BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

NGUYỄN ANH THƯ

KHẢO SÁT CÁC LOẠI PHỤ GIA THƯỜNG SỬ DỤNG TRONG HỦ TIẾU TƯƠI VÀ ĐỀ XUẤT PHỤ GIA CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT HỦ TIẾU TƯƠI TẠI LÒ BÚN – HỦ TIẾU SÁU THẠNH

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm
Mã số ngành: 7540101

Tháng 6. 2021

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

NGUYỄN ANH THƯ
MSSV: 177673

KHẢO SÁT CÁC LOẠI PHỤ GIA THƯỜNG SỬ DỤNG TRONG HỦ TIẾU TƯƠI VÀ ĐỀ XUẤT PHỤ GIA CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT HỦ TIẾU TƯƠI TẠI LÒ BÚN – HỦ TIẾU SÁU THẠNH

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

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
Ths. NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 6. 2021

NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LỜI CẢM ƠN

Em xin chân thành cảm ơn trường Đại học Nam Cần Thơ và Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ đã tạo điều kiện cho em, cùng với sự hướng dẫn nhiệt tình của Ban lãnh đạo Hộ kinh doanh Sáu Thạnh cũng như các chị trong bộ phận quản lí chất lượng và bộ phận văn phòng đã giúp đỡ cho em hoàn thành tốt kỳ thực tập này, trong thời gian thực tập đã giúp đỡ cho em có sự liên kết giữa thực tế và lý thuyết.

Chúng em xin chân thành cảm ơn cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như đã luôn quan tâm chỉ dạy, theo dõi, giúp đỡ tận tình trong suốt khoảng thời gian thực tập vừa qua. Và hơn hết, chúng em xin bày tỏ lòng biết ơn trân trọng đến quý Hộ kinh doanh Sáu Thạnh đã tạo điều kiện và môi trường cho chúng em thực tập. Đồng thời em xin cảm ơn các chị đã truyền đạt những kiến thức, điều kiện quý báo cho chúng em trong thời gian qua để chúng em có đủ kiến thức, điều kiện để làm quen với môi trường làm việc.

Tuy chỉ trong thời gian ngắn không thể lĩnh hội và tìm hiểu hết hoạt động của Hộ kinh doanh nhưng với sự nhiệt tình giúp đỡ của cán bộ chịu trách nhiệm từng bộ phận cũng như các anh/chị công nhân đã giúp đỡ em hoàn thành đợt thực tập này.

Sau cùng em xin kính chúc các anh chị trong Hộ kinh doanh dồi dào sức khỏe, gặp nhiều thành công trong công việc, gặp nhiều may mắn trong cuộc sống. Chúc Hộ kinh doanh ngày càng phát triển nhanh, mạnh và vững chắc.

Em xin trân trọng cảm ơn!

LỜI NÓI ĐẦU

Hiện nay trong thời kỳ công nghiệp hóa hiện đại hóa đất nước. Sự tăng trưởng về kinh tế và sự phát triển không ngừng về khoa học kỹ thuật đã góp phần nâng cao đời sống con người. Bên cạnh đó công nghệ chế biến thực phẩm cũng không kém phần quan trọng để cung cấp cho con người nguồn năng lượng và chất dinh dưỡng cao. Nhất là các sản phẩm tiện ích về thời gian nhưng vẫn đảm bảo đầy đủ dinh dưỡng và được nhiều người ưa chuộng. Để đáp ứng được nhu cầu đó, ngành công nghiệp sản xuất thực phẩm ngày càng được cải tiến và phát triển liên tục trong công nghệ và thiết bị sản xuất, sử dụng vật liệu mới, đặc biệt là ứng dụng của phụ gia thực phẩm trong quá trình chế biến làm tăng đặc tính và hoàn thiện sản phẩm để đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng.

Phụ gia thực phẩm là một lĩnh vực quan trọng trong công nghệ thực phẩm. Lợi ích của phụ gia rất lớn nhưng cũng có nhiều nguy hiểm nếu chúng ta sử dụng không phù hợp. Để tìm hiểu kỹ hơn về lợi ích và tác hại của phụ gia. Đề tài báo cáo của em sẽ trình bày những tìm hiểu của em về phụ gia được sử dụng trong hủ tiếu tươi hiện nay và đề xuất loại phụ gia có thể cho vào quy trình sản xuất hủ tiếu tươi.

