

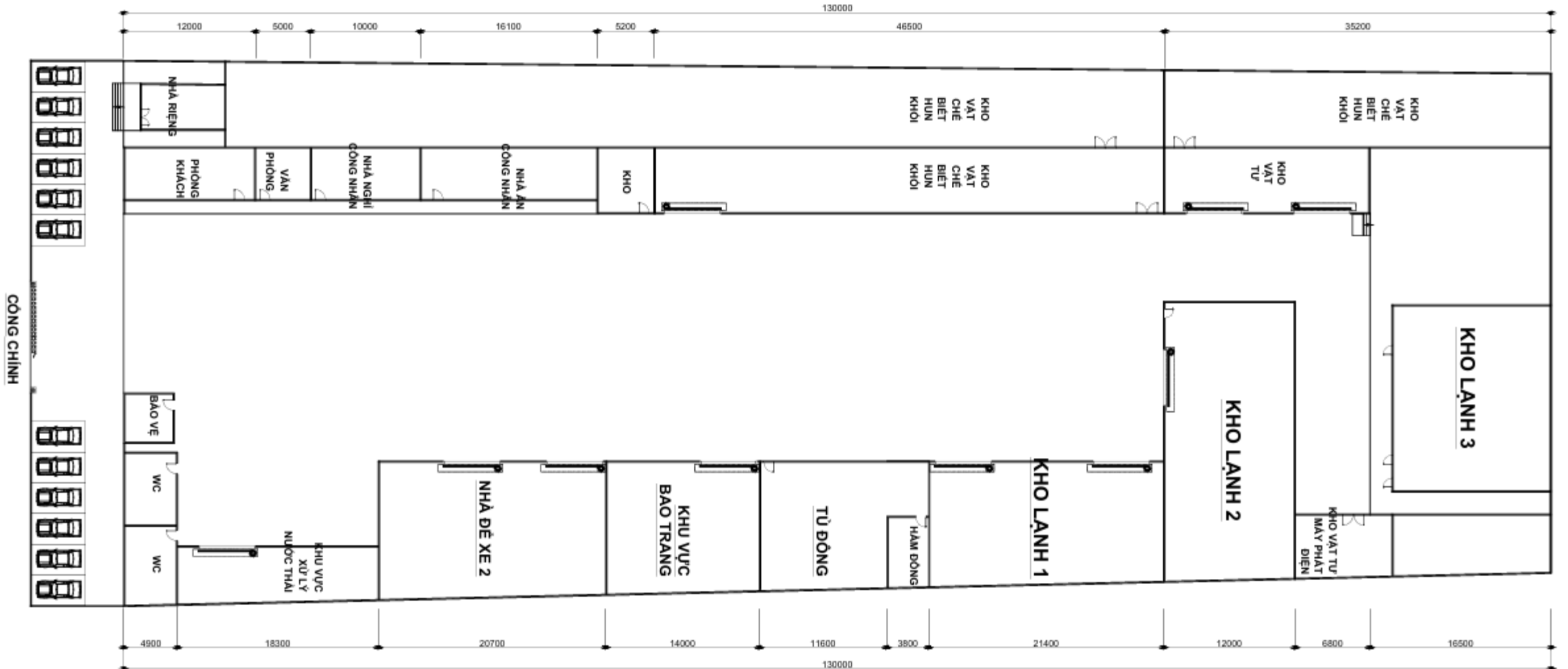


**CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỦY SẢN
ĐẠI CÁT TƯỜNG SEAFOOD**



NĂNG LỰC SẢN XUẤT NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐẠI CÁT TƯỜNG SEAFOOD

BỘ TRÍ SƠ ĐỒ NHÀ MÁY





SẢN PHẨM ĐẠI CÁT TƯỜNG

I. KHU VỰC CHUNG – XƯỞNG SƠ CHẾ

- NHÀ MÁY BAO GỒM 02 KHU VỰC SƠ CHẾ CÁC MẶT HÀNG THỦY SẢN. CHỦ YẾU CÁ Ồ (NGŨA TUNA), CÁ NGỪ SỌC DƯA, CÁ NỤC, CÁ CƠM, CÁ HỒ.
- SẢN PHẨM SAU KHI SƠ CHẾ TIẾP TỤC BỎ LÊN CÁC KỆ TẠI HẦM CẤP ĐÔNG SÂU -45°C. SAU ĐÓ ĐƯA QUA TỦ MÁT – 18°C BẢO QUẢN CHỜ XUẤT.



SƠ CHẾ

ĐỊNH HÌNH SẢN PHẨM

- Lựa cá tươi, sạch;
- Rã đông ở 0–4 °C nếu dùng cá đông lạnh.
- Rửa sạch, xẻ bụng hoặc xẻ lưng, để ráo trước khi ướp muối.
- Cắt phi lê theo yêu cầu Khách hàng





SẢN PHẨM ĐẠI CÁT TƯỜNG

NHÀ MÁY CẤP ĐÔNG ĐẠI CÁT TƯỜNG

Máy số 01 – MyCom (máy hở)
Công suất 75 mã lực (HP) -45^oC

Hầm
1

Hầm
2

Hầm
3

Công suất cấp đông cá -45^oC
8-10 tiếng: 4 Tấn /ngày
(Bố trí phòng sản xuất trệt)

CỤM 6 MÁY ĐÔNG (Kín)
DAIKIN – CS 30 HP/máy -45^o

1

2

Hầm
4

4
tấn/ngày
(Hầm
trệt)

3

4

Hầm
5

Mỗi hầm 1,2
tấn/ngày
(bố trí lầu 1)

