

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



ĐOÀN PHƯƠNG NAM

QUY TRÌNH SẢN XUẤT CƠM DỪA SẤY KHÔ
TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỪA
Á CHÂU

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

Tháng 5-2021

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



ĐOÀN PHƯƠNG NAM

MSSV: 176729

QUY TRÌNH SẢN XUẤT CƠM DỪA SẤY KHÔ
TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỪA
Á CHÂU

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

THS : MAI CÁT DUYÊN

Tháng-Năm 05 -2021

LỜI CẢM ƠN

Sau khi trải qua gần một tháng thực tập tại Công Ty Cổ Phần Chế Biến DỪA Á CHÂU (ACP), là cơ hội để tôi có thể tổng hợp và hệ thống hóa kiến thức đã học về học phần thực hành Công Nghệ Thực Phẩm nhà máy, qua đó có thể nâng cao kiến thức chuyên môn của bản thân. Qua quá trình thực tập, tôi đã được mở rộng tầm nhìn và tiếp thu rất nhiều kiến thức thực tế. Từ đó, tôi nhận thấy được sự tiếp xúc công việc thực tế là vô cùng quan trọng, giúp tôi có thể củng cố kiến thức lý thuyết được học tại trường Đại học Nam Cần Thơ một cách vững chắc hơn. Trong quá trình thực tập tại xưởng chế biến, từ chỗ còn nhiều bỡ ngỡ và thiếu kinh nghiệm nên tôi gặp nhiều khó khăn khi lần đầu tiên tiếp xúc với công việc chế biến cơm dừa tươi và phân loại dừa trái nhưng với sự giúp đỡ và hướng dẫn tận tình của các cô chú, anh chị trong nhà máy đã giúp tôi có thêm nhiều động lực và cố gắng để tích lũy được những kinh nghiệm quý báu và hoàn thành quá trình thực tập này. Tôi xin chân thành cảm ơn.

Lời cảm ơn đầu tiên tôi xin gửi đến ban lãnh đạo, các phòng ban, các cá nhân cô chú, anh chị trong Công Ty Cổ Phần Chế BIẾN DỪA Á CHÂU (ACP)– đơn vị đã tiếp nhận và tạo điều kiện thuận lợi để tôi có thể tiếp cận thực tế sản xuất và nắm bắt quy trình công nghệ chế biến, kiểm tra chất lượng sản phẩm tại nhà máy.

Tôi cũng xin chân thành cảm ơn trường Đại học Nam Cần Thơ, quý thầy cô khoa Kỹ thuật – Công nghệ, cô Mai Cát Duyên đã tạo mọi điều kiện, hướng dẫn và giải đáp mọi thắc mắc để tôi hoàn thành học phần này.

Vì thời gian thực tập không nhiều và kiến thức còn hạn hẹp nên bài báo cáo khó tránh khỏi những thiếu sót, rất mong quý Công ty, quý Thầy Cô góp ý để tôi có thể rút kinh nghiệm và hoàn thành tốt hơn. Tôi xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 16 tháng 6 năm 2021

Người thực hiện.

Đoàn Phương Nam

LỜI MỞ ĐẦU

Trong những năm vừa qua, Việt Nam đang trên trong quá trình phát triển công nghiệp hóa hiện đại hóa do đó xã hội ngày càng phát triển, hội nhập kinh tế, toàn cầu ngày càng được mở rộng. Với những đòi hỏi khắc khe của thị trường và nhu cầu nhanh và tiện lợi của người sử dụng về các loại thực phẩm, và trong bối cảnh các loại thực kém, không rõ nguồn gốc, hóa chất độc hại..., chất lượng tràn lan trên thị trường. Với việc người tiêu dùng quan tâm ngày càng nhiều hơn về vấn đề chăm sóc sức khỏe, thị trường thế giới đang chứng kiến một sự tăng trưởng đáng kể đối với nhu cầu sử dụng các sản phẩm về dừa. Tuy nhiên, không phải quốc gia nào trên thế giới cũng có lợi thế sở hữu nguồn tài nguyên quý giá này. Việt Nam, với ưu thế về diện tích dừa tự nhiên rất lớn, đang là một trong 10 quốc gia có sản lượng dừa lớn nhất trên toàn thế giới hiện nay. Mục tiêu của việc nghiên cứu sẽ giúp chúng ta tiếp xúc và cọ xát trong quá trình sản xuất để tìm ra một hướng đi mới để phát triển các sản phẩm an toàn, vệ sinh để đáp ứng với nhu cầu hiện nay, cũng là nền tảng cho ngành thực phẩm vươn ra quốc tế.

