

냉장고 파먹기

이재성

이현경

현동호

팀구성

Now Meal : 냉장고 파먹기



이재성 리액션고자

추천모델개발, 모델 평가, 웹 퍼블리싱



이현경 무조건 직진

기획, **DB** 구축, 웹 퍼블리싱



현동호코딩만아는컴맹

크롤링, CNN모델 개발, webcam 인식, 웹 퍼블리싱



목차 a table of contents

1 서비스소개

2 개발과정

3 상세구현내용

4 차후과제



Introduce Now Meal

지금 먹는 건강한 한 끼

식재료 이미지 딥러닝 인식 기반 레시피 추천 서비스 ! POINT!

사용자 보유 재료 이미지 인식

+

사용자의 취향, 재료/요리 히스토리 반영 추천



주제 Background

직접 요리하는 인구 증가, 요리 관련 모바일 이용자수 증가, 포스트 코로나로 인해 집에서 요리하는 트렌드 확산



[아시아경제 최신혜 기자] 1인 가구가 지난해 600만 명을 돌파하며 강력한 소비주체로 급부상하는 가운데, 혼술·혼밥 등 이른바 '1인 소비' 맞춤형 상품이 트렌드로 자리잡고 있다. 지금까지 혼밥과 관련된 대표적인 상품으로 배달 서비스, 가정간편식(HMR) 등이손꼽혔다면, 최근에는 건강한 식생활을 위해 직접 요리해서 먹는 1인 가구가 점차 증가하며 식재료 시장에서도 소포장 제품이 인기다.

(출처)

아시아경제, 요리하는 1인가구 증가…식재료도 '소포장'이 대세 https://www.asiae.co.kr/article/2020072611421421833



'워라밸' 트렌드에 따른 취미 및 관심사 전문 모바일 서비스 이용행태 분석



*Source: Nielsen Koreanclick Android Mobile Behavioral Data (2016.01~2018.12)

(출처) 닉슨코리아클릭, '워라밸' 트렌드에 따른 취미 및 관심사 전문 모바일 서비스 이용행태 분석

http://www.koreanclick.com/insights/newsletter_view.html?c ode=topic&id=511&page=1



그러나 <mark>코로나19 확산세로 '홈족(Home族)'이 대세</mark>가 되면서 1인 가구 식생활 문제의 전환기가 찾아왔다.

집에서 생활하는 시간이 늘면서 1인 가구 역시 집안에서 식사를 해결해야 했기 때문이다. '귀찮아서', '요리를 못해서' 등의 이유로 <mark>외면했던 주방에 1인</mark>가구가 들어서게 된 것이다.

(출처) 1코노미뉴스, 포스트 코로나시대, 1인 가구 '식생활 풍경' 달라지나

http://www.1conomynews.co.kr/news/articleView.html?id xno=12083

타서비스 탐색&비교

음식 추천의 단계를 1) 레시피 나열, 2) 재료 단순 매칭, 3) 개인화 서비스로 구분하였으며 Now Meal은 개인화 서비스까지 구현 목표







밥타임

재료기반단순매칭서비스 개인화없이소장재료기준단순조리목록 을검색해서보여줌 재료를수기로관리해야하는불편함

스마트 냉장고

이미지인식으로 재료를 인식 레시피 추천과 장보기 서비스 레시피 추천도 단순 매칭 서비스 기반

Now Meal

사용자취향기반음식추천 대량의 레시피 추천 보다는 지금의 재료 상 황과 날씨 상황에 따라 지금 만들어 맛있는 한끼를 먹을 음식 한가지를 추천

서비스기획

음식 추천 서비스를 린캔버스 기반으로 작성

Problem

- 오늘 뭐 먹지
- 요리법을 모름
- 요리 선택의 시간 소요 (레시피 선택, 조리법 검색, 조리법 습득 등)

Solution

- * 요리 추천
- 1. 재료기반 요리추천
- 2. 개인화 요리추천

Key Metrics

- 식재료 이미지 인식
- 취향별 추천

Unique Value Proposition

집에 있는 음식을 관리해 준다는 개념이 포인트

- 30분 내 요리 해 먹을 수 있는 메뉴를 알려준다.
- 집밥 메뉴, 장 리스트 고민은 그만

Unfair Advantage

실제 서비스 활성화 시 2차, 3차 기대효과

Channels

- SNS
- Mobile

Customner Segments

- 요리에 흥미를 가지나 재료에 따른 요리 선택이 필요한 사람

Cost Structure (개발 관련 한정)

- DB(레시피) : 크롤링, 자료구조정돈, DB 구축
- 식재료 이미지 확보 및 학습
- 개인화 관련 요리분류법 자료확보, 개인화 학습 알고리즘 확인/선택

Revenue Streams

- 레시피에서 부족한 재료를 마켓으로 연결 후 사용자가 해당 재료를 구매 시 수익 할당

서비스 전체 구조도 - 계획안

재료 관리를 시작으로 직접 요리할 수 있는 레시피 제공, 이 과정을 꾸준하게 이어 나갈 수 있는 서비스 내용까지 계획

냉장고 재료 관리 이미지 인식 입력/관리 식재료 보여주기 날씨 반영 추천 취향태그 기반 추천 필요한 재료 구입 추천 재료 히스토리 반영 레시피 추천 추천 정보 관리 실제 실행 조사 사용자 취향/행동 조사 서비스 장바구니 리스트 장 / 배달 서비스 검색창 로그인 요리했던 음식 기록 Gamification 로그인 활동 기록 개인화 커뮤니티 레시피 공유 요리 유튜브 채널

프로젝트 구현 목표

해당 프로젝트에서는 Main 기술이 되는 1) 이미지 인식 시스템, 2) 레시피 추천 시스템 구축 중심으로 개발

이미지 인식 시스템 냉장고 재료 관리 이미지 인식 입력/관리 식재료 보여주기 >> 취향태그 기반 추천 필요한 재료 구입 추천 레시피 추천 추천 정보 관리 >> 실제 실행 조사 사용자 취향/행동 조사 레시피 추천 시스템 개인화



