

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



NGUYỄN NGÔ HUỲNH NHƯ

**KHẢO SÁT NGUỒN NGUYÊN LIỆU DỪA
TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỪA
HẬU GIANG**

**THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC
Chuyên ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Mã số ngành: 7540101**

07/2020

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

NGUYỄN NGÔ HUỲNH NHƯ

MSSV: 165678

KHẢO SÁT NGUỒN NGUYÊN LIỆU DỪA
TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỪA
HẬU GIANG

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Chuyên ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Ths. NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

07/2020

LỜI CẢM TẠ

Xin tỏ lòng biết ơn sâu sắc đến cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như đã chấp nhận hướng dẫn, giúp đỡ, tạo điều kiện thuận lợi trong thời gian thực hiện chuyên đề báo cáo thực tập tốt nghiệp này.

Em xin chân thành cảm ơn quý thầy, cô phụ trách giảng dạy lớp DH16CNT01 của trường Đại Học Nam Cần Thơ đã truyền đạt cho em những kiến thức hữu ích, làm nền tảng cho em tìm hiểu và học hỏi thêm, vận dụng vào thực tiễn.

Cảm ơn, ban lãnh đạo và toàn thể Cán bộ - Người lao động, công ty cổ phần chế biến dứa Hậu Giang đã tiếp nhận và tạo điều kiện thuận lợi để em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập tại công ty.

Vì kiến thức bản thân còn hạn chế, trong quá trình thực hiện, hoàn thiện chuyên đề này không tránh khỏi những sai sót, kính mong nhận được những ý kiến đóng góp từ thầy cô cũng như quý công ty.

Cần Thơ, ngày.....tháng....năm.....

Người thực hiện

Nguyễn Ngô Huỳnh Như

LỜI MỞ ĐẦU

Hiện nay Việt Nam có khoảng 10 Công ty hoạt động trong lĩnh vực chế biến đông lạnh trái cây xuất khẩu, trong đó khoảng 5 công ty đạt chuẩn BRC, 4 công ty chế biến dạng cô đặc nước trái cây, thị trường chủ yếu là nước ngoài. Nhu cầu cuộc sống ngày nay có nhiều thay đổi theo hướng hiện đại, quan điểm về gia đình và chất lượng cuộc sống được đặt lên hàng đầu, nhu cầu tiêu dùng hàng ngày mất nhiều thời gian, nhất là thời gian chuẩn bị cho một bữa ăn mà phải đảm bảo nguồn năng lượng tái tạo sau ngày làm việc. Ở các nước đang phát triển có sự thay đổi quan điểm về sử dụng thực phẩm tươi sống bằng cách sử dụng thực phẩm đóng hộp, đặc biệt ở những nước phát triển như Anh, Pháp, Mỹ, Nhật,...thì nhu cầu sử dụng thực phẩm đóng hộp rất cao, do tính an toàn và tiện lợi, bổ sung nhanh nguồn năng lượng tức thời vào cơ thể. Đặc biệt là thị trường Anh Quốc nhu cầu sử dụng sản phẩm dứa đóng hộp rất cao, nguồn nguyên liệu không có tại chỗ phải nhập khẩu từ các nước khác. Xuất phát từ nhu cầu trên công ty cổ phần chế biến dứa Hậu Giang đầu tư xây dựng nhà máy sản xuất chế biến dứa tại cụm Công Nghiệp - Tiểu thủ Công nghiệp Thành Phố Vị Thanh, tỉnh Hậu Giang. Toàn bộ dây chuyền thiết bị sản xuất dứa đóng hộp tại công ty cổ phần chế biến dứa Hậu Giang được thiết kế đồng bộ tự động hóa hoàn toàn nhập khẩu từ Trung Quốc, sử dụng chất liệu cao cấp từ khâu sơ chế đến đóng gói thành phẩm.

Với những nhu cầu thuận lợi như thế nên trong thời gian thực tập tại công ty em đã thực hiện và tìm hiểu đề tài “ ***Khảo sát nguồn nguyên liệu dứa tại công ty cổ phần chế biến dứa Hậu Giang***” sẽ tập trung vào việc khảo sát thực trạng nguồn nguyên liệu, đánh giá chất lượng nguyên liệu và phương thức thu mua, vận chuyển nguyên liệu.

Nội dung báo cáo gồm những phần sau:

Chương 1. Giới thiệu tổng quan công ty

Chương 2. Quy trình công nghệ sản xuất dứa đóng hộp

Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm

Nội dung thực nghiệm tại công ty

Đề tài: “ ***Khảo sát nguồn nguyên liệu tại công ty cổ phần chế biến dứa Hậu Giang***”.

MỤC LỤC

LỜI CẢM TẠ	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH SÁCH BẢNG	v
DANH SÁCH HÌNH	vi
Chương 1. GIỚI THIỆU TỔNG QUAN CÔNG TY	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển	1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh	1
1.2.1 Sơ đồ nhà xưởng sản xuất	2
1.2.2 Các sản phẩm chính.....	2
1.3 Cơ cấu tổ chức	3
1.4 Thuận lợi, khó khăn, định hướng phát triển	4
Chương 2. NỘI DUNG THỰC TẬP.....	7
2.1 Quy trình công nghệ chế biến dứa đóng hộp.....	7
2.2. Thuyết minh quy trình	8
2.2.1. Nguyên liệu dứa	8
2.2.2 Rửa	8
2.2.3 Phân loại	9
2.2.4 Gọt vỏ, đục lỗ	9
2.2.5 Thái khoanh.....	10
2.2.6 Chần.....	11
2.2.7 Xếp hộp	12
2.2.8 Nấu nước đường	12
2.2.9 Rót dịch đường	13
2.2.10 Ghép nắp.....	13
2.2.11 Thanh trùng	13
2.2.12 Bảo ôn.....	14
2.3 Sản phẩm – Dán nhãn	15
2.3.1 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm.....	15

2.3.2	Phương pháp kiểm tra sản phẩm, và xử lý phế phẩm	16
2.3.3	Phương pháp tồn trữ và bảo quản sản phẩm	17
2.4	Nội dung thực nghiệm tại công ty	17
	KHẢO SÁT NGUỒN NGUYÊN LIỆU DỨA CHẾ BIẾN TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỨA HẬU GIANG	17
2.4.1	Đặc điểm nguyên liệu dứa.....	17
2.4.2	Phương pháp đánh giá chỉ tiêu chất lượng dứa tươi	24
2.4.3	Phương thức huy động và thu mua, vận chuyển nguyên liệu	26
2.4.4	Vùng nguyên liệu của công ty.....	28
	Chương 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	29
3.1	Kết luận.....	29
3.2	Kiến nghị.....	29
	TÀI LIỆU THAM KHẢO	30