

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



NGUYỄN KIỀU NỮ

**KHẢO SÁT ẢNH HƯỞNG NHIỆT ĐỘ NƯỚC,
THỜI GIAN MẠ BĂNG VÀ KHỐI LƯỢNG
MIẾNG CÁ FILLET ĐẾN TỈ LỆ MẠ BĂNG TẠI
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN HẢI SẢN 404**

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

NGUYỄN KIỀU NỮ

MSSV: 165750

**KHẢO SÁT ẢNH HƯỞNG NHIỆT ĐỘ NƯỚC,
THỜI GIAN MẠ BĂNG VÀ KHỐI LƯỢNG
MIẾNG CÁ FILLET ĐẾN TỈ LỆ MẠ BĂNG TẠI
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

Ths. NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 07 – Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Em xin gửi lời cảm ơn chân thành đối với các thầy, cô của trường đại học Nam Cần Thơ, đặc biệt là các thầy, cô khoa Kỹ thuật – Công nghệ đã tạo điều kiện cho em tham gia thực tập tốt nghiệp tại công ty TNHH HTV Hải Sản 404. Và em cũng xin chân thành cảm ơn cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như đã nhiệt tình hướng dẫn em hoàn thành tốt thực tập tốt nghiệp.

Có được bài báo cáo thực tập này, em xin bày tỏ lòng biết ơn sâu sắc đến công ty TNHH HTV Hải Sản 404, cảm ơn ban lãnh đạo và các anh, chị trong công ty đã tạo điều kiện thuận lợi cho em trong suốt quá trình thực tập cũng như được tiếp xúc thực tế, giải đáp thắc mắc giúp em có thêm hiểu biết, kiến thức thực tế.

Trong quá trình thực tập, cũng như là trong quá trình làm bài báo cáo thực tập khó tránh khỏi sai sót rất mong các thầy, cô bỏ qua. Đồng thời trình độ lý luận cũng như kinh nghiệm thực tiễn còn hạn chế nên bài báo cáo không thể tránh khỏi những thiếu sót, em rất mong nhận được ý kiến đóng góp của thầy, cô.

Cần Thơ, ngày 27 tháng 07 năm 2020

Người thực hiện

Nguyễn Kiều Nữ

LỜI MỞ ĐẦU

Từ lâu thủy sản đã trở thành một trong những ngành kinh tế mũi nhọn của nước ta. Nước ta có nguồn thủy sản dồi dào, đặc biệt là vùng Đồng bằng sông Cửu Long, với hệ thống nuôi cá bè, đã đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân, trong đó cá Tra, cá Basa fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực.

Cá Tra có giá trị dinh dưỡng rất cao, nhiều vitamin và khoáng chất nhưng cá tươi thì rất khó bảo quản lâu được, vì vậy lạnh đông thủy sản là rất quan trọng trong việc kéo dài thời gian bảo quản, đảm bảo chất lượng tốt đến tay người tiêu dùng.

Ngày nay, cá Tra fillet đông lạnh nói riêng và thủy sản nói chung đang đóng vai trò quan trọng trong lĩnh vực thực phẩm, giúp đa dạng hóa sản phẩm thực phẩm cho người tiêu dùng. Công ty Hải Sản 404 với quy trình công nghệ chế biến hiện đại và quản lý theo tiêu chuẩn HACCP đảm bảo cho quy trình chế biến tạo ra các sản phẩm vệ sinh và an toàn thực phẩm.

