

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



NGUYỄN NGỌC THỦY

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG VÀ SẢN LƯỢNG CỦA PHỤ
PHẨM TẤM**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 7– 2020

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

NGUYỄN NGỌC THỦY

MSSV: 165674

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG VÀ SẢN LƯỢNG CỦA PHỤ
PHẨM TẤM**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

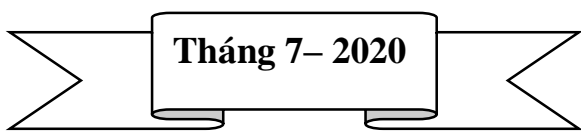
Mã số ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

TRẦN DUY KHANG

Tháng 7– 2020



LỜI CẢM ƠN

- Trước tiên với tình cảm sâu sắc và chân thành nhất, cho phép em được bày tỏ lòng biết ơn đến **DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT** đã tạo điều kiện tốt nhất cho em có được thời gian thực tập tốt nghiệp tại nhà máy.
- Sự truyền đạt kinh nghiệm thực tiễn quý báu có được tại nhà máy, kết hợp cùng lý thuyết mà em được tiếp thu từ bài giảng trên lớp sẽ là hành trang vững chắc nhất để em hoàn thành khóa tốt nghiệp và tiến vào con đường sự nghiệp phía trước.
- Em xin chân thành cảm ơn sự chỉ dẫn nhiệt tình của thầy **TRẦN DUY KHANG** đã giúp đỡ em trong quá trình làm và hoàn thành bài báo cáo tại **DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT**.
- Với lòng biết ơn sâu sắc nhất, em xin gửi đến thầy cô ở Khoa Kỹ Thuật Công Nghệ đã truyền đạt vốn kiến thức quý báu cho chúng em trong suốt thời gian học tập tại trường. Sự giúp đỡ đầy nhiệt tình và tận tâm của Thầy đã tiếp thêm nghị lực để em có đủ nhiệt huyết để vượt qua những khó khăn hoàn thành một cách tốt nhất có thể các mục tiêu mà nhà trường đã giao trong chuyến thực tập này.
- Bài báo cáo thực tập thực hiện trong khoảng thời gian gần 2 tháng. Bước đầu đi vào thực tế của em còn nhiều bỡ ngỡ và kiến thức còn hạn chế nên không tránh khỏi những thiếu sót. Em rất mong nhận được những ý kiến đóng góp quý báu của Thầy **TRẦN DUY KHANG** và các anh chị trong nhà máy, cho bài báo cáo của em được hoàn thiện hơn nữa!
- Em xin gửi lời chúc tốt đẹp nhất đến Thầy **TRẦN DUY KHANG** và **Chú LÊ TẤN THÀNH, Giám Đốc (chủ doanh nghiệp) DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT** đã giúp em hoàn thành bài báo cáo thực tập một cách tốt nhất!
- Em xin chân thành cảm ơn!

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	ii
LỜI MỞ ĐẦU	viii
CHƯƠNG 1. GIỚI THIỆU VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1. Lịch sử hình thành và phát triển doanh nghiệp	1
1.2. Sơ đồ nhà máy	2
1.3. Cơ cấu tổ chức	3
1.4. Các loại sản phẩm.....	4
1.5. Những thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	5
1.6. 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 CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT GẠO.....	7
2.1. Quy trình công nghệ sản xuất.....	7
2.2. Thuyết minh quy trình	7
2.2.1. Nguyên liệu (Gạo thơm hương lái AAA)	8
2.2.2. Sàng tạp chất	8
2.2.3. Xát trắng gạo	8
2.2.4. Lau bóng gạo	9
2.2.5. Sàng đảo	9
2.2.6. Trồng chọn hạt.....	9
2.2.7. Gạo thành phẩm.....	9
2.2.8. Đóng bao, chát cây	9
2.2.9. Bảo quản.....	10
2.3. Máy móc và thiết bị	10
2.3.1. Bò đãi	10
2.3.2. Băng tải	12
2.3.3. Sàng tạp chất	12
2.3.4. Máy xát trắng.....	14
2.3.5. Máy lau bóng.....	15
2.3.6. Sàng đảo	16
2.3.7. Trồng chọn hạt.....	17
2.3.8. Bồn chứa	18
2.4. Sản phẩm.....	19
2.4.1. Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo nguyên liệu	19
2.4.2. Chỉ tiêu chất lượng gạo thành phẩm.....	19
CHƯƠNG 3. KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ SẢN LƯỢNG CỦA PHỤ PHẨM TẮM.....	20

3.1.	Dụng cụ	20
3.2.	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng tấm của gạo thơm hương lài	23
3.2.1.	Giống gạo	23
3.2.2.	Âm độ.....	23
3.2.3.	Độ sạch.....	24
3.2.4.	Màu sắc và mùi vị.....	24
3.2.5.	Kích thước hạt	24
3.2.6.	Bảo quản.....	24
3.2.7.	Vận chuyển.....	25
3.3.	Các yếu tố ảnh hưởng đến sản lượng tấm của gạo thơm hương lài	25
3.3.1.	Diện tích đất trồng	25
3.3.2.	Khoa học kỹ thuật và phân bón	25
3.3.3.	Điều kiện khí hậu.....	25
3.4.	Ứng dụng phụ phẩm tấm trong quá trình sản xuất thực phẩm.....	26
3.4.1.	Trong sản xuất bia	26
3.4.2.	Sản xuất tinh bột gạo	26
3.4.3.	Sản xuất sữa gạo từ tấm.....	26
CHƯƠNG 4.	KẾT LUẬN	27