

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



NHÂM DƯƠNG PHƯỚC HUY

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM ĐÔNG
LẠNH IQF – ĐÔNG BLOCK VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH
HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG TÔM**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

Tháng 7 - Năm 2020

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

NHÂM DƯƠNG PHƯỚC HUY

MSSV: 166458

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM ĐÔNG
LẠNH IQF – ĐÔNG BLOCK VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH
HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG TÔM**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
Ths. PHẠM HUỲNH THUÝ AN

Tháng 7 - năm 2020

LỜI CẢM ƠN



Em xin chân thành cảm ơn sâu sắc đối với trường Đại Học Nam Cần Thơ, đặc biệt là các Thầy/Cô khoa Kỹ thuật – Công nghệ của trường đã tận tình giảng dạy truyền đạt kiến thức bổ ích và đầy ý nghĩa trong suốt quá trình học tập, rèn luyện và nghiên cứu tại trường.

Em chân thành cảm ơn quý Thầy/Cô đã tạo điều kiện thuận lợi cho em trong chuyến thực tập này, giúp em tiếp thu được những kiến thức thật sự quý báu về quy trình sản xuất cũng như hình thức tổ chức nhân sự trong thực tế để bổ sung cho những kiến thức lý thuyết được học tại trường. Và em cũng xin cảm ơn cô Phạm Huỳnh Thuý An đã nhiệt tình hướng dẫn em để hoàn thành tối bài báo cáo này.

Em xin chân thành cảm ơn Ban Giám Đốc, cùng toàn thể các anh chị cán bộ công nhân viên thuộc phân xưởng của Công Ty Cổ Phần Thuý Sản CAFATEX đã tận tình giúp đỡ, sắp xếp, bố trí thời gian và công việc cũng như cung cấp tài liệu để chúng em có thể hoàn thành tốt kỳ thực tập này đã tạo điều kiện tốt để em hoàn thành đợt thực tập này.

Sau 6 tuần (1/6/2020 – 12/7/2020) thực tập ở Công Ty Cổ Phần Thuý Sản CAFATEX là dịp để em vận dụng những kiến thức của mình vào thực tiễn. Tiếp xúc với thực tế, trực tiếp tham gia vào công việc sản xuất đã tạo điều kiện để chúng em hiểu rõ và khắc sâu những kiến thức đã học khi ngồi trên ghế nhà trường.

Trong quá trình thực tập, cũng như là trong quá trình làm báo cáo thực tập khó tránh khỏi sai sót, rất mong các Thầy/Cô bỏ qua. Đồng thời do trình độ lý luận cũng như kinh nghiệm thực tiễn còn hạn chế nên bài báo cáo khó tránh khỏi những thiếu sót, em rất mong nhận được ý kiến đóng góp của thầy, cô để em có thêm kinh nghiệm và hoàn thành tốt bài báo cáo tốt nghiệp.

Cuối lời, em xin được gửi lời kính chúc sức khỏe đến anh chị cán bộ công nhân viên, kính chúc quý công ty hoạt động ngày càng phát triển, tiến lên những vị trí cao trên thương trường Việt Nam và Quốc tế.

Người thực hiện

LỜI NÓI ĐẦU



Thủy sản là ngành kinh tế mũi nhọn của nước ta trong đó đồng bằng sông Cửu Long nước ta có tiềm năng thế mạnh về nuôi trồng thủy hải sản, mỗi năm ước tính có khoảng hàng ngàn tấn được xuất khẩu khắp các nước trên thế giới, đem lại thu nhập không ít cho đất nước và người lao động.

Lợi dụng ưu thế tiềm năng đó, nhiều nhà máy thủy hải sản được xây dựng để chế biến nguồn nguyên liệu có sẵn và phần nào tạo việc làm cho người lao động ở địa phương. Các công ty được trang bị hệ thống máy móc thiết bị hiện đại, quy trình công nghệ đạt chuẩn quốc gia.

