

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



LỮ TUYẾT NHI

**KHẢO SÁT HAO HỤT ĐỊNH MỨC TRONG
QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM THẺ CHÂN
TRẮNG PTO HẤP ĐÔNG IQF TẠI CÔNG TY
CỔ PHẦN THỦY SẢN CÀ MAU
SEAPRIMEXCO**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 6 - Năm 2020

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

LỮ TUYẾT NHI

MSSV: 165901

**KHẢO SÁT HAO HỤT ĐỊNH MỨC TRONG
QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM THẺ CHÂN
TRẮNG PTO HẤP ĐÔNG IQF TẠI CÔNG TY
CỔ PHẦN THỦY SẢN CÀ MAU
SEAPRIMEXCO**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 6 - Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Sáu tuần thực tập ngắn ngủi là cơ hội cho em tổng hợp và hệ thống hóa lại những kiến thức đã học, đồng thời kết hợp với thực tế để nâng cao kiến thức chuyên môn. Tuy chỉ có sáu tuần thực tập, nhưng qua quá trình thực tập, em đã được mở rộng tầm nhìn và tiếp thu rất nhiều kiến thức thực tế. Từ đó em nhận thấy, việc cọ xát thực tế là vô cùng quan trọng, giúp sinh viên xây dựng nền tảng lý thuyết được học ở trường vững chắc hơn. Trong quá trình thực tập, từ chỗ còn bỡ ngỡ cho đến thiếu kinh nghiệm, em đã gặp phải rất nhiều khó khăn nhưng với sự giúp đỡ tận tình của quý thầy cô Khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ và sự nhiệt tình của các cô chú anh chị trong nhà máy đã giúp em có được những kinh nghiệm quý báu để hoàn thành tốt kỳ thực tập này.

Lời cảm ơn đầu tiên, em xin gửi đến Ban lãnh đạo cùng các phòng ban, các cô chú, anh chị của Công ty Cổ Phần Thủy Sản Cà Mau Seaprimexco, đơn vị đã tiếp nhận và nhiệt tình chỉ dẫn em, tạo mọi điều kiện thuận lợi cho em tiếp cận thực tế quy trình sản xuất sản xuất.

Em cũng xin gửi lời cảm ơn đến Ban Giám Hiệu Trường Đại Học Nam Cần Thơ, quý thầy cô Khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ đã tận tình giảng dạy và truyền đạt những kiến thức, kinh nghiệm quý báu cho em, để em có thể hoàn thành bài báo cáo thực tập này.

Vì thời gian và kiến thức còn hạn hẹp nên bài báo cáo không thể tránh khỏi những thiếu sót, rất mong sự góp ý của nhà máy, quý thầy cô và các bạn, để em rút kinh nghiệm và hoàn thành tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

LỜI MỞ ĐẦU

Đặt vấn đề

Hiện nay, cùng với sự phát triển về kinh tế, luôn có sự đóng góp từ các nền công nghiệp sản xuất và xuất khẩu góp phần thúc đẩy tầm quan trọng và khẳng định vị thế trên thị trường trong và ngoài nước, trong đó ngành sản xuất lương thực, thực phẩm của Việt Nam đã cung cấp một lượng lớn thực phẩm đáp ứng nhu cầu người tiêu dùng Việt Nam nói riêng và các nước trên thế giới nói chung.

Với lợi thế nguồn khoáng sản phong phú và đặc biệt là tài nguyên thủy sản dồi dào, các doanh nghiệp trong nước đã tập trung đẩy mạnh lĩnh vực sản xuất thủy sản, với những sản phẩm tạo ra uy tín chất lượng, tiêu biểu là Công ty Cổ Phần Thủy Sản Cà Mau Seaprimexco. Công ty đã sản xuất nhiều sản phẩm thủy sản được thị trường trong nước và quốc tế ưa chuộng như: tôm, cá, mực lạnh đông.

Là sinh viên năm cuối của ngành Công nghệ thực phẩm, bản thân em phần nào hiểu được tầm quan trọng của ngành mà em đã lựa chọn. Thấy được sự phát triển sản xuất và xuất khẩu thủy sản của nước nhà, em mong muốn được tìm hiểu rõ hơn về quy trình sản xuất tôm và khảo sát mức độ hao hụt về khối lượng nhằm bổ sung thêm kiến thức và tay nghề trong quá trình thực tập.

