

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



LÊ CẨM THÙY

**KHẢO SÁT TỶ LỆ THU HỒI THỊT CÁ TRA
QUA TỪNG CÔNG ĐOẠN SẢN XUẤT
TẠI CÔNG TY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XUẤT
KHẨU PHƯƠNG ĐÔNG**

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

Tháng 6 - Năm 2024

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

LÊ CẨM THÙY
MSSV: 201202

KHẢO SÁT TỶ LỆ THU HỒI THỊT CÁ TRA QUA TỪNG
CÔNG ĐOẠN SẢN XUẤT
TẠI CÔNG TY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU
PHƯƠNG ĐÔNG

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

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
NGUYỄN HOÀNG SINH

Tháng 6 - Năm 2024

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành bài báo thực tập tốt nghiệp này đầu tiên em xin cảm ơn chân thành đến nhà trường đã tạo cơ hội cho em được thực đi từng bước ra đời sống thực tế áp dụng những kiến thức mà Thầy Cô đã giảng dạy.

Đồng thời em gửi đến quý Thầy Cô trong Khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ trường Đại Học Nam Cần Thơ lời cảm ơn trân trọng nhất.

Đặc biệt, em xin cảm ơn sâu sắc đến thầy Nguyễn Hoàng Sinh, người tận tình hướng dẫn, giúp đỡ em hoàn thành bài báo tốt nghiệp.

Cuối cùng em xin chân thành cảm ơn Ban Giám Đốc, Ban Lãnh Đạo, các phòng ban và toàn thể anh chị công nhân giám sát của phòng điều hành khu thành phẩm của công ty TNHH CBTPXK Phương Đông đã cho phép và tạo điều kiện thuận lợi để em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập tại công ty.

Kiến thức của em còn hạn chế, trong quá trình thực tập và hoàn thiện bài báo cáo này không tránh khỏi sai sót, kính mong nhận được những ý kiến đóng góp từ Thầy Cô như quý công ty.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 18 tháng 06 năm 2024
Sinh viên thực hiện

Lê Cẩm Thùy

LỜI MỞ ĐẦU

Đã rất lâu ngành thủy sản đã trở thành một trong những ngành kinh tế mũi nhọn của nước ta, trong đó cá tra, cá basa fillet lạnh đông là một trong những mặt hàng chủ lực.

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 tài nguyên dồi dào đó thì hàng loạt công ty chế biến thủy sản đã ra đời để khai thác và chế biến. Bên cạnh những thuận lợi đó thì các công ty cũng gặp không ít khó khăn về vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm và những 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.

Công ty XKCBTP Phương Đông ra đời trong bối cảnh các hoạt động nuôi trồng và đánh bắt thủy sản phát triển mạnh ở khu vực đồng bằng sông Cửu Long. Là một trong những đơn vị sản xuất kinh doanh thủy sản lớn, có trang thiết bị sản xuất hiện đại, thị trường tiêu thụ rộng lớn. Công ty luôn đi đầu về sản lượng và kinh ngạch xuất khẩu thủy hải sản trong cả nước.

Mục tiêu đề tài

Đề tài được thực hiện nhằm khảo sát quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh và các biến đổi trong quá trình chế biến và bảo quản tại Công ty CBTPXK Phương Đông. Bên cạnh được tiếp cận trực tiếp với công việc và công nhân.

Nội dung đề tài

Khảo sát tỷ lệ thu hồi thịt cá tra qua từng công đoạn sản xuất tại Công ty CBTPXK Phương Đông

Thời gian thực tập

Từ ngày 08/04/2024 đến ngày 05/05/2024

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU.....	ii
MỤC LỤC.....	iv
DANH SÁCH BẢNG.....	vii
DANH SÁCH HÌNH.....	viii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	ix
CHƯƠNG I: GIỚI THIỆU CÔNG TY	1
1.1 Giới thiệu chung về công ty	1
1.1.1 Lịch sử hình thành và phát triển.....	1
1.1.2 Vị trí địa lí công ty.....	2
1.2 Sơ đồ quản lí tổ chức xưởng 2 cá tra đông lạnh.....	3
1.2.1 Ban lãnh đạo	3
1.2.2 Ban quản lí.....	4
1.2.3 Các khu sản xuất.....	4
1.2.4 Kho bao bì.....	4
1.2.5 Kho phụ gia.....	4
1.2.6 Kho hóa chất.....	4
1.2.7 Kỹ thuật điện.....	4
1.2.8 Công nhân.....	5
1.3 Một số mặt hàng và thị trường tiêu thụ.....	5
1.4 Vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.....	5
1.4.1 Kết cấu nhà xưởng.....	5
1.4.2 Vệ sinh khử trùng công nhân.....	6
1.4.3 Hệ thống chiếu sáng.....	7
1.4.4 Hệ thống cấp nước đá.....	7
1.4.5 Hệ thống nước thải.....	7
1.4.6 Hệ thống cấp nước.....	7

