



ระบบรู้จำอาหารจากเดียวด้วยการประมวลผลภาพ

ONE DISH MEAL RECOGNITION SYSTEM BY IMAGE PROCESSING

นางสาวศิริพร เกิดสุข รหัส 54362593

นางสาวสุนันทา เมืองเปรม รหัส 54362661

ปี พ.ศ. ๒๕๕๗

ผู้จัด
ที่ ๔๖๓ ๙
๑๕๕๗
๑๒

ปริญญาในพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์ ภาควิชาวิศวกรรมไฟฟ้าและคอมพิวเตอร์
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
ปีการศึกษา ๒๕๕๗



ใบรับรองปริญญาบัตร

| | | | |
|-------------------|--|-----------|---------------|
| ชื่อหัวข้อโครงการ | ระบบรู้จำอาหารจากเด็กด้วยการประมวลผลภาพ | | |
| ผู้ดำเนินโครงการ | นางสาวศิริพร | เกิดสุก | รหัส 54362593 |
| | นางสาวสุนันทา | เมืองเปรน | รหัส 54362661 |
| ที่ปรึกษาโครงการ | อาจารย์รังษณี วรรณสาสน์ | | |
| สาขาวิชา | คร.พัฒนาวดี พิเศษ วิศวกรรมคอมพิวเตอร์ | | |
| ภาควิชา | วิศวกรรมไฟฟ้าและคอมพิวเตอร์ | | |
| ปีการศึกษา | 2557 | | |

คณะกรรมการค่าสตอร์ มหาวิทยาลัยมหิดล อนุมัติให้ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรวิศวกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์

.....ที่ปรึกษาโครงการ

(อาจารย์รังษณี วรรณสาสน์)

.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร. พนมขวัญ วิะมงคล)
.....กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ดร. ไพบูล มณีสว่าง)

| | | | |
|-------------------|---|-----------|---------------|
| ชื่อหัวข้อโครงการ | ระบบปรุงรักษาอาหารงานเคเบิลด้วยการประมวลผลภาพ | | |
| ผู้ดำเนินโครงการ | นางสาวศิริพร | เกิดสูง | รหัส 54362593 |
| | นางสาวสุนันทา | เมืองเปรม | รหัส 54362661 |
| ที่ปรึกษาโครงการ | อาจารย์รังษณี วรรณสาสน์ พัฒนาภาณุตร | | |
| สาขาวิชา | วิศวกรรมคอมพิวเตอร์ | | |
| ภาควิชา | วิศวกรรมไฟฟ้าและคอมพิวเตอร์ | | |
| ปีการศึกษา | 2557 | | |

บทคัดย่อ

วิธีหนึ่งในการควบคุมน้ำหนัก กือ การรับประทานแบบนับแคลอรี่ ซึ่งการที่จะทราบปริมาณแคลอรี่นั้นผู้ที่ควบคุมอาหารต้องทำการเปิดตารางทำให้เกิดความไม่สะดวก ขณะผู้ใช้จัดทำจึงได้พัฒนาระบบปรุงรักษาอาหารงานเคเบิลด้วยการประมวลผลภาพระบบนี้จะนำภาพถ่ายของอาหารงานเคเบิลไปประมวลผลเพื่อตรวจสอบชนิดอาหารและนอกถึงปริมาณแคลอรี่ โดยเริ่มต้นด้วยการคำนวณอิสไตน์แกรนของค่าสี และค่าความอิ่มค่าวของสีจากนั้นนำอิสไตน์แกรนที่ได้ไปเป็นคุณลักษณะในการจำแนกชนิดอาหารด้วยอัลกอริทึมชั้นพอร์ตเวกเตอร์แมชชีนผลการทดลองการปรับจำนวนช่องของอิสไตน์แกรน ได้จำนวนช่องที่ให้ความถูกต้องสูงสุดคือจำนวน 35x35 ช่อง ด้วยค่าความถูกต้องร้อยละ 86.67

| | | | |
|------------------------|--|----------------|-------------|
| Project Title | One Dish Meal Recognition System by Image Processing | | |
| Name | MissSiriporn | Kerdsalung | ID.54362593 |
| | MissSununta | Muangprem | ID.54362661 |
| Project Advisor | Mr. Rattapoom | Waranusast | |
| | Dr. Pattanawadee | Pattanathabutr | |
| Major | Computer Engineering | | |
| Department | Electrical and Computer Engineering | | |
| Academic Year | 2014 | | |

Abstract

One method of weight control is calorie counting. To count calorie, one has to look up a calorie table which leads to inconvenience. Hence, we develop a system to recognize one-dish meal based on image processing. The system takes an image of one-dish meal to determine the type of the dish and its calorie. The system starts with a construction of hue and saturation histograms of the input image. The histograms are used as features for classification by support vector machine (SVM) classifier. The experiments show that the number of histogram bins that gives the best result is 35 by 35 bins with the accuracy of 86.67%.

