

비타민 프로젝트 주제 선정 회의 자료

13기 이승우



대학생 연합 빅데이터 동아리 TAmin

문제 의식

- 마트의 고기는 성분/선호도가 달라도 100g 당 가격이 고정됐다.
- 경험의 차이에 따라, 소비자들은 같은 가격을 지불하여도 상대 적으로 좋은 고기와 상대적으로 좋지않은 고기를 고르는 불균형이 발생한다.





TAmin

핵심 아이디어

- 같은 가격으로(100g 당 X원) 판매하는 고기라도 취향에 따라(마블링, 식감 등등) 본인에게 더 맞는 고기를 고르는건 어떨까
- 경험에 따른 불평등을, AI를 통해 취향에 따른 소비자의 선택권을 보장

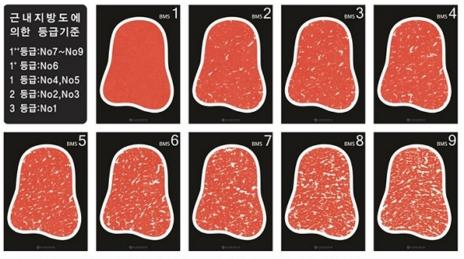






BITAmin

□ 소도체의 근내지방도 기준



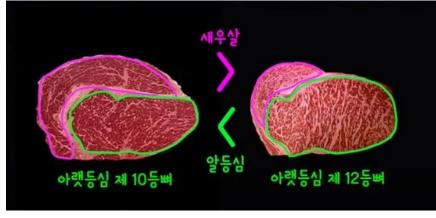
* 지방함량(근내지방도): 19%이상(9), 17~19%(8), 16~17%(7)

기준 예시

- 육색
- 떡심 (유무)
- 마블링 비율
- 새우살 비율

배최장근 단면의 고기색을 육색기준에 따라 판정 No.7 No.2 No.3 No.4 No.5 No.6 • 지방색 배최장근 단면의 근내지방, 근간지방과 등지방의 색을 지방색 기준에 따라 판정 No.5 No.1 No.2 No.7 No.3 No.4 No.6







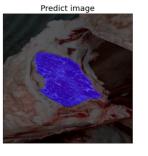
데이터

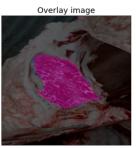
- <u>Al hub</u>에, 등심 segementation 모델(U-NET)과 등급 판정 모델(ResNext) 존재
- 마트의 포장된 고기를 segementation -> 마블링(지방), 떡심, 새우살 비율, 육색 등을 판정하는 모델 구축

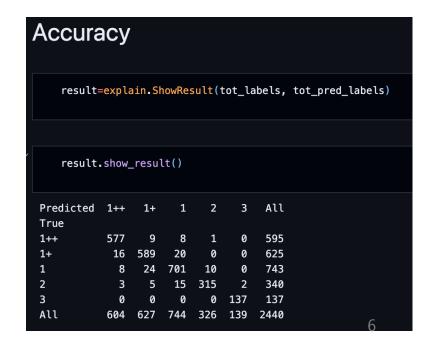
IOU (0.9646)













확장성

- 소고기뿐만 아니라, 돼지고기(삼겹살), 닭고기? 에도
- 축산물뿐만 아니라 농산물에도? (양배추, 사과 ..)

AI hub에 농산물 데이터도 존재



