



超技动态

超技质构仪持续深耕材料与食品检测领域，为客户提供专业解决方案。实现啤酒喉韵感官量化分析、蛋黄酱流变特性、胶粘剂初黏力测试及90度胶带剥离测试方案。想了解更多超技动态可扫描右边的二维码关注“超技质构仪”公众号，获取行业最新技术动态与案例解析，解锁仪器应用新可能。



咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun_clc@163.com

食品应用 Food applications

蛋黄酱的丝滑奥秘：从流变特性到理想使用



体验

蛋黄酱 (Mayonnaise) 是一种水包油型 (O/W) 乳化体系，其质地受配方、乳化工艺及储存条件的影响。深入了解蛋黄酱的质地特性，不仅有助于优化其涂抹顺滑度，还能提升入口时的细腻与层次感，使每一口都更加美味.....

[了解详情](#)

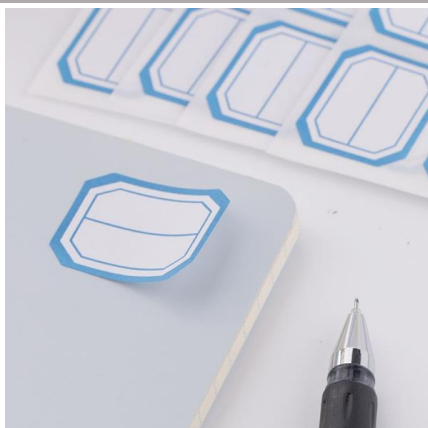
啤酒的喉韵从泡沫开始



喝啤酒不仅是解渴，更是一种愉悦感官体验。从入口的泡沫轻柔覆盖，到酒体风味的层层展开，再到气泡在舌尖的舞动刺激，都构成了一场精妙的味觉旅程。而这些细腻的口感变化.....

[了解详情](#)

化工应用 Chemical applications



有点黏又不会太黏，初黏性可以这样做

你是否遇到过这样的尴尬场景：刚贴好的便利签突然滑落，封箱胶带在运输途中意外翘边，或是膏药贴敷不久便失去粘性？这些看似普通的“小问题”，背后其实隐藏着胶粘剂领域的关键指标——初黏性.....

[了解详情](#)



粘得住撕得开，可以这样做

胶带，这个日常生活中再普通不过的小物件，却在无数场景中发挥着重要作用。无论是封箱打包、固定物品，还是临时修补，胶带的“粘性”始终是它最核心的性能。然而，胶带的粘性如何被科学评估？它的剥离性能又如何量化？今天，我们就来聊聊质构胶带剥离测试.....

[了解详情](#)

质构装置 Fixture



[国际吞咽障碍饮食标准装置 A/IDDSI](#)

该装置透过叉子仿真手切固态食品和勺子舀半固体、液体食品，测试每种饮食类别的力值与食品硬度、浓稠、黏着等指标；结合手动和仪器分析建立自动判定合格与否以及饮食分级。亦可评估容易咀嚼、牙龈咀嚼、舌头压碎、无须咀嚼等分级规格。



[90 度剥离测试专用探头 A/90PR](#)

90 度剥离测试，测量绷带，胶带等的剥离作用。
(90 度剥离作用) 粘合绷带、胶带的剥离作用测量。

[更多探头应用请至超技官网](#)



2025 培训计划



教学视频



故障排除



软件更新