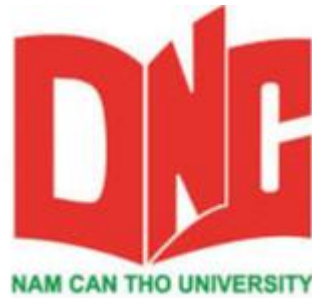


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



SAPHY MUSA

**KHẢO SÁT VỀ NGUỒN NGUYÊN LIỆU VÀ
GIỐNG MEN ĐỂ SẢN XUẤT THẠCH DỪA TẠI
CÔNG TY TNHH TM DV XNK HƯƠNG DỪA**

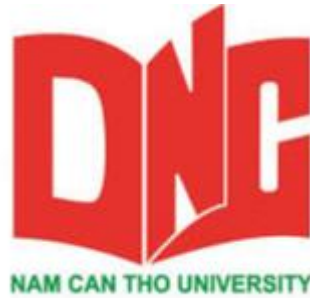
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 05-Năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



SAPHY MUSA

MSSV: 177913

**KHẢO SÁT VỀ NGUỒN NGUYÊN LIỆU VÀ
GIỐNG MEN ĐỂ SẢN XUẤT THẠCH DỪA TẠI
CÔNG TY TNHH TM DV XNK HƯƠNG DỪA**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

TH.S MAI CÁT DUYÊN

Tháng 05-Năm 2021

LỜI CẢM TẠ

Em xin chân thành cảm ơn **Ban giám đốc công ty TNHH TM DV XNK Hương Dừa, Phòng Kỹ Thuật, các anh chị QC** đã tạo điều kiện thuận lợi cho em thực tập tại công ty. Cảm ơn các anh chị công nhân của công ty đã nhiệt tình chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc cho em trong suốt thời gian em thực tập.

Em xin cảm ơn **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. Em xin cảm ơn **Cô Mai Cát Duyên**, giảng viên Bộ môn công nghệ thực phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ đã hướng dẫn tận tình giúp đỡ, tạo đề tài cho em để em hoàn thành tốt chuyến đi thực tập này.

Do thời gian có hạn và sự hiểu biết còn hạn chế với kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh khỏi nhiều sai sót. Em mong được những ý kiến, những lời nhận xét đóng góp từ quý Thầy Cô để bài báo cáo của em được hoàn thiện thật tốt.

Em xin chân thành, trân trọng cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 15 tháng 05 năm 2021

Sinh viên thực hiện

SAPHY MUSA

LỜI MỞ ĐẦU

Với ưu thế là một tỉnh rất nhiều dừa, Bến Tre đã cung cấp một lượng nước dừa rất lớn. Có thể nói **Thạch Dừa** là một trong những mặt hàng xuất khẩu đem lại giá trị kinh tế cao.

Biết được tiềm năng đó các nhà đầu tư đã quan tâm và phát triển ngành **Thạch Dừa**, ngành này đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân đặc biệt là người dân Bến tre.

Nhiều công ty đã lần lượt ra đời tất cả vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm từ dừa. Trong đó công ty TNHH TM DV XNK Hương Dừa là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm của người tiêu dùng trên thị trường trong nước cũng như ngoài nước, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng và đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn vệ sinh.

Chính vì vậy, em đã chọn công ty TNHH TM DV XNK Hương Dừa làm chuyên đi thực tập của mình, và tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến thạch dừa thô và các yếu tố ảnh hưởng đến **Thạch Dừa**.

