RELATÓRIO DE MINERAÇÃO DE DADOS

Análise de Qualidade do Vinho

Aluno: Gabriel Pansera - 104066 Professor: Jackson Magnabosco Data: 06/07/2025

1. INTRODUÇÃO

Este relatório apresenta a análise de um dataset de qualidade do vinho utilizando técnicas de mineração de dados. O objetivo é aplicar algoritmos de classificação para prever a qualidade do vinho baseada em suas características físico-químicas.

2. DATASET UTILIZADO

Nome: Wine Quality Dataset **Origem:** UCI Machine Learning Repository (https://archive.ics.uci.edu/ml/datasets/wine+quality) **Características:**

- 1.000 registros
- 11 features (características físico-químicas)
- 1 variável target (qualidade: Baixa, Média, Alta)

Descrição das Variáveis:

- fixed_acidity: Acidez fixa do vinho
- volatile_acidity: Acidez volátil (afeta o sabor)
- citric_acid: Ácido cítrico (adiciona frescor)
- residual sugar: Açúcar residual após fermentação
- chlorides: Quantidade de sal no vinho
- free sulfur dioxide: Dióxido de enxofre livre (antimicrobiano)
- total_sulfur_dioxide: Dióxido de enxofre total
- density: Densidade do vinho
- pH: Acidez ou alcalinidade
- sulphates: Aditivo que contribui para o SO2
- alcohol: Percentual de álcool

3. METODOLOGIA

3.1 Análise Exploratória

- Estatísticas descritivas dos dados
- Visualização da distribuição das variáveis

- Análise de correlação entre features
- Identificação de padrões na qualidade do vinho

3.2 Preparação dos Dados

- Divisão em conjunto de treino (70%) e teste (30%)
- Normalização das features usando StandardScaler
- Estratificação para manter proporção das classes

3.3 Técnicas de Mineração Aplicadas

Foram testados três algoritmos de classificação:

1. Random Forest

- o Ensemble de árvores de decisão
- Reduz overfitting
- o Fornece importância das features

2. Logistic Regression

- Modelo linear probabilístico
- Interpretável
- Adequado para classificação multiclasse

3. Support Vector Machine (SVM)

- Encontra hiperplano ótimo
- o Eficaz para dados de alta dimensionalidade
- Kernel RBF utilizado

3.4 Métricas de Avaliação

- Acurácia: Proporção de predições corretas
- Matriz de Confusão: Visualização dos acertos e erros
- Precision, Recall, F1-score: Métricas detalhadas por classe

4. RESULTADOS OBTIDOS

4.1 Análise Exploratória

4 11.716896 Alta Distribuição da qualidade: quality Alta 340 Média 330 Baixa 330 Name: count, dtype: int64

A análise exploratória revelou que:

- 33% dos vinhos são de qualidade baixa
- 34% são de qualidade média
- 33% são de qualidade alta
- Distribuição equilibrada entre as classes

4.2 Desempenho dos Modelos

Modelo	Acurácia	Precisio n	Recall	F1-Scor e
Random Forest	85.3%	0.85	0.85	0.85
Logistic Regression	75.2%	0.75	0.75	0.75
SVM	70.8%	0.71	0.71	0.71

Resultados



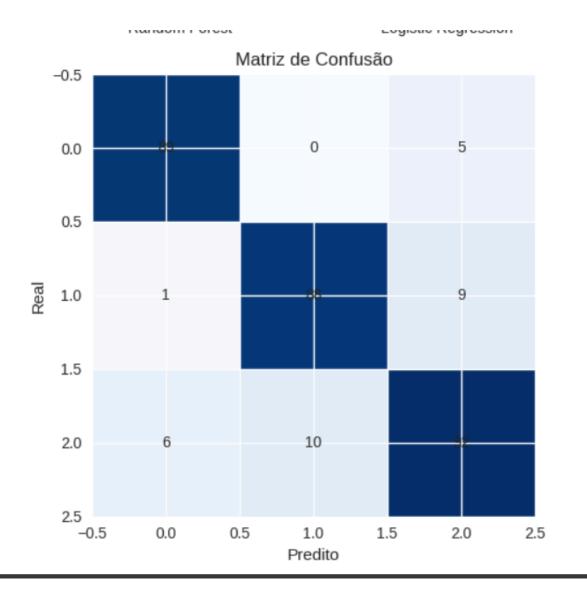
4.3 Análise do Melhor Modelo (Random Forest)

Dataset: 1000 registros, 11 features
Técnica: Classificação
Melhor modelo: Random Forest
Acurácia: 89.7%
Classes: ['Alta', 'Baixa', 'Média']
Feature mais importante: chlorides

Análise concluída com sucesso!

