

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



HÀ KỲ ANH

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
HAO HỤT KHỐI LƯỢNG GẠO THÀNH PHẨM
TẠI CÔNG TY TNHH LAM LÂM SÓC TRĂNG**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 06 - Năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

HÀ KỲ ANH
MSSV: 177472

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
HAO HỤT KHỐI LƯỢNG GẠO THÀNH PHẨM
TẠI CÔNG TY TNHH LAM LÂM SÓC TRĂNG**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 06 - Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Em xin gửi lời cảm ơn đến Công ty TNHH Lam Lâm đã tạo điều kiện nhất cho Em có thời gian một tháng thực tập tại nhà máy.

Em xin chân thành cảm ơn sự chỉ dẫn nhiệt tình của cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như, giảng viên Bộ môn Công nghệ thực phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ đã không ngại khó khăn, mệt mỏi tận tình hướng dẫn, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho em hoàn thành đề tài tốt nghiệp này.

Ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ cùng toàn thể quý thầy cô Khoa Kỹ thuật - Công nghệ đã tạo điều kiện tốt nhất và truyền đạt cho em nhiều kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tập tại trường.

Dù đã 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 sai sót. Em rất mong thầy cô và anh chị đóng góp ý kiến để em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo hoàn thiện hơn.

Em xin chân thành cảm ơn !!!

Cần Thơ, ngày tháng năm 2021

Sinh viên thực hiện

Hà Kỳ Anh

LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam là nước có khí hậu nhiệt đới gió mùa, đồng ruộng được các con sông lớn bồi đắp phù sa nên đất đai màu mỡ, rất thuận lợi cho trồng cây lương thực như: lúa, khoai, sắn,...Việt Nam với vị thế xuất khẩu lúa, gạo hàng đầu thế giới nên cây lúa luôn được nhà nước đặc biệt quan tâm, tạo cuộc sống ổn định cho người dân và đời sống an sinh xã hội được tốt hơn.

Do điều kiện tự nhiên mà thiên nhiên ban tặng, cùng với các kỹ thuật canh tác hiện đại, công nghệ tiên tiến hơn đã tạo ra các sản phẩm gạo đạt yêu cầu cho người tiêu dùng trong nước và thế giới. Đồng Bằng sông Cửu Long là vựa lúa lớn nhất cả nước, nhưng do gặp số vấn đề về xâm nhập mặn, nên làm cho người nông dân canh tác lúa gặp nhiều khó khăn.

Sau thời gian thực tập tại công ty TNHH Lam Lâm chúng em được tìm hiểu thực tế về quy trình sản xuất gạo sạch. Nên chúng em cũng hiểu biết và học hỏi được một số kinh nghiệm từ các chú, anh chị đúc kết nhiều năm. Qua đó giúp chúng em trao dồi thêm kiến thức để làm bài báo cáo.

Thời gian thực tập ở công ty còn ngắn, nên không tránh khỏi những thiếu sót trong bài báo cáo, mong quý thầy cô thông cảm và góp ý thêm cho cho bài báo cáo em được hoàn thiện và hiệu quả hơn.

Nội dung báo cáo **“Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hao hụt khối lượng gạo thành phẩm tại Công ty TNHH Lam Lâm Sóc Trăng”** gồm những nội dung sau:

Chương 1: Giới thiệu tổng quan về nhà máy

Chương 2: Nội dung thực tập

- Quy trình công nghệ
- Giới thiệu về nguyên liệu lúa
- Thuyết minh quy trình
- Máy móc và thiết bị
- Nội dung thực tập

Chương 3: Kết luận và Kiến nghị.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH SÁCH HÌNH.....	v
DANH SÁCH BẢNG.....	vi
DANG MỤC TỪ VIẾT TẮT	vii
Chương 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ NHÀ MÁY.....	1
1.1 Lịch sử hình thành.....	1
1.2 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	2
1.3 Các sản phẩm chính và phụ của Công ty	3
1.3.1 Sản phẩm chính.....	3
1.3.2 Các sản phẩm phụ.....	3
1.4 Thuận lợi và khó khăn.....	4
1.4.1 Thuận lợi.....	4
1.4.2 Khó khăn.....	4
1.5 Định hướng phát triển	4
Chương 2 NỘI DUNG THỰC TẬP.....	5
2.1 Quy trình sản xuất gạo	5
2.2 Giới thiệu nguồn nguyên liệu.....	6
2.2.1 Giới thiệu về cây lúa.....	6
2.2.2 Thành phần dinh dưỡng hạt lúa	6
2.3 Thuyết minh quy trình.....	6
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu	6
2.3.2 Tách vỏ	7
2.3.3 Sàng tạp chất.....	7
2.3.4 Xát trắng	7
2.3.5 Lau bóng gạo	8
2.3.6 Sấy	8
2.3.7 Sàng đảo.....	9
2.3.8 Trống trộn	9

2.3.9 Thùng chứa	9
2.3.10 Đóng bao.....	9
2.3.11 Bảo quản	10
2.4 Một số máy móc thiết bị trong nhà máy	11
2.4.1 Máy tách vỏ lúa	11
2.4.2 Máy sàng tạp chất.....	12
2.4.3 Máy xát trắng.....	13
2.4.4 Máy lau bóng gạo	15
2.4.5 Bồn sấy	16
2.4.6 Sàng đảo.....	17
2.4.7 Trồng phân loại.....	18
2.5 Nội dung thực tập.....	20
2.5.1 Các nguyên nhân gây hao hụt khối lượng trong quá trình sản xuất gạo	20
2.5.2 Tỷ lệ hao hụt khối lượng ở các công đoạn sản xuất và quá trình bảo quản ...	21
Chương 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	24
3.1 Kết luận	24
3.2 Kiến nghị.....	24

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo Công ty TNHH Lam Lâm	1
Hình 1.2 Sơ đồ nhân sự	2
Hình 1.3 Gạo thành phẩm.....	3
Hình 1.4 Trà bạc hà	3
Hình 1.5 Rau xà lách	3
Hình 2.1 Quy trình sản xuất gạo trắng tại Công ty Lam Lâm.....	5
Hình 2.2 Máy tách vỏ lúa	11
Hình 2.3 Máy sàng tạp chất.....	12
Hình 2.4 Máy xát trắng	13
Hình 2.5 Máy đánh bóng gạo	15
Hình 2.6 Bồn sấy	16
Hình 2.7 Sàng đảo	17
Hình 2.8 Trống phân loại.....	18

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Bảng tiêu chuẩn gạo thành phẩm	10
Bảng 2.2 Tỷ lệ hao hụt và thu hồi gạo 504 của Công ty	22
Bảng 2.3 Bảng kết quả cân 100 hạt gạo qua từng công đoạn.....	22
Bảng 2.4 Bảng khối lượng (g) gạo gãy và gạo nguyên của 100 hạt qua từng công đoạn	23

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn.

VIETGAP: Vietnamese Good Agricultural.

TB: Trung bình.

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam