

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



LÊ VĂN MINH

MSSV: 165587

KHẢO SÁT HIỆU SUẤT THU HỒI GẠO
TRONG QUY TRÌNH CHẾ BIẾN GẠO TẠI NHÀ
MÁY GẠO TẤN PHÁT

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã ngành : 7540101

Tháng 7-2020

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



Lê Văn Minh
MSSV: 165587

KHẢO SÁT HIỆU SUẤT THU HỒI GẠO TRONG
QUY TRÌNH CHẾ BIẾN GẠO TẠI NHÀ MÁY
GẠO TẤN PHÁT

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
Nguyễn Ngọc Quỳnh Như

Tháng 7-2020

LỜI CẢM ƠN

Thực tập tốt nghiệp là cơ hội để sinh viên chúng em tiếp thu được những kiến thức thực tế. Trong 6 tuần thực tập tại nhà máy sản xuất gạo **Tấn Phát** đã giúp em thu nhận được rất nhiều điều bổ ích và làm quen với công việc thực tế để sau khi ra trường sẽ có một định hướng tốt về công việc.

Để được kết quả này, trước tiên em xin chân thành cảm ơn nhà trường và các Thầy Cô đã cung cấp nhiều kiến thức quý báu trong suốt những năm học tại trường. Bên cạnh đó em xin gửi lời cảm ơn trân quý nhất đến **DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT** đã tạo điều kiện tốt nhất cho em có được thời gian 6 tuần thực tập tốt nghiệp tại nhà máy. Với những kiến thức thực tiễn quý báu có được tại nhà máy, kết hợp cùng lý thuyết mà em được tiếp thu từ bài giảng trên lớp sẽ là hành trang vững chắc nhất để em hoàn thành khóa tốt nghiệp và vững chắc tiến vào con đường sự nghiệp phía trước.

Đặc biệt em xin chân thành cảm ơn sự chỉ dẫn nhiệt tình của cô **Th.s. Nguyễn Ngọc Huỳnh Như** đã giúp đỡ em trong quá trình làm và hoàn thành bài báo cáo tại **DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT**. Sự giúp đỡ đầy nhiệt tình và tận tâm của Cô đã tiếp thêm nghị lực để em có đủ nhiệt huyết để vượt qua những khó khăn để hoàn thành một cách tốt nhất có thể các mục tiêu mà nhà trường đã giao trong chuyến thực tập này.

Chuyến đi thực tập tuy ngắn nhưng với sự giúp đỡ của các anh, chị các chú trong nhà máy đã giúp em hiểu rõ hơn những kiến thức đã học và biết thêm rất nhiều điều về công việc thực tế trong nhà máy, giúp em hiểu sâu hơn về chuyên ngành của mình.

Đồng thời đợt thực tập này đã tạo điều kiện cho em tích lũy kiến thức nhằm nâng cao trình độ sản xuất, có thể góp phần nào đó cho ngành chế biến lương thực không ngừng phát triển trong công cuộc xây dựng nền kinh tế của đất nước.

Do thời gian có hạn, cộng thêm kinh nghiệm còn thiếu nên không thể tránh khỏi những thiếu sót kính mong quý thầy cô và Ban Giám Đốc nhà máy thông cảm.

Cuối lời em xin chúc quý thầy cô và các anh, chị, các chú trong nhà máy dồi dào sức khỏe, hoàn thành tốt công việc và luôn thành công trong cuộc sống.

Em xin chân thành cảm ơn !!!

LỜI MỞ ĐẦU

Việt nam là nước có khí hậu nhiệt đới gió mùa ẩm, đất đai phì nhiêu, phù sa màu mỡ rất thuận lợi cho việc phát triển ngành nông nghiệp. Ngày nay, nền nông nghiệp nước ta vẫn được coi là thế mạnh.

Với sự tiến bộ khoa học kỹ thuật con người đã tái tạo ra nhiều giống mới, ứng dụng cơ giới hóa trong việc sản xuất lúa gạo nên làm cho nền kinh tế chuyển biến tích cực, đáp ứng nhu cầu trong nước và còn là mặt hàng xuất khẩu có giá trị cao.

