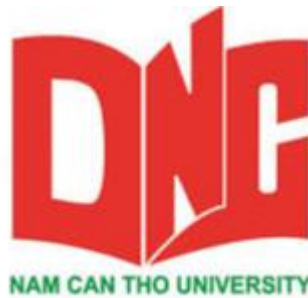


**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ**



ĐẶNG PHÙNG THANH NHÂN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH VÀ SO SÁNH CÁC QUY
TRÌNH CẤP ĐÔNG KHÁC TẠI CÔNG TY CỔ
PHẦN ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN ĐA QUỐC
GIA IDI**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 05 - Năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

ĐẶNG PHÙNG THANH NHÂN

MSSV:177634

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH VÀ SO SÁNH CÁC QUY
TRÌNH CẤP ĐÔNG KHÁC TẠI CÔNG TY CỔ
PHẦN ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN ĐA QUỐC
GIA IDI**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

TRẦN DUY KHANG

Tháng 05 - Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau 4 tuần thực tập tại Công Ty Cổ Phần Đầu Tư Và Phát Triển Đa Quốc Gia IDI. Em đã hoàn thành đề tài báo Thực tập tốt nghiệp, “ Khảo sát quy trình sản xuất cá tra fillet đông lạnh và so sánh các quy trình cấp đông khác”. Với sự hướng dẫn của thầy Trần Duy Khang cùng với các Anh Chị trong công ty đã tận tình chỉ bảo những kinh nghiệm quý báu, 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 đã cho phép và tạo điều kiện cho em thực tập tại công ty này.

Ban giám đốc xưởng chế biến, 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 quá trình thực tập.

Đặc biệt, em xin gửi đến Thầy Trần Duy Khang, giảng viên Bộ môn Công nghệ thực phẩm Trường Đại học Nam Cần Thơ đã không ngại khó khăn, người đã tận tình hướng dẫn giúp đỡ em hoàn thành chuyên đề báo cáo thực tập này lời cảm ơn sâu sắc nhất.

Đồng thời nhà trường đã tạo cho em có cơ hội được thực tập nơi mà em yêu thích nhất cho em bước ra đời sống thực tế áp dụng những kiến thức mà Thầy Cô giáo đã giảng dạy. Qua công việc thực tập này em nhận ra điều mới mẻ và bỏ ít trong việc kinh doanh để giúp ít cho công việc sau này của bản thân.

Vì kiến thức của bản thân còn hạn chế, trong quá trình thực tập này, hoàn thiện chuyên môn này em không tránh những sai sót, kính mong nhận được những ý kiến đóng góp của Thầy Cô cũng như quý công ty để có thể hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.

Cần Thơ, ngày tháng 05 năm 2021

Sinh viên thực hiện

Đặng Phùng Thanh Nhân

LỜI MỞ ĐẦU

Thủy sản đã trở thành một trong những ngành kinh tế quan trọng của nước ta trong đó cá tra, cá basa fillet lạnh đông và một trong những mặt hàng chủ lực. Nước ta có nguồn thủy sản dồi dào đặc biệt là vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long, với hệ thống nuôi cá bè, đã đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân. Cá có giá trị dinh dưỡng rất cao, nhiều vitamin và chất khoáng nhưng cá tươi thì khó bảo quản được lâu vì vậy ngành lạnh đông ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản cá đảm bảo được chất lượng cho đến tay người tiêu dùng.

Có rất nhiều công ty chế biến 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 và đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn cho người tiêu dùng và mọi người.

Công ty IDI là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm từ người tiêu dùng, nâng cao uy tín trên thị trường trong nước và thế giới. Cá fillet đông lạnh là mặt hàng chủ lực của công ty

Đây cũng là lý do của chuyên đi thực tập của em. Tại Công ty em sẽ được tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến cá tra đông lạnh và so sánh các quy trình cấp đông khác.

Vậy đây chuyên sản xuất của nhà máy ra sao? Hoạt động như thế nào? Đó cũng là vấn đề mà em muốn nghiên cứu và làm rõ trong bài báo cáo này.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU.....	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	vi
DANH SÁCH HÌNH	vii
DANH SÁCH BẢNG	viii
CHƯƠNG I.....	1
GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ NHÀ MÁY	1
1.1 Lịch sử hình thành.....	1
1.2 Tổng quan về hoạt động sản xuất kinh doanh	3
1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	4
1.4 Các sản phẩm chính và phụ	5
1.4.1 Sản phẩm chính.....	5
1.4.2 Sản phẩm phụ.....	5
1.5 Thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	5
1.5.1 Thuận lợi.....	5
1.5.2 Khó khăn.....	6
1.6 Định hướng phát triển.....	6
CHƯƠNG 2.....	7
NỘI DUNG THỰC TẬP KHẢO SÁT QUI TRÌNH CÔNG NGHỆ.....	7
2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ	7
2.2 Nguyên liệu cá tra	7
2.2.1 Giới thiệu nguyên liệu (cá tra)	8
2.2.2 Vận chuyển nguyên liệu	8
2.2.3 Bảo quản nguyên liệu.....	9
2.3 Thuyết minh quy trình	10
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	10
2.3.2 Cắt tiết	11
2.3.3 Rửa 1 (xả tiết)	12
2.3.4 Fillet – Cân 2 – Rửa 2	12

