

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



**BÙI TRUNG HIẾU**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN GẠO LÚT  
VÀ TỈ LỆ GẠO GẤY SAU CÁC CÔNG ĐOẠN  
SẢN XUẤT TẠI NHÀ MÁY TẤN PHÁT**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Tháng 7 – năm 2020**

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



**BÙI TRUNG HIẾU**

**MSSV:166285**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN GẠO LỨT  
VÀ TỈ LỆ GẠO GÃY SAU CÁC CÔNG ĐOẠN  
SẢN XUẤT TẠI NHÀ MÁY TẤN PHÁT**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Lớp: DH16CNT01**

**Giảng viên hướng dẫn**

**Phạm Huỳnh Thúy An**

**Tháng 7 – Năm 2020**

## LỜI CẢM ƠN

Trải qua sáu tuần thực tập ngắn ngủi là cơ hội cho em tổng hợp và hệ thống lại những kiến thức đã học, đồng thời kết hợp với thực tế để nâng cao kiến thức chuyên môn. Trải qua quá trình thực tập, em đã mở rộng được tầm nhìn và tiếp thu nhiều kiến thức thực tế. Từ đó em nhận thấy, việc cọ sát thực tế vô cùng quan trọng giúp sinh viên xây dựng nền tảng lý thuyết đã học tại trường vững chắc hơn. Trong quá trình thực tập, từ chỗ bỡ ngỡ cho đến thiếu kinh nghiệm, em đã gặp nhiều khó khăn nhưng với sự giúp đỡ tận tình của quý Thầy/Cô khoa Kỹ Thuật Công Nghệ và sự nhiệt tình của các cô chú, anh chị trong doanh nghiệp TẤN PHÁT đã giúp đỡ em có được những kinh nghiệm quý báu để hoàn thành bài báo cáo tốt nghiệp. Em xin chân thành cảm ơn.

Lời cảm ơn đầu tiên em xin gửi đến ban lãnh đạo cùng các phòng ban, các cô chú trong Doanh Nghiệp TẤN PHÁT, đơn vị đã tiếp nhận và nhiệt tình tạo mọi điều kiện thuận lợi cho em tiếp cận thực tế sản xuất và nắm bắt quy trình công nghệ.

Em cũng xin gửi lời cảm ơn đến Ban lãnh đạo nhà trường NAM CẦN THỜI, quý Thầy Cô khoa Kỹ Thuật Công Nghệ đã tận tình giảng dạy và truyền đạt những kiến thức, kinh nghiệm quý báu cho em. Đặc biệt, Em xin cảm ơn cô Phạm Huỳnh Thúy An. Người đã tận tình hướng dẫn em hoàn thành bài báo cáo này. Vì thời gian và kiến thức còn hạn hẹp nên bài báo cáo không thể tránh khỏi thiếu sót, rất mong sự góp ý của Doanh Nghiệp, quý Thầy Cô và các bạn, để em rút kinh nghiệm và hoàn thành tốt hơn.

Xin chân thành cảm ơn!

Sinh viên thực hiện

Bùi Trung Hiếu

## LỜI MỞ ĐẦU

Nước ta có khí hậu gió mùa ẩm, đất đai nhiều phù sa màu mỡ nên thích mới phát triển nền nông nghiệp, đặc biệt trồng lúa nước. Do lương thực giữ vai trò rất quan trọng trong đời sống con người và chăn nuôi gia súc.

Tổng sản lượng thực trong giai đoạn 2010-2018, tổng lượng gạo tiêu dùng của Việt Nam dao động từ 19-23 triệu tấn/năm, sản lượng xuất khẩu gạo dao động từ 4,9-7,7 triệu tấn/năm, giá trị xuất khẩu luôn đạt trên 2 tỷ USD/năm và mức kỷ lục 3,08 tỷ USD/năm 2018.

Hiện tỷ lệ cơ giới hóa khâu thu hoạch lúa trên cả nước là 50%, riêng đồng bằng sông Cửu Long đạt 82%. Sấy lúa là khâu quan trọng có ảnh hưởng đến rất lớn đến tỷ lệ thu hồi và chất lượng gạo xay xát, nhưng năng lực sấy lúa của đồng bằng sông Cửu Long còn thấp, chỉ đạt khoảng 56%. Các hệ thống kho chứa chưa đáp ứng được các yêu cầu kỹ thuật để bảo lúa dài ngày (từ 6-12 tháng).

