

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



NGUYỄN THỊ BĂNG TÂM

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG DỨA ĐÓNG HỘP TẠI CÔNG TY
CHẾ BIẾN DỨA HẬU GIANG**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 07 – Năm 2020

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

NGUYỄN THỊ BĂNG TÂM

MSSV: 166575

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG DỨA ĐÓNG HỘP TẠI CÔNG TY
CHẾ BIẾN DỨA HẬU GIANG**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN:

Ths. Nguyễn Ngọc Quỳnh Như

Tháng 07, năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành bài báo cáo thực tập tốt nghiệp này trước hết em xin gửi đến quý Thầy, Cô giáo trong khoa Kỹ thuật - Công nghệ trường Đại học Nam Cần Thơ lời cảm ơn chân thành.

Đặc biệt, em xin gửi đến Cô Phạm Huỳnh Thúy An, Cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như và Thầy Trần Duy Khang người đã tận tình hướng dẫn, giúp đỡ em hoàn thành chuyên đề báo cáo thực tập tốt nghiệp này lời cảm ơn sâu sắc nhất.

Em chân thành cảm ơn Ban Giám Đốc, Ban Lãnh Đạo, các phòng ban của công ty Cổ phần chế biến Dừa Hậu Giang đã cho phép và tạo điều kiện thuận lợi để em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt qua trình thực tập tại công ty.

Cuối cùng em xin cảm ơn các anh chị công nhân, giám sát và vận hành thiết bị của công ty đã giúp đỡ, cung cấp những số liệu thực tế để em hoàn thành tốt chuyên đề thực tập này.

Đồng thời nhà trường đã tạo cho em có cơ hội được thực tập nơi mà em yêu thích, cho em bước ra đời sống thực tế để áp dụng những kiến thức mà các thầy cô đã giảng dạy. Qua chuyến thực tập này em nhận ra nhiều điều mới mẻ và bổ ích trong nhà máy để giúp ích cho công việc sau này của bản thân.

Vì kiến thức bản thân còn hạn chế, trong qua trình thực tập, hoàn thiện chuyên đề này em không tránh khỏi những sai sót, kính mong những được những ý kiến đóng góp từ thầy cô cũng như quý công ty.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.

Cần Thơ, ngày 12 tháng 07 năm 2020

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Thị Băng Tâm

LỜI MỞ ĐẦU

Đồng bằng sông Cửu Long là trung tâm trái cây nhiệt đới lớn nhất Việt Nam, chiếm khoảng 70-75% lượng trái cây nhiệt đới của cả nước, chất lượng, mùi vị trái cây trong vùng rất ngon và nổi tiếng trên thế giới.

Tỉnh Hậu Giang có vị trí địa lý thuận lợi là trung tâm của vùng, có một số loại trái cây đặc trưng nổi tiếng như: Khóm Cầu Đúc, Cam sành, Chanh không hạt, Bưởi, Đu đủ, Mãng cầu, Dưa hấu,... có giá trị thương phẩm trên các kệ hàng kênh siêu thị các nước Mỹ, Nhật và Châu Âu,... Tuy có nhiều tiềm năng nhưng kiêm ngạch xuất khẩu trái cây của nước ta luôn ở mức thấp, thua xa các sản phẩm nông sản khác, do chúng ta chưa đầu tư sâu vào nông nghiệp từ khâu giống, phân bón, canh tác, thu hoạch, bảo quản, chế biến và tiêu thụ.

Hiện nay, Việt Nam có khoảng 10 Công ty hoạt động trong lĩnh vực chế biến đông lạnh trái cây xuất khẩu, trong đó khoảng 5 Công ty đạt chuẩn British Retail Consortium (BRC), 4 Công ty chế biến dạng cô đặc nước trái cây, thị trường chủ yếu là nước ngoài. Nhu cầu cuộc sống ngày nay có nhiều thay đổi theo hướng hiện đại, quan điểm về gia đình và chất lượng cuộc sống được đặt lên hàng đầu, nhu cầu tiêu dùng hàng ngày mất nhiều thời gian, nhất là thời gian chuẩn bị cho một bữa ăn mà phải đảm bảo nguồn năng lượng tái tạo sau ngày làm việc. Ở các nước đang phát triển đã có sự thay đổi quan điểm về sử dụng thực phẩm tươi sống bằng cách sử dụng thực phẩm đóng hộp, đặc biệt ở những nước phát triển như Anh, Pháp, Mỹ, Nhật,... thì nhu cầu sử dụng thực phẩm đóng hộp rất cao, do tính an toàn và tiện lợi, bổ sung nhanh nguồn năng lượng vào cơ thể. Đặc biệt là thị trường Anh Quốc nhu cầu sử dụng sản phẩm dưa đóng hộp rất cao, nguồn nguyên liệu không có tại chỗ phải nhập khẩu từ các nước khác. Xuất phát từ nhu cầu trên Công ty cổ phần chế biến Dứa Hậu Giang đầu tư xây dựng Nhà máy sản xuất chế biến dứa tại Cụm công nghiệp – Tiểu thủ công nghiệp thành phố Vị Thanh – Hậu Giang. Toàn bộ dây chuyền thiết bị sản xuất dưa đóng hộp tại Công ty cổ phần chế biến Dứa Hậu Giang được thiết kế đồng bộ, tự động hóa hoàn toàn nhập khẩu từ Trung Quốc, sử dụng chất liệu cao cấp từ khâu sơ chế đến đóng gói thành phẩm.

