# 스마트 냉장고 **사용자 맞춤형 레시피 추천 시스템**

20190158 오세현 20210666 여다연 20220830 박정현

빅데이터(캡스톤디자인) 최종발표

# 목차

- 01 프로젝트 소개
- 02 데이터 수집 및 전처리
- 03 추천 시스템 순서도
- 04 추천 결과
- 05 결론 및 기대효과
- 06 출처

### 프로젝트 소개



#### 문제 정의

냉장고에 재료가 남아있어도, 활용 방법을 몰라 음식물 낭비로 이어짐



#### 사용자 맞춤형 레시피 추천 시스템

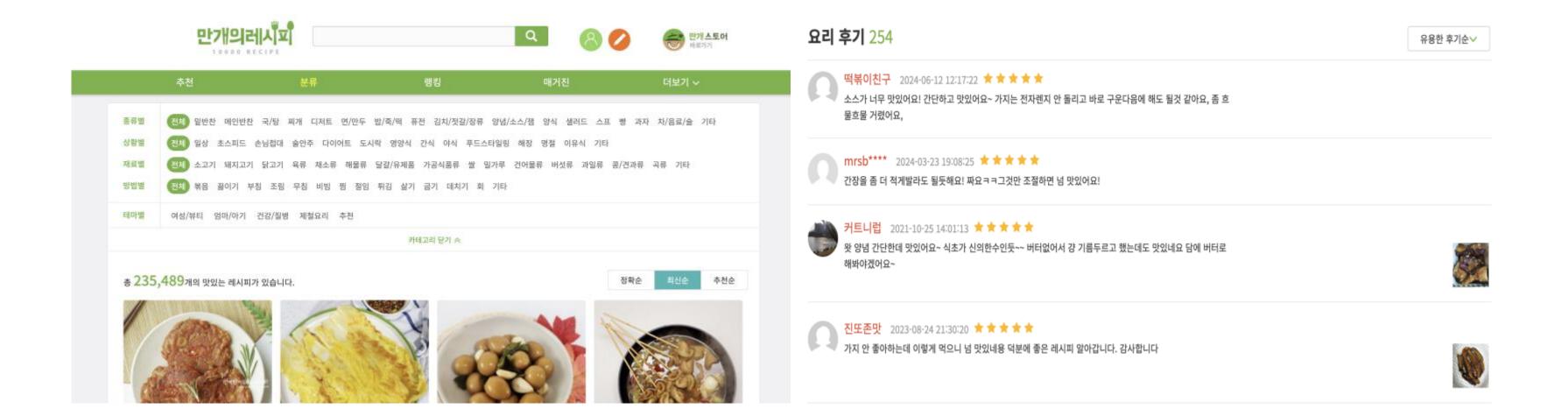
냉장고 속 재료와 사용자의 평점 데이터를 이용하여, 개인 맞춤 레시피를 추천



#### 생성 AI 활용

사용자의 감정을 파악하여 레시피 추천 완성된 레시피 이미지 생성

### 데이터수집



만개의 레시피 사이트에서 레시피와 사용자 리뷰 데이터 크롤링

# 데이터탐색및전처리

레시피 ID	user_id	review_date	review_text	stars
7031316	단풍나무	단풍나무2024-10-31	감사드려요	5
6984517	퐝지	퐝지2024-01-15	요린인데 덕분에 어른 짜게 먹어서 간장을	5
6984517	허니혀기맘	허니혀기맘2023-02-2	사진은 못 찍었?지만 잘 만들어 먹었습니다 감자를 살짝 익혀서 감자가 살짝 설 익은 그래두 달고 짜고 반 딱인 듯 하네요^^	5
6984517	샌프랑	샌프랑2023-11-03	간단하고 넘 맛있는	5
6984517	Emma☆	Emma☆2024-03-26	너무 맛있어요. 덧글	5
6984517	양초딩	양초딩2023-10-02	간단하게 반찬 완성() 아이들이 좋아하는 4 감사해요 <b>^^</b>	5
6984517	지영	지영2024-09-22	때마침 재료가 다 있 감자가 하나뿐이라 :	5

