

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



HUỖNH KIM NGÂN

**ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN NƯỚC MẮM TỎI ỚT
MINH HÀ THEO TIÊU CHUẨN VIỆT NAM
5107:2018 VÀ PHÂN LOẠI SẢN PHẨM THEO
TIÊU CHUẨN VIỆT NAM 3215 - 79**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Mã số ngành: 7540101**

Tháng 6 - Năm 2021

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

**HUỲNH KIM NGÂN
MSSV: 176477**

**ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN NƯỚC MẮM TỎI ỚT
MINH HÀ THEO TIÊU CHUẨN VIỆT NAM
5107:2018 VÀ PHÂN LOẠI SẢN PHẨM THEO
TIÊU CHUẨN VIỆT NAM 3215 - 79**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm
Mã số ngành: 7540101**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ**

Tháng 6 - Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành chuyên đề báo cáo thực tập này trước tiên em xin gửi đến các Quý thầy, cô giáo Trường Đại học Nam Cần Thơ lời cảm ơn chân thành và sâu sắc.

Đặc biệt, em xin gửi đến cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như – người đã tận tình hướng dẫn, giúp đỡ em hoàn thành chuyên đề báo cáo thực tập này lời cảm ơn sâu sắc nhất.

Em xin chân thành cảm ơn Ban lãnh đạo và các anh chị cán bộ, nhân viên của Công ty TNHH – SX – TM – DV – Minh Hà đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được tìm hiểu thực tiễn và học hỏi được nhiều kinh nghiệm trong suốt quá trình thực tập tại công ty. Cuối cùng em xin cảm ơn các anh chị phòng nhân sự đã giúp đỡ, cung cấp những số liệu thực tế để em hoàn thành tốt chuyên đề thực tập tốt nghiệp này.

Em cũng xin bày tỏ lòng biết ơn đến Ban lãnh đạo của Trường Đại học Nam Cần Thơ và các Khoa Phòng ban chức năng đã tạo cho em có cơ hội được thực tập nơi mà em yêu thích, cho em bước ra đời sống thực tế để áp dụng những kiến thức mà các thầy cô giáo đã giảng dạy. Qua đó, em nhận ra nhiều điều mới mẻ và bổ ích trong suốt quá trình thực tập để giúp ích cho công việc sau này của bản thân.

Vì kiến thức bản thân còn nhiều hạn chế, trong quá trình thực tập, hoàn thiện chuyên đề này em không tránh khỏi những sai sót, kính mong nhận được những ý kiến đóng góp từ Quý thầy cô cũng như Quý công ty.

Em xin chân thành cảm ơn!

MỤC LỤC

NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN	i
LỜI CẢM ƠN.....	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC HÌNH ẢNH.....	v
DANH MỤC BẢNG	vi
DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT	vii
LỜI MỞ ĐẦU	viii
Chương 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 Giới thiệu chung	1
1.2 Lịch sử hình thành và phát triển của Công ty	2
1.3 Chức năng và nhiệm vụ của Công ty	3
1.3.1 Chức năng	3
1.3.2 Nhiệm vụ.....	4
1.4 Sơ đồ bố trí mặt bằng của công ty.....	5
1.5 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của công ty	6
1.5.1 Sơ đồ tổ chức và bố trí nhân sự	6
1.5.2 Nhiệm vụ và chức năng của từng bộ phận.....	6
1.6 Tình hình sản xuất và kinh doanh của công ty.....	8
1.7 An toàn lao động và phòng cháy chữa cháy trong công ty	8
1.7.1 An toàn lao động	8
1.7.2 Các biện pháp phòng cháy chữa cháy	10
1.8 Xử lý phế thải và vệ sinh công nghiệp	11
1.8.1 Xử lý phế thải.....	11
1.8.2 Vệ sinh công nghiệp.....	11
1.9 Sản phẩm công ty	11
1.9.1 Nước mắt nhĩ	11
Chương 2 NỘI DUNG THỰC TẬP.....	14
2.1 Tổng quan về nguyên liệu và sản phẩm	14
2.1.1 Giới thiệu sơ lược về nước mắt.....	14
2.1.2 Nguyên liệu sản xuất nước mắt	14