개발 일정

기획, 데이터 수집/전처리, 태그 설정, DB/모델 설계, 개발 및 테스트의 과정으로 진행

8/29 ~ 9/19 주제선정및기획회의

주제 선정/린캔버스 작성/ 모 델 탐색 10/10 ~ 10/31 태그설정및검증

음식별 태그 설정 태그 검정 후 수정 10/24 ~ 10/31

DB구축

ERD 설계 테이블 생성 및 데이터 입력 10/31 ~ 11/14

레시피추천시스템구현

콘텐츠 기반 추천 시스템 개발 11/21

테스트

샘플 데이터로 이미지 인 식 및 추천 확인

9/19 ~ 10/24 데이터수집및전처리

레시피 데이터 수집/전처리 이미지 데이터 수집/전처리 10/17 ~ 10/24

세부기획

업무흐름도, 요구사항명세서 아키텍쳐정의서, ERD 작성 9/26 ~ 11/7

이미지훈련/인식/분류

4가지 모델 실험 InceptionV3 모델 중심 훈련 11/18 ~ 11/21

웹퍼블리싱

Flask 기반 DB connection 및 이미지 인식, 추천 시스템 연결

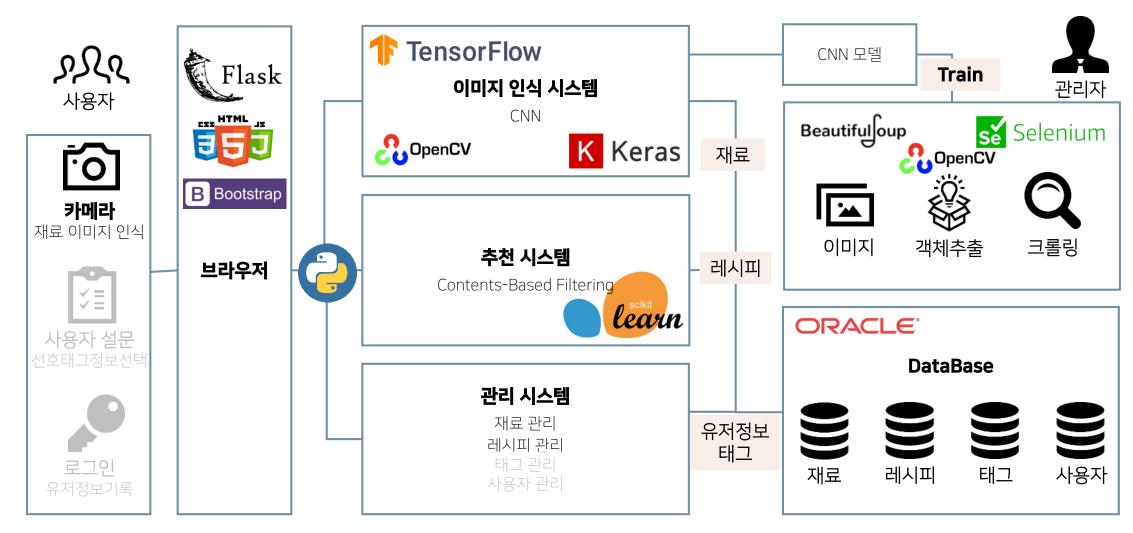
요구사항 명세서

프로젝트 구현 목표를 기준으로 요구사항 명세서 작성

No	분류	요구사항명	요구사항 내용
1	냉장고 재료 관리	식재료 보여주기	냉장고 이미지에 입력한 식재료를 시각화하여 보여준다. [식재료 DB] 레코드 이미지로 출력
2	냉장고 재료 관리	재료 입력	- 사진 촬영 이미지 인식 혹은 수기를 통해 재료 내용을 입력하도록 한다. 가공식품은 바코드 인식으로 가능할지? (재료명, 입고날짜, 재료량) - (이미지분석) 재료 입력 버튼을 누르면 식재료 명을 인식하도록 카메라 창이 뜬다. 하단에 사진 불러오기, 직접입력 메뉴도 띄운다.
3	냉장고 재료 관리	재료 관리	재료 수정/삭제: 기본화면의 재료 이미지를 누르면 삭제 혹은 재료량 변경을 할 수 있도록 한다.
4	레시피 추천	레시피 추천 기본화면	기본화면을 아래로 내리면 식재료 DB에서 있는 재료명을 바탕으로 할 수 있는 음식 2가지를 (이미지, 간략소개) 보여 준다. (1) 재료를 많이 보유한 음식 우선 (사용자 식재료 DB에서 레시피 재료정보 DB의 레시피 코드 count가 많은 순) (2) 사용자의 취향 태그를 보유한 식재료로 만들 수 있는 음식(2가지 정도)을 보여준다. (3) 비오는날, 추운날, 더운날 등에 따른 국물 음식, 찌개류, 찬음식류 등을 추천한다. (4) 사용자가 선택하는 음식의 종류를 배열해 주기적(1주 정도)으로 다른 제일 먹지 않았던 음식 종류를 추천 (5) '추가로 구입하면 할 수 있어요' 설명과 함께 '취향태그'에 맞는 음식 랜덤 추천 & 구입할 재료를 추천(재료 리스트 출력)
5	레시피 추천	레시피 상세내용	레시피 추천 기본화면'에서 음식을 클릭하면 조리할 상세 내용을 보여준다. (레시피 과정정보 출력)
6	추천 정보 관리	실제 실행 조사	주기적인 시간에 (저녁 8시) 올리도록 팝업창/알림으로 추천한 음식을 직접 요리했는지 선택하도록 한다. (선택지: 추천1, 추천2, 추천3, 다른 음식(입력), 외식) 사용자가 선택한 음식의 취향태그를 앞으로의 추천에 반영한다.
7	추천 정보 관리	사용자 취향/행동 조사	선호하는 음식 이미지 선택(취향 태그 반영), 집에서 주로 먹는 음식 선택(취향 태그 반영), 함께 사는 인원 선택(분량 반영)

아키텍처 정의서

이미지 인식 시스템, 추천 시스템, 관리 시스템을 Python Flask로 웹 구현



업무 개념도

각 영역의 세부 구조를 업무 개념도로 정리

User

서비스 영역

취향 관리 서비스

취향태그 관리(수정/삭제) 추천 받은 레시피 이용 여부 저장

이미지 인식

인식된 이미지 리스트업 재료 관리(추가/삭제/수정)

레시피 추천

레시피 기본정보 확인 부족한 재료 정보 확인

서비스 관리

사용자 관리 추천 레시피 활용 여부 관리

시스템 영역

회원 관리 시스템

추천 시 태그 정보 기록 로그인 정보 기록

이미지 인식 시스템 128x128 재료이미지 훈련 CNN 모델

추천 시스템

사용자 태그 기반 추천 K-means 모델 개인화 서비스 콘텐츠 기반 필터링(CBF)

