Card21_Computer Vision Applied To The Inspection **And Quality Control Of Fruits And Vegetables (III)**

Davi Bezerra Barros

O artigo "Computer Vision Applied to the Inspection and Quality Control of Fruits and Vegetables" faz uma análise das tecnologias e métodos utilizados na inspeção automatizada de frutas e vegetais com visão computacional, destacando a superioridade na eficiência deste método em relação à inspeção manual.

Introdução

incluindo o controle de qualidade alimentar, pois consegue prover uma maior quantidade de informações sobre os atributos do objeto analisado. A garantia da qualidade de frutas e vegetais processados tem sido um desafio, pois normalmente exige pessoal treinado para realizar a inspeção visual. A Visão Computacional oferece uma forma de controlar, padronizar e integrar processos com pouco esforço humano, reduzindo erros e aumentando a confiabilidade dos processos de produção, e tem havido um aumento na demanda por essas tecnologias devido à exigência de órgãos regulatórios e dos padrões de qualidade do mercado consumidor. Apesar disso, a aplicação da visão computacional em inspeções de produção agrícola apresenta seus próprios problemas e peculiaridades que outro setores não tem, devido à natureza orgânica dos produtos inspecionados.

A introdução enfatiza o desenvolvimento crescente do uso da visão computacional em vários setores,

Sistemas de visão Computacional A eficiência dos sistemas de inspeção de comida depende fortemente do hardware e arquitetura

Sistemas de Visão Computacional: Arquitetura e Componentes

utilizados no sistema de visão computacional. Os sistemas utilizados geralmente são compostos por

componentes como câmeras CCD, sensores de cor de alta resolução, um computador para processamento dos dados e uma fonte de luz adequada. Iluminação

A iluminação do sistema é um forte determinante para a qualidade da análise, e a sua baixa eficiência pode causar efeitos indesejados como reflexos ou sombras, levando a erros de classificação. Por esse

• Correção digital: As imagens com iluminação não uniforme são corrigidas digitalmente utilizando um quadro branco com refletância conhecida. Esta técnica não é o mais recomendado pois consome recursos e aumenta o tempo de pré processamento das amostras.

motivo, são utilizadas diferentes técnicas de iluminação para diferentes tipos de produtos

inspecionados, de acordo com suas características físicas. As técnicas utilizadas são as seguintes:

técnica é utilizada para inspecionar objetos planos. • Iluminação hemisférica difusa: A luz utilizada é refletida por um difusor esférico em formato de

• Inclinação de 45°: A fonte de luz é inclinada 45°, minimizando reflexos diretos na câmera. Esta

semi-esfera. É utilizada para iluminar objetos aproximadamente esféricos.

especulares (brilhos intensos) das superfícies das frutas, tornando a captura da imagem mais

• Iluminação com Fltros Polarizadores: Utiliza filtros polarizadores para eliminar reflexos

precisa. Foi aplicada em frutas cítricas para detectar defeitos na superfície.

- Iluminação com contraluz: O objeto é posicionado entre a câmera e a fonte de luz, aumentando o contraste para destacar o contorno do objeto e facilitando a inspeção de sua geometria. Foi utilizada para inspecionar segmentos de tangerina.
- Iluminação por Fluorescência Induzida por UV: Utiliza radiação ultravioleta para excitar moléculas específicas do objeto que emitem luz em comprimentos de onda mais longos ao relaxar. Permite a detecção de defeitos invisíveis a olho nu e foi utilizada para detectar lesões por congelamento na superfícies de maçãs.

A inspeção de alguns produtos específicos requer o uso de sistemas de aquisição de imagem sensíveis a diferentes comprimentos de onda do espectro eletromagnético. Para isso são utilizados sistemas que combinam diferentes tipos de filtros e sensores, como câmeras multiespectrais e

hiperespectrais que detectam imagens em NIR(Near InfraRed) e UV(Ultraviolet). Tais sistemas podem ser utilizados para detectar características internas em frutas; foram implementados na

objetos analisados:

Aquisição de imagem

detecção de defeitos me maçãs em tempo real e na estimativa de maturidade de pêssegos. Aplicações práticas na inspeção de frutas e vegetais Cores

A cor é um dos principais atributos utilizados para avaliar a qualidade de frutas e vegetais, e a transformação do espaço de cores é parte fundamental do processamento de imagens para melhorar a precisão da análise. Diferentes modelos de cores são utilizados para representar as cores dos

