

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**



TRẦN THỊ LOAN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ
TRA FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY
CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN
CẦN THƠ**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Tháng 6-Năm 2021

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**

TRẦN THỊ LOAN

MSSV: 177021

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN
XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN CẦN THƠ**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

ThS. MAI CÁT DUYÊN

Tháng 6-Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau thời gian thực tập tại công ty CPXNK Thủy sản Cần Thơ, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tốt nghiệp “**Khảo sát qui trình sản xuất cá tra fillet đông lạnh**”. Báo cáo này là kết quả của quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty. Với sự hướng dẫn của cô Mai Cát Duyên cùng với các anh chị trong công ty đã tận tình truyền đạt những kinh nghiệm quý báu, cung cấp tài liệu chuyên môn. Nhờ vậy em đã hoàn thành đợt thực tập tốt nghiệp đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn.

Ban giám đốc Công ty đã tạo điều kiện cho em thực tập tại xí nghiệp.

Ban giám đốc xưởng chế biến, phòng kỹ Thuật, các anh chị QC và các anh chị công nhân của xí nghiệp đã nhiệt tình chỉ dẫn và giải đáp những thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.

Giảng viên hướng dẫn cô Mai Cát Duyên, giảng viên Bộ môn công nghệ thực phẩm đã không ngại khó khăn, tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho em hoàn thành tốt đề tài này.

Ban giám hiệu Trường Đại học Nam Cần Thơ cùng toàn thể quý thầy cô Khoa Kỹ thuật – Công nghệ đã tạo mọi điều kiện cho em có cơ hội tích lũy kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tập tại trường.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.

Cần thơ, ngày 22 tháng 06 năm 2021

Sinh viên thực hiện
Trần Thị Loan

LỜI MỞ ĐẦU

Như chúng ta đã biết, Việt Nam là một nước đang phát triển. Vì thế Việt nam rất coi trọng việc xuất khẩu, lấy xuất khẩu làm nền nhằm phát triển kinh tế trong nước và xây dựng cơ sở hạ tầng. Với ưu thế là quốc gia ven biển có hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt đã tạo ra một tiềm năng lớn về nguồn thủy sản. Có thể nói thủy sản là một trong những ngành kinh tế mũi nhọn, một trong những mặt hàng xuất khẩu mang lại giá trị kinh tế cao cho nước nhà.

Biết được tiềm năng đó các nhà đầu tư đã đầu tư và phát triển lớn về thủy sản đặc biệt là cá da trơn. Tuy nhiên, cá tươi rất khó bảo quản lâu vì vậy ngành đông lạnh ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản, đảm bảo chất lượng đến tay người tiêu dùng. Trong đó cá tra, cá basa fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực, đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân ở ĐBSCL. Cá có giá trị dinh dưỡng cao, chứa nhiều protein, glucit,....

Đông lạnh là một trong những biện pháp hữu hiệu nhất trên thị trường hiện nay. Tuy thay đổi cấu trúc nhưng vẫn giữ được đầy đủ chất dinh dưỡng và tạo ra một sản phẩm an toàn cho người tiêu dùng.

Biết được điều này nhiều công ty đã lần lượt ra đời tất cả vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm thủy sản, đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn vệ sinh. Trong đó **Công ty CP XNK Thủy sản Cần Thơ** là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm của người tiêu dùng trên thị trường.

Đây cũng là lý do đi thực tập của em. Tại công ty em sẽ được tìm hiểu về qui trình công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh. Vậy đây chuyên sản xuất của nhà máy ra sao? Hoạt động như thế nào? Đó cũng là vấn đề em muốn nghiên cứu và làm rõ trong bài báo cáo này.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU.....	ii
DANH SÁCH BẢNG.....	v
DANH SÁCH HÌNH.....	vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	vii
CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY.....	1
1.1 Lịch sử hình thành.....	1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh.....	3
1.3 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý và của công ty.....	4
1.4 Sơ đồ thiết kế nhà máy.....	7
1.5 Sơ đồ thiết kế phân xưởng.....	8
1.6 Thị trường tiêu thị và các sản phẩm.....	9
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP.....	10
2.1 Sơ lược về nguyên liệu.....	10
2.1.1 Nguyên liệu cá tra.....	10
2.1.2 Đặc điểm hình thái và sinh trưởng.....	10
2.1.3 Thành phần dinh dưỡng.....	11
2.2 Quy định về vệ sinh và trang bị bảo hộ lao động của công nhân.....	11
2.2.1 Quy trình rửa và khử trùng tay trước khi vào sản xuất.....	11
2.2.2 Quy trình trang bị bảo hộ lao động.....	11
2.2.3 Quy định pha chlorine hồ nhúng ứng nồng độ từ 100 – 200 ppm.....	12
2.3 Quy trình công nghệ.....	13
2.4 Thuyết minh quy trình.....	14
2.4.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	14
2.4.2 Cắt tiết.....	14
2.4.3 Rửa 1 (xả tiết).....	14
2.4.4 Fillet.....	15
2.4.5 Rửa 2.....	16

