

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



LÊ NGUYỄN THỊ XUÂN MAI

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN
CƠM CHIÊN CÁ MẶN ĐÔNG LẠNH
TẠI CÔNG TY SÀI GÒN FOOD

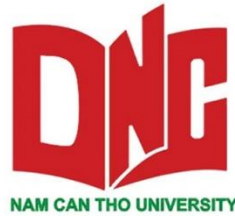
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 7, Năm 2020

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



LÊ NGUYỄN THỊ XUÂN MAI
MSSV: 165958

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN
CƠM CHIÊN CÁ MẶN ĐÔNG LẠNH
TẠI CÔNG TY SÀI GÒN FOOD

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Ths. Nguyễn Ngọc Quỳnh Như

Tháng 7, Năm 2020

LỜI MỞ ĐẦU

Công ty Cổ phần Sài Gòn Food với kinh nghiệm 16 năm xuất khẩu sản phẩm chất lượng sang thị trường Nhật Bản và 11 năm sản xuất các sản phẩm cung cấp cho hệ thống siêu thị lớn trong nước. Sài Gòn Food có đầy đủ hệ thống tiêu chuẩn chất lượng quốc tế và các tiêu chuẩn như Kaizen, 5S của Nhật Bản.

Hiện nay với nhu cầu người tiêu dùng Việt Nam mong muốn được thưởng thức bữa ăn chất lượng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không tốn nhiều thời gian chế biến, Sài Gòn Food đã đầu tư nghiên cứu và sản xuất để xuất dự án bữa ăn tươi để sản xuất ra những món ăn đáp ứng những nhu cầu trên. Công ty đã ứng dụng những công nghệ hoá trong sản xuất cho những món ăn với hương vị truyền thống Việt Nam từ các món ăn thường Nhật đến những món ăn đặc trưng vùng miền, tới nay dây chuyền sản xuất của công ty có thể đạt công suất 100.000 xuất ăn mỗi ngày.

Bài báo cáo thực tập tốt nghiệp với đề tài “Khảo sát quy trình chiến biến cơm chiên cá mặn đông lạnh tại Công Ty Cổ phần Sài Gòn Food” giúp em tìm hiểu quy trình nghiên cứu và sản xuất bữa ăn tươi tại Công ty nói chung và món cơm chiên cá mặn nói riêng.

Để tìm hiểu và học hỏi quy trình sản xuất các món ăn theo quy mô lớn, nhờ sự giúp đỡ của nhà trường cùng Ths. Nguyễn Ngọc Quỳnh Như–GVHD, em đã được Công ty Sài Gòn Food tiếp nhận cho thực tập tại Công ty. Đây là Công ty có môi trường tốt, đạt chất lượng cao và là môi trường chuyên nghiệp cho sinh viên chúng em học hỏi được nhiều kinh nghiệm.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH SÁCH BẢNG	v
DANH SÁCH HÌNH	vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	vii
CHƯƠNG 1.....	1
TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 Giới thiệu lịch sử thành lập và phát triển của đơn vị sản xuất	1
1.2 Lịch sử thành lập	2
1.3 Giới thiệu các sản phẩm chính của công ty	4
1.4 Thị trường hoạt động	5
1.5 Định hướng phát triển.....	5
1.6 Cơ cấu tổ chức	7
1.6.1 Cơ cấu tổ chức công ty	7
1.6.2 Nhiệm vụ của từng bộ phận, tổ chức của công ty	8
1.6.3 Cơ cấu tổ chức phòng R&D	11
CHƯƠNG 2.....	12
NỘI DUNG THỰC TẬP.....	12
2.1 Một số quy trình nghiên cứu phát triển sản phẩm tại phòng R&D của công ty Sài Gòn Food.....	12
2.1.1 Quy trình nghiên cứu sản phẩm mới, cải tiến phòng R&D sản phẩm RTE	12
2.1.2 Quy trình cải tiến sản phẩm.....	15
2.1.3 Quy trình đặt hàng, nhận hàng và bảo quản	16
2.1.4 Quy trình nhập hàng và bảo quản.....	17
2.1.5 Quy trình, kỹ thuật sơ chế nguyên vật liệu chế biến	18
2.2 Nội dung thực tập tại công ty	19
2.2.1 Khảo sát quy trình chế biến	19
2.2.2 Thuyết minh quy trình	19
2.2.3 Định mức nguyên liệu, cân đối nguyên vật liệu chế biến món cơm chiên cá mặn gà xé 1 phần/người.	21
2.2.4 Định mức gia vị chế biến món cơm chiên cá mặn gà xé 1 phần/người	22

2.2.5	Máy móc–Thiết bị	22
2.2.6	Tiêu chuẩn thành phẩm	25
2.2.6.1	Tiêu chuẩn cảm quan	25
2.2.6.2	Tiêu chuẩn hoá lý.....	25
2.2.6.3	Tiêu chuẩn vi sinh	25
2.2.7	Quy trình kiểm tra về chất lượng, quy cách kỹ thuật, an toàn vệ sinh thực phẩm	26
KẾT LUẬN		27
2.2.8	Kết luận	27
2.2.9	Kiến nghị	27
TÀI LIỆU THAM KHẢO		28