TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ

NGUYỄN NGỌC TRANG ĐÀI

KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG BÚN TƯƠI TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN TẠI LÒ BÚN - HỦ TIẾU SÁU THẠNH

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 6-2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ

NGUYỄN NGỌC TRANG ĐÀI

MSSV: 175719

KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG BÚN TƯƠI TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN TẠI LÒ BÚN - HỦ TIẾU SÁU THẠNH

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 6-2021

LỜI CẢM TẠ

Xin gửi lời cảm ơn chân thành đến sự hướng dẫn tận tình của các anh chị quản lý cũng như các công nhân tại Cơ sở sản xuất bún, hủ tiếu Sáu Thạnh. Mọi người đã giúp cho kỳ thực tập tốt nghiệp này hoàn thành trọn vẹn, và trong thời gian được thực tập tại đây có thể hiểu biết thêm nhiều về thực tế những công việc diễn ra trong phân xưởng sản xuất. Nhờ vậy, đã có thêm những kiến thức thực tế cùng với cách áp dụng lý thuyết đã học trên lớp vào thực tiễn.

Xin chân thành cảm ơn cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như, giảng viên hướng dẫn bộ môn chịu trách nhiệm hướng dẫn trong kỳ thực tập này. Cảm ơn cô đã quan tâm, giúp đỡ những việc cần thiết và quan trọng trong suốt khoảng thời gian thực tập vừa qua. Hơn thế nữa, xin bày tỏ lòng biết ơn đến Cơ sở sản xuất bún, hủ tiếu Sáu Thạnh đã cho cơ hội được tiếp xúc với môi trường làm việc và hoạt động sản xuất của hộ trong thời gian thực tập. Bên cạnh đó, xin cảm ơn các anh chị đã truyền đạt những kiến thức chưa biết, những thực tiễn trong sản xuất và điều kiện để làm quen với môi trường làm việc tại Cơ sở.

Cảm ơn trường Đại học Nam Cần Thơ và khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ đã tạo điều kiện cho sinh viên được thực tập tốt nghiệp. Xin trân trọng cảm ơn tất cả mọi người đã giúp đỡ trong kỳ thực tập này.

Cần Thơ, ngày 12 tháng 06 năm 2021

Người thực hiện

Nguyễn Ngọc Trang Đài

LỜI MỞ ĐẦU

Để có thể hoàn thành khóa học chuyên ngành, cũng như để có thêm nhiều kiến thức thực tế làm hành trang chuẩn bị cho sau này không bị bỡ ngỡ khi tiếp xúc với môi trường làm việc thực tiễn, chuyên ngành công nghệ thực phẩm đòi hỏi phải tiếp xúc với các hoạt động sản xuất ra sản phẩm thực phẩm, các kỹ thuật chế biến cùng với những công nghệ dây chuyền máy móc hiện đại được sử dụng trong quá trình sản xuất sản phẩm thực phẩm của nền công nghiệp thực phẩm hiện nay.

Do đó, trong chuyến thực tập tốt nghiệp tại Cơ sở sản xuất bún, hủ tiếu Sáu Thạnh, là để tìm hiểu về cách làm ra sản phẩm và dây chuyền máy móc để chế biến bún tươi. Đầu tiên, việc cần phải làm là tìm hiểu sơ lược về nơi thực tập như quá trình hình thành, cơ cấu tổ chức và hoạt động sản xuất. Sau đó là đi sâu vào quy trình sản xuất, dây chuyền máy móc được sử dụng để sản xuất, các yếu tố ảnh hưởng và các chỉ tiêu chất lượng, cảm quan, bảo quản sản phẩm. Cuối cùng, tổng hợp lại những gì đã được tiếp xúc trong quá trình thực nghiệm cũng như cảm nhận của bản thân sau chuyến đi thực tập tốt nghiệp.

