

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



TRIỆU THỊ TRÚC XINH

**KHẢO SÁT SỰ ẢNH HƯỞNG CỦA THỜI GIAN
MẠ BĂNG VÀ NHIỆT ĐỘ NƯỚC MẠ BĂNG
ĐẾN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 7 năm 2020

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

TRIỆU THỊ TRÚC XINH

MSSV: 166380

**KHẢO SÁT SỰ ẢNH HƯỞNG CỦA THỜI GIAN
MẠ BĂNG VÀ NHIỆT ĐỘ NƯỚC MẠ BĂNG
ĐẾN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

Th.S TRẦN DUY KHANG

Tháng 7 năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Em gửi đến quý Thầy/Cô giáo trong khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ, Trường Đại học Nam Cần Thơ lời cảm ơn chân thành.

Em gửi đến Thầy Trần Duy Khang, người đã hướng dẫn, giúp đỡ em hoàn thành bài báo cáo thực tập này lời cảm ơn sâu sắc.

Em chân thành cảm ơn Ban Lãnh Đạo, các phòng ban của Công ty TNHH HTV Hải Sản 404, đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập tại công ty, đã giúp đỡ, cung cấp những số liệu thực tế để em hoàn thành tốt bài báo cáo thực tập tốt nghiệp này.

Vì kiến thức bản thân còn hạn chế, trong quá trình thực tập, hoàn thiện bài báo cáo này em không tránh khỏi những sai sót, kính mong nhận được những ý kiến đóng góp từ Thầy/Cô cũng như quý công ty.

Em chân thành cảm ơn!

LỜI MỞ ĐẦU

Từ lâu thủy sản đã trở thành một trong những ngành kinh tế mũi nhọn của nước ta, trong đó cá tra, cá basa fillet lạnh đông là một trong những mặt hàng chủ lực. Nước ta có nguồn thủy sản dồi dào đặc biệt là vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long, với hệ thống nuôi cá bè, đã đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân. Cá có giá trị dinh dưỡng cao, vitamin và chất khoáng nhưng cá tươi thì rất khó bảo quản lâu, vì vậy mà ngành lạnh đông ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản cá, đảm bảo được chất lượng khi đến tay người tiêu dùng.

Có rất nhiều công ty chế biến thủy sản khác nhau vì mục tiêu chung là đa dạng hoá sản phẩm thủy sản, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng, đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn cho mọi người. Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404 là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm từ người tiêu dùng, nâng cao uy tín trên thị trường trong và ngoài nước. Cá tra fillet đông lạnh là mặt hàng chủ lực của công ty, nằm gần vùng nguyên liệu dồi dào (An Giang, Đồng Tháp,...). Công ty luôn đáp ứng đủ nhu cầu cho người tiêu dùng. Trong quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh mà băng là một trong những công đoạn quan trọng ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Vì vậy “Khảo sát sự ảnh hưởng của thời gian mạ băng và nhiệt độ nước mạ băng đến chất lượng sản phẩm cá tra fillet đông lạnh” rất cần thiết, đề tài gồm các nội dung sau:

Chương 1: Giới thiệu chung về Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404.

Chương 2: Quy trình công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh.

Chương 3: Khảo sát sự ảnh hưởng của thời gian mạ băng và nhiệt độ nước mạ băng đến chất lượng sản phẩm cá tra fillet đông lạnh.

Chương 4: Kết luận và kiến nghị.

MỤC LỤC

CHƯƠNG 1	GIỚI THIỆU CHUNG VỀ CÔNG TY TNHH HTV HẢI SẢN 404.....	1
1.1	Giới thiệu chung	1
1.2	Quá trình hình thành và phát triển.....	1
1.3	Vị trí địa lí	2
1.4	Tình hình sản xuất và thị trường tiêu thụ	3
1.5	Cơ cấu tổ chức bộ máy	4
CHƯƠNG 2	QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH.....	7
2.1	Tìm hiểu về mùa vụ, cách thu mua, vận chuyển nguồn nguyên liệu.	7
2.1.1	Giới thiệu nguồn nguyên liệu cá tra.....	7
2.1.2	Cách thu mua	8
2.1.3	Cách vận chuyển.....	8
2.2	Quy trình chế biến cá tra fillet đông block.....	10
2.3	Thuyết minh quy trình.....	11
2.3.1	Tiếp nhận nguyên liệu - Cân 1	11
2.3.2	Cắt tiết - Rửa 1 (xả tiết)	12
2.3.3	Fillet - Cân 2 - Rửa 2	12
2.3.4	Lạng da - Rửa 3.....	13
2.3.5	Tạo hình - Rửa 4	14
2.3.6	Kiểm tra ký sinh trùng	15
2.3.7	Phân cỡ, loại.....	16
2.3.8	Rửa 5	16
2.3.9	Quay tăng trọng	17
2.3.10	Cân 3 - Xếp khuôn	17
2.3.11	Chờ đông.....	19
2.3.12	Cấp đông	19
2.3.13	Tách khuôn - mạ băng	21
2.3.14	Bao gói – Đóng thùng.....	22
2.3.15	Bảo quản –Xuất hàng.....	23
2.4	Máy móc và thiết bị nhà máy.....	24
2.4.1	Hệ thống lạnh một cấp nén	24
2.4.2	Hệ thống lạnh hai cấp nén.....	25
2.4.3	Tủ cấp đông	26
2.4.4	Máy lạng da	27

2.4.5	Bàn soi ký sinh trùng	28
2.4.6	Máy quay tăng trọng	29
2.4.7	Máy xay đá.....	29
2.4.8	Cân cầu	30
2.4.9	Băng chuyền IQF	31
CHƯƠNG 3 KHẢO SÁT ẢNH HƯỞNG CỦA THỜI GIAN MẠ BĂNG VÀ NHIỆT ĐỘ NƯỚC MẠ BĂNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH		33
3.1	Mạ băng.....	33
3.1.1	Định nghĩa.....	33
3.1.2	Các phương pháp mạ băng	33
3.2	Các ảnh hưởng của thời gian mạ băng và nhiệt độ nước mạ băng đến chất lượng sản phẩm cá tra fillet đông lạnh.	34
3.2.1	Ảnh hưởng của thời gian mạ băng đến chất lượng sản phẩm cá tra fillet đông lạnh.	34
3.2.2	Ảnh hưởng của nhiệt độ nước mạ băng đến chất lượng sản phẩm cá tra fillet đông lạnh.	35
3.3	Kết luận	36
CHƯƠNG 4 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ		37
4.1	Kết luận	37
4.2	Kiến nghị	37
TÀI LIỆU THAM KHẢO		38