

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



**NGUYỄN THỊ THÚY DIỆU**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA  
FILLET ĐÔNG IQF - PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH  
GIÁ VÀ PHÂN LOẠI NGUYÊN LIỆU TRƯỚC  
KHI ĐƯA VÀO CHẾ BIẾN TẠI CÔNG TY  
TNHH HTV HẢI SẢN 404**

**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 CÔNG NGHỆ**

**NGUYỄN THỊ THÚY DIỆU  
MSSV: 165772**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA  
FILLET ĐÔNG IQF - PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH  
GIÁ VÀ PHÂN LOẠI NGUYÊN LIỆU TRƯỚC  
KHI ĐƯA VÀO CHẾ BIẾN TẠI CÔNG TY  
TNHH HTV HẢI SẢN 404**

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

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN  
Ths. PHẠM HUỲNH THÚY AN**

**Tháng 7 Năm 2020**

## LỜI CẢM ƠN

Sau gần 4 năm học tập và làm việc tại trường Đại Học Nam Cần Thơ. Em đã rút kết được rất nhiều kinh nghiệm và cảm thấy tự hào khi được học tập và làm việc trong môi trường chuyên nghiệp. Bên cạnh đó, trường Đại Học Nam Cần Thơ đã đưa bộ môn công nghệ thực phẩm khoa Kỹ thuật – Công nghệ đến gần gũi với sinh viên, giúp các sinh viên yêu thích bộ môn có thể thỏa sức học tập và rèn luyện, cũng như quý nhà trường đã tạo điều kiện giúp đỡ chúng em về kiến thức các bộ môn chuyên ngành trong suốt 4 năm học tập, với vốn kiến thức vô cùng hữu ích và sâu rộng đi từ lý thuyết đến thực tiễn. Vì thế, em thực tập tại nhà máy được đánh giá khá tốt ở bộ phận quy trình sản xuất. Em rất biết ơn nhà trường và khoa Kỹ thuật – Công nghệ và em tin rằng với hướng giảng dạy của nhà trường sẽ giúp chúng em thành công và đi xa hơn trên con đường tương lai của mình.

Em xin chân thành cảm ơn Ths. Phạm Huỳnh Thúy An đã hướng dẫn nhiệt tình để em có thể hoàn thành tốt bài báo cáo thực tập của mình. Cũng như trong thời gian thực tập cô đã lên kế hoạch cụ thể để chúng em hướng đến bài báo cáo tốt nhất. Đặc biệt, nghiêm túc và trách nhiệm với bài báo cáo của chúng em.

Sau gần 6 tuần thực tập tại Công Ty Hải Sản 404, em rất cảm ơn quý công ty đã tạo điều kiện để em được làm việc trên dây chuyền sản xuất. Và em gửi lời cảm ơn đến cô Phó Giám Đốc Trần Minh Tiến và chị KCS Trần Thanh Trúc đã chia sẻ kinh nghiệm quý báu để khi ra trường chúng em không ngỡ ngàng và thực hành tốt công việc của mình. Sau khi thực tập 6 tuần ở công ty, em đã hoàn thành bài báo cáo **KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG IQF - PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN LOẠI NGUYÊN LIỆU TRƯỚC KHI ĐƯA VÀO CHẾ BIẾN TẠI CÔNG TY TNHH HTV HẢI SẢN 404**. Nhưng vì thời gian có hạn nên bài báo cáo sẽ có thiếu sót. Em mong quý thầy cô có thể bỏ qua và góp ý để em hoàn thành bài báo cáo của mình tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn.

## LỜI MỞ ĐẦU

Kinh tế Việt Nam ngày càng phát triển, ngành thủy sản cũng là một trong những ngành kinh tế mũi nhọn. Do nhu cầu về sự tiện lợi để đảm bảo nguồn thực phẩm dự trữ. Ngành thủy sản đã mang đến nhiều nguồn thực phẩm khác nhau như: chả cá ba sa đóng gói đông lạnh, mực đông lạnh, tôm đông block, cá tra fillet đông lạnh... Nhập hàng từ nguồn nguyên liệu dồi dào như: An Giang, Đồng Tháp, Vĩnh Long... Và nằm trong vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long, với hệ thống nuôi cá bè, đã đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân.

