第5回設計に活かすデータ同化研究会 2019年3月7日(木)



データ同化と機械学習を用いた 実践事例の紹介 ~日本酒醸造AIの実証試験から考

菊地亮太 (株式会社富士通研究所)

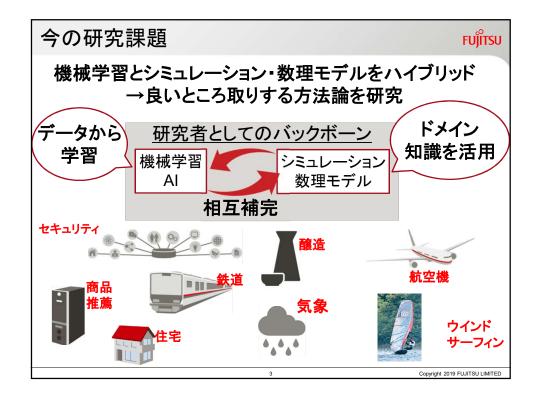
Copyright 2019 FUJITSU LIMITED

FUJITSU

自己紹介

える~













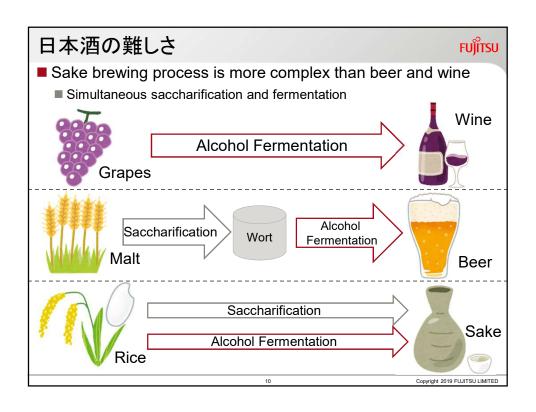
研究目的

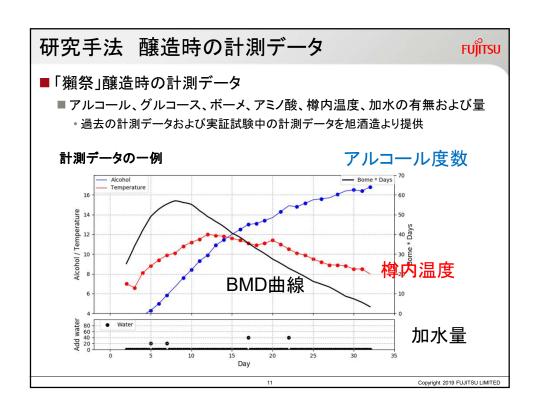


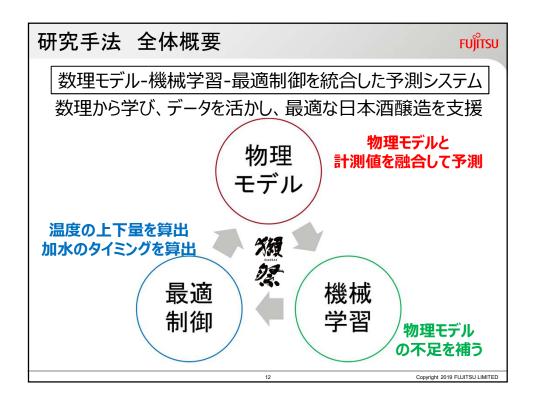
- ■醸造工程の作業支援システムの実現を目指し、 醸造工程の予測システムの開発を実施
- ■予測システム
 - ■日本酒醸造の流れを定義した数理モデル
 - ■計測される実際のデータを用いた機械学習
 - ■最適な制御プロセスを支援する情報を提供
- ■本発表では、開発した醸造工程の予測システムと について紹介する

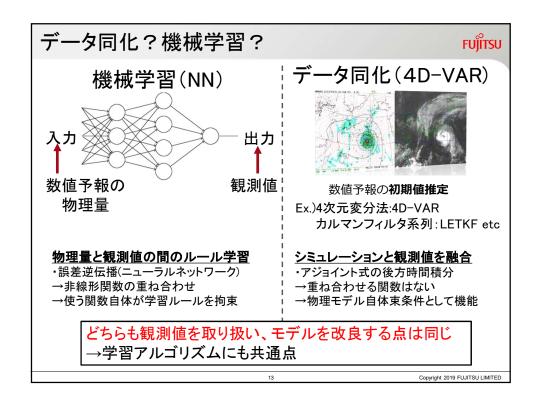
8











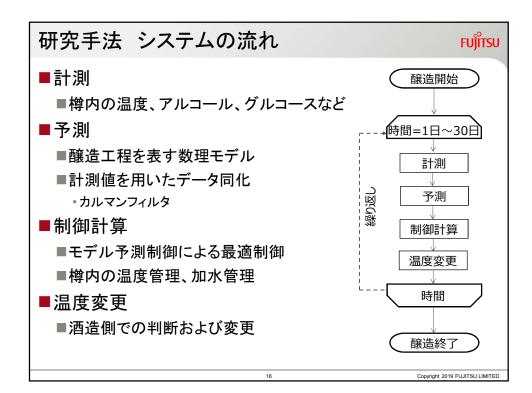


データ同化?機械学習?

