TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

TRƯƠNG BẢO TRÂN

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHẢ CÁ SURIMI, VIỆC ÁP DỤNG SSOP/GMY VÀ THỰC HÀNH HACCP TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN TẮC CẬU (KICOIMEX)

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

TRƯƠNG BẢO TRÂN

MSSV: 165644

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHẢ CÁ SURIMI, VIỆC ÁP DỤNG SSOP/GMP VÀ THỰC HÀNH HACCP TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN TẮC CẬU (KICOIMEX)

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Nghành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

ThS. Trần Duy Khang

Tháng 6, năm 2020

LỜI CẢM TẠ

Sau 6 tuần thực tập ở CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN TẮC CẬU, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập. Khảo sát quy trình công nghệ ghi nhận việc áp dụng GMP/SSOP và thực hành HACCP tại nhà máy.

Bài báo cáo này được đúc kết từ quá trình thực tập ở trường và thực tập tại công ty, với sự hướng dẫn của thầy Trần Duy Khang cùng các anh chị em trong công ty đã hết lòng 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 và các anh chị công nhân Nhà Máy đã nhiệt tình hướng dẫn em trong suốt thời gian thực tập. Ban Giám Hiệu Trường Đại Học Nam Cần Thơ, Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ và tất cả các quý Thầy, Cô trong Bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm đã tận tình quan tâm đào tạo và truyền đạt kiến thức cho chúng em trong suốt thời gian học tập tại Trường.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức mà thầy, cô và các anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian có hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít và bản thân còn thiếu kinh nghiệm thực tế nên nội dung của đề tài không thể tránh khỏi những sai sót. Rất mong sự đóng góp ý kiến của quý thầy cô và anh chị em tại xí nghiệp để đề tài này được hoàn thiện hơn.

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 26 tháng 7 năm 2020

Sinh viên thực hiện

Trương Bảo Trân

MỤC LỤC

LỜI CẢM TẠ i
LỜI CAM ĐOAN ii
CHƯƠNG 1:TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỦY SẢN TẮC CẬU (KICOIMEX) KIÊN GIANG 2
1.1 Giới thiệu chung 2
1.2 Lịch sử hình thành của công ty 2
1.3 Các sản phẩm chính 4
1.4 Cơ cấu sản xuất bộ máy công ty 6
1.5 Cơ cấu tổ chức sản xuất của Công ty 7
1.6 Định hướng phát triển 8
CHƯƠNG 2: QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CHẢ CÁ SURIMI 9
2.1 Quy trình công nghệ. 9
2.2 Thuyết minh quy trình. 10
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu/Cân 11
2.2.2 Rửa 1 11
2.2.3 Sơ chế 11
2.2.5 Tách xương 13
2.2.6 Rửa 3 13
2.2.7 Ly tâm 1,2 14
2.2.8 Tách mỡ 15
2.2.10 Ly tâm 3 16
2.2.11 Tinh lọc *(Refiner)* 17
2.2.12 Ép nước 18
2.2.13 Chuẩn bị/Trộn phụ gia 18
2.2.14 Định hình 19
2.2.15 Định lượng, bao gói 20
2.2.16 Cấp đông 21
2.2.17 Dò kim loại 21
2.2.18 Đóng thùng carton/Dán nhãn 22

2.2.19 Lưu kho 23
2.2.20 Xuất kho 24
CHƯƠNG 3: ÁP DỤNG SSOP/GMP VÀ THỰC HÀNH HACCP 25
3.1 Tiêu chuẩn nguyên liệu và thành phẩm 25
3.1.1 Tiêu chuẩn nguyên liệu 25
3.1.2 Tiêu chuẩn thành phẩm 25
Bảng 3.1 Các chỉ tiêu cảm quan. 25
Bảng 3.2 Chỉ tiêu hóa học 26
3.2 XÁC ĐIỊNH MỐI NGUY 27
3.3 XÁC ĐỊNH ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN (CCP) VÀ GIẢI THÍCH 37
3.3.1 Xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP) 37
3.3.2 Giải thích 37
3.4 VIỆC THỰC HÀNH HACCP TẠI NHÀ MÁY 41
3.5 GHI NHẬN VIỆC ÁP DỤNG SSOP/GMP VÀ THỰC HÀNH HACCP TẠI NHÀ MÁY. 45
3.5.1 Ghi nhận việc áp dụng SSOP/GMP 45
3.5.2 Việc áp dụng SSOP tại nhà máy 49
CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ 57
TÀI LIỆU THAM KHẢO 58