

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



HỒ NGUYỄN KIM CƯỜNG

KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ
ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG BÁNH IN VÀ
ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN THEO PHƯƠNG PHÁP
CHO ĐIỂM THỊ HIỂU

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

HỒ NGUYỄN KIM CƯƠNG

MSSV: 176400

KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ
ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG BÁNH IN VÀ
ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN THEO PHƯƠNG PHÁP
CHO ĐIỂM THỊ HIỆU

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

TH.S NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 5 năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành báo cáo thực tập lần này, trước hết em xin gửi lời cảm ơn đến quý thầy cô giáo trong khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ trường Đại Học Nam Cần Thơ, đặc biệt em xin gửi lời cảm ơn đến cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như đã tận tình hướng dẫn, nhận xét và góp ý giúp em hoàn thành đề tài báo cáo một cách tốt nhất.

Tiếp theo, em xin gửi lời cảm ơn đến (DNTN Phú Hương – An Thành) và chú Trần Xuân Kế, đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được tìm hiểu thực tế về quy trình cũng như công nghệ sản xuất để làm ra sản phẩm đạt chất lượng cũng như đã giải đáp những thắc mắc và cung cấp số liệu giúp em hoàn thành bài báo cáo này.

Vì kiến thức còn nhiều hạn chế nên trong quá trình thực tập, hoàn thành bài báo cáo không tránh khỏi những sai sót, rất mong nhận được sự góp ý và bỏ qua từ thầy cô cũng như đơn vị thực tập.

Em xin trân trọng cảm ơn!

Cần thơ, Ngày 31 tháng 05 năm 2021

Người thực hiện

Hồ Nguyễn Kim Cương

LỜI MỞ ĐẦU

Thế giới ngày càng phát triển mạnh mẽ, vì thế mà lĩnh vực thực phẩm cũng vô cùng phát triển phong phú và đa dạng. Nó có ý nghĩa hết sức quan trọng đối với con người cũng như toàn cầu. Công nghệ thực phẩm là một lĩnh vực rất phức tạp liên quan đến con người về sức khỏe, văn hóa, phong tục tập quán và đặc trưng của từng vùng miền. Do vậy để bắt kịp xu hướng thực phẩm luôn được phát triển về mẫu mã cũng như công nghệ...Tuy nhiên để phát triển vững mạnh là một vấn đề không đơn giản, bởi nó cần cả quá trình.

Sóc Trăng là nơi bắt nguồn của chiếc bánh pía, bánh in và lạp xưởng nổi tiếng khắp cả nước. Nghề làm bánh pía và bánh in nơi đây đã trở thành nghề truyền thống và là nghề kinh tế của đông đảo người dân. Phú Hương – An Thành là một trong những doanh nghiệp sản xuất bánh pía lâu đời và nổi tiếng, góp phần vào việc xây dựng thương hiệu bánh pía bánh in Sóc Trăng.

Trong kỳ thực tập vừa qua em đã có dịp tham quan và tìm hiểu về Doanh Nghiệp Tư Nhân chế biến thực phẩm bánh pía bánh in lạp xưởng Phú Hương – An Thành, giúp em ôn lại những kiến thức đã học và có cơ hội tiếp xúc với quy trình sản xuất thực tế, cùng với máy móc thiết bị hiện đại ở quy mô công nghiệp.

Doanh Nghiệp Phú Hương – An Thành không ngừng nghiên cứu đưa ra thị trường nhiều loại bánh in có hương và mùi vị khác nhau như nhằm đáp ứng những nhu cầu của người tiêu dùng hiện nay. Chất lượng bánh là vấn đề luôn đặt hàng đầu của nhà sản xuất bởi trong quá trình sản xuất và thành phẩm bánh in sẽ bị nhiều yếu tố ảnh hưởng từ trực tiếp đến gián tiếp. Nhưng để phát triển được sản phẩm thì nhà sản xuất phải biết thị hiếu người tiêu dùng có hài lòng với sản phẩm không. Đây là vấn đề nhà sản xuất cần quan tâm.