FUÏITSU

- ■もう少しカッコよく言うならば・・・
- ■「どうやって、大量の自由度を制約する?」
- ■例えば、Deep Learningではネットワーク中の自由度を、 データを使って、学習していきます。一つ一つのデータで は決められませんが、大量のデータを集めて、束縛して いきます。→「大量データ」で殴る
- ■データ同化では、シミュレーションの自由度(格子点×変数)を支配方程式・物理を使って、制約することで観測データを使いつつ、束縛していきます。
- ■→「物理を駆使して」殴る

15



研究手法 数理モデル

FUJITSU

- ■日本酒醸造の流れの数理モデル化
- 生物学的プロセス、経験などを数理的に反映
 - 並行複発酵(Simultaneous Saccharification and Fermentation)のモデリング

 $\frac{dS}{dt} = -aSM$: デンプンと麹菌があると、デンプンは分解

 $\frac{dM}{dt} = m{b}(T) * m{SM} - m{c}(T) * m{M}$: デンプンを食べて増殖、ある一定数は死滅

 $rac{dG}{dt} = vSM - wGF$: 麹菌がブドウ糖を生成、清酒酵母が食べて減る

 $rac{dF}{dt} = x(T) * GF - y(T) * F$: ブドウ糖を食べて増殖、ある一定数は死滅

 $rac{dA}{dt} = oldsymbol{z}oldsymbol{GF}$: アルコールは清酒酵母が生成

 $rac{dT}{dt} = t_1 SM + t_2 GF - t_3 (T - T_{room})$: 菌類の活動により熱が発生し、

ニュートンの冷却法則で外部と熱を交換

S: デンプン M:麹菌

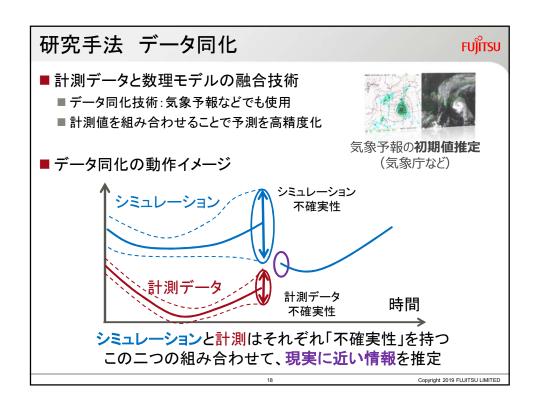
G:ブドウ糖

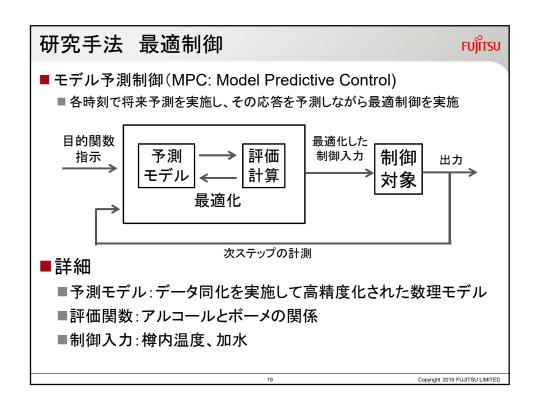
F:清酒酵母 A:アルコール

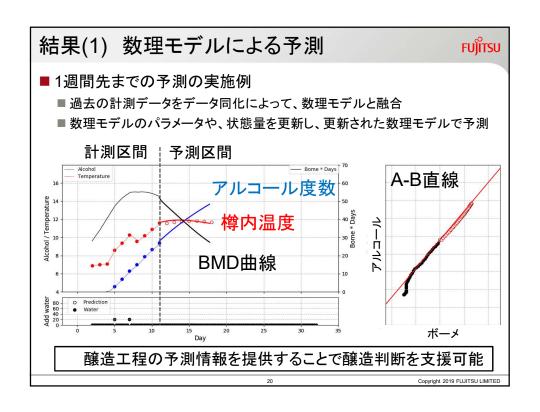
T:温度

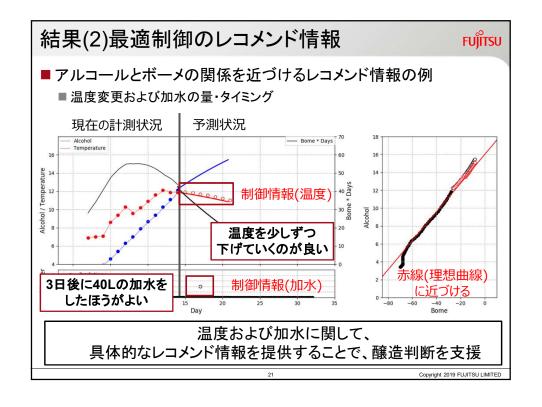
ボーメ予測は、機械学習(ランダムフォレスト)によって実施 入力変数:S,M,G,F,A,T→出力:ボーメ

17









まとめ



- 日本酒醸造工程の作業支援システムの実現を目指し、醸造工程 の予測システムを開発
 - 数理モデルとデータ同化によって、1週間先までの醸造工程を予測することが 可能であることを確認
 - ■モデル予測制御によって、アルコールとボーメの関係を最適に保つための温度管理および加水のレコメンド情報を算出することができた



富士通プレスリリース: http://pr.fujitsu.com/jp/news/2018/04/19.html

22

Copyright 2019 FUJITSU LIMITED



shaping tomorrow with you