



## Тестируем приложение гродненских студентов, которое ищет скрытых в составе продуктов монстров


Гродненский Зелёный портал вместе с авторами, второкурсниками факультета математики и информатики ГрГУ им. Янки Купалы, протестировал приложение «Чего мы только не едим...» на мороженом, воздушных чипсах и солёных сухариках. Мобильное приложение пока дорабатывается, но авторы уже сделали собственные выводы, например, отказались от соевого молока.

16.01.2018 | Грамадства | Аўтар: [Инна Максимчик](#) | Фота: [Инна Максимчик](#)



Приложение для мобильного телефона «Чего мы только не едим...» по составу продукта определяет, есть ли в нём вредные для здоровья ингредиенты. Разработка находит добавки, которые негативно влияют или могут повлиять на состояние организма. А покупатель получает возможность осознанно выбрать продукт.

**Проект «Чего мы только не едим...»** победил в AR-марафоне по созданию приложений дополненной реальности для мобильных платформ.

– Обычному человеку сложно понять, что написано на упаковке. Далеко не каждый знает значение сложных химических соединений или вообще может разглядеть значки и цифры, указанные в составе, – рассказал Дмитрий Болдак. – Те для того чтобы проверить его «на вредность» нужны только камера и интернет. 

■ [Вредные фитнес-батончики и хлеб со сроком годности два месяца. Читаем этикетки вместе с диетологом](#)

