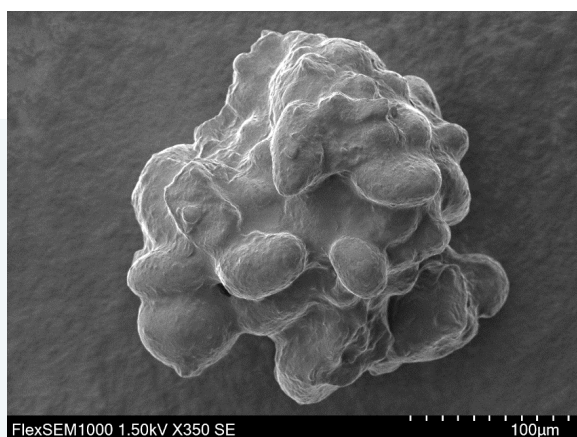
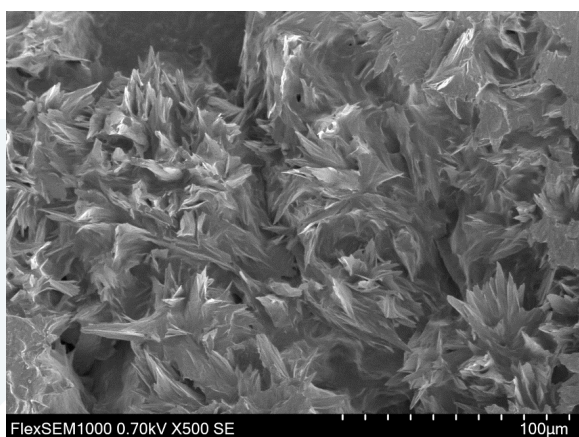
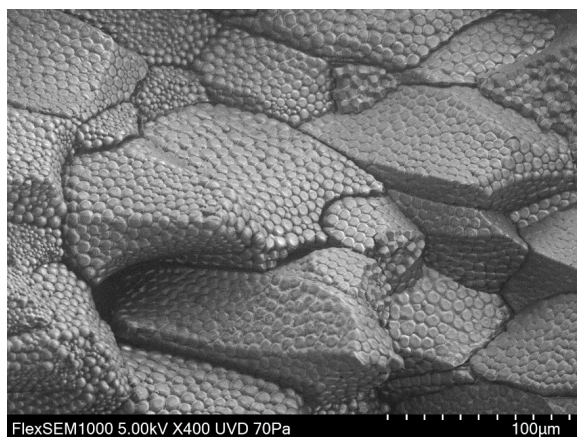
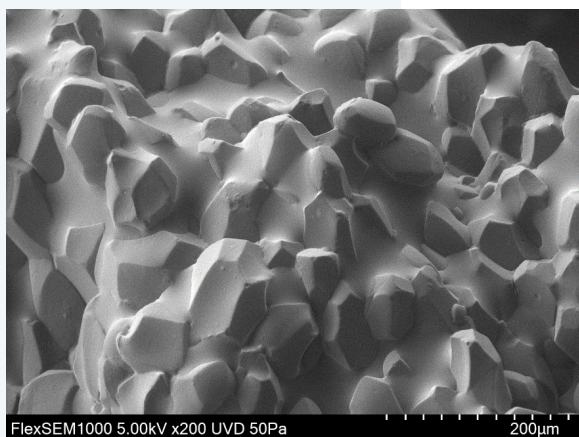


## 常吃的食品究竟长什么样

人们对美好的事物都是充满了期待和向往的，尤其是各式各样的美食不仅带给我们味蕾上的满足，更是一种精神的享受。当我们看到美味佳肴摆在眼前的时候，您有没有换个角度，从显微镜下观察各色美食的精美原貌，但同时又为食品样品易受电子束损伤，容易荷电的小脾气而烦恼惆怅，不如撇开复杂的前处理过程，跟随 FlexSEM1000 一起洞察美食的原始美貌。



上图为未经处理的食物样品的二次电子像。通过低加速电压观察左图巧克力的脂肪晶体，右图玉米粉，我们可以清晰的观察到样品表面细微结晶以及不规则形貌。



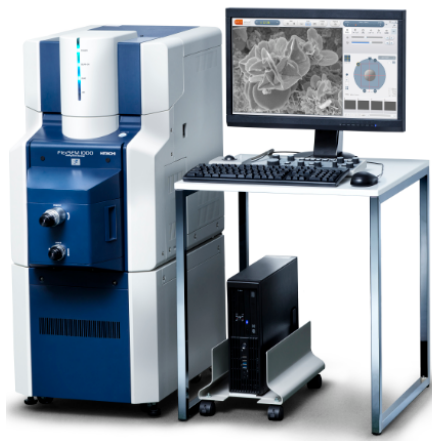
上图为低真空直接观察左图煮蛋黄，右图燕麦横截面，清晰得到细微结构的形貌，立体感强，细节丰富。

FlexSEM1000 的一个非常大的特点就是加速电压的改变几乎不会引起发射电流的

天美(中国)科学仪器有限公司  
北京市朝阳区天畅园7号楼(100107)

t 010-64010651  
f 010-64060202  
e techcomp@techcomp.cn  
w www.techcomp.cn

波动，因此，即使使用低加速电压仍然可以实现高亮度图像观察。此外，FlexSEM1000 采用的是高灵敏度低真空二次电子探测器，在低真空模式下也能获得 S/N 较高的二次电子图像。因此，采用 FlexSEM1000 可清晰地观察未处理食品样品的表面形貌。日立全新 FlexSEM1000 即使在低加速电压下也能成高倍图像，特别适用于电子束敏感材料的观测。



FlexSEM1000