RGB(Red, Green, Blue): É o modelo de cores mais comum nas câmeras utilizadas em sistemas

espaço RGB não correspondem às diferenças percebidas pelos humanos. • HSI(Hue, Saturation, Intensity): O modelo HSI separa as cores em três componentes: Matiz(Hue), pureza/densidade(Saturation), e brilho(Intensity). É o modelo mais próximo da percepção humana das cores e é útil para diferenciar defeitos nas frutas com base em tonalidades e saturações, e obteve a maior precisão ao classificar defeito em frutas cítricas

• Lab(CIELab): É o modelo mais utilizado por ser independente do dispositivo e perceptualmente uniforme, o que significa que as distâncias entre as cores corresponde às diferenças percebidas

Assim, é importante que o processamento das imagens de inspeção de frutas e vegetais inclua a transformação do espaço de cores de RGB para L a b para obter uma maio precisão nas

de visão computacional, e mede a intensidade da luz nas três cores primárias: Vermelho, Azul e Verde. Apesar disso, o modelo RGB é dependente do dispositivo, visto que os valores gerados nos três canais variam para diferentes câmeras que registram a mesma cena. Além disso, o modelo não é perceptualmente uniforme, o que significa que as diferenças entre as cores no

classificações. Tamanho e volume

O tamanho é uma característica particularmente importante para a indústria alimentícia e influencia fortemente os aspectos econômicos, visto que o custo dos produtos é diretamente influenciado por seu tamanho. A visão computacional utiliza técnicas de modelagem para medir o diâmetro e o volume

Múltiplas imagens: A técnica consiste em capturar várias imagens de diferentes ângulos e

combinar suas informações para calcular o diâmetro equatorial do objeto.

Rotação em roletes: A técnica consiste em capturar imagens do objeto enquanto ele é transportado por roletes em uma esteira transportadora, e ajustar a rotação e translação de forma que as imagens capturem uma rotação completa de cada fruto, permitindo o cálculo de seu

Forma

formato e orientação.

de frutas esféricas e não esféricas, por exemplo:

água, tradicionalmente utilizado para este tipo de medição.

padronização do tamanho para minimizar perdas, entre outros.

pelo olho humano.

diâmetro equatorial. • **Volume:** A medição do volume é mais complexa que o tamanho, especialmente para frutas com formato irregular. Para frutas com formato aproximadamente simétrico em um eixo, a técnica utilizada é a de subdividir uma imagem em seções verticais, calcular as áreas das seções e

rotacionar suas metades no eixo simétrico, obtendo uma aproximação do volume real da fruta.

O método para medição de volume obteve resultados comparáveis ao método de deslocamento de

vendidas a um preço mais baixo. As técnicas de medição de forma consistem em: Análise de contorno: Utilização de backlighting ao posicionar o objeto entre a fonte de luz e a câmera, o que aumenta o contraste com o fundo e destaca os contornos do objeto, utilizados para estimar o

• Coeficientes de Fourier: Método utilizado para descrever formas mais complexas, utilizando técnicas baseadas em análise de Fourier para extrair informações a respeito de seu tamanho,

A forma das frutas e vegetais é outro atributo utilizado para controle de qualidade, e influencia diretamente o consumidor final. Frutas com deformidades e fora do padrão tendem a ser rejeitadas ou

aproximação do formato do objeto. A detecção do formato na horticultura é fundamental para várias aplicações práticas tais como; seleção e melhora da safra, avaliação da preferência de consumidores, análise de distribuição do stress mecânico na casca de frutos, determinar a relação entre formato e maturidade do fruto,

Análise de aspecto: Utiliza a razão entre o comprimento e largura para descrever uma

Textura

A textura desempenha um papel importante na segmentação de imagens, especialmente quando há variabilidade da cor e textura na mesma fruta, o que dificulta a identificação de certos defeitos.

nível de cinza e análise fractal são utilizadas para medir a textura da superfície dos frutos. Conclusão A visão computacional está revolucionando a inspeção de qualidade em produtos de horticultura devido à sua capacidade de automatizar e padronizar o processo, superando as limitações humanas principalmente ao possibilitar a análise de informações fora do espectro eletromagnético visível. Sistemas de seleção permitem a inspeção de uma grande quantidade de frutas e vegetais, além de

fornecer informações estatísticas importantes a respeito das safras analisadas.

Técnicas de detecção de textura como matrizes de coocorrência de cor e matrizes de coocorrência de