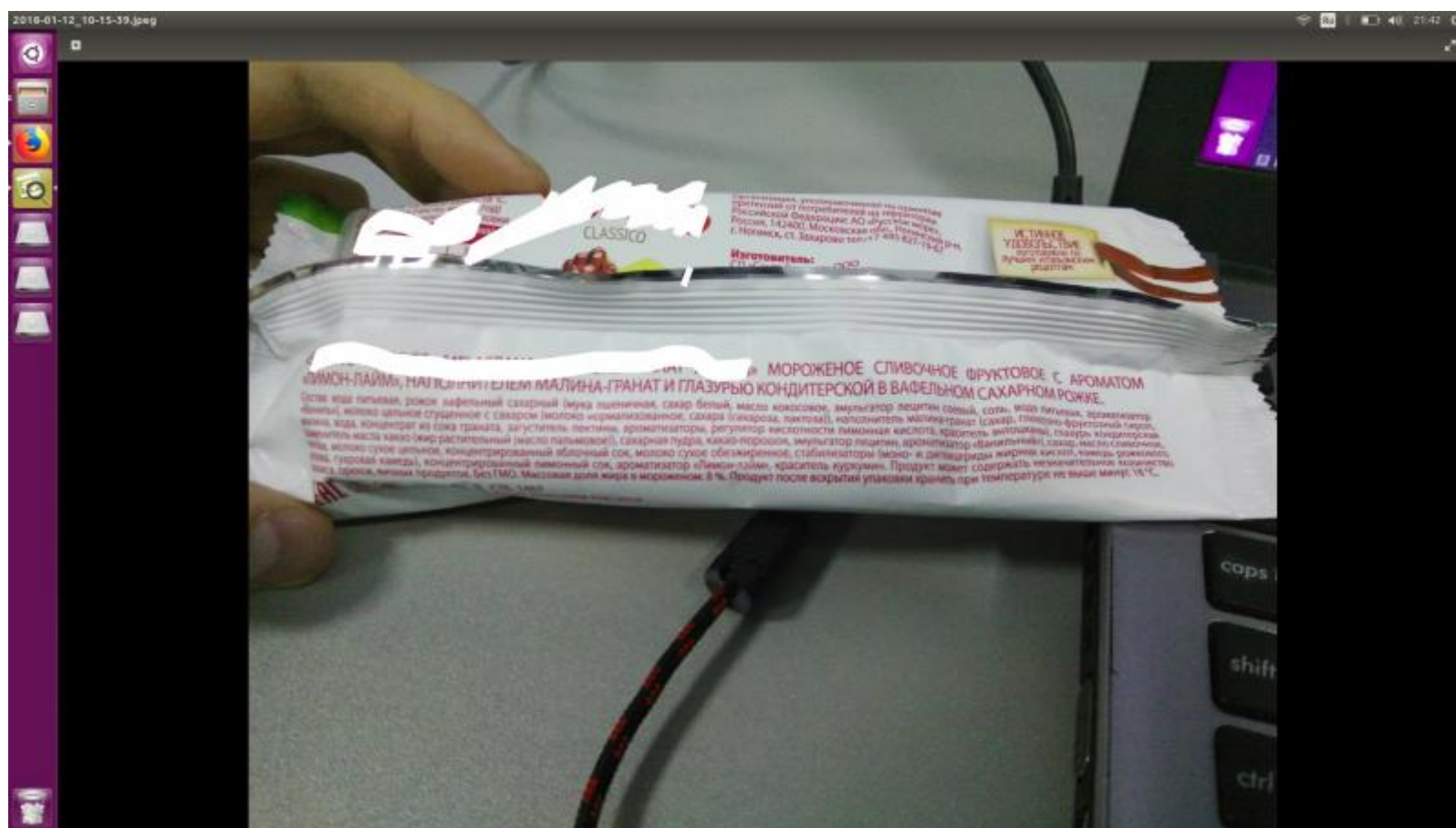


За три месяца, пока создавали экспертную нейросеть, ребята проанализировали несколько крупных электронных баз данных пищевых добавок, сфотографировали более 240 этикеток с составом продуктов. На основе их сформировали свою собственную информационную базу из добавок с побочными свойствами.



Пользоваться приложением очень просто. Делаете чёткую фотографию этикетки, приложение её «читает», анализирует и выдаёт информацию: что это за добавка, на какие органы влияет, показывает степень вредности по шкале от 0 до 9 (выше 4 употреблять не рекомендуется).

Первым в нашем тестировании стало мороженое. Телефоном сделали фотографию состава, данные передали и обработали на созданном ребятами сервере.



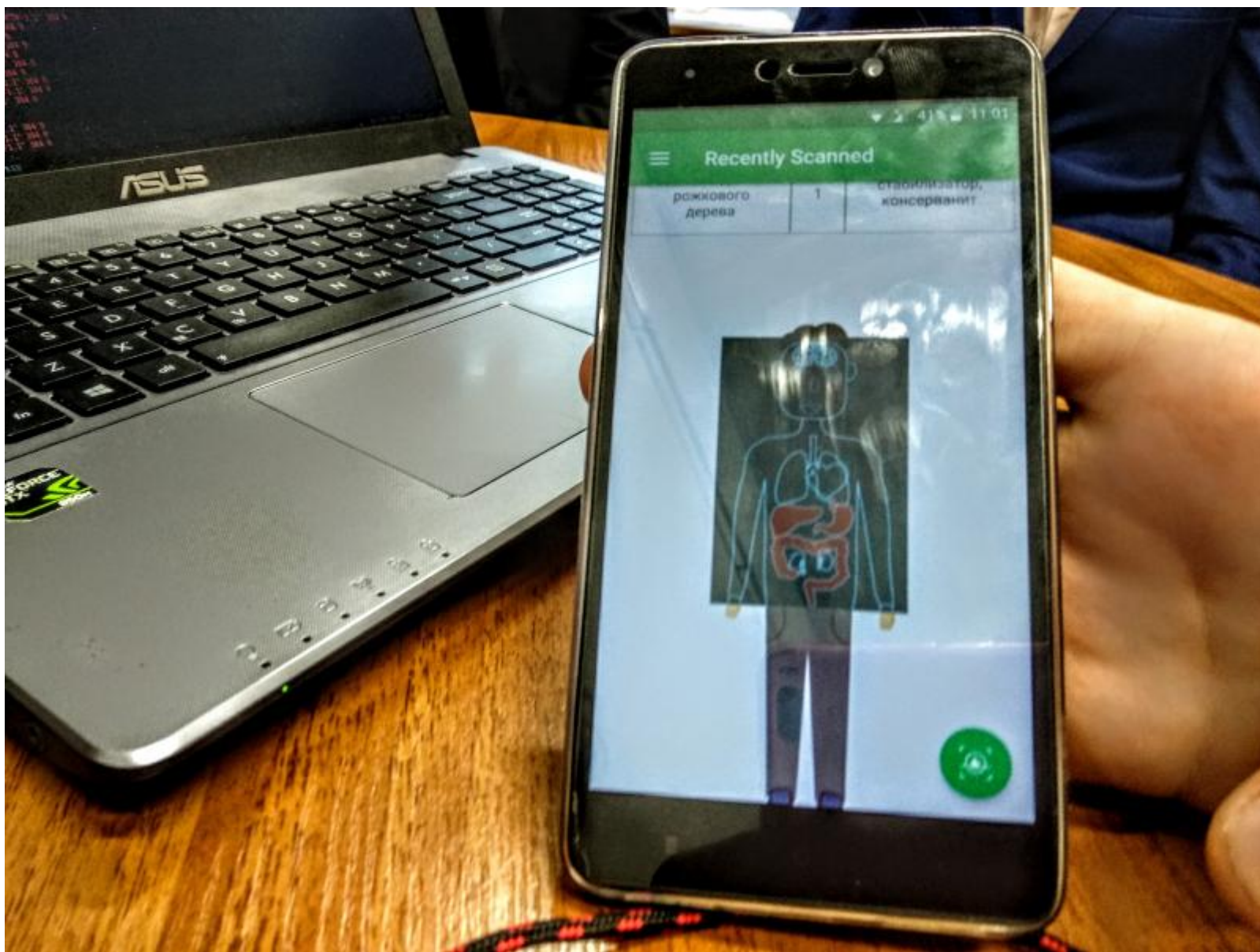
В результате получили табличку с вердиктом: употреблять можно, но не рекомендуется из-за того, что кроме других ингредиентов содержатся лецитины (E322), которые могут вызвать аллергическую реакцию.

