

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



**PHẠM THỊ CẨM TIÊN**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ TRA  
FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY TNHH  
HTV HẢI SẢN 404**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**NGÀNH: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Tháng 6 - Năm 2021**

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



**PHẠM THỊ CẨM TIÊN**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ TRA  
FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY TNHH  
HTV HẢI SẢN 404**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**NGÀNH: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

**HỌ TÊN CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

**PHẠM HUỲNH THÚY AN**

**Tháng 6 - Năm 2021**

## LỜI CẢM ƠN

Sau hơn một tháng thực tập tại Công ty TNHH HTV Hải sản 404, để hoàn thành tốt đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “Khảo sát quy trình sản xuất cá tra fillet đông lạnh tại công ty 404”. Trước hết, em xin được gửi lời cảm ơn đến:

Ban Giám hiệu trường Đại Học Nam Cần Thơ cùng toàn thể quý Thầy/Cô trong khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ, đã tạo mọi điều kiện và truyền đạt những kiến thức vô cùng bổ ích trong suốt quá trình học tập tại trường.

Cô Phạm Huỳnh Thúy An, người đã tận tình hướng dẫn, giúp đỡ em hoàn thành tốt đề tài này.

Ban lãnh đạo, các phòng ban của Công ty TNHH HTV Hải Sản 404, cán bộ hướng dẫn, các anh/chị công nhân đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập tại công ty.

Với điều kiện thời gian cũng như kinh nghiệm còn hạn chế của một sinh viên nên bài báo cáo này em không tránh khỏi những sai sót. Em rất mong nhận được chỉ bảo, ý kiến đóng góp từ Thầy/Cô để em có điều kiện bổ sung, nâng cao kiến thức của mình.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn!

Cần thơ, ngày 23 tháng 6 năm 2021

**Người thực hiện**

**Phạm Thị Cẩm Tiên**

## LỜI MỞ ĐẦU

Nước ta có nguồn thủy sản dồi dào đặc biệt là vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long, với hệ thống nuôi cá bè, đã đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân.

Cá có giá trị dinh dưỡng cao, vitamin và chất khoáng nhưng cá tươi thì rất khó bảo quản lâu, vì vậy mà ngành lạnh đông ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản cá, đảm bảo được chất lượng khi đến tay người tiêu dùng.

Có rất nhiều công ty chế biến thủy sản khác nhau vì mục tiêu chung là đa dạng hoá sản phẩm thủy sản, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng, đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn cho mọi người. Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404 là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm từ người tiêu dùng, nâng cao uy tín trên thị trường trong và ngoài nước. Các sản phẩm của công ty đáp ứng được nhu cầu về chất lượng cũng như đáp ứng được các tiêu chuẩn trong và ngoài nước.

Tại công ty em sẽ được tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh. Vì vậy, “Khảo sát quy trình sản xuất cá tra fillet đông lạnh tại Công ty TNHH HTV Hải sản 404” là mục đích của chuyến thực tập của em.

## MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM ƠN.....</b>	<b>i</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU.....</b>	<b>ii</b>
<b>MỤC LỤC.....</b>	<b>iii</b>
<b>DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....</b>	<b>v</b>
<b>DANH SÁCH HÌNH.....</b>	<b>vi</b>
<b>DANH SÁCH BẢNG.....</b>	<b>vii</b>
<b>CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY.....</b>	<b>1</b>
1.1 Giới thiệu chung.....	1
1.2 Lịch sử hình thành công ty.....	2
1.3 Các sản phẩm của công ty.....	3
1.4 Sơ đồ mặt bằng của công ty.....	4
<b>CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH.....</b>	<b>5</b>
2.1 Sơ đồ quy trình.....	5
2.2 Thuyết minh quy trình.....	6
2.2.1 Giới thiệu chung về nguyên liệu.....	6
2.2.2 Tiếp nhận nguyên liệu - Cân 1.....	7
2.2.3 Cắt tiết - Rửa 1 (xả tiết).....	9
2.2.4 Fillet - Cân 2 - Rửa 2.....	11
2.2.5 Lạng da.....	12
2.2.6 Tạo hình - Rửa 3.....	13
2.2.7 Kiểm tra ký sinh trùng.....	14
2.2.8 Phân cỡ, loại.....	15
2.2.9 Rửa 4.....	17
2.2.10 Quay tăng trọng.....	17
2.2.11 Cân 3 - Xếp khuôn.....	18
2.2.12 Chờ đông.....	20
2.2.13 Cấp đông.....	21
2.2.14 Tách khuôn - Mạ băng.....	23
2.2.15 Bao gói (đóng thùng).....	25
2.2.16 Bảo quản - Thành phẩm.....	26

