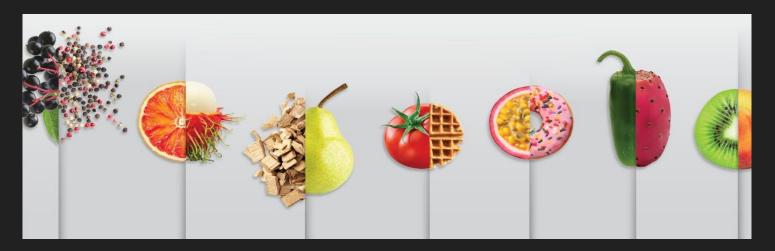


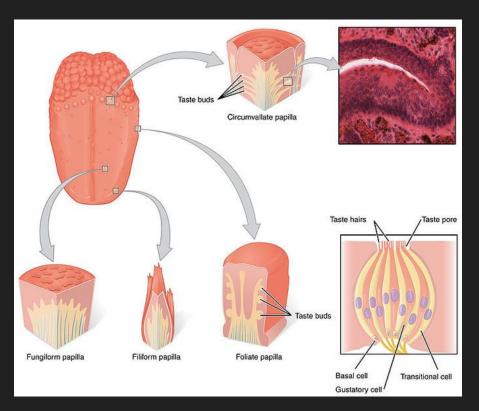
Esquema de la charla

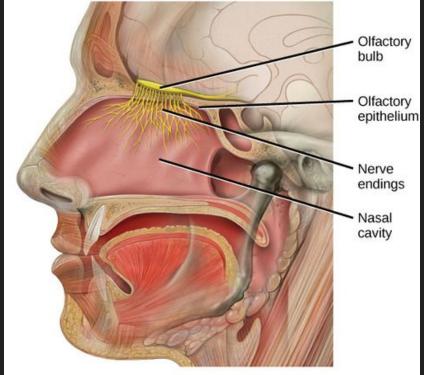
- Motivación
- Visualización y limpieza de datos
- Modelos y resultados
- Conclusiones



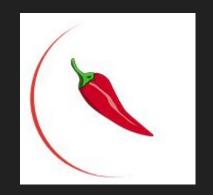
Motivación

¿Qué es un flavor? ¿Qué determina la percepción de un flavor? ¿Es posible predecir la percepción que se tendrá de una sustancia?





La base de datos empleada fue extraída de FlavorDB



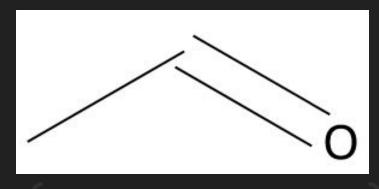
FlavorDB es un repositorio que ofrece información acerca del origen, los flavors, las propiedades fisicoquímicas, entre otras cosas, de moléculas.

Es una herramienta útil para la industria alimenticia.

Tiene 25595 moléculas de flavor, de las cuales 2254 están asociadas a 936 ingredientes naturales.