레시피 ID	요리제목	재료	조리순서
7031316	여름음료 시원한 미숫	[미숫가루 재료]미숫기	['조리순서Steps원본5
6984517	도시락 반찬으로 최고	[재료]감자2개구매스됨	['조리순서Steps감자는
7030722	가지나물부드러운 식공	[재료]가지3개구매마늘	['조리순서Steps손질현
7009944	오이고추된장무침 (사	[재료]오이고추7개구대	['조리순서Steps볼에 {
7022775	시금치무침 (시금치데	[재료]시금치300g구미	['조리순서Steps시금ㅊ
7035751	아삭한 콩나물무침 레	[재료]콩나물205g구미	['조리순서Steps볼에 등
7025833	매운빨간콩나물무침 급	[재료]콩나물300g구미	['조리순서Steps콩나들
7007585	베이컨감자채볶음감지	[재료]감자2개구매베여	['조리순서Steps베이킨
6993517	새송이버섯버터굴소스	[재료]미니새송이버섯	['조리순서Steps새송0

#### 리뷰 데이터

- 총 182,125행
- 리뷰 열 전처리 및 토큰화

#### 레시피 데이터

- 총 10,000행
- 요리제목열수정
- 재료 열의 재료들을 리스트화

# 전처리 완료한 데이터

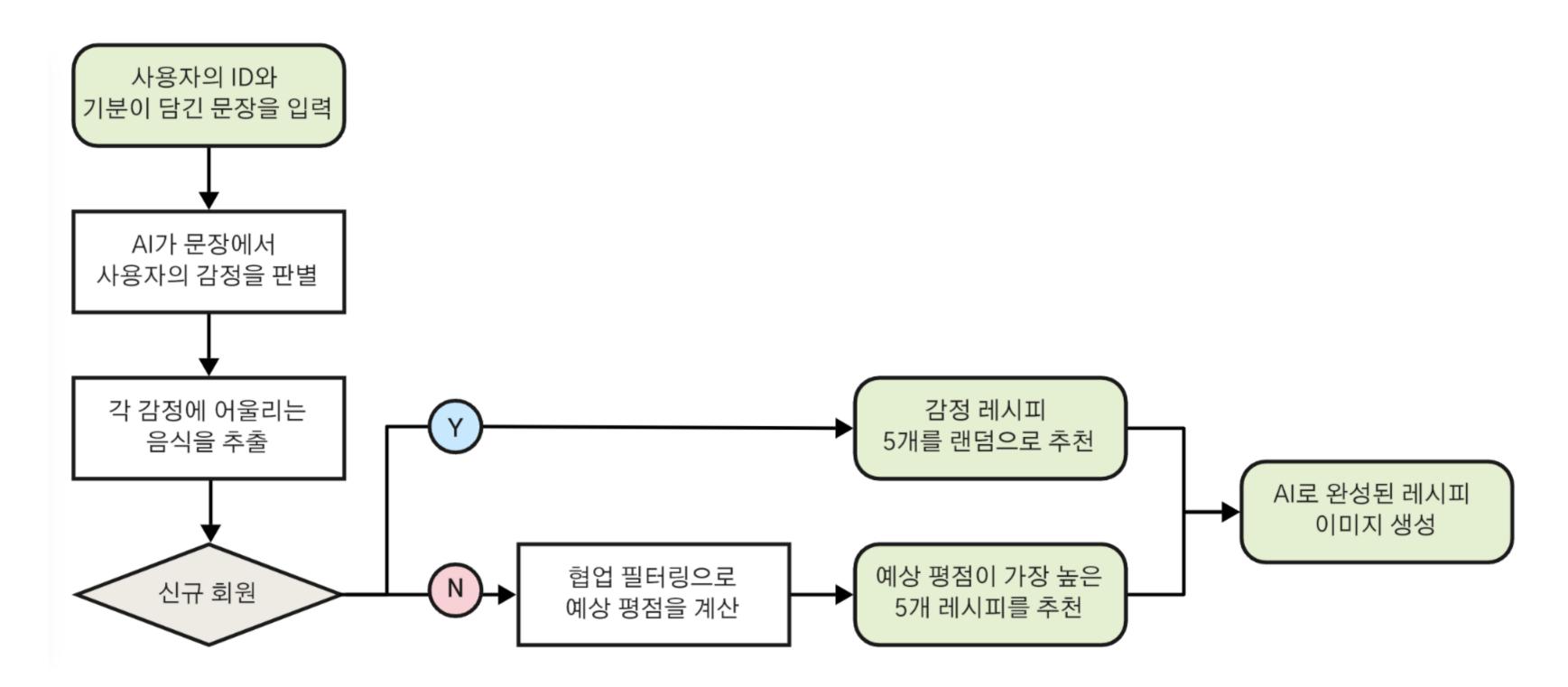
레시피 ID	user_id	review_date	stars	tokenized_text
7031316	단풍나무	2024-10-31	5	['감사', '드려요']
6984517	퐝지	2024-01-15	5	['요', '린', '인데', '덕분', '에', '어렵지', '않게', '따라',
6984517	허니혀기맘	2023-02-22	5	['사진', '은', '못', '찍었', '?', '지만', <b>'\n</b> ', '잘', '
6984517	샌프랑	2023-11-03	5	['간단하고', '넘', '맛있는', '레시피', '였어요', '!!', '저',
6984517	Emma☆	2024-03-26	5	['너무', '맛있어요', '.', '덧글', '참고', '해서', '설탕', '반

