



超技
User NEWS

2020 09

超技动态

超技仪器新网站上线咯，大家可以扫描我们右方二维码，进入我们的网站。里头有众多学习数据，包含探头介绍以及最新期刊与培训班信息，欢迎大家一起来探索。



九月到来，又到了开学的时候，同学们陆续返校精尽自己的学业以便在未来能一展抱负，超技仪器也提供全新网页，让大家能够更方便的运用网站中的数据来做学习，能更好的理解物性测试仪的相关知识。

咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun_tech@163.com

超技动态



食物的粘性-是值得拥有的还是多余的？

当一种食物被描述为“粘性”时，这可能是指几种表现形式之一：粘附在加工设备上、粉末粘在一起、粘在包装上、粘在手指和嘴巴的某些部位上，尤其是最后一个特征会影响消费者对食物质地的感受。

[了解详情](#)

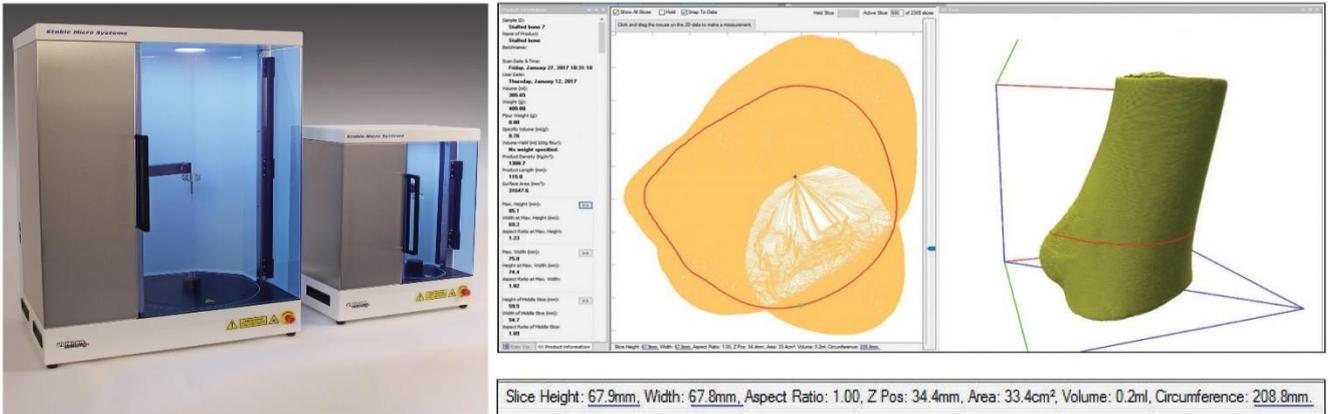
物性



小麦与吹泡装置

面粉原料来自于小麦，然而全球不同地理区都种植小麦，但为何小麦的质量会有差异性呢？以制作面包所风靡的「法国粉」或「日本粉」为例，大家或许不甚理解，或许以为因为面粉来自法国或日本地理区，因此显得高级、其质量必定优于其它国家？但质量确实是与地理区有直接关系，但同样也受到了纬度、气候、雨量、气温等条件的影响。

[了解详情](#)



SMS Volscan 体积测定仪-除了体积还能测量什么？

典型的数字体积测量包括产品长度，高度和宽度的测量（毕竟体积是这些尺寸的衍生）。通过将称重传感器用作仪器的标准配置，可以进行额外的基本重量测量，从而也可以使用比体积和密度测量。

[了解详情](#)

撞击速度	损伤强度 g.sec	损伤宽度 mm	损伤深度 mm	
1 mm/sec	1670.1	7.76	2.39	
5 mm/sec	1807.8	7.98	2.77	
10 mm/sec	1656.9	8.76	2.76	
15 mm/sec	1675.4	8.34	2.92	
20 mm/sec	1816.3	9.77	3.48	

声音的应用案例-苹果损伤

在水果品质的测试中，我们通常比较注重在品种及保鲜过程对水果品质带来的差异性评估，但是在水果采摘和转运过程中所造成的机械性损伤是目前越来越注重的议题。无论是外部擦伤或内部损伤，都会使产品的品质下降，进而失去市场竞争力。

[了解详情](#)



C-cell 面包孔隙组织影像分析系统

一个面包好吃与否有很多决定因素，然而随现代消费者的喜好要求越来越高，一个好的面包除了要香气四溢，还要有口感具弹性，最后外观也成了消费者选择的重要标准之一。

[了解详情](#)



