

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



NGUYỄN THỊ HƯƠNG NGUYÊN

MSSV: 165900

**KHẢO SÁT YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
HIỆU SUẤT THU HỒI BƯỞI TÁCH MÚI
TẠI CÔNG TY TNHH MTV THE FRUIT
REPUBLIC CẦN THƠ**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Chuyên 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 THỊ HƯƠNG NGUYÊN
MSSV: 165900**

**KHẢO SÁT YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
HIỆU SUẤT THU HỒI BƯỞI TÁCH MÚI
TẠI CÔNG TY TNHH MTV THE FRUIT
REPUBLIC CẦN THƠ**

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

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
ThS. NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ**

Tháng 07 – Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành bài báo cáo thực tập này trước hết em xin gửi đến quý thầy cô trong khoa Kỹ thuật – Công nghệ, trường Đại học Nam Cần Thơ lời cảm ơn chân thành.

Đặc biệt, em xin gửi đến cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như, người đã tận tình hướng dẫn, giúp đỡ em hoàn thành bài báo cáo thực tập này lời cảm ơn sâu sắc nhất.

Em xin chân thành cảm ơn Ban Lãnh Đạo, các phòng ban của Công Ty TNHH MTV The Fruit Republic Cần Thơ, đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập tại công ty.

Cuối cùng em xin cảm ơn các anh chị phòng chất lượng của Công Ty TNHH MTV The Fruit Republic Cần Thơ đã giúp đỡ, cung cấp những số liệu thực tế để em hoàn thành tốt báo cáo thực tập tốt nghiệp này.

Đồng thời nhà trường đã tạo cho em có cơ hội được thực tập nơi mà em yêu thích, cho em bước ra đời sống thực tế để áp dụng những kiến thức mà các thầy cô đã giảng dạy. Qua công việc thực tập này em nhận ra nhiều điều mới mẻ và bổ ích trong ngành Công nghệ thực phẩm để giúp ích cho công việc sau này của bản thân.

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

LỜI MỞ ĐẦU

Bưởi là một trong những trái cây tươi được trồng nhiều ở Đồng bằng Sông Cửu Long như Bến Tre, Hậu Giang, Vĩnh Long, Sóc Trăng...chứa nhiều vitamin và các chất khoáng. Nó không chỉ dễ ăn, vị ngọt mát mà còn chứa rất ít calorie. Bưởi còn giúp có được làn da đẹp và có tác dụng bổ dưỡng cơ thể, phòng và chữa một số bệnh như cao huyết áp, đau dạ dày, tiểu đường... Bưởi có chứa đường, phốt pho, sắt, caroten, vitamin B1, B2, C, PP... Với nhịp sống hối hả như ngày nay thì việc ngồi lại lựa chọn và tách một quả bưởi để thưởng thức sẽ tốn rất nhiều thời gian nên mọi người thường bỏ qua món ăn giàu giá trị dinh dưỡng này. Do đó bưởi đã được tách múi sẵn sẽ là sự lựa chọn tối ưu nhất vì có thể sử dụng ngay mà vẫn tiết kiệm thời gian. Bên cạnh đó bưởi tách múi tại Công Ty TNHH MTV The Fruit Republic Cần Thơ còn được đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đạt chứng nhận GAP về nguyên liệu và HACCP trong quá trình chế biến, theo đúng tiêu chí “Vệ sinh an toàn thực phẩm từ nông trại đến bàn ăn”.

Trong quá trình chế biến thực phẩm đặc biệt là về nông sản rau quả sẽ có một lượng hao hụt rất lớn và bưởi tách múi cũng không ngoại lệ. Do đó chúng ta sẽ đi khảo sát hiệu suất thu hồi trong quá trình chế biến sản phẩm này và tìm ra các yếu tố ảnh hưởng, biện pháp khắc phục để giảm hao hụt này xuống mức thấp nhất cũng như ổn định về giá thành tối ưu nhất.