Acetaldehído



Tags

Ethereal

Pungent

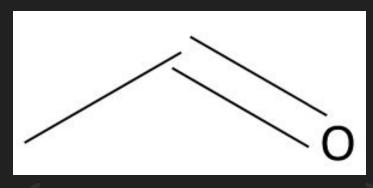
Ether

Fruity

Whiskey

Aldehydic

Acetaldehído



Tags

Ethereal Ether

Whiskey

Pungent

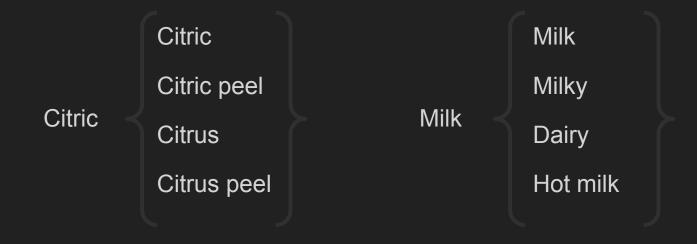
Fruity

Aldehydic



Visualización y limpieza de datos





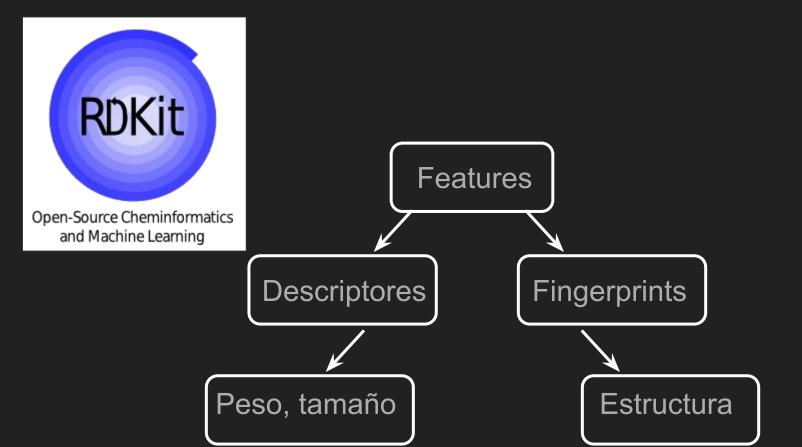
25595 moléculas 700 flavors 25106 moléculas 523 flavors Se eliminaron flavors menos frecuentes:

163 flavors aparecían una sola vez, 70 flavors dos veces, etc

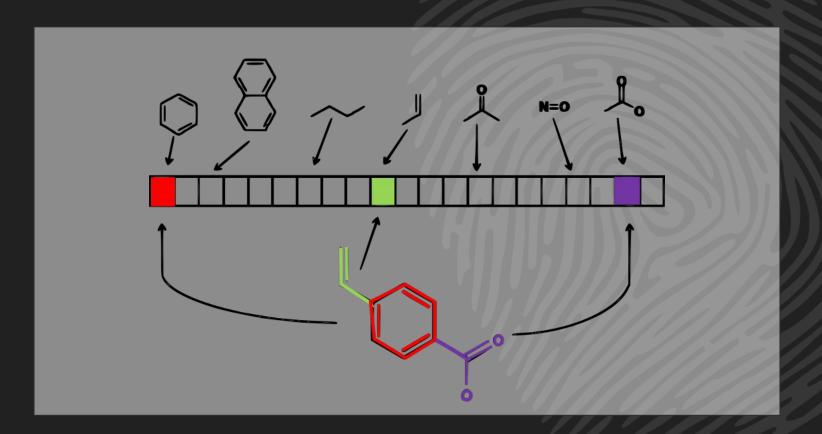
25106 moléculas 523 flavors



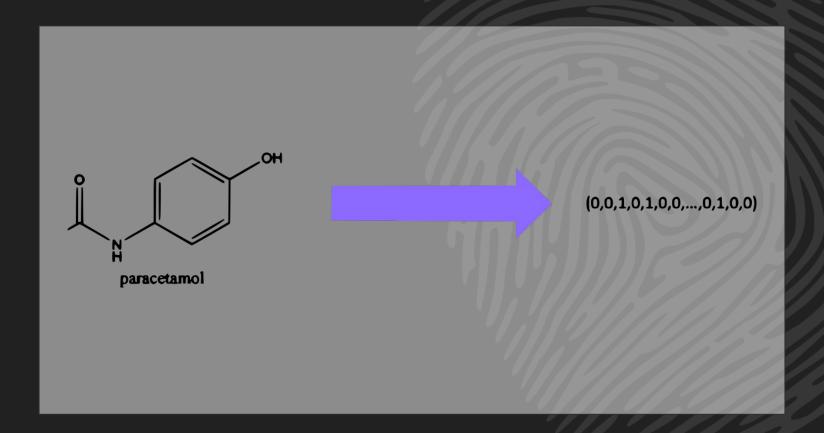
25106 moléculas 135 flavors



Molecular Fingerprint



Molecular Fingerprint



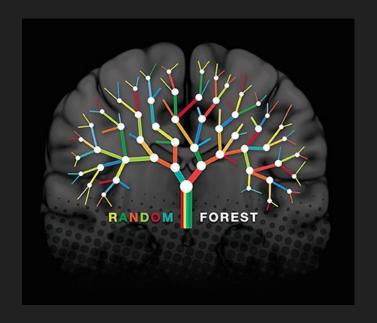
Modelo I - Random Forest Classifier

Tag: Bitter

Folds: 10 (Stratified)

