

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



TRẦN CẨM THU

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG VÀ SẢN LƯỢNG PHỤ PHẨM
CÁM**

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 KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

TRẦN CẨM THU
MSVV: 166306

KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG VÀ SẢN LƯỢNG PHỤ PHẨM
CÁM

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

TRẦN DUY KHANG

Tháng 7 năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Lời đầu tiên, tôi xin bày tỏ sự kính trọng và biết ơn sâu sắc nhất tới thầy Trần Duy Khang, người đã định hướng, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi nhất cho tôi trong suốt thời gian hoàn thành bài báo cáo thực tập tốt nghiệp. Thầy đã chỉ dạy cho tôi những kỹ năng và kiến thức để tôi hoàn thành tốt quãng thời gian thực tập.

Tôi xin chân thành cảm ơn quý Thầy, Cô thuộc Bộ môn Khoa Kỹ thuật - Công nghệ Trường Đại học Nam Cần Thơ đã truyền đạt kiến thức và tận tình giúp đỡ tôi trong thời gian học tập tại trường.

Xin gửi lời cảm ơn đến Doanh nghiệp tư nhân Tấn Phát và Chú Út đã hướng dẫn tạo điều kiện cho tôi nghiên cứu về cảm để tôi hoàn thành bài báo cáo thực tập tốt nghiệp này.

Cần Thơ, ngày 12 tháng 07 năm 2020

Người thực hiện

Trần Cẩm Thu

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	vii
CHƯƠNG 1. GIỚI THIỆU VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1. GIỚI THIỆU CHUNG.....	1
1.2. LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN DOANH NGHIỆP.	1
1.3. SƠ ĐỒ NHÀ MÁY.	2
1.4. CƠ CẤU TỔ CHỨC.....	3
1.5. CÁC LOẠI SẢN PHẨM CHÍNH VÀ PHỤ	5
1.5.1. Các loại sản phẩm chính.....	5
1.6. NHỮNG THUẬN LỢI, KHÓ KHĂN VÀ ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN....	6
1.6.1. Thuận lợi	6
1.6.2. Khó khăn.....	6
1.6.3. Định hướng phát triển.....	6
1.7. CÔNG TÁC VỆ SINH CÔNG NGHIỆP, ĐẢM BẢO AN TOÀN LAO ĐỘNG VÀ PHÒNG CHÁY CHỮA CHÁY TẠI NHÀ MÁY	7
1.7.1. Vệ sinh công nghiệp	7
1.7.2. Đảm bảo an toàn lao động.....	7
1.7.3. Công tác phòng cháy chữa cháy	7
1.7.4. Vị trí và địa điểm đặt của nhà máy	7
1.7.5. Nguồn nước chữa cháy dồi dào.....	7
1.7.6. Nguyên nhân chủ yếu dẫn đến cháy nổ.....	8
1.7.7. Công tác kiểm tra an toàn phòng cháy chữa cháy.....	8
CHƯƠNG 2. QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO TRẮNG TẠI DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN GẠO TẤN PHÁT	9
2.1. QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ THUYẾT MINH QUY TRÌNH.....	9
2.1.1. Nguyên liệu.....	10
2.1.2. Sàng tạp chất.....	10
2.1.3. Xát trắng gạo.....	10
2.1.4. Lau bóng gạo.....	10
2.1.5. Sàng đảo.....	11
2.1.6. Trồng chọn	11

2.1.7. Gạo thành phẩm	12
2.1.8. Đóng bao, chất cây.....	12
2.1.9. Bảo quản.....	12
2.2. CÁC CHỈ TIÊU VỀ SẢN PHẨM	13
2.2.1. Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo nguyên liệu.....	13
2.2.2. Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo thành phẩm	14
2.3. MÁY MÓC VÀ THIẾT BỊ.....	14
2.3.1. Bò đày	14
2.3.2. Băng tải	16
2.3.4. Sàng tạp chất.....	16
2.3.5. Máy xát trắng	18
2.3.6. Máy lau bóng.....	19
2.3.7. Sàng đảo	21
2.3.8. Trống chọn hạt	22
2.3.8. Bồn chứa.....	23
CHƯƠNG 3. KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ SẢN LƯỢNG PHỤ PHẨM CÁM	24
3.1. CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG PHỤ PHẨM CÁM KHÔ (MỊN) VÀ CÁM ƯỚT	24
3.1.1. Độ ẩm	24
3.1.2. Nhiệt độ	25
3.1.3. Các môi nguy từ côn trùng, động vật nhỏ.....	25
3.2. CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN SẢN LƯỢNG PHỤ PHẨM CÁM KHÔ (MỊN) VÀ CÁM ƯỚT.....	28
3.2.1. Ảnh hưởng từ việc thu mua gạo nguyên liệu.....	28
3.2.2. Ảnh hưởng từ quy trình	29
3.2.2. Ảnh hưởng từ việc bảo quản	30
CHƯƠNG 4. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	32