

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



TRẦN TRÍ TOÀN

**KHẢO SÁT MỨC ĐỘ HAO HỤT VỀ KHỐI
LƯỢNG TRONG QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM
THẺ CHÂN TRẮNG PD RÚT TIM ĐÔNG IQF
TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CÀ MAU
SEAPRIMEXCO**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 6 - Năm 2020

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

**TRẦN TRÍ TOÀN
MSSV: 165902**

**KHẢO SÁT MỨC ĐỘ HAO HỤT VỀ KHỐI
LƯỢNG TRONG QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM
THẺ CHÂN TRẮNG PD RÚT TIM ĐÔNG IQF
TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CÀ MAU
SEAPRIMEXCO**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm
Mã số ngành: 7540101**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
TRẦN DUY KHANG**

Tháng 6 - Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Em xin chân thành cảm ơn Trường Đại Học Nam Cần Thơ - Khoa Kỹ Thuật Công Nghệ - Bộ môn Công Nghệ Thực phẩm đã tạo điều kiện cho em hoàn thành khóa thực tập tốt nghiệp này. Em xin chân thành cảm ơn quý thầy cô trong bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm cũng như tất cả các thầy cô trong Trường Đại Học Nam Cần Thơ đã giảng dạy em trong suốt thời gian vừa qua.

Em xin gửi đến Ban lãnh đạo Công Ty Cổ Phần Thủy Sản Cà Mau Seaprimexco một lời cảm ơn chân thành nhất vì đã tạo điều kiện cho em thực tập trong thời gian vừa qua. Và em xin chân thành cảm ơn, các anh chị trong ban điều hành phân xưởng, các anh chị QC cùng tất cả các anh chị em công nhân đã tận tình hướng dẫn em trong suốt thời gian em thực tập tại công ty.

Chúc Công Ty luôn thịnh vượng và phát triển ngày một lớn mạnh hơn và vươn xa hơn nữa.

Cuối cùng em xin chúc tất cả các thầy cô luôn có sức khỏe dồi dào, gặt hái được nhiều thành công trong việc nghiên cứu cũng như trong giảng dạy.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn!

LỜI MỞ ĐẦU

Vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long ở Việt Nam có lợi thế về nguồn thủy sản phong phú như: tôm, cua, cá, mực,...Không chỉ đáp ứng nhu cầu trong nước mà còn xuất khẩu thị trường quốc tế như: Trung Đông, Châu Âu, Châu Mỹ,... Tận dụng ưu thế đó, các công ty chế biến thủy hải sản trong đó có Công ty Cổ Phần Thủy Sản Cà Mau Seaprimexco đã tập trung sản xuất và đẩy mạnh mặt hàng thủy sản với một số sản phẩm như: tôm tươi, tôm hấp, tôm nobashi, tôm xiên que, sushi,...Để đáp ứng được nhu cầu thị trường trong và ngoài nước.

Hiểu rõ được tầm quan trọng của nguồn thủy sản nước nhà và muốn tìm hiểu rõ hơn quy trình sản xuất tôm đông lạnh, em đã lựa chọn đề tài “Khảo sát mức độ hao hụt về khối lượng trong quy trình sản xuất tôm thẻ chân trắng PD rút tim đông IQF” để đánh giá mức độ hao hụt qua từng công đoạn chế biến tôm đông lạnh và từ đó đề xuất biện pháp khắc phục tình trạng hao hụt về khối lượng tôm trong sản xuất.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH SÁCH BẢNG	v
DANH SÁCH HÌNH.....	vi
DANH SÁCH CHỮ VIẾT TẮT.....	vii
Chương 1: LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG TY.....	1
1.1 Tổng quan về công ty.....	1
1.2 Lịch sử hình thành và phát triển của công ty	1
1.3 Sơ đồ tổ chức công ty	2
1.4 Sơ đồ tổ chức xí nghiệp mặt hàng mới	4
1.5 Sơ đồ tổ chức mặt bằng nhà máy	6
1.6 Các sản phẩm chính của công ty	7
1.7 Một số quy trình công nghệ trong sản xuất.....	8
Chương 2: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TÔM ĐÔNG LẠNH.....	10
2.1 Giới thiệu về nguyên liệu.....	10
2.1.1 Đặc điểm sinh học của tôm thẻ chân trắng.....	10
2.1.2 Thành phần dinh dưỡng của tôm.....	10
2.2 Sơ đồ quy trình công nghệ	13
2.3 Thuyết minh quy trình.....	14
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	14
2.3.2 Rửa 1	15
2.3.3 Sơ chế lật đầu.....	15
2.3.4 Rửa 2	16
2.3.5 Phân cỡ.....	17
2.3.6 Rửa 3	17
2.3.7 Chế biến PD rút tim.....	18
2.3.8 Rửa 4	18
2.3.9 Ngâm muối	19
2.3.10 Rửa 5	20
2.3.11 Đông IQF.....	20
2.3.12 Cân	21

2.3.13	Mạ băng.....	21
2.3.14	Tái đông.....	22
2.3.15	Vô túi	22
2.3.16	Rà kim loại	22
2.3.17	Bao gói.....	23
2.3.18	Bảo quản.....	23
Chương 3: KHẢO SÁT ĐỊNH MỨC HAO HỤT VỀ KHỐI LƯỢNG TÔM THẺ CHÂN TRẮNG PD RÚT TIM ĐÔNG IQF		25
3.1	Định mức tiêu hao nguyên liệu.....	25
3.1.1	Định nghĩa	25
3.1.2	Công thức	25
3.1.3	Các công đoạn ảnh hưởng đến tiêu hao nguyên liệu trong quy trình sản xuất và định mức chuẩn của công ty	25
3.2	Khảo sát tiêu hao khối lượng nguyên liệu tại các công đoạn	26
3.2.1	Định mức tiêu hao về khối lượng tại công đoạn lật đầu (HLSO).....	26
3.2.2	Định mức tiêu hao về khối lượng tại công đoạn lột vỏ (PD rút tim)	26
3.2.3	Định mức tiêu hao về khối lượng tại công đoạn ngâm muối.....	27
3.2.4	Định mức tiêu hao về khối lượng tại công đoạn đông IQF	27
3.3	Kết quả thực nghiệm.....	28
3.3.1	Định mức hao hụt khối lượng nguyên liệu ở từng công đoạn	28
3.3.2	So sánh định mức hao hụt khối lượng thực tế và định mức chuẩn	29
3.3.3	Kết luận.....	29
Chương 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ		30
4.1	Kết luận.....	30
4.2	Kiến nghị	30
TÀI LIỆU THAM KHẢO		31