

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



TRẦN GIA HUY

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT THẠCH
DỪA TẠI CÔNG TY TNHH XNK HƯƠNG DỪA**
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành : CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

Tháng 06 - 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



TRẦN GIA HUY
MSSV:176680

QUY TRÌNH SẢN XUẤT THẠCH DỪA
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành : CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

MAI CÁT DUYÊN

Tháng 06 - 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau một tháng thực tập tại công ty **TNHH TM DV XNK Hương Dừa**, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “ **Quy trình sản xuất thạch dừa**”. Báo cáo này là kết quả từ quá trình học tập ở trường và 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 kinh nghiệm quý báu, cũng như sẵn sàng cung cấp tài liệu, nhờ vậy em đã hoàn thành đợt thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn:

Ban Giám Đốc công ty **TNHH TM DV XNK Hương Dừa** đã tạo điều kiện kện cho em thực tập tại xí nghiệp, Phòng Kỹ Thuật, các anh chị QC và anh chị công nhân của xí nghiệp đã nhiệt tình chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.

Em xin chân thành cảm ơn. Cô Mai Cát Duyên giảng viên Bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ đã không ngại khó khăn, mệt mỏi 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 điều kiện tốt nhất để em có thể tích lũy nhiều kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tập tại trường.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và anh chị nhưng do thời gian thực tập còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh khỏi nhiều sai sót. Em rất mong thầy cô và anh chị tại xí nghiệp đóng góp ý kiến để em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.

Cần Thơ, ngày 01 tháng 06 năm 2021

Sinh viên thực hiện

TRẦN GIA HUY

LỜI MỞ ĐẦU

Hiện nay, tình hình kinh tế xã hội trong và ngoài nước đang đối mặt với rất nhiều khó khăn do dịch bệnh diễn biến phức tạp. Đa phần các ngành sản xuất đều bị đình trệ, ảnh hưởng nghiêm trọng đến đời sống của người dân, các mặt hàng xuất khẩu tươi sống đều bị chậm trễ, ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Trong đó, các sản phẩm từ dừa là một trong những ngành hàng bị tổn thất nặng nề. Một phần, ngành sản xuất dừa ở Bến Tre chỉ chú trọng vào những sản phẩm từ cơm dừa, và lãng phí một lượng lớn nước dừa. Do đó, nhiều nhà sản xuất sản phẩm từ dừa ở Bến Tre đã suy nghĩ và cho ra đời sản phẩm thạch dừa nhằm giải quyết vấn đề lãng phí nước dừa. Bên cạnh đó, sản phẩm này đáp ứng nhu cầu hiện nay của người tiêu dùng về mặt thời gian bảo quản và cũng có thể xuất khẩu ra nước ngoài nhằm giải quyết phần nào bài toán kinh tế của người dân.

Trong đó công ty **TNHH TM DV XNK Hương Dừa** là một trong những công ty tạo được sự tin nhiệm của người tiêu dùng trên thị trường trong nước cũng như ngoài nước.

Đây cũng là lý do của chuyến đi thực tập của em. Ở đây em sẽ được tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến thạch dừa thô và các yếu tố ảnh hưởng đến thạch dừa.

MỤC LỤC

CHƯƠNG I: GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ NHÀ MÁY	1
1.1 Lịch sử hình thành.....	1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh	1
1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	2
1.4 Sơ đồ công ty - nhà máy sản xuất	Error! Bookmark not defined.
1.5 Thị trường tiêu thụ và các sản phẩm chính, sản phẩm phụ	4
1.5 Thuận lợi, khó khăn, định hướng phát triển	5
CHƯƠNG 2: QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ	Error! Bookmark not defined.
2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ	6
2.2 Thuyết minh sơ đồ quy trình công nghệ	7
2.2.1 Nguyên liệu	7
2.2.2 Lọc	7
2.2.3. Bổ sung dưỡng chất	8
2.2.4 Thanh trùng và làm nguội	8
2.2.5 Chỉnh pH	9
2.2.6 Quá trình lên men.....	10
2.2.7 Cắt nhỏ.....	13
2.2.8 Ngâm Na_2CO_3 (3-5%, 15ph)	14
2.2.9 Xả nước lạnh.....	15
2.2.10 Đun sôi	16
2.2.11 Ngâm đường	16
2.2.12. Bổ sung syrup, hương trái cây.....	16
2.2.13. Đóng gói.....	17
2.2.14 Vệ sinh máy móc	17
2.2.15 Vệ sinh nhà xưởng	17
CHƯƠNG 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	18
3.1 Kết luận	18
3.3 Đề xuất	18
TÀI LIỆU THAM KHẢO	19

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

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

GD: Ban giám đốc.

XNCB: Xí nghiệp chế biến.

LĐTL: Lao động tiền lương.

CNV: Công nhân viên.

XH: Xã hội.

A.xylinum: *Acetobacter xylinum*

SA: Amonium Sunfat.

DAP: Diamoni Photphat.

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	2
Hình 1.4 Sơ đồ sản xuất nhà xưởng	3
Hình 1.6 Thạch dừa vô keo	4
Hình 1.5 Mặt nạ thạch dừa	4
Hình 1.8 Nước đào thạch dừa	5
Hình 1.7 Sữa chua thạch dừa	5
Hình 2.1 Quy trình công nghệ	6
Hình 2.2 Nước dừa	7
Hình 2.3 Thiết bị lọc	8
Hình 2.4 Thiết bị gia nhiệt bằng hơi nước.....	9
Hình 2.5 Sơ đồ hóa học học thực phẩm.....	10
Hình 2.6 Lên men thạch dừa	12
Hình 2.7 Thạch dừa thô	13
Hình 2.8 Thạch dừa thô cắt nhỏ.....	13
Hình 2.9 Thiết bị cắt nhỏ thạch dừa	14
Hình 2.10 Xả nước lạnh vào thạch dừa	15