

عنوان مقاله:

کاربرد پردازش تصویر در ارزیابی ویژگیهای رنگی روغن زیتون حاوی کورکومین

محل انتشار:

دومین کنگره سراسری در مسیر توسعه علوم کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

مهدی رشوند - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی مکانیک بیوسیستم،

خلاصه مقاله:

روغن زیتون به دلیل خواص و ویژگیهای منحصر به فردش از نظر تغذیه‌ای جایگاه بسیار بالا و شناخته شده‌ای را در جوامع مختلف به خود در « روغن زیتون خارجی » اختصاص داده است. در حال حاضر به دلیل عرضه روغنهای مخلوط با روغن زیتون و تفاله زیتون تحت عنوان بازار، مشکلات زیادی برای تولیدکنندگان داخلی ایجاد شده که موجب به فروش نرسیدن روغن زیتون اصلی داخلی در بازار شده است. زردچوبه به صورت سنتی در صنایع غذایی و دارویی کاربردهای فراوانی دارد. کورکومین یک پلی فنول هیدروفوب مشتق شده از ریزوم گیاه زردچوبه است. این ترکیبات عامل ایجاد رنگ زرد در زردچوبه میباشند. در این پژوهش در مدل $L^* A^* B^*$ میانگین و واریانس مقادیر رنگی محاسبه شده است. برای پیشبینی ارزیابی، مدلسازی شبکه‌های عصبی مصنوعی و روشهای آماری برای مقادیر دست آمده بکار رفته است. تصویرگیری با استفاده از دوربین Canon مدل Powershot A520 انجام شد که با پورت USB به رایانه متصل بود. دوربین در فاصله 20 سانتیمتری نمونهها و موازی با آنها روی پایه ثابت بود. نتایج مقایسه میانگینها که در نمودارهای 1 تا 6 ارائه شده است، نشان میدهد که افزایش اولئیک اسید با افزودن کورکومین، تأثیر قابلتوجهی بر رنگ سطح محصول دارد، بهگونهای که با اضافه شده درصد کورکومین، میانگین پارامترهای رنگی a ، L و b کاهش مییابد

کلمات کلیدی:

روغن زیتون، کورکومین، پردازش تصویر، شبکه عصبی، میانگین و واریانس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/512897>

