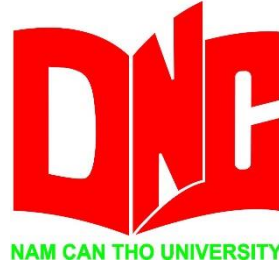


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



NGUYỄN MINH CHÁNH

**NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT SỮA
HẠT MÍT TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM BỘ MÔN
CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRƯỜNG ĐẠI
HỌC NAM CẦN THƠ**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

Tháng 4-2021

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

NGUYỄN MINH CHÁNH

MSSV: 178196

**NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT SỮA
HẠT MÍT TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM BỘ MÔN
CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRƯỜNG ĐẠI
HỌC NAM CẦN THƠ**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

ThS. TRẦN DUY KHANG

Tháng 4-2021

LỜI CẢM TẠ

Em xin gửi lời cảm ơn chân thành nhất tới Ban giám hiệu Trường ĐHNCT đã tạo mọi điều kiện cũng như cơ sở vật chất, phòng thí nghiệm, thiết bị để em có thể hoàn thành bài báo cáo tốt nghiệp này.

Em xin cảm ơn quý thầy cô Khoa Kỹ thuật – Công nghệ, đặc biệt là thầy Trần Duy Khang đã tận tình hướng dẫn em thực hiện báo cáo tốt nghiệp. Em cũng vô cùng biết ơn các quý thầy cô, quý tác giả sách, bài báo khoa học mà em đã tham khảo thông tin, số liệu trong quá trình thực hiện đề tài để bài báo cáo của em được khách quan, sinh động hơn.

Cuối cùng, em dành lời cảm ơn tới gia đình, bạn bè đã luôn ở bên động viên, khích lệ, hỗ trợ em trong suốt thời gian thực tập tốt nghiệp.

Do chưa có kinh nghiệm thực tập nên chắc chắn không tránh khỏi những sai sót, với tinh thần cầu thị, em rất mong các bạn, quý thầy cô tận tình góp ý, nhận xét để bài báo cáo tốt nghiệp của em được hoàn chỉnh hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 1 tháng 4 năm 2021

Người thực hiện

MỤC LỤC

	<i>Trang</i>
LỜI CẢM TẠ	i
MỤC LỤC.....	ii
DANH SÁCH BẢNG	iv
DANH SÁCH HÌNH	v
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	vi
CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU VỀ TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ.....	1
1.1 LỊCH SỬ HÌNH THÀNH	1
1.1.1 Quá trình thành lập trường	1
1.1.2 Sứ mệnh, tầm nhìn, giá trị cốt lõi và mục tiêu phát triển.....	3
1.1.3 Cơ cấu tổ chức nhà trường	4
1.2 CƠ SỞ VẬT CHẤT	4
CHƯƠNG 2: LƯỢC KHẢO TÀI LIỆU	7
2.1 TỔNG QUAN VỀ NGUYÊN LIỆU.....	7
2.1.1 Tổng quan về cây mít.....	7
2.1.2 Thành phần dinh dưỡng và đặc điểm của tinh bột hạt mít.....	9
2.1.3 Công dụng của hạt mít đối với sức khỏe.....	11
2.1.4 Những lưu ý khi chế biến hạt mít.....	12
2.2 TỔNG QUAN VỀ ĐỒ HỘP	13
2.2.1 Nguyên lý sản xuất đồ hộp.....	13
2.2.2 Các bước công nghệ cơ bản trong sản xuất đồ hộp	14
CHƯƠNG 3: PHƯƠNG TIỆN VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU KHOA HỌC	18
3.1 PHƯƠNG TIỆN	18
3.1.1 Nguyên liệu chính	18
3.1.2 Nguyên liệu phụ	18
3.1.3 Bao bì thủy tinh.....	18
3.1.4 Hóa chất, dụng cụ.....	18

3.1.5 Thiết bị sử dụng	18
3.2 PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU KHOA HỌC.....	19
3.2.1 Thí nghiệm 1: Khảo sát khối lượng trung bình của hạt mít.....	19
3.2.2 Thí nghiệm 2: Khảo sát sự thay đổi khối lượng của hạt sau các quá trình xử lý	20
3.2.3 Thí nghiệm 3: Ảnh hưởng của các quá trình xử lý nguyên liệu đến cảm quan và nồng độ chất khô	22
3.2.4 Thí nghiệm 4: Ảnh hưởng của tỷ lệ phối trộn (đường : hạt : nước) đến cảm quan sản phẩm.....	23
3.2.5 Thí nghiệm 5: Ảnh hưởng của thời gian giữ nhiệt đến cảm quan sản phẩm ...	25
CHƯƠNG 4: KẾT QUẢ DỰ KIẾN	27
TÀI LIỆU THAM KHẢO	28

DANH SÁCH BẢNG

Trang

Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng của quả mít ở các mức độ chín khác nhau	8
Bảng 3.1 Thành phần hóa học của đường bổ sung	18

DANH SÁCH HÌNH

	<i>Trang</i>
Hình 1.1 Logo Trường ĐHNCT	1
Hình 1.2 Hình ảnh Trường ĐHNCT	2
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức bộ máy hoạt động của trường ĐHNCT.....	4
Hình 1.4 Khối thực hành đa chức năng (khu E)	6
Hình 2.1 Cây mít Thái được chụp tại vườn	7
Hình 2.2 Hình ảnh trái và múi mít Thái siêu sớm.....	8
Hình 2.3 Hạt mít Thái siêu sớm.....	9
Hình 2.4 Vỏ cứng, vỏ lụa và nội nhũ của hạt mít (Theo thứ tự từ trái qua phải)	10
Hình 2.5 Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất đồ hộp.....	14
Hình 3.1 Sơ đồ bố trí thí nghiệm khảo sát khối lượng trung bình của hạt.....	20
Hình 3.2 Sơ đồ bố trí thí nghiệm khảo sát khối lượng hạt còn lại qua các quá trình xử lý.....	21
Hình 3.3 Sơ đồ bố trí thí nghiệm khảo sát ảnh hưởng của phương pháp xử lý hạt đến cảm quan sữa	22
Hình 3.4 Sơ đồ bố trí thí nghiệm ảnh hưởng của tỷ lệ phối trộn đến mùi vị và cấu trúc dịch sữa	24
Hình 3.5 Sơ đồ bố trí thí nghiệm khảo sát ảnh hưởng của thời gian giữ nhiệt đến cảm quan sản phẩm	25

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

DNA:	Deoxyribonucleic acid
ĐBSCL:	Đồng bằng Sông Cửu Long
ĐHNCT:	Đại học Nam Cần Thơ
HDL:	High density lipoprotein cholesterol
LDL:	Low density lipoprotein cholesterol