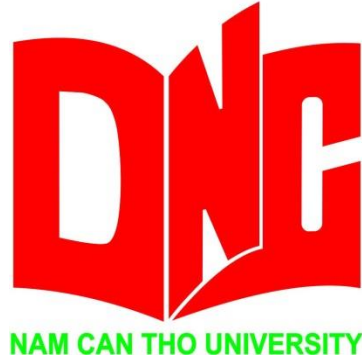


**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ**



LÊ TRẦN NGỌC TRÂN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CHẢ CÁ
THÁT LÁT TẠI CÔNG TY TNHH NUÔI TRỒNG
CHẾ BIẾN THỰC PHẨM SẠCH TÂN PHÁT**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Cần Thơ, Tháng 5 - năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

LÊ TRẦN NGỌC TRÂN
MSSV: 176291

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CHẢ CÁ
THÁT LÁT TẠI CÔNG TY TNHH NUÔI TRỒNG
CHẾ BIẾN THỰC PHẨM SẠCH TÂN PHÁT

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Mã ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
THS PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 5 – Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Lời nói đầu tiên Em xin chân thành cảm tạ đến Thầy Ths. Trần Duy Khang cố vấn học tập, Cô Ths. Phạm Huỳnh Thúy An, cố vấn hướng dẫn đề tài tốt nghiệp đồng kính gửi đến các Thầy Cô bộ môn, đã nhiệt tình hướng dẫn để Em hoàn thành tốt bài báo cáo thực tập tốt nghiệp của mình. Cũng như trong thời gian thực tập tại nhà máy Cô đã lên kế hoạch hướng dẫn em hoàn thành bài tốt nhất.

Chân thành cảm ơn đến Ban giám hiệu trường đại học Nam Cần Thơ, thầy cô bộ môn công nghệ thực phẩm đã tạo điều kiện cho Em được đến nhà máy tiếp xúc trực tiếp ngoài thực tế.

Em xin chân thành cảm ơn Ban Lãnh Đạo, các phòng ban của Công Ty TNHH Nuôi Trồng Chế Biến Thực Phẩm Sạch Tân Phát, đã tạo điều kiện thuận lợi cho Em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập tại công ty.

Em xin chân thành cảm ơn, bạn bè, đồng nghiệp của Em đang học và làm việc tại và gia đình đã động viên, khích lệ, tạo điều kiện và giúp đỡ Em trong suốt quá trình thực hiện và hoàn thành báo cáo thực tập này.

Trong quá trình thực tập để hoàn thành bài báo cáo thực tập này, do kinh nghiệm thực tế còn non yếu, nên chắc chắn Em còn nhiều thiếu sót nên rất mong các Thầy Cô bỏ qua. Đồng thời mong nhận được nhiều ý kiến đóng góp từ các Thầy Cô để giúp Em tích lũy thêm kinh nghiệm để hoàn thiện bài báo cáo tốt nghiệp sắp tới đạt kết quả tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày tháng 05 năm 2021.

LỜI MỞ ĐẦU

Nuôi trồng thủy sản Việt Nam đã phát triển mạnh và đạt kết quả khá cao, hình thành nên phong trào nuôi trồng rộng rãi trong nhân dân, phù hợp với yêu cầu của thị trường và điều kiện nuôi. Đa số các hộ nuôi đều có lãi, tạo được việc làm cho người lao động.

Bên cạnh những thuận lợi về điều kiện tự nhiên, ngành thủy sản Việt Nam còn có lợi thế về tiềm năng nguồn lao động dồi dào. Lao động Việt Nam có số lượng dồi dào, thông minh, khéo tay, chăm chỉ, có thể tiếp thu nhanh chóng và áp dụng sáng tạo công nghệ tiên tiến.... Ngoài ra nước ta còn có lợi thế của người đi sau: suất đầu tư và mức độ lệ thuộc vào công nghệ chưa cao nên có khả năng đầu tư những công nghệ hiện đại tiên tiến nhờ các tiến bộ nhanh chóng của cách mạng khoa học công nghệ, đặc biệt trong công nghệ khai thác chế biến.

Đã từ lâu ngành chế biến thủy sản đã trở thành một trong những ngành kinh tế mũi nhọn của nước ta, trong đó sản phẩm chả cá đông lạnh là một mặt hàng được nhiều người ưa chuộng. Hơn nữa nước ta có nguồn thủy sản dồi dào, dinh dưỡng cao, nhưng rất khó bảo quản vì vậy mà ngành lạnh đông ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản cá, được chất lượng đến tay người tiêu dùng. Có rất nhiều công ty thủy sản khác nhau nhưng tất cả đều vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm thủy sản, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng và đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn cho mọi người.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC HÌNH ẢNH	vi
DANH MỤC BẢNG	vii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	viii
CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY TNHH NUÔI TRỒNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM SẠCH TÂN PHÁT	1
1.1. Khái quát công ty	1
1.1.1. Những nét chính	1
1.1.2. Thông tin sản phẩm	2
1.1.3. Sơ đồ nhà máy	3
1.1.4. Sơ đồ tổ chức nhà máy	4
1.1.5. Thuận lợi và khó khăn.....	5
CHƯƠNG 2: TỔNG QUÁT VỀ NGUYÊN LIỆU	6
2.1. Giới thiệu về nguyên liệu	6
2.1.1. Nguyên liệu cá thác lát.....	6
2.1.2. Phân loại và đặc điểm của cá	7
2.2. Thành phần hóa học	9
2.2.1. Chất lượng lipid của cá	9
2.2.2. Cự thay đổi hàm lượng lipid	10
2.2.3. Thay đổi hàm lượng hydroperoxit	11
2.2.4. Các biến đổi nguyên liệu cá	11
2.2.5. Sự hư hỏng do vi sinh vật.....	11
2.2.6. Sự hư hỏng do enzyme.....	12
2.2.7. Biến đổi cảm quan.....	12
2.3. Phương pháp thu mua nguyên liệu.....	12
2.3.1. Phương pháp ướp đá	13