2.3.5 Lạng da – Rửa 3	13
2.3.6 Tạo hình – Rửa 4	14
2.3.7 Soi kí sinh trùng.....	15
2.3.8 Phân loại, phân cỡ	16
2.3.9 Rửa 5	17
2.3.10 Quay tăng trọng	17
2.3.11 Phân cỡ - loại	19
2.3.12 Cân 3 - Xếp khuôn	19
2.3.13 Chờ đông	20
2.3.14 Cấp đông IQF.....	22
2.3.15 Tách khuôn - mạ băng	23
2.3.16 Bao gói, Đóng thùng, Bảo quản, Xuất hàng	25
CHƯƠNG 3.....	27
SO SÁNH CÁC THIẾT BỊ CẤP ĐÔNG VÀ TÌNH HÌNH SSOP TẠI NHÀ	
MÁY IDI.....	27
3.1 Các thiết bị cấp đông tại nhà máy	27
3.1.1 Tủ đông tiếp xúc	27
3.1.2 Băng chuyền IQF	28
3.1.3 Tủ đông gió:	29
3.3 Tình hình sử dụng SSOP tại nhà máy	31
3.3.1 AN TOÀN NGUỒN NƯỚC - SSOP 1	31
3.3.2 AN TOÀN NGUỒN NƯỚC ĐÁ - SSOP 2	31
3.3.3 LÀM VỆ SINH BỀ MẶT TIẾP XÚC SẢN PHẨM – SSOP 3.....	32
3.3.4 NGĂN NGỪA SỰ NHIỄM CHÉO – SSOP 4	33
3.3.5 VỆ SINH CÁ NHÂN – SSOP 5	33
3.3.6 BẢO VỆ SẢN PHẨM KHÔNG BỊ NHIỄM BẦN – SSOP 6.....	34
3.3.7 SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN HOÁ CHẤT ĐỘC HẠI - SSOP 7	34
3.3.8 SỨC KHỎE CÔNG NHÂN – SSOP 8	36
3.3.9 KIỂM SOÁT CÔN TRÙNG VÀ ĐỘNG VẬT GÂY HẠI – SSOP 9	36
3.3.10 KIỂM SOÁT CHẤT THẢI – SSOP 10.....	37
3.3.11 AN TOÀN BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG BAO BÌ – SSOP 11.....	37
3.3.12 GHE VẬN CHUYỂN NGUYÊN LIỆU – SSOP 12	37

CHƯƠNG 4.....	38
NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ.....	38
4.1 Nhận xét.....	38
4.2 Kiến nghị	38
TÀI LIỆU THAM KHẢO	39

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

ASC: Aquaculture Stewardship Council

BGD: Ban giám đốc.

BHLĐ: Bảo hộ lao động.

CNV: Công nhân viên.

GAP: Good Agricultural Practices.

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

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

IDI: Intianl Domain Identifer

IQF (Individual Quick Frozen)(Cấp đông nhanh từng cá thể).

KST: Ký sinh trùng.

LĐTL: Lao động tiền lương.

NAFIQAD (National Agro- Forestry- Fisheries Quality Assurance)(Cục quản lý chất lượng nông sản và thủy sản).

NC: Nguyên con.

OZ (Ounce)(Đơn vị khối lượng trên miếng cá).

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

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

TNHH HTV: Trách nhiệm hữu hạn hai thành viên.

TPC (Total Plate Count)(Tổng vi sinh vật hiếu khí).

VSTS: Vệ sinh thủy sản.

VSV: Vi sinh vật.

XH: Xã hội.

XNCB: Xí nghiệp chế biến.

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1: Logo công ty IDI.....	1
Hình 1.2: Công ty cổ phần đầu tư & Phát triển đa Quốc Gia IDI	1
Hình 1.3: Sơ đồ tổ chức	4
Hình 1.4: Một số sản phẩm chính.....	5
Hình 2.1 Sơ đồ quy trình sản xuất	7
Hình 2.2 Cá tra	8
Hình 2.3 Công đoạn tiếp nhận nguyên liệu cá tra	10
Hình 2.4 Công đoạn cân nguyên liệu	11
Hình 2.5 Công đoạn cắt tiết.....	11
Hình 2.6 Công đoạn fillet	13
Hình 2.7 Công đoạn lạng da.....	14
Hình 2.8 Công đoạn tạo hình cá	15
Hình 2.9 Công đoạn kiểm tra kí sinh trùng	16
Hình 2.10 Tủ đông tiếp xúc	21
Hình 2.11 Cấp đông IQF	22
Hình 2.12 Bao gói, đóng thùng	25
Hình 3.1 Tủ đông tiếp xúc	27
Hình 3.2 Băng truyền cấp đông siêu tốc IQF.....	28
Hình 3.3 Tủ đông gió	29

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng của cá	8
Bảng 2.2 Quy trình quay cá.....	17
Bảng 2.3 Quy trình quay cá sạch tăng trọng thường BLANC-V	18
Bảng 2.4 Quy trình quay cá sạch tăng trọng thấp Blanc V	18
Bảng 2.5 Quy trình quay cá Nonphotphate BV	18
Bảng 2.6 Sự khác nhau quy trình cấp đông.....	30