



超技动态

近期，FFC 功能性食品大会上，我司携质构仪、体积分析仪惊艳亮相。质构仪精准测量食品质地，助企业优化口感；体积分析仪捕捉加工体积变化，为研发提供数据；此外我们还有孔隙分析仪剖析微观结构，揭秘品质奥秘。先进仪器吸引了众多客户咨询，彰显我司在功能性食品领域的科技实力，期待与您携手，共探行业新未来！



咨询电话：400-900-1516

咨询邮箱：lotun_clc@163.com

食品应用 Food applications



面条的适口性，可以这样做

面条，堪称全球风靡的大众美食。它以谷物粉为主要原料，经多样工艺制成条状。从中国细长劲道的拉面，到意大利造型各异的通心粉，形态口感丰富。可煮、炒、蒸、炸，搭配多元食材调料，变幻出万千滋味，满足着不同食客的味蕾.....

[了解详情](#)



麻薯的 Q 与弹，可以这样做

糍粑或麻薯的口感柔软但耐嚼不易咬断、稍有弹性但也可以延展，并具备可压缩可拉伸的质地特性，我们经常形容这类糯性淀粉的加工品口感很 Q 弹.....

[了解详情](#)

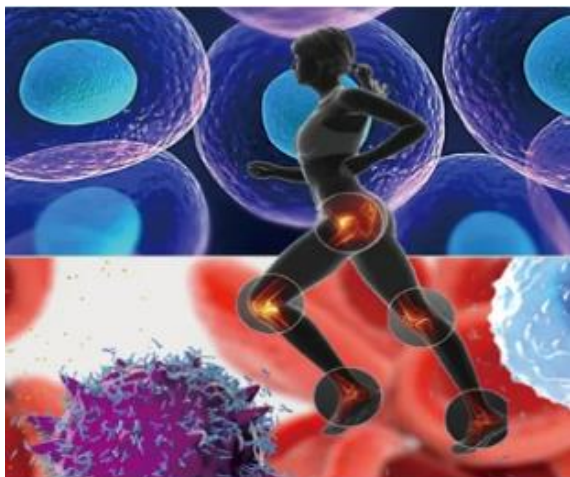
化工应用 Chemical applications



有质感的摩擦，可以这样做

一支优质的唇膏不仅要色泽饱满、持久显色，更应在涂抹时带来柔滑细腻的触感。尤其在秋冬季节，唇部肌肤容易干裂脱皮，唇膏的使用舒适度显得尤为重要。而影响这一触感的关键因素，正是“摩擦力”

[了解详情](#)



细胞~活得比你想象的还要精彩

在我们看不见的世界里，人体各个器官的细胞其实活得比你想象的还要精彩。心脏细胞随着跳动节奏“规律伸展”，肠道细胞像舞者般在消化韵律中轻柔摆动，甚至皮肤细胞也会在张力与拉扯中保持弹性.....

[了解详情](#)

质构装置 Fixture



[多角度摩擦装置 TA-265ELW](#)

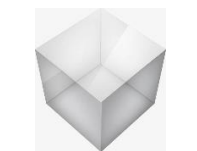
该装置由横向滑轨、固定夹具和样品调节夹具组成，是磨擦实验专用探头。摩擦实验专用探头，滑动摩擦角度可调，可用于测试口红和刷子的摩擦系数。

[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。



更多探头应用请至超技官网

					
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		