

農産物を対象とした自動品質検査技術の開発

背景

食品製造現場では人手不足を背景に、目視検査や選別、帳票記入などの自動化が求められている。



- ・目視による品質検査・原料選別良否判定
- ・HACCPによる製造記録
現行は手書き
- ・人手による原料処理や計数

食品製造現場の様子

成果

1 ブロッコリーの自動品質検査技術

AIを活用してブロッコリーの良否を自動判別する手法を開発



期待される効果

食品製造現場のIT化や自動化が促進され、人手不足の解消と生産性の向上が実現される。

2 作業員への教示技術

欠陥個体等をプロジェクションマッピングにより教示する装置を開発



3 既存設備表示の自動記録技術

既存設備のメーター表示を自動的に記録する手法を開発

既存設備のメーター表示

スマートフォンの撮影

メーター数値を自動記録

手書きの帳票

電子帳票

日付	時刻	品番	温度℃
11/10	11:15	xxxx	27.3
11/10	11:45	yyyy	27.0