

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



BÙI VŨ LINH

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH VÀ ĐÁNH GIÁ TỶ LỆ HAO
HỤT TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN GẠO TẠI NHÀ
MÁY TẤN PHÁT**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Nghành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 07 – Năm 2020

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

BÙI VŨ LINH

MSSV: 166150

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH VÀ ĐÁNH GIÁ TỶ LỆ HAO
HỤT TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN GẠO TẠI NHÀ
MÁY TẤN PHÁT**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Ths. Phạm Huỳnh Thúc An

Tháng 07 – Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Là sinh viên năm cuối, trong 4 năm học gắn liền với mái trường **Đại Học Nam Cần Thơ**, em đã học hỏi những kiến thức kinh nghiệm mà Thầy Cô đã truyền đạt cho để chúng em chuẩn bị hành trang bước vào đời. Hôm nay, chúng em một lần nữa cảm ơn Thầy/Cô và nhà trường giới thiệu chúng em đến với doanh nghiệp **TẤN PHÁT** để chúng em có dịp thực tập tốt nghiệp. Đây là cơ hội để sinh viên chúng em thể hiện bản thân, phát huy những năng lực, áp dụng những kiến thức đã học vào công việc để tập làm quen với công việc thực tế để sau này ra trường không còn bỡ ngỡ. Để được kết quả tốt này, em xin chân thành cảm ơn Công ty **TẤN PHÁT** đã tạo điều kiện cho em có chỗ thực tập tốt như thế này, đặc biệt là các Anh/Chị và Cô/Chú trong đây đã chỉ dẫn chúng em rất tận tâm tận tình, truyền đạt những kinh nghiệm lâu đời, những kỹ thuật làm việc trong suốt thời gian ở doanh nghiệp.

Em xin kính chúc Ban Giám Đốc dồi dào sức khỏe cùng với Cô/Chú-Anh/Chị trong công ty cả năm thịnh vượng-vạn sự như ý.

Đặc biệt là **Cô Phạm Huỳnh Thúy An** kính chúc Cô dồi dào sức khỏe và cảm ơn Cô đã tận tâm, nhiệt tình giúp đỡ chúng em hoàn thành bài báo cáo và chuyên đi thực tập tốt nghiệp này đạt kết quả tốt.

Do thời gian thực tập ngắn hạn chỉ có 6 tuần, chưa có kinh nghiệm va chạm vào thực tế nên bài báo cáo của em khó tránh khỏi sự thiếu sót. Nên rất mong quý Thầy/Cô và Ban giám đốc thông cảm

Xin chân thành cảm ơn

Cần Thơ, ngày 27 tháng 7 năm 2020

LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam là nước có khí hậu gió mùa, đất đai màu mỡ, phù sa bát ngát, rất thuận lợi để trồng trọt canh tác và phát triển nông nghiệp. Từ những tiềm năng mà thiên nhiên ban tặng kết hợp với các kỹ thuật canh tác hiện đại, các thiết bị tiên tiến đã tạo ra được sản phẩm gạo đạt yêu cầu của người tiêu dùng trong và ngoài nước là gạo lúa lớn nhất cả nước. Việt Nam đứng thứ 3 thế giới về xuất khẩu lúa gạo, năm 2019 nước ta xuất khẩu 6,37 triệu tấn gạo, tương đương 2,81 tỷ USD, tăng 4,1% lượng gạo. Tuy nhiên, năm 2020 chúng ta gặp khó khăn hiện nay là phải giải quyết được vấn đề gạo kém chất lượng, lúa gạo bị mốc và sâu bệnh, tỷ lệ thu hoạch lúa gạo giảm đột xuất khiến người dân đang lo âu và nền kinh tế đang đứng trước sự trì hoãn. Do đó, em chọn doanh nghiệp TẤN PHÁT là mục tiêu thực hiện đề tài **KHẢO SÁT QUY TRÌNH VÀ ĐÁNH GIÁ TỶ LỆ HAO HỤT TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN GẠO TẠI NHÀ MÁY TẤN PHÁT** nhằm mục đích cải thiện lại lúa gạo đạt chất lượng tốt, đáp ứng được nhu cầu của người tiêu dùng. Em muốn cống hiến một phần công sức của mình vào nền kinh tế của đất nước, một phần sức lực trong công tác và phát triển lúa gạo.

Tiếp nhận thực tế hơn về các quy trình chế biến gạo, các thiết bị hoạt động, cách làm việc của nhà máy. Qua đó, học hỏi được một số kinh nghiệm quý báu từ các Anh/Chị trong nhà máy mà họ đã tích lũy nhiều năm, được các Cô/Chú nơi đây chỉ dẫn rất tận tâm và nhiệt tình về quy mô sản xuất, cách sử dụng các thiết bị máy móc, hướng dẫn nhận biết được gạo tốt hay gạo kém chất lượng, chỉ cho cách bảo quản lúa gạo không bị mốc.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC HÌNH	iv
DANH MỤC BẢNG	v
Chương 1: GIỚI THIỆU VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1 Giới thiệu chung	1
1.2 Lịch sử hình thành doanh nghiệp	1
1.3 Sự phát triển của đơn vị sản xuất	1
1.4 Sơ đồ nhà máy.....	2
1.5 Vị trí địa lí	2
1.6 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý.....	3
1.7 Các loại sản phẩm chính và phụ.....	4
1.7.1 Các loại sản phẩm chính	4
1.7.2 Các sản phẩm phụ	6
1.8 Những thuận lợi – khó khăn và định hướng phát triển	6
.....	7
Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP	8
2.1. Quy trình công nghệ.....	8
2.2. Thuyết minh quy trình.....	9
2.2.1. Nguyên liệu	9
2.2.2. Sàng tạt chất	9
2.2.3 Lau bóng gạo.....	9
2.2.4 Sàng đảo	10
2.2.5 Trồng trộn.....	11
2.2.6 Gạo thành phẩm	11
2.2.7 Đóng bao, chắt cây	13
2.2.8 Bảo quản.....	13
2.3 Máy móc và thiết bị.....	14

2.3.1 Bò dài	14
2.3.2 Băng tải	16
2.3.3 Sàn tạp chất	17
2.3.4 Máy xát trắng	18
2.3.5 Máy lau bóng.....	20
2.3.6 Máy sàng đảo	22
2.3.7 Trồng chọn hạt	25
2.3.8 Bồn chứa	26
2.4 Sản phẩm.....	27
2.4.1 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo nguyên liệu	27
2.4.2 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo thành phẩm.....	28
2.4.3 Phương pháp lấy mẫu.....	32
.....
.....	32
2.5.3 Đánh giá tỷ lệ hao hụt và tỉ lệ thu hồi	33
Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	37
3.1. KẾT LUẬN	37
3.2 KIẾN NGHỊ	38
TÀI LIỆU THAM KHẢO	39