Vì vậy công tác chế biến, kiểm nghiệm, bảo quản lúa gạo ngày càng quan trọng và đòi hỏi phải có một đội ngũ cán bộ có năng lực.

Thành phố Cần Thơ là trung tâm của vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long vựa lúa lớn nhất của cả nước. Đây là nơi lưu thông chính của lúa gạo của miền tây đi các vùng trong nước.

Đến với nhà máy sản xuất gạo Tấn Phát, chúng em được tìm hiểu thực tế về quy trình sản xuất gạo. Qua đây chúng em cũng học hỏi một phần những kinh nghiệm mà các chú, các anh chị đã đúc kết lại từ nhiều năm để làm nền tảng cho công việc sau này.

khảo sát hiệu suất thu hồi gạo trong quy trình chế biến gạo tại nhà máy gạo tấn phát gồm có :

Chương 1 : Tổng quan về công ty

Chương 2: Nội dung thực tập

Chương 3: Kết luận và kiến nghị

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1. Lịch sử hình thành và phát triển doanh nghiệp.	1
1.2 Sơ đồ nhà máy.....	2
1.3 Cơ cấu tổ chức	3
1.4 Các loại sản phẩm chính và phụ.....	5
1.4.1 Các loại sản phẩm chính	5
1.4.2 Các loại sản phẩm phụ	6
1.5 Những thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển	6
1.5.1 Thuận lợi	6
1.5.2 Khó khăn	6
1.5.3 Định hướng phát triển	6
1.6 Công tác vệ sinh công nghiệp, đảm bảo an toàn lao động và phòng cháy chữa cháy tại nhà máy	6
1.6.1 Vệ sinh công nghiệp.....	6
1.6.2 Đảm bảo an toàn lao động.....	7
1.6.3 Công tác phòng cháy chữa cháy.....	7
1.6.4 Vị trí và địa điểm đặt của nhà máy	7
1.6.5 Nguồn nước chữa cháy dồi dào.....	7
1.6.6 Nguyên nhân chủ yếu dẫn đến cháy nổ.....	7
1.6.7 Công tác kiểm tra an toàn phòng cháy chữa cháy.....	7
CHƯƠNG 2	8
NỘI DUNG THỰC TẬP	8
2.1. QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ.....	8
2.2. THUYẾT MINH QUY TRÌNH	9
2.2.1. Nguyên Liệu	9
2.2.2. Sàng tạp chất	9
2.2.3. Xát trắng gạo	9
2.2.4. Lau bóng gạo.....	9
2.2.5. Tách thóc	10

2.2.6. Sàng Đảo	10
2.2.7. Trồng trộn.....	10
2.2.8. Gạo thành phẩm	10
2.2.9. Đóng bao, chất cây	10
2.2.10. Bảo quản.....	10
2.3. MÁY MÓC VÀ THIẾT BỊ	11
2.3.1. Bò đài	11
2.3.2. Băng tải	12
2.3.3.Sàng tạp chất.....	12
2.3.4. Máy xát trắng	14
2.3.5. Máy lau bóng.....	15
2.3.6. Sàng đảo	16
2.3.7. Trồng chọn hạt	17
2.3.8. Bồn chứa	18
2.4. Sản phẩm	18
2.4.1. Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo nguyên liệu	18
2.4.2 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo thành phẩm	19
2.5 Một số dụng cụ dùng trong phân tích mẫu.....	20
2.5.2.1 Phương pháp lấy mẫu.....	23
2.6 Thực nghiệm tại nhà máy:.....	24
2.6.1 Cách tính hao hụt và tỉ lệ thu hồi	24
2.6.2 Kết quả hiệu xuất thu hồi thu thập được tại nhà máy	24
2.6.3 Các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu suất thu hồi gạo	25
CHƯƠNG 3	27
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	27
3.1 Kết luận.....	27
3.1.1 Ưu điểm	27
3.1.2 Khó khăn.....	27
3.1.3 Giải pháp.....	27
3.2 Kiến nghị	28
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	29