5

6

Hầm
6

Máy số 03 – Bố trí tầng 1
Hitachi (máy kín)
Công suất 80 mã lực (HP) -45^oC

Hầm
7

Công suất cấp đông cá -45^oC
8-10 tiếng: 5 Tấn /ngày
(Bố trí phòng lầu 1)



HỆ THỐNG KHO LẠNH -20°C

KHU VỰC TẦNG 1 - -20°C

KHO
LẠNH 1
50 TẤN

KHO
LẠNH 2
50 TẤN

KHO
LẠNH
3
30
TẤN

KHO
LẠNH
4
30
TẤN

KHO
LẠNH
5
30
TẤN

KHU VỰC ĐÔNG LẠNH PHÍA SAU -20°C

KHO
LẠNH 6
50 TẤN

KHO
LẠNH 7
50 TẤN

KHO
LẠNH 8
50 TẤN

CÔNG
DỰ
PHÒNG
20 TẤN

CÔNG SUẤT LÀM MẶT HÀNG CÁ ĐÔNG LẠNH NGUYÊN LIỆU NGUYÊN CON (-45°C): 15 TẤN/1 NGÀY

SỨC CHỨA TỐI ĐA: 420 TẤN
TỐI ƯU: 300 TẤN



HỆ THỐNG XÔNG KHÓI (CÁ NGỪ TUNE)

Xông khói bằng củi

Khói

Nhiệt Sấy

Đun Sôi

Người ta thấy rằng cá chủ yếu hấp thụ hơi nước trong quá trình sấy. Bề mặt ẩm của cá đóng vai trò như một nhân tố ảnh hưởng đến sự hấp thụ hơi nước. Vì vậy củi dùng để hun khói phải được chọn lọc. Không được dùng củi sinh ra khói độc. Nên dùng mùn cưa của những loại gỗ không độc để lửa cháy âm ỉ. Cũng nên dùng một số loại lá tạo hương vị như lá ổi và lá sả.

- Nguyên lý chung của phương pháp xông khói
- Tác động làm khô bề mặt cá tạo ra một bức tường vật lý ngăn không cho vi sinh vật xâm nhập vào bên trong cá, đồng thời tạo môi trường yếm khí ngăn ngừa sự phát triển của vi sinh vật hiếu khí.
- Tác động muối giúp làm giảm hoạt độ nước và ức chế sự sinh trưởng của rất nhiều loại vi sinh vật gây thối hỏng sản phẩm và vi khuẩn gây bệnh.
- Tác động hấp thụ và tích trữ các hợp chất chống oxi hoá có nguồn gốc phenol của khói giúp làm chậm quá trình tự oxi hoá và ôi hoá của chất béo trong cá, đặc biệt là các chất béo có mức độ không no cao vốn có nhiều trong cá.
- Tác động hấp thụ và tích trữ các hợp chất chống vi sinh vật như phenol, formaldehyde, nitrite... giúp ức chế sự phát triển của vi sinh vật

Lò đốt

Kho sấy

KHO
VẬT
TỬ

Kho
sấy

KHO
VẬT
CHÉ
BIẾT
HUN
KHÓI

Hun khói lạnh (Bảo quản lâu)

Các thông số khi hun khói lạnh cần lưu ý như sau:

- Nhiệt độ: Dưới 40 độ C
- Độ ẩm: 45 – 55%
- Thời gian hun khói: 5-7 ngày đêm
- Hàm lượng muối cần có trong nguyên liệu: 7 – 15%

Thành phẩm hun khói lạnh sẽ không chín hẳn nên trước khi ăn cần nấu lại.

Bảo quản lâu: 90 Ngày

Hun khói nóng

Gọi là hun khói nóng vì thời gian mang nguyên liệu đi hun khói không dài, chỉ khoảng 5 -12 giờ ở nhiệt độ trên 40 độ C. Có thể ăn liền không cần chế biến lại. Thông thường, thủy hải sản sẽ được ứng dụng phổ biến kỹ thuật hun khói nóng để giữ được độ tươi ngon nhất.

Bước	Mục đích
Xông nóng	Chín nhanh, mềm mại, dùng ngay
Xông lạnh	Bảo quản lâu, hương vị đậm

CÁC LOẠI GỖ ĐỂ SẤY CÁ

White Oak (gỗ Sồi Trắng) – White Ash (gỗ Tần Bì) – Red Oak (gỗ Sồi Đỏ)– Walnut (gỗ Óc Chó) – Cherry (gỗ Anh Đào) – Poplar (gỗ Dương)– Soft Maple (Gỗ Thích Mềm) – Hard Maple (Gỗ Thích Cứng)– Alder (Gỗ Trăn) – Beech (gỗ Dẻ Gai) – Pine (gỗ Thông) – SPF (gỗ Thông Canada)– Spruce (gỗ Vân Sam)- Sapelli (gỗ Xoan Đào) – Doussie (gỗ Gõ Đỏ) – Wenge (gỗ Muồng Đen) – Bubinga (gỗ Cẩm Lai) -Padouk (gỗ Hương Đỏ) – Mukulungu (gỗ Sến) – Tali (gỗ Lim) – Okume (gỗ Dái Ngựa)



CẢNG CÁ VĨNH LƯƠNG

cá ngừ, cá nục gai, cá đuối, bạch tuộc, mực



BẾN CÁ DÂN SINH VĨNH TRƯỜNG

CÁ CƠM



CẢNG CÁ HÒN RỖ

Cảng hòn rỏ là cảng lớn và sầm uất nhất khu vực Nam trung bộ. Khu vực mua bán các loại cá thương phẩm có giá trị cao:

Cá ngừ đại dương

Cá thu

Cá Trích

Cá Chim

Cá mú

Cá Song

Cá Heo