Thực tập tại Công Ty Cổ phần Chế Biến DỪA Á CHÂU (ACP), em được tìm hiểu thực tế về từ những khâu tiếp nhận nguyên liệu, khâu phân loại và đánh giá chất lượng, cũng được các anh/chị hướng dẫn nhiệt tình về kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm từ dừa. Ngoài ra chúng em được học hỏi được một số kinh nghiệm mà các chú, các anh chị đúc kết từ nhiều năm làm nền tảng giúp ích cho công việc chúng em sau này. Qua đó giúp em biết được ứng dụng của HACCP vào công việc, cách Phân tích môi nguy, xác định điểm CCP và các biện pháp khắc phục, phòng ngừa cho các sản phẩm từ dừa sản xuất tại Công Ty Cổ Phần Chế Biến DỪA Á CHÂU. Nên em lấy đó làm đề tài báo cáo tốt nghiệp.

Thời gian thực tập tại nhà máy ngắn nên không tránh khỏi việc em có thiếu sót trong bài báo cáo, mong quý thầy cô thông cảm và góp ý thêm những thứ mà em còn thiếu sót trong bài báo cáo này để bài báo cáo được hoàn thiện tốt hơn.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU.....	ii
MỤC LỤC HÌNH.....	v
MỤC LỤC BẢNG.....	vi
CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 Giới thiệu về công ty.....	1
1.2 Mặt bằng công ty cổ phần dừa Á CHÂU (ACP)	2
1.3 Sơ đồ làm việc của công ty	3
1.4 Một số sản phẩm của công ty.....	4
1.4.1 Nước dừa UHT VICO FRESH ACP	4
1.4.2 Cơm dừa sấy khô ACP	4
1.4.3 Nước cốt dừa đông lạnh.....	5
1.4.4 Nước cốt dừa VICO RICH ACP	6
1.4.5 Bột sữa dừa ACP	6
1.4.6 Dầu dừa ACP	7
1.5 Một số tiêu chuẩn vệ sinh an toàn vệ sinh an toàn thực phẩm áp dụng tại công ty....	8
CHƯƠNG 2: NỘI DUNG THỰC TẬP.....	9
2.1 Giới thiệu về nguồn nguyên liệu.....	9
2.1.1 Sơ lược về cây dừa.....	9
2.1.2 Lợi ích của quả dừa	10
2.1.3 Mục tiêu phát triển.....	11
2.2 Phân loại, vận chuyển và đánh giá chất lượng nguyên liệu.....	11
2.2.1 Phương thức thu mua dừa trái và cơm dừa tươi	11
2.2.3 Cách đánh giá chất lượng dừa trái	13
2.3 Quy trình chế biến cơm dừa sấy khô	15
2.3.1 Thuyết minh quy trình sản xuất cơm dừa sấy khô.....	16
2.4 Nội dung thực tế tại cơ sở thực tập.....	27

2.5 Một số thiết bị trong phòng thí nghiệm	33
CHƯƠNG 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	36
3.1. Kết luận.....	36
3.1.1 Ưu điểm	36
3.1.2 Nhược điểm	36
3.2 Kiến nghị.....	36
TÀI LIỆU THAM KHẢO	37

MỤC LỤC HÌNH

Hình 1.1 Công ty cổ phần chế biến dừa Á CHÂU (ACP).....	2
Hình 1.2 Nước dừa UHT ACP.....	4
Hình 1.3 Cơm dừa sấy khô ACP.....	5
Hình 1.4 Nước cốt dừa đông lạnh ACP.....	5
Hình 1.5 Sản phẩm nước cốt dừa ACP.....	6
Hình 1.6 Bột sữa dừa ACP.....	6
Hình 1.7 Sản phẩm dầu dừa ACP.....	7
Hình 2.1 Quả dừa việt nam.....	9
Hình 2.2 Dừa khô nguyên liệu.....	12
Hình 2.3 Cơm dừa khô.....	12
Hình 2.4 Vận chuyển dừa trái.....	13
Hình 4.1 Máy sấy ẩm.....	33
Hình 4.2 Máy ép bao bì.....	34
Hình 4.3. Lưới sàng.....	35
Hình 4.4. Máy đo pH.....	35

MỤC LỤC BẢNG

Bảng 2.1 Đánh giá chất lượng dừa trái	13
Bảng 2.2 Đánh giá phân loại cơm dừa.....	14
Bảng 2.3 Kích cỡ đĩa xay cơm dừa béo cao	21
Bảng 2.4 Kiểm tra mẫu cơm dừa sau khi sàng	23
Bảng 2.5 Quy trình kiểm tra chất lượng cơm dừa sấy khô.....	27