Cá có giá trị dinh dưỡng rất cao, nhiều vitamin và chất khoáng nhưng cá tươi thì rất khó bảo quản lâu được, vì vậy mà ngành lạnh đông ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản cá, đảm bảo được chất lượng cho đến khi đến tay người tiêu dùng. Để được sự tín nhiệm của người tiêu dùng trong nước và thế giới thì sản phẩm phải đảm bảo được chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm đến với mọi người. Chính vì vậy, mà tôi đã chọn đề tài thực tập tốt nghiệp của tôi là: **“KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG IQF - PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN LOẠI NGUYÊN LIỆU TRƯỚC KHI ĐƯA VÀO CHẾ BIẾN TẠI CÔNG TY TNHH HTV HẢI SẢN 404”**. Điều này giúp tôi được trao dồi kinh nghiệm làm việc và học hỏi thêm nhiều kiến thức thực tiễn.

# MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM ƠN</b> .....	<b>i</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU</b> .....	<b>ii</b>
<b>MỤC LỤC</b> .....	<b>iii</b>
<b>DANH SÁCH BẢNG</b> .....	<b>v</b>
<b>DANH SÁCH HÌNH</b> .....	<b>vi</b>
<b>CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY HẢI SẢN 404</b> .....	<b>1</b>
1.1 Giới thiệu về lịch sử hình thành và phát triển của đơn vị sản xuất.....	1
1.2 Quy mô sản xuất.....	1
1.3 Giới thiệu các sản phẩm của công ty .....	2
1.4 Thị trường xuất khẩu .....	2
1.5 Cơ cấu tổ chức sản xuất của công ty .....	2
1.6 Định hướng phát triển .....	4
1.7 Quy trình thu mua.....	4
<b>CHƯƠNG 2: NỘI DUNG THỰC TẬP</b> .....	<b>7</b>
2.1 Quy trình công nghệ sản xuất.....	7
2.2 Thuyết minh quy trình công nghệ .....	8
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu – cân 1 .....	8
2.2.2 Cắt tiết – rửa 1 (xả tiết) .....	9
2.2.3 Fillet – Cân 2 – Rửa 2 .....	10
2.2.4 Lạng da – Rửa 3 .....	11
2.2.5 Tạo hình – Rửa 4.....	12
2.2.6 Kiểm tra ký sinh trùng.....	13
2.2.7 Phân cỡ, loại.....	14
2.2.8 Rửa 5 .....	15
2.2.9 Quay tăng trọng.....	15
2.2.10 Cân 3 – Xếp khuôn.....	17
2.2.11 Chờ đông .....	19
2.2.12 Cấp đông .....	19
2.2.13 Tách khuôn – Mạ băng.....	21
2.2.14 Bao gói – Đóng thùng .....	22

2.2.15 Bảo quản –Xuất hàng.....	24
2.3 Tiêu chuẩn nguyên liệu và thành phẩm .....	24
2.3.1 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra nguyên liệu .....	24
2.3.2 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra thành phẩm .....	26
2.4 Phương pháp đánh giá, phân loại nguyên liệu trước khi đưa vào chế biến .....	28
2.4.1 Độ lớn bé và độ gầy của nguyên liệu.....	28
2.4.2 Mức độ nguyên vẹn.....	28
2.4.3 Kiểm tra độ tươi của nguyên liệu.....	28
2.5 Giới thiệu một số máy móc thiết bị trong nhà máy.....	29
2.5.1 Hệ thống lạnh một cấp nén.....	29
2.5.2 Hệ thống lạnh hai cấp nén.....	30
2.5.3 Tủ cấp đông.....	30
2.5.4 Máy lạnh da.....	31
2.5.5. Bàn soi ký sinh trùng.....	32
2.5.6. Máy quay tăng trọng .....	33
2.5.7. Máy xay đá.....	33
2.5.8. Cần cầu.....	34
2.5.9. Băng chuyền IQF .....	35
<b>CHƯƠNG 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....</b>	<b>37</b>
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>38</b>