**<김재관 교수님 연구실>**

1. **pH보다 met-myoglobin이 좋은 지표다**
2. **pH는 신선도 지표, met-myoglobin은 소비자 선호 지표.. 즉 이를 모두 고려하여 class를 정한 후 딥러닝 모델 개발**
   1. 소비자가 선호하지만, 신선도에서 떨어지는 경우, 혹은 신선도는 높지만 소비자가 선호하지 않는 경우 등 두 라벨이 mismatch 되는 경우에 대한 분석
   2. 단순히 Spectrum(optical) 정보만 이용해서도 신선도를 보다 명확히 분류할 수 있음

<AI 연구실>

1. **고해상도 분광기 뿐만이 아닌, 모바일 분광기에도 적용 가능함**
2. **고기 자른 단면이 겉 or 속 부분에 따라 초기 pH가 다름… 도축 후 똑 같은 방식으로 보관을 함에도 불구하고 신선도가 유지되는 정도는 다름**
   1. 초기 pH정보를 spectrum으로 추출이 가능하다면, 단순히 기간이 아닌 초기 고기의 상태로 정보를 파악할 수 있음
   2. 위의 이유로 초기에 met-myoglobin은 증가하는 경향을 보이니까 초기 상태를 파악하기 위해 보다 좋은 지표가 될 수 있음
   3. 초기 pH, met-myoglobin 조합으로 얼마나 빨리 고기가 부패될 지를 알 수 있음