В составе воздушных картофельных чипсов без дополнительного вкуса программа не нашла спорных добавок. В качестве консерванта использовали яблочную кислоту (E296).

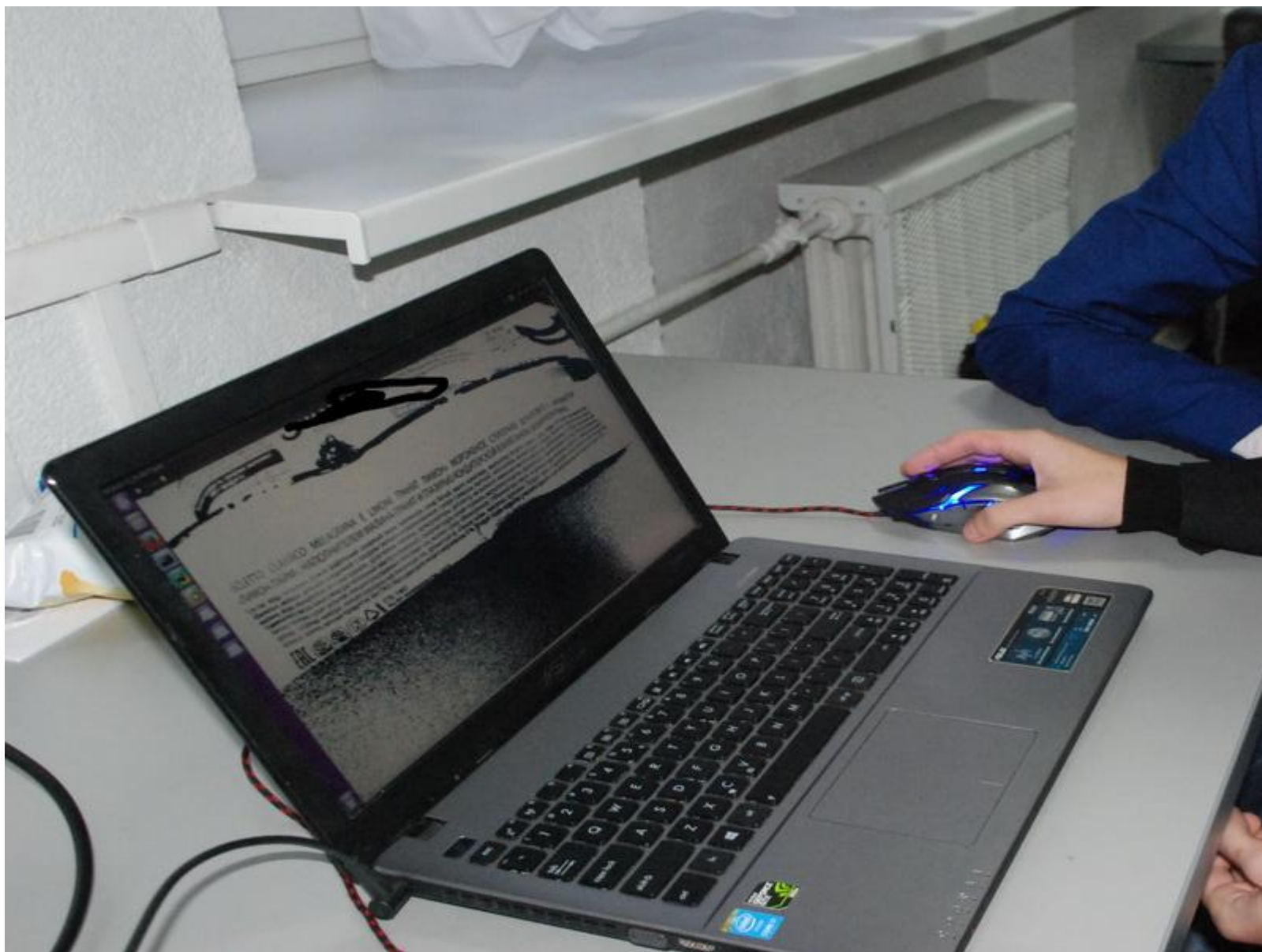
Зато табличка по солёным сухарикам угрожающая: глутамат натрия (E621) усилитель вкуса и аромата, заменитель соли (оценка 4), нитрит натрия (E250) – сильнейший консервант и фиксатор цвета (оценка вредности 7).

