TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

NGUYỄN NGỌC HÀ

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM ĐÔNG BLOCK VÀ HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TẠI NHÀ MÁY CAFATEX

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 NGỌC HÀ

MSSV: 166239

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM ĐÔNG BLOCK VÀ HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TẠI NHÀ MÁY CAFATEX

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Phạm Huỳnh Thúy An

Tháng 07- Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Khoảng thời gian em được thực tập thực hiện đề tài**“ KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM ĐÔNG BLOCK VÀ HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TẠI CÔNG TY CAFATEX”** là cơ hội để em vận dụng kiến thức đã học của mình vào thực tiễn. Tiếp xúc với thực tế, trực tiếp tham gia vào công việc sản xuất tạo điều kiện để em hiểu rõ những kiến thức đã học khi ngồi trên ghế nhà trường.

Em xin chân thành cảm ơn các Thầy/Cô bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm trong khoa Kỹ Thuật Công Nghệ trường Đại Học Nam Cần Thơ đã tận tình giảng dạy truyền đạt những kiến thức bổ ích và ý nghĩa trong suốt quá trình học tập, rèn luyện và nghiên cứu tại trường.

Em chân thành cảm ơn cô Phạm Huỳnh Thúy An đã tận tình hướng dẫn, hỗ trợ em hoàn thành đợt thực tập tốt nghiệp này.

Em xin chân thành cảm ơn Ban Giám Đốc Công Ty Cổ Phần Thủy Sản Cafatex đã tạo điều kiện cho em được thực tập và giúp em tiếp thụ những kiến thức quý báu về quy trình sản xuất cũng như hệ thống quản lý chất lượng để bổ sung cho những lý thuyết học trên trường lớp.

Cuối lời, em xin được gửi lời chúc sức khỏe đến Thầy/Cô, Anh/Chị cán bộ công nhân viên, kính chúc quý công ty hoạt động ngày càng phát triển, tiến lên những vị trí cao hơn trên thương trường Việt Nam và Quốc Tế.

Cần thơ, ngày 20 tháng 7 năm 2020

Người thực hiện

Nguyễn Ngọc Hà

ĐẶT VẤN ĐỀ

Từ nhiều năm nay, các mặt hàng thủy sản xuất khẩu chủ lực của Việt Nam là : Tôm, cá tra,… Các loại thủy sản đông lạnh và các loại thủy sản khô. Đồng bằng sông Cửu Long nước ta có tiềm năng thế mạnh về nuôi trồng thủy sản như : Tôm, cua, ghẹ,..

Hiện nay, con tôm đang được phát triển nuôi rất rầm rộ trên toàn thới giới, sản lượng tôm ngày càng tăng. Trong bối cảnh nguồn cung dồi dào, con tôm có thể nói là mặt hàng cạnh tranh gay gắt nhất trong các mặt hàng thủy sản thương mại trên thế giới, con tôm Việt Nam đã phải nổ lực rất nhiều để duy trì tiềm năng xuất khẩu .Đặc biệt là sản phẩm tôm tươi đông BLOCK và tôm đông IQF luôn có thế mạnh cạnh tranh cao và được nhiều thị trường trên thế giới ưa chuộng như: thị trường Mỹ, Nhật, Châu Âu,…

Với thành tựu của ngành thủy sản trong những năm qua, đòi hỏi chúng ta cần phải đặc biệt quan tâm hơn về ngành công nghệ chế biến thực phẩm. Đặc biệt là ngành công nghệ chế biến các sản phẩm từ tôm để có thể nâng cao hơn nữa về chất lượng, số lượng và đa dạng các sản phẩm phục vụ nhu cầu xuất khẩu trong và ngoài nước.

Tuy nhiên để xây dựng một quy trình sản xuất hoàn chỉnh và đạt yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm là vấn đề có ý nghĩa hết sức quan trọng. Cũng chính vì vậy mà em đã chọn đề tài **“KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM ĐÔNG BLOCK VÀ HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TẠI CÔNG TY CAFATEX”** trong đợt thực tập tốt nghiệp này.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN ..... **i**
ĐẶT VẤN ĐỀ ..... **ii**
DANH SÁCH HÌNH ..... **v**
DANH SÁCH BẢNG ..... **vii**
DANH SÁCH TỪ VIẾT TẮT ..... **vii**
Chương 1: GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CAFATEX **1**
1.1 Quá trình hình thành và phát triển công ty 1
1.2 Quy mô sản xuất 1
1.3 Các sản phẩm chính của công ty 1
1.3.1 Các sản phẩm cá 1
1.3.2 Các sản phẩm tôm 2
Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP **6**
2.1 Quy trình chế biến tôm đông Block 6
2.2 Thuyết minh quy trình 7
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu 7
2.2.2 Rửa lần 1 8
2.2.3 Sơ chế 8
2.2.4 Rửa lần 2 8
2.2.5 Phân cỡ, phân loại 8
2.2.6 Rửa lần 3 10
2.2.7 Dò kim loại lần 1 10
2.2.8 Điều phối, tinh chế 11
2.2.9 Xử lý, ngâm phụ gia 11
2.2.10 Rửa 4, làm ráo 12
2.2.11 Cân, kiểm tra cỡ 12
2.2.12 Xếp khuôn, châm khuôn 12
2.2.13 Cấp đông 13
2.2.14 Tái mạ băng, cân, vào bao PE 13

2.2.15 Dò kim loại lần 2 13
2.2.16 Đóng gói 14
2.2.17 Bảo quản 14
2.3 Hệ thống quản lý chất lượng tại Công ty Cafatex 15
2.3.1 Xây dựng hệ thống HACCP tại công ty 15
2.3.1.1 Mô tả sản phẩm của công ty 15
2.3.1.2 Quy trình công nghệ chế biến tại công ty 17
2.3.1.3 Phân tích mối nguy 20
2.3.1.4 Xác định điểm kiểm soát tới hạn giới hạn 27
2.3.1.5 Tổng hợp kế hoạch HACCP 29
Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ 33
TÀI LIỆU THAM KHẢO 34