Mục đích của việc thực tập là tạo điều kiện cho sinh viên làm quen với công việc của một cán bộ kỹ thuật trong các xí nghiệp, Hộ kinh doanh,... tiếp xúc với cán bộ quản lý, cán bộ kỹ thuật và công nhân, thấy được các hoạt động cần thiết trong quá trình sản xuất, biết được hệ thống tổ chức và nắm được trình độ kỹ thuật thực tế cũng như khả năng thiết bị tại nơi được thực tập. Hiểu biết hơn về quy trình sản xuất hủ tiếu, loại phụ gia sử dụng trong quá trình bảo quản hủ tiếu, bản chất, công dụng và liều sử dụng... của các chất được thêm vào.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN i
LỜI NÓI ĐẦU ii
MỤC LỤC iii
DANH SÁCH HÌNH v
DANH SÁCH BẢNG vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT vii
Chương 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ HỘ KINH DOANH SÁU THẠNH 1
1.1 Giới thiệu chung về Hộ kinh doanh 1
1.2 Lịch sử hình thành và phát triển 1
1.3 Tổng quan hoạt động sản xuất, kinh doanh 2
1.4 Sản phẩm chính/phụ 2
1.4.1 Sản phẩm chính 2
1.4.2 Sản phẩm phụ 3
1.5 Cơ cấu tổ chức 4
1.5.1 Sơ đồ tổ chức 4
1.5.2 Quy định chức năng và nhiệm vụ 4
Chương 2 NỘI DUNG THỰC TẬP 6
2.1 Khái niệm hủ tiếu 6
2.2 Quy trình công nghệ 7
2.3 Thuyết minh quy trình 8
2.3.1 Nguyên liệu 8
2.3.2 Ngâm 11
2.3.3 Xay 12
2.3.4 Quay ly tâm 12
2.3.5 Nhồi 12
2.3.6 Tráng 13
2.2.7 Hấp 13

2.3.8 Sấy 14
2.3.9 Làm nguội.....14
2.3.10 Cắt định hình 14
2.3.11 Thành phẩm.....15
2.3.12 Cân tịnh, đóng gói 15
2.3.13 Bảo quản.....15
2.4 Quản lí chất lượng sản phẩm 16
2.5 Các thiết bị, máy móc sản xuất.....17
2.5.1 Máy xay.....17
2.5.2 Máy Ly Tâm.....18
2.5.3 Máy trộn bột 18
2.5.4 Máy tráng bánh.....19
2.5.5 Máy hấp.....19
2.5.6 Máy sấy 19
2.6 Nội dung thực tế tại cơ sở.....20
Phụ gia thực phẩm trong sản xuất hủ tiếu.....20
2.6.1Giới thiệu về phụ gia 20
2.6.2 Phụ gia sử dụng trong hủ tiếu.....22
2.6.3 Phụ gia không được sử dụng trong hủ tiếu.....28
2.6.4 Đề xuất phụ gia sử dụng trong hủ tiếu 32
Chương 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....34
3.1 Kết luận.....34
3.1.1 Ưu điểm.....34
3.1.2 Nhược điểm 34
3.2 Kiến nghị.....34
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....35

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo Hộ kinh doanh Sáu Thạnh 1
Hình 1 2 Hủ tiếu tươi 2
Hình 1.3 Bún tươi.....3
Hình 1.4 Bánh tằm 3
Hình 1.5 Sơ đồ tổ chức.....4
Hình 2.1 Hủ tiếu..... 6
Hình 2.2 Quy trình sản xuất hủ tiếu 7
Hình 2.3 Gạo 8
Hình 2.4 Tinh bột khoai mì 10
Hình 2.5 Máy quay ly tâm.....12
Hình 2.6 Băng chuyền tráng hủ tiếu 13
Hình 2.7 Băng chuyền hấp hủ tiếu 13
Hình 2.8 Băng chuyền sấy hủ tiếu 14
Hình 2.9 Máy cắt hủ tiếu.....14
Hình 2.10 Hủ tiếu thành phẩm 15
Hình 2.11 Sodium Benzoat 22
Hình 2.12 Potassium Sorbate 23
Hình 2.13 Sodium Dehydroacetate 24
Hình 2.14 Carbomethyl Cellulose.....26
Hình 2.15 Borax 28
Hình 2.16 Fomaldehyde 29
Hình 2.17 Tinopal 31

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng trong gạo.....9
Bảng 2.2Hàm lượng acid amin trong gạo so với giá trị chuẩn (trứng gà) 9
Bảng 2.3 Thành phần hóa học của bột khoai mì.....11
Bảng 2.4 Thành phần dinh dưỡng của bột khoai mì 11
Bảng 2.5 Thành phần dinh dưỡng trong sợi hủ tiếu.....15
Bảng 2.6 Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.....17
Bảng 2.7 Quy định kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.....17

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

ADI (Acceptable Daily Intake): Lượng ăn vào hàng ngày chấp nhận được

BHLĐ: Bảo hộ lao động

BYT: Bộ y tế

CAC (Codex Alimentarius Commisson): Ủy ban Tiêu chuẩn hóa thực phẩm quốc tế

CTHH: Công thức hóa học

ĐBSCL: Đồng bằng sông Cửu Long

FAO (Food and Agriculture Organization Of The United Nations): Tổ chức lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc

FDA (Food and Drug Administration): Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ

GRAS (Generally Recognized As Safe): Chứng nhận an toàn cho sức khỏe con người, kể cả người mang thai, trẻ nhỏ và người lớn tuổi

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn

HKD: Hộ kinh doanh

INS (International Numbering System): Hệ thống đánh số quốc tế

ML (Maximum Level): Giới hạn tối đa trong thực phẩm

NĐ-CP: Nghị định Chính phủ

QCVN: Quy chuẩn Việt Nam

QĐ-BYT: Quyết định Bộ y tế

QLCL: Quản lí chất lượng

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

TSBT: Tổng số bào tử

TSVSVHK: Tổng số vi sinh vật hiếu khí

TT-BKHCN: Thông tư Bộ Khoa học Công nghệ

WHO (World Health Organization): Tổ chức y tế Thế giới