Nội dung bài báo cáo “Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bánh in và đánh giá cảm quan theo phương pháp cho điểm thị hiếu” gồm có những phần sau:

Chương 1 Giới thiệu tổng quan về doanh nghiệp

Chương 2 Nội dung thực tập

Chương 3 Kết luận và kiến nghị.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
DANH SÁCH HÌNH.....	iv
DANH SÁCH BẢNG.....	v
DANH MỤC VIẾT TẮT.....	vi
Chương 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển	1
1.2 Các sản phẩm doanh nghiệp	1
1.3 Cơ sở vật chất	2
1.4 Sơ đồ tổ chức doanh nghiệp	3
1.5 Sơ đồ mặt bằng nhà máy	4
1.6 Thuận lợi và khó khăn	5
Chương 2 NỘI DUNG THỰC TẬP.....	6
2.1 Quy trình công nghệ	6
2.2 Thuyết minh quy trình	7
2.3 Một số máy móc thiết bị được sử dụng trong sản xuất	14
2.4 Nội dung thực tập	19
Chương 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	37
3.1 Kết luận.....	37
3.2 Kiến nghị	37
TÀI LIỆU THAM KHẢO	39

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo DNTN Phú Hương – An Thành	1
Hình 1.2 Một số sản phẩm doanh nghiệp.....	2
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức DNTN Phú Hương – An Thành	3
Hình 1.4 Sơ đồ mặt bằng nhà máy	4
Hình 2.1 Quy trình công nghệ sản xuất bánh in.....	6
Hình 2.2 Sầu riêng	7
Hình 2.3 Đậu xanh đã bỏ vỏ	9
Hình 2.4 Đậu xanh hấp	11
Hình 2.5 Bột nếp.....	12
Hình 2.6 Bánh in đã được định hình	13
Hình 2.7 Sản phẩm bánh in bao gói	14
Hình 2.8 Tủ hấp	15
Hình 2.9 Máy khuấy đậu	16
Hình 2.10 Máy định hình bánh in.....	17
Hình 2.11 Máy đóng gói.....	18
Hình 2.12 Bánh in thành phẩm.....	21

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần sâu riêng cho 100g thịt quả tươi.....	8
Bảng 2.2 Thành phần hóa học của đậu xanh.....	9
Bảng 2.3 Chỉ tiêu cảm quan bột nếp.....	19
Bảng 2.4 Yêu cầu cảm quan thành phẩm.....	20
Bảng 2.5 Chỉ tiêu vi sinh.....	23
Bảng 2.6 Hàm lượng kim loại.....	23
Bảng 2.7 Hàm lượng độc tố vi nấm không mong muốn.....	24
Bảng 2.8 Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng.....	24
Bảng 2.9 Phiếu hướng dẫn và phiếu đánh giá cảm quan.....	26
Bảng 2.10 Bảng tổng hợp điểm cảm quan theo phương pháp cho điểm.....	27
Bảng 2.11 Kết quả số liệu phân tích.....	28
Bảng 2.12 Phân tích sự khác biệt 2 mẫu.....	33
Bảng 2.13 Phân tích sự khác biệt 2 mẫu.....	34
Bảng 2.14 Phân tích sự khác biệt 2 mẫu.....	34
Bảng 2.15 Phân tích sự khác biệt 2 mẫu.....	34
Bảng 2.16 Phân tích sự khác biệt 2 mẫu.....	35
Bảng 2.17 Phân tích sự khác biệt 2 mẫu.....	35

DANH MỤC VIẾT TẮT

ATVSTP: An toàn vệ sinh thực phẩm

DNTN: Doanh nghiệp tư nhân

Tp: Thành phố

BYT: Bộ y tế

KH: Khoa học

QCVN: Quy chuẩn Việt Nam