

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



**TRẦN THỊ ANH THƯ**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ VÀ  
TÍNH ĐỊNH MỨC HAO HỤT CÁ TRÊN TỪNG  
CÔNG ĐOẠN TẠI CÔNG TY TNHH HTV  
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**

**TRẦN THỊ ANH THU**  
**MSSV:16613**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ VÀ**  
**TÍNH ĐỊNH MỨC HAO HỤT CÁ TRÊN TỪNG**  
**CÔNG ĐOẠN TẠI CÔNG TY TNHH HTV**  
**HẢI SẢN 404**

**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 07-Năm 2020**

## LỜI CẢM ƠN

Sau 6 tuần thực tập tại công ty TNHH HTV Hải sản 404, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “ Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thành phẩm cá tra fillet”. Quyển báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty. Với sự hướng dẫn của thầy Trần Duy Khang cùng với các anh chị trong công ty đã tận tình chỉ bảo những kinh nghiệm quý báu, cung cấp tài liệu, nhờ vậy em đã hoàn thành đợt thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn:

- Ban giám đốc công ty đã tạo điều kiện cho em thực tập tại xí nghiệp.
- Ban giám đốc xưởng chế biến, phòng Kỹ Thuật, các anh chị QC và anh chị công nhân của xí nghiệp đã nhiệt tình chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.
- Thầy Trần Duy Khang, giảng viên Bộ môn công nghệ thực phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ đã không ngại khó khăn, mệt mỏi tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho em hoàn thành tốt đề tài này.
- Ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ cùng toàn thể quý thầy cô Khoa kỹ thuật - công nghệ đã tạo điều kiện tốt nhất và truyền đạt cho em nhiều kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tại trường.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh khỏi nhiều sai sót. Em rất mong thầy cô và anh chị tại xí nghiệp đóng góp ý kiến để em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.

Cần Thơ, ngày 12 tháng 07 năm 2020

Sinh viên thực hiện

**Trần Thị Anh Thư**

## LỜI MỞ ĐẦU

Như chúng ta đã biết, Việt Nam là một nước đang phát triển. Vì thế Việt Nam rất coi trọng việc xuất khẩu, lấy xuất khẩu làm nền tảng, thu ngoại tệ nhằm phát triển kinh tế trong nước và xây dựng cơ sở hạ tầng. Với ưu thế là quốc gia ven biển có hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt đã tạo ra một tiềm năng lớn về nguồn thủy sản. Có thể nói thủy sản là một trong những ngành kinh tế mũi nhọn, một trong những mặt hàng xuất khẩu đem lại giá trị kinh tế cao cho nước nhà.

Biết được tiềm năng đó các nhà đầu tư đã quan tâm và phát triển lớn về thủy sản đặc biệt là cá. Cá tươi thì rất khó bảo quản lâu vì vậy ngành đông lạnh ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản, đảm bảo được chất lượng đến tay người tiêu dùng. Trong đó cá tra, cá basa fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực, đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân đặc biệt là người dân ở Đồng bằng sông Cửu Long. Cá có giá trị dinh dưỡng rất cao, chứa nhiều protein, glucit, chất khoáng,...

Cá muốn bảo quản lâu, vận chuyển xa nhưng vẫn giữ nguyên đầy đủ chất dinh dưỡng thì đông lạnh là một trong những biện pháp hữu hiệu nhất trên thị trường hiện nay. Tuy thay đổi cấu trúc nhưng vẫn giữ được đầy đủ chất dinh dưỡng và tạo ra một sản phẩm an toàn cho người tiêu dùng, giúp người nội trợ không tốn nhiều thời gian nhưng họ vẫn nấu được bữa ăn ngon giàu dinh dưỡng và an toàn vệ sinh cho gia đình.

Biết được điều này, nhiều công ty đã lần lượt ra đời tất cả vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm thủy sản, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng và đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn vệ sinh. Trong đó Công ty TNHH Hai thành viên Hải Sản 404 là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm của người tiêu dùng trên thị trường trong nước cũng như ngoài nước.

Đây cũng là lý do của chuyên đi thực tập của em. Tại Công ty em sẽ được tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh và định mức hao hụt cá trên từng công đoạn. Vậy đây chuyên sản xuất của nhà máy ra sao? Hoạt động như thế nào? Định mức hao hụt là bao nhiêu? Đó cũng là vấn đề mà em muốn nghiên cứu và làm rõ trong bài báo cáo này.

