

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



NGUYỄN THỊ THÚY TIÊN

KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT XOÀI SÁY DỄ
TẠI VƯỜM ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG NGHIỆP
VIỆT NAM - HÀN QUỐC

Nghành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã ngành: 7540101

Tháng 5 – 2024

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

NGUYỄN THỊ THỦY TIÊN
MSSV: 203495

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT XOÀI SÁY DẺO
TẠI VƯỜM 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
NGUYỄN HOÀNG SINH**

Tháng 5 – 2024

MỤC LỤC

MỤC LỤC.....	i
DANH SÁCH HÌNH.....	iii
DANH SÁCH BẢNG	iv
MỤC VIẾT TẮT.....	v
LỜI CẢM ƠN	vi
LỜI MỞ ĐẦU	vii
LÝ DO CHỌN ĐỀ TÀI.....	viii
CHƯƠNG 1 SƠ LƯỢC VỀ VƯỜN ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG NGHIỆP VIỆT NAM - HÀN QUỐC	1
1.1 Giới thiệu chung.....	1
1.1.1 Tổng quan về Vườn Ươm công nghệ công nghiệp Việt nam - Hàn quốc	1
1.1.2 Lịch sử hình thành và phát triển	2
1.2 Bộ máy tổ chức và nhiệm vụ của Vườn Ươm	4
1.2.1 Bộ máy tổ chức.....	4
1.2.2 Thành phần cụ thể.....	5
1.2.3 Một số nhiệm vụ	7
1.3 Quy mô Vườn Ươm.....	8
1.4 Mục tiêu và định hướng của Vườn Ươm	9
1.4.1 Mục tiêu	9
1.4.2 Định hướng của KVIP	10
1.5 Một số sản phẩm tiêu biểu được nghiêm cứu tại Vườn Ươm.....	12
CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ	13
2.1 Tổng quan nguyên liệu xoài.....	13
2.1.1 Nguồn gốc và đặc điểm	13
2.1.2 Phân loại	14
2.1.3 Giá trị dinh dưỡng và ý nghĩa kinh tế	15
2.1.4 Công dụng của xoài	17
2.2 Diện tích trồng xoài theo vùng ở nước ta.....	17
2.3 Thu hoạch.....	18
2.3.1 Phân loại độ chín	18
2.3.2 Xử lý xoài để bảo quản.....	19
2.3.3 Đóng gói	19
2.3.4 Bảo quản	19
2.4 Nguyên liệu.....	20

2.5 Tổng quan về quá trình sấy	22
2.5.1 Khái niệm.....	22
2.5.2. Phân loại	22
2.5.3. Thiết bị sấy	23
2.6 Biến đổi vitamin A, C trong quá trình chế biến.....	23
2.7 Các phương pháp khống chế phản ứng hóa nâu	24
2.8 Quy trình công nghệ.....	25
CHƯƠNG 3 PHƯƠNG TIỆN VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU.....	28
3.1 Cân phân tích	28
3.2 Cân sấy ẩm	30
3.3 Máy đo hoạt độ nước (aw)	31
3.4 Tủ sấy (lạnh)	35
CHƯƠNG 4 NỘI DUNG THỰC TẬP	38
4.1 Thuyết minh quy trình.....	38
4.1.1 Nguyên liệu chính (Xoài cát Hòa Lộc).....	38
4.1.2 Phân loại, lựa chọn	38
4.1.3 Rửa.....	39
4.1.4 Gọt vỏ	40
4.1.5 Cắt miếng.....	40
4.1.6 Chần.....	41
4.1.7 Làm nguội.....	42
4.1.8 Phối trộn.....	43
4.1.9 Tráng mỏng.....	44
4.1.10 Sấy	45
4.1.11 Đóng gói	46
4.1 Kết quả đo đạt	47
4.2 Đánh giá chất lượng	47
4.3 Biến đổi của nguyên liệu trong quá trình sấy.....	48
CHƯƠNG 5 KẾT LUẬN.....	51
TÀI LIỆU THAM KHẢO	52

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1: Logo Vườn Ươm công nghệ công nghiệp Việt Nam- Hàn Quốc	1
Hình 1.2: Khu đất KVIP tại khu công nghiệp Trà Nóc 2	2
Hình 2.3: Sơ đồ bộ máy tổ chức của Vườn Ươm.....	5
Hình 1.4: Các Khu vực sản xuất tại Vườn Ươm	9
Hình 1.5: Sản phẩm tiêu biểu tại Vườn Ươm.....	12
Hình 2.1: Hình ảnh về xoài	13
Hình 2.2: Thành phần của nguyên liệu xoài (g/100g ăn được)	16
Hình 2.3: Sơ đồ quy trình công nghệ	25
Hình 3.1: Cân phân tích Ohaus	28
Hình 3.2: Cân sấy ẩm	30
Hình 3.3: Máy đo hoạt độ nước (Aw)	32
Hình 3.4: Cách bố trí mẫu	33
Hình 3.5: Cách bố trí mẫu	33
Hình 3.6: Vòng đệm	34
Hình 3.2: Nguyên tắc hoạt động của công nghệ sấy lạnh	37
Hình 3.3: Sơ đồ cấu tạo thực tế của máy sấy lạnh.....	37
Hình 4.1: Xoài Cát Hòa Lộc.....	38
Hình 4.2: Rửa xoài	39
Hình 4.3: Gọt vỏ	40
Hình 4.4: Cắt miếng mỏng	40
Hình 4.5: Chần (90°C, 2 phút).....	41
Hình 4.6: Phối trộn	43
Hình 4.7: Tráng mỏng xếp vào khay	44
Hình 4.8: Đưa vào tủ sấy	45
Hình 4.9: Đóng gói.....	46

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1.1: Sơ đồ thành phần cụ thể tại Vườn Ươm	6
Bảng 2.1: Thành phần vitamin khoáng chất của nguyên liệu xoài.....	16
Bảng 2.2: Tính tan của một số loại đường ở 20°C	20
Bảng 2.3: Chỉ tiêu đường saccharose trong chế biến thực phẩm	21
Bảng 3.1: Độ ẩm và thời gian thích nghi.....	35
Bảng 4.1: Kết quả theo dõi sự thay đổi màu sắc của xoài theo thời gian bảo quản	47
Bảng 4.2: Kết quả theo dõi của thịt quả xoài	47
Bảng 4.3: Aw của xoài khi thành phẩm	47
Bảng 4.4: Độ ẩm của xoài khi thành phẩm	47
Bảng 4.5: Chỉ tiêu vi sinh của sản phẩm	48
Bảng 4.6: chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm.....	48
Bảng 4.7: Chỉ tiêu về kim loại nặng	48

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
VSV:	Vi sinh vật