2.4.6	Lạng da.....	16
2.4.7	Chỉnh hình.....	16
2.4.8	Soi ký sinh trùng.....	17
2.4.9	Phân cỡ, phân loại.....	17
2.4.10	Rửa 3.....	18
2.4.11	Xử lý phụ gia.....	18
2.4.12	Cân – xếp khuôn.....	18
2.4.13	Chờ đông.....	19
2.4.14	Cấp đông Block.....	20
2.4.15	Cấp đông IQF.....	21
2.4.16	Tách khuôn – mạ băng.....	22
2.4.17	Đóng thùng, ghi nhãn - bảo quản, xuất hàng.....	23
2.5	Thiết bị máy móc tại nhà máy.....	24
2.5.1	Thiết bị băng chuyên cấp đông IQF dạng phẳng.....	24
2.5.2	Máy dò kim loại.....	25
2.5.3	Máy hàn miệng túi PE.....	26
2.5.4	Thiết bị cân.....	27
2.5.5	Tủ đông tiếp xúc (Tủ đông Block).....	29
	CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	31
3.1	Kết luận.....	31
3.1.1	Ưu điểm.....	31
3.1.2	Hạn chế.....	31
3.2	Kiến nghị.....	31
	TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	32

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng của cá tra.....	11
Bảng 2.2 Pha chlorine hồ nhúng ủng.....	12
Bảng 2.3 Thời gian quay cá.....	18

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Công ty CP XNK thủy sản Cần Thơ.....	1
Hình 1.2 Sơ đồ bộ máy quản lý.....	4
Hình 1.3 Sơ đồ thiết kế nhà máy.....	7
Hình 1.4 Sơ đồ thiết bị phân xưởng.....	8
Hình 1.5 Cá tra fillet đông lạnh.....	9
Hình 1.6 Cá tra fillet đông block.....	9
Hình 1.7 Cá tra cắt khoanh.....	9
Hình 1.8 Vay cá tra.....	9
Hình 1.9 Cá tra fillet cuộn.....	9
Hình 1.10 Cá tra còn da.....	9
Hình 2.1 Cá tra.....	10
Hình 2.2 Quy trình cá tra fillet đông lạnh.....	13
Hình 2.3 Tiếp nhận nguyên liệu.....	14
Hình 2.4 Rửa 1 (xả tiết).....	15
Hình 2.5 Fillet.....	15
Hình 2.6 Lạng da.....	16
Hình 2.7 Chỉnh hình.....	17
Hình 2.8 Xếp khuôn.....	19
Hình 2.9 Cấp đông block.....	21
Hình 2.10 Cấp đông băng chuyền IQF.....	21
Hình 2.11 Thiết bị băng chuyền IQF dạng phẳng.....	24
Hình 2.12 Máy dò kim loại.....	25
Hình 2.13 Máy hàn miệng túi PE.....	26
Hình 2.14 Thiết bị cân.....	27
Hình 2.15 Tủ đông tiếp xúc.....	29

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

CP: Điềm kiểm soát

CCP: Điềm kiểm soát tới hạn

GMP: Quy phạm sản xuất

HACCP: Phân tích mối nguy và kiểm soát điềm tới hạn

SSOP: Quy phạm vệ sinh

QC: Kiểm tra chất lượng sản phẩm

KCS: Kiểm tra quy trình sản xuất

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

TC: Tiêu chuẩn

BHLĐ: Bảo hộ lao động

CB: Chế biến

DN: Doanh nghiệp

XK: Xuất khẩu

BTP: Bán thành phẩm