

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



NGUYỄN BẢO NI

**XÂY DỰNG HACCP CHO QUY TRÌNH SẢN
XUẤT THẠCH DỪA Ở CÔNG TY TNHH TM
XNK HƯƠNG DỪA**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 06 - Năm 2021

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

NGUYỄN BẢO NI

MSSV:176566

**XÂY DỰNG HACCP CHO QUY TRÌNH SẢN
XUẤT THẠCH DỪA Ở CÔNG TY TNHH TM
XNK HƯƠNG DỪA**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

TRẦN DUY KHANG

Tháng 06-Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau một tháng thực tập tại Công ty TNHH TM DV XNK Hương Dừa, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập “Khảo sát quy trình sản xuất và xây dựng HACCP cho quy trình sản xuất thạch dừa”. Bài báo cáo này được tổng hợp từ quá trình học ở trường và thực tập ở Công ty. Nhờ sự hướng dẫn tận tình của thầy Trần Duy Khang và các anh chị ở Công ty đã giúp cho em hoàn thành đề tài đúng thời gian dự kiến.

Em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến Ban lãnh đạo Công ty đã tạo điều kiện cho em được thực tập tại xí nghiệp, các anh chị QC và các anh chị Công nhân đã nhiệt tình hướng dẫn và giải đáp những thắc mắc của em trong thời gian thực tập.

Em cũng xin gửi lời cảm ơn đến Ban Giám Hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ và quý thầy cô Đoàn 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 tại trường. Đặc biệt là Thầy Trần Duy Khang, cảm ơn thầy đã không ngại khó khăn, mệt mỏi tận tình chỉ dẫn và giúp đỡ cho em hoàn thành tốt nhất có thể đề tài này.

Dù đã cố gắng học hỏi, tìm hiểu những kiến thức từ thầy cô ở trường và các anh chị ở nhà máy nhưng vì thời gian và kiến thức chuyên môn của em còn ít nên không tránh khỏi có nhiều sai sót. Em mong thầy cô và anh chị góp ý cho em để hoàn thiện tốt hơn. Em xin chân thành cảm ơn.

LỜI CAM ĐOAN

Em xin cam đoan đây là công trình nghiên cứu của bản thân em. Các số liệu, thông số kỹ thuật và kết quả trình bày trong bài luận văn là trung thực, được thu thập thực tế từ Công ty TNHH TM XNK Hương Dừa. Báo cáo đính kèm theo đây với đề tài “Khảo sát quy trình sản xuất và xây dựng HACCP cho quy trình sản xuất thạch dừa tại Công ty TNHH TM XNK Hương Dừa”.

Cần Thơ, ngày 01 tháng 06 năm 2021

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Bảo Ni

LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam là một nước đang trên đà phát triển, lấy xuất khẩu làm nền tảng. Trong đó thạch dừa là một mặt hàng xuất khẩu có giá trị kinh tế cao.

Bến Tre là một tỉnh có ưu thế về việc cung cấp dừa, vấn đề được quan tâm hiện nay là lượng nước dừa thải ra từ các công ty nạo sấy dừa rất lớn và là một trong những nguyên nhân gây ô nhiễm môi trường trầm trọng. Nên việc tận dụng nước dừa đó để làm ra một sản phẩm mới là nhu cầu thiết yếu để giải quyết vấn đề và làm tăng giá trị sử dụng của dừa.

Biết được tiềm năng đó các nhà đầu tư đã quan tâm và phát triển ngành thạch dừa, ngành này đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân đặc biệt là người dân Bến Tre.

Biết được điều này, nhiều công ty đã lần lượt ra đời tất cả vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm từ dừa, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng và đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn vệ sinh. Trong đó công ty TNHH TM DV XNK Hương Dừa là một trong những công ty nhận được sự tín nhiệm của người tiêu dùng trên thị trường trong nước cũng như ngoài nước.

