



超技  
User NEWS

2021 11



## 超技动态

超技仪器 10 月在华南理工大学、佛山科学技术学院、广东石油化工学院等多所高校举办了质构仪的培训课程，之后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。



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。注：软件更新的同时也会带动韧体的升级，中途听见仪器连续叫声请不用紧张，为正常升级过程。

咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun\_tech@163.com



## 测量油炸产品的脆度

用油烹调广泛应用于各种休闲食品的生产，并导致食品结构的剧烈变化。油的渗透对于薯条、玉米饼和薯片等产品的结构发展尤为重要。在完全变硬变脆的产品中，油首先覆盖表面并开始进入薯片内部。随着内部热量的增加，水分转化为蒸汽并从内部中排出，留下一个海绵状的充满油的通道网络结构。

[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。在德国，谷物食品面临着来自传统早餐食品的激烈的竞争，随着食物变得更清淡和不那么乏味，人们的重点正转向推广谷类食品，将其作为一种快速提神食品。在西班牙、意大利和法国等地中海国家有吃夜宵的饮食习惯，而谷类食品则被推广为儿童课后的一种重要的休闲食品。

[了解详情](#)



## 使用物性分析仪 (TA.XT Plus C) 评估多颗粒膨化谷物棒的质地特性

谷物棒并不单纯的只是一款代餐的产品，还可以当作一种小零食，其中所含有的一些营养价值或者丰富的纤维素等都是比较多的，可以有效的增强饱腹感，而且采用的都是粗纤维或其他的一些低热量多纤维的食物特点，可以满足我们对于膳食纤维的需求，对于促进肠胃的蠕动或者是检查以及确保能量的摄入等都有着非常重要的意义，最主要的一点就是脂肪含量是非常的少的。我们在考虑购买谷物棒的时候，也一定要注意从谷物棒的热量或者谷物棒的口感，蛋白质膳食纤维的含量等多方面进行对比，此

外，还需要考虑的就是碳水化合物和蛋白质的比重以及其他的营养成分等等。

[了解详情](#)



### 透过 C-Cell 孔隙分析仪观察膨化食品酥脆的结构：

随着现代消费者的喜好要求越来越高，一个好的产品除了要香气四溢，口感柔软、酥脆还要具有弹性，卖相佳的外观也是消费者选择的标准之一。大多烘焙产品最终的结构形态都是由孔隙交织而成，这些孔隙的数量、大小及均匀度都会影响到最终产品的口感... ..

[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 8.0.7.0](#)
- 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](#)



Ottawa 挤压测试装置

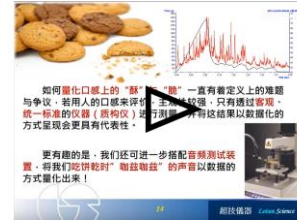


音频同步装置



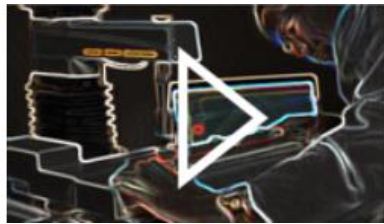
培训班

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