

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



PHẠM THỊ NGỌC ANH

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ CÁC BIẾN
ĐỔI ẢNH HƯỞNG ĐẾN SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET
ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404**

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

PHẠM THỊ NGỌC ANH
MSSV:165840

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ CÁC BIẾN
ĐỔI ẢNH HƯỞNG ĐẾN SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET
ĐÔNG LẠNH TẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
ThS. PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 07 - Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Sau thời gian thực tập ở công ty Hải Sản 404, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp: “**Khảo sát quy trình chế biến và Các biến đổi ảnh hưởng đến sản phẩm cá tra fillet đông lạnh tại công ty Hải Sản 404**”. Quyền báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thực tập tại xí nghiệp với sự hướng dẫn của Cô ThS. Phạm Huỳnh Thúy An cùng các Anh chị em trong công ty đã hết lòng chỉ bảo những kinh nghiệm quý báu, cung cấp tài liệu, nhờ vậy em đã hoàn thành đợt thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em chân thành cảm ơn Trường Đại học Nam Cần Thơ - Khoa Kỹ Thuật và Công Nghệ đã tạo điều kiện cho em trong chuyến thực tập tại công ty Hải Sản 404.

Em chân thành cảm ơn Thầy/Cô trong bộ môn Công nghệ thực phẩm đã cung cấp kiến thức cho em trong những năm học vừa qua, đặc biệt là Cô ThS. Phạm Huỳnh Thúy An giảng viên Bộ môn Công nghệ Thực phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ không ngại khó khăn, mệt mỏi tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho em hoàn thành bài báo cáo thực tập tốt nghiệp này.

Em xin chân thành cảm ơn Ban lãnh đạo Công ty Hải Sản 404 đã tạo điều kiện rất tốt cho em thực tập, đồng thời cung cấp tài liệu hỗ trợ em hoàn thành bài báo cáo này. Em cảm ơn tất cả các Anh chị em trong Ban Điều Hành, KCS cùng đội ngũ anh chị em công nhân đã tận tình chỉ dẫn em.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức mà Thầy/Cô và các anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít và bản thân còn thiếu kinh nghiệm thực tế nên nội dung của bài báo cáo thực tập tốt nghiệp không thể tránh khỏi những sai sót. Rất mong sự đóng góp ý kiến của quý Thầy/Cô và Anh chị em tại xí nghiệp để bài báo cáo được hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, Ngày 12 Tháng 07 Năm 2020

Sinh viên thực hiện

Phạm Thị Ngọc Anh

LỜI MỞ ĐẦU

Như chúng ta đã biết nước ta có vị trí giáp với biển Đông, có đường bờ biển dài với nguồn tài nguyên thiên nhiên phong phú, đặc biệt là nguồn thủy sản có giá trị kinh tế cao. Đây là thế mạnh và tiềm năng của nước ta tạo điều kiện thuận lợi cho ngành đánh bắt thủy hải sản. Bên cạnh đó, hệ thống sông ngòi, kênh rạch dày đặc rất thuận lợi cho sự phát triển ngành nuôi trồng thủy hải sản. Đặc biệt là vùng Đồng bằng sông Cửu Long với hệ thống nuôi cá bè đã đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân.

Xuất khẩu thủy hải sản hằng năm đã mang về nguồn lợi rất lớn cho kinh tế nước ta, trong đó cá tra, cá basa fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực. Cá tra có giá trị dinh dưỡng rất cao, nhiều vitamin và khoáng chất nhưng cá tươi khó bảo quản lâu được, vì vậy việc áp dụng kỹ thuật đông lạnh giúp kéo dài thời gian bảo quản, đảm bảo chất lượng tốt nhất đến tay người tiêu dùng. Tuy nhiên, những miếng cá tra fillet đông lạnh đạt tiêu chuẩn xuất khẩu ra thị trường thì công ty cũng gặp phải các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình thu mua, chế biến và bảo quản sản phẩm. Do đó mà em chọn đề tài báo cáo của em là: “**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ CÁC BIẾN ĐỔI ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH**”.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC BẢNG	vi
DANH MỤC HÌNH	vii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	viii
Chương 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 Lịch sử thành lập và phát triển của Công ty Hải Sản 404.....	1
1.1.1 Sơ lược lịch sử công ty.....	1
1.1.2 Quá trình hình thành và phát triển của Công ty	1
1.1.3 Vị trí địa lý của Công ty.....	2
1.2 Cơ cấu tổ chức và quản lí của Công ty TNHH HTV Hải Sản 404	3
1.3 Các sản phẩm chính, phụ	5
1.3.1 Sản phẩm chính	5
1.3.2 Sản phẩm phụ.....	6
1.4 Thị trường xuất khẩu.....	6
1.5 Giới thiệu tình hình sản xuất tại Công ty TNHH HTV Hải Sản 404.....	6
1.6 Định hướng phát triển	6
1.7 Quy trình thu mua	7
Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP	8
2.1 Quy trình công nghệ sản xuất.....	8
2.2 Thuyết minh quy trình công nghệ	9
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	9
2.2.2 Cân 1	11
2.2.3 Cắt tiết	12
2.2.4 Rửa 1, xả tiết	13
2.2.5 Fillet	13

2.2.6 Cân 2	14
2.2.7 Rửa 2	14
2.2.8 Lạnh da.....	14
2.2.9 Rửa 3	15
2.2.10 Tạo hình	15
2.2.11 Rửa 4	16
2.2.12 Kiểm tra sơ bộ	17
2.2.13 Kiểm tra ký sinh trùng.....	17
2.2.14 Phân loại sơ bộ	18
2.2.15 Rửa 5	18
2.2.16 Quay tăng trọng.....	18
2.2.17 Phân cỡ - loại.....	20
2.2.18 Cân 3 – Xếp khuôn.....	20
2.2.19 Chờ đông	22
2.2.20 Cấp đông IQF	22
2.2.21 Cấp đông Block.....	23
2.2.22 Tách khuôn – Mạ băng.....	24
2.2.23 Bao gói, đóng thùng, bảo quản, xuất hàng.....	26
2.3 Tiêu chuẩn cá tra thành phẩm	28
2.4 Một số máy móc, thiết bị chính trong Công ty	30
2.4.1 Hệ thống lạnh một cấp nén.....	30
2.4.2 Hệ thống lạnh hai cấp nén.....	32
2.4.3 Tủ cấp đông.....	33
2.4.4 Máy lạnh da.....	34
2.4.5 Bàn soi ký sinh trùng.....	34
2.4.6 Quay tăng trọng.....	35
2.4.7 Máy xay đá.....	36
2.4.8 Băng chuyền IQF	37

2.5 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình thu mua, bảo quản nguyên liệu và sản phẩm.....	38
2.5.1 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình thu mua	38
2.5.2 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình chế biến	39
2.5.3 Các hiện tượng biến đổi xảy ra trong quá trình bảo quản sản phẩm.....	39
Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	41
3.1 Kết luận	41
3.2 Kiến nghị	41
TÀI LIỆU THAM KHẢO	42