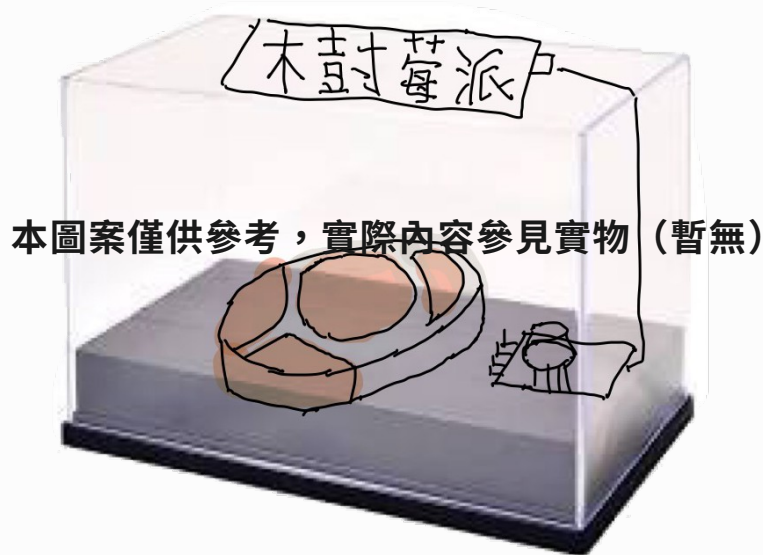


# 專題進度報告 1st



蔡孟師 李銘庭 伍建瑋

## 專題內容 - 肉類食品新鮮 度監測系統

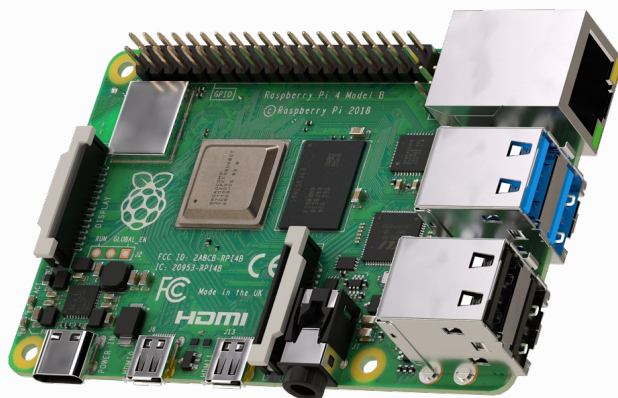


預期將製作一可收納食物，並在食物腐敗、散發不良氣味之前，能夠感測出來並即時通知的裝置，藉此避免造成使用者在不清楚食物已經腐敗的狀況下進行食用。

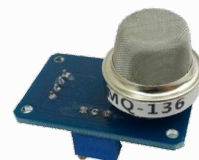
# 使用系統及器材

作業系統：Raspberry Pi  
OS

使用器材：



Raspberry Pi 4 Model B 4GB RAM



MQ-136 硫化氫感測器



MQ-137 氨氣感測器

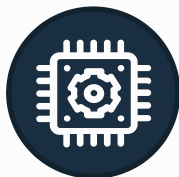


MH-Z19B 二氧化碳感測器

# 現階段進度



配置好樹莓派伺服器。以樹莓派作為裝置運算與控制的主體，並設定「通訊埠轉發」來達到組員可隨時以 ssh 遠端控制，測試控制碼。



焊接感測器與排母，使其變為跳線或者杜邦線的規格，能與樹莓派線路界面連接。



建立初步裝置設計圖



嘗試熟悉感測器控制碼

# 遭遇的問題

1. 感測器與機板的連接問題
2. 供電問題
3. 讀取資料的程式
4. 絕緣密閉
5. 系統穩定度
6. 詳細定義食物的狀態（ex. 如何為腐敗？） ，並使之量化，能放入實驗設計

## 短期改善與 預計達成目標

1. 欲先解決感測器連接問題（目前考慮重買器材？）
2. 要能夠使裝置能夠長時間運行，監測肉類，維持穩定
3. 設計肉類判別流程，該流程需可以明確判定肉類是否已腐敗

# Thanks

