 3.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	13
Hình 3.2 Cắt tiết cá tra	14
Hình 3.3 Bồn ngâm và xả máu cá sau cắt tiết	14
Hình 3.4 Fillet cá tra.....	15
Hình 3.5 Chỉnh hình miếng cá fillet.....	17
Hình 3.6 Máy soi ký sinh trùng.....	18
Hình 3.7 Phân loại sơ bộ cá fillet	19
Hình 3.8 Máy quay tăng trọng	20
Hình 3.9 Phân cỡ cá tra fillet.....	21
Hình 3.10 Xếp khuôn	22
Hình 3.11 Tủ đông tiếp xúc.....	23
Hình 3.12 Cá fillet đóng block thành phẩm	25
Hình 3.13 Tủ cấp đông tiếp xúc	26
Hình 3.14 Máy làm đá vảy	28

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần hóa học của cá tra	9
--	---

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

Từ viết tắt	Nghĩa của từ
CP:	Cổ phần
XNK:	Xuất nhập khẩu
BTP:	Bán thành phẩm
HACCP:	Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn
ISO:	Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế
GMP:	Thực hành sản xuất tốt
FDA:	Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ
IQF:	Hệ thống cấp đông
FCL:	Hàng nguyên container
PE:	Bao bì nhựa polyethylen
EPA:	Một loại acid béo không no thuộc nhóm Omega-3 (Acid eicosapentaenoic)
DHA:	Một loại acid béo không no thuộc nhóm Omega-3 (Docosa Hexaenoic Acid)
EAA:	các acid amin thiết yếu (Essential Amino Acids)
QC:	Kiểm soát chất lượng