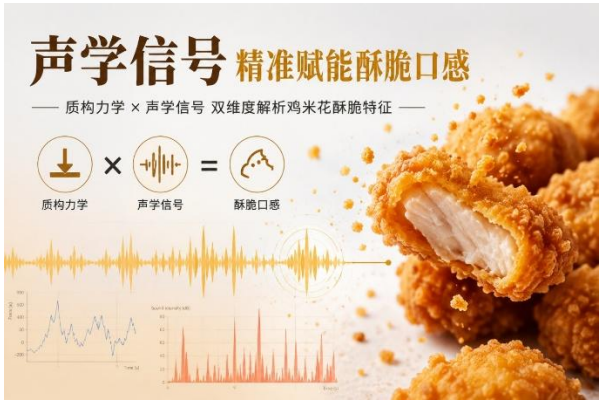
超技动态

九月金秋丹桂飘香，中秋佳节如期而至，三季度各项工作稳步推进，我们持续深耕物性分析检测领域，兼顾食品、化工多行业方向沉淀技术方案，认真倾听不同领域客户的实际诉求，持续打磨测试应用思路与技术储备，积极探索跨行业物性研究的应用空间，蓄力以务实的技术服务助力各领域产品提质创新，迎接金秋收获时节。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



越脆的鸡米花，听起来更好吃?

享用美食不仅仅是嘴巴、鼻子与眼睛的事，「耳朵」其实也扮演了关键角色。英国牛津大学的实验心理学家 Charles Spence 长期研究进食时大脑如何整合多重感官讯息，发现声音对食物感受的影响远比我们想象的深远……

[了解详情]

“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，表皮的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。我们对炸鸡的偏爱，则是源于能否拿捏住“外脆里嫩”的黄金平衡点……

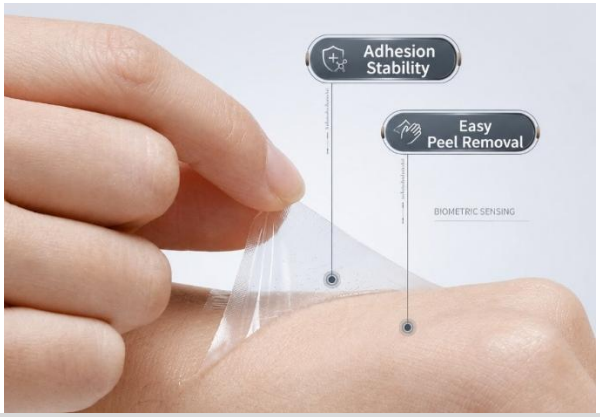
[了解详情]

化工应用 Chemical applications

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……

了解详情



从黏性特征看低敏药贴丨好贴好撕不残胶

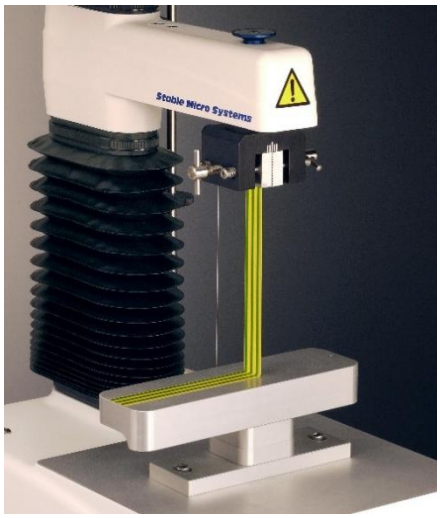
低敏胶带并不是「完全不会过敏」，而是透过黏着剂、基材与整体结构的设计，降低皮肤过敏与刺激的可能性。而贴布造成的不适，不一定来自过敏，也可能与黏得太紧、撕除拉扯、残胶，以及透气性不足造成的闷热有关……

了解详情

质构装置 Fixture

音频检测器 A/RAED

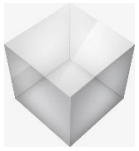
食品的声音与口感、外观和香味一样，对消费者有极大的诱惑力。该产品可以使加工或制造商将声音资料与其他相关资料进行同步记录与分析。通过使用一台超感麦克风、一台 TA.XTPlus 物性测试仪与软件对食物测试时所发出的声音进行衡量。



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。

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**			