레시피 ID	요리제 목	재료	조리순서	분리된 재료
7031316	미숫가	[미숫가루 재료]미숫가루3큰술구매메이플시럽1큰	미숫가루는 크게 3큰술 사용해 줄게요유리병에	['미숫가루3큰술', '메이플시럽1큰술',
	루	술구매우유300ml구매	미숫가루 3큰술을 담아 주세요유리병,스	'우유300ml', "]
6984517	스팸감	[재료]감자2개구매스팸200g구매[소스]진간장4스	감자는 깍뚝 썰어 2분 데쳐주세요강불스팸은 깍	['감자2개', '스팸200g', '진간장4스
	자조림	푼구매설탕4스푼구매후추조금구매올리고	둑 썰어 팬에 노릇하게 구워줍니다삶은	푼', '설탕4스푼', '후추조금',
7030722	가지나	[재료]가지3개구매마늘1/2스푼구매쪽파3줄기구매	손질한 가지는 반으로 자르고 다시 반으로 갈라	['가지3개', '마늘1/2스푼', '쪽파3줄
	물	깨소금2스푼구매국간장2스푼구매참기름1	서 준비해주세요.가지 3개도마,조리용나	기', '깨소금2스푼', '국간장2스푼
7009944	오이고 추된장 무침	[재료]오이고추7개구매[된장양념]된장1스푼구매고 추장0.5스푼구매참기름1스푼구매올리고	볼에 된장 양념을 모두 넣고 골고루 섞어준다. 오 이고추는 깨끗하게 씻어 꼭지를 떼어	['오이고추7개', '된장1스푼', '고추장 0.5스푼', '참기름1스푼', '올리고

