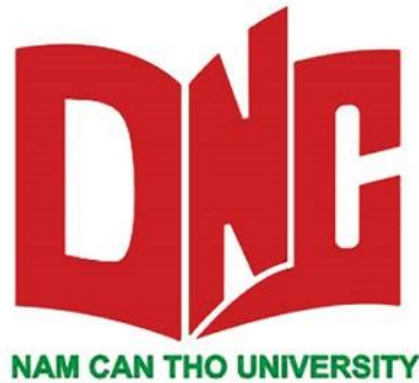


**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ**  
**KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**



**NGUYỄN THỊ LAN ANH**

**ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CÁC LOẠI BỘT MÌ  
KHÁC NHAU TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ  
ĐẠI PHONG**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**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 LAN ANNH**

**MSSV: 175746**

**ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CÁC LOẠI BỘT MÌ  
KHÁC NHAU TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ  
ĐẠI PHONG**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

**NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ**

**Tháng 5 năm 2021**

## LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành báo cáo thực tập này trước hết em xin gửi đến quý thầy, cô trong Khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ trường Đại Học Nam Cần Thơ.

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, các phòng ban của công ty cổ phần bột mì Đại Phong, đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập trong công ty.

Cuối cùng em xin cảm ơn các anh chị phòng KCS của công ty cổ phần bột mì Đại Phong đã giúp đỡ, cung cấp những số liệu thực tế để em hoàn thành tốt chuyên đề thực tập tốt nghiệp này.

Đồng thời cảm ơn nhà trường đã tạo cho em cơ hội để thực tập nơi em yêu thích, cho em bước ra đời sống thực tế để áp dụng những kiến thức mà các thầy cô đã giảng dạy. Qua công việc thực tập này em nhận ra nhiều điều mới mẻ và bổ ích trong công việc để giúp ích cho công việc sau này của bản thân.

Vì kiến thức bản thân còn 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 thầy cô cũng như quý công ty.

## LỜI MỞ ĐẦU

Ở nước ta hiện nay loại cây lương thực phổ biến được sử dụng rộng rãi để chế biến bột mì là lúa mì tuy không trồng được ở nước ta, phải nhập khẩu từ các nước như: Mỹ, Úc, Trung Quốc, Pháp, Ấn độ... để cung cấp cho nhu cầu của thị trường đáp ứng cho đời sống hằng ngày. Bột mì là nguồn nguyên liệu chính để sản xuất ra nhiều loại lương thực, thực phẩm mang giá trị dinh dưỡng cao như bánh mì, mì ăn liền, bánh qui, bánh bao sản xuất bia hay nguyên liệu sinh học.

Cùng với sự phát triển không ngừng của khoa học, kỹ thuật các dây chuyền sản xuất bột mì ngày càng hiện đại để hỗ trợ sản xuất nâng cao giá trị sản phẩm, đảm bảo chất lượng trong quá trình sản xuất và mang giá trị cảm quan cao.

Một trong những doanh nghiệp sản xuất bột mì thành công hiện nay như công ty cổ phần bột mì Đại Phong mà qua chuyến thực tập tốt nghiệp này tôi có được cơ hội tiếp xúc thực tế, trong quá trình sản xuất để nắm vững kiến thức và học hỏi những kinh nghiệm bổ ích từ các anh chị ở công ty.

Sau đây chúng ta sẽ tìm hiểu về quy trình sản xuất bột mì và tiêu chuẩn đánh giá chất lượng mì bột để hiểu rõ thêm về các chỉ tiêu về bột mì.

# MỤC LỤC

*Trang*

<b>LỜI CẢM ƠN</b> .....	<b>1</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU</b> .....	<b>ii</b>
<b>DANH MỤC BẢNG</b> .....	<b>v</b>
<b>DANH MỤC HÌNH</b> .....	<b>vi</b>
<b>DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT</b> .....	<b>viii</b>
<b>Chương 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN CÔNG TY</b> .....	<b>1</b>
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển .....	1
1.2 Tổng quan về hoạt động kinh doanh .....	2
1.3 Sơ đồ công ty .....	4
1.4 Chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của công ty .....	4
1.4 Cơ cấu tổ chức .....	5
1.5 Các sản phẩm của công ty .....	9
<b>Chương 2 NỘI DUNG THỰC TẬP</b> .....	<b>11</b>
2.1 Vài nét về lúa mì .....	11
2.2. Quy trình công nghệ chế biến bột mì .....	24
2.3 Thuyết minh quy trình .....	25
2.4. Ảnh hưởng quá trình sản xuất đến chất lượng bột mì .....	28
2.5 Các quá trình xảy ra trong thời gian bảo quản bột mì .....	29
2.6 Các loại máy và thiết bị sản xuất .....	32
2.7 Nội dung thực tế tại công ty “Đánh giá chất lượng bột khác nhau tại công ty” .....	45
<b>Chương 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ</b> .....	<b>62</b>
3.1 Kết luận .....	62
3.2 Đề nghị .....	63
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO</b> .....	<b>65</b>

