210912 회의록

1. 딥러닝 + 이미지 프로세싱 – 숙성정도에 따른 색 변화 관련 데이터를 찾기 어려울 것 같다는 생각.
2. 소고기 부위, 원산지 딥러닝 (원산지 허위 표기 확인, 정확도 의문) – 다르기는 하나 데이터 찾을 수 있는가?
3. 고기집 불판 카메라로 촬영해서 고기가 어느정도 익었는지, 언제 뒤집어야 하는지 같은 정보 제공 인공지능 – 딥러닝을 사용해야 하는가?
4. 고기 진열대를 찍으면 좋은 고기인지 알려주는 어플 (도체추출은 딥러닝, 고기판별은 단순 알고리즘) – 고기 중 좋은 것을 판별하는데 이점, 단점은 화질 문제나 비닐 등

마블링을 딥러닝으로 판별하는 것은 X, 다만 도체를 추출할 때는 딥러닝으로 가능할 듯.

고기 대신 바나나? – 똑같을 것 같음. 굳이 딥러닝?

네트워크 관련 강화 버전 아이디어 – 강의 영상 업로드하면 변화가 많이 없는 프레임은 날리고 글자 위주의 화질 상승 (ppt의 경우 테두리 버리기), 실시간은 조금 힘들 듯

결론 : 강의 영상을 위한 동영상 분할 알고리즘 + 동영상 업로드 / 시청 사이트 구축 관련해서 교수님께 여쭤보고 결정, 13일 아침까지 동현님이 초안 간단하게 작성하고 확인 이후 빠르게 피드백. 관련 자료 더 찾아보기