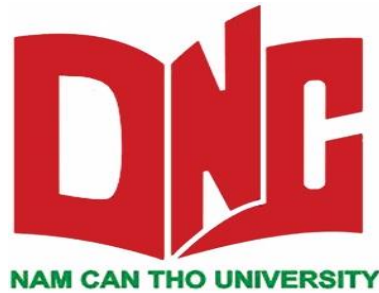


**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**



NGUYỄN HOÀNG HIỆP

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ
TRA FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY
CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN
CẦN THƠ**

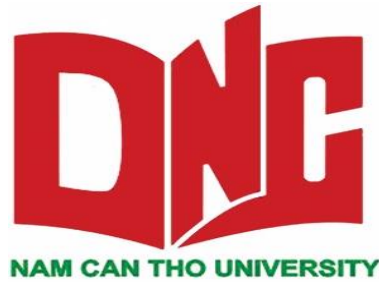
KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Tháng 5-Năm 2021

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**



NGUYỄN HOÀNG HIỆP

MSSV: 177612

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN
XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN CẦN THƠ**

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

MAI CÁT DUYÊN

Tháng 5-Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau thời gian 1 tháng thực tập tại công ty CPXNK Thủy sản Cần Thơ, tuy thời gian không nhiều nhưng em đã rút ra được kinh nghiệm thực tế mà khi ngồi trên ghế nhà trường em chưa biết được.

Để có được kiến thức và kinh nghiệm như ngày hôm nay Em xin trân thành cảm ơn Ban giám đốc Công ty đã tạo điều kiện cho Em thực tập tại xí nghiệp, 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. Cô Mai Cát Duyên, Giảng viên Bộ môn công nghệ thực phẩm trường Đại học Cần Thơ đã không ngại khó khăn, mệt mỏi tận tình hướng dẫn và giúp đỡ Em hoàn thành tốt đề tài này.

Do thời gian thực tập có giới hạn 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 .

Cần thơ, ngày 15 tháng 05 năm 2021

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Hoàng Hiệp

LỜI MỞ ĐẦU

Trong xu thế hội nhập hiện nay ngành nuôi trồng và đánh bắt thủy sản được ngày càng coi trọng với ưu thế là quốc gia ven biển có hệ thống sông ngòi chằng chịt đã tạo ra một tiềm năng lớn về nguồn thủy sản. Có thể nói thủy sản là một trong những ngành kinh tế mũi nhọn, một trong những mặt hàng xuất khẩu mang lại giá trị kinh tế cao cho nước nhà.

Biết được điều này nhiều công ty đã lần lượt ra đời tất cả vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm thủy sản, đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn vệ sinh. Trong đó Công ty CP XNK Thủy sản Cần Thơ là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm của người tiêu dùng trên thị trường.

Đây cũng là lý do đi thực tập của em. Tại công ty em sẽ tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh. Vậy dây chuyền sản xuất của nhà máy ra sao? Chất lượng sản phẩm trong sản xuất như thế nào? Đó cũng là vấn đề em muốn nghiên cứu và làm rõ trong bài báo cáo này.

LỜI NHẬN XÉT CỦA CƠ QUAN THỰC TẬP

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cần Thơ, ngày 15 tháng 05 năm 2021
Giám đốc công ty

LỜI NHẬN XÉT CỦA GIÁO VIÊN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cần Thơ, ngày 15 tháng 05 năm 2021
Giảng viên nhận xét

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
LỜI NHẬN XÉT CỦA CƠ QUAN THỰC TẬP.....	iii
LỜI NHẬN XÉT CỦA GIÁO VIÊN	iv
DANH SÁCH HÌNH.....	vii
DANH SÁCH BẢNG.....	viii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC VỀ NHÀ MÁY.....	1
1.1 Lịch sử hình thành, tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh	1
1.2 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý và tổ chức sản xuất của công ty.....	4
1.2.1 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của công ty.....	4
1.2.2 Cơ cấu tổ chức sản xuất của công ty	6
1.3 Sơ đồ thiết kế nhà máy	8
1.3.1 Sơ đồ thiết kế phân xưởng sản xuất.....	9
1.3.2 Thị trường tiêu thụ và các sản phẩm	10
CHƯƠNG 2: QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ	11
2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ.....	11
2.2 Nguyên liệu cá tra.....	12
2.2.1 giới thiệu nguyên liệu cá tra	12
2.2.2 vận chuyển nguyên liệu	13
2.2.3 Bảo quản nguyên liệu	14
2.3 Thuyết minh quy trình	14
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu	14
2.3.2 Cắt tiết.....	15
2.3.3 Rửa 1 (xả tiết).....	16
2.3.4 Fillet.....	16
2.3.5 Rửa 2.....	17
2.3.6 Lạng da	17
2.3.7 Chỉnh hình	18
2.3.8 Sôi ký sinh trùng.....	18
2.3.9 Phân cỡ, rửa 3	19
2.3.10 Xử lý phụ gia	19
2.3.11 cân, xếp khuôn.....	20
2.3.12 Chờ đông.	21
2.3.13 Cấp đông BLOCK	22
2.3.14 Cấp đông IQF	23
2.3.15 Tách khuôn	23
2.3.16 Mạ băng	24