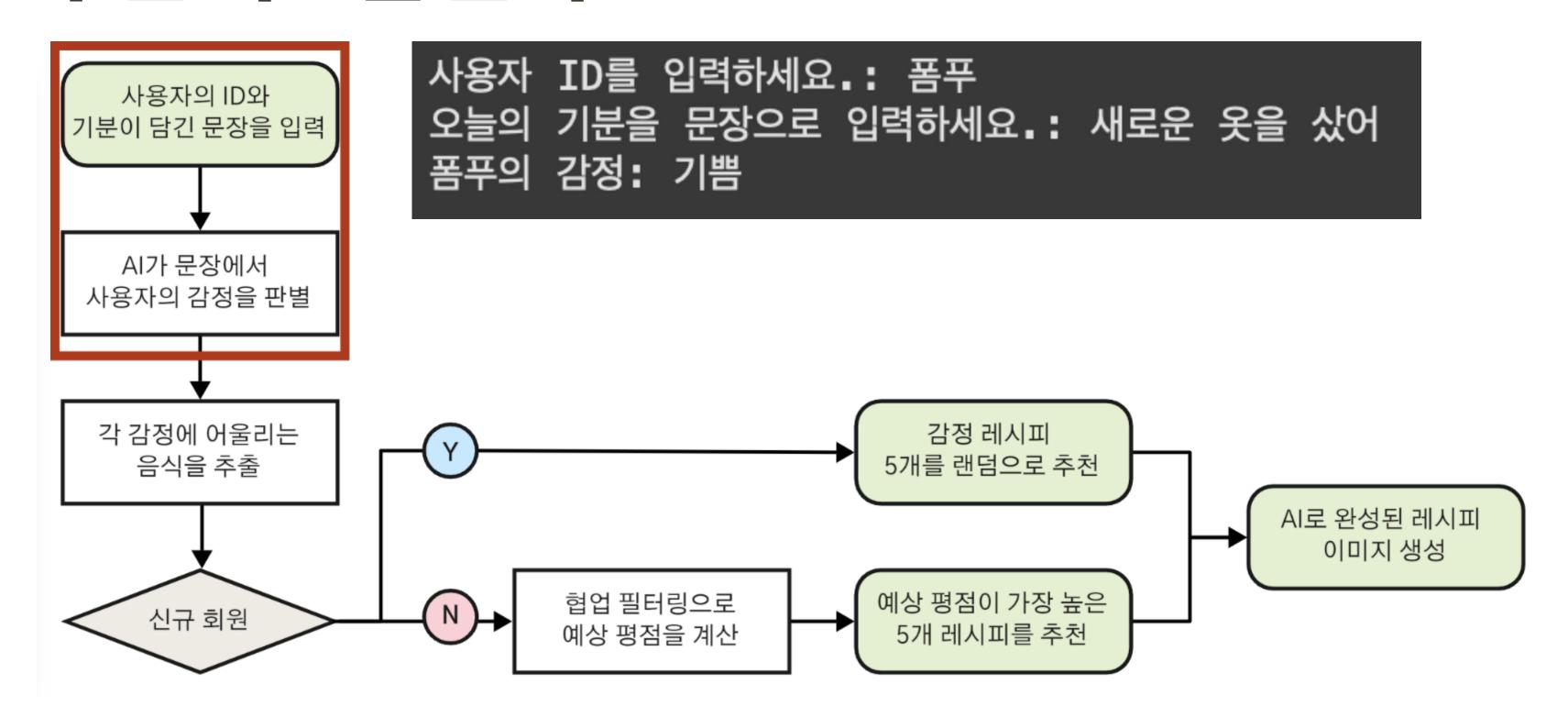
리뷰 데이터

레시피 데이터

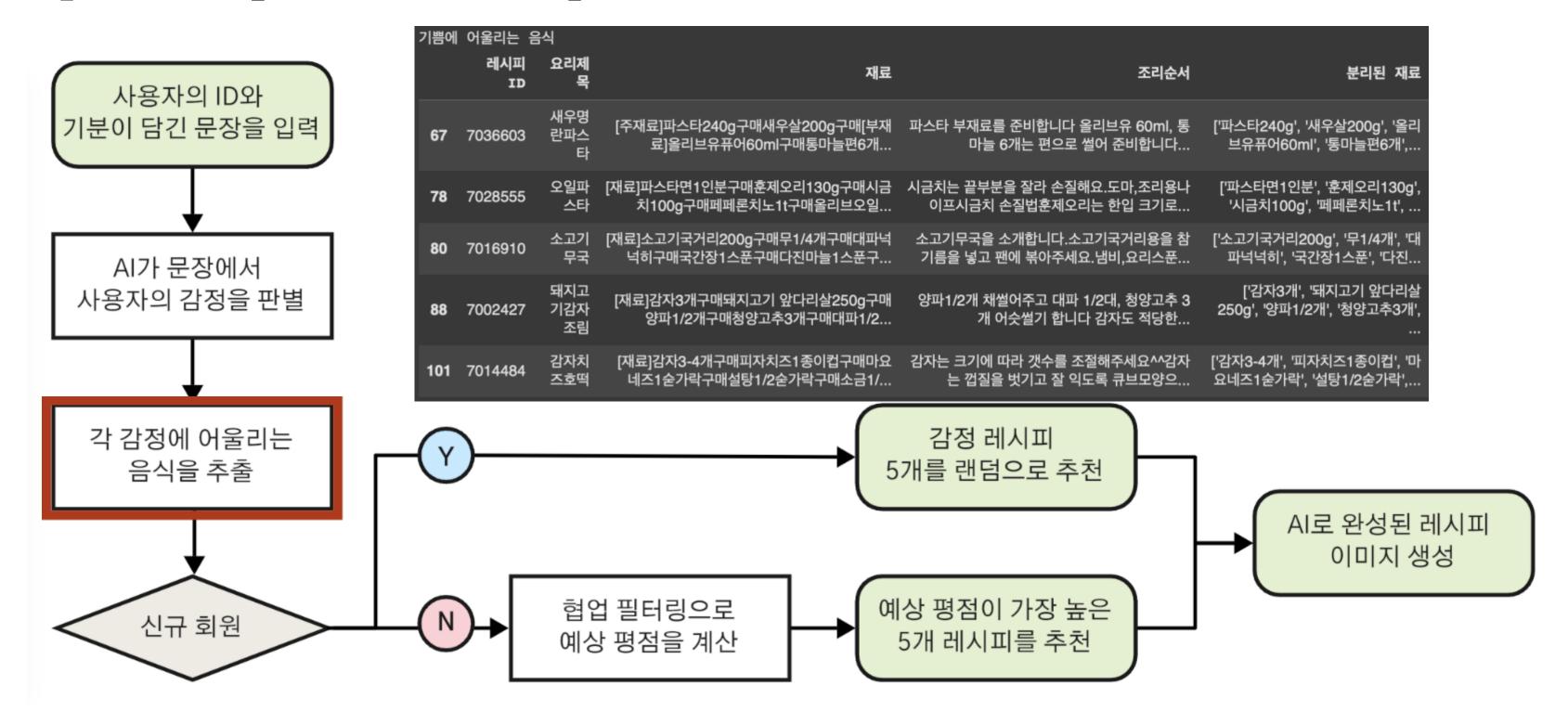
### 추천 시스템 순서도



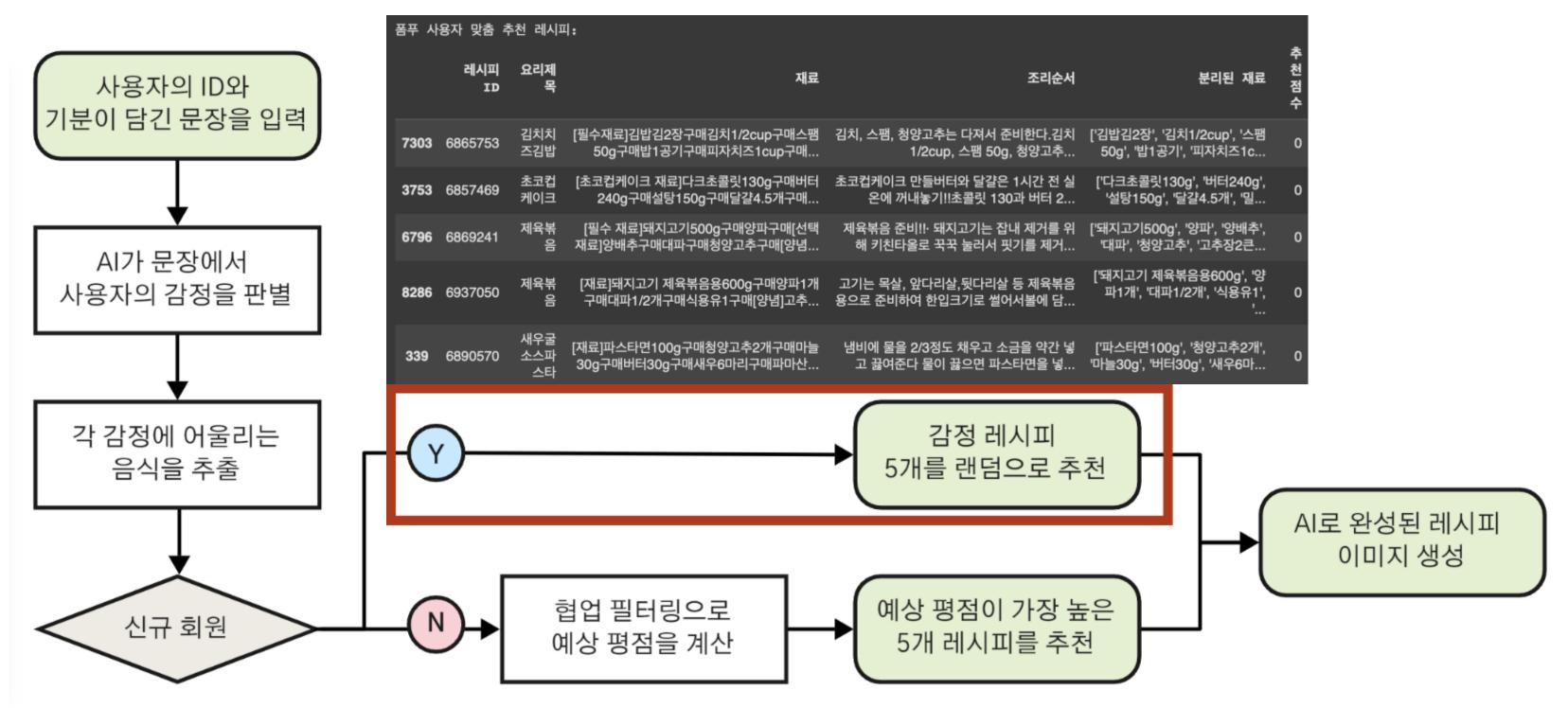
