



超技动态

“一年好景君须记，最是橙黄橘绿时”，迷人的金秋时节，金黄的落叶风中摇曳起舞，这是一个收获的季节。我们满怀着对共同的事业的热爱，携手前行，建立友谊，成就事业，谱写未来.....

咨询电话：400-900-1516

您的关心和支持是我们成长的不竭源泉，在微信中搜索“超技质构仪”，找到我们的公众号，添加即可关注我们的最新课程，也可以扫描右侧二维码关注并联系我们的工程师。期待您的来电和咨询。

咨询邮箱：lotun_tech@163.com



质构应用



声音的价值

长期以来，味觉、嗅觉和质地都与饮食享受联系在一起，但还有一个特征尚待充分探索：声音。食物声音会影响感知质量，现在分析技术的最新进展使制造商能够提取这些有价值的信息.....

[了解详情](#)

质地分析—如何评估/比较仿肉类产品与真实肉类质地

质构仪是与替代蛋白质产品相关的研究和开发的宝贵工具。以肉类类似物为例，模仿肉类产品的产品必须具有与原始产品相同的质地。对不同的配方进行质地分析，以确定最佳的微观结构和成分配置，以获得良好的质地特性.....

[了解详情](#)



超技研究

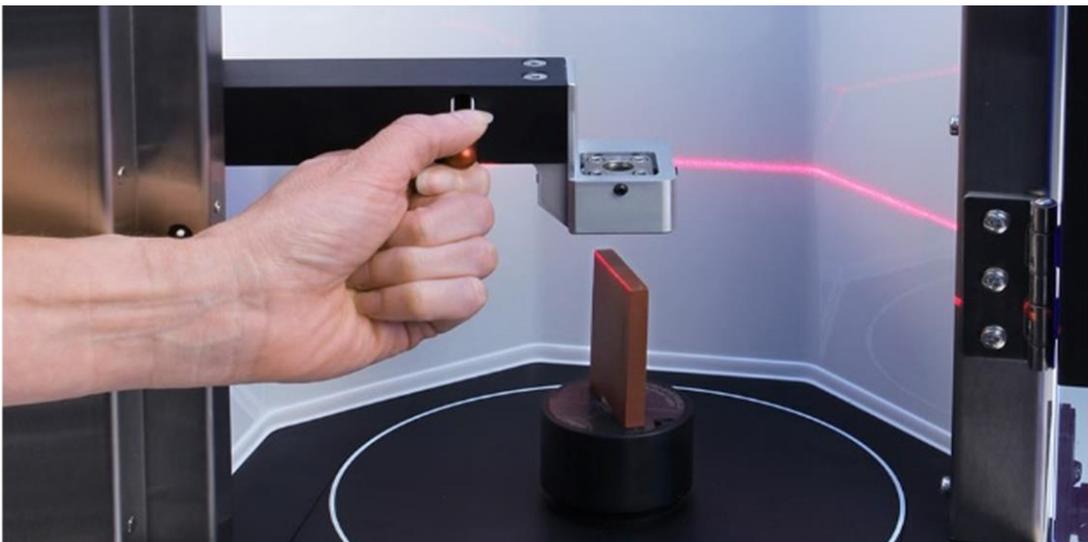


如何测量无麸质烘焙产品的质地和密度

开发无麸质产品的最大挑战之一是创造一种吸引人的质地，它不像含麸质的同类产品更坚固或更致密。驾驭这一复杂领域需要详细了解食品配方的结构特性和组成。无麸质产品传统上具有不吸引人的质地，例如干燥、易碎和砂砾质，所有这些都被认为是不吸引人的质地。无麸质烘焙产品的其他常见问题包括体积减少、孔隙结构不均匀和保质期缩短。对于谷物技术专家和面包师来说，这一令人生畏的挑战促使人们在无麸质产品的制造中寻找麸质的替代品，这些产品能够模仿其独特的特性，主要涉及淀粉、不同来源的蛋白质和水胶体的掺入。

[了解详情](#)

超技仪器



陶瓷密度测量——一种新的解决方案

测量密度对于制造当今许多产品至关重要。能够快速有效地表征固体材料的结构和质量不仅可以说明指导开发和制造过程，还可以影响最终产品的质量。在陶瓷工程中，生产陶瓷部件的最常见方法是形成包含陶瓷材料和各种有机或无机添加剂的混合物的生坯，然后在窑中烧制

以生产坚固的玻璃化物体。新压制的陶瓷体的孔隙率控制着生坯在过程中（干燥、上釉和烧制）的行为，并在很大程度上决定了最终产品的特性。这使得有必要在成型过程中控制瓷砖孔隙率。

[了解详情](#)



Warner 刀具 HDP/BS

物性测试仪的该装置包括 Warner Bratzler 切刀和斜口与直角切刀，侧边可以限制形变；主要用于观察样品受到剪切、切断(cutting or shearing)时的应力变化。

音频检测器 A/RAED

食品的声音与口感、外观和香味一样，对消费者有极大的诱惑力。该产品可以使加工或制造商将声音资料与其他相关资料进行同步记录与分析。通过使用一台超感麦克风、一台 TA.XTPlus 物性测试仪与软件对食物测试时所发出的声音进行衡量。



[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

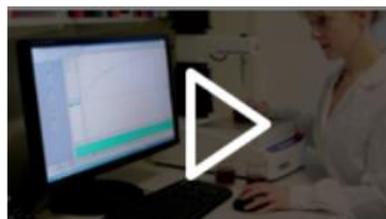


教学视频

了解质构仪测试视频



故障排除



软件更新