



## 超技动态

近期，我司举办的《用数据读懂感官事智能经济的关键能力》交流会圆满完成。交流会上大家共同探讨冷链产业肉、乳、果蔬的质量升级与创新，让我们以科技为翼，重新定义冷链肉、乳、果蔬的质量边界，为每一份新鲜、口感与鲜脆注入无限可能！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



### 不沾荤腥的“肉食”体验

植物肉能降低对环境与动物资源的消耗，是更永续的饮食选择；但要让现代消费者真正接受这种新概念，关键仍在「吃起来像不像肉」。只有在纤维感、咀嚼性与多汁度上尽可能贴近动物肉，植物肉才能让人无负担地转换习惯、自然融入日常饮食.....

[了解详情](#)



### 面包的嚼劲密码 因为孔隙

气孔是面包的语言，它记录了面团的状态，也悄悄告诉我们口感的秘密。咬下一口面包，弹性、松软或咀嚼感，其实都和里面的气孔形状有很大关系。气孔圆润、分布均匀，面包吃起来轻盈柔软；气孔细长或不规则，咬下去就会更有筋性.....

[了解详情](#)

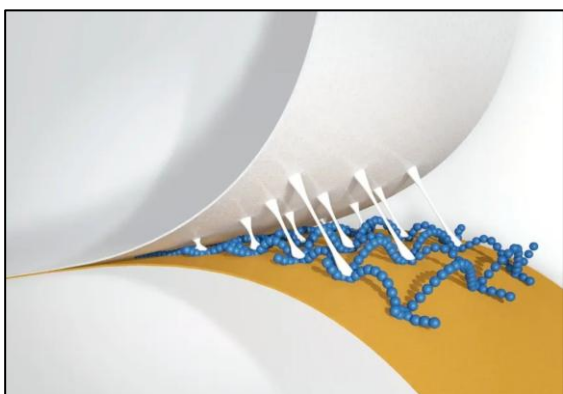
## 化工应用 Chemical applications



### 手机烫、触屏飘？都是电阻在“搞事”！

手机充电时，充电器莫名发烫，甚至偶尔还会出现接触不良的情况；家里的老式电水壶用久了，加热速度越来越慢，耗电量却一点没减；用了半年的平板电脑触摸屏，突然出现局部失灵，点选图标总往旁边“飘”……

[了解详情](#)



### 剪切性能的隐藏信号

在胶粘剂剥离测试中，我们往往习惯关注最终的标准数据，却容易忽略测试过程中那些转瞬即逝的动态现象——比如剥离时的细微声响、基材的形变趋势、胶粘剂残留的形态变化等。事实上，这些过程现象正是剪切性能的“直观代言人”，能帮我们更精准地判断胶粘剂在实际受力中的表现……

[了解详情](#)

## 质构装置 Fixture



### 电阻测定设备 A/MOHM

精确测量材料的电阻，这个设备可以提供很精确及快速的测定电阻的变化，且当施力时，可同时记录施加的力量，同步进行完整地分析。

### 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



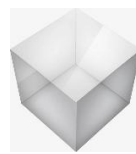
胶粘



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