

# 新しいサービス 食品加工

暮らしをより豊かに！

# 食品加工サービス AI編 AIをつかうことでどんなこ とができるか



# 食品加工 AI

AIを利用することであらかじめ良品と不良品の画像を学習させることで瞬時に正確な不良品を検知することができます。

かいけつさくは

教師なし学習で100万個以上の良品のダイスポテトの画像をAIに学習させ、それに当てはまらないものを不良品と判定して弾きます。



結果（AIを使うことで）

不良品のデータを学習させないため、  
学習時の負荷が減り、精度と速度が向  
上しました。この手法により、従来の  
異常検知システムに比べて1/10ほどコ  
ストが安く現場へ導入することができ  
ました。

ダイスポテトに限らず、惣菜など  
の原料検査でも運用されるようになり  
ました。

これを踏まえて私はこんな  
アイデアを思いつきました。

- AIで良品か不良品かを察知できる。
- もっと詳しくどこが悪いかどこが  
いいかなどの詳しいことがわかる  
サービス
- その食品の温度や水分量がわか  
る。
- 中身もちゃんと菌や悪いところが  
ないかわかる。

というサービスができれば・・・  
人々が安全で美味しい食品を食べ  
ることができる！  
今世界ではいろんな人や動物など  
が体に良い食べ物を食べていな  
いのでこういうサービスができる  
と動物や私達も病気にならずに安  
全で美味しい食品が私達は食べて  
いけるのです。