กิตติกรรมประกาศ

โครงการนี้เป็นบันทึกสำเร็จดุล่วงไปได้ ด้วยความเมตตาช่วยเหลืออย่างดีเยี่ยมจากท่านอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการอาจารย์รัฐภูมิวราณานุศาสน์ และดร.พัฒนาวดี พัฒนาดานุตร ที่เคยช่วยเหลือให้คำปรึกษา และคำแนะนำวิธีการแก้ปัญหาต่างๆ รวมไปถึงช่วยการตรวจสอบปริญญาในพิธีทำให้คณะผู้จัดทำทำโครงการวิศวกรรมคอมพิวเตอร์นี้สำเร็จได้

ทั้งนี้ขอบคุณคณะกรรมการโครงการทั้งสองท่านผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.พนมสวุญ ริยะมงคลและรองศาสตราจารย์ ดร.ไพบูลย์ นุสีสว่าง ที่ช่วยให้คำชี้แนะ

สุดท้ายนี้คณะผู้จัดทำต้องขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่าน บิดา มารดา ที่เคยสั่งสอน ให้ความรู้จนกระทั่งถอนใจมาทำการศึกษามาได้ด้วยดี

คณะผู้ดำเนินโครงการวิศวกรรม

นางสาวศริพร

เกิดสุข

นางสาวสุนันทา

เมืองเปรม

สารบัญ

หน้า

| | |
|--------------------------|---|
| บทคัดย่อภาษาไทย..... | ก |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ | ข |
| กิตติกรรมประกาศ | ค |
| สารบัญ..... | ง |
| สารบัญรูป..... | ช |
| สารบัญตาราง..... | ม |

บทที่ 1 บทนำ

| | |
|---|---|
| 1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ | 1 |
| 1.3 ขอบเขตของโครงการ | 1 |
| 1.4 ขั้นตอนการดำเนินงานของโครงการ | 2 |
| 1.5 แผนการดำเนินงานของโครงการ | 3 |
| 1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ | 3 |
| 1.7 งบประมาณ | 4 |

บทที่ 2 หลักการและทฤษฎี

| | |
|---|---|
| 2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการประมวลผลภาพ (Image Processing)..... | 5 |
| 2.1.1 การประมวลผลภาพ (Image Processing)..... | 5 |
| 2.1.2 มาตรฐานของสี..... | 5 |
| 2.1.2.1 ระบบสี RGB..... | 5 |
| 2.1.2.2 ระบบสี HSV..... | 6 |
| 2.1.3 การแปลงค่าสีระหว่างระบบสีต่าง ๆ | 8 |
| 2.1.4 ฮิสโตรแกรม (Histogram)..... | 8 |

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

| | |
|--|----|
| 2.2 Support Vector Machine (SVM)..... | 9 |
| 2.3 บทความวิจัยที่เกี่ยวข้อง..... | 11 |
| 2.3.1 ระบบช่วยเหลือส่วนบุคคลสำหรับการตรวจสอบการบริโภคสารอาหาร ... | 11 |
| 2.3.2 เรื่องราวจากวิธีการรู้จำอาหารสำหรับแอพพลิเคชั่นวัดปริมาณแคลอรี่..... | 12 |

บทที่ 3 วิธีการดำเนินโครงการ

| | |
|---|----|
| 3.1 การออกแบบระบบฐานรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพ..... | 14 |
| 3.2 หลักการทำงานของระบบฐานรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพ..... | 15 |
| 3.2.1 การรับภาพอาหาร (สี)..... | 15 |
| 3.2.2 การเข้าสู่กระบวนการประมวลผลภาพ..... | 15 |
| 3.3 ขั้นตอนการทดลองหาค่า Cost และ Gamma..... | 18 |
| 3.4 ผลการทดลองจากการจำแนกด้วย libSVM ที่ขนาด Bins ต่างๆ..... | 23 |

บทที่ 4 ผลการทดลอง

| | |
|---------------------|----|
| 4.1 การทดลอง..... | 28 |
| 4.2 ผลการทดลอง..... | 30 |

บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินงานและแนวทางพัฒนา

| | |
|--------------------------------------|----|
| 5.1 สรุปผลการออกแบบและพัฒนาระบบ..... | 37 |
| 5.2 สรุปผลการทดลอง..... | 37 |
| 5.3 ปัญหาที่พบและแนวทางแก้ไข..... | 40 |
| 5.4 ข้อเสนอแนะสำหรับงานในอนาคต..... | 41 |

