



超技动态

2022年12月，不知不觉，年末的脚步即将来临。进入冬季，而这里却洋溢着热情，在全体员工的支持下，又一期《月刊》上线了。没有绚丽的色彩，也没有精美的插图，更没有精致的装裱，有的只是醇厚的真实。

咨询电话：400-900-1516

本次月刊介绍仪器软件在特殊场景下如何提高实验的有效性，以及应用在烘焙产品上的仪器介绍。另外可以在微信中搜索“超技质构仪”，找到我们的公众号，添加关注，也可以扫描右侧二维码，在家学习提升。

咨询邮箱：lotun_tech@163.com

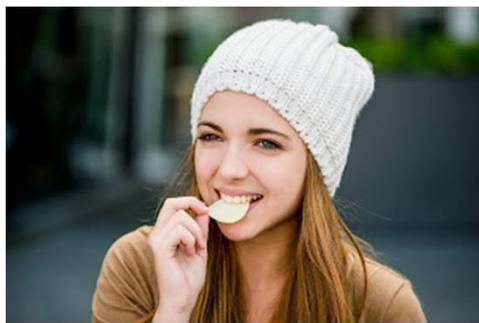


质构应用

调整数据采集率和滤波器以优化质地分析

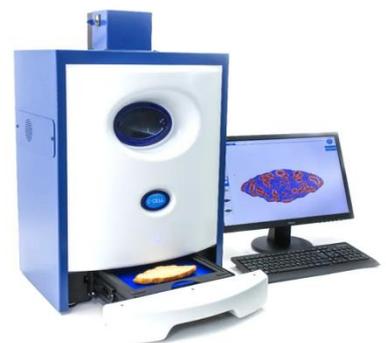
也称为采样频率，测试的数据采集速率由每秒采集的数据点数(pps)定义。通常，更高的数据采集率允许在测试期间收集更多的细节。多年来，随着技术的改进和计算机内存的增加，最大可能的数据采集率有所提高。Connect系列质构分析仪允许数据采集……

[了解详情](#)



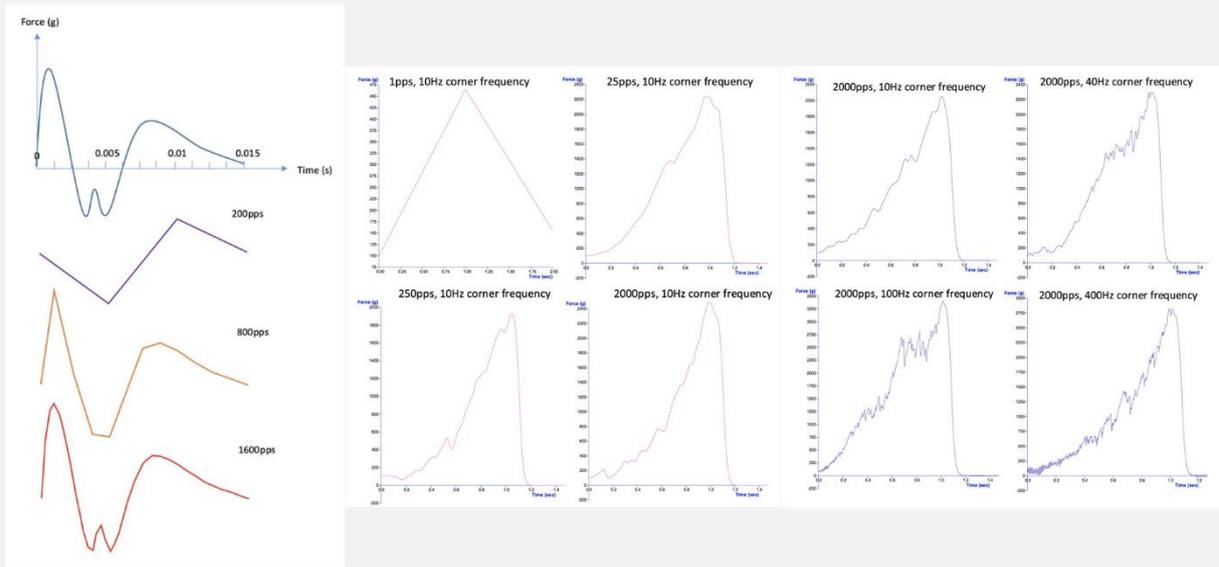
C-Cell 孔隙分析仪在食品领域的应用

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，我们可以使用质构仪来进行分析，而面包的外观，现在我们可以透过 AACCI 10-18.01 标准……



[了解详情](#)

超技研究



不同 PPS 和不同 HZ 测试

不同 PPS 和不同 HZ 在同一条件下得出的图形波动不同，因此本实验将使用 A/SFR 对今麦郎挂面进行折断，以比较在同一条件下不同 PPS 和不同 HZ 之间得出的图形对数据会不会产生影响。

[了解详情](#)

超技仪器



模拟咀嚼的装置-多次挤压装置 Multiple Extrusion Cell

多次挤压装置研究用于观察半固体的结构破碎。结构破碎是口中咀嚼导致的结果，或者是产品加工过程中、例如在混合、揉制过程中发生的破碎。利用添加剂加工软化的工艺，好比面团混合过程中的焙烤食品的脂肪，会影响最终的产品质量。

[了解详情](#)



弯曲折断测试装置 A/SFR

使用此装置，可以了解面条生产过程，例如干燥的均质性，另还可预测其在运输过程中的抗压能力并根据情况选择适合的包装。测定样品弯曲、断裂强度(bend and fracture resistance)、不良特性(weakness)等。

颗粒压缩装置 HDP/GCR

该测试允许评估颗粒的硬度/压缩性。颗粒硬度是一些材料进行压片潜力的重要指针，该装置与 P/25、P/36 等探头组合，可用于测定颗粒物的硬度 (hardness)。

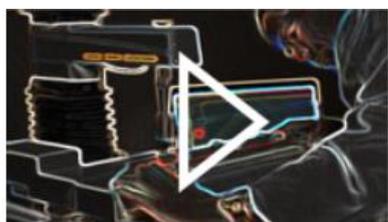


[更多探头应用请至超技官网](#)



培训班

了解超技仪器 2022 年培训计划

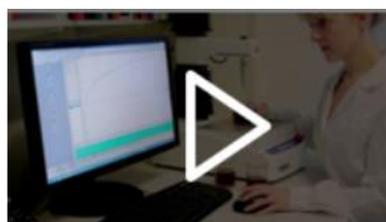


故障排除



教学视频

了解质构仪测试视频



软件更新