

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



CAO ĐỨC TRÍ

KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT BỘT MÌ
TẠI NHÀ MÁY BỘT MÌ ĐẠI PHONG

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 5 năm 2021

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



CAO ĐỨC TRÍ

MSSV: 177858

KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT BỘT MÌ
TẠI NHÀ MÁY BỘT MÌ ĐẠI PHONG

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 5 năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau một tháng thực tập tại **Công Ty Cổ Phần Bột Mì Đại Phong**, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “**Khảo sát quy trình sản xuất bột mì tại nhà máy bột mì Đại Phong**”. Quyền báo cáo này được tổng hợp từ quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty.

Em xin chân thành cảm ơn:

Ban giám đốc Công ty đã tạo điều kiện cho em thực tập tại nhà máy, các anh chị nhân viên trong công ty đã nhiệt tình chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.

Cô **Phạm Huỳnh Thúy An** 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.

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 và truyền đạt cho em những kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tại trường.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và các anh chị đã truyền đạt 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 công ty 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... tháng... năm 2021

Người thực hiện

Cao Đức Trí

LỜI MỞ ĐẦU

Nước ta đã và đang thực hiện công nghiệp hóa - hiện đại hóa, bên cạnh những thành tựu kinh tế, xã hội mang lại nhờ sự phát triển của nền công nghiệp thì vấn đề an ninh lương thực, chất lượng dinh dưỡng cũng được quan tâm hàng đầu.

Việt Nam là một trong những nước xuất khẩu gạo lớn trên thế giới, từ lâu người dân ta đã quá quen với hạt lúa, hạt gạo vì nước ta là nước có nền nông nghiệp văn minh lúa nước hàng nghìn năm. Bên cạnh đó, bột mì cũng không còn xa lạ với người dân với hàng loạt sản phẩm phong phú như bánh mì, mì ăn liền, bánh kem... Mặc dù không phải nguồn lương thực chính nhưng bột mì dần được người dân ưa chuộng.

Nhận thấy tiềm năng này, rất nhiều các công ty chế biến bột mì được thành lập và đã không ngừng nâng cao năng suất cũng như chất lượng và mẫu mã các sản phẩm đa dạng để phục vụ cho người tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

Công Ty Cổ Phần Bột Mì Đại Phong là một trong những nhà máy sản xuất bột mì lớn ở nước ta. Công ty đang liên tục phát triển nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm để hướng tới lợi ích cao nhất cho người tiêu dùng và lợi ích của công ty.

Quá trình thực tập tại nhà máy em có cơ hội học hỏi và tìm hiểu quy trình sản xuất tại nhà máy, đặc biệt là **“Khảo sát quy trình sản xuất bột mì tại nhà máy bột mì Đại Phong”** để hiểu rõ hơn về quá trình sản xuất bột mì, nâng cao vốn kiến thức của bản thân và tận dụng trong nghề nghiệp sau này.

MỤC LỤC

Trang

LỜI CẢM ƠN	ii
LỜI MỞ ĐẦU	ii
DANH MỤC BẢNG	v
DANH MỤC HÌNH	vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	viii
Chương 1 TỔNG QUAN CÔNG TY BỘT MÌ ĐẠI PHONG	1
1.1 Giới thiệu chung	1
1.2 Chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của công ty	3
1.3 Tổ chức bộ máy quản lý hoạt động công ty	4
1.4 Sơ đồ bố trí mặt bằng công ty	8
1.5 Quy định an toàn vệ sinh lao động	8
1.6 Vệ sinh an toàn thực phẩm	9
1.7 Xử lý khí thải	11
Chương 2 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ	12
2.1 Nguyên liệu	12
2.2 Sơ đồ quy trình	20
2.3 Thuyết minh quy trình	21
2.4 Các loại máy và thiết bị	26
Chương 3 HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG	44
3.1 Phân tích mối nguy	44
3.2 Xác định điểm kiểm soát tới hạn	47
3.3 Chỉ tiêu đánh giá chất lượng bột mì (TCVN 4359 : 2008)	48
Chương 4 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	50
4.1 Kết luận	50
4.2 Nhận xét	50
4.3 Kiến nghị	51

TÀI LIỆU THAM KHẢO	52
---------------------------------	-----------

DANH MỤC BẢNG

	<i>Trang</i>
Bảng 2.1 Thành phần hóa học của lúa mì	14
Bảng 2.2 Thành phần hóa học của những phần khác nhau trong lúa mì	15
Bảng 2.3 Phân loại sản phẩm nghiền	37
Bảng 2.4 Danh sách lưới sàng.....	39
Bảng 2.5 Danh sách lưới phân liệu	39
Bảng 3.1 Phân tích môi nguy	44
Bảng 3.2 Xác định điểm kiểm soát tới hạn	47
Bảng 3.3 Chỉ tiêu cảm quan	48
Bảng 3.4 Các chỉ tiêu hóa lý	49

DANH MỤC HÌNH

	<i>Trang</i>
Hình 1.1 Logo Công Ty	1
Hình 1.2 Một số sản phẩm của công ty.....	3
Hình 1.3 Sơ đồ bộ máy quản lý công ty.....	5
Hình 1.4 Sơ đồ mặt bằng công ty.....	8
Hình 2.1 Cây lúa mì	12
Hình 2.2 Cây lúa mì mềm	13
Hình 2.3 Cây lúa mì cứng	13
Hình 2.4 Hạt lúa mì khi tách vỏ	14
Hình 2.5 Cấu tạo bên trong hạt lúa mì	14
Hình 2.6 Sơ đồ quy trình sản xuất bột mì	20
Hình 2.7 Bao bì bột mì	25
Hình 2.8 Máy sàng tạp chất.....	26
Hình 2.9 Cấu tạo máy sàng tạp chất.....	27
Hình 2.10 Máy sàng tròn.....	29
Hình 2.11 Cấu tạo máy sàng tròn.....	29
Hình 2.12 Máy sàng đá	30
Hình 2.13 Cấu tạo máy sàng đá	31
Hình 2.14 Máy xát lông lúa.....	33
Hình 2.15 Cấu tạo máy xát lông lúa.....	33
Hình 2.16 Máy ủ ẩm.....	35
Hình 2.17 Máy nghiền.....	35
Hình 2.18 Cấu tạo máy nghiền.....	36
Hình 2.19 Máy sàng vuông	38
Hình 2.20 Cấu tạo máy sàng vuông	38
Hình 2.21 Máy đánh vỏ.....	41

Hình 2.22 Cấu tạo máy đánh vó.....	41
Hình 2.23 Máy sàng thanh bột	42

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

KCN: Khu công nghiệp

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn

ISO: (International Organization for Standardization). Tổ chức tiêu chuẩn hóa Quốc tế.

HALAL: Quy chuẩn tôn giáo mang tính phù hợp về chuẩn mực và giá trị của đạo Hồi.

FSSC 22000: Là một cơ chế chứng nhận của Hiệp hội chứng nhận an toàn thực phẩm.

VSV: Vi sinh vật

KSCL: Kiểm soát chất lượng

BVTV: Bảo vệ thực vật

BNN-PTNT: Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn

CNNN: Công nghệ nông nghiệp

SSOP: (Sanitation Standard Operating Procedures). Tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt.

GMP: (Good Manufacturing Practice). Quy trình làm vệ sinh và thủ tục kiểm soát vệ sinh.

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam