

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



**NGUYỄN THỊ TRONG**

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN  
CHẤT LƯỢNG DỨA SAU THU HOẠCH  
TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN TẠI CÔNG  
TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỨA HẬU GIANG**

**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 THỊ TRONG**

**MSSV: 166737**

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN  
CHẤT LƯỢNG DỨA SAU THU HOẠCH  
TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN TẠI CÔNG  
TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỨA HẬU GIANG**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công Nghệ Thực phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Lớp: DH16CNT01**

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN**

**Ths. Trần Duy Khang**

**Tháng 7 - 2020**

## LỜI CẢM TẠ



Xin tỏ lòng biết ơn sâu sắc đến thầy Trần Duy Khang đã chấp nhận hướng dẫn, giúp đỡ, tạo mọi 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 Dừa 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 Thị Trong

## MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM TẠ .....</b>	<b>i</b>
<b>PHIẾU ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ THỰC TẬP .....</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>DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....</b>	<b>vii</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU .....</b>	<b>viii</b>
<b>Chương 1: GIỚI THIỆU TỔNG QUAN CÔNG TY .....</b>	<b>1</b>
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển .....	1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh .....	1
1.3 Sơ đồ nhà máy .....	2
1.4 Cơ cấu tổ chức .....	2
1.5 Các sản phẩm chính .....	4
1.6 An toàn lao động, phòng cháy chữa cháy và vệ sinh công nghiệp.....	4
1.6.1 An toàn lao động .....	4
1.6.2 Nội quy phòng cháy chữa cháy .....	5
1.6.3 Vệ sinh công nghiệp .....	5
<b>Chương 2: CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT DỨA KHOANH NƯỚC ĐƯỜNG ĐÓNG HỘP .....</b>	<b>8</b>
2.1 Nguyên liệu chính.....	8
2.2 Quy trình công nghệ .....	9
2.3 Thuyết minh quy trình .....	10
2.3.1 Dứa nguyên liệu .....	10
2.3.2 Lựa chọn, phân loại .....	10
2.3.3 Cắt cuống, ngọn.....	11
2.3.4 Rửa .....	11
2.3.5 Đục lõi .....	12
2.3.7 Thái khoanh .....	15
2.3.8 Chân.....	16

2.3.9 Vào hộp .....	17
2.3.10 Rót syrup (Rót dịch đường).....	18
2.3.11 Đóng nắp .....	19
2.3.12 Thanh trùng .....	20
2.3.13 Làm nguội.....	21
2.3.14 Bảo ôn.....	21
2.3.15 Dán nhãn - Thành phẩm .....	21
2.4 Các sự cố trong sản xuất và cách khắc phục .....	22
2.5 Sản phẩm.....	22
2.5.1 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm.....	22
2.5.2 Phương pháp kiểm tra sản phẩm và xử lý phế phẩm .....	23
2.5.3 Phương pháp tồn trữ và bảo quản sản phẩm .....	24
<b>Chương 3: KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG DỨA SAU THU HOẠCH TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN.....</b>	<b>25</b>
3.1 Độ chín.....	25
3.2 Nhiệt độ.....	27
3.3 Độ ẩm.....	28
3.4 Thành phần của không khí.....	29
3.5 Sự thông gió và làm thoáng khí.....	31
<b>Chương 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....</b>	<b>33</b>
4.1 Kết luận.....	33
4.2 Kiến nghị.....	33
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>34</b>