



超技  
User NEWS

2021 09



## 超技动态

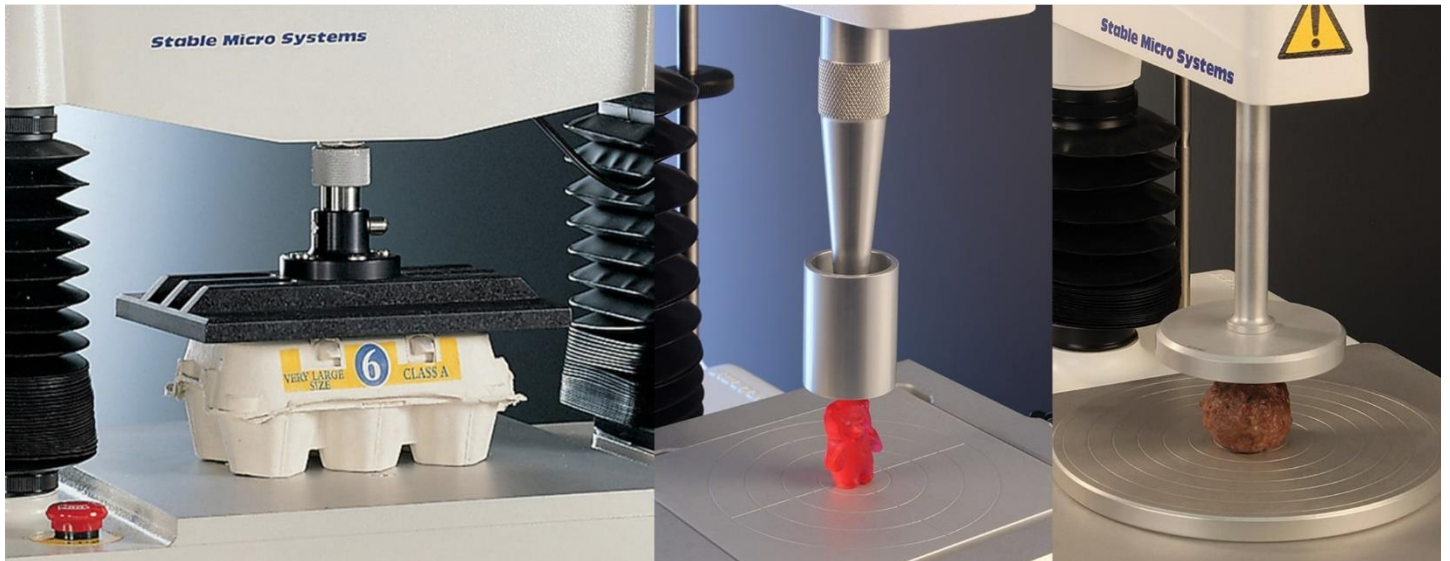
超技仪器成立 30 年来不遗余力投入感官量化领域，在质构领域不断钻研也受到许多老师和用户的认可，而今超技将步入视觉的量化，于本月正式开始代理 C-cell 面包孔隙分析仪。



随着人民生活水准的提高，消费者对食物的品质要求也越来越高，一个好的食品除了口感，外观也是影响消费者购买意愿的关键，想了解更多有关口感与视觉参数的量化，请联络超技。

