

## CHỦ ĐỀ:

# CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT XOÀI SẤY DẸO

*Đơn vị: Công Ty Cổ Phần Kỹ Nghệ Xanh Việt Nam*

*Người báo cáo: KS. Lê Vũ Thủy Triều*





## NỘI DUNG BÁO CÁO

- Giới thiệu về Công Ty CP Kỹ Nghệ Xanh Việt Nam
- Giới thiệu về thương hiệu SUNSAY
- Giới thiệu các dự án đã thực hiện
- Công nghệ sản xuất xoài sấy dẻo



- Công Ty Cổ Phần Kỹ Nghệ Xanh Việt Nam được thành lập vào ngày 27/07/2017 với sứ mệnh cung cấp giải pháp về chế biến và bảo quản.
- Văn phòng HCM: 270-272 Cộng Hòa, Q. Tân Bình, HCM



KYNGHEXANH

# THƯƠNG HIỆU SUNSAY



**NÂNG CAO  
GIÁ TRỊ  
NÔNG SẢN VIỆT**



KYNHHEXANH

# KHÁCH HÀNG SUNSAY



**MỘT SỐ KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU  
ĐÃ SỬ DỤNG SẢN PHẨM VÀ DỊCH VỤ  
CHÚNG TÔI**





## CÔNG TY TNHH WINFIELD CHEMICAL NHẬT BẢN



- Model: SS-132CD
- Vật liệu: SUS304 100%
- Điều khiển: PID
- Cấp nhiệt: Điện trở
- Sản phẩm sấy: phụ gia
- Địa điểm: Đồng Nai





## CÔNG TY TNHH ASATHIO CHEMICAL NHẬT BẢN



- Model: SS-30CD
- Vật liệu: SUS304 100%
- Điều khiển: PID
- Cấp nhiệt: Hơi nước
- Sản phẩm sấy: phụ gia
- Địa điểm: Bình Phước



## CÔNG TY THỰC PHẨM CHEER FARM



- Model: SS-30CD
- Vật liệu: SUS304
- Điều khiển: PID
- Cấp nhiệt: Điện Trở
- Sản phẩm: Dứa, Xoài
- Địa điểm: Kiên Giang





## MÁY SẤY NHO TÁO TẠI NINH THUẬN



### CÁC ĐƠN VỊ SỬ DỤNG:

- HTX NHO EVERGREEN
- CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VIỆT NGHI
- CƠ SỞ NHO ANH BA
- CÔNG TY TNHH YẾN SÀO NINH THUẬN



KYNGHEXANH  
CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT XÒÀI SẤY DẸO

# KHÁCH HÀNG SUNSAY



## MÁY SẤY CHANH TẠI HCM





## HỆ THỐNG SẤY THĂNG HOA





## GIỚI THIỆU VỀ XOÀI

- Xoài là cây ăn quả nhiệt đới, được trồng ở nhiều vùng miền.
- Quả xoài chín có màu vàng hấp dẫn, mùi thơm ngon, có vị chua ngọt được nhiều người ưa thích.
- Xoài chứa nhiều vitamin A, C, đường, các acid hữu cơ tốt cho sức khỏe.







