TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA CÔNG NGHỆ VÀ KỸ THUẬT

TẠ THỊ HUYỀN

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ VIÊN NHÂN MAYONNAISE RAU CỦ ĐÔNG LẠNH VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM TẠI CÔNG TY SÀI GÒN FOOD

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

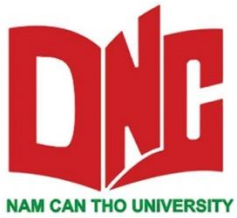
Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 7, năm 2020

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA CÔNG NGHỆ VÀ KỸ THUẬT



TẠ THỊ HUYỀN

MSSV: 165677

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ VIÊN NHÂN MAYONNAISE RAU CỦ ĐÔNG LẠNH VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM TẠI CÔNG TY SÀI GÒN FOOD

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Ths. PHẠM HUỲNH THUÝ AN

Tháng 7, năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Lời đầu tiên, em xin chân thành cảm ơn Ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ đã tạo điều kiện để em có thể tiếp xúc thực tế khi thực tập trong môi trường chuyên nghiệp của các tổ chức, doanh nghiệp, cũng như quý thầy cô trong Khoa Kỹ Thuật và Công Nghệ, đặc biệt là cô Phạm Huỳnh Thuý An – giảng viên hướng dẫn và đồng thời là giảng viên giảng dạy em trong nhiều học kỳ đã hết lòng giúp đỡ em hoàn thành báo cáo trong quá trình thực tập.

Trong thời gian thực tập, em đã được quan sát và tiếp xúc trực tiếp với môi trường làm việc ở công ty, điều đó tạo điều kiện cho em mở mang tầm mắt, nâng cao kiến thức về quy trình công nghiệp về các thực phẩm đông lạnh cũng như máy móc thiết bị hỗ trợ cho các quy trình đó, mà không một nơi nào có thể mang lại điều đó một cách thực tế hơn. Đó là những kiến thức bổ ích và hữu dụng cho em nói riêng và các bạn thực tập nói chung trong hành trang sau này.

Kết quả của đợt thực tập này được tạo nên nhờ sự giúp đỡ rất nhiệt tình của Ban lãnh đạo Công ty Cổ phần Sài Gòn Food, anh chị Phòng R&D. Và đặc biệt, em xin gửi lời cảm ơn đến chị Thủy, anh Pha, Chị Ngân và anh chị trong phòng R&D, cũng như phòng Nhân sự của Công ty đã tạo cơ hội cho em thực tập tại đây, truyền đạt kiến thức một cách nhiệt tình, chân thành, tạo mọi điều kiện thuận lợi cho em thực tập và học hỏi một cách tốt nhất.

Với những kiến thức, kinh nghiệm còn hạn chế, nên em không thể tránh khỏi những sai sót trong quá trình thực tập cũng như trong bài báo cáo này. Kính mong quý thầy cô hướng dẫn sửa chữa sai sót để em hoàn thành tốt bài báo cáo. Em xin chân thành cảm ơn.

Cần thơ, ngày 20 tháng 7 năm 2020

Sinh viên thực hiện

Tạ Thị Huyền

LỜI CAM ĐOAN

Tôi xin cam đoan các thông tin trong báo cáo thực tập này là hoàn toàn trung thực đã được chỉ rõ nguồn gốc và được phép sử dụng, nếu phát hiện có sự sao chép nào, tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm.

Cần thơ, ngày 20 tháng 7 năm 2020

Sinh viên thực hiện

Tạ Thị Huyền

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN ..... **i**
DANH SÁCH BẢNG ..... **v**
LỜI MỞ ĐẦU ..... **viii**
CHƯƠNG 1 ..... **viii**
TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY **1**
1.1 Giới thiệu lịch sử thành lập và phát triển của đơn vị sản xuất 1
1.1.1 Giới thiệu sơ lược về tổng công ty Sài Gòn Food 1
1.1.2 Lịch sử thành lập 2
1.1.3 Các giai đoạn phát triển 2
1.2 Cơ cấu tổ chức 7
1.2.1 Cơ cấu tổ chức công ty 7
1.2.2 Cơ cấu tổ chức phòng R&D 11
1.2.3 Giới thiệu các sản phẩm chính của công ty 12
1.3 Thị trường hoạt động 13
1.4 Tổng quan về sản phẩm cá viên đông lạnh 13
1.4.1 Giới thiệu chung 13
1.4.2 Nguyên liệu sản xuất 15
1.4.2.1 Nguyên liệu chính 15
1.4.2.2 Gia vị 17
1.4.2.3 Phụ gia 18
1.4.2.4 Các loại tinh bột 19
1.4.2.5 Nước vảy đá 19
CHƯƠNG 2 21
NỘI DUNG THỰC TẬP 21
2.1 Quy trình công nghệ sản xuất cá viên nhân mayonnaise rau củ đông lạnh 21
2.2 Thuyết minh quy trình công nghệ sản xuất cá viên nhân mayonnaise rau củ đông lạnh 22
2.2.1 Nguyên liệu vỏ cá viên 22
2.2.2 Loại bỏ tạp chất 22
2.2.3 Nguyên liệu nhân cá viên 22
2.2.4 Xay thô 23
2.2.5 Xay nhuyễn lần 1 23
2.2.6 Xay nhuyễn lần 2 23
2.2.7 Ủ lạnh 23
2.2.8 Phối trộn 23
2.2.9 Giữ lạnh 24

2.2.10 Định hình 24
2.2.11 Ngâm nước nóng 24
2.2.12 Luộc 24
2.2.13 Làm nguội 25
2.2.14 Cấp đông 25
2.2.15 Mạ băng 26
2.2.16 Cân và đóng gói 26
2.3 Thành phẩm 28
2.4 Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm 29
2.5 Giới thiệu một số máy móc, thiết bị chính trong nhà máy 31
2.5.1 Thiết bị 31
2.5.2 An toàn trong vận hành thiết bị 31
2.5.2.1 An toàn trong phòng máy 31
2.5.2.2 An toàn trong sản xuất 32
2.5.2.3 An toàn nước đá 32
CHƯƠNG 3 33
KẾT LUẬN 33
3.1 Kết luận 33
3.2 Kiến nghị 33
TÀI LIỆU THAM KHẢO 34