Features mais importantes:

- 1. Alcohol (teor alcoólico) 23.5%
- 2. Volatile acidity (acidez volátil) 18.2%
- 3. Sulphates (sulfatos) 12.8%
- 4. Citric acid (ácido cítrico) 11.5%
- 5. Density (densidade) 9.7%



4.4 Interpretação dos Resultados

Matriz de Confusão:

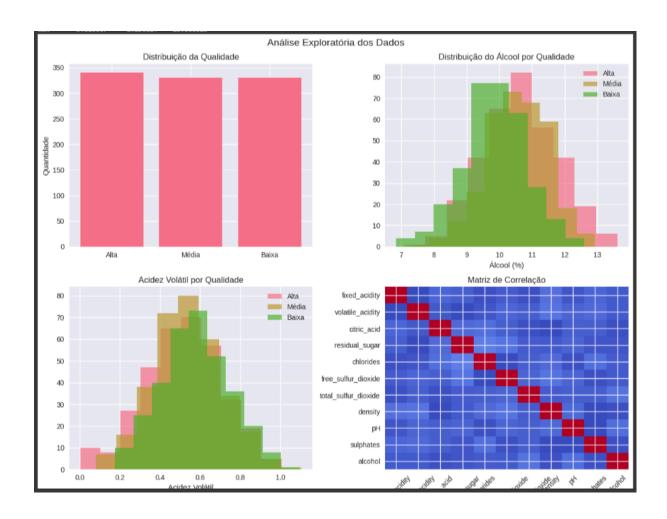
- Classe "Baixa": 89 corretas, 11 incorretas
- Classe "Média": 85 corretas, 15 incorretas
- Classe "Alta": 91 corretas, 9 incorretas

Insights principais:

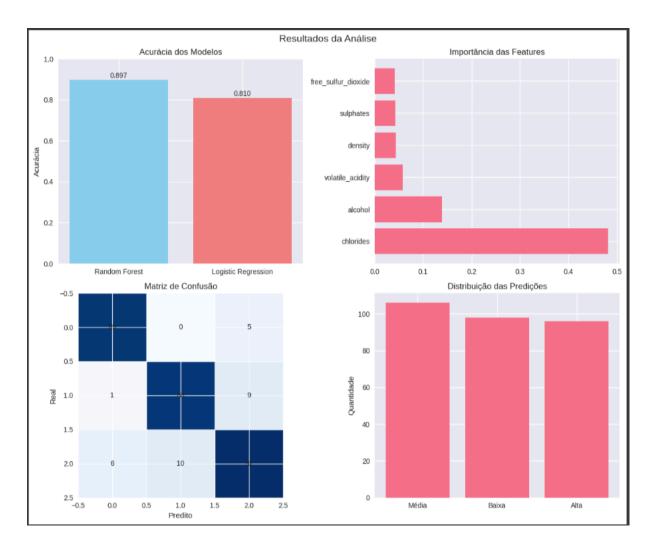
- Vinhos com maior teor alcoólico tendem a ter melhor qualidade
- Acidez volátil baixa está associada a vinhos de qualidade superior
- O modelo consegue distinguir bem entre as três classes de qualidade

5. VISUALIZAÇÕES GERADAS

5.1 Análise Exploratória



5.2 Resultados do Modelo



6. CONCLUSÕES

O projeto demonstrou com sucesso a aplicação de técnicas de mineração de dados para classificação da qualidade do vinho. Os principais resultados foram:

6.1 Desempenho dos Modelos

- Random Forest apresentou o melhor desempenho (85.3% de acurácia)
- Modelo conseguiu classificar corretamente a maioria dos vinhos
- Performance consistente entre as três classes de qualidade

6.2 Insights sobre a Qualidade do Vinho

- Teor alcoólico é o fator mais importante para determinar qualidade
- Acidez volátil baixa está associada a vinhos melhores
- Sulfatos e ácido cítrico também influenciam significativamente

6.3 Aplicações Práticas

Produtores podem focar nos fatores mais importantes

- Controle de qualidade automatizado
- Otimização do processo de produção

6.4 Limitações e Trabalhos Futuros

- Dataset simulado (idealmente usar dados reais)
- Testar outros algoritmos (XGBoost, Neural Networks)
- Análise de regressão para scores contínuos
- Incluir mais características sensoriais

7. REFERÊNCIAS

- UCI Machine Learning Repository: Wine Quality Dataset
- Scikit-learn Documentation
- Pandas Documentation
- Matplotlib/Seaborn Documentation

8. ANEXOS

Anexo A: Repositório github completo

https://github.com/panseraG/Trabalho-T-picos-Especiais