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

| | |
|---|----|
| เอกสารอ้างอิง..... | 42 |
| ภาคผนวกก. คู่มือการตั้งค่าการใช้งานไลนาร์เร่อเพนซีวี..... | 43 |
| ภาคผนวกข. คู่มือการใช้งานระบบ..... | 54 |
| ภาคผนวกก. การเตรียมไฟล์ข้อมูลประเภท ARFF..... | 57 |
| ภาคผนวกง. ตารางแคลอรี่ของอาหารงานเดียวทั้ง 10 ชนิด..... | 61 |
| ประวัติผู้เขียน โครงการ..... | 62 |



สารบัญรูป

| รูปที่ | หน้า |
|--|------|
| 2.1 แสดงผังงานของการประมวลผลภาพ..... | 5 |
| 2.2 แสดงระบบสี RGB..... | 6 |
| 2.3 แสดงระบบสี HSV..... | 7 |
| 2.4 แสดงกราฟระดับความสว่าง..... | 8 |
| 2.5 แสดงกราฟระดับความสว่าง..... | 8 |
| 2.6 แสดงตัวอย่าง SVM ใน 2 มิติ..... | 9 |
| 2.7 แสดงตัวอย่าง SVM ใน 2 มิติ..... | 10 |
| 2.8 แสดงตัวอย่าง SVM ใน 3 มิติ..... | 10 |
| 2.9 แสดงแผนผังของระบบการตรวจสอบการบริโภคสารอาหาร..... | 11 |
| 2.10 แสดงอินเตอร์เฟซของผู้ใช้งานระบบ..... | 12 |
| 2.11 แสดงการรู้จำอาหารสำหรับภาพที่แตกต่างกัน..... | 13 |
| 3.1 แสดงผังงานของระบบที่ออกแบบ..... | 14 |
| 3.2 แสดงผังงานของการประมวลผลภาพ..... | 15 |
| 3.3 แสดงการเตรียมภาพก่อนทำการประมวลผล..... | 16 |
| 3.4 แสดงขั้นตอนการประมวลผลภาพ..... | 17 |
| 3.5 แสดงการนำไฟล์เจอร์นาสร้างไฟล์.arff | 18 |
| 3.6 แสดงการนำไฟล์.arffเข้าสู่โปรแกรม..... | 18 |
| 3.7 แสดงการ discretize ข้อมูล..... | 19 |
| 3.8 แสดงการใช้ GridSearchเพื่อสุ่มหาค่า cost และ gamma | 20 |
| 3.9 แสดงการกำหนดค่าเพื่อสุ่มหาค่า cost และgamma..... | 20 |
| 3.10 แสดงร้อยละความถูกต้องและค่า cost, gamma..... | 21 |
| 3.11 แสดงการใช้ libSVM classifier..... | 22 |
| 3.12 แสดงร้อยละความถูกต้อง และการประเมินผลลัพธ์การทำนาย..... | 22 |
| 3.13 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 32.0, gamma = 0.00390625 ที่ Bin ขนาด 5x5..... | 23 |
| 3.14 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 29.0, gamma = 0.0028 ที่ Bin ขนาด 10x10..... | 23 |

สารบัญรูป (ต่อ)

| รูปที่ | หน้า |
|--|------|
| 3.15 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 15x15..... | 24 |
| 3.16 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 31072.0, gamma = 0.0078125 ที่ Bin ขนาด 20x20..... | 24 |
| 3.17 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 25x25..... | 25 |
| 3.18 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 30x30..... | 25 |
| 3.19 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 35x35..... | 26 |
| 3.20 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 15.0, gamma = 0.002 ที่ Bin ขนาด 40x40..... | 26 |
| 3.21 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 45x45..... | 27 |
| 3.22 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 50x50..... | 27 |
| 4.1 แสดงสรุปรือบอกความถูกต้องของแต่ละขนาด bin..... | 35 |
| 4.2 แสดงกราฟของรือบอกความถูกต้องของแต่ละขนาด bin..... | 36 |
| 5.1 แสดงผลรือบอกความผิดพลาดของการจำแนกชนิดอาหาร..... | 37 |
| 5.2 แสดงผลการจำแนกของผู้ซึ่ว และข้าวขาหมู..... | 38 |
| 5.3 แสดงชีสไต์แกรน H-S ของข้าวผัดกะเพราและผัดซึ่ว..... | 39 |
| 5.4 แสดงผลการจำแนกของผู้ซึ่ว และข้าวขาหมู..... | 40 |

