

21-5234

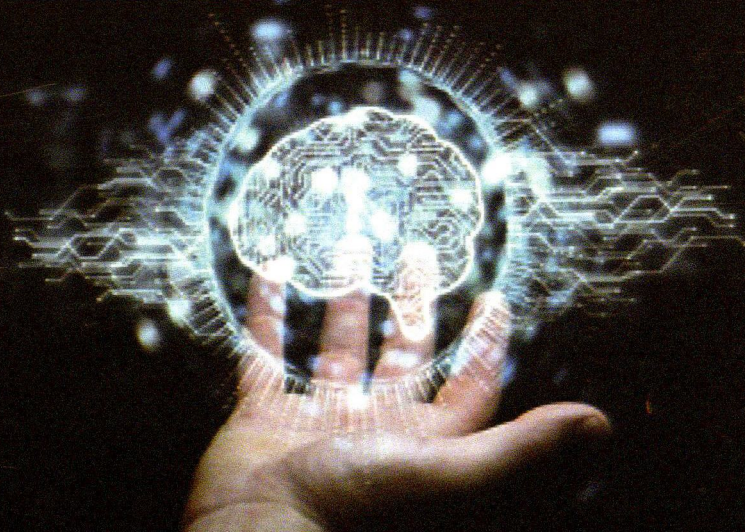
НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

В.В. Садовой, А.В. Моргунова, И.А. Трубина

21-05234

**ОПТИМИЗАЦИЯ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
НА БАЗЕ ИСКУССТВЕННОГО
ИНТЕЛЛЕКТА**

Монография



**В.В. Садовой
А.В. Моргунова
И.А. Трубина**

**ОПТИМИЗАЦИЯ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
НА БАЗЕ ИСКУССТВЕННОГО
ИНТЕЛЛЕКТА**

Монография

Ставрополь, 2020

УДК 004.8:664

ББК 36:32.813

С14

Авторы:

Садовой В.В., доктор технических наук, профессор кафедры технологии продуктов питания и товароведения Северо-Кавказского федерального университета, профессор кафедры товароведения и технологии общественного питания Ставропольского института кооперации (филиала) БУКЭП

Моргунова А.В., кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и технологии общественного питания Ставропольского института кооперации (филиала) БУКЭП

Трубина И.А., кандидат технических наук, доцент кафедры производства и переработки сельскохозяйственной продукции Ставропольского государственного аграрного университета

Рецензент:

Сычева Ольга Владимировна, доктор сельскохозяйственных наук, зав.кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Ставропольского государственного аграрного университета

Садовой В.В., Моргунова А.В., Трубина И.А.

С14 Оптимизация технологических процессов в пищевой промышленности на базе искусственного интеллекта: монография / В.В. Садовой, А.В. Моргунова, И.А. Трубина. – Ставрополь: Издательско-информационный центр «Фабула», 2020. – 116 с.

ISBN 978-5-91903-244-1

В монографии представлены вопросы интенсификации и совершенствования технологических процессов переработки вторичного сырья, разработки сбалансированных рецептурных композиций на основе искусственного интеллекта.

Монография адресована студентам высших учебных заведений и практическим работникам.

УДК 004.8:664

ББК 36:32.813

ISBN 978-5-91903-244-1

© Садовой В.В., 2020

© Моргунова А.В., 2020

© Трубина И.А., 2020

© ООО «ИИЦ «Фабула», 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1. ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ.....	7
ГЛАВА 2. ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕТОДОВ НЕЙРОСЕТЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ОПТИМИЗАЦИИ СОСТАВА И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	18
ГЛАВА 3. ПЛАНИРОВАНИЕ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	34
ГЛАВА 4. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИМЕНЕНИЯ НЕЙРОСЕТЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ.....	45
ГЛАВА 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕЙРОННЫХ СЕТЕЙ ПРИ МОДЕЛИРОВАНИИ И ОПТИМИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	59
ГЛАВА 6. ПРОЕКТИРОВАНИЕ СОСТАВА МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	79
ГЛАВА 7. РАЗРАБОТКА ЭКСПЕРТНОЙ СИСТЕМЫ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	106
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	111
ЛИТЕРАТУРА.....	112