



Применение AI в производстве продуктов питания



Сарнацкий Владислав

Директор по ИТ





150 тыс. доставок ежемесячно

30 000 точек HoReCa 600+ городов России и СНГ

9000 продуктовых SKU

400+ авто

35 кросс-доков

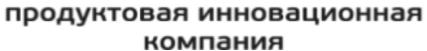
150 000 паллето-мест

> 100 000 м2 спец. складов





















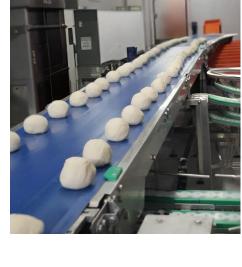


















Креветки в панировке для ресторанов

П/ф Креветка в панировке до термической обработки



П/ф Креветка в панировке после термической обработки



Требования к входящей продукции



- Вес в диапазоне 16 22 гр
- Длина креветки в диапазоне 60 80 мм
- Толщина тушки в диапазоне 20 30 мм
- Толщина хвоста в диапазоне 10 20 мм
- Кол-во штук на кг: 48 52

Проблематика ручных замеров

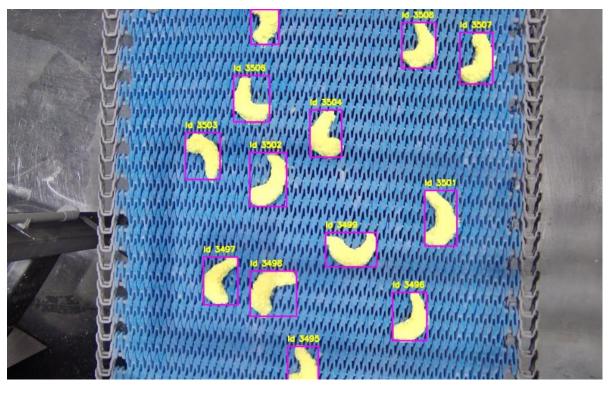


- Высокие трудозатраты
- Человеческий фактор
- Стабильность замеров
- Выборочный контроль
- Невозможность оперативного контроля

Система «Умный глаз»

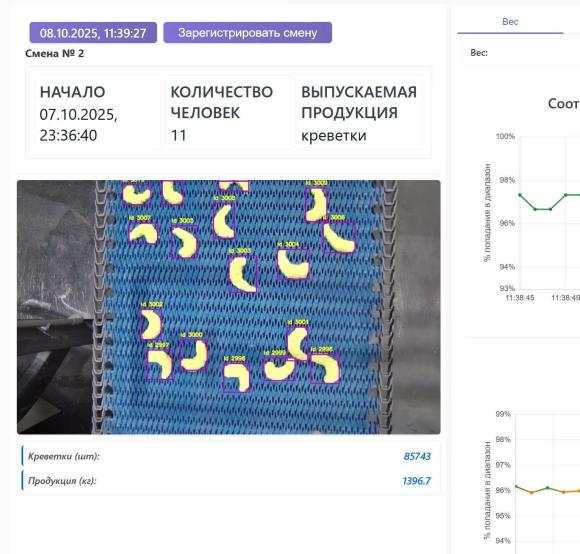






Интерфейс системы







Архитектура системы «Умный Глаз»



Видеопоток

CV Пайплайн

ML Модель

База данных

Метрики

Мониторинг



Процесс CV/ML Обработки



21

Захват видео



YOLO Обработка



ML-модель 4 параметра



Сохранение PostgreSQL



Генерация/Визуализация бизнес метрик

Pose



Instance



ML



Тонкости реализации









Развитие системы



- Отслеживание брака
- Управление производственной линией
- Температурный контроль
- Развитие моделей машинного обучения в других областях



Спасибо за внимание

Сарнацкий Владислав Директор по ИТ