Nội dung bài báo cáo gồm 3 chương:

Chương 1: Tổng về Công Ty TNHH MTV The Fruit Republic Cần Thơ

Chương 2: Nội dung thực tập

Chương 3: Kết luận và đề nghị

MỤC LỤC

| | |
|--|------|
| MỤC LỤC..... | iii |
| DANH MỤC HÌNH | v |
| DANH MỤC BẢNG | vii |
| DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT | viii |
| CHƯƠNG 1. TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY TNHH MTV THE FRUIT REPUBLIC CẦN THƠ | 1 |
| 1.1 Giới thiệu về Công ty..... | 1 |
| 1.2 Ngành nghề kinh doanh | 1 |
| 1.3 Sản phẩm..... | 1 |
| 1.4 Sơ đồ mặt bằng nhà máy..... | 3 |
| 1.5 Sơ đồ bố trí nhân sự tại nhà máy..... | 4 |
| CHƯƠNG 2. NỘI DUNG THỰC TẬP | 5 |
| 2.1 Tổng quan về nguyên liệu bưởi..... | 5 |
| 2.1.1 Giới thiệu về bưởi | 5 |
| 2.1.2 Giá trị dinh dưỡng và lợi ích từ bưởi..... | 6 |
| 2.1.3 Phương thức thu mua, vận chuyển, kiểm tra chất lượng, bảo quản bưởi. . | 7 |
| 2.1.4 Các yêu cầu đối với nguyên liệu bưởi..... | 8 |
| 2.2 Quy trình chế biến bưởi tách múi..... | 9 |
| 2.3 Thuyết minh quy trình | 10 |
| 2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu | 10 |
| 2.3.2 Rửa 1 | 10 |
| 2.3.3 Phân loại | 10 |
| 2.3.4 Bảo quản..... | 10 |
| 2.3.5 Rửa 2 | 11 |
| 2.3.6 Gọt vỏ..... | 11 |
| 2.3.7 Tách múi..... | 11 |
| 2.3.8 Xếp hộp | 11 |
| 2.3.9 Đóng màng co..... | 12 |
| 2.3.10 Dán nhãn..... | 12 |
| 2.3.11 Dò kim loại | 12 |
| 2.3.12 Đóng thùng | 12 |

| | |
|---|----|
| 2.3.13 Bảo quản..... | 12 |
| 2.4 Một số thiết bị, dụng cụ và chất lượng sản phẩm..... | 13 |
| 2.4.1 Máy rửa | 13 |
| 2.4.2 Bảng tải phân loại | 13 |
| 2.4.3 Máy đóng màng co..... | 14 |
| 2.4.4 Cân | 14 |
| 2.4.5 Máy dò kim loại..... | 15 |
| 2.4.6 Một số dụng cụ chế biến bưởi tách múi..... | 15 |
| 2.4.7 Dụng cụ đóng gói..... | 19 |
| 2.5 Chất lượng sản phẩm | 21 |
| 2.5.1 Tiêu chuẩn chất lượng đối với sản phẩm được áp dụng tại nhà máy | 21 |
| 2.6 Điều kiện vệ sinh tại nhà máy | 22 |
| 2.6.1 Đối với nhà vệ sinh | 22 |
| 2.6.2 Đối với con người | 22 |
| 2.6.4 Cách thức vệ sinh nhà xưởng | 23 |
| 2.7 Thực nghiệm tại Công Ty TNHH MTV The Fruit Republic Cần Thơ | 24 |
| 2.7.1 Hiệu suất thu hồi trong quá trình chế biến bưởi tách múi..... | 24 |
| 2.7.2 Các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu suất thu hồi | 25 |
| CHƯƠNG 3. KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ..... | 29 |
| 3.1 Kết luận | 29 |
| 3.2 Đề nghị..... | 29 |
| PHỤ LỤC..... | A |
| TÀI LIỆU THAM KHẢO | D |