Вредность в приложении можно определить и визуально. Кроме таблички, пользователь увидит человечка, где красным выделены органы, на которые воздействует та или иная добавка.





– Сейчас наша основная цель избавиться от лишней информации и сделать определение максимально точным. Для ускорения работы мы сформировали несколько словарей, написали большой алгоритм исправлений в словах. Учитываются даже предлоги. В процессе люди будут присылать фотографии, и экспертная нейросеть сама станет доучиваться. Но уже сегодня состав читается довольно точно, – говорит Дмитрий.



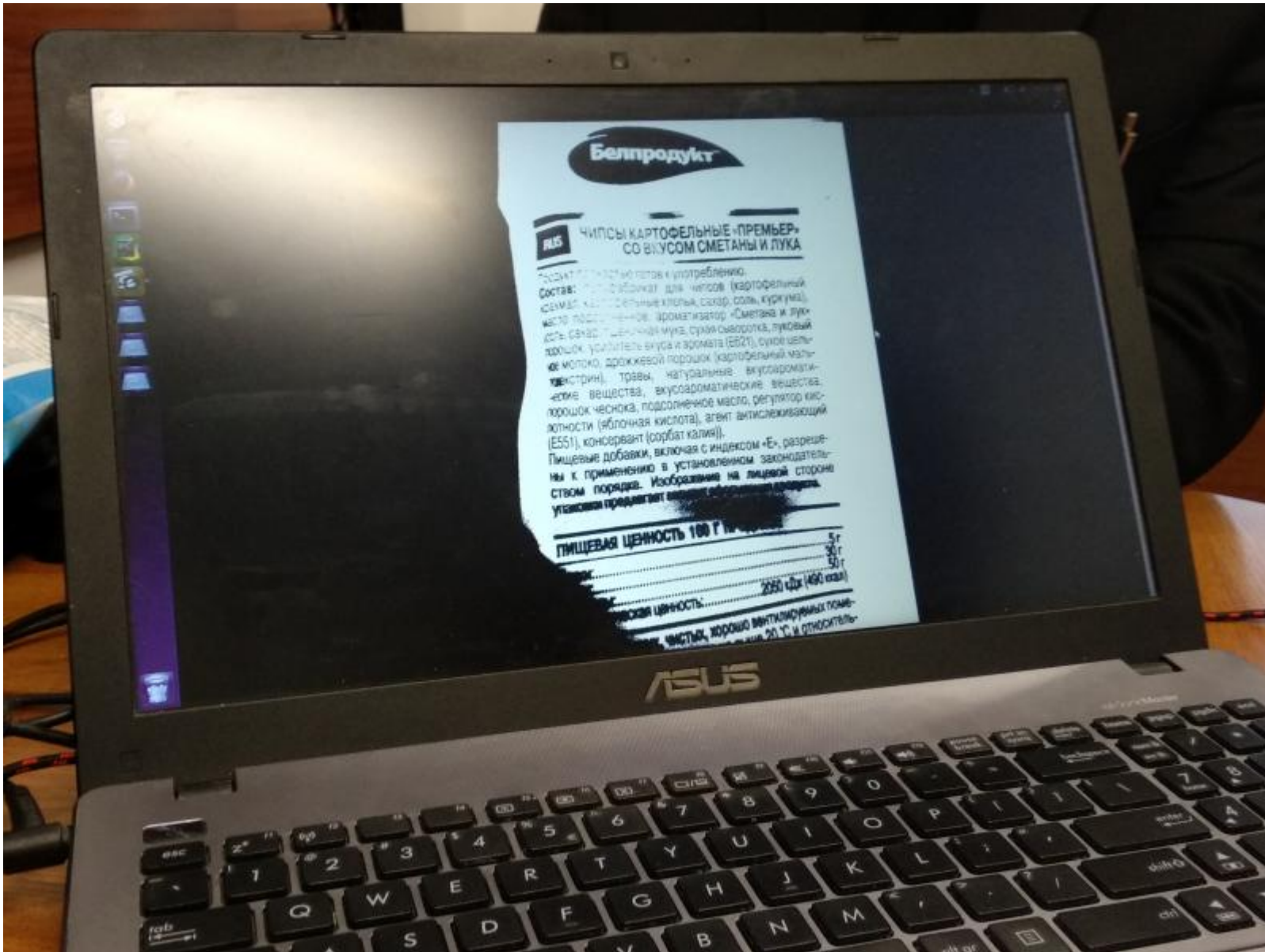
Приложение «Чего мы только не едим...» обрабатывает информацию на сервере. Это значит, что не обязательно иметь современный смартфон, чтобы им пользоваться. Достаточно телефона с камерой или обычного фотоаппарата. Делать фото не обязательно онлайн. Ребята продолжают работать над проектом и пишут прототип, где скорость анализа и прочтения данных выше, а визуализация удобнее. В будущем можно будет пальцем протянуть по фото и выделится нужная область. Легче и быстрее будет обработка. Сейчас она занимает до 10 секунд.