MỤC LỤC

CHƯƠNG 1.....	1
GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ NHÀ MÁY.....	1
1.1 Lịch sử hình thành.....	1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh	2
1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	2
1.4 Sơ đồ công ty - nhà máy sản xuất	4
1.4.1 Sơ đồ nhà máy sản xuất.....	4
1.5 Thị trường tiêu thụ và các sản phẩm chính, sản phẩm phụ.....	5
1.6 Thuận lợi, khó khăn, định hướng phát triển.....	6
CHƯƠNG 2.....	7
NỘI DUNG THỰC TẬP.....	7
2.1 Giới thiệu về nguyên liệu	7
2.1.1.1 Phân loại.....	7
2.1.1.2 Thành phần hóa học của nước dừa.....	8
❖ 2.1.1.8 Giá trị dinh dưỡng của nước dừa.....	10
❖ 2.1.1.9 Ứng dụng của nước dừa.....	11
2.1.2 Vi sinh vật	11
2.1.2.1 Tên vi sinh vật.....	11
2.1.2.2 Đặc điểm giống vi khuẩn <i>Acetobacter</i>	11
2.1.2.4 Phân lập giống vi khuẩn <i>Acetobacter</i>	13
❖ Sinh lý, sinh hóa.....	14
❖ Cơ chế tổng hợp.....	15
❖ Một số biến đổi trong quá trình lên men.....	16
❖ Các nguyên liệu phụ khác	16
2.2 Sơ đồ quy trình công nghệ	17
2.3 Thuyết minh sơ đồ quy trình công nghệ	18
2.3.1 Nguyên liệu	18
2.3.3 Bổ sung dưỡng chất.....	19
2.3.4 Thanh trùng và làm nguội	20
2.3.5 Chỉnh pH	20

2.3.6 Lên men – tách khối cellulose.....	21
Cơ chế tạo thành sản phẩm có thể tóm tắt như sau	21
2.3.7 Cắt nhỏ	24
2.3.8 Ngâm Na_2CO_3 (3-5%, 15 phút).....	25
2.3.9 Xả nước lạnh	25
2.3.10 Đun sôi	26
2.3.11 Ngâm đường.....	26
2.3.12 Bổ sung syrup, hương trái cây	27
2.3.13 Đóng gói.....	27
2.3.14 Vệ sinh nhà xưởng	27
CHƯƠNG 3.....	28
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	28
3.1 Kết luận	28
TÀI LIỆU THAM KHẢO	29

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

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

GĐ: Ban giám đốc.

XNCB: Xí nghiệp chế biến.

LĐTL: Lao động tiền lương.

CNV: Công nhân viên.

XH: Xã hội.

A.xylinum: Acetobacter xylinum

BC: Cellulose vi khuẩn

SA: Amini sunphat

DAP: Amino photphat

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Công Ty TNHH TM DV XNK Hương Dừa

Hình 1.2 Sơ đồ cơ cấu tổ chức

Hình 1.3: Sơ đồ nhà nhà xưởng sản

Hình 1.4: Mặt nạ thạch dừa

Hình 1.5: Thạch dừa

Hình 1.6: Nước Đào Thạch Dừa

Hình 2.1: Thu Nhập Nguyên Liệu

Hình 2.2: Dừa và Nước Dừa

Hình 2.3: vi khuẩn *Acetobacter xylinum*

Hình 3.1: Sơ đồ qui trình công nghệ

Hình 3.2: Nước Dừa

Hình 3.2: Thiết bị lọc

Hình 3.3: Thiết bị gia nhiệt bằng hơi nước

Hình 3.4: Qui trình phân giải glucose

Hình 3.5: Phản ứng chuyển hóa glucose thành glucose-6-phosphate dưới tác dụng của enzyme glucokinase.

Hình 3.6: Phản ứng đồng phân hóa glucose-6-phosphate thành glucose-1-phosphate nhờ enzyme phosphoglucomutase.

Hình 3.7: Phản ứng chuyển hóa glucose-1-phosphate thành UDP- glucose nhờ enzyme UDP-glucopyrophospholyase.

Hình 3.8: Công thức phân tử Uridine

Hình 3.9: Lên men thạch dừa

Hình 3.10: Thạch Dừa Thô

Hình 3.11: Thạch dừa thô cắt nhỏ

Hình 3.12 Thiết bị cắt nhỏ thạch dừa

Hình 3.12 Xả nước lạnh vào thạch dừa

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1: Thành phần hóa học của nước dừa già và nước dừa non

Bảng 2.2: Các Vitamin có trong nước dừa

Bảng 2.3: Các acid amin có trong nước dừa

Bảng 2.4: Các vitamin nhóm B trong nước dừa

Bảng 2.5: Đặc điểm sinh hóa của *A.xylinum*