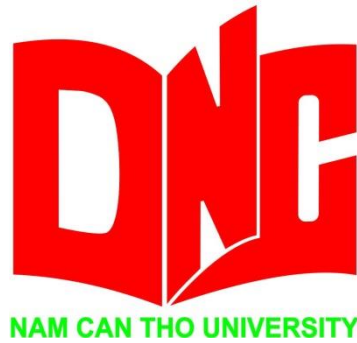


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



MAI THỤY YẾN VY

**KHẢO SÁT QUI TRÌNH SẢN XUẤT CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH VÀ CÁ XÈ BUỐM TẠI
CÔNG TY CP ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN ĐA
QUỐC GIA IDI**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 5 - Năm 2021

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

MAI THUY YẾN VY

MSSV: 177800

**KHẢO SÁT QUI TRÌNH SẢN XUẤT CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH VÀ CÁ XÈ BUỒM TẠI
CÔNG TY CP ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN ĐA
QUỐC GIA IDI**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

THS. PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 5 - Năm 2021

LỜI CẢM TẠ

Sau những ngày thực tập tại Công ty Cổ Phần Đầu tư và Phát Triển Đa Quốc Gia I.D.I, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “Khảo sát qui trình sản xuất cá tra fillet đông lạnh và cá xẻ bướm tại Công ty CP Đầu Tư và Phát Triển Đa Quốc Gia IDI”. Bài 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 tận tình chỉ dạy hướng dẫn giúp đỡ nhiệt tình những kinh nghiệm quý giá, nhờ vậy mà em đã hoàn thành thực tập đúng theo thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn. Ban giám đốc công ty đã tạo điều kiện cho em thực tập tại nhà máy.

Ban Giám đốc xưởng chế biến, phòng kỹ thuật, anh chị QC và những anh chị em công nhân của nhà máy đã chỉ dẫn và giải đáp những thắc mắc của em trong suốt quá trình thực tập.

Cô Phạm Huỳnh Thúy An giảng viên bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm của Trường Đại Học Nam Cần Thơ không ngại khó khăn, mệt mỏi đã tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện cho em hoàn thành tốt bài báo cáo này.

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 tập tại trường.

Trong quá trình thực tập dù em đã rất cố gắng tìm tòi, học hỏi những kiến thức từ Thầy Cô và các 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 thông cảm bỏ qua và đóng góp ý kiến để bài báo cáo tốt nghiệp của em được hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.!

Cần thơ, ngày tháng năm 2021

Sinh viên thực hiện

Mai Thụy Yến Vy

LỜI MỞ ĐẦU

Trong những năm vừa qua ngành công nghiệp thủy sản của nước ta ngày càng phát triển và đạt được rất nhiều thành tựu trong nước và ngoài nước và sớm trở thành một trong những ngành mũi nhọn của xuất khẩu đem lại nguồn thu nhập lớn cho nước ta. Việt Nam có ưu thế là một quốc gia ven biển có hệ thống sông ngòi dày đặc, đường bờ biển trải dài từ Bắc vào Nam nên thủy sản ở nước ta rất phong phú và đa dạng về nhiều chủng loại khác nhau: Tôm, cua, mực, cá, bạch tuột,...

Vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long là một trong những nơi có nhiều điều kiện thuận lợi để phát triển thủy sản đặc biệt là cá tra fillet, các basa fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực với hệ thống nuôi cá bè đã đem lại nguồn kinh tế ổn định cho người dân. Với nền kinh tế xã hội phát triển như bây giờ thì cá tra cá basa fillet đông lạnh đã trở thành bán thành phẩm và thành phẩm để xuất khẩu ra nước ngoài.

Thị trường tiêu thụ ngày càng cao đó là do một phần con người đã nhận thấy được giá trị dinh dưỡng cao, nhiều vitamin và các khoáng chất nhưng cá tươi thì rất khó bảo quản lâu, vì vậy ngành lạnh đông ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản của cá, đảm bảo được chất lượng cho đến tay người dùng. Ngoài việc đáp ứng đủ sản lượng người tiêu dùng mà còn tăng khối lượng và thời gian dự trữ nguyên liệu cho công nghệ chế biến thực phẩm.

Với mong muốn được nâng cao kiến thức và học hỏi thêm nhiều kinh nghiệm trong lĩnh vực thủy sản đặc biệt hơn là các qui trình sản xuất nên em đã chọn Công ty Cổ phần Đầu tư và Phát triển Đa Quốc Gia I.D.I là nơi em thực tập vì Công ty IDI là một trong những công ty được sự tín nhiệm rất cao từ người tiêu dùng trên thị trường trong nước và quốc tế. Ngoài việc tìm hiểu về qui trình công nghệ em còn tìm hiểu thêm về các phương pháp kiểm tra thành phẩm và bán thành phẩm và cách xử lý phế phẩm.

MỤC LỤC

LỜI CẢM TẠ	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	vi
DANH SÁCH HÌNH	vii
DANH SÁCH BẢNG	vii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển	1
1.2 Tổng quan về hoạt động sản xuất kinh doanh	3
1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	4
1.4 Các sản phẩm chính và phụ	5
1.4.1 Các sản phẩm chính	5
1.4.2 Sản phẩm phụ	6
1.5 Thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển	6
1.5.1 Thuận lợi	6
1.5.2 Khó khăn	6
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP KHẢO SÁT QUI TRÌNH CÔNG NGHỆ CÁ TRA FILLET VÀ CÁ XẺ BUỒM	7
2.1 Nguyên liệu sản xuất	7
2.1.1 Giới thiệu tổng quan về nguyên liệu	7
2.1.2 Phân bố	7
2.1.3 Hình thái sinh lí	8
2.1.4 Thành phần dinh dưỡng của cá tra	8
2.1.5 Cách thức thu mua	8
2.1.6 Vận chuyển nguyên liệu	9
2.1.7 Bảo quản nguyên liệu	9
2.2 Quy trình công nghệ	10
2.3 Thuyết minh qui trình	11
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu	11
2.3.2 Cắt tiết	12
2.3.3 Rửa 1 (xả tiết)	13
2.3.4 Fillet – Cân – Rửa 2	13
2.3.5 Lạng da – Rửa 3	14

