

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



HUỲNH THỊ HỒNG VÂN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN XÚC XÍCH
CÁ TRA XÔNG KHÓI
CÔNG TY VƯỜN ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG
NGHIỆP VIỆT NAM - HÀN QUỐC**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Tháng 5/2021

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



**HUỲNH THỊ HỒNG VÂN
MSSV: 177970**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN XÚC XÍCH
CÁ TRA XÔNG KHÓI
CÔNG TY VƯỜN ƯƠM CÔNG NGHỆ CÔNG
NGHIỆP VIỆT NAM - HÀN QUỐC**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: Công nghệ thực phẩm
Mã ngành: 7540101**

Giảng viên hướng dẫn

Th.S PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 5/2021

LỜI CẢM ƠN

Sáu tuần thực tập ngắn ngủi là cơ hội cho Em tổng hợp và hệ thống hóa lại những kiến thức đã học, đồng thời kết hợp với thực tế để nâng cao kiến thức chuyên môn. Tuy chỉ có sáu tuần thực tập, nhưng qua quá trình thực tập, Em đã được mở rộng tầm nhìn và tiếp thu rất nhiều kiến thức thực tế. Từ đó Em nhận thấy, việc cọ sát thực tế là vô cùng quan trọng – nó giúp sinh viên xây dựng nền tảng lý thuyết được học ở trường vững chắc hơn. Trong quá trình thực tập, từ chỗ còn bỡ ngỡ cho đến thiếu kinh nghiệm, Em đã gặp phải rất nhiều khó khăn nhưng với sự giúp đỡ tận tình của Quý Thầy Cô khoa Kỹ thuật-Công nghệ và sự nhiệt tình của các cô chú, anh chị trong công ty Vườn ươm công nghệ công nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc đã giúp Em có được những kinh nghiệm quý báu để hoàn thành tốt kì thực tập này cũng như viết lên bài báo cáo cuối kỳ. Em xin chân thành cảm ơn.

Lời cảm ơn đầu tiên Em xin gửi đến ban lãnh đạo cùng các phòng ban, các cô chú, anh chị trong công ty Vườn ươm công nghệ công nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc – đơn vị đã tiếp nhận và nhiệt tình tạo mọi điều kiện thuận lợi cho Em tiếp cận thực tế sản xuất và nắm bắt quy trình công nghệ.

Em cũng xin gửi lời cảm ơn chân thành đến Ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ Quý Thầy Cô khoa Kỹ thuật - Công nghệ đã tận tâm giảng dạy và truyền đạt những kiến thức, kinh nghiệm quý báu cho Em. Đặc biệt, Em xin cảm ơn Cô Phạm Huỳnh Thúy An, người đã tận tình hướng dẫn Em hoàn thành bài báo cáo này.

Vì thời gian và kiến thức còn hạn hẹp nên bài báo cáo không thể tránh khỏi những thiếu sót, rất mong sự góp ý của công ty, Quý Thầy Cô và các bạn, để em rút kinh nghiệm và hoàn thành tốt hơn. Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 18 tháng 06 năm 2021

Sinh viên thực hiện

Huỳnh Thị Hồng Vân

LỜI MỞ ĐẦU

Xã hội ngày càng phát triển, đời sống con người ngày càng được nâng cao, nhu cầu về thực phẩm cũng theo đó ngày càng ngày cũng được mở rộng, không những phải ngon, dinh dưỡng mà còn phải đẹp mắt, an toàn cho sức khỏe. Trên thị trường hiện nay có rất nhiều mặt hàng thức ăn nhanh đáp ứng được yêu cầu của cuộc sống hiện đại, vừa ngon, tiện dụng lại có giá trị dinh dưỡng, phù hợp với bữa cơm gia đình, đám tiệc và đặc biệt là các buổi picnic và xúc xích là một trong những mặt hàng được ưa chuộng đó. Cùng với sự phát triển của thị trường xúc xích, Vườn ươm khu công nghệ công nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc đã cho ra đời sản phẩm xúc xích cá tra xông khói vừa ngon giá cả hợp lý đáp ứng được thị hiếu của người tiêu dùng.

Được sự đồng ý của Ban Giám đốc Vườn ươm khu công nghệ công nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc dưới sự hướng dẫn của cô Phạm Huỳnh Thúy An, Em đã thực hiện đề tài “Khảo sát quy trình sản xuất xúc xích cá tra xông khói tại Vườn ươm khu công nghệ công nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc”.

