

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



**TRẦN MINH NHỰT**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH PÍA  
VÀ BÁNH IN, SO SÁNH CÁC ĐIỂM GIỐNG VÀ  
KHÁC NHAU TRONG CÔNG ĐOẠN BẢO QUẢN  
THỰC PHẨM TẠI CÔNG TY TNHH CBTP BÁNH  
PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN HUÊ VIÊN**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Tháng 06 - Năm 2021**

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

**TRẦN MINH NHỰT**  
**MSSV:176208**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH  
PÍA VÀ BÁNH IN, SO SÁNH CÁC ĐIỂM  
GIỐNG VÀ KHÁC NHAU TRONG CÔNG  
ĐOẠN BẢO QUẢN THỰC PHẨM TẠI CÔNG  
TY TNHH CBTP BÁNH PÍA – LẠP XƯỜNG  
TÂN HUÊ VIÊN**

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

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**  
**TRẦN DUY KHANG**

**Tháng 06 - Năm 2021**

## **LỜI CẢM TẠ**

Sau một tháng thực tập tại công ty TNHH CBTP Bánh Pía – Lạp Xưởng Tân Huê Viên, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “Khảo sát quy trình sản xuất bánh pía và bánh in, so sánh các điểm giống và khác nhau trong công đoạn bảo quản thực phẩm”, quyền báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty. Với sự hướng dẫn của thầy Trần Duy Khang cùng với các anh chị trong công ty đã tận tình chỉ bảo những kinh nghiệm quý báu, cung cấp tài liệu, nhờ vậy em đã hoàn thành đợt thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn:

Ban giám đốc Công ty đã tạo điều kiện cho em thực tập tại quý công ty.

Ban giám đốc xưởng chế biến, phòng Kỹ Thuật, các anh chị QC và anh chị công nhân của quý công ty đã nhiệt tình chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.

Thầy Trần Duy Khang, giảng viên bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm tại Trường Đại học Nam Cần Thơ đã không ngại khó khăn, mệt mỏi, tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho em hoàn thiện tốt đề tài này.

Ban giám hiệu Trường Đại học Nam Cần Thơ cùng toàn thể quý thầy cô Khoa kỹ thuật - công nghệ đã tạo điều kiện tốt nhất và truyền đạt cho em nhiều kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tại trường.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh được sai sót. Em kính mong thầy cô và anh chị tại công ty đóng góp ý kiến để em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Cần Thơ, ngày 18 tháng 06 năm 2021

Sinh viên thực hiện

Trần Minh Nhựt

## **LỜI MỞ ĐẦU**

Thành phố Sóc Trăng là nơi có rất nhiều món ăn nổi tiếng nhất của nước ta như: Bún gỏi dứa, Bún nước lèo, Hủ tiếu cà ri, Bánh cống,... Cũng là tên một loại bánh như mà hễ nhắc đến là người ta liền nghĩ ngay đến Thành phố Sóc Trăng đó chính là bánh pía.

Ở Thành phố Sóc Trăng này nhắc đến bánh pía thì người dân nơi đây không ai là không nói đến công ty sản xuất bánh pía nổi tiếng nhất nơi đây và cũng nổi tiếng khắp đất nước ta đó chính là Công ty TNHH Chế Biến Thực Phẩm Bánh Pía – Lạp Xưởng Tân Huê Viên.

Tân Huê Viên một trong những công ty sản xuất bánh nổi tiếng thuộc thành phố Sóc Trăng đã góp phần xây dựng thương hiệu bánh nổi tiếng trong cả nước. Góp phần xây dựng thương hiệu Bánh Pía của Công ty TNHH Chế Biến Thực Phẩm Bánh Pía – Lạp Xưởng Tân Huê Viên vươn xa đến các nước khác.

Tại Công ty em sẽ được tìm hiểu về quy trình công nghệ sản xuất Bánh Pía và Bánh in. Vậy đây chuyện sản xuất bánh Pía và bánh In của nhà máy ra sao? Hoạt động như thế nào? Ảnh hưởng gì? Đó cũng là vấn đề mà em muốn nghiên cứu và làm rõ trong bài báo cáo này.

