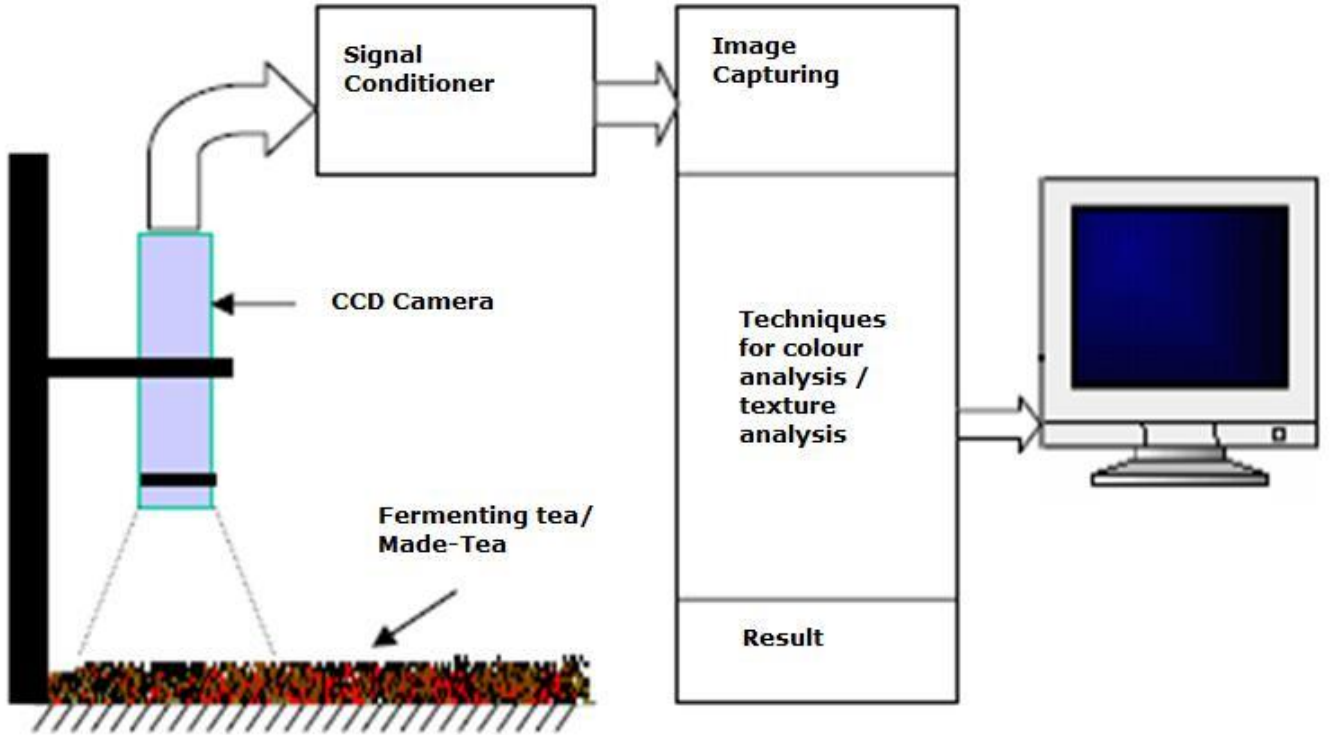


Çay Fermantasyonunda ANN'ye Dayalı Renk Tespiti

S Borah, M Bhuyan & H Saikia
Tezpur Üniversitesi, Elektronik Mühendisliği Bölümü,
Tezpur, Assam, Hindistan (2002)

Özet

Gıda işleme endüstrisinde renk ve tekstür önemli parametrelerdir. Bu iki faktör hem anlamlı bir görsel uyarı sunar hem de ürünlerin kalite kontrolü için bir model ortaya koyar. Bazı gıda işleme endüstrileri gıda çeşitlerinin kalitesi ile renk bileşenlerinin ilişkisi üzerine vurgu yapar. Olabildiğince erken proses denetim ve kontrolüne gerek duyan çay fermantasyonu, çok yönlü kontrollü ortam içinde yoğun bir üretim aşamasıdır. Bir PC'ye bağlı renk uyum sisteminin dizaynı ve geliştirilmesi çay endüstrisi için denmemiştir. Bu makalede, standart bir veri tabanı ile görüntünün renk testi için bir karşılaştırma/uyum tekniği benimsenmiştir. Sinirsel ağ tekniğinde, fermantasyon süresince çayın optimum rengini tespit etmeye uyarlanmış ve daha çok algoritma elde etmek düşünülmüştür. Sonuçlar, çay endüstrisindeki çay tadımcıları tarafından verilmiş kararlarla karşılaştırılmıştır. (ANN: Yapar Sinirsel Ağlar)



Fermente olan ve mamul çayda, görüntü yakalama ve kamera pozisyonunun deneysel kurulum diyagramı

Kaynak: S.Borah, M.Bhuyan & H.Saikia. 2002. [ANN based Colour Detection in Tea Fermentation](http://dblp.uni-trier.de/rec/bibtex/conf/icvgip/BorahBS02). Dept. of Electronics. Tezpur University, Napam, Tezpur, Assam, India-784 028. <http://dblp.uni-trier.de/rec/bibtex/conf/icvgip/BorahBS02>

Kamil Engin İSLAMOĞLU,
Ziraat Mühendisi,
[E-Mail](mailto:)