2.3 Yêu cầu đối với thành phẩm.....	27
2.3.1 Cỡ sản phẩm.....	27
2.3.2 Nhiệt độ tâm của sản phẩm.....	27
2.3.3 Mạ băng.....	27
2.3.4 Khối lượng tịnh.....	27
2.3.5 Chỉ tiêu cảm quan.....	27
2.3.6 Chỉ tiêu lý - hóa.....	28
2.3.7 Hàm lượng kim loại nặng.....	28
2.3.8 Chỉ tiêu vi sinh.....	29
2.4 Các thiết bị được sử dụng.....	29
2.4.1 Máy lạnh da.....	29
2.4.2 Bàn soi ký sinh trùng.....	30
2.4.3 Máy quay tăng trọng.....	31
2.4.4 Băng chuyền IQF.....	31
<b>CHƯƠNG 3 HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH.....</b>	<b>33</b>
3.1 Hệ thống phân tích mối nguy.....	33
3.2 Điểm kiểm soát tới hạn CCP.....	43
3.3 Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP.....	45
<b>CHƯƠNG 4 NHẬN XÉT VÀ KẾT LUẬN.....</b>	<b>53</b>
4.1 Nhận xét.....	53
4.2 Kết luận.....	53
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO.....</b>	<b>54</b>

## DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

TNHH HTV: Trách nhiệm hữu hạn hai thành viên.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points): Hệ thống phân tích mối nguy và xác định điểm kiểm soát tới hạn.

GMP (Good Manufacturing Practices): Quy phạm sản xuất.

SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures): Quy phạm vệ sinh.

IQF (Individual Quickly Freezer): Cấp đông nhanh từng cá thể.

VSV: Vi sinh vật.

QC (Quality Control): Kiểm tra và kiểm soát chất lượng sản phẩm.

CFU (Colony Forming Unit): Đơn vị hình thành khuẩn lạc.

BNN: Bộ Nông nghiệp.

PTNT: Phát triển nông thôn.

TNNL: Tiếp nhận nguyên liệu.

EU: Liên minh châu Âu.

PKN: Phòng kiểm nghiệm.

C/K: Có/Không.

PE (Polyetylen): Là một loại nhựa nhiệt dẻo.

MG/LMG (Malachite Green/Leuco Malachite Green): là chất được sử dụng để xử lý nước.

CAP (Chloramphenicol): Là một kháng sinh ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn.

Enro./Cipro. (Enrofloxacin/Ciprofloxacin): là thuốc kháng sinh diệt khuẩn.

SMX (Sulphamethoxazola): là thuốc kháng sinh diệt khuẩn.

AMAZ: 3-Amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone.

CV/LCV (Crystal Violet/Leuco Crystal Violet).

PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons).

AOZ: 3-Amino-2-oxazolidinone.

AHD: 1-Aminohydantoin.

SEM: Semicarbazide.

## DANH SÁCH HÌNH



Hình 1.1 Công ty hải sản 404.....	2
Hình 1.2 Một số sản phẩm của công ty.....	3
Hình 1.3 Sơ đồ mặt bằng của công ty.....	4
Hình 2.1 Sơ đồ quy trình sản xuất cá tra fillet đông lạnh.....	5
Hình 2.2 Tiếp nhận nguyên liệu.....	7
Hình 2.3 Cân nguyên liệu vừa tiếp nhận.....	8
Hình 2.4 Công đoạn cắt tiết.....	9
Hình 2.5 Rửa nguyên liệu sau khi cắt tiết.....	10
Hình 2.6 Công đoạn fillet cá tra.....	11
Hình 2.7 Công đoạn lạng da.....	12
Hình 2.8 Tạo hình cá tra fillet.....	13
Hình 2.9 Quay tăng trọng.....	17
Hình 2.10 Cấp đông cá tra fillet trên băng chuyền IQF.....	22
Hình 2.11 Công đoạn mạ băng.....	24
Hình 2.12 Đóng thùng thành phẩm.....	25
Hình 2.13 Máy lạng da.....	29
Hình 2.14 Bàn soi ký sinh trùng.....	30
Hình 2.15 Máy quay tăng trọng.....	31
Hình 2.16 Băng chuyền IQF.....	31



## DANH SÁCH BẢNG



Bảng 2.1 Chi tiêu về nguyên liệu.....	7
Bảng 2.2 Kích thước và thời gian quay tăng trọng .....	18
Bảng 2.3 Yêu cầu về cảm quan của thịt cá tra nguyên liệu.....	28
Bảng 2.4 Chi tiêu lý - hóa của cá tra fillet đông lạnh.....	28
Bảng 2.5 Hàm lượng kim loại nặng của cá tra fillet đông lạnh.....	28
Bảng 2.6 Yêu cầu về vi sinh đối với cá tra fillet đông lạnh.....	29

**NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ngày      tháng      năm 2021

**Chữ ký của GVHD**