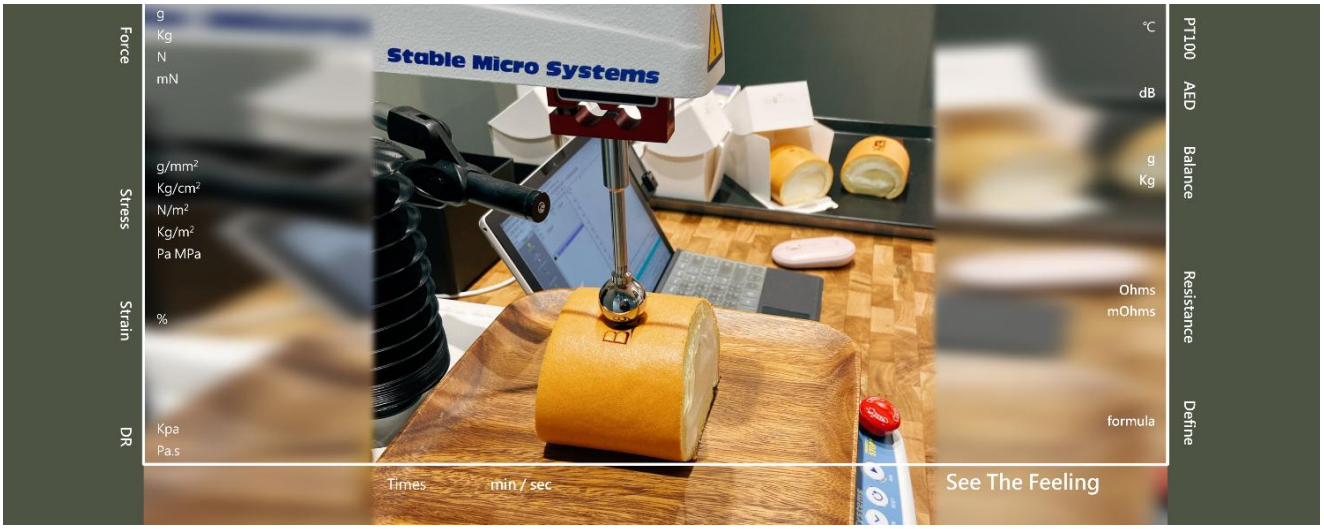


超技动态

五月，我们先后走进江南大学、南昌大学、湖南农业大学，开展线下技术培训。现场围绕设备实操、实验方案等实用内容展开分享，一对一解答师生科研实验难题，扎实推进校企技术交流。后续我们将持续做好技术服务，深化校企合作，助力科研与行业发展。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

肉肠 / 肉丸 从原料结构到成型力学，可以这么做

常用肉制品原料通常分为三类：绞肉、肉糜（肉泥）及淀粉肉（肉糜与淀粉复合体系），在肉制品加工中，原料体系对最终产品的物理与感官特性具有决定性影响……

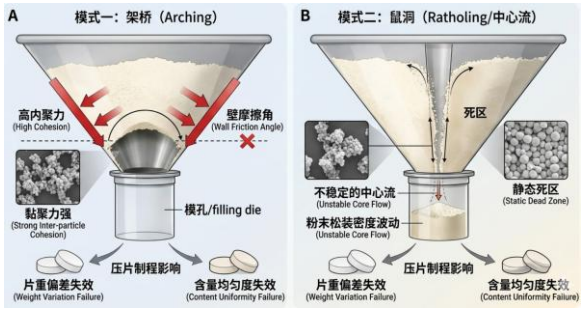
了解详情

电阻-肉嫩度的传声筒

“三浸三提”，这是吃货们记在心头的涮锅诀窍。多浸一秒，肉就老了，少提一次，生腥气又没去尽，偏偏是这三次起落的火候，把牛肉最本真的鲜嫩，牢牢锁住。一些日常涮火锅的经验技巧，本质上都是在通过控制加热方式，适配不同肉类的特性以追求最佳嫩度……

了解详情

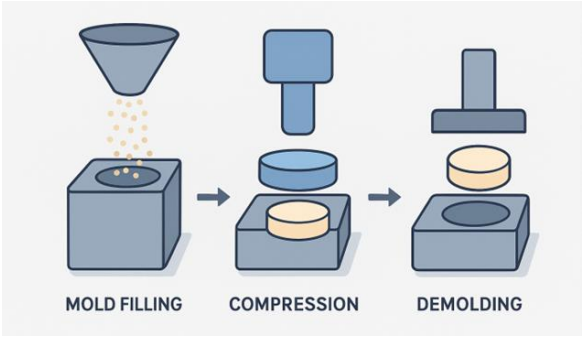
化工应用 Chemical applications



预测粉末流动失效　可以这么做

在片剂制造中，粒径分布（PSD）达标仅是技术门槛，而非产能的绝对保证。生产现场常见的下料受阻或片重差异，本质上源于粉体加工特性与制程的匹配失调……

了解详情



药品质量与粉末流动稳定性有关系

在制药生产中，粉末无论是活性药物成分（API）还是赋形剂，不仅是药品的基础原料，更是影响制程稳定性和最终产品质量的核心因素。若粉末流动性不足，可能导致 堵塞、结块、离析或填充不均……

了解详情

质构装置 Fixture

粉体流变仪

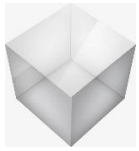
通过特殊的测试方案，客观的、可重复的测试结果，干燥粉末样品的分级结合，可替使用者带来相当可观的机会和利益。这包括在成本和质量方面提供最优化批次制程和原料选择、开发最好的混合配方、提升产品等级和放大生产制程，找寻优化的操作条件以及控制产品质量控制。这些都可以通过测定提供资料，进而能够改良原料采购、加工效率、减少废物以及提升储存、包装和运输前后的产品质量。

电阻测定设备 A/MOHM

精确测量材料的电阻，这个设备可以提供很精确及快速的测定电阻的变化，且当施力时，可同时记录施加的力量，同步进行完整地分析。

使用电阻转换单元与 TA 配合使用。XTplus 纹理分析仪的多通道数据采集能力，通过测量和分析力-距离和电阻-距离特性，巧合地实现机电产品的表征。

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**