

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



**VÕ NGUYỄN THANH XUÂN**

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG**  
**ĐẾN CHẤT LƯỢNG GẠO THÀNH PHẨM**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

Tháng 6 /2020

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

**VÕ NGUYỄN THANH XUÂN**

**MSSV: 166413**

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG**  
**ĐẾN CHẤT LƯỢNG GẠO THÀNH PHẨM**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Lớp: DH16CNT01**

**GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN**

**ThS. TRẦN DUY KHANG**

Tháng 6/2020

# LỜI CẢM ƠN

Trong suốt 4 năm gắn bó với trường ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ, em đã được các thầy cô truyền đạt kiến thức chuyên môn. Hôm nay, em lại một lần nữa cũng nhờ thầy, cô và nhà trường giới thiệu mà đã có dịp đến với doanh nghiệp TẤN PHÁT làm quen với công việc thực tế để sau khi ra trường sẽ có một việc làm tốt.

Lời đầu tiên em xin cảm ơn Ban Giám Hiệu nhà trường và quý thầy cô đã cung cấp cho em nhiều kiến thức quý báu trong suốt những năm học tập tại trường. Bên cạnh đó chúng em xin gửi lời cảm ơn đến doanh nghiệp TẤN PHÁT đã tạo điều kiện cho chúng em thực tập và đã giúp đỡ tận tình cho chúng em trong suốt thời gian ở doanh nghiệp.

Chuyến đi thực tập tuy ngắn nhưng với sự giúp đỡ của các chú và anh chị trong doanh nghiệp đã giúp đỡ em hiểu rõ và biết thêm rất nhiều về những kiến thức đã học, tìm hiểu sâu hơn về chuyên ngành của mình. Đồng thời, đợt thực tập đã tạo điều kiện cho chúng 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 đất nước.

Kính chúc sức khỏe Ban giám đốc doanh nghiệp và các anh chị,...cùng với thầy TRẦN DUY KHANG đã tận tình giúp đỡ chúng em hoàn thành tốt bài báo cáo và chuyến đi thực tập tốt nghiệp này.

Do thời gian thực tập có hạn, cộng thêm kinh nghiệm bản thân còn thiếu nên không thể tránh khỏi những thiếu sót kính mong quý thầy cô và ban giám đốc doanh nghiệp thông cảm.

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

Cần thơ, ngày... tháng...năm 2020

Sinh viên thực hiện

Võ Nguyễn Thanh Xuân

## LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam là đất nước có nền nông nghiệp phát triển nhờ có khí hậu nhiệt đới gió mùa, đất nhiều phù sa phù hợp trồng lúa nước.

Ngày nay nền nông nghiệp vẫn là thế mạnh và được đẩy mạnh phát triển. Với sự tiến bộ của khoa học kỹ thuật được áp dụng vào sản xuất, nhiều giống lúa được lai tạo góp phần tăng năng suất. Ứng dụng cơ giới hóa trong việc sản xuất lúa gạo nên làm cho nền kinh tế chuyên 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.

Đến với doanh nghiệp 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 kinh nghiệm của mình truyền đạt cho chúng em để làm nền tảng cho công việc sau này.

Nội dung bài báo cáo “**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG GẠO THÀNH PHẨM**” gồm các phần chính sau:

Chương 1: Tổng quan về doanh nghiệp

Chương 2: Quy trình công nghệ

2.1 Quy trình công nghệ

2.2 Thuyết minh quy trình

2.3 Máy móc và thiết bị

2.4 Sản phẩm

Chương 3: Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng gạo Jasmine trong quá trình bảo quản

3.1 Các yếu tố ảnh hưởng đến gạo Jasmine

3.2 Độ ẩm

3.3 Các điều kiện bảo quản khác

3.4 Nhiệt độ

Chương 4: Kết luận và kiến nghị

4.1 Kết Luận

4.2 Kiến nghị

# MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM ƠN</b> .....	<b>i</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU</b> .....	<b>ii</b>
<b>MỤC LỤC</b> .....	<b>iii</b>
<b>MỤC LỤC HÌNH</b> .....	<b>v</b>
<b>MỤC LỤC BẢNG</b> .....	<b>v</b>
<b>CHƯƠNG I TỔNG QUAN VỀ DOANH NGHIỆP</b> .....	<b>1</b>
1.1. Thông tin về doanh nghiệp.....	1
1.2. Lịch sử hình thành và phát triển doanh nghiệp.....	1
1.3. Sơ đồ nhà máy.....	2
1.4. Cơ cấu tổ chức.....	3
1.5. Các loại sản phẩm chính và phụ.....	5
1.5.1. Các loại sản phẩm chính .....	5
1.5.2. Các sản phẩm phụ.....	6
1.6. Thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	6
1.6.1. Thuận lợi .....	6
1.6.2. Khó khăn .....	6
1.6.3. Định hướng và phát triển .....	6
1.7. Công tác vệ sinh công nghiệp, đảm bảo an toàn lao động và phòng cháy chữa cháy tại nhà máy.....	7
<b>CHƯƠNG II QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ</b> .....	<b>8</b>
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. Trống 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. Băng tải .....	11
2.3.2 Bò đai .....	11
2.3.3.Sàng tạp chất.....	13
2.3.4. Máy xát trắng .....	14
2.3.5. Máy lau bóng .....	15
2.3.6. Máy tách thóc .....	16
2.3.7. Sàng đảo.....	17
2.3.8. Trống chọn hạt.....	18
2.4. Sản phẩm.....	19
2.4.1. Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo nguyên liệu.....	19
2.4.2. Chỉ tiêu chất lượng gạo thành phẩm.....	20
<b>CHƯƠNG III KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG GẠO JASMINE TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN.....</b>	<b>22</b>
3.1. Các yếu tố ảnh hưởng đến gạo JASMINE .....	22
3.2. Độ ẩm.....	23
3.3. Các điều kiện bảo quản khác.....	25
<b>CHƯƠNG IV KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....</b>	<b>28</b>
4.1. Kết luận .....	28
4.2. Kiến nghị nhà máy .....	28
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO.....</b>	<b>29</b>