

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

KHẢO SÁT TÌM NGUYÊN NHÂN NHIỄM VI SINH VẬT TRONG SẢN PHẨM CHẢ GIÒ CHẾ BIẾN TẠI CHOLIMEX, ĐỀ XUẤT BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC

Sinh viên: Phan Thị Quốc Khánh

Khóa: 2002 – 2006

Như chúng ta đã biết, hai trong các nhu cầu thiết yếu của con người là ăn và mặc. Trước đây khi điều kiện còn khó khăn người ta chỉ nghĩ tới ăn no và mặc ấm. Ngày nay cùng với sự phát triển ngày càng cao của điều kiện kinh tế, xã hội, khoa học kỹ thuật thì nhu cầu về ăn và mặc cũng dần được nâng lên, người ta bắt đầu quan tâm đến ăn ngon mặc đẹp, để đáp ứng nhu cầu ăn uống ngày càng hoàn thiện hơn và phục vụ cho nhu cầu ăn ngon tức là: thực phẩm phải đa dạng, đầy đủ chất dinh dưỡng, an toàn vệ sinh và chế biến nhanh.

Để làm được điều đó phải có sự kết hợp hài hòa giữa công nghệ sản xuất và tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt. Do đó ngày càng có nhiều công ty, xí nghiệp sản xuất các mặt hàng thực phẩm chế biến như : Cầu Tre, Agrex Sài Gòn, Sài Gòn Fisco, Cholimex... Một trong các loại thực phẩm đáp ứng yêu cầu của người tiêu dùng là mặt hàng chả giò đặc biệt là chả giò tôm cua.

Nhưng để đảm bảo nó an toàn, vệ sinh không chứa các vi sinh vật gây hại cho sản phẩm cũng như thị trường và người sử dụng thì ta phải tiến hành kiểm tra vi sinh.

Trước vấn đề đặt ra như vậy chúng tôi đã tiến hành khảo sát tìm nguyên nhân nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm chả giò, cụ thể là chả giò tôm cua chế biến tại Xí nghiệp Cholimex và đề xuất biện pháp khắc phục. Sau quá trình thực hiện các khảo sát, thí nghiệm, khóa luận đã đạt được các nội dung như sau:

Thí nghiệm 1: Khảo sát mật độ nhiễm tổng vi sinh vật hiếu khí (TPC) *Coliforms*, *E. coli* và *Staphylococcus aureus* trong các lô sản phẩm chả giò tôm cua thành phẩm của Cholimex. Từ đây xác định được mật độ nhiễm vi sinh vật trong các lô thành phẩm chả giò tôm cua của Cholimex..

Thí nghiệm 2: Khảo sát mức độ nhiễm TPC, *Coliforms*, *E. coli* và *S. aureus* trong các nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm chả giò tôm cua. Qua đó tìm ra được nguyên nhân gây nhiễm vi sinh vật trong các lô thành phẩm ở thí nghiệm 1.

Thí nghiệm 3: Khảo sát vệ sinh công nhân, nguồn nước và nước đá sản xuất. Và cũng từ kết quả vi sinh thu được khẳng định nguồn nước và nước đá sản xuất không ảnh hưởng đến sự nhiễm vi sinh vật trong thành phẩm nhưng vệ sinh công nhân đã trực tiếp dẫn đến sự nhiễm khuẩn trong sản phẩm.

Thí nghiệm 4: Ứng dụng và đánh giá quy trình đã đề xuất để sản xuất chả giò tôm cua. Kết quả kiểm tra vi sinh cho thấy quy trình đề xuất rất phù hợp với điều kiện sản xuất của xí nghiệp và các sản phẩm thành phẩm đã đạt tiêu chuẩn cho người tiêu dùng.