Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/statya/408386

Тип работы: Статья

Предмет: Информационные системы и процессы

-

Традиционные методы производства кондитерских изделий, несмотря на свою эффективность, ограничивают возможности инноваций, персонализации и повышения качества продукции. В свете растущих требований рынка к разнообразию и высокому качеству, кондитеры сталкиваются с вызовами в улучшении производственных процессов и создании уникальных продуктов.
Актуальность исследования применения искусственного интеллекта в кондитерской промышленности обусловлена не только стремительным развитием технологий, но и изменяющимися потребительскими предпочтениями. Потребители все более ориентированы на персонализированные и уникальные продукты, а также ждут повышенного качества и инноваций. Технологии искусственного интеллекта предоставляют уникальные возможности для автоматизации производства, оптимизации рецептур, прогнозирования спроса и создания инновационных кондитерских

Литература

1. Дружинина О.В. и др. Применение методов искусственного интеллекта и когнитивных технологий в задачах моделирования динамических систем // Современные информационные технологии и ИТ-образование. - 2022.- Т. 18.- № 1.- С. 83–97.
2. Карачаева З.А.и др. Направления применения цифровых технологий и продуктов в отраслях пищевого производства // Экономика и социум. - 2022. - №11-2 (102). – С.434-437. URL: https://cyberleninka.ru/article/n/napravleniyaprimeneniya-tsifrovyh-tehnologiy-i-produktov-v-otraslyahpischevogo-proizvodstva (дата обращения: 22.12.2023).
3. Николаев А.А. Состояние и перспективы инновационного развития пищевой промышленности России // Вестник Академии знаний.- 2022.- №6 (53). – С. 194-198. URL: https://cyberleninka.ru/article/n/sostoyanie-i-perspektivyinnovatsionnogo-razvitiya-pischevoy-promyshlennosti-rossii (дата обращения: 22.12.2023).
4. Тимчук Е.Г. Применение искусственного интеллекта в пищевой промышленности // Научные труды Дальрыбвтуза.- 2022. - №3.- С.21-42. URL: https://cyberleninka.ru/article/n/primenenie-iskusstvennogointellekta-v-pischevoy-promyshlennosti (дата обращения: 22.12.2023).
5. Тимчук Е.Г. Применение технологии блокчейн в целях обеспечения прослеживаемости пищевой продукции: текущее состояние и перспективы // Научные труды Дальрыбвтуза. - 2022. - №3. –С.13-20. URL: https://cyberleninka.ru/article/n/primenenie-tehnologii-blokcheynv-tselyah-obespecheniya-proslezhivaemosti-pischevoy-produktsiitekuschee-sostoyanie-i-perspektivy (дата обращения: 22.12.2023).
6. Хайкин С. Нейронные сети: полный курс. М.: Вильямс, 2006. 1104 с. 7. Черномордов С.В., Дружинина О.В., Масина О.Н., Петров А.А. Применение методов машинного обучения в задачах нейросетевого моделирования управляемых технических систем // Нейрокомпьютеры: разработка, применение. - 2022.- Т. 24.- № 1.- С. 25–35

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/statya/408386