



超技  
User NEWS

2020 05



## 超技动态

本次月刊提供给各位素食及鱼类产品质构分析进展，以及 ATMS 创新技术研究。让我们一起度过风雨、互相支持、一同学习，可以在微信中搜索“超技质构仪”，找到我们的公众号，添加关注，也可以扫描右侧二维码，在家学习提升。



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：[lotun\\_tech@163.com](mailto:lotun_tech@163.com)

## 物性

### 专题介绍

#### SMS 质构仪现身 BBC 素食综艺真人秀 “Dirty Vegan”

纯素食来替代动物性产品的增长趋势席卷了市场，一些企业开始使用新的术语“植物性”来描述纯素食产品。

[了解详情](#)

#### 鱼类质构研究分析进展

到 2023 年，全球海鲜市场预计将达到 155,316 百万美元，从 2017 年到 2023 年的复合年增长率为 3.6%。

[了解详情](#)

#### 三环切割探头对方便面与普通面条质构的对比

在评估断裂强度，弯曲度，拉伸强度，坚固性和粘性的测试中，SMS 公司与法国 De Buyer 公司合作，共同开发了一款新的方便面评估解决方案，称为三环切割系统。

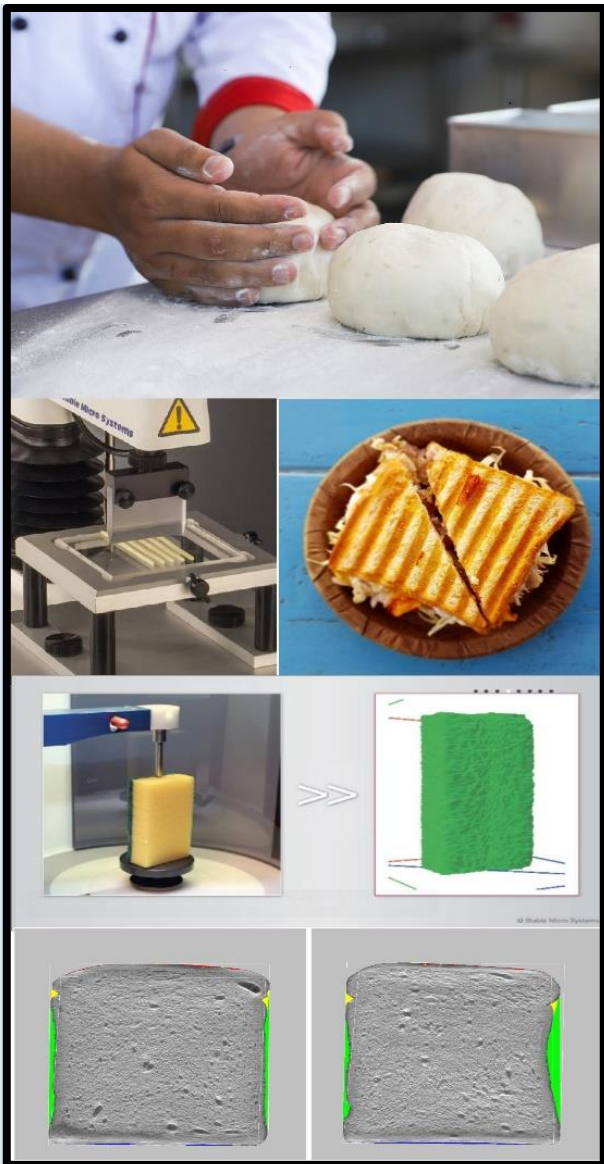
[了解详情](#)

#### Q&A

力量校正失败了怎么办？

[了解详情](#)





## 新应用

### 面粉质量与吹泡制品

面粉的主要成分有淀粉、蛋白质、脂肪、水、矿物质以及少量的维生素和酶类。其中蛋白质含量约为 8%-16%，包括四种：麦谷蛋白、麦胶蛋白、麦球蛋白以及麦清蛋白。

[了解详情](#)

### 不同面筋含量面粉的差异测试

如果粉末具有良好的流变特性则不容易因此结块，本次我们找了三种市售不同品牌的面粉来进行分析比较。

[了解详情](#)

### 新型面条切刀装置

研究者为了改进熟面食质量和硬度测量的 AACC 方法而进行大量测试后开发的。新刀片将按照改进的 AACC 标准方法（66-52.01）使用。

[了解详情](#)

### 为什么脆会发出声音

这种产生脆性的结构，可以用广义的细胞模型来表征。当一种脆性的细胞材料被压碎时，它会释放一系列的声音——对应于细胞壁或腔壁的破裂。

[了解详情](#)

### 不仅仅是食品体积

体积的测定除了在烘焙产品上使用外，在固体材料的结构和质量上也相当重要。

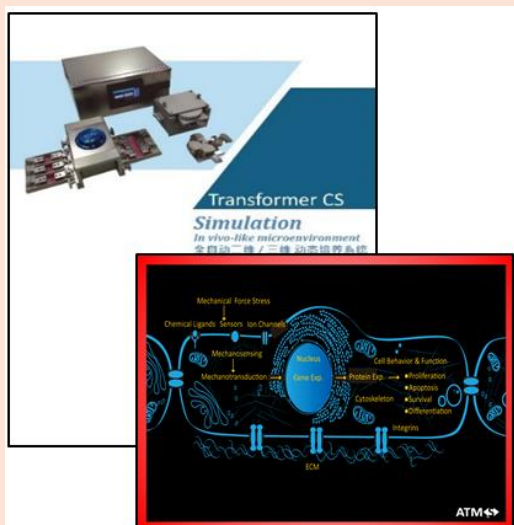
[了解详情](#)

### 蓬吐司面包的质量控制

三明治的吐司面包外观需要趋近于完美的四方形，这样切开后的面包才能呈现出对称的三角形，产品的外观才会好看。

[了解详情](#)

## 生技

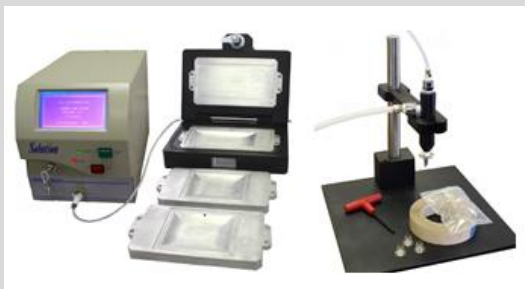


## COVID-19 用创新的动态培养来研究

以往肺相关研究都以静态培养为主，然而细胞在体内时时刻刻都参与其生理脉动而非二维静止不动，体内微环境中，细胞面临的不只是生物化学变化的冲击，还有许多物理因素(细胞生物力学)参与的，ATMS 模拟培养技术，可轻易扩充于低氧工作站、细胞培养箱或显微镜上。

[了解详情](#)

## 测漏应用



## 医药器械与包材测试

MElectronics 提供了一系列仪器，能帮助您测试医疗设备和设备包装是否泄漏、管路流动、蠕变至破裂、阻塞、密封完整性、无菌屏障维护（ISO11607）和气泡泄漏（F2096）等测试。

[了解详情](#)



### 培训班

了解超技仪器 2020 年培训计划



### 教学视频

了解质构仪测试视频 [Youku](#)