

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



**TRƯỜNG TUỆ MÃN**

**ĐỀ TÀI  
KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT GHE FARCI  
ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY SÀI GÒN FOOD**

**BÁO CÁO TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

7-2020

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



**TRƯƠNG TUỆ MÃN**

**MSSV: 166082**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT GHE FARCI  
ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY SÀI GÒN FOOD**

**BÁO CÁO TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC**  
**NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

**Mã số ngành: 7540101**

**Lớp: DH16CNT01**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

**Ths: NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ**

## LỜI CẢM ƠN

Em xin gửi lời cảm ơn đến quý thầy cô trường Đại Học Nam Cần Thơ, đặc biệt là cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như – Giảng viên Trường Đại học Nam Cần Thơ đã tạo điều kiện cho em được thực tập tại Công Ty CP Sài Gòn Food. Để em có cơ hội học hỏi những kiến thức thực tế trong hoạt động sản xuất bổ sung kiến thức lý thuyết chuyên ngành được đào tạo và tiếp xúc công việc là một nhân viên thực tập học hỏi được nhiều tác phong, cách tổ chức làm việc trong môi trường chuyên nghiệp.

Trong suốt thời gian thực tập tại Công Ty CP Sài Gòn Food, em đã nhận được rất nhiều sự quan tâm, giúp đỡ của quý thầy cô hướng dẫn thực tập, các anh chị CB/CNV của quý công ty. Với lòng biết ơn sâu sắc nhất, em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến:

Ths Nguyễn Ngọc Quỳnh Như – Giảng viên trường Đại học Nam Cần Thơ

Chị Nguyễn Thị Phương Thủy Giám đốc P.RD

Anh Lê Pha – Phó Giám đốc P.RD

Chị Lê Thị Mộng Truyền – Trưởng bộ phận R&D

Chị Nguyễn Thúy Cẩm – chuyên viên R&D, cùng các anh chị bộ phận R&D SPDH nói riêng và các anh chị CB/CNV của Công Ty Sài Gòn Food nói chung đã dành thời gian tâm huyết truyền đạt vốn kiến thức quý báu cũng như kinh nghiệm cho em trong suốt thời gian thực tập tại công ty, qua đó đã giải đáp những thắc mắc của chúng em về vấn đề liên quan đến đề tài, giúp em khắc phục những thiếu sót kiến thức thực tiễn.

Nhờ vào sự giúp đỡ nhiệt tình của quý thầy cô, các anh chị CB/CNV của Công Ty Sài Gòn Food mà em đã có cái tổng quan về quy trình nghiên cứu để phát triển sản phẩm mới. Đây là tiền đề quan trọng để em học hỏi và tự tin bước vào môi trường làm việc sau khi ra trường.

Sau cùng, em xin cảm ơn và kính chúc quý thầy cô, các anh chị CB/CNV Công Ty Sài Gòn Food có nhiều sức khỏe

Em xin chân thành cảm ơn!

## LỜI MỞ ĐẦU

Hiện nay, thực phẩm chế biến, đóng gói sẵn rất đa dạng nên nhiều gia đình còn dùng để ăn trong những buổi ăn của gia đình, liên hoan.

Với sản phẩm ghẹ farci đông lạnh tiện lợi này, các bà nội trợ cần mua về cho vào chảo chiên, hấp là có một món ngon và đáp ứng dinh dưỡng mỗi bữa ăn mà không cần phải mất thời gian cho công đoạn sơ chế. Điều này giúp mọi người bớt vất vả trong việc bếp núc

Sản phẩm thủy sản chế biến rất phong phú, bao gồm các sản phẩm truyền thống, các sản phẩm đông lạnh đồ hộp... Được sự chấp thuận của công ty Sài Gòn Food tạo điều kiện cho em thực tập tại phòng Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm (R&D), em quyết định chọn đề tài:” Khảo sát quy trình sản xuất ghẹ farci đông lạnh tại công ty Sài Gòn Food

Thông qua việc tìm hiểu này, giúp em tiếp cận thực tiễn từ quy trình đến khâu sản xuất thực phẩm chế biến sẵn là món ghẹ farci đông lạnh, hiểu biết thêm nhiều kiến thức mới và công nghệ hiện đại cũng như kỹ năng làm việc tốt hơn sau này

# MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM ƠN</b> .....	<b>i</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU</b> .....	<b>ii</b>
<b>DANH SÁCH CÁC TỪ VIẾT TẮT</b> .....	<b>v</b>
<b>DANH SÁCH BẢNG</b> .....	<b>vi</b>
<b>DANH SÁCH HÌNH</b> .....	<b>vii</b>
<b>CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ SÀI GÒN FOOD</b> .....	<b>1</b>
1.1 Giới thiệu sơ lược về tổng Công ty CP Sài Gòn Food .....	1
1.2. Lịch sử thành lập .....	1
1.3. Thành tựu đạt được .....	2
1.4. Doanh thu và chiến lược năm 2022.....	4
1.5 Đối tác .....	5
1.6 Sự phát triển của Công ty qua từng giai đoạn .....	5
1.7 Tầm nhìn và định hướng phát triển của công ty.....	7
1.8 Cơ cấu tổ chức công ty .....	8
1.9 Các sản phẩm của công ty .....	11
1.9.1 Sản phẩm xuất khẩu .....	11
1.9.2 Sản phẩm thị trường nội địa .....	13
<b>CHƯƠNG 2: NỘI DUNG THỰC TẬP</b> .....	<b>18</b>
2.1.Sơ đồ quy trình công nghệ .....	18
2.2.Thuyết minh quy trình.....	19
2.2.2 Rửa .....	19
2.2.3 Sơ chế.....	19
2.2.4 Xay .....	21
2.2.5 Nguyên liệu hải sản.....	21
2.2.6 Rã đông .....	23
2.2.7 Rửa .....	23
2.2.8 Xay .....	23
2.2.10 Cắt mai ghe .....	23
2.2.11 Rửa mai ghe .....	23

2.2.12 Luộc .....	24
2.1.15 Định hình.....	25
2.2.16 Quét bơ.....	25
2.2.17 Cáp đông .....	25
2.2.18 Mạ băng.....	26
2.2.19 Đóng gói.....	26
2.2.20 Hút chân không .....	26
2.2.21 Đóng thùng.....	27
2.2.22 Bảo quản.....	28
2.3: Kiểm tra chất lượng sản phẩm .....	29
2.3.1 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm ghe farci.....	29
<b>CHƯƠNG 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....</b>	<b>33</b>
3.1. Kết luận.....	33
3.2 Kiến nghị.....	33
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>34</b>