## บทคัดย่อ

ในปัจจุบันภาวะแพ้อาหารพบได้บ่อยถึงร้อยละ 10 ของประชากรไทย และยังมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่าง ต่อเนื่องใน อนาคต ปัจจุบันวิธีการแจ้งอาหารที่ควรหลีกเลี่ยงแก่ผู้ที่แพ้อาหารเป็นการแจ้งหรือจดรายชื่อ เมนูอาหารต่าง ๆ ที่มี ส่วนประกอบของอาหารที่ผู้ป่วยแพ้ ซึ่งถ้าหากพบเมนูอาหารใหม่ ๆ โดยเฉพาะอาหารที่ ไม่มีฉลาก ผู้ป่วยอาจจะไม่ทราบ ว่ามีส่วนประกอบของอาหารที่แพ้และรับประทานเข้าไปอาจทำให้เกิดอันตราย ได้

โครงงานในครั้งนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยตรวจสอบส่วนประกอบอาหารในเมนูอาหารสำหรับผู้มี ภาวะแพ้ อาหาร และช่วยลดเวลาการตรวจของแพทย์ในการแจ้งหรือจดรายการอาหารที่ผู้แพ้อาหารต้องเลี่ยง โดยมีการพัฒนา โปรแกรมในรูปแบบของเว็บไซต์ ที่มีฟังก์ชันถ่ายรูปอาหาร จากนั้นโปรแกรมจะนำรูปไป ประมวลผลโดยใช้ 1.) โมเดล ตรวจจับวัตถุ (Object Detection) แยกอาหารเป็นองค์ประกอบต่าง ๆ โดย ฐานข้อมูลที่ใช้พัฒนามี 49 กลุ่ม จากนั้น ส่งไปยัง 2.) โมเดลการจัดแยกหมวดหมู่ (Image Classification) เพื่อ เพิ่มความจำเพาะของแต่ละองค์ประกอบ และ สุดท้ายมีการแสดงผลในหน้าเว็บไซต์ถึงองค์ประกอบอาหารใน อาหารนั้น ๆ

## Abstract

Nowadays, 10% of individuals are affected by food allergy, and this number is increasing. Currently, doctors create lists of different foods that contain allergens for patient with food allergies and utilize these lists to advise patients on which meals to avoid. Nevertheless, if patients encounter an unfamiliar menu, they might choose dishes without realizing that they could cause allergic reaction.

This initiative aims to decrease the time required for doctors to compile lists of foods and to identify allergen in the food of individuals with food allergy. The software is designed as a website that allows users to take pictures of food. These images are then processed using two models: 1 . ) Object Detection Model, which identifies the allergens in the food and categorizes them into 4 9 groups based on the database classes used in the program's development, and 2. ) Image Classification Model, which enhances the specificity of each ingredient. Ultimately, the website will show the ingredient list.