

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



NGUYỄN NGỌC TRÂM ANH

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ QUY
TRÌNH HACCP CHO SẢN PHẨM CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 7 năm 2020

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

NGUYỄN NGỌC TRÂM ANH
MSSV: 165696

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ QUY
TRÌNH HACCP CHO SẢN PHẨM CÁ TRA
FILLET ĐÔNG LẠNH

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
Th.S PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 7 năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Xin gửi lời cảm ơn chân thành nhất đến toàn bộ quý Thầy/Cô Trường Đại học Nam Cần Thơ, Quý Thầy/Cô khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ đã truyền đạt những kiến thức quý báu cho em trong suốt bốn năm học tập và rèn luyện tại trường. Em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến giáo viên hướng dẫn - Cô Phạm Huỳnh Thúy An, người đã nhiệt tình hướng dẫn em thực hiện báo cáo thực tập này.

Chân thành cảm ơn ban lãnh đạo và các anh, chị trong Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404 đã tạo điều kiện tốt cho em trong suốt quá trình em thực tập tại công ty. Được trải nghiệm thực tế giúp em có thêm hiểu biết, kiến thức thực tế để đạt yêu cầu công việc trong tương lai.

Với vốn kiến thức hạn hẹp và thời gian thực tập tại công ty có hạn nên bài báo cáo của em còn nhiều thiếu sót, rất mong nhận được những ý kiến đóng góp, phê bình của quý thầy cô và anh chị trong Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404. Đó sẽ là hành trang quý giá để em có thể hoàn thành tốt công việc sau khi ra trường. Em xin chân thành cảm ơn!

MỤC LỤC

CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY TNHH HTV HẢI SẢN 404	1
1.1 Giới thiệu chung	1
1.2 Quá trình hình thành và phát triển	1
1.3 Vị trí địa lí	2
1.4 Thị trường tiêu thụ	2
1.5 Quy mô sản xuất và các sản phẩm	3
1.6 Cơ cấu tổ chức bộ máy	3
1.7 Cách thu mua, mùa vụ, vận chuyển nguyên liệu	6
1.7.1 Nguyên liệu cá tra	6
1.7.2 Cách thu mua	7
1.7.3 Cách vận chuyển: theo 2 cách	8
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP	9
2.1 Quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh	9
2.2 Miêu tả quy trình chế biến:	10
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu - Cân 1	10
2.2.2 Cắt tiết - Rửa 1 (xả tiết)	11
2.2.3 Fillet - Cân 2 - Rửa 2	12
2.2.4 Lạng da - Rửa 3	13
2.2.5 Tạo hình - Rửa 4	13
2.2.6 Kiểm tra ký sinh trùng	14
2.2.7 Phân cỡ - loại	15
2.2.8 Rửa 5	16
2.2.9 Quay tăng trọng	16
2.2.10 Cân 3 - Xếp khuôn	17
2.2.11 Chờ đông	18
2.2.12 Cấp đông	18
2.2.13 Tách khuôn - mạ băng	20
2.2.14 Bao gói – Đóng thùng	21
2.2.15 Bảo quản – Xuất hàng	22
2.3 Quy trình HACCP cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh	23

2.3.1	Mô tả sản phẩm.....	23
2.3.2	Sơ đồ quy trình công nghệ.....	26
2.3.3	Mô tả quy trình công nghệ.....	27
2.3.4	Phân tích mối nguy	32
2.3.5	Xác định CCP	43
2.3.6	Tổng hợp kế hoạch HACCP	46
2.4	Công ty đang áp dụng chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo các tiêu chuẩn sau:	53
CHƯƠNG 3	KẾT LUẬN	54