



超技动态

超技仪器将于6/13在南昌举办“南昌 药·食流变与质地交流会”。本次活动特邀两位重量级专家, 饶小勇教授与张洪斌教授莅临, 将深入解析片剂、粉剂与胶体剂型的流变学特性, 探讨其在稳定性、弹性与黏稠度等方面的关键参数, 并结合超技SMS质构仪技术, 从感官量化出发, 探讨其在“药食同源”功能性食品开发中的应用潜力。诚挚邀请您共襄盛举, 携手推动传统智慧与现代科技的深度融合! 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

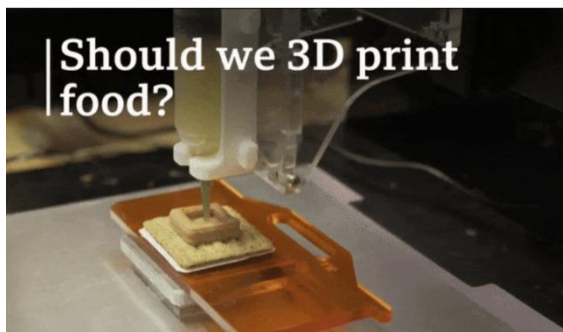
食品应用 Food applications



浓稠但不糊口, 可以这样做

酸奶饮用时在口腔中的附着与停留感形成的口腔涂层感(mouth coating), 来自酪蛋白、脂肪与增稠剂的协同作用。这些结构特性不仅决定流动性与稠度, 也定义了口感的舒适度.....

[了解详情](#)



探索食品新质界 可以这样做

有没有想过, 有一天我们的厨房不再需要锅碗瓢盆, 而是多了一台 3D 打印机, 直接「打印」出美味的晚餐? 听起来像科幻电影, 但这正是 3D 打印食品的魅力! 不过, 问题来了, 这些看起来像艺术品的食物, 吃起来真的好吃吗.....

[了解详情](#)

化工应用 Chemical applications



环保进行时，包装断舍离

现代商品的包装设计日趋奢华，打开层层包装后的内容往往令人失望。尤其是高价商品，常通过大量包材营造精美外观，但实际内容却寥寥无几。这种现象不仅令消费者不满，也引发了对其初衷的深刻反思.....

[了解详情](#)



3D 打印与生活结合 可以这样做

曾几何时，3D 打印还只是实验室中的原型制作工具，而今天，它已经从“造型”走向“造材”。从教育模型、食品加工、功能性夹具，到高端生物材料的打印应用，3D 打印正逐步渗透至医疗、食品、材料科学等多个领域，成为推动科研与产业革新的一股关键力量.....

[了解详情](#)

质构装置 Fixture



[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。



[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



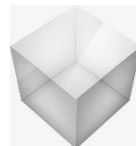
胶粘



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