Đây cũng là lý do của chuyến đi thực tập của em. Tại Công ty em sẽ được tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến thạch dừa thô và các yếu tố ảnh hưởng đến thạch dừa Vậy đây chuyên sản xuất của nhà máy ra sao? Hoạt động như thế nào? Ảnh hưởng như thế nào? Đó cũng là vấn đề mà em muốn nghiên cứu và làm rõ trong bài báo cáo này.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI CAM ĐOAN.....	ii
LỜI MỞ ĐẦU	iii
MỤC LỤC	iv
CHƯƠNG I	1
GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY TNHH TM XNK HƯƠNG DỪA	1
1.1 Lịch sử hình thành	1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất của Công ty	1
1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức của Công ty	2
1.5 Thị trường tiêu thụ và các sản phẩm chính, phụ	5
1.6 Thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	6
CHƯƠNG 2	7
QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT THẠCH DỪA	7
2.1 Quy trình công nghệ.....	7
2.2 Thuyết minh quy trình	7
2.2.1 Nguyên liệu:.....	7
2.2.2 Giống men.....	8
2.2.3 Lọc	9
2.2.4 Bổ sung dưỡng chất	10
2.2.5 Thanh trùng và làm nguội.....	10
2.2.6 Chỉnh pH.....	11
2.2.7 Quá trình lên men	11
2.2.8 Tách khối	15
2.2.9 Ngâm nước.....	15
2.2.10 Cắt nhỏ.....	15
2.2.11 Ngâm Na ₂ CO ₃ (3-5%, 15 phút)	16
2.2.12 Xả nước lạnh.....	17
2.2.13 Đun sôi.....	17
2.2.14 Ngâm đường	18

2.2.15	Bổ sung syrup, hương trái cây	18
2.2.16	Đóng gói	18
2.2.17	Vệ sinh nhà xưởng	19
2.2.18	Vệ sinh các thiết bị máy và khuôn thạch dừa	19
CHƯƠNG 3		20
XÂY DỰNG HACCP CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT THẠCH DỪA		20
3.1	Khái niệm HACCP	20
3.2	Vì sao phải áp dụng HACCP	20
3.3	Các nguyên tắc áp dụng HACCP	20
3.4	Các bước áp dụng HACCP	20
3.5	Hệ thống HACCP cho sản xuất thạch dừa	21
3.5.1	Thành lập đội HACCP	21
3.5.2	Mô tả sản phẩm	22
3.5.3	Quy trình công nghệ	23
3.5.4	Xác định các mối nguy	24
3.5.6	Thiết lập giới hạn tới hạn	30
3.5.7	Kế hoạch HACCP	30
3.5.8	Thiết lập các thủ tục kiểm tra	32
3.5.9	Lưu trữ hồ sơ	32
3.6	Yêu cầu tiên quyết tại công ty	33
3.6.1	Điều kiện tiên quyết	33
3.6.2	Chương trình tiên quyết	34
CHƯƠNG 4		45
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ		45
4.1	Kết luận	45
4.2	Kiến Nghị	45
TÀI LIỆU THAM KHẢO		46

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1 Thành phần dinh dưỡng có trong nước dừa	8
Bảng 2 Xác định các mối nguy.....	27
Bảng 3 Xác định điểm kiểm soát tới hạn.....	29
Bảng 4 Các giới hạn tới hạn	30
Bảng 5 Kế hoạch HACCP	31

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1 Sơ đồ cơ cấu tổ chức Công ty.....	2
Hình 2 Sơ đồ nhà xưởng sản xuất	4
Hình 3 Các sản phẩm chính, phụ của Công ty	5
Hình 4 Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất thạch dừa.....	7
Hình 5 Thiết bị lọc.....	10
Hình 6 Thiết bị gia nhiệt bằng hơi nước.....	11
Hình 7 Quá trình phân giải glucose thành cellulose.....	12
Hình 8 Phương pháp chuyển hóa glucose thành glucose-6-phosphate dưới tác dụng của enzyme hexokinase.	12
Hình 9 Phương pháp đồng phân hóa glucose-6-phosphate thành glucose-1-phosphate nhờ enzyme phosphoglucomutase.....	13
Hình 10 Phương pháp chuyển hóa glucose-1-phosphate thành UDP- glucose nhờ enzyme UDP-glucopyrophospholyase.	13
Hình 11 Công thức phân tử Uridine	13
Hình 12 Quá trình lên men theo từng ngày	14
Hình 13 Thạch dừa thô được cắt nhỏ	27
Hình 14 Thạch dừa thô	16
Hình 15 Thiết bị cắt nhỏ thạch dừa	16
Hình 16 Xả nước lạnh vào thạch dừa	17
Hình 17 Cây quyết định CCP	21

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

A.xylinum: Acetobacterxylinum

BGD: Ban giám đốc.

CCP (Critical Control Point): Điểm kiểm soát tới hạn

CNV: Công nhân viên.

GMP (Good Manufacturing Practice): Quy phạm sản xuất tốt.

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

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

XNCB: Xí nghiệp chế biến.

SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures): Quy phạm vệ sinh