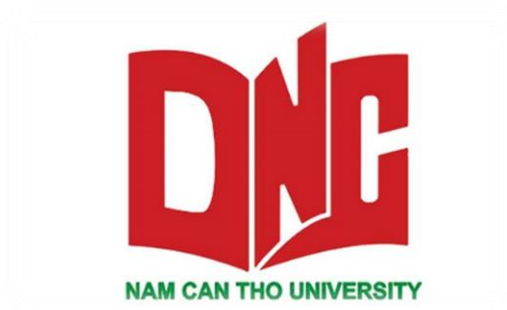


TRƯỜNG ĐẠI HỌC HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



HUỲNH THỊ NHÃ TRÚC
KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO VÀ
SỰ THAY ĐỔI ĐỘ ẨM CỦA GẠO QUA CÁC
KHÂU XỬ LÝ

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 7 Năm 2020

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

HUỲNH THỊ NHÃ TRÚC

MSSV: 166095

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO VÀ
SỰ THAY ĐỔI ĐỘ ẨM CỦA GẠO QUA CÁC
KHÂU XỬ LÝ**

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Ths. TRẦN DUY KHANG

Tháng 7 Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Trong suốt 4 năm gắn bó với trường ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ, chúng em đã được các thầy cô truyền đạt kiến thức chuyên môn. Hôm nay, em lại một lần nữa cũng nhờ thầy cô và nhà trường giới thiệu mà đã có dịp đến với doanh nghiệp TẤN PHÁT làm quen với công việc thực tế để sau khi ra trường sẽ có một việc làm tốt.

Lời đầu tiên em xin cảm ơn Ban Giám Hiệu nhà trường và quý thầy cô đã cung cấp cho em nhiều kiến thức quý báu trong suốt những năm học tập tại trường. Bên cạnh đó em xin gửi lời cảm ơn đến doanh nghiệp TẤN PHÁT đã tạo điều kiện cho em thực tập và đã giúp đỡ tận tình cho em trong suốt thời gian ở doanh nghiệp.

Chuyến đi thực tập tuy ngắn nhưng với sự giúp đỡ của các chú và anh chị trong doanh nghiệp đã giúp đỡ em hiểu rõ và biết thêm rất nhiều về những kiến thức đã học, tìm hiểu sâu hơn về chuyên ngành của mình. Đồng thời, đợt thực tập đã tạo điều kiện cho em tích lũy kiến thức nhằm nâng cao trình độ sản xuất, có thể góp phần nào đó cho ngành chế biến lương thực không ngừng phát triển trong công cuộc xây dựng đất nước.

Kính chúc sức khỏe Ban giám đốc doanh nghiệp và các anh chị,...cùng với thầy Trần Duy Khang đã tận tình giúp đỡ em hoàn thành tốt bài báo cáo và chuyến đi thực tập tốt nghiệp này.

Do thời gian thực tập có hạn, cộng thêm kinh nghiệm bản thân còn thiếu nên không thể tránh khỏi những thiếu sót kính mong quý thầy cô và ban giám đốc doanh nghiệp thông cảm.

Cuối lời, em xin chúc quý thầy cô, quý cô chú, anh chị trong xí nghiệp dồi dào sức khỏe, hoàn thành tốt công việc và luôn thành công trong cuộc sống.

LỜI MỞ ĐẦU

Việt nam là nước có khí hậu nhiệt đới gió mùa ẩm, đất đai phì nhiêu, phù sa màu mỡ rất thuận lợi cho việc phát triển ngành nông nghiệp. Ngày nay, nền nông nghiệp nước ta vẫn được coi là thế mạnh.

Với sự tiến bộ khoa học kỹ thuật con người đã tái tạo ra nhiều giống mới, ứng dụng cơ giới hóa trong việc sản xuất lúa gạo nên làm cho nền kinh tế chuyển biến tích cực, đáp ứng nhu cầu trong nước và còn là mặt hàng xuất khẩu có giá trị cao.

Vì vậy công tác chế biến, kiểm nghiệm, bảo quản lúa gạo ngày càng quan trọng và đòi hỏi phải có một đội ngũ cán bộ có năng lực.

Thành phố Cần Thơ là trung tâm của vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long vựa lúa lớn nhất của cả nước. Đây là nơi lưu thông chính của lúa gạo miền tây đi các vùng trong nước và xuất khẩu.

Qua đó em chọn DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT NHÀ MÁY CHẾ BIẾN GẠO CHẤT LƯỢNG CAO để thực tập tốt nghiệp.

Đến với nhà máy sản xuất gạo Tấn Phát, em được tìm hiểu thực tế về quy trình sản xuất gạo. Qua đây em cũng học hỏi một phần những kinh nghiệm mà các chú, các anh chị đã đúc kết lại từ nhiều năm để làm nền tảng cho công việc sau này.

Trong quá trình thực tập tôi đã nhận thức được tầm quan tâm của độ ẩm trong sản xuất gạo trắng ở doanh nghiệp cùng với kiến thức đã học trên ghế nhà trường qua quá trình tìm hiểu thực trạng độ ẩm gạo đã giúp em tiếp cận với thực tế, vận dụng những kiến thức đã học để hiểu rõ thêm về kiến thức thực tiễn.