1.4.7 Khu vực thay bảo hộ lao động	7
1.4.8 Nhà vệ sinh	8
1.4.9 Kho chứa bao bì	8
1.4.10 Kho chứa hóa chất	8
CHƯƠNG II: TỔNG QUAN VỀ NGUYÊN LIỆU SẢN XUẤT	9
2.1 Giới thiệu nguyên liệu	9
2.2 Phân loại, phân bố	9
2.2.1 Phân bố	9
2.2.2 Phân loại	9
2.3 Đặc điểm hình thái, sinh thái	10
2.4 Đặc điểm sinh sản	10
2.5 Thành phần hóa học của cá tra	10
2.6 Cách thu mua, tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu	11
2.7 Các chỉ tiêu và phương pháp đánh giá chất lượng nguyên liệu	12
CHƯƠNG III: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN	14
3.1 Quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh	14
3.2 Thuyết minh quy trình	15
3.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu (CPP1)	15
3.2.2 Cắt tiết xả máu, rửa 1	15
3.2.3 Fillet, cân, rửa 2	16
3.2.4 Lạng da, rửa 3	17
3.2.5 Chính hình, rửa 4	18
3.2.6 Rửa 2 (rửa băng chuyền)	18
3.2.7 Kiểm tra ký sinh trùng	19
3.2.8 Phân size, phân loại, ướp đá	19
3.2.9 Ngâm quay tăng trọng	20
3.2.10 Cấp đông IQF	22
3.2.11 Cân - Mạ băng - Tái đông	22
3.2.12 Cân - Vô túi - Hàn miệng túi	23

3.2.13 Bao gói.....	24
3.2.14 Đóng thùng.....	24
3.2.15 Bảo quản (CCP3).....	25
3.2.16 Xuất hàng - Vận chuyển.....	25
3.3 Những sự cố trong sản xuất.....	25
CHƯƠNG IV: TỈ TRỌNG HAO HỤT VÀ TỈ TRỌNG THU HỒI CỦA CÁC CÔNG ĐOẠN CÁ TRA.....	27
4.1 Tiêu hao nguyên liệu.....	27
4.1.1 Định nghĩa và công thức tiêu hao nguyên liệu.....	27
4.1.2 Xây dựng tiêu hao nguyên liệu qua từng công đoạn.....	27
4.1.3 Khảo sát hao hụt và so sánh từng công đoạn với tiêu chuẩn.....	27
4.1.3.2 Công đoạn chỉnh hình:.....	27
4.1.3.3 Công đoạn xử lí phụ gia:.....	28
4.1.3.4 Công đoạn cấp đông IQF:.....	28
4.2 Hiệu suất thu hồi từng công đoạn.....	29
4.2.1 Định nghĩa hiệu suất thu hồi.....	29
4.2.2 Công thức hiệu suất thu hồi.....	29
4.2.2.2 Chỉnh hình.....	29
4.2.2.3 Xử lí phụ gia.....	30
4.2.2.4 Cấp đông IQF.....	30
4.2.3 Đồ thị hiệu suất thu hồi.....	30
CHƯƠNG V: NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ.....	31
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	32

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo Công ty Phương Đông	1
Hình 1.2 Công ty Phương Đông.....	2
Hình 1.3 Sơ đồ vị trí.....	3
Hình 1.4 Sơ đồ tổ chức.....	5
Hình 1.5 Một số mặt hàng.....	5
Hình 2.1 Đặc điểm hình thái bên ngoài cá tra.....	9
Hình 3.1 Sơ đồ chế biến cá tra cấp đông IQF.....	14
Hình 3.2 Fillet.....	16
Hình 3.4 Rửa băng chuyên.....	18
Hình 3.5 Phân size cá tra.....	19
Hình 3.6 Máy quay tăng trọng.....	20
Hình 3.7 Tủ cấp đông IQF.....	22
Hình 3.8 Mạ băng.....	22
Hình 4.1 Đồ thị tiêu hao nguyên liệu.....	29
Hình 4.2 Đồ thị hiệu suất thu hồi.....	30

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần hóa học của cá tra.....	11
Bảng 3.1 Size cá tra.....	20
Bảng 3.2 Thành phần ngậm quay tăng trọng.....	21

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

TT	Kí hiệu viết tắt	Chữ viết tắt đầy đủ
1	BGD	Bna giám đốc
2	Phòng KD	Phòng kinh doanh
3	Phòng KT	Phòng kế toán
4	Phòng KT	Phòng kỹ thuật
5	QC	Nhân viên kiểm tra chất lượng sản phẩm
6	QA	Quản lý chất lượng
7	BHLĐ	Bảo hộ lao động
8	KST	Ký sinh trùng
9	BTP	Bán thành phẩm