Пока же студенты тестируют приложение на себе, друзьях и родных.

В результате сами авторы перестали пить соевое молоко, стараются реже есть сухари и мороженое. Очень придирчиво изучают состав колбас. Ребята пришли к выводу: желе лучше всего делать дома, а не покупать в магазине. Из пяти



выбранных наугад видов желе в четырёх содержался краситель, который, когда холодный – безопасен, но при нагревании до 30 градусов выделяет вредные вещества.



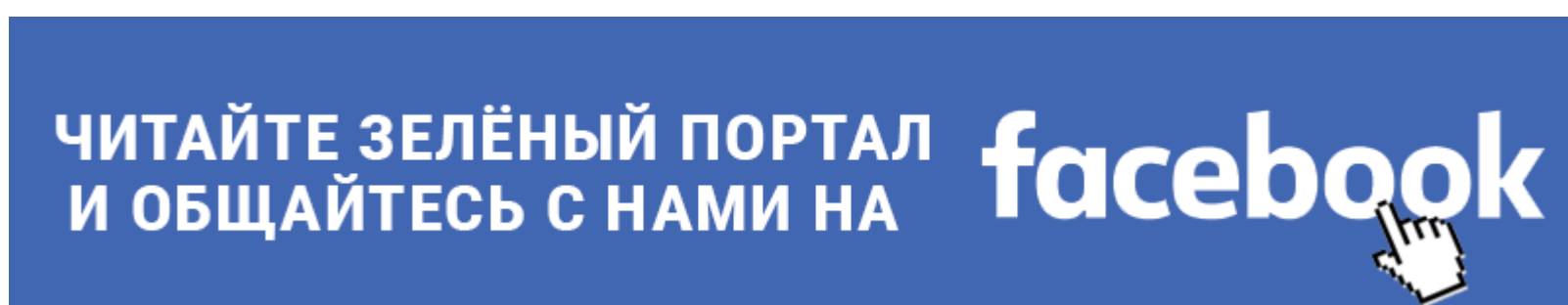
По словам Дмитрия, теперь можно выбирать продукты.

– Мои родственники не знали, какой питьевой йогурт лучше и попросили отсканировать состав. В результате однозначно отказались от одного в пользу другого.

Разработчики приложения: студенты 2 курса специальности «Компьютерная безопасность» и участники семинаров лаборатории «Искусственного интеллекта и компьютерной безопасности» факультета математики и информатики ГрГУ им. Янки Купалы Дмитрий Болдак, Максим Будько, Александр Иода и Максим Орел. AR-марафон они выигрывают второй раз.

#### ЧИТАЙТЕ ТАКЖЕ:

[Ягодные макароны и печенье с ромашкой: в аграрном университете Гродно «оздоравливают» привычные продукты](#)  
[В ЕГУ подсчитали количество трансжиров в белорусских конфетах](#)



Зелёный портал на Facebook

#### ІНШЫЯ НАВІНЫ РУБРЫКІ

Нравится 0

[здоровое питание в Гродно](#)

ПАДЗЯЛІЦА: [f](#) [t](#) [B](#) [x](#) [g+](#)

16.01.2018

Перадрук матэрыялаў магчымы пры абавязковай наяўнасці зваротнай і актыўнай гіперспасылкі.

СТУЖКА НАВІНАЎ