2.3.2. Phương pháp lạnh đông.....	13
CHƯƠNG 3: QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ.....	15
3.1. Quy trình chế biến chả cá thác lát.....	15
3.1.1. Yêu cầu về nguyên liệu.....	15
3.1.2. Sơ đồ quy trình chế biến chả cá thác lát tươi.....	16
3.2. Giải thích quy trình.....	17
3.2.1. Tiếp nhận nguyên liệu.....	17
3.2.2. Tiến hành kiểm tra nguyên liệu đầu vào.....	17
3.2.3. Nơi làm việc.....	18
3.2.4. Kết thúc tiếp nhận.....	18
3.2.5. Rửa 1.....	18
3.2.6. Đánh vẩy.....	19
3.2.7. Rửa lần 2.....	20
3.2.8. Nguyên liệu ráo nước.....	20
3.2.9. Fillet.....	20
3.2.10. Nạo chả.....	21
3.2.11. Cân định lượng, định hình.....	22
3.2.12. Cấp đông.....	23
3.2.13. Bao gói, hút chân không.....	23
3.2.14. Rửa kim loại.....	24
3.2.15. Đóng thùng.....	25
3.2.16. Lưu kho, bảo quản.....	26
3.2.17. Xuất xưởng.....	27
CHƯƠNG 4: TIÊU CHUẨN NGUYÊN LIỆU VÀ THÀNH PHẨM.....	28
4.1. Tiêu chuẩn nguyên liệu.....	28
4.2. Tiêu chuẩn cảm quan thành phẩm.....	28
4.3. Xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP) và giải thích.....	30
4.3.1. Xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP).....	36
4.3.2. Giải thích.....	37

CHƯƠNG 5: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	40
TÀI LIỆU THAM KHẢO	41

DANH MỤC HÌNH ẢNH



Hình 1.1. Các sản phẩm chính từ chả các thát lát.	2
Hình 1.2. Các loại sản phẩm khác của công ty (1), (2), (3)	3
Hình 1.3. Sơ đồ nhà máy.....	3
Hình 1.4. Sơ đồ tổ chức nhà máy	4
Hình 2.1. Nguyên liệu cá thát lát.....	7
Hình 4.1. Sơ đồ quy trình sản xuất.....	16
Hình 3.2. Thu mua cá tại ao nuôi	18
Hình 3.3. Máy rửa cá.....	19
Hình 3.4. Máy đánh vẩy làm sạch nhớt cá	19
Hình 3.5. Khây đựng cá ráo nước	20
Hình 3.6. Công đoạn nạo chả	21
Hình 3.7. Máy tách xương	21
Hình 3.8. Cân định lượng, định hình.....	22
Hình 3.9. Tủ cấp đông.....	23
Hình 3.10. Chả sau khi cấp đông ta cho vào túi PE để hút chân không.	24

DANH MỤC BẢNG



Bảng 2.1: Bảng thành phần hóa học của cá thác lát.....	9
Bảng 2.2: Bảng các chỉ số chất lượng lipid của ba loại nguyên liệu thịt vụn redfish xay	10
Bảng 4.1: Bảng các chỉ tiêu cảm quan.	28
Bảng 4.2: Bảng các chỉ tiêu hóa học	29
Bảng 4.3: Bảng các chỉ tiêu vi sinh.....	29
Bảng 4.4: Bảng tổng hợp xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP).....	38
Bảng 4.5: Xác định mối nguy và biện pháp phòng ngừa	Error! Bookmark not defined.

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT



- HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points - Phân tích các mối nguy và xác định điểm kiểm soát trọng yếu.
- QLCL: Quản lý chất lượng.
- CCP: Xác Định Điểm Kiểm Soát Tới Hạn
- GMP (Good Manufacturing Practices) là hướng dẫn thực hành sản xuất tốt.
- BHLĐ: Bảo hộ lao động.
- PV: Chỉ số Peroxit.
- NLT: Loại thịt vụn tươi.
- ATP: Năng lượng cung cấp cho sự cơ cơ.
- VSV: Vi sinh vật.
- SUS: Thép không rỉ.
- KCS/QC: Nhân viên kiểm tra chất lượng sản phẩm.