

عنوان مقاله:

بررسی روش های غیر مخرب تشخیص کبودی سیب

محل انتشار:

پانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین المللی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نادیا سعادت - مدیریت و تحلیل سامانه ها، مهندسی مکانیزاسیون کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیل ایران

مجید دادخواه قلعه جوق - دپارتمان مهندسی بیوسیستم کشاورزی دانشگاه محقق اردبیل ایران

ولی رسولی شریانی - دپارتمان مهندسی بیوسیستم کشاورزی دانشگاه محقق اردبیل ایران

خلاصه مقاله:

سیب یکی از پرمصرف ترین میوه ها در جهان است. که به دلیل داشتن ویتامین ها و مواد معدنی غنی با ارزش غذایی بالا برای سلامت انسان ضروری است. با این حال، سیب ها به دلیل تعدادی از فعالیت ها در طول برداشت حمل و نقل، درجه بندی و دسته بندی مستعد کبودی هستند. بافت سیب کبود شده در طول زمان در یک منطقه بزرگ پوسیده می شود و حتی سیب های مجاور را آلوده می کند که منجر به کاهش ارزش بازار تاثیر منفی بر محتوای تغذیه ای و مسائل بالقوه ایمنی غذا می شود. بنابراین حذف سیب های کبود شده قبل از انتقال به انبار ذخیره سازی، که نیاز به فناوری برای شناسایی سیب های کبود شده دارد، مطلوب است. با در نظر گرفتن فاصله زمانی کوتاه (۱ تا ۲ ساعت) بین وقوع کبودی و ذخیره سیب، این فناوری باید قادر به تشخیص این نوع کبودی در مراحل اولیه باشد که عموماً از نظر بصری نامرئی هستند. در این مقاله ما به بررسی برخی روش های غیر مخرب تشخیص کبودی سیب پرداخته ایم. و ضمن توضیح بکارگیری این روش ها، به مقایسه آن ها پرداختیم. هدف از جمع آوری این مقاله پیدا کردن بهتری و سریع ترین روش تشخیص کبودی سیب می باشد.

کلمات کلیدی:

کبودی سیب، روش های غیر مخرب، تصویربرداری فراطیفی، یادگیری عمیق

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1813396>

