

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



NGUYỄN HOÀNG VŨ

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG CHẤT LƯỢNG
CỦA CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH CÔNG TY CỔ PHẦN
XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN CẦN THƠ**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành : 7540101

Tháng 5-Năm 2021

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**



NGUYỄN HOÀNG VŨ

MSSV: 176472

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG CHẤT LƯỢNG
CỦA CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH CÔNG TY CỔ PHẦN
XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN CẦN THƠ**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 5-Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Lời đầu tiên Em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến các cấp lãnh đạo trường Đại học Nam Cần Thơ, Thầy Cô Khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ đã tạo điều kiện cho chúng Em để chúng Em có cơ hội tiếp xúc với thực tế sau các bài học lý thuyết trên lớp. Chúng Em xin chân thành cảm ơn quý Thầy Cô trong bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm đã hướng dẫn và truyền đạt kinh nghiệm, kiến thức trong thời gian giảng dạy,

Em xin cảm ơn đến Ban giám đốc Công ty Cổ phần Xuất Nhập Khẩu Thủy Sản Cần Thơ (CASEAMEX) đã để chúng Em có cơ hội tiếp xúc với các hoạt động sản xuất thực tế của nhà máy hiện nay, hiểu hơn về quy trình công nghệ, kiến thức Thầy Cô giảng dạy và tạo điều kiện cho chúng Em hoàn thành tốt lần thực tập này.

Cô Phạm Huỳnh Thúy An, giảng viên Bộ môn công nghệ thực phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ đã không ngại khó khăn, tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho Em hoàn thành tốt đề tài này.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ Thầy Cô và Anh Chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh khỏi nhiều sai sót. Em rất mong Thầy Cô và anh chị tại xí nghiệp đóng góp ý kiến để Em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Một lần nữa Em xin chân thành cảm ơn.

Cần Thơ, ngày 10 tháng 5 năm 2021

LỜI NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cần Thơ, ngày 15 tháng 05 năm 2021

Giảng viên nhận xét

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI NHẬN XÉT CỦA GIÁO VIÊN.....	iii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC HÌNH.....	vi
DANH MỤC BẢNG.....	viii
CHƯƠNG 1: LƯỢC KHẢO TÀI LIỆU	1
1.1 Sơ lược về công ty	1
1.1.1 Thông tin sơ lược	1
1.1.2 Lịch sử hình thành và phát triển.....	1
1.1.3 Chính sách chất lượng.....	2
1.1.4 Một số sản phẩm chính và phụ.....	2
1.1.5 Khách hàng và thị trường	3
1.1.6 Thiết kế nhà máy.....	4
1.1.7 Thiết kế phân xưởng.....	5
1.1.8 Tổ chức nhà máy.....	6
1.2 Sơ lược về nguyên liệu	6
1.2.1 Nguyên liệu cá tra	6
1.2.2 Đặc điểm hình thái và sinh trưởng.....	7
1.2.3 Thành phần dinh dưỡng	8
1.2.4 Tình hình xuất khẩu cá tra của nước ta hiện nay	9
1.3 Các hiện tượng xảy ra ở nguyên liệu cá Tra sau khi chết.....	10
1.3.1 Giai đoạn tiết nhót	10
1.3.2 Giai đoạn tê cứng.....	11
1.3.3 Quá trình tự phân giải.....	11
1.3.4 Giai đoạn thối rữa	12
1.4 Khái quát về kỹ thuật lạnh đông thực phẩm.....	13
1.4.1 Khái niệm về quá trình lạnh đông.....	13
1.4.2 Tiến trình lạnh đông	13

1.4.3 Các phương pháp lạnh đông.....	14
1.4.4 Mạ băng.....	15
1.5 Những biến đổi của nguyên liệu trong quá trình lạnh đông.....	16
1.5.1 Biến đổi về vật lý.....	16
1.5.2 Biến đổi về hóa học	16
1.5.3 Biến đổi vi sinh vật.....	17
CHƯƠNG 2: CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẢN XUẤT	18
2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất cá Tra fillet đông lạnh.....	18
2.2 Thuyết minh quy trình	19
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	19
2.2.2 Cắt tiết - rửa lần 1	20
2.2.3 Cắt tiết	20
2.2.4 Rửa 1	20
2.2.5 Fillet.....	21
2.2.6 Rửa 2	22
2.2.7 Lạng da.....	23
2.2.8 Chỉnh hình – sửa cá	24
2.2.9 Soi kí sinh trùng	25
2.2.10 Phân cỡ - phân màu	26
2.2.11 Rửa 3	26
2.2.12 Xử lý phụ gia.....	27
2.2.13 Chờ đông.....	28
2.2.14 Cấp đông.....	29
2.3 Cấp đông IQF	29
2.3.1 Cấp đông	29
2.3.2 Mạ băng - Tái đông.....	30
2.3.4 Cân, vào túi P A/PE	32
2.3.5 Cấp đông block	32
2.3.6 Xếp khuôn.....	32
2.3.7 Cấp đông	33

