

# さくらんぼの味判定技術の開発

- 山形大学はスマートフォンやタブレット端末による撮影でさくらんぼのおいしさがわかる技術を開発した。
- さくらんぼをデジタル撮影して得られた赤・青・緑の三原色の情報をもとに、おいしさを判定する。
- 画像データをクラウドに送信し、予め蓄積された色と味の相関関係のデータを使って判定結果を瞬時に出す。
- 現在 16 種類の野菜、果物に対応している。逐次増やす予定である。

山形大学（共同開発：マクタアメニティ(株)、(株)SJC）

## AIでの解析プロセス



## 本技術の長所

複数の味が相関係数 0.6 以上と高い相関性を示し、これをデータベースとして用いれば、スマホやデジカメで撮影した画像情報と硝酸イオン含量や導電率から複数の味の評価が一度にできる（データベースさえあれば簡便かつ安価）。