

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



HỒNG BÍCH XOÀN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM
ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC
PHẨM ĐẠI DƯƠNG**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Tháng 05 - Năm 2021

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

HỒNG BÍCH XOÀN

MSSV: 176834

KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM
ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC
PHẨM ĐẠI DƯƠNG

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

THS PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 05 - Năm 2021

LỜI CẢM TẠ

Đầu tiên Em xin gửi lời cảm ơn đến Ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ đã tạo cho Em cơ hội được đi thực tập. Cảm ơn quý Thầy Cô Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ và em xin chân thành cảm ơn Thầy Ths. Trần Duy Khang đã tạo điều kiện cho Em về cơ sở vật chất cũng như truyền đạt cho Em những kiến thức về chuyên ngành.

Đặc biệt Em xin gửi lời cảm ơn chân thành nhất đến Cô Ths. Phạm Huỳnh Thúy An, người đã tận tình hướng dẫn và giúp đỡ Em hoàn thành tốt bài báo cáo này, cảm ơn Cô đã hết lòng chỉ bảo Em trong suốt quá trình học tập tại trường, tạo điều kiện cho Em nắm vững lý thuyết và từng bước tiếp cận thực tế.

Em cũng xin chân thành cảm ơn ban lãnh đạo Công ty cổ phần thực phẩm Đại Dương và cảm ơn Anh Nguyễn Hữu Tình đã tạo điều kiện cho Em hoàn thành tốt chuyên đề thực tập này.

Trong quá trình hoàn thành bài báo cáo này Em đã cố gắng rất nhiều, nhưng do thời gian có hạn nên bài báo cáo của Em không thể nào tránh khỏi những sai sót. Vì vậy Em rất mong quý Thầy Cô, ban lãnh đạo công ty cùng toàn thể các cán bộ công nhân viên trong công ty và các bạn đóng góp ý kiến để đề tài của Em được hoàn thành tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cà Mau, ngày tháng 05 năm 2021.

LỜI MỞ ĐẦU

Đường bờ biển dài 3260 km, vùng đặc quyền kinh tế rộng khoảng 1 triệu km² với 4 ngư trường trọng điểm: Hải Phòng - Quảng Ninh, quần đảo Hoàng Sa – Trường Sa, Ninh Thuận – Bình Thuận – Bà Rịa – Vũng Tàu, Cà Mau – Kiên Giang có sự đa dạng rất lớn về nguồn nguyên liệu thủy sản là một trong những điều kiện rất thuận lợi để tập trung khai thác và phát triển ngành thủy sản của Việt Nam.

Cùng với đó là điều kiện khí hậu nhiệt đới gió mùa cũng đã góp phần tạo nên nguồn lợi hải sản phong phú và có giá trị xuất khẩu cao cho Việt Nam với khoảng 2000 loài cá trong đó có 40 loài có giá trị kinh tế, trên 70 loài tôm, khoảng 32 loài có giá trị kinh tế, mực có khoảng 100 loài và khoảng 30 loài được khai thác.

Các sản phẩm thủy hải sản được chế biến từ tôm, cá, mực đã trở nên rất quen thuộc với người tiêu dùng trong cũng như ngoài nước. Hiện nay có các sản phẩm mới được người tiêu dùng yêu thích và đặc biệt là sản xuất để xuất sang các thị trường EU, Trung đông, Nhật, Hàn Quốc, Đài loan, Úc... đó là sản phẩm được chế biến từ tôm: “Tôm đông lạnh”.

Việt Nam có lợi thế vùng biển rộng, nguồn nguyên liệu cung ứng cho ngành thủy sản luôn dồi dào và có lợi thế về vị trí địa lý tiếp giáp với Trung Quốc – một trong những thị trường tiêu thụ sản lượng thủy hải sản lớn tâm điểm của các nhà xuất khẩu trên toàn thế giới. Vì thế những năm gần đây nước ta luôn nỗ lực phát triển hoạt động xuất khẩu thủy sản, không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm, quy cách đóng gói,... để đáp ứng được nhu cầu của các thị trường lớn. Do vậy việc tìm hiểu về quy trình sản xuất sản phẩm tôm đông lạnh là một đề tài hữu ích giúp trang bị thêm những kiến thức chuyên ngành bổ ích cho sinh viên, cũng đáp ứng được nhu cầu đòi hỏi một lực lượng được đào tạo bài bản, nắm bắt được các quy trình công nghệ và chế biến tiên tiến, hiện đại, để đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng và để tham gia xuất khẩu các sản phẩm mang thương hiệu hàng Việt Nam chất lượng cao ra nước ngoài.

Mặc dù không tạo đột biến nhưng đến nay ngành thủy sản vẫn là ngành xuất khẩu mũi nhọn luôn được sự quan tâm và hỗ trợ của Chính phủ. Trong đó, tôm và cá tra là hai mặt hàng chính của thủy sản, đây là hai mặt hàng chính của Việt Nam. Đặc biệt, mặt hàng tôm có lợi thế cạnh tranh rất lớn.