## CÁC SẢN PHẨM TỪ XOÀI



*Bánh xoài cuộn*



*Bánh tráng xoài*



*Kem xoài*



*Kẹo dẻo xoài*



*Giấm xoài*

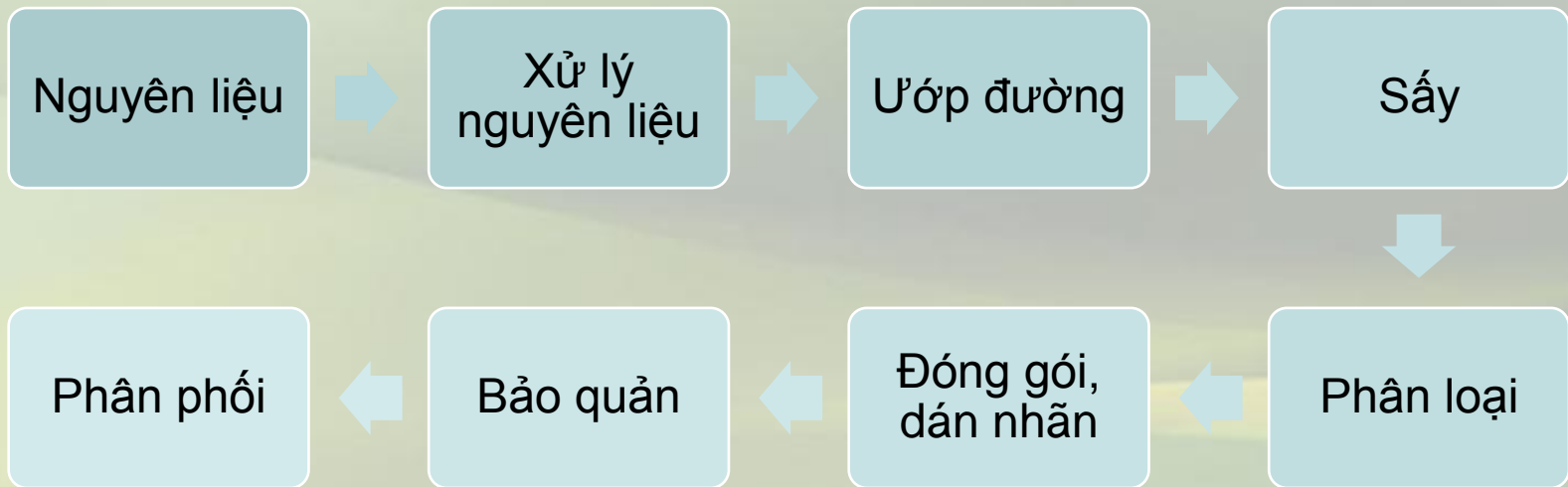


*Xoài sấy dẻo*





## QUY TRÌNH SẢN XUẤT



*Quy trình sản xuất xoài sấy dẻo*



## NGUYÊN LIỆU

Để chủ động hơn về nguồn nguyên liệu cũng như mức độ chín của xoài, cần phải nhập những quả xoài già, sau đó ủ chín để đưa vào sản xuất.



*Xoài già*

Ủ (dầm) chín



*Máy ủ (dầm) xoài*



*Xoài chín*



## XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

- Xoài sau khi được ủ chín sẽ đưa qua máy rửa để loại bỏ hết bụi bẩn.
- Tiến hành gọt thật sạch vỏ xoài và cắt lát dọc theo thớ thịt của quả xoài, sau đó chần qua nước ấm khoảng 52<sup>0</sup>C để hạn chế vi sinh vật gây bệnh.



*Máy rửa xoài*



*Gọt vỏ và cắt lát xoài*



## ƯỚP ĐƯỜNG



*Thùng ướp xoài*

Xoài sau khi chần xong thì để ráo, sau đó ướp đường với tỉ lệ phù hợp, ngâm đến khi đường tan hết, thời gian ngâm khoảng 5 – 8 tiếng tùy lượng xoài ngâm.

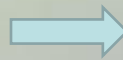




## SẤY



*Xếp xoài vào khay*



*Sấy xoài*

Xoài đã ngâm đường thì vớt ra để ráo, xếp thành từng lớp vào từng khay sấy. Tiến hành bật máy sấy, sấy xoài với nhiệt độ và thời gian thích hợp để cho ra thành phẩm tốt nhất.





## PHÂN LOẠI, ĐÓNG GÓI



*Phân loại xoài*



*Đóng gói*

Xoài sau khi sấy đạt yêu cầu sẽ tiến hành phân loại theo kích thước, chất lượng để đóng gói thành sản phẩm loại 1, loại 2... theo từng khối lượng mong muốn.



## BẢO QUẢN



*Xoài sấy dẻo*



*Kho lạnh*



## THIẾT BỊ SẢN XUẤT

STT	Tên thiết bị	Công suất	Số lượng
1	Máy ủ chín	24 tấn / mẻ	01
2	Máy rửa quả	500 - 700 kg / giờ	01
3	Máy sấy	4 tấn / mẻ	03
4	Máy đóng gói	7 m / phút	03
5	Kho lạnh	80 m <sup>3</sup>	01



KYNHHEXANH  
CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT XÒÀI SẤY DẸO

CÔNG TY CP KỸ NGHỆ XANH VN



XIN CẢM ƠN ĐÃ LẮNG NGHE



Thank You!