Công trình Chế biến xúc xích cá tra xông khói theo tiêu chí an toàn và dinh dưỡng bằng nguyên liệu cá tra kết hợp với công nghệ xông khói tự nhiên từ vụn gỗ mít tạo ra sản phẩm có tính mới lạ và khác biệt hơn so với các loại xúc xích hiện có trên thị trường về cả hương vị và màu sắc. Sự khác biệt đó không chỉ về cách sử dụng nguyên liệu như nguyên liệu cá tra thay thế nguyên liệu heo, gà, bò,... mà cả về mặt công nghệ như công nghệ xông khói thay vì công nghệ tiệt trùng sản phẩm vẫn đang áp dụng... Đồng thời, toàn bộ quy trình chế biến được kiểm soát chặt chẽ từ khâu nguyên liệu đến thành phẩm và các loại nguyên liệu phụ gia được sử dụng trong quá trình chế biến có nguồn gốc và xuất xứ rõ ràng nhằm đảm bảo sản phẩm đạt chất lượng cao và vệ sinh an toàn thực phẩm.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU.....	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH SÁCH HÌNH.....	iv
DANH SÁCH BẢNG.....	vi
DANH MỤC VIẾT TẮT.....	vii
Chương 1 GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC CÔNG TY.....	1
1.1 Lịch sử hình thành.....	1
1.2 Mục tiêu và hoạt động sản xuất kinh doanh.....	2
1.3 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý và tổ chức sản xuất của công ty.....	4
1.3.1 Sơ đồ thiết kế nhà máy.....	5
1.3.2 Sơ đồ thiết kế phân xưởng sản xuất.....	6
1.4 Một số sản phẩm của công ty.....	7
Chương 2 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ.....	8
2.1 Sơ lược về nguyên liệu.....	8
2.1.1 Nguyên liệu cá tra.....	8
2.1.2 Đặc điểm hình thái và sinh trưởng.....	9
2.1.3 Thành phần dinh dưỡng.....	9
2.2 Quy trình công nghệ.....	9
2.3 Thuyết minh quy trình.....	11
2.3.1 Nguyên liệu.....	11
2.3.2 Rửa.....	12
2.3.3 Đẻ ráo.....	12
2.3.4 Cắt nhỏ.....	12
2.3.5 Trữ lạnh.....	13
2.3.6 Nghiền thô.....	13
2.3.7 Cân.....	14
2.3.8 Phối trộn và nghiền nhũ.....	14
2.3.9 Nhồi định hình.....	14
2.3.10 Xông khói, nấu chín.....	15
2.3.11 Đóng gói.....	16
2.3.12 Bảo quản.....	17
2.4 Các thiết bị sản xuất xúc xích cá tra xông khói.....	17
2.4.1 Máy xay thịt.....	17
2.4.2 Máy tạo nhũ tương.....	18

2.4.3 Máy đùn xúc xích.....	18
2.4.4 Lò xông khói.....	19
2.4.5 Máy đóng gói chân không.....	20
Chương 3 HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG.....	23
3.1 Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn HACCP	23
3.1.1 Phân tích các mối nguy và biện pháp phòng ngừa.....	23
3.1.2 Các chỉ tiêu của sản phẩm.....	25
Chương 4 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	27
4.1 Nhận xét, đánh giá về nhà máy.....	27
4.1.1 Ưu điểm.....	27
4.1.2 Nhược điểm.....	27
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	28

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1: Vườn ươm khu công nghệ công nghiệp Hàn Quốc-Việt Nam.....	1
Hình 1.2: Sơ đồ bộ máy quản lý.....	4
Hình 1.3: Sơ đồ thiết kế nhà máy.....	6
Hình 1.4: Sơ đồ thiết kế phân xưởng sản xuất.....	6
Hình 1.5: Xúc xích cá tra xông khói.....	7
Hình 1.6: Sữa gạo.....	7
Hình 1.7: Bột nghệ.....	7
Hình 2.1: Cá tra.....	8
Hình 2.2: Sơ đồ quy trình công nghệ chế biến xúc xích cá xông khói.....	10
Hình 2.3: Nguyên liệu được nghiền thô.....	14
Hình 2.4: Tạo nhũ tương.....	14
Hình 2.5: Nhồi định hình.....	15
Hình 2.6: Xông khói.....	15
Hình 2.7: Xúc xích sau khi nấu.....	16
Hình 2.8: Xúc xích sau khi đóng gói chân không.....	17
Hình 2.9: Máy xay thịt.....	17
Hình 2.10: Máy tạo nhũ tương.....	18
Hình 2.11: Máy đùn xúc xích.....	18
Hình 2.12: Lò xông khói.....	19
Hình 2.13: Máy đóng gói chân không.....	20

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1.1: Danh sách nhân sự công ty.....	4
Bảng 2.1: Thành phần dinh dưỡng của cá tra.....	9
Bảng 3.1: Phân tích môi nguy.....	23
Bảng 3.2: Yêu cầu về cảm quan.....	25
Bảng 3.3: Một số chỉ tiêu hóa lý của sản phẩm xúc xích.....	25
Bảng 3.4: Giới hạn cho phép của các vi sinh vật trong sản phẩm chế biến từ thịt...	26

DANH MỤC VIẾT TẮT

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point): Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn.

VSV: Vi sinh vật

GMP (Good Manufacturing): Thực hành sản xuất tốt.

SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures): Quy phạm vệ sinh và thủ tục kiểm soát vệ sinh.

CNV: Công nhân viên