

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



**HUỖNH THỊ YẾN NHI**

**MSSV: 176909**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO  
VÀ ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ, ĐỘ ẨM  
KHO BẢO QUẢN ĐẾN CHẤT LƯỢNG SẢN  
PHẨM**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Mã ngành: 7540101**

**Tháng 05 - 2021**

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

**HUỲNH THỊ YẾN NHI**  
**MSSV: 176909**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO**  
**VÀ ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ, ĐỘ ẨM**  
**KHO BẢO QUẢN ĐẾN CHẤT LƯỢNG SẢN**  
**PHẨM**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Mã ngành: 7540101**

**GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN**  
**THS TRẦN DUY KHANG**

**Tháng 05 - 2021**

## LỜI CẢM TẠ

Lời đầu tiên, em xin chân thành cảm ơn Trường Đại học Nam Cần Thơ, Khoa Kỹ Thuật Công Nghệ nói chung và các quý thầy cô Bộ môn Công nghệ thực phẩm nói riêng đã tạo điều kiện tốt nhất để các em được học tập nghiên cứu và trải nghiệm môi trường giáo dục. Song song với việc học tập lí thuyết trên lớp nhà trường còn tạo điều kiện cho chúng em được thực hành ở phòng thí nghiệm và được đi thực tập tại các công ty, nhà máy, xí nghiệp giúp chúng em tiếp xúc với thực tế để có thể vận dụng các kiến thức đã học tại trường. Đặc biệt em xin cảm ơn thầy TRẦN DUY KHANG đã giúp đỡ tận tình và tận tâm trong suốt quá trình thực hiện và hoàn thành bài báo cáo một cách tốt nhất có thể.

Đồng thời, em xin gửi lời cảm ơn đến Doanh nghiệp tư nhân Tấn Phát và Chú Út. Với sự giúp đỡ của các anh, chị trong nhà máy đã giúp em hiểu rõ hơn về quá trình sản xuất gạo và công việc trong nhà máy. Tạo điều kiện cho em nghiên cứu để em hoàn thành tốt bài báo cáo thực tập tốt nghiệp này.

Một lần nữa, em xin chân thành cảm ơn và kính chúc quý thầy cô, các anh chị tại Doanh nghiệp tư nhân Tấn Phát có thật nhiều sức khỏe để đạt được thành công trong công việc.

## MỤC LỤC

|   |           |
|---|-----------|
| <b>LỜI CẢM TẠ .....</b>   | <b>2</b>  |
| <b>DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....</b>  | <b>8</b>  |
| <b>LỜI MỞ ĐẦU .....</b>   | <b>1</b>  |
| <b>CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU VỀ DOANH NGHIỆP.....</b>  | <b>1</b>  |
| 1.1 Giới thiệu chung.....   | 1         |
| 1.2 Lịch sử hình thành và phát triển doanh nghiệp.....  | 1         |
| 1.3 Sơ đồ nhà máy.....  | 2         |
| 1.4 Cơ cấu tổ chức.....   | 2         |
| 1.5 Các loại sản phẩm chính và phụ.....   | 5         |
| 1.5.1 Các loại sản phẩm chính .....   | 5         |
| 1.5.2 Các loại sản phẩm phụ .....   | 6         |
| 1.6 Những thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển .....  | 7         |
| 1.6.1 Thuận lợi .....   | 7         |
| 1.6.2 Khó khăn .....  | 7         |
| 1.6.3 Định hướng phát triển .....   | 8         |
| 1.7 Công tác vệ sinh công nghiệp, đảm bảo an toàn lao động và phòng cháy chữa cháy tại nhà máy..... | 8         |
| 1.7.1 Vệ sinh công nghiệp.....  | 8         |
| 1.7.2 Đảm bảo an toàn lao động.....   | 8         |
| 1.7.3 Công tác phòng cháy chữa cháy.....  | 8         |
| <b>CHƯƠNG 2: QUY TRÌNH SẢN XUẤT.....</b>  | <b>10</b> |
| 2.1 Quy trình sản xuất .....  | 10        |
| 2.2 Thuyết minh quy trình.....  | 11        |
| 2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....  | 11        |
| 2.2.2 Sàng tạp chất .....   | 11        |
| 2.2.3 Xát trắng gạo .....   | 11        |

