

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



TRẦN YẾN NHƯ

**KHẢO SÁT VÀ SO SÁNH
CÁC QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO
TẠI CÔNG TY TNHH LAM LÂM**

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

TRẦN YẾN NHƯ
MSSV: 176808

KHẢO SÁT VÀ SO SÁNH
CÁC QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO
TẠI CÔNG TY TNHH LAM LÂM

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

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
TRẦN DUY KHANG

Tháng 5-Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau một tháng thực tập tại công ty TNHH Lam Lâm, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “Khảo sát và so sánh các quy trình sản xuất gạo tại công ty TNHH Lam Lâm”. Quyển báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty. 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.

Trước tiên em xin gửi lời cảm ơn đến ban lãnh đạo công ty TNHH Lam Lâm nơi em đã thực tập trong một tháng qua, cùng với các cô chú, anh chị đã nhiệt tình hướng dẫn, cung cấp tài liệu, cũng như những kiến thức mà em chưa biết để chuyên thực tập được diễn ra thành công hơn. Tiếp theo là 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 nhiều kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tại trường. Cũng không quên gửi lời cảm ơn đến Thầy Trần Duy Khang, giảng viên Bộ môn Công nghệ thực phẩm Trường Đại học Nam Cần Thơ, đã trực tiếp hướng dẫn, không ngại khó khăn, mệt mỏi giúp đỡ em rất nhiều trong thời gian thực hiện bài báo cáo này. Nhờ sự giúp đỡ trên mà em đã hoàn thành được bài báo cáo này một cách tốt nhất. Tuy nhiên, bản thân còn hạn chế về kỹ năng cũng như kiến thức chuyên môn còn hạn hẹp, thời gian thực tập còn ngắn, nên không tránh khỏi những thiếu 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.

Cuối lời em xin chúc quý thầy, cô và các cô chú, anh chị trong công ty dồi dào sức khỏe, hoàn thành tốt công việc, thành công trong cuộc sống.

Cần Thơ, ngày tháng năm 2021

Sinh viên thực hiện

Trần Yến Như

LỜI MỞ ĐẦU

Đồng bằng sông Cửu Long là một vùng sản xuất lúa gạo đóng vai trò chiến lược đặc biệt quan trọng trong phát triển kinh tế nông nghiệp và nông thôn Việt Nam. Trong những năm qua, chất lượng và sản lượng lúa không ngừng tăng lên. Sóc Trăng là một tỉnh nằm trung tâm đồng bằng sông Cửu Long có nền xuất khẩu nông nghiệp, trong đó sản xuất lúa gạo đóng vai trò quan trọng trong cơ cấu kinh tế của tỉnh.

Từ xưa đến nay lúa gạo luôn là nguồn lương thực cần thiết và cực kì quan trọng đối với con người. Tuy nhiên trong thời đại hiện tại cùng với sự phát triển của con người, vấn đề ăn uống hiện nay luôn rất cần thiết không những ăn no mà còn phải ngon và đảm bảo sức khỏe. Vì thế thực phẩm hữu cơ đang được rất nhiều người lựa chọn tin dùng. Biết được điều đó nên công ty đã nghiên cứu và cho ra mắt sản phẩm gạo sạch ST25 để kịp thời đáp ứng nhu cầu thị trường ngày càng cao. Đến với Công ty TNHH Lam Lâm em đã được tiếp xúc trực tiếp với quy trình sản xuất gạo sạch tại công ty. Để thực hiện đề tài “Khảo sát và so sánh các quy trình sản xuất gạo tại công ty TNHH Lam Lâm”. Mục đích thực hiện đề tài để tìm hiểu về sự khác nhau của quy trình sản xuất gạo sạch với các quy trình sản xuất gạo khác, qua đó thấy sự điểm vượt trội của quy trình gạo sạch, về thành phần dinh dưỡng có trong gạo, năng suất cũng như hiệu quả kinh tế.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ON.....	i
MỤC LỤC	iii
DANH SÁCH HÌNH.....	v
DANH SÁCH BẢNG.....	vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	vii
CHƯƠNG I GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 Lịch sử hình thành	1
1.2 Sơ đồ cơ cấu tổ chức.....	2
1.3 Sơ đồ công ty- nhà máy.....	3
1.4 Các sản phẩm chính và sản phẩm phụ	3
1.5 Thuận lợi, khó khăn, định hướng.....	4
1.5.1 Thuận lợi:.....	4
1.5.2 Khó khăn:.....	4
1.5.3 Định hướng:	4
CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ	5
2.1 Giới thiệu nguyên liệu	6
2.2 Cấu tạo hạt lúa	6
2.2.1 Râu:	7
2.2.2 Vỏ trấu:	7
2.2.3 Vỏ hạt (lớp aleuron hoặc vỏ cám):	7
2.2.4 Nội nhũ:	7
2.2.5 Phôi:	8
2.3 Thành phần hóa học của hạt thóc	8
2.3.1 Nước	8
2.3.2 Glucide.....	8
2.3.3 Protein.....	9
2.3.4 Lipit.....	9
2.3.5 Vitamin	9
2.4 Giải thích quy trình	10

2.4.1 Nguyên liệu.....	10
2.4.2 Sàng tách tạp chất	10
2.4.3 Xát trắng lamico	12
2.4.4 Lau bóng	14
2.4.6 Sàng đảo.....	17
2.4.7 Trồng phân loại.....	18
2.4.8 Sàng tách thóc.....	19
2.4.10 Tịnh, đóng bao	21
2.4.11 Tồn trữ	23
CHƯƠNG 3 KHẢO SÁT VÀ SO SÁNH CÁC QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO TẠI CÔNG TY TNHH LAM LÂM.....	24
CHƯƠNG 4 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	30
4.1 Kết luận.....	30
4.2 Kiến nghị.....	30
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	31
PHỤ LỤC B	32

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Công ty TNHH Lam Lâm	1
Hình 1.2 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	2
Hình 1.3 Sơ đồ công ty.....	3
Hình 1.4 Gạo ST 25	3
Hình 1.5 Trà bạc hà.....	4
Hình 2.1 Sơ đồ công nghệ.....	5
Hình 2.2 Cấu tạo hạt lúa.....	6
Hình 2.3 Cây lúa	10
Hình 2.4 Máy sàng tạp chất.....	12
Hình 2.5 Máy xát trắng	14
Hình 2.6 Máy lau bóng.....	16
Hình 2.7 Dây chuyền sấy	17
Hình 2.8 Máy sàng đảo	18
Hình 2.9 Trồng phân loại	19
Hình 2.10 Máy sàng thóc	20
Hình 2.11 Cấu tạo và nguyên lý làm việc của băng tải.....	22

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Hàm lượng trung bình các chất có trong hạt thóc và các sản phẩm từ thóc	8
Bảng 2.2 Hàm lượng các Vitamin trong lúa	9
Bảng 3.1 So sánh quy trình sản xuất gạo ST21 và gạo ST25	24
Bảng 3.2 Khảo sát thành phần dinh dưỡng của gạo ST21 và gạo ST25	28

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn.

KS: Kỹ sư.

ĐBSCL: Đồng bằng sông Cửu Long.

VIETGAP: Vietnamese Good Agricultural Practices (thực hành sản xuất nông nghiệp tốt ở Việt Nam).

PLC: program logic controller (Thiết bị điều chỉnh lập trình).

PA: Polyamit

PE: Polyetylen

PP: Polypropylen

TB: Trung bình