

用 AI 創新傳統工法！AI 研發的混合咖啡豆：AI-conic

隨在全世界人均咖啡消費量最高的國家——芬蘭，著名咖啡工坊 Kaffa Roastery 與人工智慧諮詢團隊 Elev 合作，推出了一款由 AI 研發的混合咖啡豆：AI-conic。

AI-conic 是如何被研發出來的？

Kaffa Roastery 先提供了原有的咖啡資料給 Elev，接著 Elev 團隊應用人工智慧技術，透過大型語言模型來選定咖啡豆的混合比例，採用來自巴西 Fazenda Pinhal、衣索比亞 Gerule、哥倫比亞 San Lorenzo 和瓜地馬拉 La Bolsa 的咖啡豆，比例分別為 40%、10%、25%、25%，中度烘焙。此外，AI 還有生成風味敘述，稱其「均勻結合了甜味與成熟水果的風味」，這款咖啡的名稱與視覺發想也應用了 AI。

AI 為專家提供全新視角

Kaffa Roastery 的咖啡專家們一開始質疑了這款配方，因為 AI 建議混合的豆子多達 4 種，而先前研發的配方為了保留不同產地的豆子風味，都是選 2-3 種，不過在第一次嘗試烘焙與盲測後，咖啡專家們一致認為不需要人為調整，配方竟出奇地適合。

這款咖啡還有登上赫爾辛基咖啡節，可惜的是，目前 Kaffa Roastery 的 AI-conic 咖啡銷售頁面已消失，似乎已停止販賣。



AI-conic 不僅是一款混合咖啡豆，更證明了人工智慧與傳統工法結合的創新潛力。你認為 AI 在未來的商業模式中還能扮演什麼角色呢？

參考資料：

https://www.aiconiccoffee.com/?fbclid=IwY2xjawE6CGJleHRuA2FlbQlXMAABHQBwfEzL_bL1DGgEZ1uoHJHpDvoD6HmQ4saxMRforhzH632T3QAEe7X3tQ_aem_1bVIVj_h30mmKN-ko5uxGA

https://apnews.com/article/artificial-intelligence-finland-coffee-blend-0cd12d5ae15a6d0e928c4cb4d7635b09?fbclid=IwY2xjawE6CGRleHRuA2FlbQlXMAABHQM0qNXQ_WLji0cuOfSH-UWV1cTNDRDIUcSubSCFyM9seKexuyvRG-YWeA_aem_umSy55d7fvW9gTRRZcE-xw