2.3.8 Tách khuôn	34
2.3.9 Đóng thùng	35
2.3.10 Dò kim loại	36
2.3.11 Bảo quản	37
CHƯƠNG 3: THIẾT BỊ VÀ MÁY MÓC.....	38
3.1 Thiết bị chính sử dụng trong sản xuất.....	38
3.1.1 Bồn rửa cá.....	38
3.1.2. Máy lạnh da	39
3.1.3 Máy ngâm quay.....	40
3.1.4 Máy phân cỡ	41
3.1.5 Bàn soi ký sinh trùng.....	41
3.1.6 Tủ đông tiếp xúc	42
3.1.7 Băng chuyền cấp đông IQF và tái đông.....	42
3.1.8 Máy tạo đá vảy	44
3.1.9 Máy dò kim loại	45
3.1.10 Máy đai dây	46
CHƯƠNG 4: TIÊU CHUẨN ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG.....	48
4.1 Tiêu chuẩn đánh giá chất lượng nguyên liệu	48
4.1.1 Tiêu chuẩn đánh giá chất lượng sản phẩm	48
4.1.2 Phân tích các mối nguy và biện pháp phòng ngừa	50
CHƯƠNG 5: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	56
5.1 Kết luận.....	56
5.2 Kiến nghị	56
TÀI LIỆU THAM KHẢO	57

DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1. Công ty cổ phần thủy sản Cần Thơ (Caseamex).....	1
Hình 1.2. Cá Tra fillet đông lạnh.....	3
Hình 1.3. Cá Tra fillet đông block	3
Hình 1.4. Cá Tra fillet tẩm bột chiên	3
Hình 1.5. Tôm sú đông lạnh.....	3
Hình 1.6. Sơ đồ mặt bằng của nhà máy.....	4
Hình 1.7. Sơ đồ phân xưởng fillet cá.....	5
Hình 1.8. Sơ đồ quản lý doanh nghiệp	6
Hình 1.9. Cá tra	7
Hình 1.10. Tổng lượng xuất khẩu thủy sản ở Việt Nam năm 2008 - 2018.....	9
Hình 1.11. Sản lượng xuất khẩu cá tra ở Việt Nam từ năm 2008-2018.....	10
Hình 2.1. Sơ đồ quy trình công nghệ chế biến cá Tra fillet đông lạnh.....	18
Hình 2.2. Công nhân Fillet cá tại phân xưởng của nhà máy.....	211
Hình 2.3. Công đoạn sửa cá tại nhà máy	24
Hình 2.4. Công đoạn rửa 3 tại nhà máy.....	27
Hình 2.5. Cá được xếp lên băng tải cấp đông IQF	29
Hình 2.6. Băng chuyền mạ băng – tái đông tại nhà máy.....	30
Hình 2.7. Tủ cấp đông block.....	33
Hình 2.8. Sản phẩm sau khi đóng thùng.....	35
Hình 3.1. Máy ngâm tiết cá.....	38
Hình 3.2. Máy lạng da	39
Hình 3.3. Máy ngâm quay	40
Hình 3.4. Băng chuyền cấp đông IQF	42
Hình 3.5. Máy tạo đá vảy	44
Hình 3.6. Máy dò kim loại	46

DANH MỤC BẢNG

Bảng 1.1 Thành phần dinh dưỡng của cá tra	8
Bảng 2.1. Kích cỡ và khối lượng miếng cá phân loại	26
Bảng 3.1 Các sự cố thường gặp của máy lạng da	40
Bảng 3.2 Các sự cố thường gặp của tủ đông IQF	44
Bảng 4.1. Tiêu chuẩn kháng sinh cho phép	48
Bảng 4.2. Chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm	49
Bảng 4.3. Chỉ tiêu hóa học của sản phẩm	49
Bảng 4.4. Chỉ tiêu vi sinh của sản phẩm	49
Bảng 4.5. Bảng phân tích môi nguy.....	50