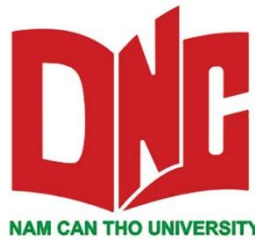


TRƯỜNG ĐẠI HỌC HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



TRẦN TẤN LỘC

**KHẢO SÁT NGUYÊN LIỆU ĐẦU VÀO VÀ CÁC
YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG GẠO
THÀNH PHẨM TẠI NHÀ MÁY GẠO 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

TRẦN TẤN LỘC
MSSV: 165564

**KHẢO SÁT NGUYÊN LIỆU ĐẦU VÀO VÀ CÁC
YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG GẠO
THÀNH PHẨM TẠI NHÀ MÁY GẠO TẤN PHÁT**

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

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 7- năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Lí thuyết là nền tảng nhưng phải đi đôi với thực hành nên trong khoảng thời gian 6 tuần thực tập tại Doanh nghiệp Tấn Phát đã giúp cho em thêm nhiều kiến thức, kỹ năng cũng như chuyên môn về ngành lương thực. Giúp em hiểu biết thêm về thực tế từng nhiệm vụ, chức năng của từng bộ phận, cơ cấu tổ chức của doanh nghiệp, trực tiếp quan sát quy trình sản xuất, cách thu mua nguyên liệu, biết cách phân tích các chỉ tiêu của gạo, biết cách kiểm tra gạo (độ ẩm, tỉ lệ hạt nguyên, hạt hư hỏng,...). Và em cũng thấy được từ giám đốc đến nhân viên, cán bộ, công nhân bóc vác luôn chịu khó làm việc, tích cực nhiệt tình, đặc biệt mọi người rất hòa đồng vui vẻ.

Để được kết quả này, trước tiên em xin chân thành cảm ơn nhà trường và các thầy cô đã cung cấp nhiều kiến thức quý báu trong suốt những năm học tại trường. Bên cạnh đó em xin gửi lời cảm ơn trân quý nhất đến **DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT** đã tạo điều kiện tốt nhất cho em có được thời gian 6 tuần thực tập tốt nghiệp tại nhà máy. Với những kiến thức thực tiễn quý báu có được tại nhà máy, kết hợp cùng lý thuyết mà em được tiếp thu từ bài giảng trên lớp sẽ là hành trang vững chắc nhất để em hoàn thành khóa tốt nghiệp và vững chắc tiến vào con đường sự nghiệp phía trước.

Đặc biệt em xin chân thành cảm ơn sự chỉ dẫn nhiệt tình của Cô **Th.s. Nguyễn Ngọc Quỳnh Như** đã giúp đỡ em trong quá trình làm và hoàn thành bài báo cáo tại **DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT**. Sự giúp đỡ đầy nhiệt tình và tận tâm của Cô đã tiếp thêm nghị lực để em có đủ nhiệt huyết để vượt qua những khó khăn để hoàn thành một cách tốt nhất có thể các mục tiêu mà nhà trường đã giao trong chuyến thực tập này.

Qua thời gian đi sâu vào thực tế em đã làm được những thao tác kỹ thuật, cũng như những bài học kinh nghiệm trong quá trình chế biến gạo. Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn Ban Giám Đốc Doanh nghiệp và Ban Giám hiệu nhà trường đã tạo cho em chuyến thực tập bổ ích và đầy ý nghĩa.

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 và chiếm tỉ trọng lớn trong nền kinh tế của đất nước

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 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 của Miền Tây đi các vùng trong nước và xuất khẩu ra thị trường quốc tế.

Do đó ở Cần Thơ có rất nhiều nhà máy, công ty, doanh nghiệp sản xuất và chế biến lúa gạo, trong đó có **DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT** là một doanh nghiệp chuyên kinh doanh, sản xuất lau bóng gạo tiêu thụ nội địa.

Với bề dày phát triển, Doanh nghiệp đã và đang không ngừng phát triển tạo ra các sản phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng cao như: gạo, nếp, tấm, cám,...Đạt được sự hài lòng và tin tưởng tuyệt đối của khách hàng.

Đến với nhà máy sản xuất gạo **TẤN PHÁT**, chúng em được tìm hiểu thực tế về quy trình sản xuất gạo. Qua đây chúng 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.

Đề tài “ KHẢO SÁT NGUYÊN LIỆU ĐẦU VÀO VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG GẠO THÀNH PHẨM TẠI NHÀ MÁY GẠO TẤN PHÁT” gồm các nội dung sau:

Chương 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY

Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP

Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
DANH MỤC HÌNH	v
DANH MỤC BẢNG	vi
Chương 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1. Lịch sử hình thành và phát triển doanh nghiệp.	1
1.2. Sơ đồ nhà máy	2
1.3. Cơ cấu tổ chức	3
1.4. Sản phẩm chính và phụ	5
1.4.1. Các loại sản phẩm chính.....	5
1.4.2. Các loại sản phẩm phụ.....	6
1.5. Những thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	6
1.5.1. Thuận lợi	6
1.5.2. Khó khăn	6
1.5.3. Định hướng phát triển	6
1.6. Công tác vệ sinh công nghiệp, đảm bảo an toàn lao động và phòng cháy chữa cháy tại nhà máy.....	6
1.6.1. Vệ sinh công nghiệp	6
1.6.2. Đảm bảo an toàn lao động	7
1.6.3. Công tác phòng cháy chữa cháy	7
1.6.4. Vị trí và địa điểm đặt của nhà máy	7
1.6.5. Nguồn nước chữa cháy dồi dào	7
1.6.6. Nguyên nhân chủ yếu dẫn đến cháy nổ	7
1.6.7. Công tác kiểm tra an toàn phòng cháy chữa cháy	7
Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP	9
2.1. Quy trình công nghệ	9
2.2. Thuyết minh quy trình	9
2.2.1. Nguyên liệu	10
2.2.2. Sàng tạp chất	10
2.2.3. Xát trắng gạo	10
2.2.4. Lau bóng gạo	10

2.2.5. Sàng Đảo	10
2.2.6. Trồng trộn.....	11
2.2.7. Gạo thành phẩm.....	11
2.2.8. Đóng bao, chất cây	11
2.2.9. Bảo quản.....	12
2.3. Máy móc và thiết bị.....	12
2.3.1. Bò đai.....	12
2.3.2. Băng tải	13
2.3.3. Sàng tạp chất.....	14
2.3.4. Máy xát trắng	15
2.3.5. Máy lau bóng	16
2.3.6. Sàng đảo.....	17
2.3.7. Trồng chọn hạt.....	18
2.3.8. Bồn chứa	19
2.4. Sản phẩm.....	20
2.5. Thực nghiệm tại nhà máy.....	20
2.5.1. Các tiêu chuẩn chất lượng nguyên liệu đầu vào	20
2.5.1.1. Phương pháp kiểm tra đánh giá chất lượng nguyên liệu	20
2.5.1.2. Các chỉ tiêu cơ bản đánh giá chất lượng nguyên liệu.....	21
2.5.1.3. Phương pháp lấy mẫu	24
2.5.1.4. Một số dụng cụ trong phân tích mẫu.....	25
2.5.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng gạo thành phẩm.....	28
2.5.2.1. Các yếu tố ảnh hưởng chất lượng gạo thành phẩm	28
2.5.2.2. Phương pháp và nguyên tắc bảo quản sản phẩm.....	29
Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	30
3.1 Kết luận	30
3.1.1 Thuận lợi.....	30
3.1.2 Khó khăn.....	30
3.2 Kiến nghị.....	30
TÀI LIỆU THAM KHẢO	31