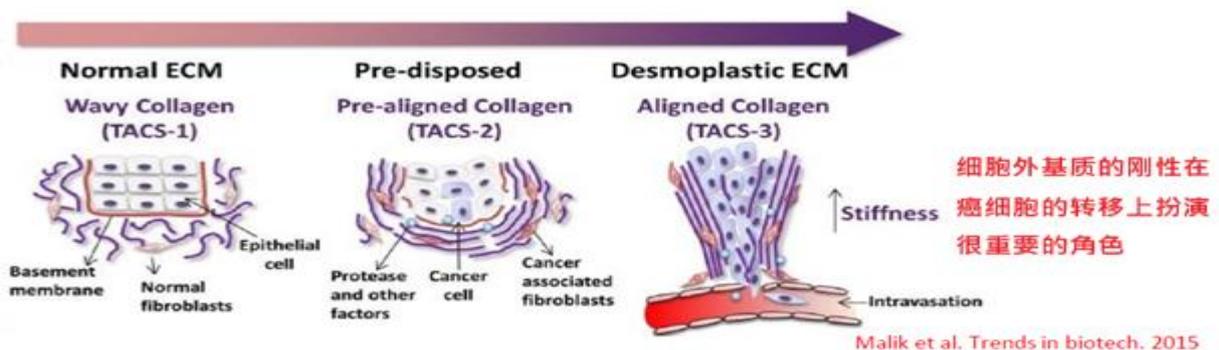
粉末冶金的流动性

粉末冶金主要是使用金属粉末为原料，并通过压制、烧结等工艺方法将金属粉末或非金属粉末制程加工制品。如可制程成机械零件、模具等，且陶瓷制品的制程工艺与制程金属方法相似。然而这些粉末在工过程的工艺性能包括流动性、填充特性、压缩性及成形性等都会影响制造出来的产品质量及外观。

[了解详情](#)

生技

Tumor associated collagen signature



癌细胞转移牵涉到细胞外基质(ECM)重塑进展

在癌症进展期间,上皮细胞周围其细胞外基质会产生重塑,在癌症转移上扮演很重要角色。

在 TACS 1 (正常)阶段;胶原纤维是“卷曲的和各向同性的”,表示正常组织。在 TACS 2 (预先处置)阶段;胶原纤维被拉直(拉紧)并且平行地布置在肿瘤周围,指示侵入前组织。在 TACS 3 (对齐)阶段;胶原纤维垂直于肿瘤边界“增厚并对齐”,表明转移阶段。

[了解详情](#)

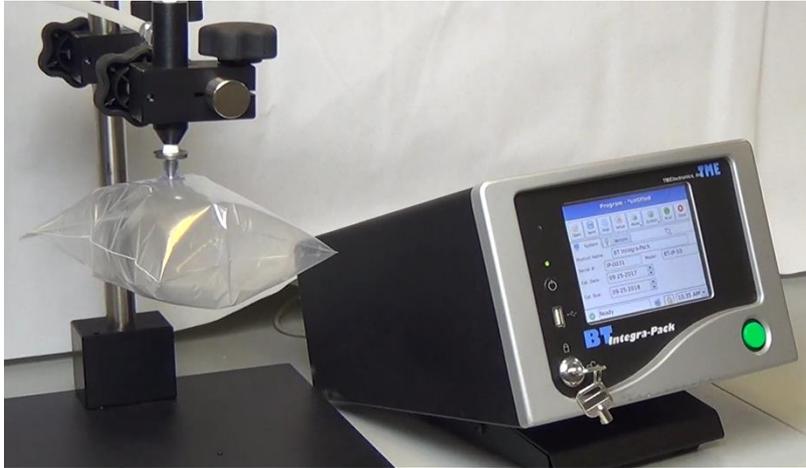


包装食品含氧量测试

对于食品真空包来说,除了包装本身的密封性能需要测试,食品包装内部的氧气含量决定了里面是否容易有微生物存活或者是是否容易使食物变质的关键因素,因此制造商在出厂前进行氧气含量测试测试也显得格外重要。

[了解详情](#)

测漏应用



TM Electronics 主机介绍-BT Integra 爆破仪

TME BT Integra 是一款台式,高分辨率(0.001 psig)测试仪器,占地面积小,操作简便。电子压力和流量控制可提供精确和可重复的测试条件,而自动和高流量输出可用于大型多孔包装的测试。应用范围包括各种柔性或刚性,多孔和无孔,开放或密封包装

[了解详情](#)



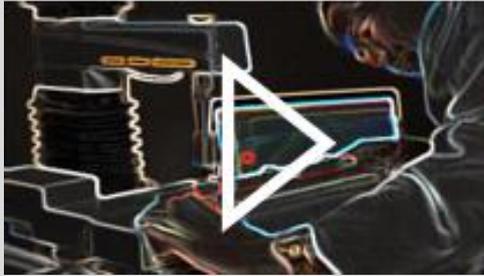
培训班

了解超技仪器 2020 年培训计划



教学视频

了解质构仪测试视频 Bilibili



硬件教学视频



软件教学视频