Nội dung bài báo cáo “KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ VÀ TÍNH ĐỊNH MỨC HAO HỤT CÁ TRÊN TỪNG CÔNG ĐOẠN TẠI CÔNG TY TNHH HTV HẢI SẢN 404” gồm các phần chính sau:

Chương 1: Giới thiệu tổng quan về nhà máy

Chương 2: Quy trình công nghệ

2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ

2.2 Nguyên liệu cá tra

2.3 Thuyết minh quy trình

2.4 Phương pháp kiểm tra sản phẩm và xử lý phế phẩm

2.5 Phương pháp tồn trữ và bảo quản sản phẩm

2.6 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình thu mua, chế biến và bảo quản nguyên liệu và sản phẩm.

Chương 3: Khảo sát định mức hao hụt về khối lượng cá trên từng công đoạn

3.1 Nội dung thực nghiệm

3.2 Định mức hao hụt thực tế qua từng công đoạn

3.3 So sánh hao hụt giữa định mức chuẩn và định mức thực tế qua từng công đoạn

Chương 4: Kết luận và kiến nghị

4.1 Kết luận

4.2 Kiến nghị

## MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM ƠN .....</b>	<b>i</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU .....</b>	<b>ii</b>
<b>MỤC LỤC .....</b>	<b>iv</b>
<b>DANH SÁCH HÌNH .....</b>	<b>vii</b>
<b>DANH SÁCH BẢNG .....</b>	<b>viii</b>
<b>DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT .....</b>	<b>ix</b>
<b>CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ NHÀ MÁY .....</b>	<b>1</b>
1.1 Lịch sử hình thành .....	1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh .....	2
1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức .....	3
1.4 Sơ đồ công ty - nhà máy sản xuất .....	5
1.4.1 Sơ đồ mặt bằng tổng thể công ty .....	5
1.4.2 Sơ đồ nhà máy sản xuất .....	6
1.5 Thị trường tiêu thụ và các sản phẩm chính, sản phẩm phụ .....	7
1.6 Thuận lợi, khó khăn, định hướng phát triển .....	9
<b>CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ .....</b>	<b>10</b>
2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ .....	10
2.2 Nguyên liệu cá tra .....	11
2.2.1 Giới thiệu nguyên liệu .....	11
2.2.2 Vận chuyển nguyên liệu .....	12
2.2.3 Bảo quản nguyên liệu .....	12
2.3 Thuyết minh quy trình .....	13
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu .....	13
2.3.2 Cân 1 .....	14
2.3.4 Fillet - cân 2 - rửa 2 .....	16
2.3.5 Lạng da .....	18
2.3.6 Cân - Rửa 3 .....	19

2.3.7 Tạo hình.....	19
2.3.8 Rửa 4 .....	21
2.3.9 Soi ký sinh trùng .....	21
2.3.10 Phân cỡ, loại - Rửa 5 .....	22
2.3.11 Quay phụ gia .....	23
2.3.12 Cân 4 - Xếp khuôn .....	23
2.3.13 Chờ đông .....	25
2.3.14 Cấp đông Block.....	26
2.3.15 Cấp đông IQF .....	27
2.3.16 Tách khuôn - cân 5 .....	28
2.3.17 Mạ băng.....	29
2.3.18 Tái đông - cân.....	30
2.3.19 Bao gói - đóng thùng .....	30
2.3.20 Bảo quản - thành phẩm.....	31
2.4 Phương pháp kiểm tra sản phẩm và xử lý phế phẩm .....	33
2.4.1 Phương pháp kiểm tra sản phẩm .....	33
2.4.2 Kiểm tra nguyên liệu .....	33
2.4.3 Kiểm tra bán thành phẩm .....	34
2.4.4 Kiểm tra thành phẩm .....	35
2.4.5 Xử lý phế phẩm .....	36
2.5 Phương pháp tròn trữ và bảo quản sản phẩm.....	36
2.6 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình thu mua, chế biến và bảo quản nguyên liệu và sản phẩm .....	37
2.6.1 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình thu mua.....	37
2.6.2 Các hiện tượng xảy ra trong quá trình chế biến .....	37
2.6.3 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình bảo quản sản phẩm.....	37
<b>CHƯƠNG 3 KHẢO SÁT ĐỊNH MỨC HAO HỤT VỀ KHỐI LƯỢNG CÁ TRÊN TỪNG CÔNG ĐOẠN .....</b>	<b>40</b>
3.1 Nội dung thực nghiệm.....	40
3.1.1 Định mức tiêu hao nguyên liệu .....	40

3.1.2 Công thức tính định mức tiêu hao nguyên liệu .....	40
3.1.3 Tính khối lượng hao hụt qua từng công đoạn .....	40
3.1.4 Kết quả thực nghiệm .....	41
3.2 Định mức hao hụt thực tế qua từng công đoạn .....	41
3.3 So sánh hao hụt giữa định mức chuẩn và định mức thực tế qua từng công đoạn .....	43
<b>CHƯƠNG 4 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ .....</b>	<b>45</b>
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>1</b>
<b>PHỤ LỤC .....</b>	<b>2</b>