



超技动态

超技仪器将在 6/17, 18 与湖北武汉举办进阶培训班，培训内容包含软硬件进阶功能与各种实验模式与常见应用，欢迎大家报名，共同进步指教。

想要报名进阶培训班的各位老师同学，请点击月刊下方的培训班，了解详细内容，并使用报名表寄送到指定邮箱进行报名。



咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun_tech@163.com

质构应用 Application

测量酶添加对手工面包老化影响的质构分析-如何减慢或防止老化？

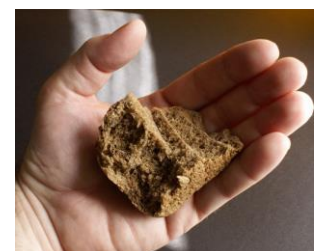


对于面包师来说，将一个面包密封在一个气密的盒子中以防止水分流失似乎是显而易见的选择，但这不是主要的解决方案.....

[了解详情](#)

测量酶添加对手工面包老化影响的质构分析-质构分析技术

化学测试是可用于评估老化程度研究的主要部分，其中包括水活性，碱性水保水能力和可溶性淀粉含量的测量，然而食用面包时，消费者直接感受到的是上述物理性能的变化.....



[了解详情](#)

超技研究 Research



让质地分析不只是触觉-C-cell 孔隙(成像)分析仪

质构仪在质地分析的领域已经占领了很大的一块区域，尤其在烘焙行业中，包含全质构分析 (TPA) 以及各种国际标准 (AACCI, AIB) 已经有明确的实验方法来定义

质构.....

[了解详情](#)

评估不同水果纤维性的差异

使用剪切探头(A/MORS)由外置内分别进行顺纤维和逆纤维实验，进而得到相关的质构特性参数然后得知水果的纤维度，并进一步观察顺纤维和逆纤维的剪切实验用于水果测试的差异性.....



[了解详情](#)

质构装置 Fixture



[吹泡仪 DR/DIS](#)

在醒面过程中，通过面皮双向延伸，沿着气室 (gas cell) 变形-形成气泡，因此任何面团的流变测试都是设法预估其焙考性能，在此条件下达到评估接近其焙烤产品的膨胀性。

[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.....



[更多探头应用请至超技官网](#)



了解超技仪器 2023 年培训计划



教学视频

了解质构仪测试视频



