

عنوان مقاله:

بهینه سازی توابع تعلق فازی با الگوریتم ژنتیک برای ارزیابی کیفیت نان

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در فناوری اطلاعات، کامپیوتر و مخابرات (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

جواد حمیدزاده - استادیار، دانشکده مهندسی کامپیوتر و فناوری اطلاعات، دانشگاهی صنعتی سجاد، مشهد، ایران

زهرا غلامی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کامپیوتر (نرم افزار) دانشگاه آزاد فردوس، ایران

ساره ایزدپناه - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کامپیوتر (نرم افزار) دانشگاه آزاد فردوس، ایران

خلاصه مقاله:

ارزیابی حسی یک رشته علمی است که برای تعیین کیفیت ویژگی های مواد غذایی به کار میرود. اطلاعات مربوط به ارزیابی حسی به روش کلاسیک، دقت و قطعیت کافی ندارد. رگرسیون فازی یک روش جدید امیدوارکننده مورد بحث برای تعیین کیفیت مواد غذایی می باشد. در این مقاله الگوریتم ژنتیک برای بهینه سازی توابع تعلق فازی که برای ارزیابی کیفیت نان به کار برده شده است. تا با استفاده از توابع تعلق بهینه اثرات متابولیک مفید فیبرهای استفاده شده در نان را مورد ارزیابی قرار دهند. نتایج به دست آمده با توجه به پارامترهای فازی متقارن می باشد که نشان دهنده یکارایی بالا و برتری روش پیشنهادی نسبت به سایر روش های مطرح است.

کلمات کلیدی:

سیستم فازی، الگوریتم ژنتیک، ارزیابی حسی، کنترل کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/451061>

