

料理レシピ:カーボンフットプリントを改善するには?



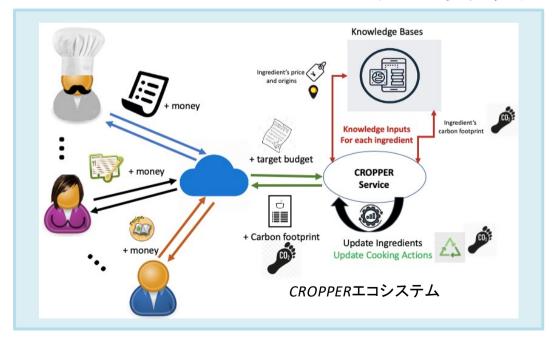
研究課題

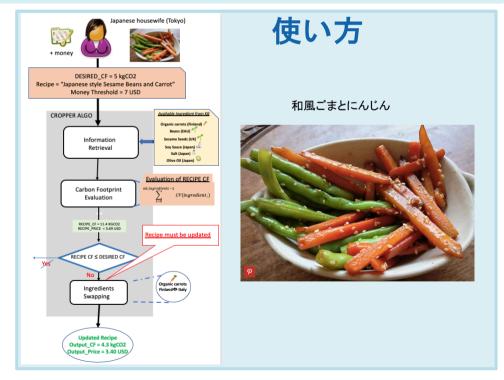
- > 調理レシピの二酸化炭素排出量の評価と最適化。
- 気候への影響、料理、栄養の関係を構築する。
- ▶ 多数のレシピを評価するサービス。
- ⇒ 環境への影響を低減しながらレシピを美味しく保つ。

研究への貢献

- ▶ 料理や食事をするとき、自分の気候への影響について消費者に認識をもたらす。
- ▶ 市民をより環境に優しいものに変える。
- ▶ 世界の気候変動を遅らせる。
- ➤ クロッパー(CaRbon fOotprint reciPe oPtimizER)アルゴリズム[1]。
- ▶ 社会的利益のためにデータサイエンスを使用する。

CROPPER as a Service アーキテクチャ





[1] D. Dalvarez de Toledo et Al. "Cooking related Carbon Footprint Evaluation and Optimisation" Intelligent Data – From Data to Knowledge Workshop, to appear in Aug 2020, Springer CCIS series.