



超技动态

五一假期即将到来，鉴于当前疫情防控形势，假期期间，也要注意做好个人健康防护，避免前往人员密集的地方游玩，祝大家度过一个平安、平安健康的五一假期。

您的诉求便是我们的追求，有任何问题或建议欢迎大家通过邮箱、咨询电话反馈，也可以关注公众号“超技质构仪”提供宝贵的意见。超技仪器在本月推出的质构仪培训的线上课程内容是质构仪在一些新应用领域的介绍，欢迎大家一起来学习。



咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun_tech@163.com

质构应用

烘焙产品的改良及其对质地的影响 Part1



营养强化，即在食品中添加某些生物活性或功能性成分以提高其营养和治疗价值，使消费者能够在不改变饮食习惯的情况下改善营养。烘焙食品是一种很好的营养强化食品。根据 Euromonitor International 的数据，烘焙食品是最大的包装食品类别之一，预计到 2022 年，全球烘焙食品零售量将达到约 1.77 亿吨。

[了解详情](#)

烘焙产品的改良及其对质地的影响 Part2

质地分析是强化烘焙产品研发中的一个强制性阶段，此时质地可以通过添加不同数量的成分来改变，并且必须在每次重复添加成分或修改工艺后进行测量。



[了解详情](#)

超技研究

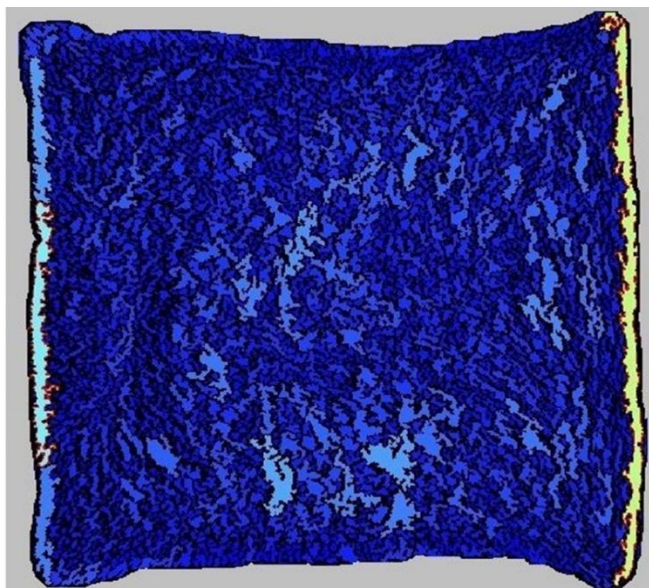


使用质构仪（TA.XT PlusC）评估不同配方组织蛋白的组织化度：

不同配方的组织蛋白因其主要配料的不同，他的形态，硬度，纤维性均有很大的区别，我们通过质构仪来测试其组织化度，评估他与肉制品口感的差异。

[了解详情](#)

超技仪器



烘焙的质地纹理-C-Cell 孔隙(成像)分析仪

在烘焙领域中使用质构仪进行质量分析已有完善的基础，如全质构分析(Texture Profile Analysis)、AACCC 与 AIB 测试标准等，然而有部份质地单靠质构仪无法完整表达优劣与了解原因，如吐司的绵密与软弹关联，想要知道内部的质地纹理就需要搭配 C-Cell 孔隙(成像)分析仪来了解孔隙的大小、形状与走向，以更好的体会配方与工艺带来的改变。

[了解详情](#)



剪切装置 HDP/BS

该装置由底座和刀片组成，包含一个平口刀片和一个V字型刀片，其中V型刀片是农业部肉嫩度标准测试探头。

剪切装置 A/MORS

该装置是非常锋利的刀片，可以快速破坏纤维组织，测试样品不需要特别制备，一般用来家禽肉，鱼肉的测试。



[更多探头应用请至超技官网](#)



培训班

了解超技仪器 2022 年培训计划

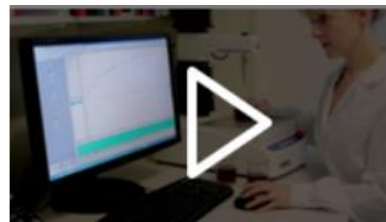


教学视频

了解质构仪测试视频



故障排除



软件更新