2.3.6 Tạo hình – Rửa 4	15
2.3.7 Kiểm tra kí sinh trùng	16
2.3.8 Phân loại, phân cỡ	17
2.3.9 Rửa 5	18
2.3.10 Quay tăng trọng	18
2.3.11 Cân 3 – 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 – Mạ băng	24
2.3.16 Bao gói, đóng thùng, bảo quản và sản xuất.....	25
2.4 Quy trình công nghệ sản xuất cá xẻ bướm	28
2.4.1 Sơ đồ qui trình công nghệ.....	28
2.4.2 Thuyết minh qui trình	29
CHƯƠNG 3 PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA SẢN PHẨM VÀ TÌNH HÌNH ÁP DỤNG SSOP TẠI NHÀ MÁY	37
3.1 Phương pháp kiểm tra sản phẩm và xử lí phế phẩm	37
3.1.1 Kiểm tra nguyên liệu.....	37
3.1.2 Kiểm tra bán thành phẩm.....	37
3.1.3 Kiểm tra thành phẩm.....	38
3.1.4 Xử lí phế phẩm.....	39
3.2 Qui phạm vệ sinh chuẩn – SSOP.....	39
3.2.1 SSOP 1 An toàn nguồn nước.....	39
3.2.2 SSOP 2 An toàn nước đá	39
3.2.3 SSOP 3 Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm	40
3.2.4. SSOP4 Ngăn ngừa sự nhiễm chéo.....	41
3.2.5 SSOP 5 Vệ sinh cá nhân	42
3.2.6 SSOP 6 Bảo vệ sản phẩm không bị nhiễm bẩn.....	43
3.2.7 SSOP 7 Sử dụng và bảo quản hóa chất độc hại	43
3.2.8 SSOP 8 Sức khỏe công nhân.....	44
3.2.9 SSOP 9 Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại.....	44
3.2.10 SSOP 10 Kiểm soát chất thải	45
3.2.11 SSOP 11 An toàn bảo quản và sử dụng bao bì	45
3.2.12 SSOP 12 Ghe vận chuyển nguyên liệu	45
CHƯƠNG 4.....	46

KẾT LUẬN VÀ NHẬN XÉT	46
3.1 KẾT LUẬN	46
3.2 KIẾN NGHỊ	46
TÀI LIỆU THAM KHẢO	47

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

BRC (British Retailer): Tiêu chuẩn toàn cầu được đưa ra hiệp hội bán lẻ Anh Quốc.

BHLĐ: Bảo hộ lao động.

ĐVGH: Động vật gây hại.

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

GLOBAL (Global good Agricultural Practice): Tiêu chuẩn Quốc tế về thực hành nông nghiệp tốt.

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

IDI: Intianl Domain Identifier.

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

ISO (The International Organization for Standardization): Tổ chức tiêu chuẩn Quốc tế.

IFS (International Food Standard): Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế.

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

QĐ – BQP: Quân đội Bộ quốc phòng.

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

STPP: Natri Tripolyphotphat hợp chất màu trắng tan trong nước nhiều ứng dụng.

XNCB: Xí nghiệp chế biến.

VSV: Vi sinh vật.

DANH SÁCH HÌNH

-----*-----

Hình 1.1 Logo Công ty IDI	1
Hình 1.2 Công ty cổ phần đầu tư và phát triển đa quốc gia	1
Hình 1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức nhà máy.....	4
Hình 1.4 Các sản phẩm chính của công ty	5
Hình 2.1 Cá tra fillet đông lạnh	7
Hình 2.2 Quy trình công nghệ chế biến cá tra đông lạnh	10
Hình 2.3 Công đoạn tiếp nhận nguyên liệu	11
Hình 2.4 Công đoạn cân nguyên liệu.....	12
Hình 2.5 Công đoạn cắt tiết	12
Hình 2.6 Công đoạn fillet.....	14
Hình 2.7 Công đoạn lạng da.....	15
Hình 2.8 Công đoạn tạo hình cá	16
Hình 2.9 Công đoạn kiểm tra kí sinh trùng	17
Hình 2.10 Công đoạn quay tăng trọng.....	20
Hình 2.11 Công đoạn cấp đông IQF.....	24
Hình 2.12 Công đoạn mạ băng cá fillet.....	25
Hình 2.13 Công đoạn đóng thùng.....	27
Hình 2.14 Sơ đồ qui trình sản xuất cá xẻ bướm.....	28
Hình 2.15 Công đoạn fillet cá xẻ bướm.....	30
Hình 2.16 Công đoạn xếp khuôn cá xẻ bướm	31
Hình 2.17 Công đoạn cấp đông block cá xẻ bướm.....	33
Hình 2.18 Công đoạn cấp đông IQF cá xẻ bướm	33
Hình 2.19 Công đoạn mạ băng cá xẻ bướm	35
Hình 2.20 Công đoạn đóng thùng cá xẻ bướm.....	36

DANH SÁCH BẢNG

-----*-----

Bảng 2.1: Thành phần dinh dưỡng của cá tra	8
Bảng 2.2: Phân loại, phân cỡ cá.....	8
Bảng 2.3: Quy trình quay của các loại cá.....	18
Bảng 2.4: Qui định dây đai.....	26
Bảng 2.5: Xử lí máu cá	30