



超技
User NEWS

2020 10



超技动态

超技仪器新网站上线啰，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，欢迎大家一同来探索。



人逢喜事尤其乐，月到中秋分外明，中秋来到，2020年也已经接近尾声，超技仪器今年也不遗余力协助推动国内的学术发展，超技提供全新网页，让大家能够更方便的运用网站中的数据来学习，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



烘焙食品和糖果产品的质地

Mondelez 的资深科学家 Bogdan Dobraszcyk 解释了他们如何使用 SMS 质地分析仪来评估饼干的硬度和柔软度，和饼干最重要的酥脆度：它可以测量饼干等零食的质地、硬度、脆度以及关键属性。

[了解详情](#)

物性



认识面团发酵：

面团发酵是一个有趣的过程，在揉面之后必须历经的步骤，且『发酵』到底是怎样的变化过程。发酵过程能松弛经过揉整后的面团，能让揉整后排列均匀的麸质变得柔软、具有延展性。同时在过程中，酵母细胞会与淀粉中分解出来的「糖」产生作用，释放二氧化碳气体（造成膨胀）及酒精（形成气味）。

[了解详情](#)



SMS Volscan 体积测定仪-还可以测试其他哪些产品？

与其他激光体积测量仪器相比，Volscan Profiler 提供了最大的样品测试范围，用于支撑产品的钉的选择和配置取决于尺寸、质地、重量、重心以及与底座的接触面积，目的是在不损坏样品结构的情况下提供垂直稳定性，从而可以在测试过程中准确记录其尺寸和体积。

[了解详情](#)



声音的应用案例-薯条:

日常食用的薯条、薯片等酥脆的食物，其软硬度和酥脆的口感是我们关注的重点，但是在其原材料的加工和半成品的储藏过程中，加工方式和储藏环境均会影响到最终成品的口感，所以，对其进行感官评价就是必要的。

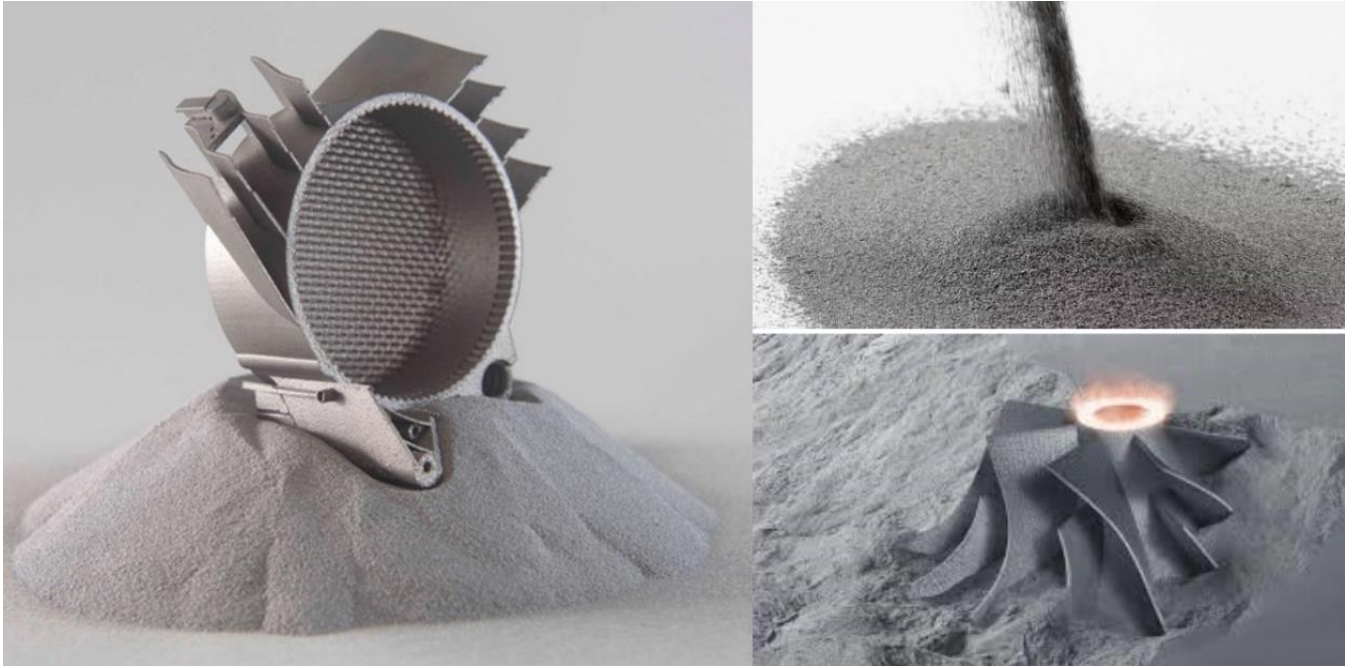
[了解详情](#)