### 추천시스템순서도



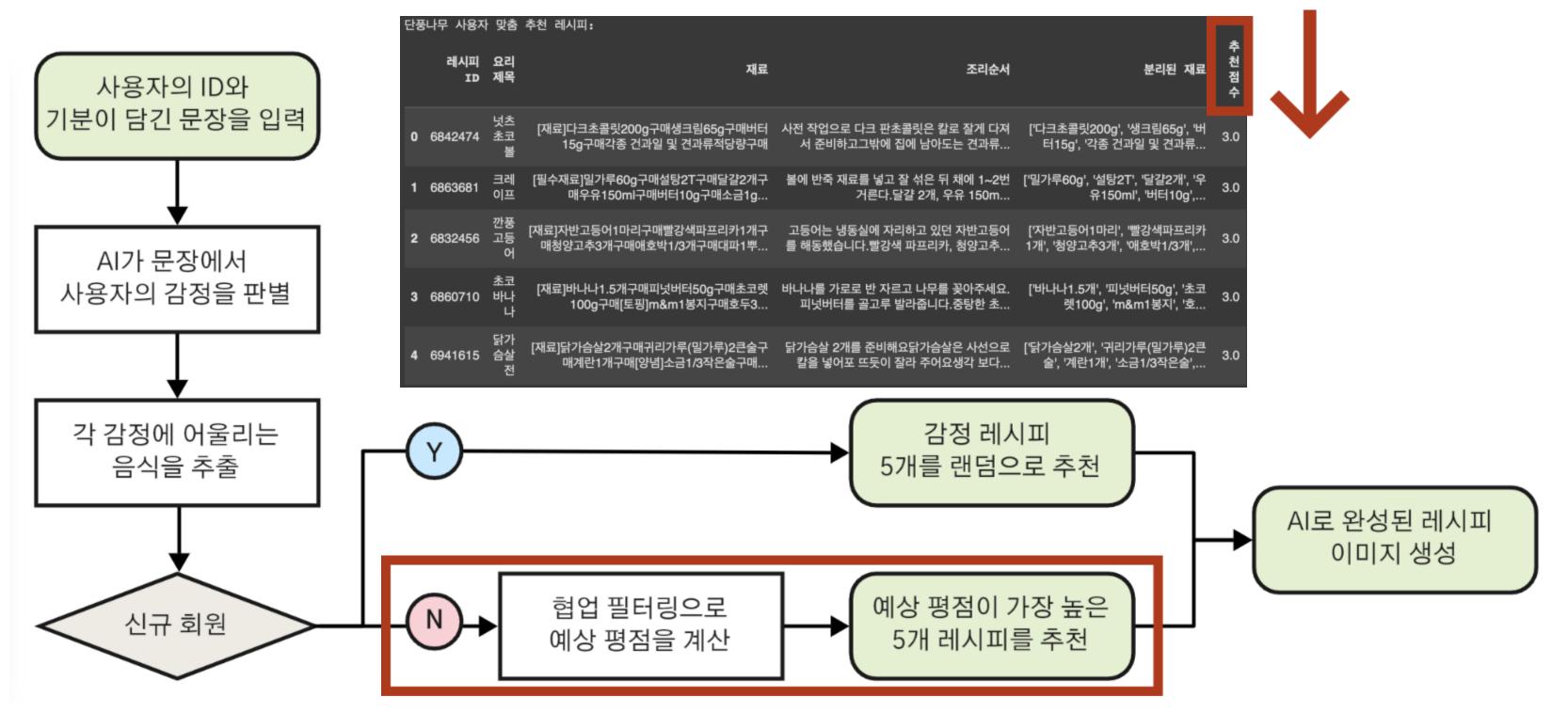
### 추천시스템순서도



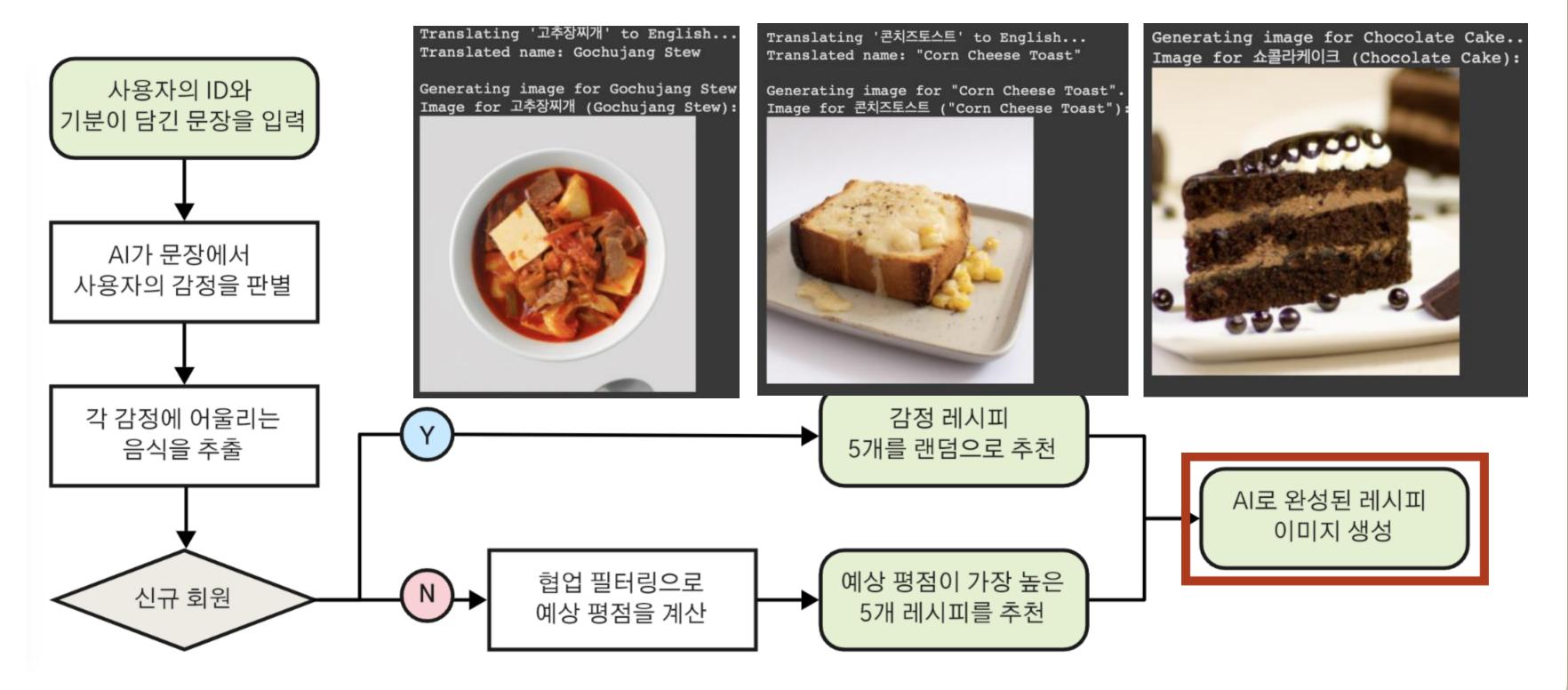
# 레시피 추천 결과 1)신규 회원



# 레시피 추천 결과 2)기존회원



### 레시피 이미지 생성



### 결론 및 기대효과



#### 결론

- 사용자 감정과 레시피 리뷰 데이터를 활용해 개인화된 레시피 추천을 제공함
- AI를 활용해 레시피 완성 이미지를 생성함



#### 추천 시스템의 기대효과

- 음식물 낭비 감소
- 개인화된 사용자 경험을 제공
  - 사용자 만족도 증가

### 출처

- 만개의레시피 https://www.10000recipe.com
- Spence, C. (2017). Comfort food: A review.
- https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X16300786
- **GitHub** https://github.com/hyelns/datanalysis\_recipe