관리 영역

취향 태그 관리 개인 취향 태그 별 추천한 레시피

추천 모델 관리

레시피 관리

재료 관리

구현 기술 영역

Admin

데이터 크롤링 구글 검색 활용

128x128 기준 크롤링

CNN 모델링

모델 탐색 재료 이미지 학습 모델 평가

K-means 구집

최적의 군집 수 모델 평가 코사인 유사도

DB 연동

Python – DB(oracle) 업데이트와 관리를 위함

웹 브라우저 구현 Flask, html 공개 Templete

데이터베이스 영역

회원 정보 최초 회원정보 저장 시 기록

레시피

조리법 관련 태그

재료

레시피 별 재료 정보

태그

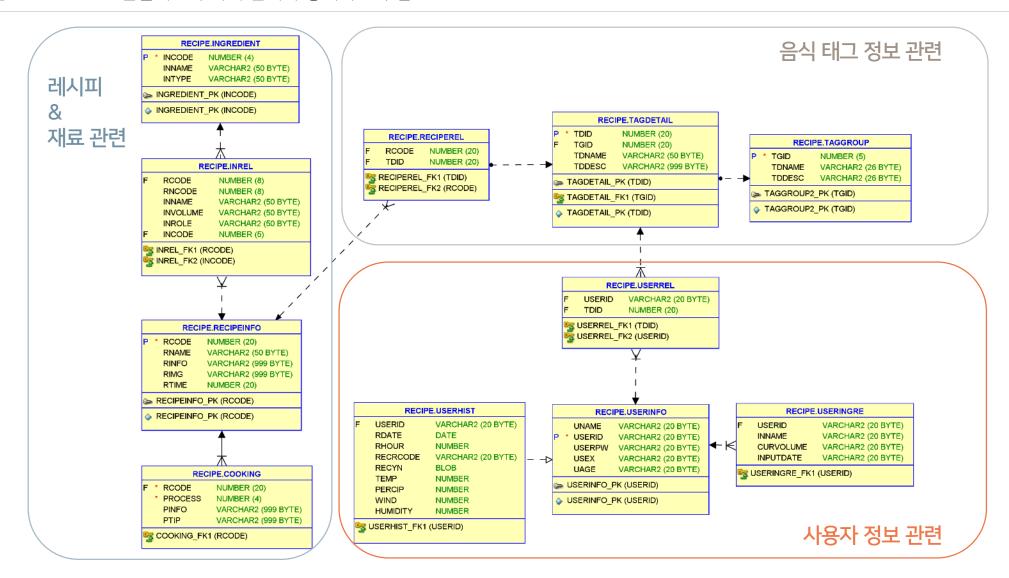
레시피 코드 별 관련 태그

레시피 이미지 (출력용)

재료 이미지 (학습용)

ERD

각 데이터는 Relation으로 연결되도록 하여 관리가 용이하도록 함





이미지인식시스템

Q.

냉장고에 어떤 재료가 있나요?

이미지 인식 개발 HISTORY

레시피 데이터 탐색, 식재료 데이터 표준화, 음식 태그 설정, 추천 알고리즘 탐색, 구현 순으로 진행

1. 레시피 데이터 탐색 & 수집

- 공공데이터 포털(레시피 538개)
- 캐글 레시피 데이터 수집 (레시피 12455개)
- 한국 영양학회 Can 5.0 등
- * 우리나라 식재료 위주이기에 공공데이터 선택

3. 이미지 데이터 셋 수집

- 각 재료별 구글 크롤링
- 당근/양파/대파/무/홍고추

5. 모델 선정

(InceptionV3 / VGG16 / ResNet50 / 셀프 모델)

식재료 이미지 인식에 높은 정확도를 보이는 주요 모델+ 셀프 모델 선정

2. 식재료 데이터 표준화 & 샘플 식재료 선정

(공공데이터 표준화 작업) * 공공데이터 표준화 미처리 문제

- 재료명 표준화 및 재료 분류명 추가
- DB Normalize
- DB 구축

(샘플 식재료 선정)

- 주재료(야채/육류 등) 중에서 레시피에 많이 사용되는 재료 추출
- 형태가 명확한 식재료 위주로 샘플 리스트 선정

4. 이미지 전처리

- 사이즈변환: 128 * 128

(이미지 장수 부족)

- 관련 이미지 추가 수집
- 객체 추출, 데이터 증강

(검색 이미지 퀄리티 문제)

- 배경이 있거나 형태가 다른 사진 이미지 선별 작업

6. Fine-Tuning

- InceptionV3 3 Case
- ResNet50 3 Case
- VGG16 1 Case
- CNN 셀프 모델 2 Case

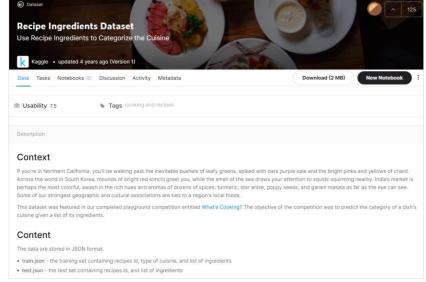
레시피 데이터 수집

DB 구축을 위한 레시피 데이터 탐색, 최종적으로 공공데이터포털 자료 수집

공공데이터포털 오픈API: 우리 농산물을 이용한 요리정보 제공

- 집에서 먹는 한 끼 음식이므로 우리나라 농산물 기반 레시피 데이터 선택







공공데이터 포털

Size: 9638

Fomat:csv

Kaggle recipe Dataset

Size: 4806

Fomat: csv

한국 영양학회 Can 5.0

Size: 1,784

Fomat: csv

레시피데이터 표준화 & 샘플 식재료 선정

표준화 되어 있지 않은 문제 발생: 유사재료명을 통일, 순위 추출을 위한 종류 구분 후 샘플 후보 추출

원재료명	변경재료명	분류	종류 분류
비트 간 것	간 비트	주재료	채소
고사리나물	고사리	주재료	채소
근대잎	근대	주재료	채소
생굴	굴	주재료	수산물
김밥용김	김밥김	주재료	수산물
김칫잎	김치잎	주재료	가공유제품
낙지다리	낙지	주재료	수산물
청동호박	늙은호박	주재료	채소
쌈다시마	다시마	주재료	수산물
다시물	다시마국물	주재료	양념
다진식파	다진파	주재료	양념
다진쪽파	다진파	주재료	양념
달걀	계란	주재료	육류
달걀	계란	주재료	육류
달걀노른자	계란노른자	주재료	육류
다	닭고기	주재료	육류
닭살	닭고기	주재료	육류
대구살	대구	주재료	수산물
생대구	대구	주재료	수산물
굵은파	대파	주재료	채소
대파 대	대파	주재료	채소
도라지나물	도라지	주재료	채소
동태살	동태	주재료	수산물
돼기고기	돼지고기	주재료	육류
마른새우	말린새우	주재료	수산물
배춧잎	배추잎	주재료	채소

표준 표기 통일

오탈자

분류 기준 참고: 밥타임

재료명 표준화 & 종류 분류 추가

레시피 count 순위 재료명 재료타입 1양파 채소 148 채소 2대파 130 3당근 채소 107 채소 4통마늘 98 채소 5홍고추 98 육류 6계란 육류 7소고기 91 8청고추 채소 73 채소 9무 61 10통생강 채소 61 채소 11실파 59 채소 12오이 59 13표고버섯 채소 57 14 두부 가공유제품 56 15 밀가루 곡물견과류 55 16미나리 채소 40 육류 39 17 돼지고기 18청피망 채소 38 37 19쌀 곡물견과류 20 감자 36 채소 21 다시마 채소 34 22 오징어 수산물 34 34 23 새우 수산물 24팽이버섯 채소 28 25 깻잎 28 채소 26 찹쌀 곡물견과류

이미지 샘플 재료 후보 추출

이미지 데이터 셋 수집

레시피 데이터에 주로 사용되는 재료를 중심으로 구글 크롤링 진행



구글 이미지 크롤링

샘플 데이터 당근, 계란, 양파, 무, 홍고추

학습 데이터 셋 128 * 128 * 3 (80%) → 1728장

128 * 128 * 3 (20%) → 432장 검증 데이터 셋

Data Augmentation 1) 가로비율변환, 대칭변환, 기울이기, 회전(random~30%)