Đề tài “ Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng dưa đóng hộp tại Công ty chế biến dứa Hậu Giang” gồm có những nội dung sau:

Chương 1: GIỚI THIỆU TỔNG QUAN CÔNG TY

Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP

2.1 Yêu cầu nguyên liệu và phương pháp bảo quản trước khi chế biến

2.2 Quy trình công nghệ

2.3 Sản phẩm

2.4 Thiết bị

2.5 Thực nghiệm tại công ty

Chương 3: KẾT LUẬN – KIẾN NGHỊ

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iv
DANH SÁCH BẢNG.....	viii
DANH SÁCH HÌNH	ix
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	x
Chương 1: GIỚI THIỆU TỔNG QUAN CÔNG TY	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển.....	1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh	1
1.2.1 Sơ đồ nhà máy sản xuất	2
1.2.2 Các sản phẩm chính, phụ	2
1.3 Cơ cấu tổ chức.....	3
1.4 Thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	3
Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP.....	6
2.1 Yêu cầu nguyên liệu và phương pháp bảo quản trước khi chế biến	6
2.1.1 Yêu cầu của nguyên liệu	6
2.1.1.1 Dứa.....	6
2.1.1.2 Nước.....	8
2.1.1.3 Đường.....	10
2.2 Quy trình công nghệ	11
2.2.1 Sơ đồ quy trình	11
2.2.2 Thuyết minh quy trình	12
2.2.2.1 Dứa nguyên liệu.....	12
2.2.2.2 Lựa chọn, phân loại	12
2.2.2.3 Bẻ cuống, cắt đầu.....	13
2.2.2.4 Rửa lần 1	14
2.2.2.5 Gọt vỏ, đục lõi	14
2.2.2.6 Chích mắt	16

2.2.2.7 Rửa lần 2	16
2.2.2.8 Cắt khoanh.....	16
2.2.2.9 Chần	17
2.2.2.10 Xếp hộp	17
2.2.2.11 Rót dịch nước đường.....	18
2.2.2.12 Bào khí	19
2.2.2.13 Ghép nắp	19
2.2.2.14 Thanh trùng - làm nguội.....	19
2.2.2.15 Bảo ôn	20
2.2.2.16 Dán nhãn - Thành phẩm.....	21
2.3 Sản phẩm.....	21
2.3.1 Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm.....	21
2.3.1.1 Màu sắc	21
2.3.1.2 Hương vị.....	21
2.3.1.3 Trạng thái	21
2.3.1.4 Chỉ tiêu hoá học.....	21
2.3.1.5 Chỉ tiêu vi sinh.....	22
2.3.1.6 Bảo quản sản phẩm.....	22
2.3.2 Các biến đổi xảy ra trong quá trình bảo quản	22
2.3.3 Đồ hộp hư hỏng do vi sinh vật	22
2.3.3.1 Do thanh trùng không đủ chế độ	22
2.3.3.2 Do làm nguội không thích hợp.....	22
2.3.3.3 Do môi ghép bị hở	22
2.3.3.4 Do nhiễm vi sinh vật gây hư hỏng trước khi thanh trùng.....	23
2.3.4 Đồ hộp hư hỏng do các hiện tượng hóa học	23
2.3.5 Đồ hộp hư hỏng do các ảnh hưởng cơ lý.....	23
2.4 Thiết bị.....	24
2.4.1 Thiết bị cắt đầu, gọt vỏ, đục lõi.....	24
2.4.1.1 Cấu tạo	24

2.4.1.2 Mục đích.....	24
2.4.1.3 Nguyên tắc hoạt động	24
2.4.1.4 Thông số kỹ thuật	24
2.4.3 Thiết bị cắt khoanh	25
2.4.3.1 Cấu tạo	25
2.4.3.2 Mục đích.....	25
2.4.3.3 Nguyên tắc hoạt động	25
2.4.3.4 Thông số kỹ thuật	25
2.4.4 Thiết bị ghép nắp	26
2.4.4.1 Cấu tạo thiết bị ghép nắp tự động.....	26
2.4.4.2 Mục đích.....	26
2.4.4.3 Nguyên tắc hoạt động	26
2.4.4.4 Thông số kỹ thuật	26
2.5 Thực nghiệm tại công ty	27
KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG KHÓM ĐÓNG HỘP	27
2.5.1 Ảnh hưởng của nguyên liệu	27
2.5.1.1 Về độ chín của dứa	27
2.5.1.2 Về các chỉ tiêu cơ lý khác của dứa	27
2.5.2 Ảnh hưởng của độ dày miếng dứa đến chất lượng sản phẩm	27
2.5.3 Ảnh hưởng của chế độ chần đến chất lượng sản phẩm	28
2.5.3.1 Ảnh hưởng của nhiệt độ chần.....	28
2.5.3.2 Ảnh hưởng của thời gian chần	28
2.5.4 Ảnh hưởng của công thức pha dịch đến chất lượng sản phẩm	28
2.5.4.1 Ảnh hưởng của nồng độ đường.....	28
2.5.4.2 Ảnh hưởng của nồng độ acid xitric	29
2.5.5 Ảnh hưởng của chế độ thanh trùng tới chất lượng sản phẩm	29
2.5.5.1 Ảnh hưởng của nhiệt độ thanh trùng	29
2.5.5.2 Ảnh hưởng của thời gian thanh trùng	29

2.5.6 Ảnh hưởng của bao bì tới chất lượng sản phẩm.....	30
Chương 3: KẾT LUẬN - KIẾN NGHỊ.....	31
3.1 Kết luận.....	31
3.2 Kiến nghị.....	31
TÀI LIỆU THAM KHẢO	A