



超技

User NEWS

2020 02



超技动态

新型冠状病毒肺炎持续影响着大家的日常运作，在此期间，我们将继续为广大客户提供在线的咨询和服务。各位客户和合作伙伴可以通过在线客服管道或电子邮件与我们联系。

让我们一起共克时艰、彼此支撑、共渡难关；此时此刻不仅需要一种友善的态度，更是不可推卸的社会责任。

让挑战变成机遇，一同迎着经历风雨，我们相信只要携手并肩，期待疫情之后 2020 明媚的春光。

咨询电话：400-900-1516
咨询邮箱：clc@lotun.com

物性



专题介绍

肉制品替代品研究进展

养殖业造成环境污染，肉类过量摄入引发疾病，肉类替代质量构研究

[了解详情](#)

昆虫蛋白研究进展

昆虫已被推广为一种高蛋白、富含脂肪和微量元素的营养来源

[了解详情](#)

如何正确使用 TPA

任何食物的质构特征都很少是硬度或内聚性之类的单一属性的简单问题。

[了解详情](#)

Q&A

如何将软件中文化

[了解详情](#)

新应用

发面技术的创新

面团的流变特性包括应力、张力和粘度。测量这三种特性对于预测烘焙效果和面筋质量十分重要。

[了解详情](#)

掌握粉末的特性

工艺上要求粉体物料要有良好的流动性，以便达到对其进行输送、贮存与加工的目的。速溶食品如果结块，会影响消费者的感官。

[了解详情](#)

高精度体积测量法

还在使用传统的种子置换法来测量面包或其他烘焙品的体积吗，试试看更精准的激光扫描测试法

[了解详情](#)

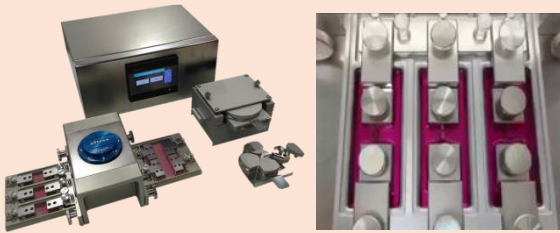


生技

细胞的 4D 培养

传统研究细胞生物学只用静态细胞培养结合化学处理，然而细胞在体内却时时刻刻真实感受到生理或病理状态下「力」的刺激与调控。拜科技的进步，ATMS 动态培养系统的诞生，让科学研究看见更多的可能性。

[了解详情](#)

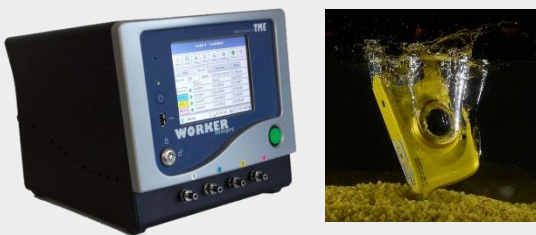


测漏应用

检测防水、防漏、防尘 密封的最佳武器

过去我们想测试饼干袋是否有破洞导致漏气；或是医疗无菌袋的完整性或电子产品的防水功能，都需要将这些产品压入水面下，而现在我们有了新的武器

[了解详情](#)



培训班

了解超技仪器 2020 年培训计划



教学视频

[youku](#) 了解更多教学视频