|   |           |
|---|-----------|
| 2.2.4 Lau bóng gạo.....   | 12        |
| 2.2.5 Tách thóc .....   | 12        |
| 2.2.6 Sàng đảo .....  | 12        |
| 2.2.7 Trồng trộn.....   | 13        |
| 2.2.8 Đóng gói.....   | 13        |
| 2.2.9 Gạo thành phẩm .....  | 14        |
| 2.3 Một số máy móc và thiết bị trong nhà máy.....   | 14        |
| 2.3.1 Bò đai .....  | 14        |
| 2.3.2 Sàng tạp chất .....   | 16        |
| 2.3.3 Băng tải .....  | 17        |
| 2.3.4 Máy xát trắng .....   | 17        |
| 2.3.5 Máy lau bóng.....   | 19        |
| 2.3.6 Máy sàng đảo .....  | 20        |
| 2.3.7 Trồng chọn hạt .....  | 21        |
| 2.3.8 Bồn chứa .....  | 22        |
| 2.3.9 Một số dụng cụ dùng trong phân tích mẫu.....  | 23        |
| 2.4 Chỉ tiêu chất lượng gạo .....   | 25        |
| 2.4.1 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo nguyên liệu.....   | 25        |
| 2.4.2 Chỉ tiêu chất lượng gạo thành phẩm .....  | 26        |
| <b>CHƯƠNG 3: ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ, ĐỘ ẨM KHO BẢO QUẢN ĐẾN THỜI GIAN BẢO QUẢN VÀ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM .....</b> | <b>28</b> |
| 3.1 Các công việc cần làm trong quá trình bảo vệ hàng hóa.....  | 28        |
| 3.1.1 Định vị, định lượng hàng hóa trong kho hàng .....   | 28        |
| 3.1.2 Kê lót hàng hóa trong kho tránh ảnh hưởng của môi trường.....   | 28        |
| 3.2 Các yếu tố ảnh hưởng kho bảo quản đến thời gian bảo quản và chất lượng sản phẩm gạo .....                   | 28        |
| 3.2.1 Nhiệt độ.....   | 29        |
| 3.2.2 Độ ẩm .....   | 29        |
| 3.2.3 Điều kiện kho bảo quản.....   | 30        |
| <b>CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....</b>   | <b>32</b> |

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| 4.1 Kết luận .....              | 32        |
| 4.2 Kiến nghị .....             | 32        |
| <b>SỐ LIỆU THỐNG KÊ .....</b>   | <b>33</b> |
| <b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b> | <b>37</b> |

## DANH SÁCH BẢNG

|  |    |
|--|----|
| Bảng 2.1 Thông số kỹ thuật của bồ dài.....                         | 15 |
| Bảng 2.2 Thông số kỹ thuật sàng tạp chất .....                     | 16 |
| Bảng 2.3 Thông số kỹ thuật máy xát trắng .....                     | 18 |
| Bảng 2.4 Thông số kỹ thuật của máy lau bóng.....                   | 20 |
| Bảng 2.5 Các sự cố và biện pháp khắc phục.....                     | 20 |
| Bảng 2.6 Thông số kỹ thuật sàng đảo .....                          | 21 |
| Bảng 2.7 Thông số kỹ thuật trộn hạt.....                           | 22 |
| Bảng 2.8 Tiêu chuẩn nguyên liệu gạo lức và gạo trắng .....         | 25 |
| Bảng 2.9 Tiêu chuẩn gạo thành phẩm.....                            | 26 |
| Bảng 3.1 Nhiệt độ bảo quản ảnh hưởng đến chất lượng gạo .....      | 29 |
| Bảng 3.2 Độ ẩm bảo quản ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm gạo..... | 30 |

## DANH SÁCH HÌNH

|   |    |
|---|----|
| Hình 1.1 Sơ đồ nhà máy (Nguồn: tài liệu nội bộ DNTN Tấn Phát) ..... | 2  |
| Hình 1.2 Sơ đồ cơ cấu tổ chức .....                                 | 2  |
| Hình 1.3 Một số sản phẩm gạo.....                                   | 6  |
| Hình 1.4 Tấm .....  | 6  |
| Hình 1.5 Cám .....  | 7  |
| Hình 1.6 Nếp .....  | 7  |
| Hình 2.1 Sơ đồ quy trình sản xuất.....                              | 10 |
| Hình 2.2 Bờ dài .....   | 15 |
| Hình 2.3 Sàng tạp chất .....  | 16 |
| Hình 2.4 Băng tải .....   | 17 |
| Hình 2.5 Máy xát trắng .....  | 18 |
| Hình 2.6 Máy lau bóng.....  | 19 |
| Hình 2.7 Máy sàng đảo .....   | 21 |
| Hình 2.8 Trống chọn hạt .....                                       | 22 |
| Hình 2.9 Cây xiên gạo.....  | 23 |
| Hình 2.10 Cân kỹ thuật .....  | 23 |
| Hình 2.11 Máy đo độ ẩm.....   | 24 |



## **DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT**

ĐBSCL: Đồng bằng sông Cửu Long.

TP: Thành phố.

PCCC: Phòng cháy chữa cháy.

DNTN: Doanh nghiệp tư nhân.

FE: polyethylen hay polyethene.