

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



**TRẦN TIỂU BĂNG**

**TÌM HIỂU VỀ CÁC CHẤT PHỤ GIA  
ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG TRONG  
NƯỚC MẮM TỎI ỚT THANH HÀ**

**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**

**TRẦN TIÊU BĂNG  
MSSV: 177896**

**TÌM HIỂU VỀ CÁC CHẤT PHỤ GIA  
ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG TRONG  
NƯỚC MẮM TỎI ỚT THANH HÀ**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP  
Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm  
Mã số ngành: 7540101**

**GVHD: TH.S NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ**

**Tháng 5 – Năm 2021**



## LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành báo cáo thực tập tốt nghiệp lần này, em xin gửi lời cảm ơn đến quý thầy, cô trong khoa Kỹ thuật – Công nghệ Trường Đại học Nam Cần Thơ. Đặc biệt, em xin gửi đến cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như, người đã tận tình hướng dẫn, góp ý và giúp đỡ em hoàn thành đề tài báo cáo thực tập này lời cảm ơn sâu sắc nhất.

Em xin gửi lời cảm ơn đến Công ty TNHH SX – TM – DV Minh Hà đã tạo điều kiện thuận lợi cho em tiếp cận thực tế sản xuất và nắm bắt quy trình công nghệ, cũng như đã giải đáp những thắc mắc giúp em hoàn thành bài báo cáo này.

Vì thời gian và kiến thức còn hạn hẹp nên bài báo cáo không thể tránh khỏi những thiếu sót, rất mong sự góp ý của quý thầy cô và các bạn, để em rút kinh nghiệm và hoàn thành tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

## MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM ƠN .....</b>	<b>i</b>
<b>MỤC LỤC .....</b>	<b>ii</b>
<b>DANH MỤC HÌNH ẢNH .....</b>	<b>iv</b>
<b>DANH MỤC BẢNG .....</b>	<b>v</b>
<b>DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT.....</b>	<b>vi</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU .....</b>	<b>vii</b>
<b>CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY .....</b>	<b>1</b>
1.1 Giới thiệu chung .....	1
1.2 Lịch sử hình thành và phát triển của Công ty .....	3
1.3 Chức năng và nhiệm vụ của Công ty .....	3
1.3.1 Chức năng .....	3
1.3.2 Nhiệm vụ.....	4
1.4 Sơ đồ bố trí mặt bằng của công ty.....	5
1.5 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của công ty .....	6
1.5.1 Sơ đồ tổ chức và bố trí nhân sự .....	6
1.5.2 Nhiệm vụ và chức năng của từng bộ phận.....	6
1.6 Tình hình sản xuất và kinh doanh của công ty.....	8
1.7 An toàn lao động và phòng cháy chữa cháy trong công ty .....	8
1.7.1 An toàn lao động.....	8
1.7.2 Các biện pháp phòng cháy chữa cháy.....	10
1.8 Xử lý phế thải và vệ sinh công nghiệp .....	11
1.8.1 Xử lý phế thải.....	11
1.8.2 Vệ sinh công nghiệp.....	11
1.9 Sản phẩm công ty .....	11
1.9.1 Nước mắt nhĩ .....	11
1.9.2 Một số sản phẩm khác .....	13
<b>CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP.....</b>	<b>14</b>
2.1 Giới thiệu về nguyên liệu và sản phẩm .....	14
2.1.1. Nước mắt.....	14
2.1.2 Tiêu chuẩn của nước mắt .....	15
2.2 Tôi .....	19

2.2.1 Tổng quan về tỏi .....	19
2.2.2 Yêu cầu của tỏi.....	20
2.3 Ớt.....	21
2.3.1 Tổng quan về ớt .....	21
2.3.2 Yêu cầu của ớt.....	22
2.4 Nước mắt tỏi ớt .....	23
2.5 Quy trình công nghệ sản xuất nước mắt tỏi ớt.....	23
2.6 Thuyết minh quy trình.....	24
2.6.1 Xử lí nguyên liệu ớt .....	24
2.6.2 Xử lí nguyên liệu tỏi .....	25
2.6.3. Nấu nước đường.....	27
2.6.4. Pha chế .....	27
2.6.5. Rót chiết chai .....	27
2.6.6 Đóng nắp.....	29
2.6.7 Vô co, sấy co, dán nhãn .....	29
2.6.8 Phun date.....	30
2.6.9. Kiểm tra .....	30
2.7 Các thiết bị chính .....	31
2.7.1 Máy xay tỏi .....	31
2.7.2 Máy ly tâm .....	32
2.7.3 Máy bóc vỏ tỏi .....	33
2.8 Nội dung thực tế tại công ty .....	33
2.8.1 Các phụ gia được phép sử dụng trong nước mắt .....	33
2.8.2 Các chất phụ gia sử dụng trong quy trình sản xuất nước mắt tỏi ớt Thanh Hà .....	39
2.8.3 Ưu điểm và nhược điểm của phụ gia thực phẩm .....	40
<b>CHƯƠNG 3 NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ .....</b>	<b>41</b>
3.1. Nhận xét .....	41
3.2. Kiến nghị.....	41
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO.....</b>	<b>42</b>

## DANH MỤC HÌNH ẢNH

Hình 1.1 Logo của công ty .....	2
Hình 1.2 Sơ đồ bố trí mặt bằng của công ty .....	5
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức của công ty .....	6
Hình 1.4 Nước mắm cá 20 <sup>0</sup> N .....	12
Hình 1.5 Nước mắm cá 35 <sup>0</sup> N .....	12
Hình 1.6 Nước mắm 40 <sup>0</sup> N .....	12
Hình 1.7 Các sản phẩm khác .....	13
Hình 2.1 Quy trình công nghệ nước mắm tỏi ớt.....	23
Hình 2.2 Nước mắm pha tỏi ớt Thanh Hà .....	30
Hình 2.3 Máy xay tỏi.....	31
Hình 2.4 Máy ly tâm.....	32
Hình 2.5 Máy bóc vỏ tỏi.....	33

## **DANH MỤC BẢNG**

Bảng 2.1 Yêu cầu cảm quan đối với sản phẩm nước mắm .....	17
Bảng 2.2 Các chỉ tiêu hóa học của sản phẩm nước mắm .....	17
Bảng 2.3 Chỉ tiêu của tôi .....	20
Bảng 2.4 Chỉ tiêu của ót .....	22



## DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

TNHH SX – TM – DV: Trách nhiệm hữu hạn – Sản xuất – Thương mại – Dịch vụ

EC: European Commission

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point System

GMP: Good Manufacturing practice

FDA: U.S. Food and Drug Administration

KCS: Kiểm tra Chất lượng Sản phẩm

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

PET: PolyEthylene Terephthalate

PETP: PolyEthylene Terephthalate

PE: Polyethylene

PP: Polypropylene

TT-BYT: Thông tư – Bộ Y Tế

TBHQ: Tert-Butylhydroquinone

BHA: Butylated Hydroxyanisole

BHT: Butylated Hydroxytoluene

CSPI: Center for Science in the Public Interest

NLM: National library of medicine

CF: Scientific Committee on Food