



超技
User NEWS

2020 03



超技动态

Stable Micro Systems 公司的食品体积测定仪

(VolscanProfiler) 获得 AACCI 标准方法批准证书。作为一款非接触式激光仪器，食品体积测定仪可自动测量烘焙产品的体积和尺寸，非常准确而且重现性好。谷物化学家和面包师们可以采用最新的 AACCI 批准的方法来测试其产品。

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.tw

物性



专题介绍

烘焙产品中的替代剂与补充剂研究进展

在烘焙行业中，为了提高产品的实力，一直在进行着关于替代剂或补充剂的配方测试。

[了解详情](#)

无麸质产品的质构

麸质对于面制品的是举足轻重，但对一定比例的人群来说，其消化将会导致严重的疾病。

[了解详情](#)

坎普登食品研究院定义蛋糕的“蓬松性”

任何“松软”一词通常被用作蛋糕理想质量，因此经常出现在广告和蛋糕产品的包装上。

[了解详情](#)

Q&A

质构仪上的小圆盘有什么功能呢？

[了解详情](#)



新应用

发面技术的创新

Stable Micro Systems 一直在对烘焙行业不断变化的需求，进行分析并做出回应，新型 D/R 发面设备的推出就证明了这一点。

[了解详情](#)

掌握粉末的特性

此装置如同质构仪的变身配件，在不需更换主机的情况下只要加装此配件即可瞬间变身成粉体流变仪使用

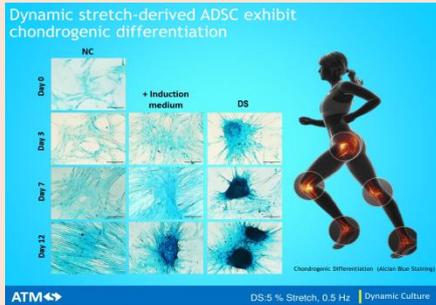
[了解详情](#)

高精度的体积测量法

非接触式测量系统比单纯测量体积的接触式和位移式测量系统具有相当大的优势。

[了解详情](#)

生技



细胞的 4D 培养

至 1980 年到 2015 年藉由力学刺激来研究生物医学的文献与期刊越来越多，说明越来越多人重视这一块领域，根据这些文献与期刊的累积与统计，得到不同细胞的培养形变量与频率实验条件，例如要做心肌细胞的研究，会使用 5-15% 的相关形变量搭配 0.5-1.5Hz 的频率条件下培养心肌细胞。

[了解详情](#)

测漏应用



电子产品的非破坏性测试

智能型手机已经是现代人不可或缺的随身物之一，上班要用、搭车要用、甚至上厕所洗澡也要用，因此防水功能变得更为重要，要是让水气进到电子产品内部，可能会有毁灭性的影响。

[了解详情](#)



培训班

了解超技仪器 2020 年[培训计划](#)



教学视频

了解更多烘焙视频 [Youku](#)