Công Ty Cổ Phần Thủy Sản CAFATEX là công ty chế biến thủy sản với sản phẩm xuất khẩu như cá fillet, các sản phẩm cua ghẹ, các mặt hàng tôm xuất khẩu như tôm tươi đông block, tôm đông rời IQF, tôm luộc xuất khẩu...Đặc biệt là chế biến các sản phẩm từ tôm để có thể nâng cao hơn nữa về chất lượng số lượng và đa dạng các dạng sản phẩm, sản phẩm tôm tươi đông block và đông IQF luôn có thể mạnh, có giá trị dinh dưỡng cao và được nhiều thị trường trên thế giới ưa chuộng như thị trường Mỹ, Nhật, Châu Âu...

Tuy nhiên, để cần xây dựng quy trình sản xuất hoàn chỉnh và hiểu được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm là vấn đề cần quan tâm nhất đối với việc chế biến tôm đông block và đông IQF làm sao để khắc phục và nâng cao sản phẩm để đáp ứng được những đòi hỏi khắc khe của thị trường thế giới. Từ những vấn đề đó qua quá trình thực tập tại nhà máy em đã thực hiện và tìm hiểu đề tài: **“KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM ĐÔNG LẠNH IQF – ĐÔNG BLOCK VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM”**

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI NÓI ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC HÌNH.....	v
DANH MỤC BẢNG	vi
BẢNG DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	vii
Chương 1: GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN THUỶ SẢN CAFATEX	1
1.1 Quá trình hình thành và phát triển công ty	1
1.2 Quy mô sản xuất:	1
1.3 Các sản phẩm chính của công ty:	2
1.4 Thị trường xuất khẩu	4
1.5 Sơ đồ bộ máy quản lý của công ty:	6
Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP	7
2.1 Giới thiệu nguyên liệu sản xuất	7
2.1.1 Nguồn nguyên liệu	7
2.1.2 Phương pháp bảo quản tôm từ đại lí ao nuôi về nhà máy	8
2.1.3 Phương pháp bảo quản tôm tại nhà máy	9
2.1.4 Phương pháp ướp mỗi nguyên liệu	9
2.2 Quy trình chế biến tôm đông lạnh	10
2.3 Thuyết minh quy trình	11
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu	11
2.3.2 Rửa lần 1	13
2.3.3 Sơ chế	13
2.3.4 Rửa lần 2	14
2.3.5 Phân cỡ, phân loại	14
2.3.6 Rửa lần 3	16
2.3.7 Rửa kim loại lần 1	16
2.3.8 Điều phối, tinh chế	16

2.3.9	Xử lý, ngâm phụ gia	17
2.3.10	Rửa 4, làm ráo	18
2.3.11	Cân, kiểm tra cỡ.....	18
Đông IQF		18
2.3.12	Lên băng chuyền cấp đông.....	18
2.3.13	Mạ băng	19
2.3.14	Tái đông	19
2.3.15	Tái mạ băng, cân , vào bao PE	19
Đông Block.....		21
2.3.16	Xếp khuôn, châm khuôn	21
2.3.17	Cấp đông.....	21
2.3.18	Tách khuôn, mạ băng, vào bao PE.....	22
2.3.19	Rà kim loại 2.....	22
2.3.20	Đóng gói	22
2.3.21	Bảo quản	23
2.4	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất và tôm sau thu hoạch	26
2.4.1	Nguyên liệu ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.....	26
2.4.2	Quy trình ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm	27
2.4.3	Bảo quản lạnh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm	32
2.4.4	Môi trường ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm	35
2.5	Thiết bị máy móc sản xuất.....	36
2.5.1	Máy phân loại tôm	36
2.5.2	Tủ tiếp xúc S-CF2000.....	37
2.5.3	Thiết bị IQF băng chuyền xoắn S-IQF-500S	38
2.5.4	Thiết bị băng chuyền tái đông.....	39
2.5.5	Thiết bị mạ băng block MB -1000	40
2.5.6	Thiết bị rà kim loại RKL -50.....	41
Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ		42
TÀI LIỆU THAM KHẢO		45