

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



DƯƠNG THỊ TƯỜNG VI

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

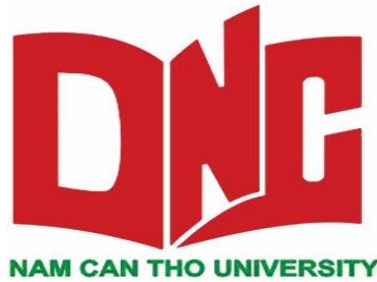
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

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**



DƯƠNG THỊ TƯỜNG VI

MSSV: 177908

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

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

ThS. PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 5-Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau khi thực tập tại công ty CPXNK Thủy Sản Cần Thơ, Em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng cá tra fillet đông lạnh”. 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 Cô Phạm Huỳnh Thúy An 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 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 Phạm Huỳnh Thúy An, 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 Em hoàn thành tốt đề tài này.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ Thầy Cô và Anh Chị đã truyền đạt nhưng do thời gian 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 .

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.

Cần Thơ, ngày 15 tháng 05 năm 2021

Sinh viên thực hiện

DƯƠNG THỊ TƯỜNG VI

LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam là một nước đang phát triển. 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 CPXNK 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 đây chuyên sản xuất của nhà máy ra sao? Hoạt động như thế nào? Đó cũng là vấn đề em muốn làm rõ trong bài báo cáo này.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
LỜI NHẬN XÉT CỦA GIÁO VIÊN	iii
MỤC LỤC	iv
DANH MỤC HÌNH.....	vi
DANH MỤC BẢNG.....	vii
DANH MỤC VIẾT TẮT	viii
CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC VỀ NHÀ MÁY.....	1
1.1 Lịch sử hình thành	1
1.2 Giới thiệu quy mô sản xuất và dây chuyền công nghệ	3
1.2.1 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý và tổ chức sản xuất của công ty.....	6
1.2.2 Cơ cấu tổ chức sản xuất của công ty	8
1.3 Thị trường tiêu thụ	9
1.4 Thuận lợi, khó khăn, định hướng phát triển	10
CHƯƠNG 2: QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ	12
2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ.....	12
2.2 Nguyên liệu cá tra	13
2.2.1 Giới thiệu nguyên liệu cá tra	13
2.2.2 Vận chuyển nguyên liệu	14
2.2.3 Bảo quản nguyên liệu	14
2.3 Thuyết minh quy trình	15
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu	15
2.3.2 Cắt tiết	15
2.3.3 Rửa 1 (xả tiết).....	16
2.3.4 Fillet.....	17
2.3.5 Rửa 2	17
2.3.6 Lạng da	18
2.3.7 Chỉnh hình	18

2.3.8 Soi ký sinh trùng.....	19
2.3.9 Phân cỡ, rửa 3.....	19
2.3.10 Xử lý phụ gia.....	20
2.3.11 Cân, xếp khuôn.....	21
2.3.12 Chờ đông.....	22
2.3.13 Cấp đông BLOCK.....	22
2.3.14 Cấp đông IQF.....	23
2.3.15 Tách khuôn.....	24
2.3.16 Mạ băng.....	24
2.3.17 Bao gói đóng thùng.....	25
2.3.18 Bảo quản, thành phẩm.....	26
CHƯƠNG 3: HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TẠI CÔNG TY.....	27
3.1 Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn HACCP.....	27
3.1.1 Phân tích các mối nguy và biện pháp phòng ngừa.....	27
3.2 Tỷ lệ pha chlorine của công ty.....	30
3.2.1 Tần xuất thay nước của hồ nhúng ửng.....	30
CHƯƠNG 4: THIẾT BỊ VÀ MÁY MÓC.....	31
4.1 Thiết bị chính sử dụng trong sản xuất.....	31
4.1.1 Bồn rửa cá.....	31
4.1.2. Máy lạng da.....	32
4.1.3 Máy ngâm quay.....	33
4.1.4 Máy phân cỡ.....	34
4.1.5 Băng chuyền cấp đông IQF và tái đông.....	34
4.1.6 Máy dò kim loại.....	36
4.1.7 Máy hàn miệng túi PE.....	37
CHƯƠNG 5: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	38
5.1 Kết luận.....	38
5.2 Kiến nghị.....	38
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	39

DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1: Công ty CP XNK Thủy sản Cần Thơ	1
Hình 1.2: Sơ đồ bộ máy quản lý.....	6
Hình 1.3: Sơ đồ cơ cấu tổ chức sản xuất.....	8
Hình 1.4: Sơ đồ phân xưởng fillet cá	9
Hình 1.5: Các sản phẩm của công ty.....	10
Hình 2.1: Sơ đồ quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh	12
Hình 2.2: Cá tra	13
Hình 2.3: Tiếp nhận nguyên liệu.....	15
Hình 2.4: Cắt tiết.....	15
Hình 2.5: Rửa cá.....	16
Hình 2.6: Fillet tại công ty	17
Hình 2.7: Lạng da.....	18
Hình 2.8: Chỉnh hình.....	18
Hình 2.9: máy cấp đông BLOCK.....	22
Hình 2.10: Máy băng chuyền IQF.....	23
Hình 2.11: Bao gói đóng thùng sản phẩm.....	25
Hình 4.1: Máy ngâm tiết cá.....	31
Hình 4.2: Máy lạng da.....	32
Hình 4.3: Máy ngâm quay	33
Hình 4.4: Máy phân cỡ cá	34
Hình 4.5: Băng chuyền cấp đông IQF	34
Hình 4.6: Máy dò kim loại	36
Hình 4.7: Máy hàn túi PE.....	37

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1: Thành phần dinh dưỡng cá tra.....	14
Bảng 2.2: Phân cỡ cá tra.....	20
Bảng 2.3: Thời gian cá quay tăng trọng.....	20
Bảng 3.1: Phân tích mối nguy.....	27
Bảng 3.2: Lượng pha chlorine của công ty.....	30

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

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

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

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

BGD: Ban giám đốc.

XNCB: Xí nghiệp chế biến.

VSTS: Vệ sinh thủy sản.

BHLĐ: Bảo hộ lao động.

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

CPXNK: Công phần xuất nhập khẩu

VSV: Vi sinh vật.

PE: Polyetylen.

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

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

KST: Ký sinh trùng.