



超技  
User NEWS

2021.07

## 超技动态

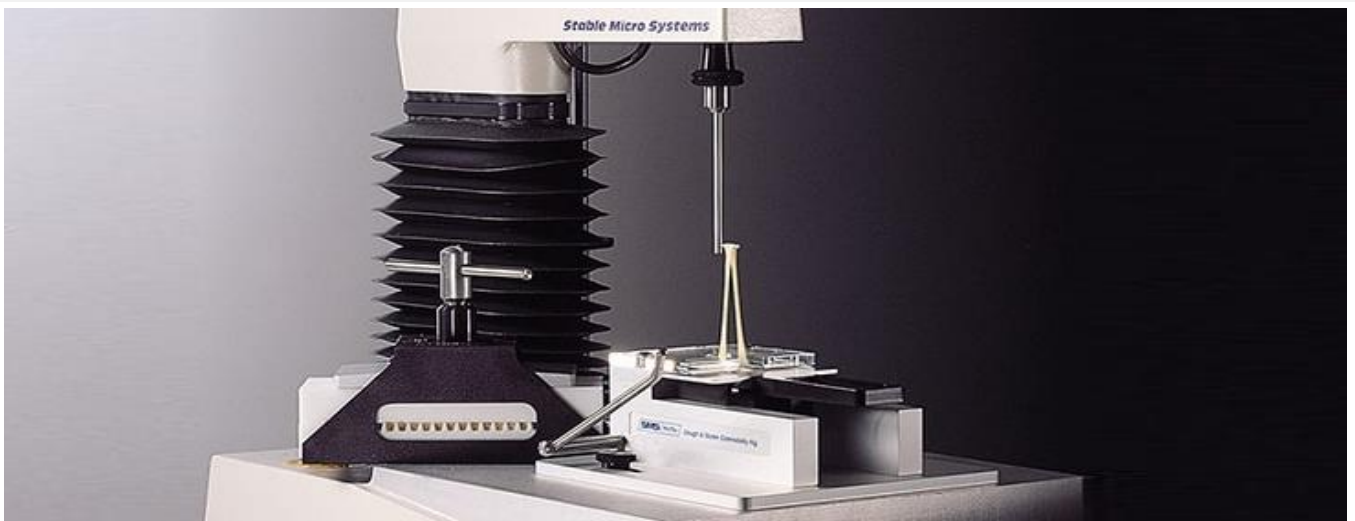
超技仪器6月在东北农业大学等地举办了质构仪的培训课程，下半年也将会持续有更多的培训课程供大家参与，如不方便参加线下培训，也可预约进行线上培训，有兴趣可扫描右边二维码随时关注我们的最新课程。



7月7号-8号我们会参加在上海举办的《2021食品风味化学与感官评定暨品质创新论坛》，如有同去参会的老师，可前往我们的展位进行了解。

咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：[lotun\\_tech@163.com](mailto:lotun_tech@163.com)



## Kieffer 装置的使用及其改进方法：

几年前，Katharina Scherf 在“优化小麦面团和湿面筋的微量拉伸试验”论文中发表了有关改进使用 Kieffer 装置参数的工作。微量拉伸试验可用于确定基于 10 克面粉的小麦面团和湿面筋的粘弹性，这是预测烘焙性能的有用方法，但目前尚无官方标准。慕尼黑工业大学的 Leibniz 食品系统生物学研究所科学家通过改变恢复时间和测试速度对提出的实验程序进行了优化，并考虑了重复性，对不同样品的辨别力和持续时间结果进行了评估。

[了解详情](#)



### 测量酶添加对手工面包老化影响的质构分析技术

化学测试是可用于评估老化程度研究的主要部分，其中包括水活性，碱性水保水能力和可溶性淀粉含量的测量，然而食用面包时，消费者直接感受到的是上述物理性能的变化，并且在开发新配方时必须监控这些性能，质地分析可用于测试从面团到面包的面包性能。

