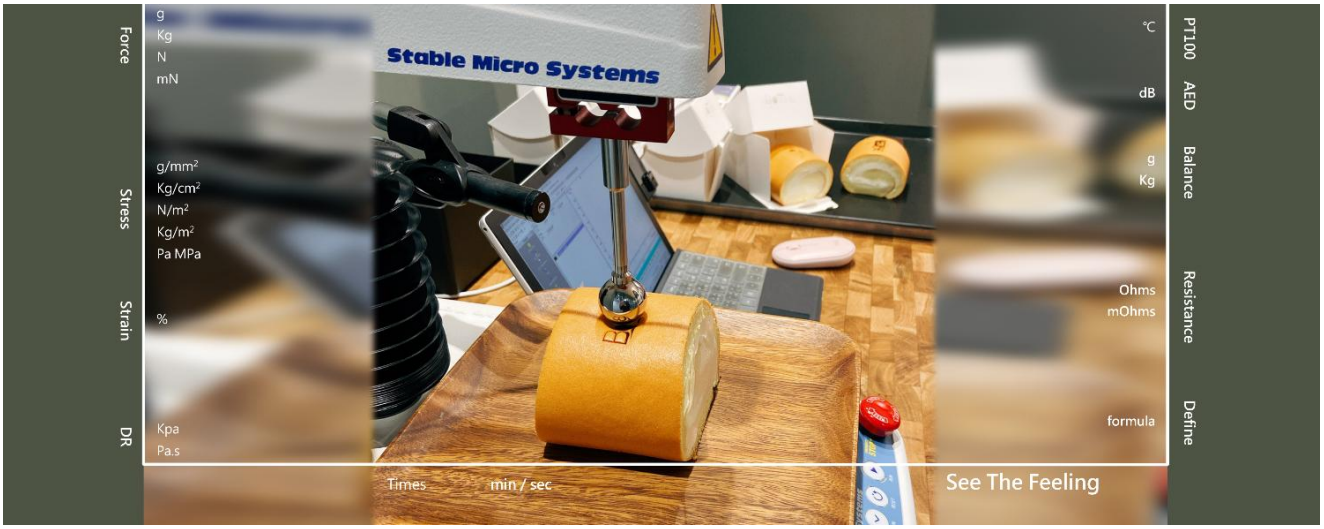



## 超技动态

盛夏七月，万物繁茂，行业交流有序开展。本月公司重点参与第四届食药同源功能食品与健康大会，现场与行业专家、研发技术人员深入交流，围绕功能食品物性评价、研发试验方案、规模化生产质控难题展开探讨，一对一解答研发落地过程中的实操问题，助力搭建产学研技术交流纽带。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……

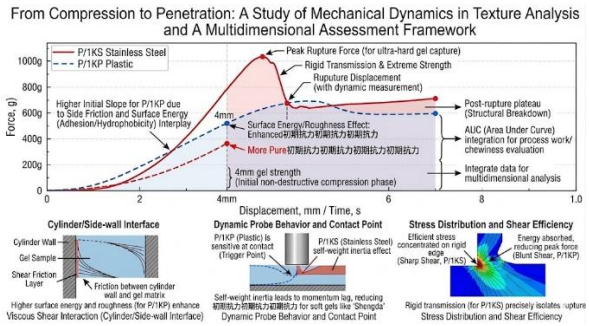
**了解详情**

### 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




## 琼脂胶强度测试在 1cm²的材质抉择

研发人员常面临一个困惑：同样的样品，同样的参数，仅仅是将探头从 P/1KP（聚甲醛塑料） 换成了 P/1KS（不锈钢），得到的数据虽然看似接近，但在追求极致口感或材料强度的低阈值区间，这些微小差异经过后端制程的放大……

**了解详情**

## 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**

# 质构装置 Fixture

## 质构仪 TA.XT Plus100C

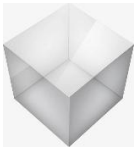
英国 Stable Micro Systems 设计生产物性测试仪（Texture Analyser），又称质构仪，是一款精密的物性与感官量化的检测仪器，专精于食品、医药、个人护理品、化工等领域之质地与流变性质分析。在中国已有超过 500 家的用户，已经逐步成为业内标准的质构（物性）分析仪器。仪器的稳定、精确、适用范围广泛、操作便利等优点，以及丰富的应用数据库与研发能力，深获业界与研究单位肯定，公认为质地分析领域之领导品牌。

## 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** |