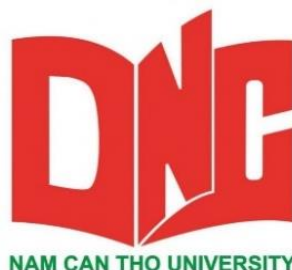


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



LƯƠNG THỊ LAN THANH

**TÌM HIỂU PHƯƠNG PHÁP KIỂM SOÁT
CHẤT LƯỢNG CÁ TRA FILLET ĐÔNG IQF
TẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404**

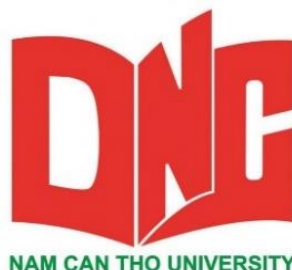
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 6 - 2024

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



LƯƠNG THỊ LAN THANH
MSSV: 203764

TÌM HIỂU PHƯƠNG PHÁP KIỂM SOÁT
CHẤT LƯỢNG CÁ TRA FILLET ĐÔNG IQF
TẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404

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

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
ThS. PHAN THÚY OANH

Tháng 6 – 2024

LỜI CẢM ƠN

Sau hơn một tháng thực tập tại Công Ty Hải Sản 404 đã giúp em có cơ hội ma sát thực tế cũng như củng cố kiến thức, vận dụng lý thuyết đã được học vào thực tiễn mở rộng tầm hiểu biết.

Đầu tiên em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc nhất đến quý thầy cô khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ đã tạo điều kiện tốt cho em trong quá trình thực hiện đề tài.

Đặc biệt, em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến cô Phan Thúy Oanh đã tận tình giúp đỡ, động viên tinh thần, hướng dẫn em tận tình trong suốt thời gian thực tập và hoàn thành bài báo cáo.

Em cũng xin chân thành cảm ơn đến Ban giám đốc Công Ty Hải Sản 404 cùng tập thể QA/QC, phòng sản xuất.. và các Anh/chị nhân viên của công ty đã nhiệt tình góp ý, chỉ bảo, hướng dẫn em tiếp xúc với những công việc thực tế, cung cấp tài liệu cũng như giúp đỡ em trong suốt thời gian thực tập tại công ty.

Trên thực tế không có sự thành công nào mà không cần sự hỗ trợ dù là ít hay nhiều, dù trực tiếp hay gián tiếp. Em xin cảm ơn Ban Giám Hiệu nhà trường đã tạo điều kiện rộng mở giúp em hoàn thành báo cáo.

Bên cạnh kiến thức đã được giảng dạy cùng với việc thực tập tại công ty còn hạn hẹp nên bài báo cáo không thể tránh khỏi những sai sót. Rất mong quý thầy cô chỉ bảo, đóng góp ý kiến để bài báo cáo được hoàn chỉnh.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 25 tháng 5 năm 2024

Sinh viên thực hiện

Lương Thị Lan Thanh

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
MỤC LỤC	ii
DANH SÁCH HÌNH	iv
DANH SÁCH BẢNG	v
DANH MỤC TÊN VIẾT TẮT	vi
LỜI MỞ ĐẦU	1
CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY HẢI SẢN 404.....	2
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển	2
1.1.1 Giới thiệu sơ lược về Công ty	2
1.1.2 Quá trình hình thành và phát triển của Công ty	3
1.2 Vị trí địa lí của Công ty	3
1.3 Một số mặt hàng và thị trường tiêu thụ	4
1.4 Giới thiệu tình hình sản xuất tại Công ty TNHH HTV Hải Sản 404.....	6
1.5 Cơ cấu tổ chức bộ máy của Công ty TNHH HTV Hải Sản 404	6
1.6 Sơ đồ mặt bằng tổng thể công ty	8
1.7 Sơ đồ mặt bằng chế biến thủy sản Công ty TNHH HTV Hải sản 404	9
CHƯƠNG 2: KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG IQF.....	11
2.1 Nguyên liệu sản xuất.....	11
2.1.1 Giới thiệu tổng quan về nguyên liệu cá tra của công ty	11
2.1.2 Phân bố	11
2.1.3 Hình thái sinh lý	12
2.1.4 Thành phần dinh dưỡng của cá tra:	12
2.2 Cách thu mua	12
2.3 Cách vận chuyển nguyên liệu	13
2.4 Cách bảo quản nguyên liệu.....	13
2.5 Quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh	15
2.5.1 Sơ đồ quy trình công nghệ	15
2.5.2 Thuyết minh quy trình công nghệ	16
CHƯƠNG 3: PHƯƠNG PHÁP KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM ..	30
3.1 Các tiêu chuẩn chất lượng và yêu cầu kỹ thuật của mặt hàng	30
3.1.1 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra nguyên liệu	30
3.1.2 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra bán thành phẩm	31
3.1.3 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra thành phẩm	33
3.1.4 Tiêu chuẩn cảm quan	35
3.1.5 Tiêu chuẩn hóa học	36

