

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



TRẦN MINH NHUẬN

**ĐỀ TÀI
KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CHÁO TƯƠI
ĐÓNG GÓI CỦA CÔNG TY SÀI GÒN FOOD**

BÁO CÁO TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

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 MINH NHUẬN

**ĐỀ TÀI
KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CHÁO TƯƠI
ĐÓNG GÓI CỦA CÔNG TY SÀI GÒN FOOD**

BÁO CÁO TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

Ths: NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 7, năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Em xin gửi lời cảm ơn đến quý thầy cô trường Đại Học Nam Cần Thơ, đặc biệt là cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như – Giảng viên Trường ĐH Nam Cần Thơ đã tạo điều kiện cho em có cơ hội học hỏi những kiến thức thực tế trong hoạt động sản xuất bổ sung kiến thức lý thuyết chuyên ngành được đào tạo và tiếp xúc công việc là một nhân viên thực tập học hỏi được nhiều tác phong, cách tổ chức làm việc trong môi trường chuyên nghiệp.

Trong suốt thời gian thực tập tại Công Ty CP Sài Gòn Food, em đã nhận được rất nhiều sự quan tâm, giúp đỡ của quý thầy cô hướng dẫn thực tập, các anh chị CB/CNV của quý công ty. Với lòng biết ơn sâu sắc nhất, em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến Ths Nguyễn Ngọc Quỳnh Như – Giảng viên trường ĐH Nam Cần Thơ, chị Nguyễn Thị Phương Thủy Giám đốc P.RDL, anh Lê Pha – Phó Giám đốc P.RD, chị Võ Trúc Anh – chuyên viên R&D cùng các anh chị “Team cháo” nói riêng và các anh chị CB/CNV của Công Ty Sài Gòn Food nói chung đã dành thời gian tâm huyết truyền đạt vốn kiến thức quý báu cũng như kinh nghiệm cho em trong suốt thời gian thực tập tại công ty, qua đó đã giải đáp những thắc mắc của chúng em về vấn đề liên quan đến đề tài, giúp em khắc phục những thiếu sót kiến thức thực tiễn.

Nhờ vào sự giúp đỡ nhiệt tình của quý thầy cô, các anh chị CB/CNV của Công Ty Sài Gòn Food mà em đã có cái tổng quan về quy trình nghiên cứu để phát triển sản phẩm mới. Đây là tiền đề quan trọng để em học hỏi và tự tin bước vào môi trường làm việc sau khi ra trường.

Sau cùng, em xin cảm ơn và kính chúc quý thầy cô, các anh chị CB/CNV Công Ty Sài Gòn Food có nhiều sức khỏe

Em xin chân thành cảm ơn!

LỜI MỞ ĐẦU

Thực phẩm là nhu cầu thiết yếu đối với con người, cung cấp nguồn dinh dưỡng, năng lượng cho sự phát triển. Đặc biệt đối với trẻ nhỏ, nhu cầu dinh dưỡng là vấn đề đáng quan tâm. Làm thế nào để có thể cung cấp đầy đủ dinh dưỡng cho trẻ nhỏ trong bữa ăn hằng ngày? Đây dường như là câu hỏi của hàng nghìn bà mẹ. Để có thể phần nào giải quyết vấn đề này, Công ty Cổ phần Sài Gòn Food đã nghiên cứu và phát triển dòng cháo tươi cho trẻ gây được nhiều sự chú ý và tin dùng của các mẹ. Trên nền tảng đó, Công ty tiếp tục tung ra dòng sản phẩm “Cháo Tươi” mới với hương vị mới, mẫu mã mới.

Mỗi dòng sản phẩm cháo tươi Sài Gòn Food đều được nghiên cứu các thành phần nguyên liệu kỹ lưỡng với tỷ lệ cân đối nhằm đảm bảo hàm lượng dinh dưỡng phù hợp với các tiêu chí sẵn và được xác nhận công bố chất lượng phù hợp của Sở Y tế trước khi đưa đến tay người tiêu dùng. Mỗi sản phẩm đều được chọn lọc các nguyên liệu tươi ngon theo yêu cầu. Vì vậy, sản phẩm có khả năng cung cấp đầy đủ các thành phần dinh dưỡng: chất đường bột, chất béo, chất đạm cũng như các chất khoáng, xơ và vitamine khác cho mỗi bữa ăn trẻ.