2.3.17 Bao gói đóng thùng	25
2.3.18 Bảo quản, thành phẩm	25
CHƯƠNG 3 THIẾT BỊ VÀ MÁY MÓC	32
3.1 Thiết bị băng chuyền cấp đông IQF dạng phẳng.....	32
3.1.1 Vai trò của băng chuyền cấp đông IQF dạng phẳng.	32
3.1.2 Cấu tạo của băng chuyền cấp đông IQF dạng phẳng.	32
3.1.3 Thông số kỹ thuật của băng chuyền cấp đông IQF dạng phẳng.	32
3.1.4 Nguyên lý hoạt động của băng chuyền cấp đông IQF dạng phẳng.....	33
3.1.5 Ưu, nhược điểm của băng chuyền cấp đông IQF dạng phẳng.	33
3.2 Máy hàn miệng túi PE.	33
3.2.1 Vai trò của máy hàn miệng túi PE.....	34
3.2.2 Cấu tạo của máy hàn miệng túi PE.....	34
3.2.3 Thông số kỹ thuật của máy hàn miệng túi PE.	34
3.2.4 Nguyên lý hoạt động của máy hàn miệng túi PE.	34
3.3 Máy dò kim loại.....	34
3.3.1 Vai trò của máy dò kim loại.	34
3.3.2 Cấu tạo của máy dò kim loại.	35
3.3.3 Thông số kỹ thuật của máy dò kim loại.	35
3.3.4 Nguyên lý hoạt động của máy dò kim loại.....	35
3.3.5 Ưu, nhược điểm của máy dò kim loại.	35
CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN	36
4.1 Nhận xét, đánh giá về nhà máy	36
4.1.1 Ưu điểm	36
4.1.2 Nhược điểm	36
3.2 Kiến nghị với nhà máy	36
TÀI LIỆU THAM KHẢO	37

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1: Công ty CP XNK Thủy sản Cần Thơ.....	1
Hình 1.2: Sơ đồ bộ máy quản lý.....	4
Hình 1.3: Sơ đồ cơ cấu tổ chức sản xuất.....	6
Hình 1.4: Sơ đồ thiết kế nhà máy.....	8
Hình 1.5: Sơ đồ thiết bị phân xưởng.....	9
Hình 1.6: Cá tra fillet đông lạnh.....	10
Hình 1.7: Cá tra fillet đông block.....	10
Hình 1.8: Cá tra fillet còn da.....	10
Hình 1.9: Cá tra fillet cuộn.....	10
Hình 1.10: Vay cá tra.....	10
Hình 1.11: Cá tra cắt khoanh.....	10
Hình 2.1: Cá tra.....	12
Hình 2.2: Tiếp nhận nguyên liệu.....	14
Hình 2.3: Cắt tiết.....	15
Hình 2.4: Rửa cá.....	16
Hình 2.5: Fillet.....	16
Hình 2.6: Lạng da.....	17
Hình 2.7: Chỉnh hình.....	18
Hình 2.8: Máy cấp đông BLOCK.....	22
Hình 2.9: Máy băng chuyền IQF.....	23
Hình 2.10: bao gói đóng thùng sản phẩm.....	25
Hình 3.1: Băng chuyền cấp đông IQF.....	32
Hình 3.2: Máy hàn túi PE.....	33
Hình 3.3: Máy dò kim loại.....	34

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1.1 thành phần dinh dưỡng cá tra.....	13
Bảng 2.2 thời gian quay cá	20
Bảng 3 bảng phân tích môi nguy.....	26

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

CP: Điểm kiểm soát

CCP: Điểm kiểm soát tới hạn

GMP: Quy phạm sản xuất

HACCP: Phân tích môi nguy và kiểm soát điểm tới hạn

SSOP: Quy phạm vệ sinh

QC: Kiểm tra chất lượng sản phẩm

KCS: Kiểm tra quy trình sản xuất

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

TC: Tiêu chuẩn

BHLĐ: Bảo hộ lao động

CB: Chế biến