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>MỤC LỤC</b>                                                                             |           |
| <b>DANH MỤC BẢNG.....</b>                                                                  | <b>5</b>  |
| <b>DANH MỤC HÌNH.....</b>                                                                  | <b>6</b>  |
| <b>CHƯƠNG 1. GIỚI THIỆU NHÀ MÁY .....</b>                                                  | <b>1</b>  |
| 1.1 Giới thiệu chung:.....                                                                 | 1         |
| 1.2 Sơ lược về lịch sử hình thành và quá trình phát triển: .....                           | 2         |
| 1.3 Sơ đồ tổ chức nhân sự của công ty TNHH CBTP bánh pía – lập xưởng Tân Huê Viên: .....   | 3         |
| 1.4 Sơ đồ nhà xưởng sản xuất bánh Pía : .....                                              | 4         |
| 1.5: Sơ đồ thứ tự quy trình bánh pía: .....                                                | 5         |
| 1.6 Sơ đồ nhà xưởng khu vực bánh in: .....                                                 | 6         |
| 1.7 Thị trường tiêu thụ: .....                                                             | 12        |
| 1.8 Thuận lợi, khó khăn: .....                                                             | 12        |
| <b>CHƯƠNG 2: NGUỒN NGUYÊN LIỆU, QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BÁNH PÍA VÀ BÁNH IN .....</b> | <b>13</b> |
| 2.1 Giới thiệu nguyên liệu của bánh Pía: .....                                             | 13        |
| 2.1.1 Bột mì:.....                                                                         | 13        |
| 2.1.2 Đường:.....                                                                          | 14        |
| 2.1.3 Đậu xanh: .....                                                                      | 14        |
| 2.1.4: Sầu riêng: .....                                                                    | 15        |
| 2.1.5 Mỡ: .....                                                                            | 16        |
| 2.1.6: Trứng muối: .....                                                                   | 17        |
| 2.1.7 Nước:.....                                                                           | 18        |
| 2.2 Thuyết minh quy trình:.....                                                            | 18        |
| 2.2.1 Chuẩn bị bột dai .....                                                               | 18        |
| 2.2.2 Chuẩn bị bột da bờ: .....                                                            | 19        |
| 2.2.3 Chuẩn bị nhân đậu xanh:.....                                                         | 20        |
| 2.2.4 Chuẩn bị nhân mỡ sầu riêng: .....                                                    | 23        |
| 2.2.6 Chuẩn bị trứng muối: .....                                                           | 24        |
| 2.2.7 Gói bánh định hình:.....                                                             | 24        |
| 2.2.8 Nướng bánh lần 1:.....                                                               | 25        |

|                                                                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.2.9: Đảo bánh quét mặt: .....                                                                               | 25        |
| 2.2.10 Nướng bánh lần 2: .....                                                                                | 26        |
| 2.2.11 Làm nguội: .....                                                                                       | 26        |
| 2.2.12 Bao gói: .....                                                                                         | 26        |
| 2.2.13 Nguyên nhân và cách bảo quản: .....                                                                    | 27        |
| 2.3 Quy trình công nghệ sản xuất bánh in: .....                                                               | 27        |
| 2.3.1 Nguyên liệu: .....                                                                                      | 27        |
| 2.3.2 Thuyết minh quy trình: .....                                                                            | 31        |
| 2.3.3 Tiếp nhận nguyên liệu: .....                                                                            | 31        |
| 2.3.4 Làm vỏ bánh: .....                                                                                      | 32        |
| 2.3.5 Làm nhân bánh: .....                                                                                    | 34        |
| 2.3.6 Định hình: .....                                                                                        | 35        |
| 2.3.7 Ủ bánh: .....                                                                                           | 36        |
| 2.3.8 Đóng gói: .....                                                                                         | 36        |
| <b>CHƯƠNG 3: ĐIỂM GIỐNG VÀ KHÁC NHAU TRONG CÔNG ĐOẠN BẢO QUẢN QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH PÍA VÀ BÁNH IN.....</b> | <b>37</b> |
| 3.1 So sánh các điểm giống và khác nhau trong công đoạn quy trình sản xuất bánh pía và bánh in: .....         | 37        |
| <b>CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....</b>                                                                   | <b>40</b> |
| 4.1 Kết luận: .....                                                                                           | 40        |
| 4.2 Kiến nghị: .....                                                                                          | 40        |
| <b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>                                                                               | <b>41</b> |