Theo đà phát triển của dòng sản phẩm “Cháo Tươi”, Công ty lên kế hoạch mới cho ra mắt các dòng sản phẩm cháo tiếp theo. Với công nghệ mới, mẫu mã mới, bao bì mới, hương vị mới, tiện ích hơn, sang trọng hơn, bắt mắt hơn. Sản phẩm “Cháo Tươi” dự kiến sẽ nhận được nhiều sự chú ý với người tiêu dùng bởi sự hấp dẫn từ hình thức đến nội dung sản phẩm.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
Chương 1. TỔNG QUAN VỀ SÀI GÒN FOOD.....	1
1.1 Giới thiệu sơ lược về tổng công ty Sài Gòn Food.....	1
1.2 Lịch sử thành lập.....	1
1.3. Thành tựu đạt được	2
1.4. Doanh thu và chiến lược năm 2022	3
1.5 Đối tác	4
1.6 Sự phát triển của Công ty qua từng giai đoạn.....	5
1.7 Tầm nhìn và định hướng phát triển của công ty	6
1.8 Cơ cấu tổ chức công ty	8
1.9 Chức năng, nhiệm vụ của từng bộ phận:	9
1.10 Tổng quan về cháo tươi:	10
1.11 Cáo tươi- soup tươi:	10
1.12 Giá trị dinh dưỡng của cháo tươi baby:	14
1.13 Khuyến nghị dinh dưỡng đối với trẻ em:.....	14
1.15 Công nghệ sản xuất cháo tươi:.....	16
1.15.1 Tổng quan về cháo tươi:	16
Chương 2. NỘI DUNG THỰC TẬP	19
2.1 Xây dựng quy trình công nghệ:	19
2.1.1 Mức nguyên liệu.....	19
2.2 Tìm hiểu quy trình sản xuất cháo:	20
Chương 3. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	32

MỤC LỤC HÌNH

Hình 1.1: Logo công ty.	1
Hình 1.2: Tỷ lệ doanh thu năm 2017	
Hình 1.3: Tỷ lệ doanh thu năm 2020	
Hình 1.4: Chiến lược 2020.....	
Hình 1.5: Những đối tác của công ty	
Hình 1.6: Logo công ty Sài Gòn Food qua các thời kỳ.....	
Hình 1.7: Giá trị cốt lõi của Công ty.....	
Hình 1.8: Cháo baby túi	
Hình 1.9: Cháo bổ dưỡng	
Hình 1.10: Cháo tươi	
Hình 1.11: Cháo baby chén.....	
Hình 1.12: Cháo tươi Chí Phèo.....	
Hình 1.13: Cơm hầm	
Hình 1.14: Cháo nhuyễn	
Hình 2.1: Gạo trước khi sơ chế.....	22
Hình 2.2: Bí đỏ trước khi sơ chế.....	22
Hình 2.3: Thịt thăn sau khi sơ chế và được cắt thành miếng nhỏ.....	23
Hình 2.4: Xương gà dùng để hầm nước dùng.....	23
Hình 2.5: Gạo sau khi vo với nước	24
Hình 2.6: Bí đỏ được thái hạt lựu chuẩn bị cho việc cân.....	24
Hình 2.7: Thịt thăn sau khi được xay nhuyễn chuẩn bị cho việc cân	25
Hình 2.8: Thiết bị cân điện tử dùng để cân nguyên liệu	25
Hình 2.9: Thiết bị hàn miệng túi	26
Hình 2.10: Thiết bị tiệt trùng sản phẩm	26
Hình 2.11: Tủ vi khí hậu.	27
Hình 2.12: “Cháo Bí Đỏ Thịt Thăn” thành phẩm.	27
Hình 2.13: Túi nhôm đa lớp.....	28