(데이터 증강) 2) 증강 전 : 1728장 > 증강 후 : **6912**장









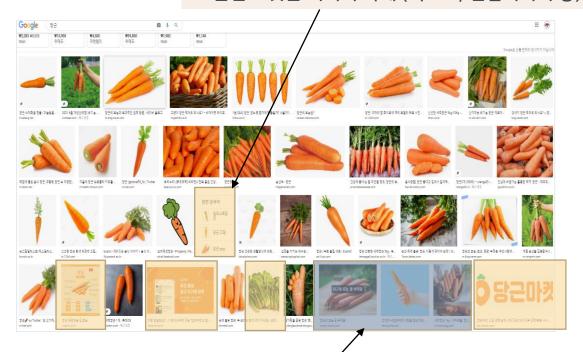


이미지 데이터 전처리

크롤링 수집 후 학습 불가 이미지 전처리

전처리 전

1. 관련도 낮은 이미지 삭제 (텍스트, 편집이미지 등)



2. 인식이 대상이 많은 배경 이미지 삭제

전처리 후



배경 없는 당근 이미지 셋 완성

이미지 인식 모델 선정

InceptionV3, VGG16, ResNet50 모델 전이학습과 자체 CNN까지 4가지 모델을 비교

InceptionV3

1000개의 클래스를 잘 분류하는 학습모델 적은 학습 데이터 가능

Optimizer Adam, SGD Metrics accuracy

Loss categorical_crossentropy

Model layer311 layers평균 학습 시간35(min)

Epoch 50

InceptionV3

VGG16

VGG16

기본적인 모델

Optimizer Adam, SGD Metrics accuracy

Loss categorical_crossentropy

Model layer19 layers평균 학습 시간50(min)

Epoch 50

ResNet50

이전 학습 패턴 상기

Optimizer Adam, SGD Accuracy

Loss categorical_crossentropy

Model layer176 layers평균 학습 시간45 (min)

Epoch 50

ResNet50

Self Model

CNN Self Model

직접 설계한 모델

Optimizer Adam
Metrics accuracy

Loss categorical_crossentropy

Model layer 26 layers 평균 학습 시간 40(min)

