



超技動態

超技儀器祝福大家，新春快樂、開工大吉、虎年行大運！新的一年我們不僅將與大家分享更多質構儀創新的應用，還準備了其它物性測試設備與大家共同學習，包含有體積測定儀、細胞拉伸儀及孔隙分析儀。

透過這些設備的資料鏈結可從原料到成品質地進行監測，為部份廠商/單位帶來更完整品質管控的系統。有興趣可掃描右邊 QR code 隨時關注我們的最新應用資訊！



諮詢電話：02-82280750

諮詢郵箱：clc@lotun.com.tw

質構應用



取代烘焙原料的使用和質地效果的測量

烘焙產品的脂質特徵可能會因替代而改變。例如，飽和脂肪對心血管疾病的發病率有很大影響。然而，有一些有用的替代品可以替代傳統的油和黃油，這些油和黃油含有大量的 Omega-3 和其他成分，可以緩解這些問題。

[瞭解詳情](#)

將粉體流動分析應用於不同行業

許多粉末在加工、儲存和運輸到最終消費者的過程中可能會增加粉末的強度和結塊性，導致形成團塊和聚集體，或者它們可能會轉化為結塊的散裝物。這是非常不受欢迎的，導致生產延遲和生產損失，並且在粉末產品的最終使用者眼中代表了產品品質的缺陷。

[瞭解詳情](#)



超技研究

Stable Micro Systems

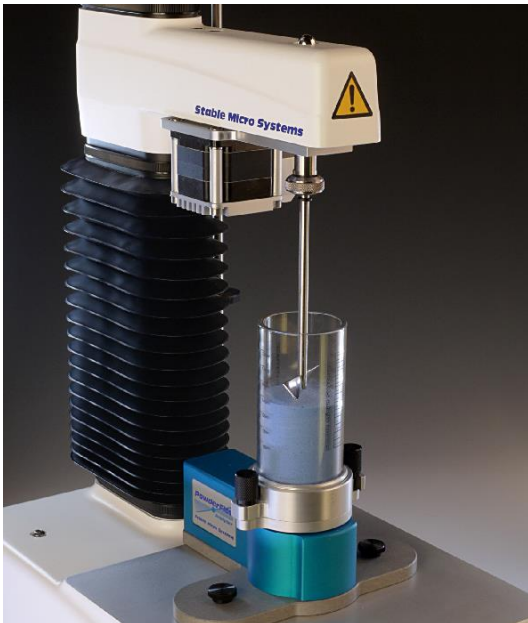


使用物性分析儀 (TA.XT PlusC) 評估不同工藝手法製備的土司的質地特性

不同工藝手法製備的麵團，在發酵及烘烤過程中孔隙的生長狀況不同，進而會影響最終成品的質地特性。由於擀捲次數越多口感就越強，反之則越軟，因此本實驗將比較未擀捲及二次擀捲麵團製成的土司質地差異。

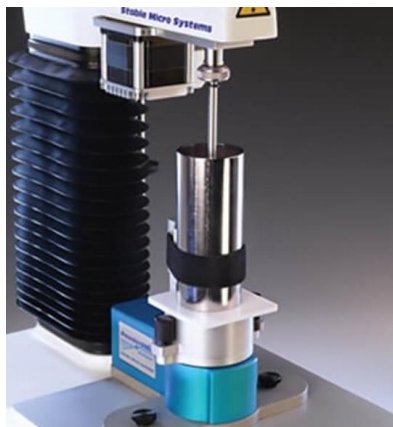
[瞭解詳情](#)

超技儀器



粉體品質管控的好幫手-粉體流變儀 Powder Flow Analyser :

在食品、穀物、醫藥、日用消費品、建築材料甚至 3D 列印產業許多原料大多來自於粉體，從奈米粉體到顆粒型態皆有，然而粉體在加工、運輸或儲藏過程中如遇到受潮、混和、擠壓、摩擦等原因，就會導致粉體流動性改變或產生結塊，直接影響加工過程中其功能發揮作用、無法正常卸料，並導致生產推遲或最終產品品質不佳等狀況。



粉體結塊裝置

用於檢驗粉體結塊或進行破碎實驗。

麵團附著力測定裝置

迄今為止的研究實例包括對由於過度混合，添加過量水，蛋白水解酶過度活性，小麥品種和組成的差異而引起的麵團粘性的研究。



[更多探頭應用請至超技官網](#)



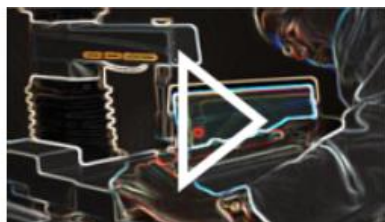
培訓班

瞭解超技儀器 2022 年培訓計畫



教學視頻

瞭解質構儀測試視頻



故障排除



軟體更新