咨询电话：400-900-1516

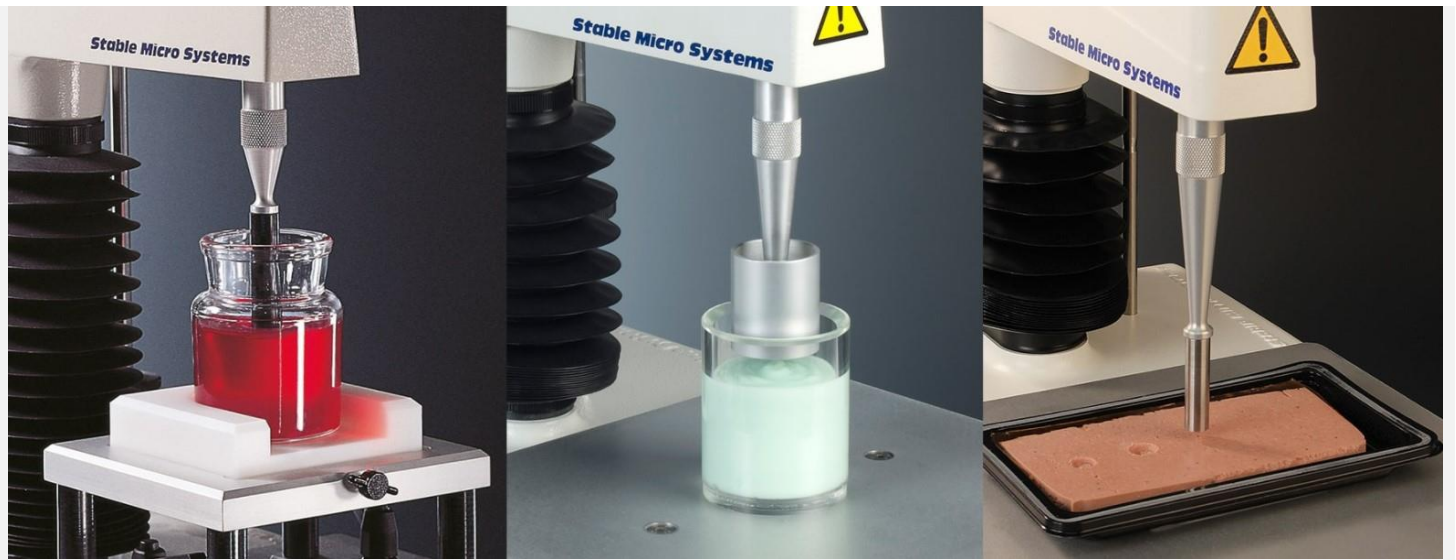
咨询邮箱：lotun\_tech@163.com



## 用于质地分析和材料试验的压缩测试：

什么是压缩测试？压缩测试可能是仪器质地测量中最简单和最流行的测试。在其最简单的方法中，将样品放置在平坦的底座/表面上，并将平坦的探头/压板降低到样品上，使其达到给定的力或距离（或将样品压缩到其原始高度的百分比）。试样变形，并记录变形程度和试样提供的阻力。简单的压缩试验通常被称为单轴压缩，这意味着样品在一个方向上被压缩，在另两个方向上不受限制。可以选择低压缩程度或高压压缩程度，但高压压缩程度通常会导致产品破裂、扩展、断裂或碎裂。

[了解详情](#)



## 用于质地分析和材料试验的穿刺测试

什么是穿刺/穿透测试？在穿刺/穿透测试中，使探针穿刺测试样品，并在规定的条件下测量达到特定穿刺深度或在指定时间内达到穿刺深度所需的力，并将其用作硬度、坚固性、韧性等指标。两种试验原理都会导致样品发生不可逆的变化，假设所研究的样品面积大于所用探针的接触面积，小于探针接触面积的样品将采用压缩原理。

[了解详情](#)



## 使用物性分析仪（TA.XT PlusC）评估面团的质地特性

不同产地及工艺制程的面粉特性都不相同，如蛋白质含量、吸水性等都会影响最终产品的质量，本次实验就来评价使用不同配方所做出来的面团质地差异。本实验使用 Two Deformation Test(TDT)进行两次压缩测试，第一下使用 1 英寸球型探头(P/1SP)进行小形变压缩，得到坚实度、弹性及表面黏性，第二下使用直径 6mm 圆柱型探头(P/6)进行大形变压缩，得到面团延展性及中心的硬度等指标。

[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。面包的口感和弹性，我们可以用质构仪来进行分析，而面包的外观，我们可以透过 AACCI 10-18.01 标准，以 C-cell 面包孔隙组织影像分析系统来做评分。

[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 2.0.5.0](#)

[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](#)

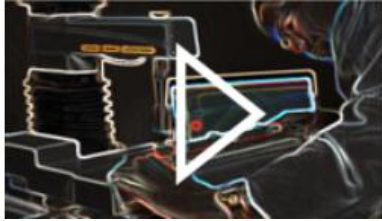


[柱型探头](#)



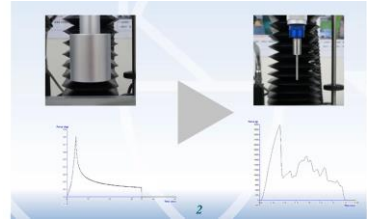
培训班

了解超技仪器 2021 年培训计划



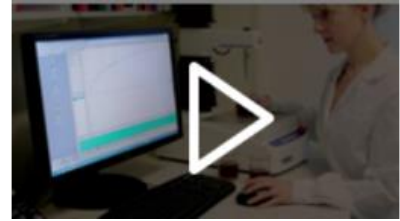
硬件教学视频

[柱状针型探头](#)



教学视频

了解质构仪测试视频



软件教学视频