“看的见”的品质管控:

C-cell 面包孔隙组织影像分析系统以高分辨率拍摄面包切片，并使用软件对影像进行分析并创建 6 种分析图形，并藉由这 6 种图形分析初多达 48 种的结果，今天我们就来了解一下这 6 种图形分别代表的意义。

[了解详情](#)

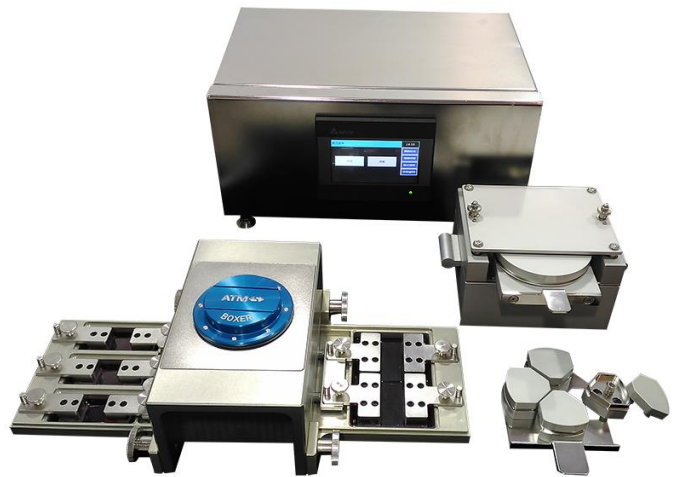


粉末流动性对 3D 打印产品的影响：

目前，应用于 3D 打印的金属粉末材料主要有钛合金、钴铬合金、不锈钢和铝合金材料等粉末，且 3D 打印所使用的金属粉末一般要求纯净度高、球形度好、粒径分布窄、氧含量低，从而制成各种金属零件、银饰及医学材料等等，使金属粉末成为 3D 打印产业链最重要的一环。

[了解详情](#)

生技



让你有更周全参数参考!ATMS 软硬兼具 增值不加价服务!

ATMS 利用 NGS 次世代定序大数据分析来让研究者使用前可参考前人的参数与研究，为后续动物实验做更精准准备，ATMS 动态培养 NGS 数据库已累积 95 数据，客户研究前可以先参考前人的研究，推估与设计更精准实验方向。

[了解详情](#)

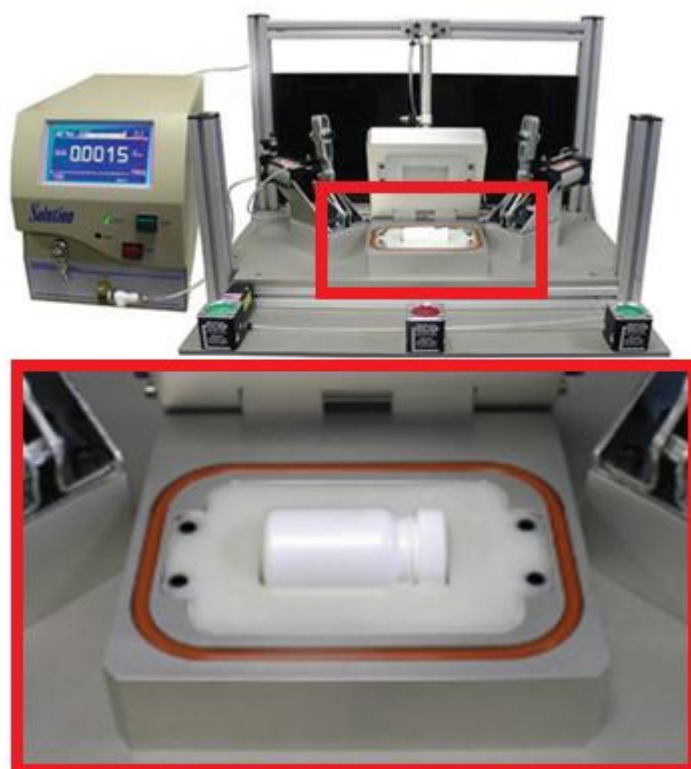


使用非侵入式氧气传感器感应氧气：

到一个封装内的感氧，一个 OxyDot（O2xyDot ®）被附接至包装的内部。点被来自 LED 的脉冲蓝光照亮。蓝光被点吸收，而红光被发射。

[了解详情](#)

测漏应用



M Electronics 主机介绍-Solution 非破坏性测漏仪：

TME Solution-C™测试系统藉由搭配专用的腔室进行无损、高灵敏的加压或真空衰减泄漏程序，可定量

检测无法通过检修口进入的产品、易弯曲的医材、药品或食品包装，其检测出小至 5 微米的孔之泄漏，测试后的产品可再送回装配或包装生产线，这些密封测试在当今工业中已广泛使用。

[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