Công ty TNHH HTV Hải Sản 404 là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm từ người tiêu dùng, có uy tín cao trên thị trường trong nước và thế giới. Cá Tra fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực của công ty, luôn đáp ứng được nhu cầu của thị trường khó tính như Hoa Kỳ, Châu Âu,... . Đề tài “ Khảo sát ảnh hưởng nhiệt độ nước, thời gian mạ băng và khối lượng miếng cá fillet đến tỉ lệ ma băng của quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh” tại nhà máy sẽ giúp em học hỏi thêm nhiều kiến thức thực tế trong sản xuất thủy hải sản đông lạnh. Nội dung bài báo cáo gồm có:

CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY

CHƯƠNG 2: NỘI DUNG THỰC TẬP

CHƯƠNG 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

MỤC LỤC

CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 GIỚI THIỆU CHUNG VỀ CÔNG TY	1
1.2 QUÁ TRÌNH HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN CỦA CÔNG TY	2
1.3 VỊ TRÍ ĐỊA LÝ CỦA CÔNG TY	2
1.4 MỘT SỐ SẢN PHẨM VÀ THỊ TRƯỜNG TIÊU THỤ	3
1.4.1 Một số sản phẩm	3
1.4.2 Thị trường tiêu thụ	4
1.4.3 Tình hình sản xuất tại công ty	4
1.5 CƠ CẤU TỔ CHỨC BỘ MÁY CỦA CÔNG TY	5
1.5.1 Sơ đồ tổ chức và quản lý	5
1.5.2 Sơ đồ mặt bằng tổng thể công ty	7
1.5.3 Sơ đồ mặt bằng xí nghiệp chế biến	8
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP	10
2.1 QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH	10
2.1.1 Sơ đồ quy trình công nghệ	10
2.1.2 Thuyết minh quy trình	11
2.1.2.1 Giới thiệu nguồn nguyên liệu cá Tra của công ty	11
2.1.2.2 Tiếp nhận nguyên liệu - Cân 1	11
2.1.2.3 Cắt tiết - Rửa 1 (xả tiết)	13
2.1.2.4 Fillet - Cân 2 - Rửa 2	13
2.1.2.5 Lạng da - Rửa 3	15
2.1.2.6 Tạo hình - Rửa 4	15
2.1.2.7 Kiểm tra ký sinh trùng	16
2.1.2.8 Phân cỡ, loại	17
2.1.2.9 Rửa 5	17
2.1.2.10 Quay tăng trọng	18
2.1.2.11 Cân 3 - Xếp khuôn	18
2.1.2.12 Chờ đông	20

2.1.2.13 Cấp đông	21
2.1.2.14 Tách khuôn - Mạ băng.....	22
2.1.2.15 Bao gói - Đóng thùng.....	24
2.1.2.16 Bảo quản - Xuất hàng	25
2.2 CÁC MÁY MÓC, THIẾT BỊ SẢN XUẤT	26
2.2.1 Hệ thống lạnh một cấp nén.....	26
2.2.2 Hệ thống lạnh hai cấp nén	27
2.2.3 Tủ cấp đông	27
2.2.4 Máy lạnh da	28
2.2.5 Bàn soi ký sinh trùng	29
2.2.6 Máy quay tăng trọng.....	29
2.2.7 Máy xay đá.....	30
2.2.8 Cân cầu.....	31
2.2.9 Băng chuyển IQF.....	31
2.3 CÁC TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG VÀ YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA MẶT HÀNG	32
2.3.1 Tiêu chuẩn chất lượng cá Tra nguyên liệu	32
2.3.2 Tiêu chuẩn chất lượng cá Tra bán thành phẩm.....	33
2.3.3 Tiêu chuẩn chất lượng cá Tra thành phẩm	35
2.3.4 Tiêu chuẩn cảm quan.....	37
2.3.5 Tiêu chuẩn hóa học	37
2.3.6 Tiêu chuẩn vi sinh	38
2.3.7 Yêu cầu kỹ thuật.....	38
2.4 THỰC NGHIỆM TẠI CÔNG TY	39
2.4.1 Nhiệt độ nước mạ băng (mạ băng bằng cách nhúng)	39
2.4.2 Thời gian mạ băng	39
2.4.3 Khối lượng miếng cá fillet	39
CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	41
3.1 KẾT LUẬN	41

3.1.1 Ưu điểm.....	41
3.1.2 Hạn chế.....	41
3.2 KIẾN NGHỊ.....	42
TÀI LIỆU THAM KHẢO	43