50

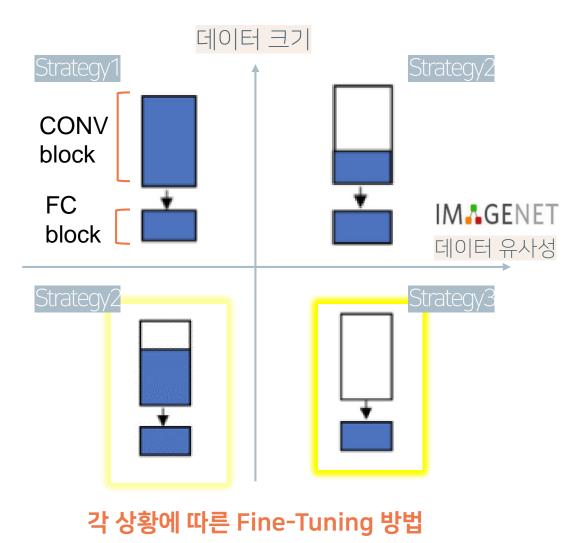
Epoch

24

Fine Tuning 전략

데이터 크기와 데이터 유사성을 기준으로 좋은 결과를 낼 Fine-Tuning 을 선정



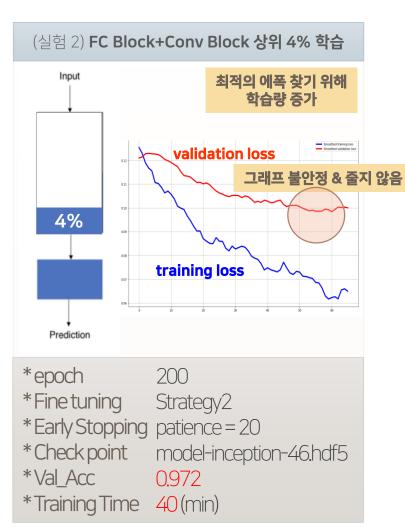


데이터 크기 - 유사성 그래프

InceptionV3 Fine Tuning 결과

[FC Block] [CONV 상위 4% 추가] [CONV 상위 17% 추가] 케이스로 성능 비교



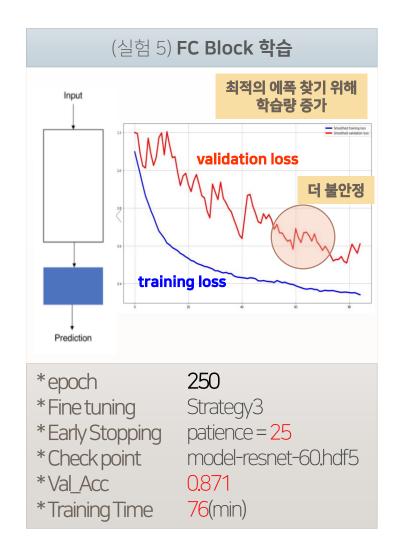


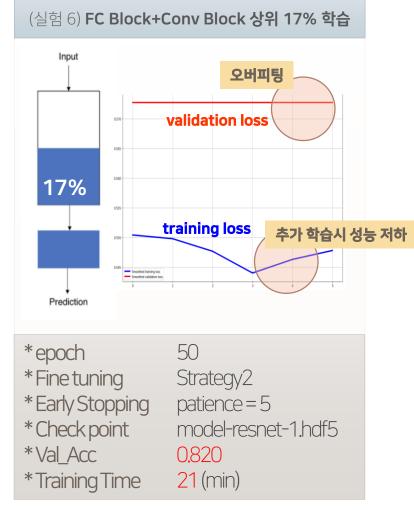


ResNet50 Fine Tuning 결과

전반적으로 validation loss가 불안정, 오버피팅되어 선정에서 제외

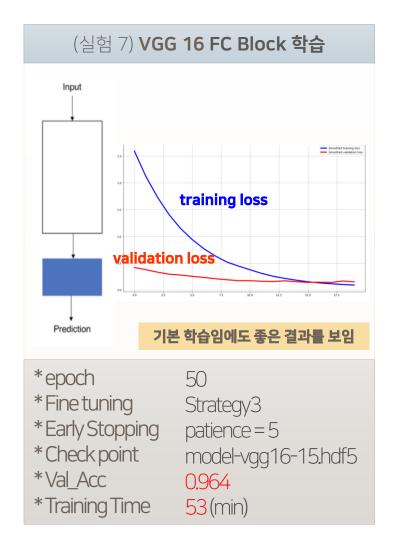




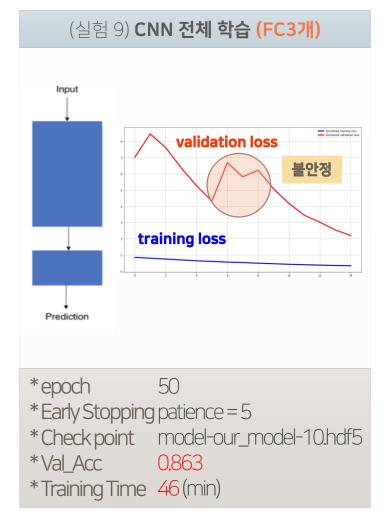


VGG 16 Fine Tuning & CNN Self Model 결과

VGG16이 기본모델임에도 높은 accuracy, Self Model은 FC를 4개일 때 좋은 결과가 나옴

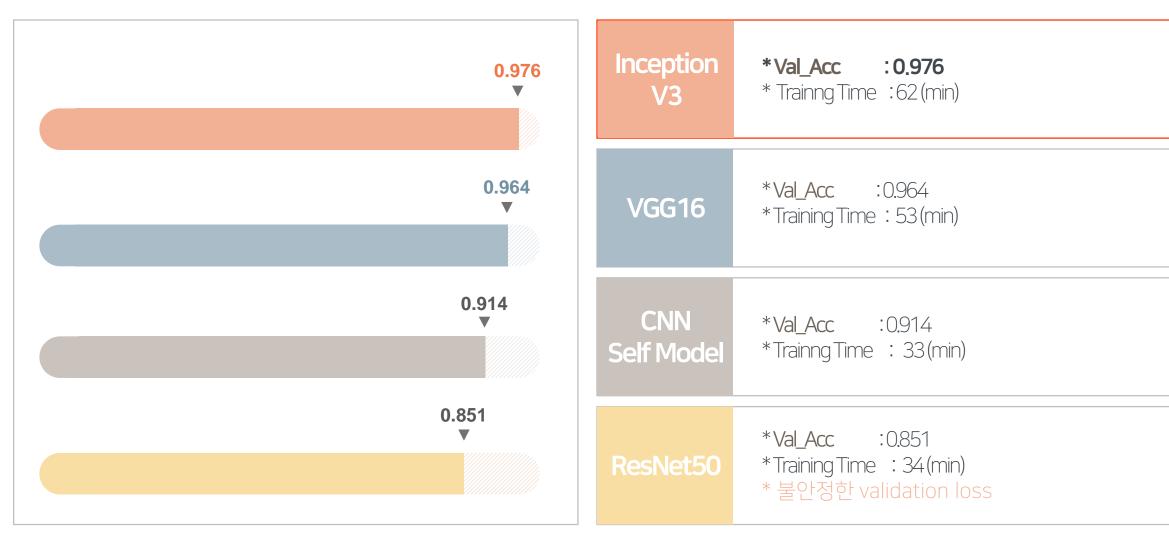






모델 훈련 결과 비교

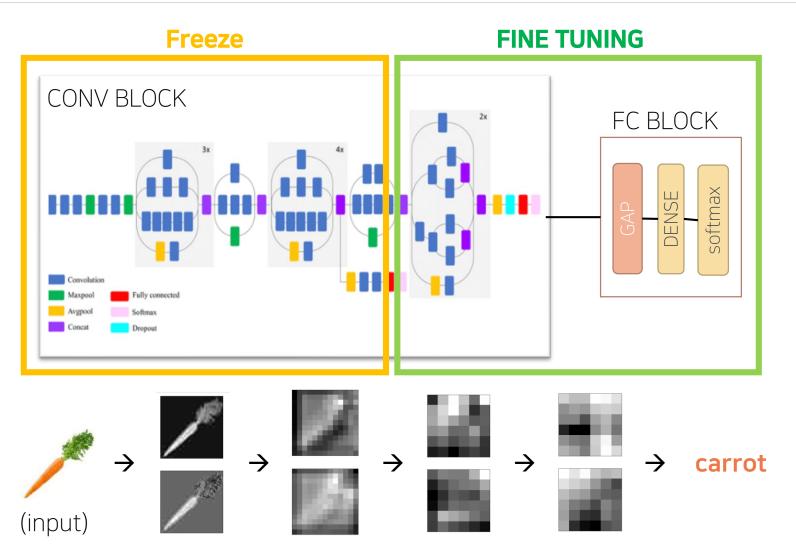
InceptionV3 FC Block + Conv Block 상위 17% 학습 모델이 가장 높은 결과를 내어 채택



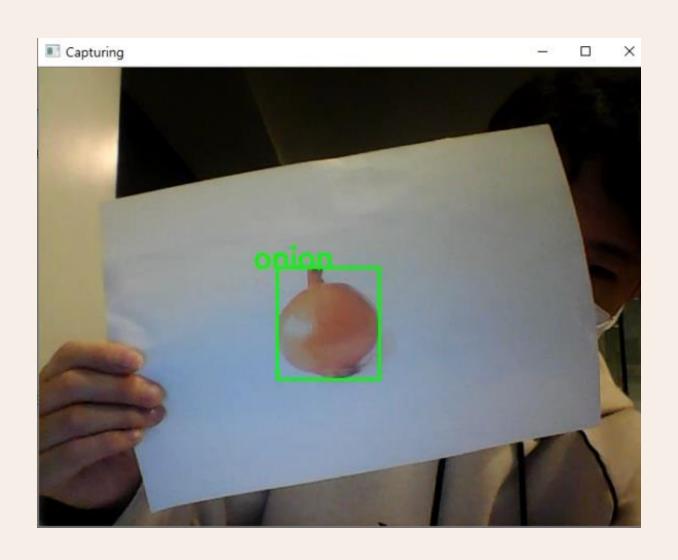
모델 선정 결과

InceptionV3 FC Block + Conv Block 상위 17% 모델 선정





이미지 인식 시스템 시연



레시피추천시스템

좋아하는 맛을 입력하세요

#

추천 시스템 개발 HISTORY

레시피 데이터 탐색, 식재료 데이터 표준화, 음식 태그 설정, 추천 알고리즘 탐색, 구현 순으로 진행

1. 레시피 데이터 탐색 & 수집

- 공공데이터 포털(레시피 538개)
- 캐글 레시피 데이터 수집 (레시피 12455개)
- 한국 영양학회 Can 5.0 등
- * 우리나라 식재료 위주이기에 공공데이터 선택

2. 식재료 데이터 표준화

(공공데이터 표준화 작업) * 공공데이터 표준화 미처리 문제

- 재료명 표준화 및 재료 분류명 추가
- DB Normalize
- DB 구축

5. 구현

(Contents-based Filtering)

- 사용자 재료 기반 후보 레시피 추출
- 사용자 태그와 레시피 태그 비교 선호 군집 추출
- 해당 군집 음식 리스트 랜덤 추천

3. 음식 태그 작업 및 검증

(1차 정리) [레시피기본정보] 요약 컬럼 기준으로 태그 정리

(1차 검증) 군집 분석 -> 분산도와 밀집도가 높음 -> 사용 불가

(2차 정리) 참고 자료로 기준 태그 설정 후 음식별 태깅 작업

- 차후 확장성을 위해 5가지로 분류

: 종류/상황/날씨/방법/맛 (세부태그 총 72개)

(2차 검증) Accuracy: 0.963, 실루엣 계수: 8개로 최적 결과

4. 추천 알고리즘 개발

(추천 모델 탐색)

- Collaborative / Contents-based / Hybrid Filtering
- Cold Start 문제 -> 콘텐츠 기반 필터링 모델로 개발
- 차후 Hybrid Filtering으로 확장 목표
- Tensorflow Recommenders

