### Tytuł raportu

#### Badanie zależności liniowej oceny czekolady przez krytyków w zależności od jej składu

### Wstęp

Wybrałem ten temat, ponieważ:

- bardzo lubię czekoladę
- chciałem dowiedzieć się, zawartość jakich składników ma największy wpływ na ocenę czekolady
- chiciałem sprawdzić, czy ocena czekolady jest funkcją (liniową) składu

# Opis danych - struktura zbiorów, opis zmiennych, pochodzenie

Zbiór danych zawiera następujące zmienne:

- ref unikalny dla każdej firmy numer
- company nazwa firmy
- company\_location lokalizacja firmy
- review\_date data recenzji czekolady
- country\_of\_bean\_origin kraj pochodzenia ziaren kakao
- specific\_bean\_origin\_or\_bar\_name dokładniejsza lokalizacja pochodzenia ziaren kakao
- cocoa\_percent zawartość procentowa kakao
- rating ocena
- counts\_of\_ingredients ilość składników
- beans czy czekolada zawiera ziarna kakao?
- cocoa\_butter czy czekolada zawiera masło kakaowe?
- vanilla czy czekolda zawiera wanilię?
- lecithin czy czekolda zawiera lecytynę?
- salt czy czekolda zawiera sól
- sugar czy czekolda zawiera cukier
- sweetener\_without\_sugar czy czekolda zawiera słodzik
- first\_taste smak czekolady przy pierwszej próbie
- second\_taste smak czekolady przy drugiej próbie
- third taste smak czekolady przy trzeciej próbie
- fourth\_taste smak czekolady przy czwartej próbie

Dane pochodzą z następującej strony: https://www.kaggle.com/soroushghaderi/chocolate-bar-2020

# Opis procesu przygotowywania danych do analizy - kolejne kroki

#### W pierwszej kolejności odrzucam zmienne:

- ref
- company
- company\_location
- review\_date
- country\_of\_bean\_origin
- specific\_bean\_origin\_or\_bar\_name
- first\_taste
- second\_taste
- · third taste
- fourth\_taste

Celem tego zabiegu jest uniezależnienie modelu od zmiennych niezaliczających się do składu czekolady. Zmienne takie, jak nazwa firmy, oraz data recenzji nie powinny mieć wpływu na wynik.

# Następnie sprawdzam ilość unikalnych wartości, w celu wyeliminowania zbędnych zmiennych.

```
cocoa_percent: [ 42.     46.     50.     53.     55.     56.     57.     58.     60.     60.5     61.     62.
63.     64.     65.     66.     67.     68.     69.     70.     71.     71.5     72.     72.5
73.     73.5     74.     75.     76.     77.     78.     79.     80.     81.     82.     83.
84.     85.     86.     87.     88.     89.     90.     91.     99.     100. ]
rating: [1.     1.5     1.75     2.     2.25     2.5     2.6     2.75     3.     3.25     3.75     4. ]
counts_of_ingredients: [1     2     3     4     5     6]
beans: ['have_bean']
cocoa_butter: ['have_cocoa_butter' 'have_not_cocoa_butter']
vanilla: ['have_not_vanila' 'have_vanila']
lecithin: ['have_lecithin' 'have_vanila']
sugar: ['have_not_sugar' 'have_sugar']
sweetener_without_sugar: ['have_not_sweetener_without_sugar'
'have_sweetener_without_sugar']
```

Na podstawie powyższych wyników postanowiłem, że: - należy usunąć zmienną beans, ponieważ posiada tylko jedną unikalną wartość - zmienne coco\_butter, vanilla, lecithin, ssalt, sugar i sweetener\_without\_sugar to tak na prawdę zmienne logiczne i powinny zostać na takowe zamienione - zmienna cocoa\_percent może zostać znormalizowana

# Analiza danych - przyjęte założenia, krótki opis metod i obranej metodologii analizy

Zbadana została korelacja liniowa między zmiennymi - zmienna counts\_of\_ingridients wykazała dużą korelację ze zmiennymi vanilla, lecithin i cocoa\_butter, co może oznaczać, że uwzględnia ona zawartość tych składników - zmienne sugar, oraz sweetener\_without\_sugar

wykazują duzą (ok. -0.96) korelację ujemną

Postanowiłem w związku z tym usunąć zmienną counts\_of\_ingridients, oraz zostawić na razie zmienne zawierające informacje o cukrze, oraz słodziku, ponieważ zastąpienie cukru za pomocą słodzika może mieć wpływ na ocenę, ponieważ słodziki często smakują inaczej (np. stewia).

# Modelowanie danych - przyjęte założenia, krótki opis metod i obranej metodologii budowania modeli

- Wykorzystany został model regresji liniowej.
- dane po przygotowaniu wykazały słabe rezultaty
- w następnej kolejności wystąpła próba sprawdzenia, czy zaokrąglenie w dół wartości oceny polepszy model
- zmienne zawartości cukru i słodzika były mocno (ujemnie) skorelowane, w związku z czym wyznaczyłem na ich podstawie zmienną mówiącą, czy czekolada zawiera słodzik lub cukier.
- ostatecznie usunięta zmienna ta została usunięta, by sprawdzić jaki wpływ będzie to miało na model

## Rezultaty, wnioski i ich dyskusja

- Składniki nie wykazały znacznej korelacji ze zmienną *rating*, najwyższy wynik (warotść bezwzględna) uzyskała zmienna vanilla (ok. -0.1).
- Model regresji liniowej nie był w stanie strafnie przewidzieć oceny krytyka na podstawie składu czekolady.
- Zmiany w modelu pogarszały jedynie jego skuteczność.