Hiệu quả chuỗi giá trị ngành lúa gạo còn thấp, do tỉ lệ thất thoát cao, chất lượng gạo xuất khẩu gạo còn thấp, phần phối lợi nhuận, chia sẻ rủi ro nông dân và các đối tác còn bất cập. Cơ sở hạ tầng, công nghệ bảo quản, chế biến ở địa phương còn lạc hậu làm gia tăng tổn thất, và giảm chất lượng trong bảo quản.

Vì vậy, đề tài nghiên cứu “**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN GẠO LÚC VÀ TỈ LỆ GẠO GÃY SAU CÁC CÔNG ĐOẠN SẢN XUẤT TẠI NHÀ MÁY**”. Để biết được hao hụt và ảnh hưởng đến chất lượng gạo thành phẩm. Qua đó chúng ta có thể hạn chế sự hao hụt thấp nhất có thể.

Cần Thơ, ngày... tháng....năm 2020

Sinh viên thực hiện

Bùi Trung Hiếu

## MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN .....	i
LỜI MỞ ĐẦU .....	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH MỤC HÌNH.....	v
DANH MỤC BẢNG .....	vi
Chương 1: GIỚI THIỆU VỀ NHÀ MÁY .....	1
1.1 Giới thiệu chung .....	1
1.1.1 Lịch sử hình thành doanh nghiệp .....	1
1.1.2 Tình hình phát triển của đơn vị sản xuất.....	2
1.1.3 Vị trí địa lý .....	2
1.1.4 Tổ chức bộ máy quản lý của doanh nghiệp .....	3
1.1.4.1 Chức năng nhiệm vụ của các nhiệm vụ của bộ máy quản lý .....	4
1.2 Vấn đề thu mua, tiếp nhận và tồn trữ nguyên liệu .....	6
1.2.1 Vấn đề thu mua, tiếp nhận nguyên liệu .....	6
1.2.2 Tồn trữ nguyên liệu.....	7
1.3 Các loại sản phẩm (chính, phụ ) của nhà máy .....	7
1.3.1 Các loại sản phẩm chính.....	7
1.3.2 Các loại sản phẩm phụ.....	8
1.4 Những khó khăn, thuận lợi và định hướng phát triển .....	8
1.4.1 Thuận lợi.....	8
1.4.2 Khó khăn.....	8
1.4.3 Định hướng phát triển .....	9
Chương 2 :NỘI DUNG THỰC TẬP .....	10
2.1 Khảo sát quy trình công nghệ .....	10
2.1.1 Thuyết minh quy trình.....	11
2.1.1.1 Nguyên liệu .....	11
2.1.1.2 Sàng tạt chất .....	11
2.1.1.3 Xát trắng gạo .....	11

2.1.1.4 Lau bóng gạo .....	11
2.1.1.5 Máy tách thóc .....	12
2.1.2.6 Sàng đảo .....	12
2.1.2.7 Trồng chọn hạt .....	12
2.1.2.9 Đóng bao, chất cây .....	12
2.1.2.8 Gạo thành phẩm.....	12
2.1.2.10 Bảo quản .....	12
2.1.3 Máy móc và thiết bị.....	13
2.1.3.1 Băng tải .....	13
2.1.3.2 Bò dài.....	14
2.1.3.3 Sàng tạp chất .....	15
2.1.3.4 Máy xát trắng .....	16
2.1.3.5 Máy lau bóng .....	18
2.1.3.6 Máy tách thóc .....	19
2.1.3.7 Sàng đảo .....	20
2.1.3.8 Trồng chọn hạt .....	21
2.1.3.9 Bồn chứa.....	22
2.2 Kết quả khảo sát tỷ lệ hao hụt qua từng công đoạn.....	23
<b>Chương 3 : KẾT LUẬN VÀ ĐỀ XUẤT .....</b>	<b>26</b>
3.1 Kết luận .....	26
3.2 Đề xuất.....	26
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>28</b>