**Predikce kvality vepřového masa s využitím počítačového programu**

**Prediction of pork loin quality using online computer vision system and artificial intelligence model**

Sun, X., Young Jeng-Hung Liu, J., Newman, D. 2018. Prediction of pork loin quality using online computer vision system and artificial intelligence model. Meat Science, 140, 72 – 77.

**Klíčová slova**: Kvalita vepřového masa, počítačový systém, zpracování obrazu

**Dostupné z**: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174017314481

Kvalita potravin, respektive kvalita vstupních surovin, které se využívají k výrobě potravin je důležitou oblastí zájmu nejen výrobců potravin, ale také všech konzumentů. K určení kvality existují tzv. referenční analytické metody, které jsou však v řadě případů příliš drahé a zdlouhavé. Proto jsou vyvíjeny snahy vymyslet postupy, metody, které určení kvality výrazně zrychlí a samozřejmě z pohledu ekonomického výrazně sníží celkové náklady a tím umožní zařadit danou metodu do provozní praxe k rychlému určení kvality hodnoceného produktu. V posledních letech je hodně využívána digitalizace obrazu a jeho zpracování ve specializovaných softwarech. Také příspěvek výše uvedených autorů je na obdobné téma, kdy jimi vyvinutý přístroj se specializovaných softwarem testovali na obrázcích vepřového masa (příčný řez kotletou) a díky počítačovému zpracování stanovili barvu masa, podíl vnitrosvalového tuku (marbling), křehkost, šťavnatost a chutnost masa. Autoři testovali program na 1400 vzorcích vepřového masa a potvrdili možnosti využití tohoto zařízení a především softwaru k rychlému určování kvality masa.

Tento příspěvek je prvotně určen především pro zpracovatele masa, nicméně se domnívám, že je dobrá Vás chovatele o tom informovat, protože řadu sledovaných parametrů výrazně ovlivní stáří jatečného prasete, výživa, výběr vhodného finálního hybrida – o tom všem rozhodujete Vy chovatelé a může se stát, že podobný přístroj bude za pár let umístěn přímo na jatkách a podle jeho výsledku měření bude určována kvalita a výkupní cena. Tak ať jste na to připraveni.

**Zpracoval**: doc. Ing. Radek Filipčík, Ph.D., Mendelova univerzita v Brně, radek.filipcik@mendelu.cz