레시피 데이터 수집

DB 구축을 위한 레시피 목록을 공공데이터포털에서 수집

공공데이터포털 오픈API: 우리 농산물을 이용한 요리정보 제공

- 집에서 먹는 한 끼 음식이므로 우리나라 농산물 기반 레시피 데이터 선택

제공: 농림수산식품교육문화정보원







레시피 기본정보

Size: 538 * 15

Fomat:csv

레시피 재료정보

Size: 6105 * 6

Fomat: csv

레시피 과정정보

Size: 3023 * 5

Fomat:csv

음식 태그 작업

추천 시스템에 활용할 레시피 태그 설정 작업



레시피 태그 설정

추천을위해음식별특징을태그로설정음식종류/방법/상황/날씨/맛기준총65개태그설정

선호하는음식종류

면요리,탕요리,한입요리등먹고 싶은 음식의 종류로 추천을 받을 수있음



식사상황

간단히 먹는 저녁 한까인지,가족/ 친구들과 근사하게 차려먹는 음 식인지



맛의취향

매운 맛, 새콤한 맛, 고소한 맛 등 선호하는 음식의 맛을 기준으로 음식추천



레시피 태그 목록 (총65개)

종류별

반찬 메인요리 양념/소스/육수 차/음료 베이킹 해물 수프 디저트 국/탕/찌개 면/만두 밥/죽 퓨전/양식 샐러드 간식

방법별

갈기 끓이기 무침 볶음 부침 불없이조리 오븐요리 튀김 찜

상황별

일상 별미 술안주/야식 다이어트 간편요리 고급 영양식 신선 한입요리 간단아침 어린이 분식 든든 해장 밥도둑

날씨/기온

여름 겨울 비 쌀쌀 서늘

맛별

[미각]

새콤 달콤 상큼 매콤 얼큰 짭짤 씁쓸

[향]

향긋 구수 고소 알싸

[촉각]

골깃 바삭 아삭 촉촉 걸쭉 부드러움

[기타]

담백 기름진 감칠맛 깔끔 시원

참고: 밥타임 어플, 관련논문 박현선(2016) 음식 맛 표현 감각어 의미 연구』

1차태그분류

간략소개 데이터를 기반으로 태깅작업, 파이썬 활용 각 태그 더미변수화

레시피 이름	간략(요약) 소개 및	ŀ			종류			방법	기	은	상황 🙃	=	유형분류	〒 음식분류 1	후 음식분류 2 후	음식분류 3	🍷 재료별 분류(🗟	조리시간	〒 난이도	▽ 분량
까르보나라 (한국식)	전통식과는 다르기담	백	고소	기름진	면/만두	퓨전/양식	메인요리	볶음			별미	일상	이탈리아	만두	면류		밀가루	30분	초보환영	1인분
송어샐러드	신선한 채소와 송 아	l삭	새콤		샐러드	해물		불없이조리			다이어트		한식	나물	생채	샐러드	어류/패류	30분	초보환영	4인분
잉어찜	잉어에 고명을 얹 감	칠맛	고소		메인요리	해물		찜			든든	고급	한식	찜			어류/패류	30분	보통	4인분
메기매운탕	메기와 각종 채소 얼	큰	매콤		메인요리	국/탕/찌기	H	끓이기			든든	고급	한식	찌개	전골	스튜	어류/패류	60분	보통	4인분
비빔냉면	더운 여름, 시원하사	콤	달콤		메인요리	면/만두		끓이기	여	름	간편요리	분식	한식	만두	면류		밀가루	50분	보통	4인분
미소된장국	단백한 국물맛이 담	백			국/탕/찌기	' H		끓이기			간단아침	일상	일본	국			콩류	30분	초보환영	2인분
꽁치김치찌개	김치찌개가 지겨의얼	큰	시원		국/탕/찌기	' l		끓이기			일상	든든	한식	찌개	전골	스튜	채소류	60분	보통	4인분
떡만두국	따끈한 국물이 생 쫄	깃	부드러	울	메인요리	면/만두	국/탕/찌2	끓이기	쌀	발	든든	명절	한식	만두	면류		가공식품류	30분	보통	2인분
채소피클	새콤 달콤 아삭한 새	콤	달콤	아삭	반찬			불없이조리			간편요리		서양	밑반찬	김치		채소류	20분	초보환영	2인분
발효초요구르트	발효초를 넣어 더 상	금	새콤	달콤	디저트	간식	차/음료	불없이조리			간편요리	어린이	서양	음료			밀가루	10분	초보환영	4인분
쯛면	쫄깃하고 새콤달ೇ쫄	깃	새콤	달콤	메인요리	면/만두		끓이기			분식	간편요리	한식	만두	면류		밀가루	40분	보통	4인분
김치우동	칼칼한 국물이 땡 칼	칼	시원		메인요리	면/만두		끓이기	격	울	분식	간편요리	일본	만두	면류		밀가루	30분	초보환영	2인분
해물순두부찌개	부드럽게 넘어가는부	드러움	시원	담백	국/탕/찌기	가 해물		끓이기			일상	별미	한식	찌개	전골	스튜	콩류	30분	보통	4인분
해물매운탕	매콤하면서 시원경매	콤	시원		국/탕/찌기	가 해물		끓이기			해장		한식	찌개	전골	스튜	어류/패류	60분	보통	4인분
새송이쌈장구이	쫄깃한 새송이를 쫄	짓	고소		반찬			볶음			술안주/야·	식한입요리	한식	구이			버섯류	30분	보통	2인분



간단아침 간식 간편요리 고급 고소 구수

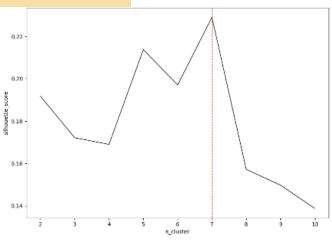
RNAME						
가는파잡채	0	0	0	0	1	0
가래떡꼬치	0	1	0	0	0	0
가지그라탕	0	0	0	0	1	0
가지김치	0	0	0	0	0	0
가 지된장찜	0	0	0	0	1	1

- 1. 위 데이터를 토대로 110개 태그의 원 핫 데이터 생성
- 2. 군집화 실시 결과 7개의 최적화된 군집
- 3. 독립성 검정(군집-태그, 태그-태그, 군집-군집)

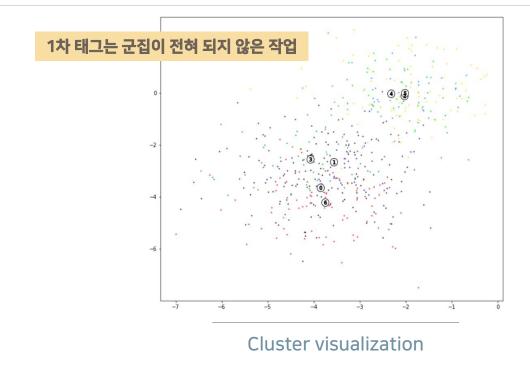
1차태그검증

110개의 태그 기반 Kmeans 클러스터링 실시, 활용할 수 없는 태그임을 확인

실루엣계수 7에서 최적 군집



Silhouette coefficient visualization



검정

HO: 레시피와 태그 간 관계는 독립이다.

- Chi-square statistic: 1.4288

- Degrees: 654(109 x 6)

- P-value: 0.999

P-value > 0.05 이므로 H0 기각X 즉, 레시피와 태그는 관계가 없다.

- HO: 레시피 군집에 따라 태그가 같다.(레시피와 태그간 관계가 없다.)
- 레시피 군집에 따라 태그가 의미없이 붙어있다.
- 7개 군집 독립성 검정 결과 : 군집 간 독립.
- 110개 태그 독립성 검정 결과 : 태그 간 독립.