MỤC LỤC

LỜI CẢM Ạ	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮC	v
DANH MỤC HÌNHvi
DANH MỤC BẢNG	vii
CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ NHÀ MÁY	1
1.1. Giới thiệu sơ lược về công ty	1
1.1.1. Lịch sử hình thành và phát triển	1
1.1.2. Một số sản phẩm của công ty	2
1.1.3. Sơ đồ tổ chức của công ty	3
1.1.4. Sơ đồ thiết kế nhà máy	3
CHƯƠNG 2: NGUYÊN LIỆU SẢN XUẤT	5
2.1. Tổng quan về nguyên liệu	5
2.1.1. Tôm sú	5
2.1.2. Tôm thẻ chân trắng	6
2.1.3. Thành phần hóa học của tôm	7
2.1.4. Thành phần dinh dưỡng của tôm	8
2.1.5. Phương pháp thu mua nguyên liệu	8
2.1.6. Phương pháp bảo quản nguyên liệu	8
2.1.7. Các hiện tượng hư hỏng thường gặp của tôm	10
2.1.8. Vùng đánh bắt, khai thác và thu hoạch nguyên liệu	11
CHƯƠNG 3: QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT	12
3.1. Quy trình chế biến tôm đông lạnh	12
3.2. Thuyết minh quy trình	13
3.2.1. Tiếp nhận nguyên liệu	13
3.2.2. Rửa 1	14
3.2.3. Bảo quản	15

3.2.4. Sơ chế	16
3.2.5. Rửa 2.....	17
3.2.6. Phân cỡ	18
3.2.7. Rửa 3.....	19
3.2.8. Ngâm quay.....	20
3.2.9. Rửa 4.....	20
3.2.10. Cân, xếp khuôn	21
3.2.11. Xếp khuôn, châm nước.....	22
3.2.12. Chờ đông	22
3.2.13. Cấp đông.....	22
3.2.14. Tách khuôn, mạ băng, bao gói PE.....	23
3.2.15. Cấp đông, mạ băng, tái đông IQF.....	24
3.2.16. Cân, bao gói IQF	24
3.2.17. Dò kim loại	25
3.2.18. Đóng thùng (carton)	26
3.2.19. Bảo quản, xuất hàng	27
CHƯƠNG 4: PHÂN TÍCH MÔI NGUY VÀ TIÊU CHUẨN CẢM QUAN SẢN PHẨM	28
4.1. Phân tích môi nguy	28
4.2. Tổng hợp xác định các điểm CCP	34
4.2.1. Tiếp nhận nguyên liệu (CCP 1)	34
4.2.2. Rà kim loại (CCP 2)	35
4.3. Tiêu chuẩn cảm quan sản phẩm.....	35
CHƯƠNG 5: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	37
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	38

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮC



HACCP: (*Hazard Analysis Critical Control Points*): Phân tích các mối nguy và xác định điểm kiểm soát trọng yếu.

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

GMP (*Good Manufacturing Practices*): hướng dẫn thực hành sản xuất tốt.

QLCL: Quản lý chất lượng.

CCP: Điểm Kiểm Soát Tới Hạn.

QC (*Quality Control*): Nhân viên kiểm soát chất lượng trong các nhà máy.

HLSO (*Headless Shell On*): Tôm lột vỏ bỏ đầu.

PD (*Peeled and Deveined*): Bóc vỏ, rút tim.

HOSO (*Head On Shell On*): Tôm nguyên con.

PTO (*Peeled Tail On*): Bóc vỏ, để đuôi.

PUD (*Peeled undeveined shimp*): Bỏ đầu, lột hết vỏ.

IQF (*Individually Quick Frozen*): Công nghệ làm lạnh đông nhanh.

ppm (*Parts per million*): Một phần triệu.

PE: Polyetylen.

T^oTTSP: Nhiệt độ trung tâm sản phẩm.

SUS: Thép không gỉ.

DANH MỤC HÌNH



Hình 1.1: (1), (2), (3), (4) Một số sản phẩm của Công ty cổ phần thực phẩm Đại Dương.....	2
Hình 1.2: Sơ đồ tổ chức Công ty cổ phần thực phẩm Đại Dương	3
Hình 1.3: Sơ đồ thiết kế nhà máy.....	4
Hình 2.1: Hình dáng tôm sú	5
Hình 2.2: Hình dáng tôm thẻ chân trắng	6
Hình 2.3: Tôm thẻ chân trắng bị đứt đầu	10
Hình 2.4: Hiện tượng đốm đen trên tôm thẻ chân trắng	11
Hình 3.1: Sơ đồ quy trình chế biến tôm đông lạnh	12
Hình 3.2: Dây chuyền rửa tôm.....	14
Hình 3.3: Sơ chế tôm.....	16

DANH MỤC BẢNG



Bảng 2.1: Bảng thành phần hóa học của tôm	7
Bảng 2.2: Bảng thành phần dinh dưỡng của tôm	8
Bảng 3.1: Bảng phân cỡ tôm trước và sau khi ngâm quay.....	20
Bảng 4.1: Bảng phân tích môi nguy	28
Bảng 4.2: Bảng tiêu chuẩn cảm quan sản phẩm.....	36