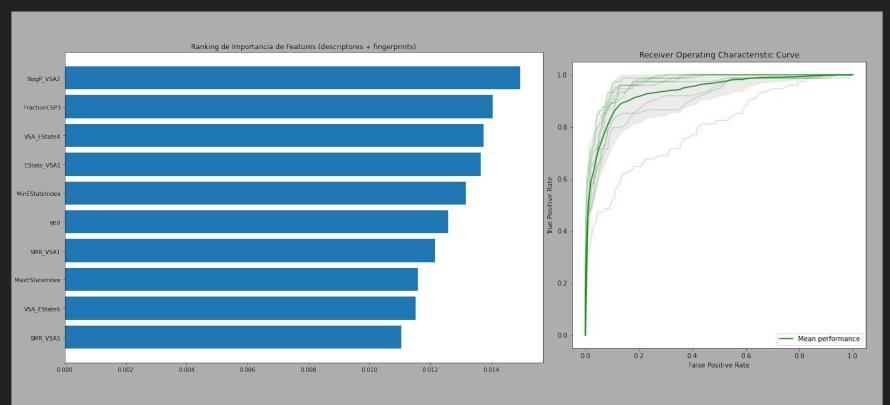
Features:

- Fingerprints & Descriptores combinados
- Solo Descriptores
- Solo Fingerprints



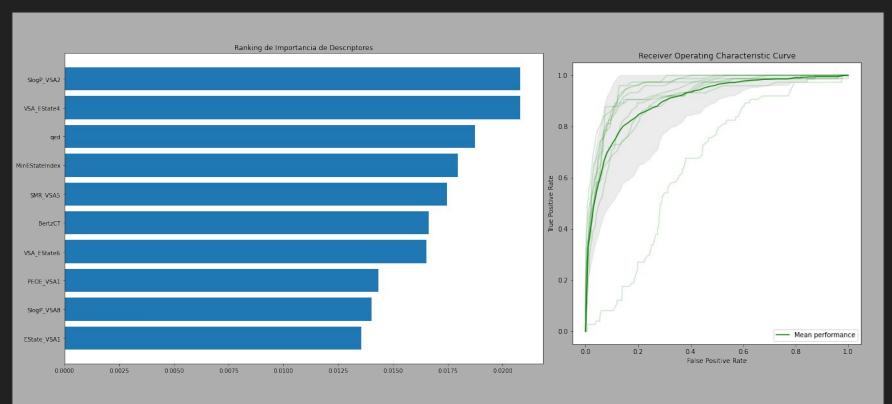
Fingerprints + Descriptores

AUC promedio= 0.936



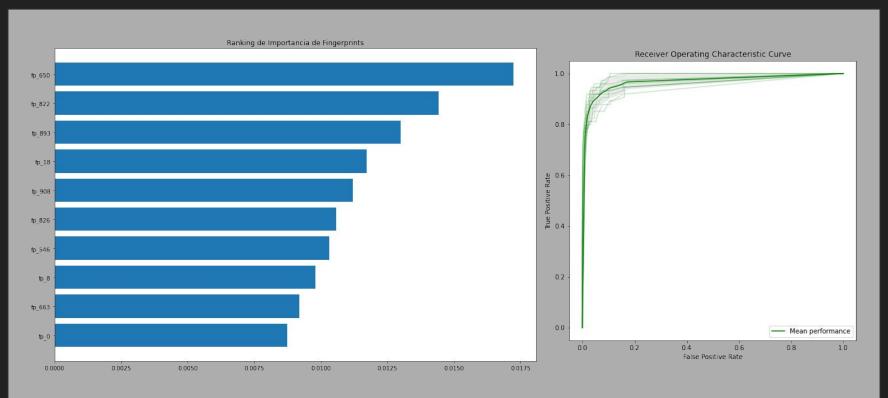
Descriptores

AUC promedio= 0.901



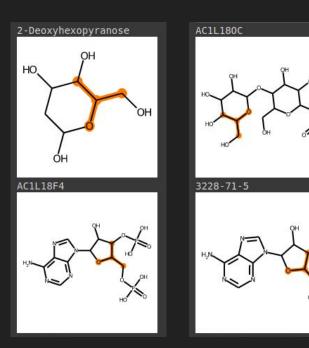
Fingerprints

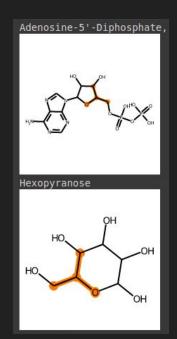
AUC promedio= 0.96955

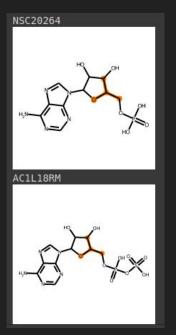


Visualización - Fingerprints

Para bitter fingerprint 650



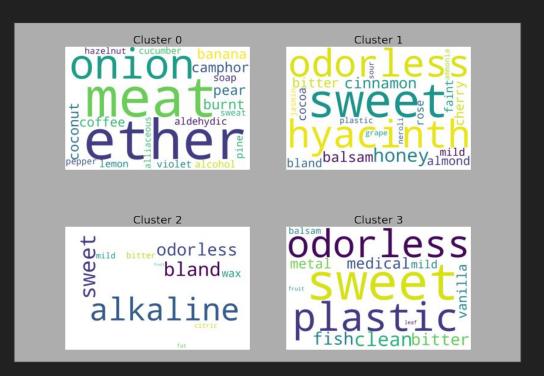




Clusters: 4

Método: PCA (100 componentes) + KMeans

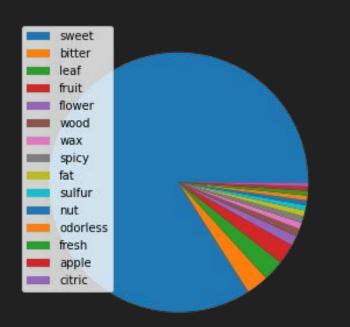
Features: Fingerprints & Descriptores combinados

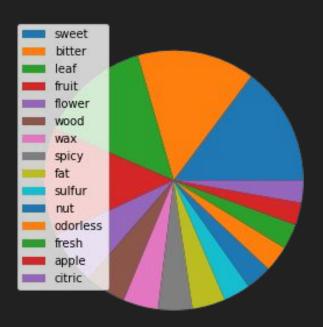






Se removieron moléculas cuyo único tag era sweet



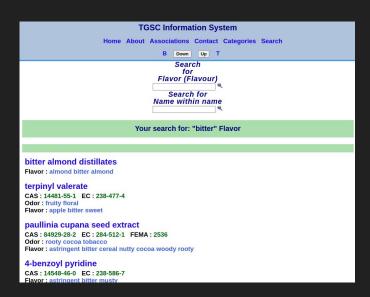


Word2Vec

Criterio para analizar la cercanía entre elementos de un clusters y entre clusters:

Se empleó la base de datos The Good Scent Company creada en 1994.





Se entrenó un modelo Word2Vec para calcular la cercanía entre cada uno de esos tags, tomando sólo los que nos interesan.

Acetato: 0.882

Linalyl: 0.88

Oil: 0.823

Citric

Orange: 0.866

Grapefruit: 0.856

Tangerine: 0.855

Soap: 0.885

Oil: 0.823

Fat: 0.806

Tallow: 0.799

Lard: 0.735

C = Similaridad en el cluster / Similaridad entre clusters.

Si C < 1 los clusters son muy similares entre sí. (0.54 en primera aproximación)

Es importante obtener C > 1.

Clusters - Dataframe Balanceado

Cluster 1: 0.768

0 vs 2: 0.034

C = 3.69



Conclusiones

En cuanto a lo realizado:

Es posible identificar fragmentos de moléculas importantes para clasificar.

Se mejoró la clusterización de los tags.

 Se pudo construir un modelo predictivo que lograra entender la experiencia subjetiva basado en características de las moléculas.

Conclusiones

Algunas ideas de lo que es posible hacer

 Ver si para tags como "aldehídico" el feature importance muestra en la estructura el grupo funcional aldehído.

Ampliar la base de datos y analizar además de flavors, toxicidad de las moléculas.

 Intentar predecir el gusto final de una comida a partir de los ingredientes individuales de la receta ¡Gracias!