2차태그분류

태깅작업, 파이썬 활용 각 태그 더미변수화

레시피 코드	레시피 이름	맛			종류		방법		기온	상황	
195453	콩비지동그랑땡	고소	담백	기름진	반찬		부침			일상	
195428	누드김밥	고소	담백		밥/죽		불없이조리	볶음		한입요리	
180363	쪽파 새우강회	달콤	새콤		반찬		무침	불없이조리		술안주/야식	간편요리
180344	카레토마토달걀볶음밥	달콤	짭짤	고소	밥/죽		볶음			별미	
180330	식빵고구마파이	달콤	고소		베이킹		오븐요리			어린이	
120476	배추만두	아삭	고소		면/만두	간식	찜			별미	
120463	당근잎 감자전	향긋	기름진	고소	간식		부침	갈기	비	간편요리	
120441	단호박 고등어조림	달콤	짭짤	담백	반찬		끓이기			일상	
120419	나물 월남쌈	담백	깔끔		메인요리		불없이조리			별미	
120401	애호박 구이	담백	고소	기름진	반찬		부침			일상	
120379	오이보트카나페	상큼	아삭	고소	퓨전/양식	간식	불없이조리			한입요리	별미
120360	가지두부스테이크	기름진	담백	부드러움	메인요리	퓨전/양식	부침			고급	별미
120344	깻잎장아찌	짭짤	새콤	매콤	반찬		불없이조리			일상	

관련 자료를 참고하여 태그 목록 작성 후 목록 기준으로 레시피 태그를 재설정

레시피 태그 목록 (총65개)

종류별

반찬 메인요리 양념/소스/육수 차/음료 베이킹 해물 수프 디저트 국/탕/찌개 면/만두 밥/죽 퓨전/양식 샐러드 간식

방법별

갈기 끓이기 무침 볶음 부침 불없이조리 오븐요리 튀김 찜

상황별

일상 별미 술안주/야식 다이어트 간편요리 고급 영양식 신선 한입요리 간단아침 어린이 분식 든든 해장 밥도둑

날씨/기온

여름 겨울 비 쌀쌀 서늘

맛별

[미각]

새콤 달콤 상큼 매콤 얼큰 짭짤 씁쓸

[향]

향긋 구수 고소 알싸

[촉각]

쫄깃 바삭 아삭 촉촉 걸쭉 부드러움

[기타]

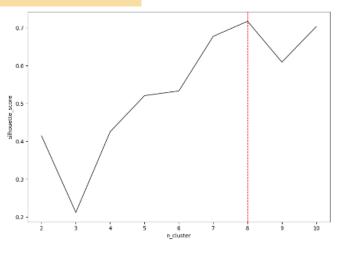
담백 기름진 감칠맛 깔끔 시원

참고: 밥타임 어플, 관련논문 박현선(2016) 음식 맛 표현 감각어 의미 연구,

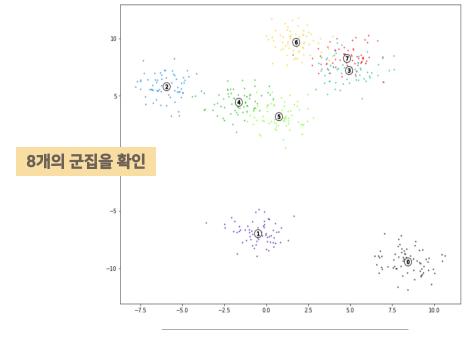
2차 태그 검증

재 분류한 65개의 태그 기반 Kmeans 클러스터링 실시, 태그가 유의미함을 확인

실루엣계수 8에서 최적 군집



Silhouette coefficient visualization



Cluster visualization

검정

HO: 레시피와 태그 간 관계는 독립이다.

- Chi-square statistic: 5140.32

- Degrees: 448(64 x 7)

- P-value: 2e-16

P-value < 0.05 이므로 H0 기각 즉, 레시피와 태그는 관계가 있다.

- HO: 레시피 군집에 따라 태그가 같다.(레시피와 태그간 관계가 없다.)
- P-value : 0.00 이므로 귀무가설 기각, 레시피 군집에 따라 태그가 다르다. 즉, 태깅 작업이 잘 되었음을 뜻함.
- 8개 군집 독립성 검정 결과 : 군집 간 독립.
- 65개 태그 독립성 검정 결과 : 태그 간 독립.



추천 알고리즘 탐색

협업 필터링(Collaborative filtering)

- : 기존 사용자 행동 정보를 분석 비슷한 성향의 사용자들이 좋아했던 항목을 추천
- * 콜드 스타트(Cold Start) 문제 기존 자료를 활용하는 조건, 새로운 항목 추가 시 추천 곤란

콘텐츠 기반 필터링(Content-based filtering) 🛨

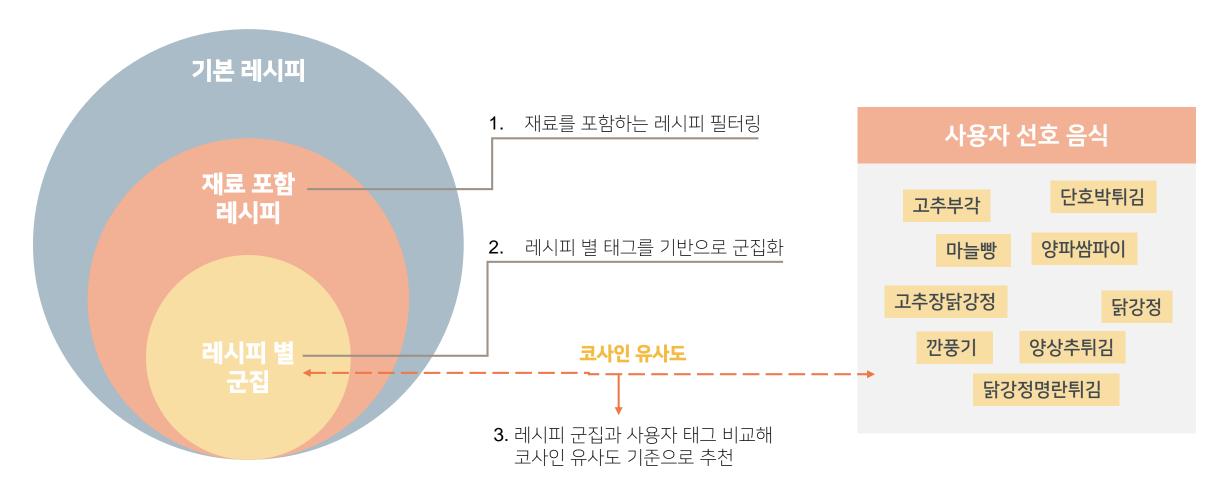


- : 항목을 분석한 프로파일(item profile) & 사용자의 선호도 추출(user profile)의 유사성 계산 군집분석, ANN, tf-idf 등의 기술 사용
 - * 레시피 음식의 태그 & 사용자의 선호도 태그 활용
 - * 내용 자체를 분석하여 콜드 스타트 문제 해결

콘텐츠기반필터링(CBF)

