

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



LÊ PHƯƠNG NGUYỄN

**KHẢO SÁT MỨC ĐỘ HAO HỤT KHỐI LƯỢNG
CỦA SẢN PHẨM LẠP XƯỞNG SO VỚI TỔNG
KHỐI LƯỢNG NGUYÊN LIỆU**

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

LÊ PHƯƠNG NGUYỄN

MSSV: 176883

**KHẢO SÁT MỨC ĐỘ HAO HỤT KHỐI LƯỢNG
CỦA SẢN PHẨM LẠP XƯỞNG SO VỚI TỔNG
KHỐI LƯỢNG NGUYÊN LIỆU**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

ThS. TRẦN DUY KHANG

Tháng 5 – Năm 2021

MỤC LỤC

	Trang
MỤC LỤC	i
DANH SÁCH BẢNG	ii
DANH SÁCH HÌNH	iii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	iv
LỜI CẢM ƠN	v
LỜI MỞ ĐẦU	vi
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển	1
1.2 Sơ đồ mặt bằng	2
1.3 Các sản phẩm của doanh nghiệp	3
1.4 Thuận lợi và định hướng phát triển	5
1.5 Tổng quan về nguyên liệu chính	6
CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH SẢN XUẤT LẠP XƯỞNG	10
2.1 Giới thiệu sơ lược về lap xưởng	10
2.2 Sơ đồ quy trình và thuyết minh	11
2.3 Các chỉ tiêu cho sản phẩm	16
2.4 Máy móc thiết bị	18
CHƯƠNG 3 KHẢO SÁT MỨC ĐỘ HAO HỤT KHỐI LƯỢNG CỦA SẢN PHẨM SO VỚI TỔNG KHỐI LƯỢNG NGUYÊN LIỆU	25
3.1 Nguyên nhân gây hao hụt khối lượng	25
3.2 Khảo sát thực nghiệm	26
CHƯƠNG 4 NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ	31
4.1 Nhận xét	31
4.2 Kiến nghị	31
TÀI LIỆU THAM KHẢO	32

DANH SÁCH BẢNG

	Trang
Bảng 1.1 Thành phần hóa học cơ bản của thịt heo mỡ và heo nạc	6
Bảng 1.2 Hàm lượng acid béo trong mỡ	7
Bảng 3.1 Hao hụt cá thành phần chính.....	26
Bảng 3.2 Khảo sát hao hụt ở công đoạn sơ chế nguyên liệu.....	27
Bảng 3.3 Hao hụt công đoạn sấy bán thành phẩm	29

DANH SÁCH HÌNH

	Trang
Hình 1.1 Logo doanh nghiệp	1
Hình 1.2 Sơ đồ tổ chức	2
Hình 1.3 Sơ đồ mặt bằng	3
Hình 1.4 Một số sản phẩm chính của doanh nghiệp	4
Hình 1.5 Lạp xưởng.....	5
Hình 1.6 Một số sản phẩm phụ của doanh nghiệp	5
Hình 2.1 Nguyên liệu chính của lạp xưởng	10
Hình 2.2 Sơ đồ quy trình	11
Hình 2.3 Máy xay thịt, mỡ	18
Hình 2.4 Máy rửa nguyên liệu.....	19
Hình 2.5 Máy trộn nguyên liệu.....	20
Hình 2.6 Máy nhồi lạp xưởng	21
Hình 2.7 Máy buộc dây lạp xưởng	22
Hình 2.8 Máy sấy lạp xưởng	23
Hình 2.9 Máy hút chân không	24

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

DNTN: Doanh nghiệp tư nhân.

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam.

TT: Thông tư.

BYT: Bộ y tế.

QCVN: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia.

CFU: Clony forming unit (Đơn vị hình thành khuẩn lạc).

SSS: Sodium nitrit, sodium erythorbate, sodium chlorua.