



超技
User NEWS

2021 01

超技动态

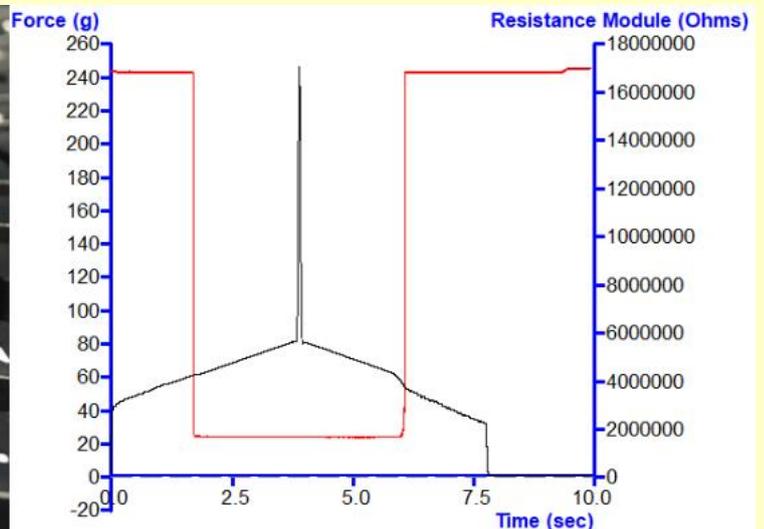
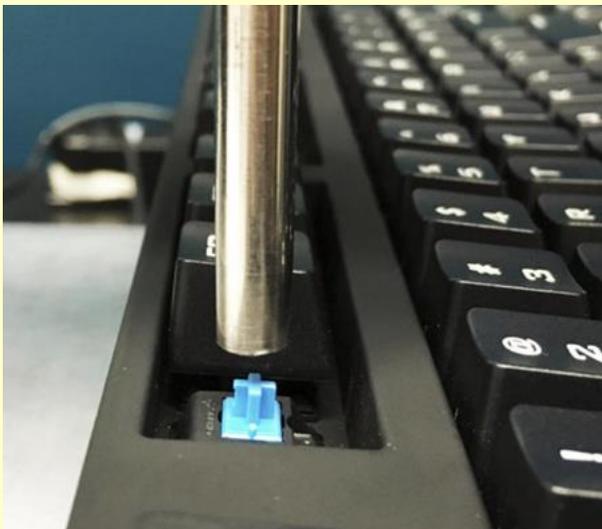
超技仪器 12 月在江南大学、上海办事处举办了质构仪的培训课程。明年也将会持续有更多的培训课程供大家参与，有兴趣可扫描右边二维码随时关注我们的最新课程！



超技仪器软件也有最新版本可免费更新(安装连结见下方)，更新后不仅不对过去方案造成改变，且计算机兼容性将更加稳定。

咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun_tech@163.com



研究键盘的按压特性：

从一个一个按键到键盘上，键盘制造商几乎无法影响开关的性能。这些开关来自开关的制造商，而键盘制造商将其安装在印刷电路板上，没有能力对其进行改动。Tom's Hardware 公司的 Seth Colaner 开发了一种使用 SMS 质地分析仪测试机械键盘开关的程序。

[了解详情](#)



保持谷物的酥脆性

休闲食品现在已成为北美和英国文化不可或缺的一部分，并在国际市场上有日益明显的趋势。在这个竞争激烈的市场中，各个公司都在不断推出新的产品和改善原有产品。新产品的推出可能针对特定的消费者群体（无论年龄大小）或根据当前趋势，通常是以健康为导向、最新的销售数据，甚至是推广添加其他成分配方。

[了解详情](#)



如何有效评估面团的黏性？

面粉的属性将影响面团的风味、口感及流变特性，通常蛋白质含量越高，与水混合形成的面筋 (Gluten，或称麸质) 其黏性、韧性和延展性也较大，口感通常会较有嚼劲，而要做出色香味及口感都满分的食品，除了靠感官评价外，更需要靠检测仪器来标准化定量

[了解详情](#)



便捷快速的面粉成分分析装置：

面粉的主要成分包含淀粉、蛋白质、水分、灰分等等，而在我们生活中常常依照蛋白质含量来区分面粉的筋性，并用以制作出不同种类的烘焙产品，面粉的制作过程中，需经过精选/润麦/碾磨/筛理/配粉等，而越大的面粉厂一次经手的面粉也就越多，再配粉过程中更需要微调不同道粉的比例，因此就更需要能实时快速测定面粉成分的技术。

[了解详情](#)

软件最新版本下载：

本次 SMS 公司已全面更新所有机型的最新软件版本，除了在官网上可下载外，以下为软件下载链接及操作视频，欢迎大家立即体验

- TA.XT PlusC、TA.HD PlusC 机型 [Exponent Connect - version 8.0.3.0](#)
- TA.XT Plus、TA.HD Plus 机型 [Exponent - version 6.1.17.0](#)
- TA.XT Express 机型 [Exponent Lite - version 6.1.17.0](#)
- 体积测定仪 [VolScan Profiler - version 2.0.3.0](#)

[了解详情](#)

更多探头应用：

SMS 公司致力于研发各种不同的应用探头，除了基本探头外亦有许多特殊探头应用，想了解更多探头应用请至超技官网

[了解详情](#)



面皮/面带的延展性

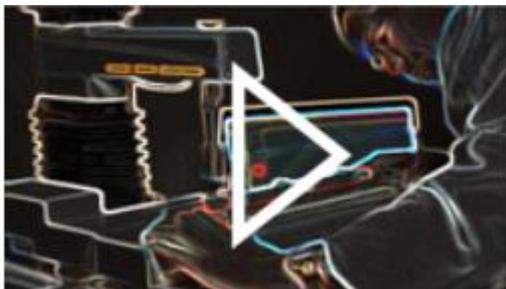


双层錠剂剪切强度



培训班

了解超技仪器 2020 年培训计划

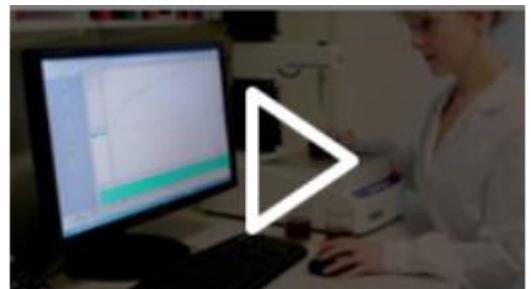


硬件教学视频



教学视频

了解质构仪测试视频



软件教学视频