



超技动态

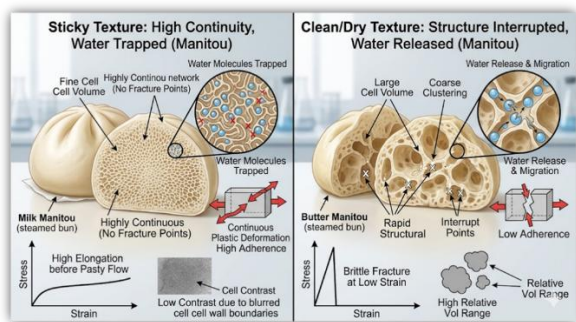
八月时节, 产业交流持续开展。公司亮相第十届小麦加工与主食产业大会, 与行业专家、面制品研发及生产企业代表充分沟通, 围绕面制主食质构评价、产品改良、批量生产品质管控等实际问题交换思路, 一对一解答检测与研发落地过程中的技术疑问, 搭建起高效的行业技术沟通桥梁。想了解更多超技动态可扫描右边的二维码关注“超技质构仪”公众号。



咨询电话: 400-900-1516

咨询邮箱: lotun_clc@163.com

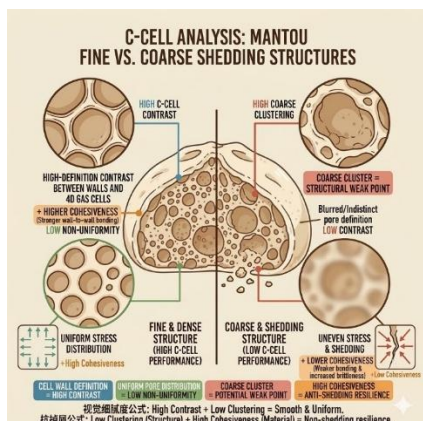
食品应用 Food applications



从 C-Cell 影像探讨馒头黏牙感的物理结构

馒头黏牙其实是「连续相」的结果, 谈到馒头的黏牙, 多数人直觉会联想到水分, 但真正决定口感的核心, 其实是结构的连续性。当气孔密度高、气孔体积小, 同时室壁厚度偏薄时, 整体组织会形成一种低孔隙率、连续分布的网络.....

[了解详情](#)

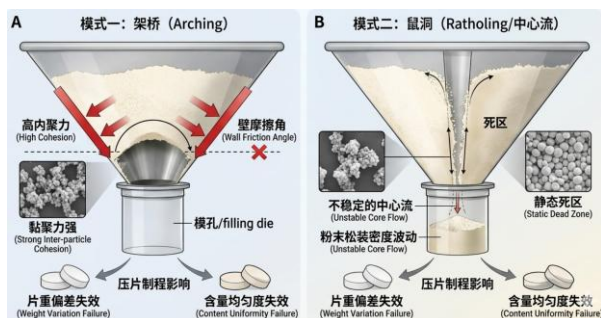


从孔隙分布图, 看馒头的细腻或粗糙

馒头的面芯组织 (Crumb Structure), 其实就像一张由原料与工艺共同交出的成绩单, 从面粉品质、压面过程、发酵状态, 都会在蒸熟后的组织结构中留下痕迹。使用 C-Cell 孔隙分析简单快速读取综合科目的成绩单的工具.....

[了解详情](#)

化工应用 Chemical applications



预测粉末流动失效 可以这么做

在片剂制造中，粒径分布 (PSD) 达标仅是技术门槛，而非产能的绝对保证。生产现场常见的下料受阻或片重差异，本质上源于粉体加工特性与制程的匹配失调.....

[了解详情](#)

粉末黏聚性：制成必需亦是产品瑕疵的潜在来源

糖、盐、面粉、奶粉、香料、蛋白粉、淀粉等，多数原料皆以粉体形式存在。这些原料能否顺利流动、稳定供料、均匀混合，直接影响制程效率、产品质量与食品安全。粉末流动性并非制程中的次要条件，而是食品工业能否稳定量产的关键.....

[了解详情](#)



质构装置 Fixture

粉体流变仪

通过特殊的测试方案，客观的、可重复的测试结果，干燥粉末样品的分级结合，可替使用者带来相当可观的机会和利益。这包括在成本和质量方面提供最优化批次制程和原料选择、开发最好的混合配方、提升产品等级和放大生产制程，找寻优化的操作条件以及控制产品质量控制。这些都可以通过测定提供资料，进而能够改良原料采购、加工效率、减少废物以及提升储存、包装和运输前后的产品质量。

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，最后外观也成了消费者选择的标准之一。C-cell 面包孔隙组织影像分析系统获得 AACC 10-18.01 方法标准认证，传统上，面包和其他烘焙产品的结构特征是主观的。而 C-cell 面包孔隙组织影像分析系统使用图像分析软件来测量烘焙产品（例如面包，馒头，蛋糕等）的中心结构特征。



更多应用 超技官网



食品



医药



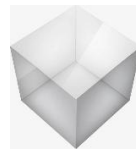
胶粘



彩妆个护



粉体颗粒



体积



培训计划



教学视频



故障排除



软件更新