



超技动态

2023 年超技仪器质构仪培训课程开始如火如荼的举行。有兴趣与我们一同交流学习质构原理与应用可以扫描右边二维码关注了解!!!

超技感官实验室即将举办护理品交流会，若有最新护理品应用需求或有兴趣与此领域老师相互学习交流，欢迎联系报名!!!



咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun_tech@163.com

质构应用 Application

烘焙和零食行业的副产品及其对质地的影响



食品工业中会大量产生食物垃圾和副产品。这些废物中有 38% 发生在食品加工过程中。它来自多种来源，来源包括动物（例如蹄、羽毛、血液和乳清）和植物.....

[了解详情](#)

取代烘焙原料的使用和质地效果的测量

烘焙行业对改善烘焙产品的营养状况越来越感兴趣。改善这种营养状况的最常见方法之一是使用替代成分，包括替代碳水化合物、蛋白质和脂肪.....



[了解详情](#)

超技研究 Research



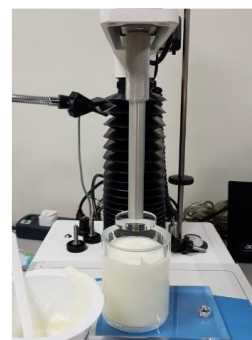
使用物性分析仪 (TA.XT PlusC) 评估不同蛋糕的质地特性

使用不同的测试方式评估三种不同蛋糕质地的差异。

A. 压缩测试：将蛋糕切片，并搭配 1 英寸聚甲醛圆柱型探头 (P/1R)

量化丝滑浓稠的燕麦奶口感

不同品牌燕麦奶添加的配方皆不同，究竟添加什么添加剂、要添加多少含量，甚至改变其主要燕麦原料对口感的影响是什么.....

[了解详情](#)

质构装置 Fixture



[吹泡仪 DR/DIS](#)

在醒面过程中，通过面皮双向延展，沿着气室 (gas cell) 变形 - 形成气泡，因此任何面团的流变测试都是设法预估其焙烤性能，在此条件下达到评估接近其焙烤产品的膨胀性

[面团附着力测定装置 A/DSC](#)

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 2023 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