

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



DƯƠNG MINH CẢNH

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM HL50
ĐÔNG BLOCK VÀ PHÂN TÍCH CÁC YẾU TỐ
ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG TÔM
NGUYÊN LIỆU TẠI CÔNG TY TÀI KIM ANH**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Mã số ngành: 7540101

Tháng 07 – Năm 2020

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

**DƯƠNG MINH CẢNH
MSSV: 165718**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM HL
SỐ ĐÔNG BLOCK VÀ PHÂN TÍCH CÁC YẾU TỐ
ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG TÔM
NGUYÊN LIỆU TẠI CÔNG TY TÀI KIM ANH**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Mã số ngành: 7540101**

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
Ths. PHẠM HUỲNH THÚY AN**

Tháng 07 – Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Trước hết, em xin chân thành cảm ơn Ban Giám Hiệu, lãnh đạo Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ trường Đại học Nam Cần Thơ đã tạo điều kiện cho em được thực tập tại Công ty Cổ phần chế biến thủy sản Tài Kim Anh.

Em xin chân thành cảm ơn Ban Giám Đốc, Ban Điều Hành và các anh chị tại Công ty Cổ phần chế biến thủy sản Tài Kim Anh, đã chỉ dạy tận tình và tạo điều kiện thuận lợi để em có nhiều kinh nghiệm thực tiễn tại công ty. Đồng thời phía công ty cũng đã tạo điều kiện để em hoàn thành tốt bài báo cáo tốt nghiệp.

Em xin gửi lời cảm ơn đến Cô Phạm Huỳnh Thúy An, đã hướng dẫn và giúp em hoàn thành tốt bài báo cáo tốt nghiệp.

Em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Cha Mẹ đã tạo điều kiện cho em có cơ hội và hỗ trợ kinh phí học tập cho em trong suốt thời gian qua.

Cuối lời, em xin chúc Ban Giám Hiệu, quý Thầy/Cô khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ trường Đại học Nam Cần Thơ dồi dào sức khỏe và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao. Kính chúc Ban Lãnh Đạo và các Anh/Chị Cán bộ công nhân viên công ty đạt được nhiều thành công trong sản xuất kinh doanh.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 18 tháng 07 năm 2020

Sinh viên thực hiện

Dương Minh Cảnh

LỜI MỞ ĐẦU

Với những kiến thức được học tại trường, em đã tiếp cận được những vấn đề khá cơ bản về nghệ nghiệp trong tương lai của mình. Tuy nhiên những vấn đề đó mới chỉ mang tính lý thuyết, cần phải có thời gian tìm hiểu, tiếp cận với thực tế để vận dụng các kiến thức đã học. Với mục đích đó, nên nhà trường đã tổ chức đợt thực tập tốt nghiệp cho tất cả các sinh viên khóa cuối.

Đối với sinh viên ngành công nghệ thực phẩm, mục đích của đợt thực tập tốt nghiệp là tìm hiểu, làm quen với các vấn đề thực tế của doanh nghiệp, vận dụng những kiến thức đã học để phân tích đánh giá các hoạt động sản xuất kinh doanh cơ bản của doanh nghiệp, từ đó đề ra những nhận xét chung về doanh nghiệp và đề xuất hướng đề tài tốt nghiệp.

Việc tìm hiểu mọi mặt hoạt động sản xuất kinh doanh của các công ty trong môi trường kinh doanh thực tế là vấn đề quan trọng với bất cứ nhà kinh doanh nào trong nền kinh tế thị trường hiện nay. Đối với những sinh viên mới ra trường đang cần trang bị cho mình những kiến thức thực tiễn, thì điều này càng đặc biệt quan trọng. Nhận thức được tầm quan trọng của đợt thực tập và để đảm bảo quá trình thực tập được tiến hành thuận lợi nhất, nên em đã chọn đề tài: **“KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM HLSD ĐÔNG BLOCK VÀ PHÂN TÍCH CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG TÔM NGUYÊN LIỆU”**.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC HÌNH	vi
DANH MỤC BẢNG	vii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	viii
Chương 1:TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1.Giới thiệu chung về công ty.	1
1.2.Lịch sử thành lập và phát triển của công ty.	2
1.2.1.Lịch sử hình thành.....	2
1.2.2. Các giai đoạn phát triển.....	2
1.3. Những sản phẩm công ty đang sản xuất.	2
1.4. Thị trường xuất khẩu.....	3
1.5. Sơ đồ nhân sự, sơ đồ mặt bằng của công ty.....	3
1.5.1.Sơ đồ nhân sự.....	3
1.5.2.Sơ đồ mặt bằng của công ty.	4
1.6. Định hướng phát triển.	5
1.7. Quy trình thu mua.	5
1.7.1. Vai trò của các loại nguyên liệu.....	5
1.7.1.1. Các loại nguyên liệu.....	5
1.7.1.2. Các bước kiểm tra (KCS sẽ kiểm tra trước khi nhận nguyên liệu).....	5
1.7.1.3. Nguồn gốc nguyên liệu, phương pháp thu mua.	6
1.7.1.3.1. Nguồn nguyên liệu.	6
1.7.1.3.2. Hình thức thu mua.....	6
1.7.2. Các phương pháp bảo quản thực tế tại công ty.	7
1.7.2.1. Bảo quản nguyên liệu.....	8
1.7.2.2. Phương pháp bảo quản phụ phẩm.	9
Chương 2:NỘI DUNG THỰC TẬP	10

2.1. Quy trình chế biến tôm HLSO đông block.	10
2.1.1. Quy trình sản xuất tôm HLSO đông block	10
2.1.2. Thuyết minh quy trình.....	11
2.1.2.1. Tiếp nhận nguyên liệu.....	11
2.1.2.2. Rửa lần 1.	12
2.1.2.3. Sơ chế.....	13
2.1.2.4. Rửa lần 2.	14
2.1.2.5. Phân cỡ, phân loại.	14
2.1.2.6. Rửa lần 3.	15
2.1.2.7. Cân.	16
2.1.2.8. Xử lý, ngâm phụ gia.....	16
2.1.2.9. Xếp khuôn.	17
2.1.2.10. Chờ đông.	18
2.1.2.11. Cấp đông.	18
2.1.2.12. Tách khuôn.....	19
2.1.2.13. Mạ băng.....	19
2.1.2.14. Bao gói.	20
2.1.2.15. Rà kim loại.	20
2.1.2.16. Đóng thùng.....	20
2.1.2.17. Bảo quản.....	21
2.2. Các nguyên nhân ảnh hưởng đến chất lượng tôm nguyên liệu.....	22
2.2.1. Nguyên liệu.	22
2.2.2. Yếu tố vật lý.....	22
2.2.3. Yếu tố hóa học.	22
2.2.4. Yếu tố sinh học.....	23
2.2.5. Yếu tố nhiệt độ.	23
2.2.6. Yếu tố con người.....	23
2.3. Tiêu chuẩn nguyên liệu và thành phẩm.	24
2.3.1. Tiêu chuẩn nguyên liệu.	24
2.3.2. Tiêu chuẩn thành phẩm.	24
2.4. Máy móc, thiết bị.	24

2.4.1. Máy rửa nguyên liệu.	24
2.4.2. Máy phân cỡ sơ bộ.	25
2.4.3. Máy rà kim loại.	25
2.4.4. Máy đá vẩy.	26
2.4.5. Thiết bị cấp đông (tủ cấp đông).	26
2.4.6. Tủ đông IQF.	27
Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	28
3.1. Kết luận.	28
3.2. Kiến nghị.	28
TÀI LIỆU THAM KHẢO	29