

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



PHẠM VĂN TẤN

**KHẢO SÁT CÁC HIỆN TƯỢNG BIẾN ĐỔI XẢY
RA TRONG QUÁ TRÌNH THU MUA, CHẾ BIẾN
VÀ BẢO QUẢN NGUYÊN LIỆU VÀ SẢN PHẨM
CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY
HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 07 – Năm 2020

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

PHẠM VĂN TẤN

MSSV: 166184

**KHẢO SÁT CÁC HIỆN TƯỢNG BIẾN ĐỔI XẢY
RA TRONG QUÁ TRÌNH THU MUA, CHẾ BIẾN
VÀ BẢO QUẢN NGUYÊN LIỆU VÀ SẢN PHẨM
CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY
HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Ths. Nguyễn Ngọc Quỳnh Như

Tháng 07, Năm 2020

LỜI CẢM TẠ

Để hoàn thành báo cáo thực tập này, tôi đã nhận được sự động viên giúp đỡ nhiệt tình từ thầy cô, anh chị tại cơ quan thực tập và bạn bè rất nhiều thông qua báo cáo này tôi xin gửi lời cảm ơn chân thành đến mọi người.

Trước hết tôi xin chân thành cảm ơn cô **Nguyễn Ngọc Quỳnh Như** là giáo viên hướng dẫn. Người đã tận tình hướng dẫn tôi trong suốt quá trình phân tích và hoàn thiện báo cáo này.

Xin chân thành cảm ơn toàn thể **thầy cô Khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ** trường đại học Nam Cần Thơ đã luôn tận tâm, nhiệt tình truyền đạt kiến thức cho tôi.

Tôi xin cảm ơn **Công Ty Trách Nhiệm Hữu Hạn Một Thành Viên Hải Sản 404** để cho tôi cơ hội trải nghiệm kiến thức của mình trên môi trường thực tế.

Tuy nhiên do hạn hẹp về thời gian và kiến thức nên báo cáo chắc chắn sẽ mắc phải những thiếu sót. Vì vậy, rất mong nhận được sự đóng góp ý kiến từ mọi người.

Xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 27 tháng 07 năm 2020

Sinh viên thực hiện

Phạm Văn Tấn

LỜI MỞ ĐẦU

Thực phẩm lạnh có ưu điểm gần giống với thực phẩm tươi. Việc hạ thấp nhiệt độ làm chậm lại những thay đổi sinh hóa xảy ra trong thực phẩm. Việc hạ thấp nhiệt độ giúp duy trì đặc tính cảm quan và giá trị dinh dưỡng để chế biến sản phẩm có giá trị cao.

Hạ thấp nhiệt độ cũng làm cho thực phẩm được tồn trữ lâu hơn, nhưng trong lúc bảo quản đôi khi cũng có thể xảy ra những biến đổi không mong muốn làm mất giá trị cảm quan, tăng hao hụt khi sản xuất nặng hơn có thể gây hư hỏng cho thực phẩm. Bài thực tập này nói về quy trình chế biến thực phẩm đông lạnh cụ thể là cá tra fillet đông lạnh và những biến đổi xảy ra từ khi thu mua đến khi thành phẩm. Cụ thể, bài báo cáo này chia thành 3 chương.

CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY

CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP

CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

MỤC LỤC

CHƯƠNG I.....	1
TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 Sơ lược lịch sử Công ty	1
1.2 Quá trình hình thành và phát triển Công ty	2
1.3 Vị trí địa lí của Công ty	2
1.4 Cơ cấu tổ chức bộ máy của Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404.....	3
1.5 Sơ đồ mặt bằng tổng thể công ty	5
1.6 Sơ đồ mặt bằng xí nghiệp chế biến thủy sản	6
1.7 Một số mặt hàng và thị trường tiêu thụ	7
1.7.1 Sản phẩm chính và phụ.....	7
1.7.2 Thị trường tiêu thụ.....	7
CHƯƠNG 2.....	8
NỘI DUNG THỰC TẬP	8
2.1 Giới thiệu nguồn nguyên liệu cá tra của công ty	8
2.1.1 Cách thu mua	9
2.1.2 Cách vận chuyển	9
2.1.3 Cách bảo quản nguyên liệu	10
2.1.4 Phương pháp đánh giá, phân loại nguyên liệu trước khi đưa vào chế biến...	10
2.2 Quy trình chế biến cá tra fillet đông Lạnh	12
2.3 Thuyết minh quy trình.....	13
2.3.1 Tiếp nhận	13
2.3.2 Cân 1.....	13
2.3.3 Cắt tiết.....	14
2.3.4 Rửa 1, xả tiết	14
2.3.5 Fillet.....	15
2.3.6 Cân 2.....	15
2.3.7 Rửa 2.....	16
2.3.8 Lạng da	16
2.3.9 Rửa 3.....	16
2.3.10 Tạo hình	17
2.3.11 Rửa 4.....	18

2.3.12 Kiểm tra sơ bộ	18
2.3.13 Kiểm tra ký sinh trùng	18
2.3.14 Phân loại sơ bộ	19
2.3.15 Rửa 5.....	19
2.3.16 Quay tăng trọng.....	20
2.3.17 Phân cỡ - loại.....	21
2.3.18 Cân 3 - Xếp khuôn.....	21
2.3.19 Chờ đông.....	22
2.3.20 Cấp đông Block.....	23
2.3.21 Cấp đông IQF	24
2.3.22 Tách khuôn - mạ băng	25
2.3.23 Bao gói – Đóng thùng - Bảo quản – Xuất hàng.....	26
2.4 Sản phẩm.....	28
2.4.1 Các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm	28
2.4.2 Phương pháp kiểm tra chất lượng thành phẩm và bán thành phẩm.....	34
2.5 Thực nghiệm tại công ty khảo sát các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình thu mua, chế biến và bảo quản nguyên liệu và sản phẩm	36
2.5.1 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình thu mua.....	36
2.5.2 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình chế biến	37
2.5.3 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình bảo quản sản phẩm.....	37
CHƯƠNG 3.....	39
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	39
3.1 Kết luận.....	39
3.2 Kiến nghị.....	39