

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



CAO HUỠNH ĐỨC

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG VÀ HIỆU SUẤT THU HỒI
GẠO TRONG QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT VÀ
BẢO QUẢN TẠI CÔNG TY TNHH LAM LÂM**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 5-Năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

CAO HUỠNH ĐỨC
MSSV:176509

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG VÀ HIỆU SUẤT THU HỒI
GẠO TRONG QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT VÀ
BẢO QUẢN TẠI CÔNG TY TNHH LAM LÂM**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: công nghệ thực phẩm
Mã số ngành :7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 5-Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Trong suốt 4 năm gắn bó với trường Đại Học Nam Cần Thơ chúng em đã được thầy cô truyền dạy kiến thức quý báu về chuyên môn. Hôm nay em xin một lần nữa nhờ thầy, cô mà đã có một chuyến thực tập bổ ích cho công việc sau này.

Lời nói đầu tiên em xin cảm ơn Ban Giám Hiệu nhà trường và quý thầy cô đặt biệt là cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như đã cung cấp cho em nhiều kiến thức trong suốt những năm học qua tại trường, bên cạnh đó em xin gửi lời cảm ơn quý công ty TNHH Lam Lâm đã tạo điều kiện cho em đã giúp đỡ tận tình trong quá trình thực tập của em.

Chuyến đi thực tập tuy ngắn nhưng đây bổ ích với sự giúp đỡ tận tình của các anh chị trong công ty đã giúp em hiểu rõ hơn và đi sâu vào nhiều kiến thức đã học. Đồng thời đợt thực tập đã tạo điều kiện cho em tích lũy kiến thức nhằm nâng cao trình độ sản xuất, có thể góp phần nào cho ngành chế biến lương thực không ngừng phát triển trong công cuộc xây dựng đất nước.

Kính chúc sức khỏe toàn bộ công ty TNHH Lam Lâm cùng với quý thầy cô đã tận tình giúp đỡ em hoàn thành bài tốt nghiệp. Do thời gian có hạn cộng thêm kinh nghiệm bản thân còn thiếu nên em không thể tránh khỏi những thiếu sót kính mong quý thầy cô và ban giám đốc công ty thông cảm

Cuối cùng em xin một lần nữa cảm ơn cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như đã tận tình giúp đỡ em hoàn thành bài báo cáo thực tập tốt nghiệp của mình.

LỜI MỞ ĐẦU

Trong chuyến thực tập tốt nghiệp tại công ty TNHH Lam Lâm, với đề tài ”KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ HIỆU SUẤT THU HỒI GẠO TRONG QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN” với nội dung báo cáo gồm những phần sau:

Chương I: Giới thiệu tổng quan về nhà máy.

Chương II: Quy trình công nghệ.

- Quy trình công nghệ
- Thuyết minh quy trình
- Máy móc và thiết bị
- Nội dung thực tập tại nhà máy

Chương III: Kết luận và kiến nghị.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
MỤC LỤC	iii
DANH SÁCH HÌNH	v
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	vii
CHƯƠNG I GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ NHÀ MÁY	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển	1
1.2. Sơ đồ cơ cấu tổ chức	2
1.3 Sơ đồ công ty – nhà máy	3
1.4 Các sản phẩm của nhà máy	3
1.5 Thuận lợi, Khó khăn, định hướng	3
1.5.1 Thuận lợi:	3
1.5.2 Khó khăn:	4
1.5.3 Định hướng	4
CHƯƠNG II QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ	5
2.1 Quy trình công nghệ	5
2.2 Nguyên liệu	6
2.2.1 Giới thiệu về lúa	6
2.2.2 Thành phần hóa học của hạt thóc	6
2.3 Thuyết minh qui trình	7
2.3.1 Nguyên liệu	7
2.3.2 Sàng tách tạp chất	7
2.3.3 Xát trắng	7
2.3.4 Lau bóng	8
2.3.5 Sấy	8
2.3.6 Sàng đảo	8
2.3.7 Trống phân loại	9
2.3.8 Sàng tách thóc	9
2.3.9 Thùng chứa	9
2.3.10 Cân, đóng bao	9
2.3.11 Tiêu chuẩn gạo thành phẩm	10
2.3.12 Tồn trữ	10
2.4 Các thiết bị máy móc	10
2.4.1 Sàng tách tạp chất	10
2.4.2 Máy xát trắng	12
2.4.3 Máy lau bóng Sinco	13

2.4.4 Hệ thống sấy.....	15
2.4.5 Thiết bị tách tấm	16
2.4.6 Trống phân loại	17
2.4.7 Sàng tách thóc	18
2.4.8 Gàu tải	20
2.5 Nội dung thực tế tại công ty KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ HIỆU SUẤT THU HỒI GẠO TRONG QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN TẠI CÔNG TY TNHH LAM LÂM.	20
2.5.1. Yếu tố giống lúa.....	20
2.5.2 Lưu thông và phân phối	20
2.5.3 Yếu tố độ ẩm	21
2.5.4 Yếu tố thu hoạch	22
2.5.5 Yếu tố xay xát	22
2.5.6 Yếu tố mùa vụ	23
2.5.7 Yếu tố côn trùng.....	23
CHƯƠNG III KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	26
3.1 Kết luận.....	26
3.2 Kiến nghị.....	26
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	27

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1. 1 Công ty TNHH Lam Lâm	1
Hình 1. 2 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	2
Hình 1. 3 Sơ đồ nhà máy.....	3
Hình 1. 4 Bao bì gạo ST 25.....	3
Hình 2. 1 Quy trình công nghệ sản xuất gạo sạch	5
Hình 2. 2 Cấu tạo hạt lúa (thóc)	7
Hình 2. 3 Sàng tách tạp chất.....	11
Hình 2. 4 Máy xát.....	13
Hình 2. 5 Máy lau bóng sinco	14
Hình 2. 6 Cấu tạo máy xát sinco	15
Hình 2. 7 Sàng đảo	17
Hình 2. 8 Trống phân loại	18

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1: Bảng tiêu chí gạo thành phẩm	10
Bảng 2 : Khối lượng gạo trước và sau sản xuất	24
Bảng 3 : Tỷ gạo tấm thu hồi.....	24

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn

VIETGAP: VIETNAMESE GOOD AGRICULTURAL PRACTICE (Tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt tại Việt Nam)

ĐBSCL: Đồng bằng sông Cửu Long