## DANH MỤC BẢNG

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Bảng 1.1 Mô tả sản phẩm bánh in nhân đậu sấu riêng.....       | 8  |
| Bảng 1.2 Mô tả các sản phẩm khô heo .....                     | 10 |
| Bảng 1.3 Mô tả sản phẩm lạp xưởng .....                       | 10 |
| Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng chung của đậu xanh.....        | 14 |
| Bảng 2.2 Thành phần của sấu riêng cho 100g thịt quả tươi..... | 15 |
| Bảng 2.3 Thành phần các acid béo trong mỡ nước.....           | 16 |
| Bảng 2.4 Thành phần của nguyên liệu trứng muối .....          | 17 |
| Bảng 2.5 Chỉ tiêu nước của công ty Tân Huê Viên .....         | 18 |
| Bảng 2.6 Thành phần trong một chén nếp 200g. ....             | 28 |
| Bảng 2.7 Thành phần trong 100g bột năng.....                  | 28 |
| Bảng 2.8 Thành phần của sấu riêng cho 100g thịt quả tươi..... | 29 |
| Bảng 2.9 Thành phần dinh dưỡng chung của đậu xanh.....        | 30 |
| Bảng 2.10 Tỷ lệ phối trộn của nhân bánh .....                 | 35 |
| Bảng 3.1 Các điểm giống nhau của bánh Pía và bánh In.....     | 37 |
| Bảng 3.2 Các điểm khác nhau giữa bánh Pía và bánh In.....     | 38 |

## DANH MỤC HÌNH

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Hình 1.1 Công ty TNHH CBTP Bánh Pía – Lạp Xưởng Tân Huê Viên ..... | 1  |
| Hình 1.2 Logo Công ty Tân Huê Viên.....                            | 2  |
| Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức nhân sự công ty .....                       | 3  |
| Hình 1.4 Sơ đồ nhà xưởng bánh Pía .....                            | 4  |
| Hình 1.5 Sơ đồ quy trình sản xuất bánh Pía.....                    | 5  |
| Hình 1.6 Sơ đồ nhà xưởng khu vực bánh in .....                     | 6  |
| Hình 1.7 Các sản phẩm Bánh Pía.....                                | 7  |
| Hình 1.8 các sản phẩm bánh in .....                                | 8  |
| Hình 1.9 Các sản phẩm khô heo.....                                 | 9  |
| Hình 1.10 Các sản phẩm lạp xưởng .....                             | 10 |
| Hình 1.11 Các sản phẩm khác.....                                   | 12 |
| Hình 2.1 Bột mì.....                                               | 13 |
| Hình 2.2 Đậu xanh .....                                            | 14 |
| Hình 2.3 Quả sầu riêng.....                                        | 15 |
| Hình 2.4 Trứng muối.....                                           | 17 |
| Hình 2.5 Sơ đồ chuẩn bị bột dai.....                               | 18 |
| Hình 2.6 Máy cán da và xếp lớp .....                               | 19 |
| Hình 2.7 Sơ đồ chuẩn bị bột da bở.....                             | 19 |
| Hình 2.8 Sơ đồ chuẩn bị nhân đậu xanh .....                        | 20 |
| Hình 2.9 Quy trình xử lý đậu .....                                 | 21 |
| Hình 2.10 Sơ đồ chuẩn bị nhân mỡ sầu riêng .....                   | 23 |
| Hình 2.11 Máy xếp trứng và gói bánh .....                          | 24 |
| Hình 2.12 Bánh sau khi được định hình.....                         | 24 |
| Hình 2.13 Lò nướng bánh .....                                      | 25 |
| Hình 2.14 Máy đóng bao bì.....                                     | 26 |
| Hình 2.15 Sơ đồ quy trình sản xuất bánh in.....                    | 31 |
| Hình 2.16 Sơ đồ quy trình làm vỏ bánh .....                        | 32 |
| Hình 2.17 Sơ đồ quy trình làm nhân bánh .....                      | 34 |

## **DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT**

**TNHH CBTP: Trách nhiệm hữu hạn chế biến thực phẩm**