



超技动态

新的一年，新的开始，超技仪器与你共同进步。随着政策逐渐开放，质构仪培训课程也将陆续安排开课，邀请大家一起温故知新。有兴趣参与了解的可以扫描右边二维码关注，我们后续将会提供更多的资讯！

咨询电话：400-900-1516

软件新版本可免费更新（下载链接见软件更新），更新后不会对过去方案造成影响，且计算机兼容性更佳。（注：软件更新的同时会带动韧体升级，中途仪器连续发出滴滴声为正常升级过程，请耐心等待。）

咨询邮箱：lotun_tech@163.com



质构应用

研究中的质地分析：为老龄化人口制定方案



波兰人口是欧洲老龄化最快的国家之一。因此，有必要使日常饮食适应这些消费者的需求。老年人食品的潜在生产者必须考虑到老年人的膳食（质地方面）及其营养需求。本研究的目的是对所选老年食品的机械性能和感官评价进行仪器分析。他们使用 SMS 质地分析仪对选定样品进行剪切试验和穿刺.....

[了解详情](#)

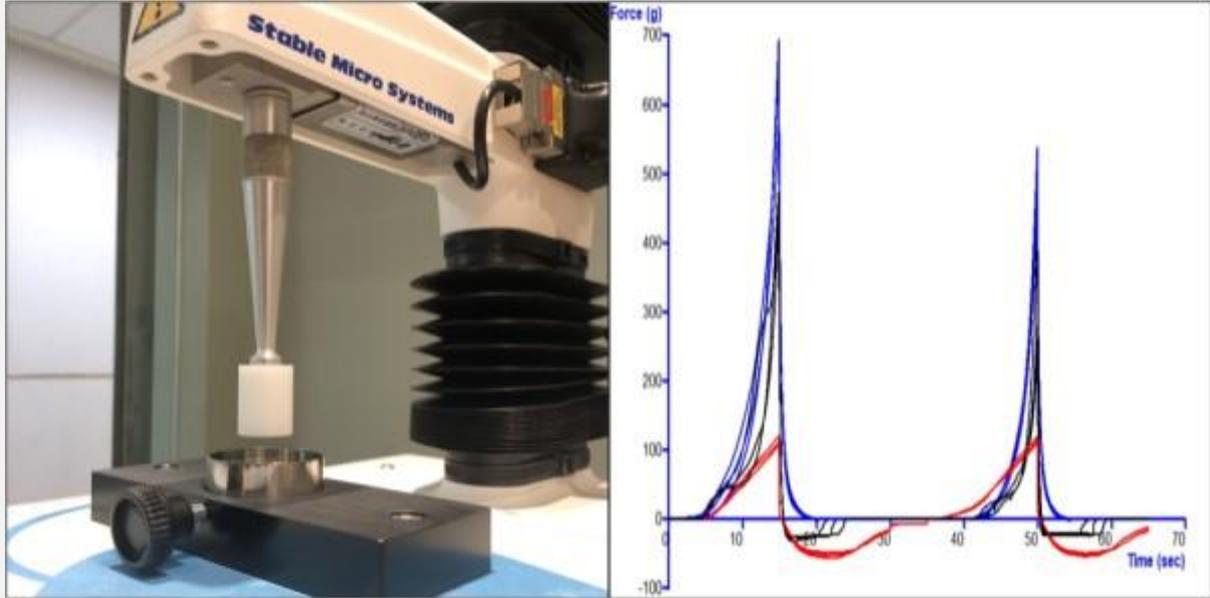
研究中的质地分析：人口老龄化

在日本的老年社会中，越来越需要容易食用的食物。这些食物的机械特性必须加以改变，使食品无需咀嚼即可轻松被舌头打碎。当食物被压在舌头和硬腭之间时，舌头会发生很大变形，只有柔软的食物才会破裂。为了模拟柔软食物被舌头压缩的情况，使用透明软材料制作出与人类舌头硬度相似的.....



[了解详情](#)

超技研究



使用质构仪 (TA.XT PlusC) 评估不同酱料食品的质地特性

实验目的为老龄化食品测试，使用质构仪测试可得知食物硬度、附着性及凝集性。

[了解详情](#)

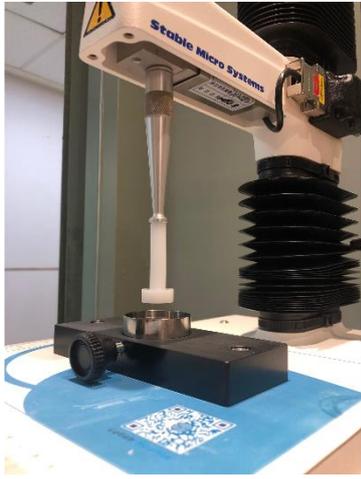
超技仪器



面包中的气泡，虽然只是空气，但它很重要

气泡通过各种技术融入食品中，并根据其含量和分布提供独特的质地。质地是食品成功的关键因素之一。开发新产品或新配方通常需要经过大量生产并评估许多工艺和配方变化，以确保产品能提供所需的结构和质地。这一举动通常旷日费时.....

[了解详情](#)



日本厚生劳动省老龄食品测试装置

JA2040PT-S

符合日本厚生劳动省老龄食品基准。该装置由白色树脂 T 型探头 (Ø 20mm,H 25mm) 及不锈钢样品容器 (Ø 40mm,H 15mm,厚 1mm) 组成。

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。

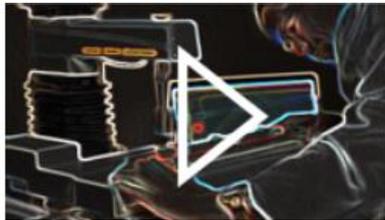


[更多探头应用请至超技官网](#)



培训班

了解超技仪器 2023 年培训计划



故障排除

确定包装的强度



教学视频

了解质构仪测试视频



软件更新