BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

NGUYỄN PHƯƠNG DIỆP

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN NƯỚC CỐT DỪA THANH TRÙNG ACP TÌM HIỂU VỀ ƯU VÀ NHƯỢC ĐIỂM CỦA CÁC CHẾ ĐỘ THANH TRÙNG KHÁC NHAU

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã ngành: 7450101

Cần Thơ, Tháng 06/2021

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

NGUYỄN PHƯƠNG DIỆP

MSSV: 177759

ĐƠN VỊ THỰC TẬP:

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỪA Á CHÂU

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã ngành: 7450101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

Th.S NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Cần Thơ, Tháng 06/2021

NHẬN XÉT

LỜI CẢM TẠ

Em xin chân thành cảm ơn Công ty Cổ Phần Chế Biến Dừa Á Châu đã hướng dẫn, chỉ bảo cặn kẽ về kiến thức khi đi làm trong nhà xưởng cùng với Nhà trường và quý Thầy, Cô khoa Kỹ Thuật – Công nghệ đã tạo điều kiện cho em được thực tập tại nhà máy, giúp em làm quen được với môi trường làm việc cũng như áp dụng kiến thức đã học vào thực tiễn tại xưởng.

Thực tập tại Công ty là cơ hội cho sinh viên được tiếp xúc trực tiếp với các công đoạn sản xuất. Trong quá trình thực tập sinh viên có thể vận dụng được những kiến thức học tập trên lớp và phòng thí nghiệm để hiểu thêm hơn về cách vận hành máy móc cũng như quy trình kiểm tra chất lượng sản phẩm.

Trong sản xuất, nhà máy áp dụng công nghệ kỹ thuật cao để tạo ra những sản phẩm có chất lượng tốt trên thị trường. Sinh viên có cơ hội được quan sát trực tiếp quy trình sản xuất, quy trình vận hành để đúc kết kinh nghiệm cho việc đi làm sau này.

Tạo điều kiện cho sinh viên quen với môi trường làm việc tại nhà máy. Góp phần nâng cao ý thức, thái độ làm việc nghiêm túc và niềm đam mê với nghề.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 2021

Người thực hiện

Nguyễn Phương Diệp

LỜI MỞ ĐẦU

Những năm vừa qua, việc người tiêu dùng quan tâm ngày càng nhiều hơn về vấn đề chăm sóc sức khỏe, thị trường thế giới đang chứng kiến một sự tăng trưởng đáng kể đối với nhu cầu sử dụng các sản phẩm về dừa. Tuy nhiên, không phải quốc gia nào trên thế giới cũng có lợi thế sở hữu nguồn tài nguyên quý giá này.

Việt Nam, với ưu thế về diện tích dừa tự nhiên rất lớn, đang là một trong 10 quốc gia có sản lượng dừa lớn nhất trên toàn thế giới hiện nay. Bến Tre, với lợi thế địa lý là nơi tập trung nguồn phù sa của sông Mekong – hiện là nơi cung cấp các loại dừa được thị trường quốc tế đánh giá có chất lượng hàng đầu. Tuy nhiên, vì nhiều lý do khách quan, mức đầu tư hiện tại về công nghệ chế biến dừa tại Việt Nam chưa khai thác được hết những gì mà thiên nhiên ban tặng.Với vùng nguyên liệu rộng lớn như đã nêu trên nhưng hiện nay sản phẩm chế biến từ trái dừa ở nước ta chủ yếu vẫn là dầu dừa và cơm dừa sấy khô… Sự kém đa dạng về sản phẩm đã dẫn đến thị trường tiêu thụ thiếu ổn định là nguyên nhân dẫn đến sự tăng giảm thất thường về diện tích trồng dừa ở nước ta trong những thập niên qua. Vấn đề đặt ra là tại sao ở một nước dồi dào nguồn nguyên liệu lại không tận dụng hết những yếu tố để phát triển sản phẩm mới. Với đề tài " *Khảo sát quy trình sản xuất nước cốt dừa (sữa dừa) thanh trùng ACP và tìm hiểu về ưu nhược điểm của các quá trình thành trùng khác"* được đặt ra nhằm hiểu rõ hơn về các sản phẩm mới được chế biến từ dừa và quy trình công nghệ tiên tiến hiện đại đảm bảo chất lượng.

