\*주요포인트는 작년, 재작년에 한 것은 배제

: 그러면 상품추천 , 유통기한알리미, (+ 매장 정보 등록)

\*2018년 엄종석교수님 팀원 ‘털어라 레시피’

냉장고에 남아있는 재료를 기반으로 레시피 추천

냉장고에 있는 재료는 텐서플로우를 이용하여 영상처리를 통해 자동으로 음식을 인식, 그 음식에 알맞은 레시피를 추천 알고리즘을 이용하여 제공

타켓머신 : pc , 안드로이드

타켓운영체제 : 리눅스, 안드로이드 ,ios, window, macos

개발도구 : spring suite tool , 안드로이드 스튜디오, python idle , xcode

개발언어 : 자바 , 자바스크립트, 파이썬, html , sql

\*냉장고 유통기한을 할 경우

: 스마트 미러를 사용할 것인지? => 스마트 미러부터 구현해야함. 라즈베리써서(심프팀 , 과연 많은 양을 할 수 있을지가 문제)

: 스마트 미러를 사용하지 않으면 어떻게 하드웨어를 구성한다는 것인지 ? , 아니면 완전웹기반?

: 텐선플로우 ? ocr ?

<https://www.hankookilbo.com/News/Read/201603302036987213>

\* 냉장고 유통기한 할 경우 ict 공모전

\* API 사용할 수 없는 경우에는 크롤링을 통해 데이터를 수집

<https://hyunyulhenry.github.io/quant_cookbook/section-18.html>

\*미국 실리콘밸리의 IT 벤처들이 최근 이런 질문의 답을 찾기 위해 열중하고 있다. 농업 생산시스템부터 수확, 보관, 유통, 요리, 음식물 쓰레기 처리에 이르기까지 식품의 생애주기 전 과정에 최첨단 기술을 총동원해, ‘맛있고 지속 가능한 식탁’ 만들기를 시도하고 있다. **식품산업의 4차산업혁명**, 바야흐로**‘푸드테크(foodtech)’** 시대가 오고 있다.