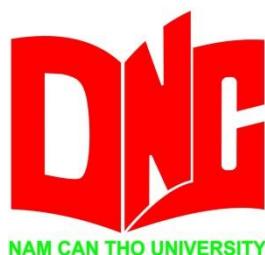


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



NGUYỄN THỊ NGỌC HÂN

**ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN NƯỚC MẮM TỎI ỚT
THEO PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM THỊ HIẾU**

THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 5 – năm 2021

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

NGUYỄN THỊ NGỌC HÂN

MSSV: 177446

ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN NƯỚC MẮM TỎI ỚT
THEO PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM THỊ HIỆU

THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7480201

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

TH.S NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 5 – năm 2021

NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cần Thơ, Ngày....Tháng....Năm 2021

Giảng viên hướng dẫn

Ký và ghi rõ họ tên

LỜI CẢM ƠN

Đầu tiên, em xin chân thành cảm ơn Quý Ban Lãnh Đạo và toàn thể Cán Bộ, Nhân viên Công ty TNHH SX – TM – DV Minh Hà, đã tạo điều kiện và hướng dẫn, để em có thể tiếp cận và khảo sát thực tế cũng như tham gia vào các công đoạn sản xuất các sản phẩm của Quý Công Ty. Đây là trải nghiệm thực tế giúp nâng cao kiến thức chuyên ngành cũng như hỗ trợ cho khóa thực tập tốt nghiệp của em và phục vụ cho việc học tập sau này của em.

Tiếp theo, em xin chân thành cảm ơn Ban Lãnh Đạo trường Đại Học Nam Cần Thơ, đã tạo điều kiện cho chúng em có thể có cơ hội áp dụng và so sánh lý thuyết với thực tế qua chuyến thực tập này.

Sau cùng, chúng em xin chân thành cảm ơn toàn thể quý thầy cô Khoa Kỹ Thuật Công Nghệ, đặc biệt là Cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như đã hướng dẫn tận tình để chúng em có thể hoàn thành tốt bài báo cáo Thực tập tốt nghiệp.

Do kiến thức của mỗi cá nhân còn hạn chế, nên bài báo cáo của em sẽ không tránh khỏi những thiếu sót, kính mong Quý thầy cô thông cảm và góp ý để em hoàn thành bài báo cáo tốt hơn!

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, Ngày....Tháng....Năm 2021

Người thực hiện

MỤC LỤC

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
1.5 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của công ty	4
1.5.1 Sơ đồ tổ chức và bố trí nhân sự	4
1.5.2 Nhiệm vụ và chức năng của từng bộ phận.....	4
1.6 Tình hình sản xuất và kinh doanh của công ty.....	6
1.7 An toàn lao động và phòng cháy chữa cháy trong công ty.....	7
1.7.1 An toàn lao động.....	7
1.7.2 Các biện pháp phòng cháy chữa cháy.....	8
1.8 Xử lý phế thải và vệ sinh công nghiệp	9
1.8.1 Xử lý phế thải.....	9
1.8.2 Vệ sinh công nghiệp.....	9
1.9 Yêu cầu vệ sinh công nhân.....	9
1.10 Sản phẩm chính và phụ của công ty.....	10
1.10.1 Sản phẩm chính – nước mắm nhĩ	10
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP.....	12
2.1 Tổng quan về nguyên liệu và sản phẩm	12
2.1.1 Nguyên liệu	12
2.2 Quy trình công nghệ SX nước mắm tỏi ớt.....	23
2.3 Thuyết minh quy trình.....	24
2.3.1 Xử lí nguyên liệu ớt	24
2.3.2 Sơ chế tỏi	25
2.3.3. Nấu nước đường.....	26
2.3.4 Pha chế	26
2.3.5. Rót chiết chai	26
2.3.6 Đóng nắp.....	27
2.3.7 Vô co, sấy co, dán nhãn	27

3.2.8 Phun date.....	28
3.2.9 Kiểm tra	28
2.4 Các thiết bị chính	29
2.4.1 Máy xay tỏi	29
2.4.2 Máy ly tâm	30
2.4.3 Máy bóc vỏ tỏi	31
2.5 Nội dung thực tế tại công ty – ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN NƯỚC MẮM TỎI ỚT THANH HÀ THEO PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM THỊ HIỆU	32
2.5.1 Nguyên liệu và cách thực hiện.....	32
2.5.2 Phiếu hướng dẫn và trả lời.	33
2.5.3 Kết quả khảo sát.....	34
2.5.4 Xử lý kết quả.....	35
2.5.5 Kết luận chung	44
CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	45
3.1 Kết luận	45
3.1.1 Ưu điểm	45
3.1.2 Hạn chế	45
3.2 Kiến nghị.....	45
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	47

DANH MỤC HÌNH ẢNH

Hình 1.1. Logo Công ty TNHH SX – TM – SV Minh Hà.....	2
Hình 1.2 Tổ chức và bố trí nhân sự Công ty	4
Hình 1.3. Một số loại nước mắm SX tại Công ty.....	10
Hình 1.4. Một số sản phẩm khác của công ty.....	11
Hình 2.1. Quy trình Công nghệ SX nước mắm pha tỏi ớt.....	23
Hình 2.2. Máy xay tỏi.....	29
Hình 2.3. Máy ly tâm.....	30
Hình 2.4. Máy bóc vỏ tỏi.....	31

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1 Yêu cầu cảm quan sản phẩm nước mắm.....	15
Bảng 2.2 Các chỉ tiêu hóa học sản phẩm nước mắm.....	15
Bảng 2.3 Số đơn vị chỉ định lấy mẫu theo thể tích các đơn vị chứa trong lô hàng.....	16
Bảng 2.4 Các yêu cầu về nguyên liệu tối	20
Bảng 2.5 Các yêu cầu về nguyên liệu ớt	22
Bảng 2.6 Thống kê khảo sát từ 60 thành viên tham gia đánh giá sản phẩm	34
Bảng 2.7 Kết quả chạy “ANOVA: Two-Factor Without Replication” số liệu thu thập được	36
Bảng 2.8 Kết quả chạy “ANOVA: Two-Factor Without Replication” mẫu 327 và 584	48
Bảng 2.6 Kết quả chạy “ANOVA: Two-Factor Without Replication” mẫu 327 và 679	40
Bảng 2.7 Kết quả chạy “ANOVA: Two-Factor Without Replication” mẫu 584 và 679	42

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn

SX: Sản xuất

TM: Thương mại

DV: Dịch vụ

HACCP: Hazard Anylasis and Critical Control Point System – “Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn.

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

BHXH: Bảo hiểm xã hội

BHYT: Bảo hiểm y tế

GMP: Good Manufacturing Practice – Quy phạm sản xuất tốt

PET: Polyethylene terephthalate

KCS: Kiểm tra (K) – Chất lượng (C) – Sản phẩm (S)

QC: Quality Control – Quản lý chất lượng.