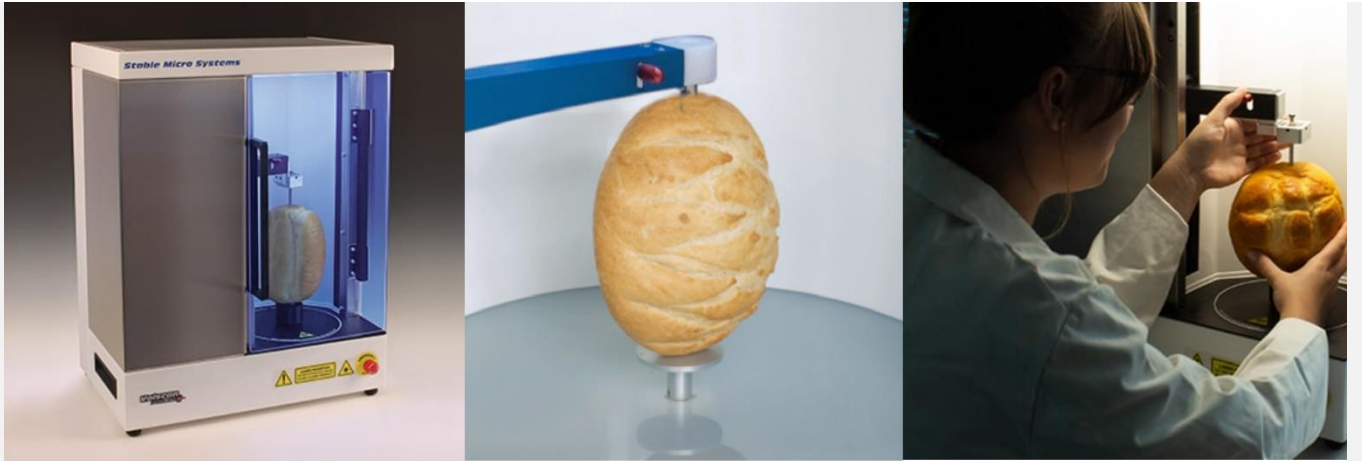
[了解详情](#)



### 使用物性分析仪 ( TA.XT PlusC ) 评估吐司面包的质地特性

面包含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、少量维生素及钙、钾、镁、锌等矿物质，口味多样，易于消化、吸收，食用方便，在日常生活中颇受人们喜爱。随着生活水平的日益提升，很多人都喜欢在家自己烤制面包，不仅经济实惠还十分陶冶情操，所以做出的吐司柔不柔软、蓬不蓬松就成了大家最关注的指标，通过质构仪也可以测定吐司的蓬松度。

[了解详情](#)



## 使用 SMS Volscan 体积测定仪测量面包体积的目的：

在前几期我们有提到 SMS Volscan Profiler 符合美国谷物烘焙协会 AACCI 10-16.01 国际标准的测试方法，除了可以客观又准确地进行面包体积、几何形状、密度等测试之外，还可以进行比容积等测试，那么到底测试面包体积、比容积等目的是什么呢？

[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 8.0.5.0](#)
- TA.XT Plus、TA.HD Plus 机型 [Exponent - version 6.1.18.0](#)
- TA.XT Express 机型 [Exponent Lite - version 6.1.18.0](#)
- 体积测定仪 [VolScan Profiler - version 2.0.4.0](#)

[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](#)



[面团拉伸测定装置](#)



[面团附着力测定装置](#)



培训班

了解超技仪器 2021 年培训计划

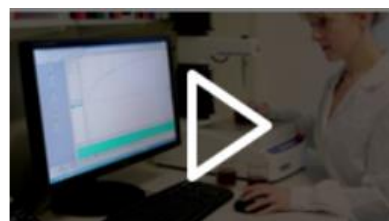


教学视频

了解质构仪测试视频



硬件教学视频



软件教学视频