



超技动态

四月，我们积极联动多领域前沿交流，先后亮相第六届粮食安全与食品科技创新国际论坛、2026第十届中国国际护肤技术论坛及第八届全国医药粉体制备及物性表征技术高峰论坛公司现场展示配套仪器解决方案，与业内专家深入交流技术研发、品质管控与行业升级方向，进一步提升行业影响力。后续我们将持续深耕仪器技术创新，赋能各行业高质量发展。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



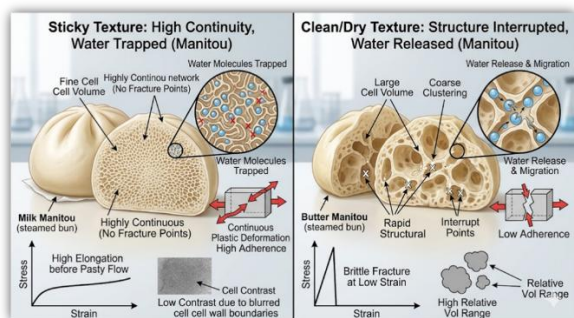
“外脆里嫩”的炸鸡，可以这样做

刚出锅的炸鸡，裹着一层金黄油亮的脆衣，“咔嚓”脆响的外壳，内里的鸡肉则鲜嫩多汁，表皮酥与内里的嫩形成反差，是“锁住”炸鸡和鸡米花爱好者的真实原因.....

[了解详情](#)

从 C-Cell 影像探讨馒头黏牙感的物理结构

馒头黏牙其实是「连续相」的结果，谈到馒头的黏牙，多数人直觉会联想到水分，但真正决定口感的核心，其实是结构的连续性。当气孔密度高、气孔体积小，同时室壁厚度偏薄时，整体组织会形成一种低孔隙率、连续分布的网络.....



[了解详情](#)

化工应用 Chemical applications



明胶 从材料功能走向产业规模的价值核心

若仅从材料科学角度看,明胶的价值来自其热可逆凝胶、弹性网络与成膜能力;但是若从产业角度看,其真正价值来自于——跨产业的大规模应用与稳定市场需求结构.....

[了解详情](#)



固态电池的“量产安全盾”，可以这么做

在固态电池从实验室原型迈向产业化的进程中,核心评估指标已从单纯的“电化学容量”向“全生命周期结构可靠性”跨越.....

[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		