

超技动态

近期,我司将参与10月11日在上海举办"2025小麦产品质量与感官量化交流会",现场展示三大核心仪器: Texture Analyzer (TA) 多功能物性分析仪 (转化口感数据)、Volscan Profiler (VSP) 体积测试仪 (激光测面包体积)、C-cell 孔隙成像分析仪 (控品质),助力小麦产品研发升级。诚邀业界伙伴相聚,共探小麦产品创新可能!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

食品应用 Food applications



馒头吞咽安全不靠谱?

桌上蒸腾的热气里,白胖暄软的馒头总占一席之地。作为国民主食,从南到北,它都有铁粉,北方派:偏爱紧实耐嚼、越嚼越香的「硬核」馒头。南方派:推崇松软蓬松、入口即化的「云朵」馒头。但别急着争论谁更好吃——在科学面前,口感有时候并不是「安全分级合格」的保证……

了解详情

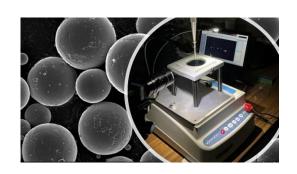


肉制品质构测量: 动物肉、香肠

肉与肉制品物理性质及口感指标的测定方法早期 普遍以"好"、"较好"、"不好"等主观定性方式来描 述或评价,客观的科学性的数据表述方法包含感官 测定法......

了解详情

化工应用 Chemical applications



告别频繁给药-缓释微球 可以这样做

缓释微球 (Microspheres, MS) 作为一种药物传递载体系统, 具备调控药物释放速率的特性。它一般由生物相容性良好且可降解的聚合物材料制备而成, 能够把药物包封于微小的球形颗粒内, 通过精确控制药物的释放速率, 实现长期且稳定的治疗效果……

了解详情



从缓慢到瞬间,崩解速率可以这样做

片剂溶解速率(Tablet Disintegration Rate)是指药物制剂(尤其是片剂)在特定条件下(如水或其他液体中)崩解并溶解的速度和时间。该过程是口服药物生物利用度的关键环节之一……

了解详情





国际吞咽障碍饮食标准装置 A/IDDSI

该装置透过叉子仿真手切固态食品和勺子舀半固体、液体食品,测试每种饮食类别的力值与食品硬度、浓稠、黏着等指标;结合手动和仪器分析建立自动判定合格与否以及饮食分级。亦可评估容易咀嚼、牙龈咀嚼、舌头压碎、无须咀嚼等分级规格。

质构仪 TA.XT PlusC

英国 Stable Micro Systems 设计生产物性测试仪 (Texture Analyser),又称质构仪,是一款精密 的物性与感官量化的检测仪器,专精于食品、医药、个人护理品、化工等领域之质地与流变性质分析。在中国已有超过 500 家的用户,已经逐步成为业内标准的质构(物性)分析仪器。仪器的稳定、精确、适用范围广泛、操作便利等优点,以及丰富的应用数据库与研发能力,深获业界与研究单位肯定,公认为质地分析领域之领导品牌。

更多应用 超技官网 食品 医药 胶粘 彩妆个护 粉体颗粒 体积 2025 培训计划 教学视频 故障排除 软件更新