

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



NGUYỄN NGỌC THỦY TIÊN

**KHẢO SÁT MỨC ĐỘ HAO HỤT TRONG QUY
TRÌNH SẢN XUẤT GẠO**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

7-2020

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

**NGUYỄN NGỌC THỦY TIÊN
MSSV:166622**

**KHẢO SÁT MỨC ĐỘ HAO HỤT TRONG QUY
TRÌNH SẢN XUẤT GẠO**

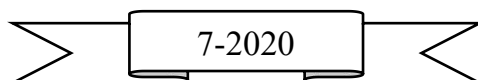
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
TRẦN DUY KHANG**



LỜI CẢM ƠN

Trong suốt 4 năm gắn bó với trường Đại Học Nam Cần Thơ chúng em đã được các thầy cô truyền đạt kiến thức chuyên môn. Hôm nay chúng em một lần nữa cũng nhờ các thầy cô mà đã có dịp đến với Doanh Nghiệp Tư Nhân Tấn Phát làm quen với công việc thực tế để sau khi ra trường sẽ có một công việc tốt.

Lời đầu tiên, em xin cảm ơn Ban Giám Hiệu nhà trường và quý thầy cô đã cung cấp cho em nhiều kiến thức trong suốt thời gian học tập tại trường. Bên cạnh đó em xin cảm ơn thầy Trần Duy Khang đã tận tình hướng dẫn, giải đáp mọi thắc mắc để em hoàn thành tốt bài báo cáo thực tập tốt nghiệp. Đặc biệt, em xin gửi lời cảm ơn đến các cô chú, anh chị trong Doanh Nghiệp Tư Nhân Tấn Phát đã tạo điều kiện cho em thực tập và đã giúp đỡ em tận tình trong suốt thời gian ở nhà máy. Tuy thời gian thực tập chỉ vỏn vẹn 6 tuần nhưng với sự giúp đỡ của mọi người trong nhà máy đã giúp em hiểu rõ và biết thêm nhiều kiến thức.

Cuối lời, em xin chúc quý thầy cô, quý cô chú, anh chị trong Doanh Nghiệp Tư Nhân Tấn Phát dồi dào sức khỏe, thành công trong cuộc sống.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦUvi
CHƯƠNG 1. GIỚI THIỆU VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1. Lịch sử hình thành và phát triển doanh nghiệp.....	1
1.2. Tình hình phát triển của đơn vị sản xuất.....	1
1.3. Sơ đồ nhà máy.....	2
1.4. Cơ cấu tổ chức.....	3
1.5. Các loại sản phẩm chính và phụ.....	6
1.5.1 Các loại sản phẩm chính.....	6
1.5.2 Các loại sản phẩm phụ.....	6
1.6. Những thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	6
1.7. Công tác vệ sinh công nghiệp, đảm bảo an toàn lao động và phòng cháy chữa cháy tại nhà máy.....	7
CHƯƠNG 2. QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO	9
2.1. Quy trình sản xuất gạo.....	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. Trống chọn.....	11
2.2.7. Gạo thành phẩm.....	11
2.2.8. Đóng bao, chát cây.....	11
2.2.9. Bảo quản.....	11
2.3. Máy móc và thuyết bị.....	12
2.3.1. Bò đãi.....	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.....	18
2.3.7. Trống chọn gạo.....	19
2.3.8. Bồn chứa.....	20

2.4. Sản phẩm.....	20
2.4.1. Chỉ tiêu chất lượng gạo nguyên liệu.....	20
2.4.2. Chỉ tiêu chất lượng gạo thành phẩm.....	21
CHƯƠNG 3. KHẢO SÁT MỨC ĐỘ HAO HỤT TRONG QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO.....	22
3.1. Phương pháp lấy mẫu.....	22
3.2. Phương pháp chia mẫu.....	22
3.2.1. Mẫu chung.....	22
3.2.2. Phương pháp chia chéo.....	22
3.3. Một số dụng cụ phân tích mẫu.....	23
3.4. Tính hao hụt trong quy trình sản xuất gạo.....	27
CHƯƠNG 4. KẾT LUẬN	30
4.1. Kết luận.....	30
4.2. Kiến nghị.....	30
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	31