



## 超技动态

超技仪器祝福大家，新春快乐、开工大吉、虎年行大运！新的一年我们不仅要与大家分享更多质构仪创新的应用，还准备了其它物性测试设备与大家共同学习，包含有体积测定仪、细胞拉伸仪及孔隙分析仪。

透过这些设备的数据链结可从原料到成品质地进行监测，为部份厂商/单位带来更完整品质管控的系统。有兴趣可扫描右边二维码随时关注我们的最新应用资讯！



咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun\_tech@163.com

## 质构应用



### 取代烘焙原料的使用和质地效果的测量

烘焙产品的脂质特征可能会因替代而改变。例如，饱和脂肪对心血管疾病的发病率有很大影响。然而，有一些有用的替代品可以替代传统的油和黄油，这些油和黄油含有大量的 Omega-3 和其他成分，可以缓解这些问题。

[了解详情](#)

### 将粉体流动分析应用于不同行业

许多粉末在加工、储存和运输到最终消费者的过程中可能会增加粉末的强度和结块性，导致形成团块和聚集体，或者它们可能会转化为结块的散装物。这是非常不受欢迎的，导致生产延迟和生产损失，并且在粉末产品的最终用户眼中代表了产品质量的缺陷。

[了解详情](#)



## 超技研究

Stable Micro Systems



### 使用物性分析仪 ( TA.XT PlusC ) 评估不同工艺手法制备的土司的质地特性

不同工艺手法制备的面团，在发酵及烘烤过程中孔隙的生长状况不同，进而会影响最终成品的质地特性。由于擀卷次数越多口感就越强，反之则越软，因此本实验将比较未擀卷及二次擀卷面团制成的土司质地差异。

[了解详情](#)

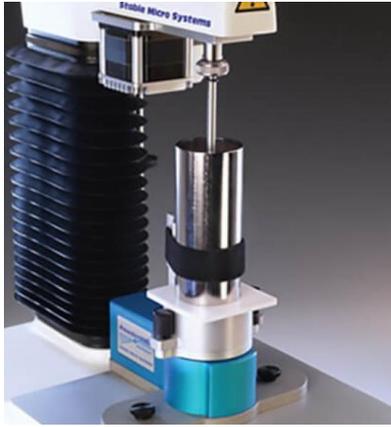
## 超技仪器



### 粉体品质管控的好帮手-粉体流变仪 Powder Flow Analyser :

在食品、谷物、医药、日用消费品、建筑材料甚至 3D 打印产业许多原料大多来自于粉体，从奈米粉体到颗粒型态皆有，然而粉体在加工、运输或储藏过程中如遇到受潮、混和、挤压、摩擦等原因，就会导致粉体流动性改变或产生结块，直接影响加工过程中其功能发挥作用、无法正常卸料，并导致生产推迟或最终产品质量不佳等状况。

[了解详情](#)



## 粉体结块装置

用于检验粉体结块或进行破碎实验。

## 面团附着力测定装置

迄今为止的研究实例包括对由于过度混合，添加过量水，蛋白水解酶过度活性，小麦品种和组成的差异而引起的面团粘性的研究。

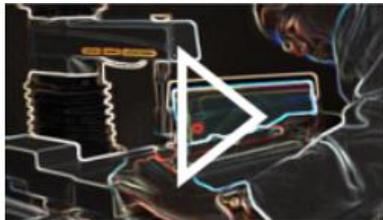


[更多探头应用请至超技官网](#)



### 培训班

了解超技仪器 2022 年培训计划



### 故障排除



### 教学视频

了解质构仪测试视频



### 软件更新