3.1.6 Tiêu chuẩn vi sinh	36
3.1.7 Yêu cầu về kỹ thuật.....	36
3.2 PHƯƠNG PHÁP KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM.....	37
3.2.1 Các phương pháp kiểm tra chất lượng	37
3.2.2 Phương pháp tồn trữ và bảo quản sản phẩm	37
3.2.3 Các phương pháp nâng cao chất lượng và hiệu suất thu hồi sản phẩm	39
3.2.4 Các hiện tượng hư hỏng sản phẩm trong quá trình bảo quản	40
CHƯƠNG 4 KẾT LUẬN – KIẾN NGHỊ.....	42
TÀI LIỆU THAM KHẢO	43

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Công ty Hải Sản 404	2
Hình 1.2 Các sản phẩm tại công ty 404	5
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức và quản lí của Công ty TNHH HTV Hải sản 404.....	6
Hình 1.4 Sơ đồ mặt bằng tổng thể Công ty TNHH HTV Hải sản 404	8
Hình 1.5 Sơ đồ mặt bằng chế biến thủy sản Công ty TNHH HTV Hải sản 404	9
Hình 2.1 Cá tra nguyên liệu	11
Hình 2.2 Ghe đục vận chuyển cá	14
Hình 2.3 Phân loại cá tươi sống	14
Hình 2.4 Sơ đồ quy trình công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh	15
Hình 2.5 Cắt tiết	17
Hình 2.6 Rửa 1, xả tiết	18
Hình 2.7 Rải cá lên băng chuyền IQF	26
Hình 2.8 Băng chuyền IQF	26

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng của cá tra trên 100g chất béo	12
Bảng 2.2 Thời gian quay cá	23
Bảng 3.1 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra nguyên liệu.....	30
Bảng 3.2 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra bán thành phẩm	31
Bảng 3.3 Tiêu chuẩn chất lượng cá tra thành phẩm.....	33
Bảng 3.4 Tiêu chuẩn cảm quan về cá.....	35
Bảng 3.5 Tiêu chuẩn hóa học về cá.....	36
Bảng 3.6 Tiêu chuẩn vi sinh về cá	36

DANH MỤC TÊN VIẾT TẮT

TNHH	:	Trách nhiệm hữu hạn
MTV	:	Một thành viên
HTV	:	Hai thành viên
BGD	:	Ban giám đốc
XNCB	:	Xí nghiệp chế biến
BHLĐ	:	Bảo hộ lao động
ATVS	:	An toàn vệ sinh
ATVSTP	:	An toàn vệ sinh thực phẩm
QĐ	:	Quyết định
QLCL	:	Quản lý chất lượng
ĐVGH	:	Động vật gây hại
BNN	:	Bộ Nông Nghiệp
PTNT	:	Phát triển nông thôn
ATLĐ	:	An toàn lao động
STTP	:	Sodium Tripolyphosphate
QA	:	Quality Assurance
QC	:	Quality Control
FLĐL	:	Fillet đông lạnh