Mục tiêu đề tài

Đề tài được thực hiện nhằm khảo sát hao hụt định mức trong quy trình sản xuất tôm thẻ chân trắng PTO hấp đông IQF. Bên cạnh đó còn trực tiếp tiếp cận với công việc và nâng cao tay nghề.

Nội dung đề tài

Khảo sát mức độ hao hụt định mức trong quy trình sản xuất tôm thẻ chân trắng PTO hấp đông IQF.

Thời gian thực tập

Từ ngày 01/06/2020 đến 12/07/2020.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH SÁCH HÌNH.....	v
DANH SÁCH BẢNG	vi
DANH SÁCH CÁC CHỮ VIẾT TẮT.....	vii
Chương 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CÀ MAU SEAPRIMEXCO.....	1
1.1 GIỚI THIỆU VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN	1
1.2 LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN.....	1
1.3 SƠ ĐỒ TỔ CHỨC CÔNG TY	2
1.4 SƠ ĐỒ TỔ CHỨC XÍ NGHIỆP	3
1.5 SƠ ĐỒ TỔ CHỨC MẶT BẰNG NHÀ MÁY.....	4
1.6 CÁC SẢN PHẨM CHÍNH	5
Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP	6
2.1 GIỚI THIỆU CHUNG VỀ NGUYÊN LIỆU	6
2.1.1 Đặc điểm sinh học của tôm thẻ chân trắng.....	6
2.1.2 Thành phần hóa học của tôm thẻ chân trắng.....	7
2.2 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ	8
2.3 THUYẾT MINH QUY TRÌNH.....	9
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu	9
2.3.2 Rửa 1	10
2.3.3 Sơ chế lật đầu	10
2.3.4 Rửa 2	11
2.3.5 Phân cỡ, phân màu	12
2.3.6 Rửa 3	13
2.3.7 Sơ chế PTO.....	13
2.3.8 Rửa 4	14
2.3.9 Xử lý hóa chất	14
2.3.10 Rửa 5	15
2.3.11 Hấp	15
2.3.12 Làm lạnh.....	16

2.3.13 Rửa 6	17
2.3.14 Đông IQF	17
2.3.15 Cân.....	18
2.3.16 Mạ băng.....	18
2.3.17 Tái đông.....	18
2.3.18 Vô túi.....	19
2.3.19 Rà kim loại	19
2.3.20 Bao gói.....	20
2.3.21 Bảo quản.....	20
2.4 CÁC BIẾN ĐỔI CỦA NGUYÊN LIỆU TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN.	21
2.4.1 Hiện tượng cháy lạnh	21
2.4.2 Hiện tượng biến đen	21
2.4.3 Hiện tượng biến đỏ	22
2.4.4 Hiện tượng mềm thịt, long đầu, giãn đốt.....	22
2.5 NỘI DUNG THỰC NGHIỆM TẠI CÔNG TY	23
2.5.1 Các công đoạn tiêu hao và định mức chuẩn nguyên liệu trong quy trình sản xuất.....	23
2.5.2 Công thức tính mức độ hao hụt về khối lượng.....	23
2.5.3 Kết quả thực nghiệm	23
2.5.3.1 Thực nghiệm 1: Định mức hao hụt về khối lượng tôm thẻ chân trắng ở công đoạn lật đầu (HLSO).....	23
2.5.3.2 Thực nghiệm 2: Định mức hao hụt về khối lượng tôm thẻ chân trắng ở công đoạn sơ chế PTO	24
2.5.3.3 Thực nghiệm 3: Định mức hao hụt về khối lượng tôm thẻ chân trắng ở công đoạn xử lý hóa chất	24
2.5.3.4 Thực nghiệm 4: Định mức hao hụt về khối lượng tôm thẻ chân trắng ở công đoạn hấp	25
2.5.3.5 Thực nghiệm 5: Định mức hao hụt về khối lượng tôm thẻ chân trắng ở công đoạn cấp đông IQF	25
2.5.4 Nhận xét chung.....	26
Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	28
3.1 KẾT LUẬN.....	28
3.2 KIẾN NGHỊ	28
TÀI LIỆU THAM KHẢO	29