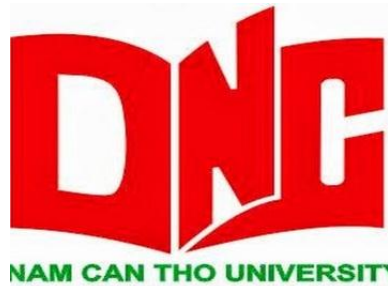


BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ



TRẦN BÉ MƠ

**XÂY DỰNG QUY TRÌNH SẢN XUẤT THEO GMP
VÀ SSOP CHO SẢN PHẨM SỮA BÍ ĐỎ
THANH TRÙNG TẠI CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT
CHẾ BIẾN NÔNG SẢN VẠN TÍN ORGANICS**

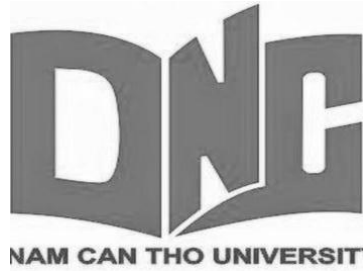
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 5-2021

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



TRẦN BÉ MƠ

**XÂY DỰNG QUY TRÌNH SẢN XUẤT THEO GMP
VÀ SSOP CHO SẢN PHẨM SỮA BÍ ĐỎ
THANH TRÙNG TẠI CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT
CHẾ BIẾN NÔNG SẢN VẠN TÍN ORGANICS**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

THS. MAI CÁT DUYÊN

Tháng 5-2021

MỤC LỤC

	<i>Trang</i>
DANH SÁCH HÌNH	iii
DANH SÁCH BẢNG	iv
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	v
LỜI CẢM ƠN	vi
LỜI MỞ ĐẦU	1
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	2
1.1 Giới thiệu sơ lược	2
1.2 Cơ cấu tổ chức công ty	4
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP	5
2.1 Giới thiệu về nguyên liệu.....	5
2.1.1 Sữa	5
2.1.2 Bí đỏ.....	10
2.2 Giới thiệu về GMP và SSOP	13
2.3 Quy trình sản xuất.....	14
2.4 Thuyết minh quy trình	14
2.4.1 Kiểm tra nguyên liệu bí đỏ	14
2.4.2 Xử lí nguyên liệu	15
2.4.3 Kiểm tra nguyên liệu sữa tươi.....	17
2.4.4 Phối chế.....	18
2.4.5 Gia nhiệt, đồng hóa.....	19
2.4.6 Rót chai	20
2.4.7 Thanh trùng.....	21
2.4.8 Bảo ôn, bảo quản.....	22
2.5 Một số thiết bị quan trọng được sử dụng trong quy trình sản xuất.....	23

2.5.1 Máy nghiền ướt.....	23
2.5.2 Máy đồng hóa	23
2.5.3 Nồi hấp thanh trùng	23
CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	24
PHỤ LỤC	25
TÀI LIỆU THAM KHẢO	26

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Một số sản phẩm của công ty.....	3
Hình 2.1 Một số sản phẩm bổ sung trái cây trên thị trường	10
Hình 2.2 Một số sản phẩm bổ sung bí đỏ	13
Hình 2.3 Máy nghiền ướt.....	23
Hình 2.4 Máy đồng hóa	23
Hình 2.5 Nồi hấp thanh trùng	23

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần hóa học sữa của một số động vật (% khối lượng).....	6
Bảng 2.2 Thành phần chất béo trong sữa bò.....	7
Bảng 2.3 Thành phần một số nguyên tố vi lượng trong sữa (mg/l).....	8
Bảng 2.4 Hàm lượng một số vitamin trong sữa bò.....	8
Bảng 2.5 Một số chỉ tiêu vật lí quan trọng của sữa bò	9
Bảng 2.6 Giá trị dinh dưỡng trong 100g bí đỏ.....	12

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn

ppm: Parts Per Million

LỜI CẢM ƠN

Quy trình sản xuất sữa bí đỏ thanh trùng là nội dung em chọn nghiên cứu và làm luận văn tốt nghiệp sau thời gian theo học chuyên ngành Công Nghệ Thực Phẩm tại trường Đại Học Nam Cần Thơ.

Trong quá trình nghiên cứu và hoàn thiện luận văn, em đã nhận được nhiều sự quan tâm, giúp đỡ từ quý Thầy Cô, Gia Đình và Bạn Bè.

Đặc biệt là cô Mai Cát Duyên đã hướng dẫn tận tình và chu đáo để giúp em có thể làm bài luận văn này.

Để góp phần luận văn của em được hoàn thành, em xin cảm ơn khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ Trường Đại Học Nam Cần Thơ, Ban Lãnh Đạo và các Anh Chị đang công tác tại Công Ty TNHH Sản Xuất Chế Biến Nông Sản Vạn Tín Organics đã tạo điều kiện và thời gian cho em trong suốt thời gian nghiên cứu. Qua đó, em đã học tập và được trải nghiệm nhiều thứ để rút kinh nghiệm cho quá trình làm việc của Em sau này.

Bài luận văn của em tất nhiên sẽ không tránh được những hạn chế cũng như thiếu sót. Em rất mong nhận được những nhận xét và góp ý từ quý Thầy Cô và Công Ty để bài luận văn của em được hoàn thiện hơn. Em chân thành cảm ơn !

Cần Thơ, ngày 25 tháng 4 năm 2021