MỤC LỤC

LỜI CẢM TẠ ..... **i**
LỜI MỞ ĐẦU ..... **ii**
MỤC LỤC ..... **iii**
DANH SÁCH HÌNH ..... **v**
DANH SÁCH BẢNG ..... **vi**
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT ..... **vii**
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ HỘ KINH DOANH SÁU THẠNH 1
1.1 Quá trình hình thành và phát triển 1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh 2
1.2.1 Quá trình lựa chọn dây chuyền sản xuất 2
1.2.2 Các sản phẩm chính/phụ 2
1.2.3 Các dây chuyền sản xuất 4
1.3 Cơ cấu tổ chức của Hộ kinh doanh Sáu Thạnh 4
1.3.1 Sơ đồ cơ cấu tổ chức 5
1.3.2 Chức năng, nhiệm vụ, trách nhiệm và quyền hạn 5
1.3.2.1 Bộ phận văn phòng 5
1.3.2.2 Bộ phận Quản lý chất lượng 6
1.3.2.3 Phân xưởng sản xuất 7
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP 8
2.1 Quy trình công nghệ 8
2.2 Thuyết minh quy trình công nghệ 9
2.2.1 Nguyên liệu gạo 9
2.2.1.1 Yêu cầu 9
2.2.1.2 Gạo IR 504 9
2.2.2 Ngâm nguyên liệu 10
2.2.3 Xay (nghiền) 11
2.2.4 Quay ly tâm 11
2.2.5 Nhồi trộn 12
2.2.6 Định hình 12
2.2.7 Nấu hấp 12
2.2.8 Làm nguội 13
2.2.9 Cân tịnh, đóng gói 13

2.2.10 Bảo quản 14
2.3 Sản phẩm bún tươi 14
2.3.1 Thành phần dinh dưỡng 14
2.3.2 Các chỉ tiêu đánh giá 14
2.3.3 Các qui định tuân thủ 15
2.4 Các thiết bị, máy móc trong sản xuất 17
2.4.1 Máy xay bột gạo ướt 17
2.4.2 Máy quay ly tâm 18
2.4.3 Máy phối trộn 18
2.4.4 Máy ép định hình 19
2.4.5 Máy hấp bún 20
2.5 Thực nghiệm tại cơ sở 21
2.5.1 Yếu tố ảnh hưởng trong quá trình chế biến 21
2.5.1.1 Chất lượng gạo ngâm 21
2.5.1.2 Kích thước của bột sau xay 21
2.5.1.3 Các yếu tố ảnh hưởng khác 22
2.5.2 Yếu tố ảnh hưởng trong quá trình bảo quản 23
CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ 25
3.1. Kết luận 25
3.1.1 Ưu điểm 25
3.1.2 Hạn chế 25
3.2. Kiến nghị 25
TÀI LIỆU THAM KHẢO 26

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo Hộ kinh doanh Sáu Thạnh 1
Hình 1.2 Sản phẩm bún tươi 3
Hình 1.3 Sản phẩm hủ tiếu tươi 3
Hình 1.4 Sản phẩm bánh tằm 3
Hình 1.5 Dây chuyền sản xuất 4
Hình 1.6 Sơ đồ cơ cấu tổ chức của Hộ kinh doanh Sáu Thạnh 5
Hình 2.1 Quy trình sản xuất bún tươi 8
Hình 2.2 Gạo IR 504 10
Hình 2.3 Bột gạo sau ly tâm 11
Hình 2.4 Hấp bún 12
Hình 2.5 Cân định lượng 13
Hình 2.6 Máy ly tâm 18
Hình 2.7 Máy ép định hình 19
Hình 2.8 Máy hấp 20

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1: Thành phần dinh dưỡng trong 100g bún 14
Bảng 2.2: Giới hạn số vi sinh vật có trong sản phẩm thực phẩm 15
Bảng 2.3: Hàm lượng độc tố giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm ... 15
Bảng 2.4: Tiêu chuẩn nước uống 16

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

BYT: Bộ Y Tế

CFU: Colony Form Units

ĐBSCL: Đông Bằng Sông Cửu Long

E211: Sodium benzoat

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points

NĐ-CP: Nghị định - Chính Phủ

NTU: Nephelometric Turbidity Unit

IRRI: The International Rice Research Institute

TT-BKHCN: Thông tư - Bộ Khoa Học và Công Nghệ

Pt-Co: Platinum - Cobalt

QCVN: Quy chuẩn Việt Nam

QH: Quốc hội

QĐ-BYT: Quyết định - Bộ Y Tế