Nội dung bài báo cáo gồm:

- Chương 1: Sơ lược tổng quan công ty
- Chương 2: Nội dung thực tập
  + Phần 1: Khảo sát quy trình sản xuất nước cốt dừa thanh ACP
  + Phần 2: Các thiết bị chính trong quy trình sản xuất
  + Phần 3: Ưu và nhược điểm của các chế độ thanh trùng
- Chương 3: Kết luận và kiến nghị
- Tài liệu tham khảo

MỤC LỤC

NHẬN XÉT i
LỜI CẢM TẠ ii
LỜI MỞ ĐẦU iii
MỤC LỤC iv
DANH SÁCH BẢNG vi
DANH SÁCH HÌNH vii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT viii
Chương 1: SƠ LƯỢC TỔNG QUAN CÔNG TY **1**
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển 1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh 1
1.2.1 Sơ đồ công ty và nhà máy sản xuất 2
1.2.2 Các sản phẩm chính phụ 2
1.3 Cơ cấu tổ chức 6
Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP **8**
PHẦN 1: KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC CỐT DỪA **8**
THANH TRÙNG ACP **8**
2.1 Nguyên liệu dừa 8
2.2 Quy trình công nghệ 11
2.3 Thuyết minh quy trình 12
2.3.1 Nguyên liệu 12
2.3.2 Sơ chế dừa trái 12
2.3.3 Ngâm rửa 16
2.3.4 Chần: 17
2.3.5 Xay: 17
2.3.6 Ép cốt: 17
2.3.7 Lọc: (CCP) 18
2.3.8 Thanh trùng Pasteurized 18
2.3.9 Rót (CCP) 18
2.3.10 Kho bảo quản 19
2.4 Sản phẩm 19
2.4.1 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm 19

2.4.2 Phương pháp kiểm tra sản phẩm và xử lí phế phẩm 21
PHẦN 2: CÁC THIẾT BỊ CHÍNH TRONG QUY TRÌNH SẢN XUẤT.....27
PHẦN 3: ƯU VÀ NHƯỢC ĐIỂM CỦA CÁC CHẾ ĐỘ THANH TRÙNG.....30
Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ 32
3.1 Kết luận 32
3.2 Kiến nghị với nhà máy.....32
TÀI LIỆU THAM KHẢO 33

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1: Hướng dẫn kiểm tra nguyên liệu đầu vào.....12
Bảng 2.2: Hướng dẫn phân loại cơm dừa 15
Bảng 2.3: Chỉ tiêu hóa lý.....19
Bảng 2.4: Chỉ tiêu kim loại nặng 19
Bảng 2.5: Chỉ tiêu vi sinh.....20
Bảng 2.6: Chỉ tiêu hàm lượng nhiễm bẩn 20
Bảng 2.7: Thông số kỹ thuật 25

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1. Sơ đồ công ty/nhà máy 2
Hình 1.2. Cơm dừa sấy khô 3
Hình 1.3. Bột sữa dừa 3
Hình 1.4. Nước dừa UHT 4
Hình 1.5. Nước cốt dừa Frozen 5
Hình 1.6. Nước cốt dừa UHT 5
Hình 1.7. Dầu dừa 6
Hình 1.8. Asia Coconut Processing 6
Hình 1.9. Cơ cấu nhân sự 7
Hình 2.1. Hình ảnh về dừa 8
Hình 2.2: Sơ đồ quy trình sản xuất 11
Hình 2.3. Các bước sơ chế dừa trái 13
Hình 2.4. Tách vỏ cứng lấy cơm 14
Hình 2.5. Cơm dừa đã bào vỏ 14
Hình 2.6. Thiết bị ly tâm sữa 22
Hình 2.7. Thiết bị chưng cất SO_2 một vị trí 24
Hình 2.8. Thiết bị đo độ ẩm 26
Hình 2.9. Máy ép nước cốt dừa 27
Hình 2.10. Thiết bị thanh trùng dạng khung bảng 28
Hình 2.11. Hệ thống CIP 29

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

ACP: Asia Coconut Processing

BP-TM: Bộ phận thu mua

CDT: Cơm dừa tươi

CDSK: Cơm dừa sấy khô

HCNS: Hành chính nhân sự

KTBT: Kỹ thuật bảo trì

KD: Kinh doanh

MH: Mua hàng

NCD: Nước cốt dừa

TGĐ: Tổng giám đốc

TP-QC: Trưởng phòng QC

UHT: Ultra High Temperature

YCKT: Yêu cầu kỹ thuật

QC: Quality Control

QĐ: Quản đốc