



超技动态

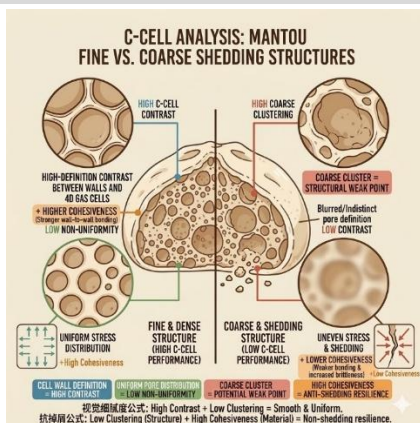
春风启序，万物向新。三月的检测行业正以实干开新局，标准升级与品质管控同步推进，技术创新不断落地见效。超技仪器以稳定可靠的精准检测能力与全流程解决方案，持续为食品、医药、包装等产业筑牢品质防线，护航企业高效生产、合规前行。愿与各位伙伴同心聚力，以质致远，共赴春日新程。想了解更多超技动态，可扫描右边的二维码关注“超技质构仪”公众号。



咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun_clc@163.com

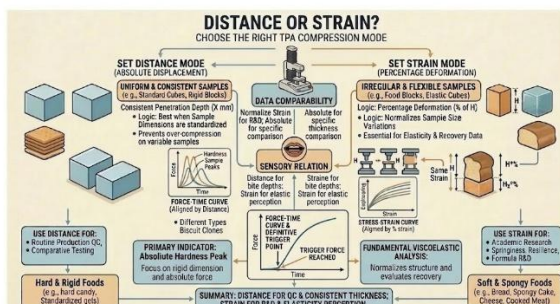
食品应用 Food applications



从孔隙分布图，看馒头的细腻或粗糙

馒头的面芯组织 (Crumb Structure)，其实就像一张由原料与工艺共同交出的成绩单，从面粉品质、压面过程、发酵状态，都会在蒸熟后的组织结构中留下痕迹。使用 C-Cell 孔隙分析简单快速读取综合科目的成绩单的工具.....

[了解详情](#)



TPA 测试参数设定指南 | Distance 还是 Strain?

进行 TPA 设定前，必须理解其核心本质，TPA 是一场「模拟人类两次咀嚼行为」的经验性测试，而非纯粹的材料物理性质测量.....

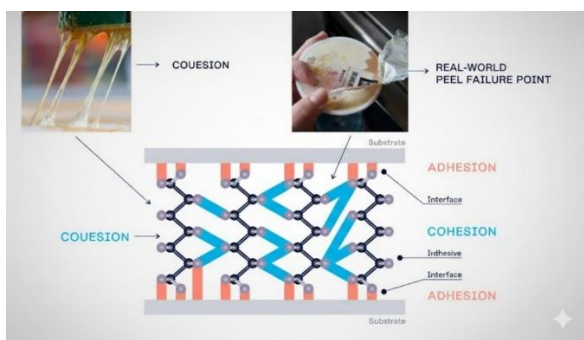
[了解详情](#)

化工应用 Chemical applications

预测即食杯会不会爆杯 可以这样做

你在便利商店买即食杯时,是否也遇过这些令人困惑的瞬间?明明还在常温状态,封膜却莫名裂开,让人怀疑是不是坏了?微波加热后,轻轻一撕,热气与蛋液瞬间喷溅四处?甚至产品下线时外观完好,却在仓储或运输途中自行破裂,被投诉「根本还没撕就漏了」.....

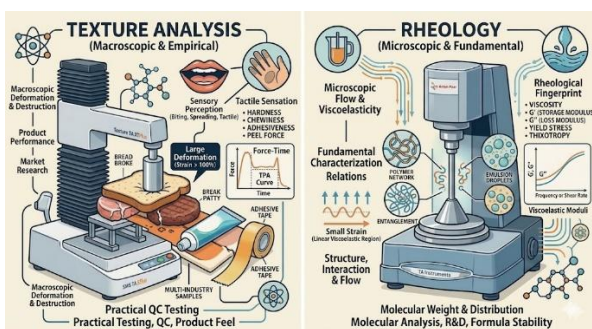
[了解详情](#)



别再纠结 质构仪与流变仪哪里不一样

别再问哪里不一样,它们是「因」与「果」的对话。流变仪:研究「机制」,解释分子结构如何交联、配方为何稳定。质构仪:研究「结果」,告诉你口感是否Q弹、消费者是否买单。一个深入微观解析结构,一个立足宏观量化体感;理解了流变,你才懂配方;拥有了质构,你才懂市场.....

[了解详情](#)



质构装置 Fixture

C-cell 孔隙组织影像分析系统

一个面包好不好吃,有很多决定因素,然而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标准之一。C-cell 面包孔隙组织影像分析系统获得 AACC 10-18.01 方法标准认证,传统上,面包和其他烘焙产品的结构特征是主观的。而 C-cell 面包孔隙组织影像分析系统使用图像分析软件来测量烘焙产品(例如面包,馒头,蛋糕等)的中心结构特征。





质构仪 TA.XT Plus100C

英国 Stable Micro Systems 设计生产物性测试仪 (Texture Analyser), 又称质构仪, 是一款精密的物性与感官量化的检测仪器, 专精于食品、医药、个人护理品、化工等领域之质地与流变性质分析。在中国已有超过 500 家的用户, 已经逐步成为业内标准的质构 (物性) 分析仪器。仪器的稳定、精确、适用范围广泛、操作便利等优点, 以及丰富的应用数据库与研发能力, 深获业界与研究单位肯定, 公认为质地分析领域之领导品牌。

更多应用 超技官网

					
食品	医药	胶粘	彩妆个护	粉体颗粒	体积
					
培训计划			教学视频		
					
故障排除			软件更新		