



超技动态

超技仪器五月底顺利参加完由中国粮油学会举办的“生湿面产业发展与技术标准研讨会”，感谢各位老师莅临指导。2024超技仪器培训班计划已生成，有兴趣参与了解的可以点击月刊下方链接，想了解更多超技动态可扫描右边的二维码关注“超技质构仪”公众号。



咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun_clc@163.com

质构应用 Application



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)

[了解详情](#)

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.....

[了解详情](#)



超技研究 Research



使用孔隙成像分析仪(C-CELL)评估不同蛋糕油的蛋糕孔隙分布与质地

使用三款蛋糕油制作样品切片后上机，藉由 C-CELL 测量蛋糕内部空隙分布评估产品质地.....

[了解详情](#)

使用质构评估不同面粉吐司的质地

不同产地及工艺制程的面粉特性都不相同，如蛋白质含量、吸水性等都会影响最终产品的质量.....

[了解详情](#)



质构装置 Fixture



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.....

体积测定仪

据库操作程序符合国际标准 AACCI 10-16.01 测试方法。相较于传统以种子置换法的面包体积测定器，VolScan Profiler 3D 数字产品除了基本的.....



更多探头应用请至超技官网



2024 培训计划



教学视频



故障排除



软件更新