태그 기반 레시피 코사인 유사도 비교

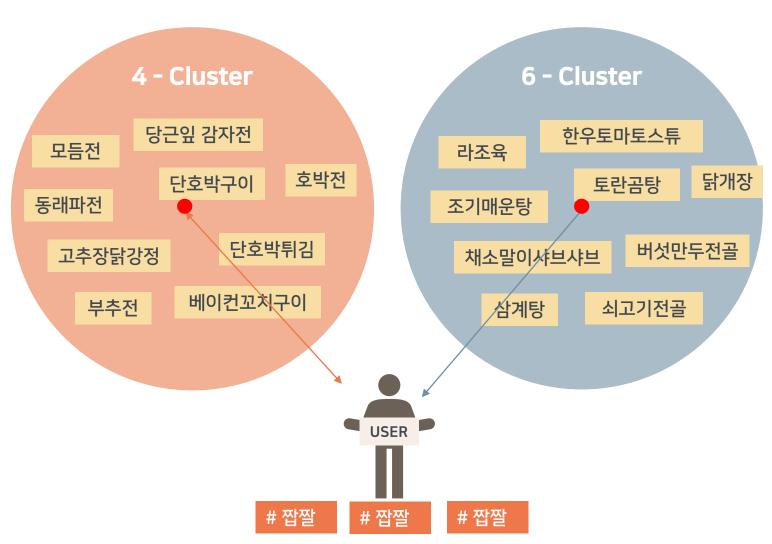
태그 기반 레시피 군집분석 알고리즘



콘텐츠 기반 필터링(CBF)

태그 기반 레시피 코사인 유사도 비교 세부 과정

- 1. User 가 가진 태그를 기반으로 각 군집 센터와 의 65차원 공간상의 Distance 계산
- >> Distance가 가장 가까운Cluster 로 매칭
- 2. 군집 내에서 User를 포함한 행렬 코사인 유사 도 계산 (계산 척도는 원핫으로 이루어진 태그 데이터)
- >> 코사인 유사도 정렬 후 상위 10개 음식 추천



Now Meal 예시 구현



추가서비스구현내용

웹구현으로 남겨두었던 서비스 차후 개발 필요

냉장고 재료 관리

이미지 인식 입력/관리

식재료 보여주기

레시피 추천

취향태그 기반 추천

필요한 재료 구입 추천

날씨 반영 추천

재료 히스토리 반영

추천 정보 관리

실제 실행 조사

사용자 취향/행동 조사

서비스

장바구니 리스트

장 / 배달 서비스

로그인

검색창

개인화

요리했던 음식 기록

Gamification

로그인 활동 기록

커뮤니티

레시피 공유

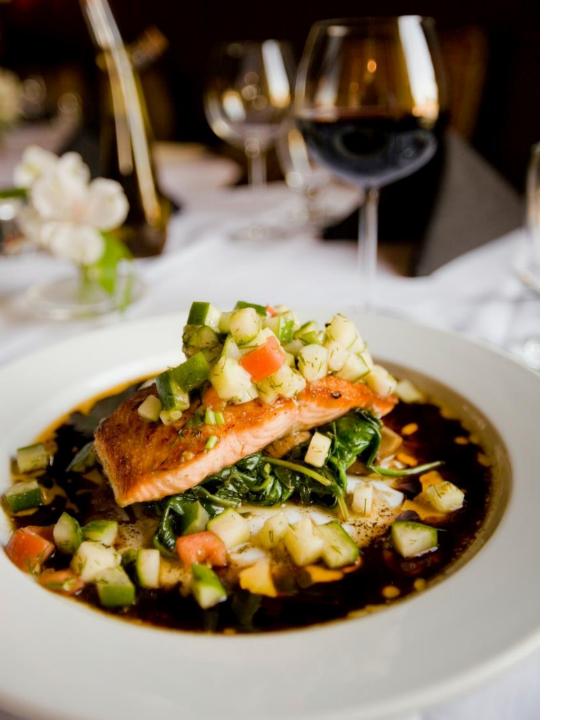
요리 유튜브 채널

인식 시스템 확장

재료 입력 방법 보완

- (1) 영수증 인식
- 🔼 Google Cloud 이미지 인식 API 활용 개발 구현
- 영수증 촬영 → 재료명/날짜/수량 text 추출→ DB 저장
- 텍스트 표준화 할 세부 개발 필요
- (2) 바코드 인식
- 포장이 있는 재료 인식 (두부, 콩나물, 가공식품 등)
- 포장지에 있는 바코드를 인식해 재료명 저장하는 개발 필요





추천 시스템 확장

오늘 날씨 추천 반영 (cf. spotify 음악 추천 시스템)

- 크롤링으로 네이버 현재 날씨 추출 구현
- 현재 날씨 데이터를 추천 시스템에 반영 추후 필요

메뉴 다양화

- 현재 수집한 한식 레시피의 표준화, 다양화 부족
- 냉장고 파먹기를 할 수 있는 일상 혹은 간편, 건강한 레시피 추가 관리 필요

딥러닝 기반 추천 확장

- 항목간 유사성 단순 비교를 벗어나 자료 안에 잠재 노드를 사용
- Tensorflow recommenders





Reference.

- 기획 및 레시피 데이터
- 아시아경제, 요리하는 1인가구 증가…식재료도 '소포장'이 대세 https://www.asiae.co.kr/article/2020072611421421833
- 닉슨코리아클릭, '워라밸' 트렌드에 따른 취미 및 관심사 전문 모바일 서비스 이용 행태 분석
 - http://www.koreanclick.com/insights/newsletter_view.html?code=topic&i d=511&page=1
- 1코노미뉴스, 포스트 코로나시대, 1인 가구 '식생활 풍경' 달라지나 http://www.1conomynews.co.kr/news/articleView.html?idxno=12083
- 냉파족을 위한 모바일 레시피 '냉장고 속 비밀' https://www.venturesquare.net/744832
- 냉장고를 부탁해 머신러닝 알고리즘을 활용한 각종 분석 https://jsideas.net/fridge_please_final/
- KKIDI 음식구분표 https://www.khidi.or.kr/board?menuld=MENU01559
- 한국영양학회 http://www.kns.or.kr/Center/CanPro5n.asp
- 공공데이터포털 https://www.data.go.kr/data/15057205/openapi.do0

■ CNN 모델 개발

- Transfer Learning | 학습된 모델을 새로운 프로젝트에 적용하기 https://jeinalog.tistory.com/13
- 개인화 추천 서비스 개발
- Bodhisattwa Prasad Majumder, Shuyang Li, Jianmo Ni, Julian McAuley(2019),
 "Generating Personalized Recipes from Historical User Preferences,"
 University of California, San Diego
- 박현선(2016), 『음식 맛 표현 감각어 의미 연구』, 건국대학교 대학원 석사학위 논문
- 서봉원(2016), 『**콘텐츠 추천 알고리즘의 진화**』, 한국콘텐츠진흥원
- 삼성반도체이야기, 백발백중! 취향저격수 '추천 알고리즘'의 비밀 https://www.samsungsemiconstory.com/2265
- 당근마켓, 딥러닝 개인화 추천 https://medium.com/daangn/9C-1eda682c2e8c
- TensorFlow recommenders API

 https://www.tensorflow.org/recommenders/examples/basic_retrieval
- 밥타임 <u>http://app.bobtime.net/</u>