**PHỤ LỤC.....67**

## DANH MỤC BẢNG

	<i>Trang</i>
Bảng 2.1 Thành phần hóa học của bột mì .....	15
Bảng 2.2 Thành phần hóa học có trong bột mì .....	17
Bảng 2.3 Phân bố lipit trong bột mì (%) .....	19
Bảng 2.4 Hàm lượng chất khoáng và vitamin trong các loại bột mì .....	20
Bảng 2.5 Chỉ tiêu chất lượng bột mì (TCVN 4359:2008) .....	22
Bảng 2.6 Các mẫu bột đánh giá chất lượng .....	45
Bảng 3.1 Bảng tổng hợp các chỉ tiêu .....	62

## DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1 Công ty Đại Phong .....	1
Hình 1.2 Sơ đồ mật bằng công ty .....	4
Hình 1.3 Cơ cấu tổ chức công ty.....	6
Hình 2.1 Cây lúa mì .....	11
Hình 2.2 Hạt lúa mì khi tách vỏ .....	12
Hình 2.3 Cấu tạo bên trong hạt lúa mì .....	13
Hình 2.4 Quy trình sản xuất bột mì.....	24
Hình 2.5 Máy sàng tạp chất.....	32
Hình 2.6 Cấu tạo máy sàng tạp chất.....	33
Hình 2.7 Máy sàng tròn.....	34
Hình 2.8 Cấu tạo máy sàng tròn.....	35
Hình 2.9 Máy sàng đá .....	36
Hình 2.10 Cấu tạo máy sàng đá .....	36
Hình 2.11 Máy xát lông lúa.....	37
Hình 2.12 Cấu tạo máy xát lông lúa.....	38
Hình 2.13 Máy ủ ẩm.....	39
Hình 2.14 Máy nghiền.....	40
Hình 2.15 Cấu tạo máy nghiền.....	40
Hình 2.16 Máy sàng vuông .....	41
Hình 2.17 Cấu tạo máy sàng vuông .....	41
Hình 2.18 Máy đánh vỏ.....	42
Hình 2.19 Cấu tạo máy đánh vỏ.....	43
Hình 2.20 Máy sàng thanh bột .....	44
Hình 2.21 Tủ sấy và cân kỹ thuật.....	48
Hình 2.22 Máy rửa gluten và máy ly tâm .....	49
Hình 2.23 Máy phân tích quang phổ cận hồng ngoại Nir .....	50



Hình 2.24 Máy Extensograph và máy Farinograph .....	51
Hình 2.25 Extensograph đại diện thể hiện các chỉ số đo thông thường.....	53
Hình 2.26 Biểu đồ thể hiện sự khác biệt độ ẩm giữa các mẫu .....	55
Hình 2.27 Biểu đồ thể hiện sự khác biệt gluten ướt giữa các mẫu .....	56
Hình 2.28 Biểu đồ thể hiện sự khác biệt L* giữa các mẫu .....	58
Hình 2.29 Biểu đồ thể hiện sự khác biệt nồng độ protein giữa các mẫu .....	59
Hình 2.30 Biểu đồ thể hiện sự khác biệt về độ căng gluten giữa các mẫu .....	60
Hình 2.31 Biểu đồ thể hiện sự khác biệt độ tro các mẫu .....	61

## DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

KCN: Khu công nghiệp

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn

ISO: (International Organization for Standardization). Tổ chức tiêu chuẩn hóa Quốc tế.

HALAL: Quy chuẩn tôn giáo mang tính phù hợp về chuẩn mực và giá trị của đạo Hồi.

FSSC 22000: Là một cơ chế chứng nhận của Hiệp hội chứng nhận an toàn thực phẩm.

đvC: Đơn vị khối lượng nguyên tử

TCVN: tiêu chuẩn Việt Nam

QĐ: quy định

QĐ BHYT: quy định bộ y tế