

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



**HÀ PHƯƠNG THÙY**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH  
SẢN XUẤT QUẢ BỨA SẤY DỄ  
TẠI VƯỜN ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG NGHIỆP  
VIỆT NAM – HÀN QUỐC**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Mã ngành: 7540101**

**Cần Thơ, tháng 06 – 2024**

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

HÀ PHƯƠNG THÙY

MSSV: 201179

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH  
SẢN XUẤT QUẢ BỨA SẤY DẸO  
TẠI VƯỜN ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG NGHIỆP  
VIỆT NAM – HÀN QUỐC**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Mã ngành: 7540101**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

**NGUYỄN HOÀNG SINH**

**Cần Thơ, tháng 06 – 2024**

## LỜI CẢM ƠN

Trải qua thời gian thực tập tại công ty em đã học hỏi được nhiều kiến thức bổ ích và cũng như nâng cao những kiến thức chuyên môn sẵn có. Vì thế em nhận thấy việc thực tập giúp em cải thiện thêm những kỹ năng đã được học trên ghế nhà trường cũng như tìm hiểu thêm sự khác biệt và giống nhau giữa lý thuyết và thực tế khi học tập tại nhà máy và em nhận thấy rằng đây là điều vô cùng quan trọng với sinh viên. Điều này cũng giúp em củng cố thêm nhiều cho các kỹ năng và cần thiết khi làm việc sau này của mình.

Để hoàn thành được bài báo cáo thực tập, em đã được sự giúp đỡ của thầy Nguyễn Hoàng Sinh, phụ trách hướng dẫn thực tập đã chỉ bảo em tận tình và hơn nữa sự hỗ trợ của chị Quý phụ trách hướng dẫn công việc cho em tại tổ chức thực tập.

Với tình cảm sâu sắc và chân thành nhất, em tỏ lòng biết ơn đến thầy Nguyễn Hoàng Sinh, và chị Tống Thị Quý đã phụ trách hướng dẫn công việc cho em.

Hơn nữa, với lòng biết ơn sâu sắc nhất, em xin gửi lời cảm ơn đến quý thầy cô ở Khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ đã chỉ bảo và truyền đạt những kiến thức quý báu của mình cho chúng em suốt thời gian qua. Nhờ những sự hướng dẫn, chỉ bảo của thầy cô nên em mới có thành quả như ngày hôm nay.

Tuy nhiên bản báo cáo thực tập của em do thời gian thực tập ngắn ngủi vì những điều kiện khách quan chung, nên chắc chắn còn rất nhiều điều thiếu sót, em rất mong nhận được những ý kiến đóng góp quý báu của quý Thầy và Cô để củng cố thêm kiến thức của em trong lĩnh vực này được hoàn thiện hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày tháng năm 2024  
Sinh viên thực hiện

**Hà Phương Thùy**

## LỜI MỞ ĐẦU

Cuộc sống con người ngày càng được nâng cao, nhu cầu ăn uống của con người ngày càng đa dạng. Điều đó đòi hỏi các nhà sản xuất phải luôn đổi mới sáng tạo trong quá trình sản xuất nhằm tạo ra sự đa dạng hóa về mặt sản phẩm để phục vụ cho nhu cầu của khách hàng.

Quả bứa có hương vị chua ngọt cùng một chút vị chát từ phần vỏ. Không chỉ được ưa thích làm một loại trái cây tráng miệng, quả bứa còn được dùng để nấu cùng các món canh hoặc dùng kho cá. Quả bứa sở hữu hàm lượng phytochemical rất cao. Không chỉ bao gồm axit hydroxycitric mà chúng còn chứa các hợp chất như luteolin, polyphenol và kaempferol. Vì có hàm lượng các chất dinh dưỡng ấn tượng nên tất cả các phần của quả bứa đều có thể đem lại vô số lợi ích cho sức khỏe con người. Tuy nhiên, hiện nay ở nước ta quả bứa chưa được đánh giá là tiềm năng phát triển về kinh tế nên cây trồng này chưa được chú trọng để trồng rộng rãi. Bứa sấy dẻo là một trong những sản phẩm mới đang được nghiên cứu tại Vườn ươm Công Nghệ Công Nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc.

Tuy nhiên, hiện nay ở nước ta quả bứa chưa được đánh giá là tiềm năng phát triển về kinh tế nên cây trồng này chưa được chú trọng để trồng rộng rãi.

“Tìm hiểu quy trình sản xuất bứa sấy dẻo tại Vườn ươm Công Nghệ Công Nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc” là sự tổng hợp những vấn đề mà em học hỏi được trong quá trình thực tập tại vườn ươm. Do thời gian thực tập có hạn, kiến thức lí thuyết, thực tế vẫn còn hạn chế, bước đầu làm quen với công việc nên chưa có nhiều kinh nghiệm. Do vậy, trong bài báo cáo không tránh khỏi những thiếu sót. Những kiến thức thì vô tận và chỉ trong vòng 4 tuần thì việc tiếp thu đầy đủ những kiến thức thực tiễn là một điều không dễ cho nên bài báo cáo này chắc chắn không thể tránh khỏi những thiếu sót. Rất mong sự đóng góp ý kiến của quý Thầy, Cô để bài báo cáo này được hoàn chỉnh hơn.

### **Mục tiêu chọn đề tài**

Đề tài được thực hiện nhằm khảo sát quy trình chế biến bứa sấy dẻo tại Vườn ươm công nghệ công nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc. Bên cạnh đó còn được trực tiếp thực hiện các quy trình chế biến cũng như sử dụng các máy móc tại công ty.

### **Nội dung khảo sát**

Khảo sát quy trình chế biến bứa sấy dẻo.

### **Thời gian thực tập**

Từ ngày 8/4/2024 đến ngày 19/5/2024

## 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. SƠ LƯỢC VỀ VƯỜN ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG NGHIỆP VIỆT NAM – HÀN QUỐC.....	1
1.1 Giới thiệu chung .....	1
1.2 Chức năng, nhiệm vụ.....	4
1.2.1. Chức năng .....	4
1.2.2. Nhiệm vụ.....	5
1.3 Thành phần nhân sự.....	7
1.4. Khu vực vận hành.....	9
1.5 Định hướng phát triển.....	11
1.6 Một số sản phẩm được nghiên cứu của Vườn ươm.....	13
CHƯƠNG II: TỔNG QUAN NGUYÊN LIỆU.....	15
2.1 Giới thiệu .....	15
2.1.1 Nguồn gốc và phân loại .....	15
2.1.2 Thành phần của quả bứa.....	16
2.1.3 Lợi ích từ quả bứa .....	16
2.2 Đường.....	17
2.3 Glycerol .....	18