2.1.3 Tiêu chuẩn của nước mắm	16
2.2 Sơ lược về nguyên liệu tỏi và ớt	23
2.2.1 Tổng quan về tỏi	23
2.2.2 Tổng quan về ớt	24
2.3 Nước mắm tỏi ớt	26
2.4 Quy trình công nghệ sản xuất nước mắm tỏi ớt	27
2.5 Thuyết minh quy trình.....	28
2.5.1 Xử lí nguyên liệu ớt	28
2.5.2 Xử lí nguyên liệu tỏi	29
2.5.3 Nấu nước đường.....	30
2.5.4 Pha chế	30
2.5.5 Rót chiết chai	30
2.5.6 Đóng nắp	31
2.5.7 Vô co, sấy co, dán nhãn	32
2.5.8 Phun date.....	32
2.5.9 Kiểm tra	32
2.6 Các thiết bị chính	33
2.6.1 Máy xoay tỏi	33
2.6.2 Máy ly tâm	34
2.6.3 Máy bóc vỏ tỏi	35
2.7 Nội dung thực tế tại Công ty.....	36
2.7.1 Phương pháp cho điểm theo Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN 3215 – 79)	36
2.7.2 Phương pháp thử cảm quan	36
2.7.2 Nguyên tắc thiết lập thang điểm	37
2.7.3 Nội dung.....	37
Chương 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	42
3.1 Kết luận	42
3.2 Kiến nghị	42
TÀI LIỆU THAM KHẢO	43

DANH MỤC HÌNH ẢNH

Hình 1.1 Logo Công ty	1
Hình 1.2 Sơ đồ bố trí mặt bằng công ty.....	5
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức và bố trí nhân sự công ty	6
Hình 1.4 Sản phẩm nước mắm nhĩ.....	12
Hình 1.5 Một số sản phẩm khác của công ty.....	13
Hình 2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất nước mắm tỏi ớt.....	27
Hình 2.2 Máy xay tỏi.....	33
Hình 2.3 Máy ly tâm.....	34
Hình 2.4 Máy bóc vỏ tỏi.....	35

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần hóa học của cá nước ngọt.....	15
Bảng 2.2 Thành phần hóa học của cá biển.....	15
Bảng 2.3 Yêu cầu cảm quan đối với nước mắm.....	18
Bảng 2.4 Các chỉ tiêu hóa học của sản phẩm nước mắm.....	18
Bảng 2.5 Chỉ tiêu vi sinh vật của nước mắm.....	18
Bảng 2.6 Số đơn vị chỉ định lấy mẫu theo thể tích các đơn vị chứa trong lô hàng.....	19
Bảng 2.7 Yêu cầu cảm quan của tỏi.....	24
Bảng 2.8 Yêu cầu cảm quan của ớt.....	26
Bảng 2.9 Cơ sở xây dựng thang điểm đánh giá theo TCVN.....	37
Bảng 2.10 Cơ sở phân cấp chất lượng sản phẩm thực phẩm theo TCVN 3215-79.....	38
Bảng 2.11 Bảng điểm đánh giá nước mắm theo TCVN.....	39
Bảng 2.12 Bảng điểm đánh giá nước mắm tỏi ớt Minh Hà theo tiêu chuẩn quy định...	40
Bảng 2.13 Kết quả đánh giá nước mắm tỏi ớt Minh Hà theo TCVN 3215-79.....	41

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points (Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn).

GMP: Good Manufacturing Practice (Quy phạm sản xuất tốt).

SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures (Quy phạm vệ sinh).

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn

SX: Sản xuất

TM: Thương mại

DV: Dịch vụ

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

BHXH: Bảo hiểm xã hội

BHYT: Bảo hiểm y tế

CE: Conformité Européenne

FDA: Food and Drug Administration

HALAL: Giấy chứng nhận những sản phẩm hợp pháp có thể bán cho các nước Hồi giáo.

KCS: Kiểm tra chất lượng sản phẩm

QC: Quality control (Kiểm tra chất lượng).