Vì thời gian thực tập tại nhà máy chỉ vỏn vẹn 6 tuần, lại chưa có kinh nghiệm và chạm thực tế nên chắc hẳn em khó tránh khỏi những thiếu sót và hạn chế vì vậy em mong được sự giúp đỡ và chỉ bảo của giáo viên hướng dẫn và cán bộ doanh nghiệp để em có thể thực hiện bài báo cáo và bổ sung thêm kiến thức thực tế cho mình.

Trong lần thực tập này em cũng có một số ý kiến đóng góp mà tôi nhận thấy là nhà máy nên thực hiện để giúp cho Doanh Nghiệp phát triển tốt hơn và hoàn thiện hơn trong tương lai.

Đề tài “ Khảo sát quy trình sản xuất gạo và sự thay đổi độ ẩm gạo qua các khâu sản xuất tại Doanh Nghiệp Tư Nhân Tấn Phát” gồm những nội dung sau:

CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ DOANH NGHIỆP

CHƯƠNG 2: QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT GẠO TRẮNG HÀM CHÂU

CHƯƠNG 3: KHẢO SÁT SỰ THAY ĐỔI ĐỘ ẨM CỦA GẠO QUA CÁC KHẤU XỬ LÝ

CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

MỤC LỤC

LỜI CẢM TẠ	i
MỤC LỤC.....	iii
CHƯƠNG 1.....	1
TỔNG QUAN VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1 Giới thiệu chung	1
1.2 Lịch sử hình thành và phát triển doanh nghiệp	1
1.3. Sơ đồ nhà máy	3
1.4. Cơ cấu tổ chức.....	4
❖ Chức năng nhiệm vụ của bộ máy quản lý	4
1.5. VẤN ĐỀ THU MUA, TIẾP NHẬN VÀ TỒN TRỮ NGUYÊN LIỆU	6
1.5.1. Vấn đề thu mua, tiếp nhận nguyên liệu	6
1.5.2. Tồn trữ nguyên liệu.....	7
1.6. CÁC LOẠI SẢN PHẨM (CHÍNH, PHỤ) CỦA DOANH NGHIỆP	8
1.6.1. Các loại sản phẩm chính	8
1.6.2. Các loại sản phẩm phụ.....	8
1.7. NHỮNG THUẬN LỢI, KHÓ KHĂN VÀ ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN....	8
1.7.1. Thuận lợi.....	8
1.7.2. Khó khăn.....	9
1.7.3. Định hướng phát triển.....	9
1.8 CÔNG TÁC VỆ SINH CÔNG NGHIỆP, ĐẢM BẢO AN TOÀN LAO ĐỘNG VÀ PHÒNG CHÁY CHỮA CHÁY TẠI NHÀ MÁY	9
1.8.1. Vệ sinh công nghiệp	9
1.8.2. Đảm bảo an toàn lao động	9
CHƯƠNG 2.....	11
QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT GẠO TRẮNG HÀM CHÂU	11
2.1. QUY TRÌNH SẢN XUẤT	11
2.2. GIỚI THIỆU NGUYÊN LIỆU GẠO HÀM CHÂU	12
2.2.1. Đặc điểm giống lúa.....	12
2.2.2. Đặc điểm của gạo.....	12

2.2.3. Giá trị dinh dưỡng.....	12
2.3 THUYẾT MINH QUY TRÌNH.....	13
2.3.1 Nguyên liệu.....	13
2.3.2 Sàng tạp chất.....	13
2.3.3 Xát trắng gạo.....	13
2.3.4 Lau bóng gạo	13
2.3.5 Máy tách thóc	14
2.3.6 Sàng Đảo.....	14
2.3.7 Trống trộn	14
2.3.8 Gạo thành phẩm.....	14
2.3.9 Đóng bao, chắt cây	14
2.3.10 Bảo quản	14
2.4 CÁC MÁY MÓC VÀ THIẾT BỊ	17
2.4.1 Băng tải.....	17
2.4.2 Bò đài.....	17
2.4.3 Sàng tạp chất.....	18
2.4.4 Máy xát trắng.....	19
2.4.5 Máy lau bóng	20
2.4.6 Máy tách thóc	22
2.4.7 Sàng đảo.....	22
2.4.8. Trống chọn hạt.....	23
2.4.8. Bồn chứa	24
2.4.9. Xiên ngấn.....	24
2.4.10. Báy trộn mẫu.....	25
2.4.11. Bảng meca hai mặt trắng đen.....	25
2.4.12 Sàng lốm	26
2.4.13 Kẹp gấp.....	26
2.4.14 Cân kỹ thuật.....	27
CHƯƠNG 3.....	28
KHẢO SÁT SỰ THAY ĐỔI ĐỘ ẨM CỦA GẠO QUA CÁC KHÂU XỬ LÝ	28
3.1 ẨM ĐỘ GẠO.....	28
3.2 ẢNH HƯỞNG CỦA ĐỘ ẨM TRONG SẢN XUẤT GẠO.....	28

3.3 KHẢO SÁT ẨM ĐỘ CỦA GẠO HÀM CHÂU QUA TỪNG CÔNG ĐOẠN SẢN XUẤT	28
3.3.1 Phương pháp đo ẩm độ của gạo qua từng công đoạn sản xuất.....	28
3.3.2 Tiến hành thí nghiệm	29
3.3.2.1 Đo độ ẩm của gạo Hàm Châu.....	29
3.3.3.2 Giải thích	30
CHƯƠNG 4.....	31
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	31
4.1. KẾT LUẬN.....	31
4.2. KIẾN NGHỊ	31
TÀI LIỆU THAM KHẢO	33