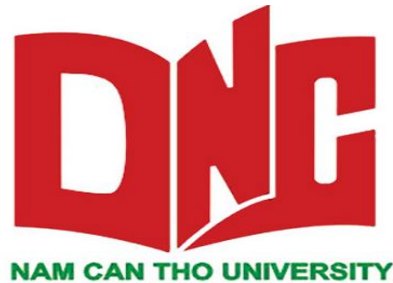


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ



PHẠM THỊ KIM LIÊN

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ CÁC
YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG CÁ
TRA FILLET ĐÔNG LẠNH IQF TẠI CÔNG TY
TNHH HTV 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 KIM LIÊN
MSSV: 165990

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ CÁC
YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG CÁ
TRA FILLET ĐÔNG LẠNH IQF TẠI CÔNG TY
TNHH HTV 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

Thực tập tốt nghiệp là bước cuối cùng trong chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm. Thời gian thực tập kéo dài 6 tuần để em có thể học hỏi những kinh nghiệm và kiến thức để làm tốt bài báo cáo thực tập.

Em xin chân thành cảm ơn Ban lãnh đạo trường Đại học Nam Cần Thơ, đã tạo điều kiện cho chúng em thực tập tại công ty TNHH HTV Hải Sản 404.

Em xin chân thành cảm ơn Ban lãnh đạo công ty TNHH HTV Hải sản 404 đặc biệt là các anh chị ở Bộ phận QC, KCS và công nhân đã tận tình chỉ bảo giúp em hoàn thành tốt bài báo cáo này.

Em cũng xin chân thành cảm ơn các Thầy/ Cô ở khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ Bộ môn Công nghệ thực phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ đã tận tình hướng dẫn để chúng em làm tốt bài báo cáo này, đặc biệt là Giáo viên hướng dẫn Cô Phạm Huỳnh Thúy An đã tận tâm hướng dẫn.

Em xin chân thành cảm ơn!

LỜI MỞ ĐẦU

Nước ta có nguồn thủy sản dồi dào đặc biệt là vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long, với hệ thống nuôi cá trong ao, bè được phát triển mạnh tập trung chủ yếu ở hai tỉnh An Giang và Đồng Tháp với sản lượng lớn đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân. Cá tra có giá trị dinh dưỡng rất cao, nhiều vitamin và chất khoáng nhưng cá tươi thì rất khó bảo quản lâu được, vì vậy mà ngành lạnh đông ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản cá, đảm bảo được chất lượng cho đến khi đến tay người tiêu dùng.

Hiện nay, các mặt hàng sản phẩm từ cá tra như: cá tra filler đông lạnh, cá tra cắt khúc đông lạnh, cá tra nguyên con cắt đầu bỏ tạng đông lạnh..., đặc biệt là sản phẩm cá tra fillet đông lạnh rất được các nước trên thế giới ưa chuộng. Tuy nhiên, chất lượng sản phẩm vẫn chưa đồng đều và chưa được đảm bảo do đó mà em chọn đề tài thực tập tốt nghiệp là: **“KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH IQF”**.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU.....	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH SÁCH BẢNG.....	v
DANH SÁCH HÌNH.....	vi
CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY HẢI SẢN 404	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển của công ty Hải sản 404.....	1
1.1.2.1 Địa điểm xây dựng.....	2
1.2 Cơ cấu tổ chức sản xuất của công ty Hải sản 404.....	3
1.2.1 Sơ đồ mặt bằng tổng thể của công ty.....	3
1.2.2 Sơ đồ mặt bằng xí nghiệp chế biến thủy sản.....	3
1.2.3 Sơ đồ tổ chức – Bố trí nhân sự.....	4
1.3 Giới thiệu các loại sản phẩm của công ty Hải sản 404 (chính, phụ).....	5
1.4 Thị trường xuất khẩu	7
1.5 Giới thiệu tình hình sản xuất tại Công ty TNHH HTV Hải Sản 404:	7
1.6 Nguồn nguyên liệu sản xuất.....	7
1.7 Cách thu mua, tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu.....	8
1.7.1 Cách thu mua.....	8
1.7.2 Cách tiếp nhận	8
1.7.3 Cách bảo quản nguyên liệu	9
CHƯƠNG 2: NỘI DUNG THỰC TẬP	11
2.1 Quy trình công nghệ sản xuất.....	11
2.2 Thuyết minh quy trình	12
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu – Cân 1.....	12
2.2.2 Cắt tiết - Công đoạn rửa 1.....	13
2.2.3 Fillet – Cân 2 – Rửa 2.....	14

2.2.4 Lạng da - Cân 3 - Rửa 3.....	15
2.2.5 Chỉnh hình - Cân 4 - Rửa 4.....	17
2.2.6 Kiểm kí sinh trùng.....	18
2.2.7 Phân cỡ, phân loại.....	18
2.2.8 Rửa 5.....	19
2.2.9 Quay tăng trọng.....	20
2.2.10 Cân 5 - Xếp khuôn.....	21
2.2.11 Chờ đông.....	23
2.2.12 Cấp đông.....	24
2.2.13 Tách khuôn - Mạ băng.....	25
2.2.14 Bao gói – Đóng thùng.....	27
2.2.15 Bảo quản - Xuất hàng.....	27
2.3 Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng cá tra fillet đông lạnh.....	28
2.3.1 Ảnh hưởng của nguyên liệu trong công tác thu mua.....	28
2.3.2 Ảnh hưởng đến quy trình sản xuất.....	29
2.3.3 Ảnh hưởng trong quá trình bảo quản sản phẩm.....	33
2.3.4 Ảnh hưởng của môi trường.....	33
CHƯƠNG 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	35
3.1 Kết luận.....	35
3.2 Kiến nghị.....	35
TÀI LIỆU THAM KHẢO	36