

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



SINH VIÊN : PHAN THỊ LIÊN
MSSV:178235

KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT
BÁNH MÌ THỰC NGHIỆM TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM
TẠI CÔNG TY TNHH BỘT MÌ ĐẠI PHONG

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



PHAN THỊ LIÊN
MSSV:178235

KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT
BÁNH MÌ THỰC NGHIỆM TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM
TẠI CÔNG TY TNHH BỘT MÌ ĐẠI PHONG

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
Mai Cát Duyên

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Tháng 5, năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Qua quá trình thực tập tại công ty được sự chỉ bảo và giúp đỡ nhiệt tình của toàn thể cán bộ công nhân viên trong Công ty TNHH bột mì Đại Phong. Em đã được tiếp cận với các quy trình công nghệ của nhà máy về sản xuất bánh mì thực nghiệm. Phần nào đã giúp em có cơ hội hiểu biết sâu hơn các kiến thức mình đã học, tích lũy kinh nghiệm thực tế cho bản thân nhằm phục vụ cho công việc sau khi ra trường.

Em xin được gửi lời cảm ơn sâu sắc đến anh Lê Văn Sáng người đã trực tiếp hướng dẫn em trong suốt quá trình thực tập tại công ty và tập thể cán bộ công nhân viên tại công ty TNHH bột mì Đại Phong đã nhiệt tình giúp đỡ và chỉ bảo cho em trong suốt thời gian thực tập.

Đặc biệt cho phép em gửi lời cảm ơn chân thành tới cô Mai Cát Duyên– GVHD trực tiếp của em , đã giúp em hoàn thành kỳ thực tập và báo cáo này một cách thuận lợi. Cô đã tận tình dạy bảo và góp ý những thiếu sót, khuyết điểm em mắc phải và đề ra hướng giải quyết tốt nhất từ khi em lập đề cương đến khi hoàn thành báo cáo thực tập này.

Trong suốt quá trình học tập tại trường Đại học Nam Cần Thơ, em đã được các thầy cô dạy dỗ, truyền đạt và chỉ bảo nhiệt tình tất cả kiến thức nền tảng và chuyên môn quý giá. Ngoài ra em còn được rèn luyện một tinh thần học tập và làm việc rất cao. Đây là những yếu tố cơ bản giúp em nhanh chóng hòa nhập với môi trường làm việc sau khi ra trường. Đó cũng là nền tảng vững chắc giúp em thành công trong sự nghiệp sau này.

Cuối cùng em xin kính chúc quý thầy cô sức khỏe dồi dào, hạnh phúc và vững bước trên con đường sự nghiệp trồng người vinh quang mà trách nhiệm đã giao phó.

Em xin chân thành cảm ơn!

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
MỤC LỤC	ii
DANH SÁCH HÌNH.....	iv
DANH SÁCH BẢNG.....	
LỜI MỞ ĐẦU	1
CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY.....	2
1.1 Giới thiệu công ty.....	2
1.2 Sơ đồ tổ chức công ty.....	3
1.3 Các sản phẩm công ty sản xuất	3
1.4 Yêu cầu kỹ thuật sản phẩm	6
1.4.1 Chỉ tiêu cảm quan.....	6
1.4.2 Chỉ tiêu vi sinh vật:.....	6
1.4.3 Hàm lượng kim loại nặng: tuân thủ theo quy định trong bảng 2.....	6
1.4.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn	7
CHƯƠNG 2: NGUYÊN LIỆU SẢN XUẤT BÁNH MÌ.....	8
2.1 Bột mì.....	8
2.2 Nước	10
2.3 Muối	10
2.4 Men	12
2.5 Vitamin C	13
2.6 Phụ gia bánh mì	14
2.7 Tỷ lệ nguyên liệu trong sản xuất bánh mì	14
CHƯƠNG 3: QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BÁNH MÌ	15
3.1 Sơ đồ quy trình	17
3.2 Thuyết minh quy trình.....	17
3.2.1 Cân nguyên liệu.....	16
3.2.2 Trộn	16
3.2.3 Nhào bột	16

3.2.4 Chia bột	17
3.2.5 Nặn tròn (bo tròn)	17
3.2.6 Tạo hình.....	17
3.2.7 Ủ (lên men)	18
3.2.8 Rạch bánh	18
3.2.9 Nướng bánh	18
3.3 Đánh giá chất lượng bánh mì	2019
3.4 Các thiết bị trong sản xuất bánh mì	21
3.4.1 Máy trộn bột	21
3.4.2 Tủ ủ bột.....	22
3.4.3 Lò nướng bánh.....	23
3.5 Yêu cầu vệ sinh tại khu vực sản xuất và vệ sinh công ty trong quá trình sản xuất.....	24
3.5.1 Đối với khu vực sản xuất.....	24
3.5.2 Đối với người sản xuất.....	24
3.5.3 Đối với thiết bị sản xuất.....	25
CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN.....	27
4.1 Thuận lợi và khó khăn của công ty.....	27
4.2 Kiến nghị và đề xuất.....	27
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	28

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1. Công ty TNHH bột mì Đại Phong.....	2
Hình 2. Sơ đồ tổ chức công ty	3
Hình 3 . Một số sản phẩm của công ty	5
Hình 4. Bột mì	10
Hình 5. Muối hạt	11
Hình 6. Men khô.....	12
Hình 7. Vitamin C	13
Hình 8. Phụ gia	14
Hình 9 . Sơ đồ quy trình chế biến bánh mì thực nghiệm.....	15
Hình 10. Bột sau khi nhào	17
Hình 11. Bột sau khi bỏ tròn	18
Hình 12. Tạo hình bột.....	19
Hình 13. Bánh sau khi ủ	19
Hình 14. Bánh sau khi rạch	20
Hình 15. Bánh mì sau khi nướng.....	20
Hình 16. Máy trộn bột	23
Hình 17. Tủ ủ bánh	24
Hình 18. Lò nướng bánh.....	25

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1. Chỉ tiêu vi sinh vật	6
Bảng 2. Hàm lượng kim loại nặng	6
Bảng 3. Hàm lượng các chất không mong muốn	7
Bảng 4. Tỷ lệ các nguyên liệu trong sản xuất bánh mì	14