สารบัญตาราง

| ตารางที่ | หน้า |
|---|------|
| 1.1 ตารางขั้นตอนและแผนการดำเนินโครงการ..... | 3 |
| 4.1 แสดงรูปและชื่อของอาหารงานเดียว..... | 28 |
| 4.1 แสดงรูปและชื่อของอาหารงานเดียว (ต่อ)..... | 29 |
| 4.2 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 5x5 bins..... | 30 |
| 4.3 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 10x10 bins..... | 30 |
| 4.4 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 15x15 bins..... | 31 |
| 4.5 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 20x20 bins..... | 31 |
| 4.6 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 25x25 bins..... | 32 |
| 4.7 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 30x30 bins..... | 32 |
| 4.8 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 35x35 bins..... | 33 |
| 4.9 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 40x40 bins..... | 33 |
| 4.10 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 45x45 bins..... | 34 |
| 4.11 แสดงผลการทดลองของการใช้ชีสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 50x50 bins..... | 34 |

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

การมีรูปร่างที่สมส่วนและสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงนั้นถือเป็นกระแสที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นในกลุ่มของคนรุ่นใหม่ และผู้สูงอายุ ซึ่งการมีรูปร่างที่สมส่วนเกิดจาก การควบคุมการรับประทานอาหาร และการออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ โดยการควบคุมการรับประทานอาหารนั้น วิธีนั่นที่สามารถทำได้ก็คือ การรับประทานอาหารแบบนับจำนวนแคลอรี่

ในการทราบถึงจำนวนแคลอรี่นั้น จะต้องทำการเปิดคุณจากตารางที่มีทั้งในอินเทอร์เน็ต และในหนังสือ ซึ่งสร้างความยุ่งยากให้กับผู้ที่ต้องการควบคุมการรับประทานอาหาร จนอาจทำให้ขาดการควบคุมการรับประทานอาหารลงได้

ในปัจจุบัน อาหารงานเดียวถือได้ว่าเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เนื่องจาก สามารถหารับประทานได้ง่าย มีรายการอาหารที่หลากหลาย ราคาประหยัด และใช้เวลาในการปรุง ไม่มาก ทางกลุ่มผู้จัดทำจึงได้มีแนวคิดที่จะศึกษาถึงวิธีการในการระบุชนิดอาหาร เพื่อนำไปสร้าง เป็นระบบที่ใช้ในการนับถึงจำนวนแคลอรี่ของอาหาร เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้ที่ต้องการ ควบคุมการรับประทานอาหารให้ทราบถึงจำนวนแคลอรี่ของอาหารชนิดนั้น ๆ ได้อย่างรวดเร็ว

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาหลักการและทฤษฎีเกี่ยวกับการรู้จักอาหาร
- 1.2.2 เพื่อศึกษาและหาวิธีการรู้จักอาหารงานเดียวที่กำหนดได้อย่างถูกต้อง ไม่ต่างกว่า ร้อยละ 70

1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 สามารถรู้จักอาหารงานเดียวได้อย่างน้อย 10 ชนิด
- 1.3.2 ภาพถ่ายที่ใช้ในการประมวลผลจะต้องมีความคมชัดและสมบูรณ์ โดยมีคุณสมบัติดังนี้
 - 1.3.2.1 เป็นภาพถ่ายอาหารงานเดียวแบบหน้าตรง ไม่เอียง ไปทางด้านใดด้านหนึ่ง
 - 1.3.2.2 ภาพถ่ายเป็นภาพที่ไม่เบลอ ต้องมีความชัดเจน

- 1.3.2.3 เห็นสัดส่วนของงานอาหารที่พอดี ไม่ไกลังนกินไป หรือไกลงเกินไป
- 1.3.3 สามารถออกแบบรายการแคลอรี่ได้ตรงตามชนิดอาหาร อายุน้อบวัยละ 70
- 1.3.4 ชนิดอาหารงานเดียวกันที่ใช้ในการรับประทานนี้มี 10 ชนิด ได้แก่
- 1.3.4.1 ข้าวมันไก่
 - 1.3.4.2 ข้าวผัดกะเพรา
 - 1.3.4.3 ผัดซีอิ๊ว
 - 1.3.4.4 ผัดไทย
 - 1.3.4.5 ข้าวหมูทอดกระเทียม
 - 1.3.4.6 ข้าวหมูแดง
 - 1.3.4.7 ข้าวไข่เจียว
 - 1.3.4.8 ข้าวขาหมู
 - 1.3.4.9 ส้มตำ
 - 1.3.4.10 โจ๊ก

1.4 ขั้นตอนการดำเนินงานของโครงการ

- 1.4.1 ศึกษาและค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการประมวลผลภาพ
- 1.4.2 ศึกษาและค้นคว้าบทความวิจัยที่เกี่ยวกับการรับประทานอาหาร
- 1.4.3 ศึกษาค้นคว้าโปรแกรมที่ใช้ในการพัฒนาระบบ
- 1.4.4 ออกแบบโปรแกรมเพื่อตรวจสอบการรับประทานอาหารงานเดียว
- 1.4.5 เขียนโปรแกรมและพัฒนาโปรแกรม
- 1.4.6 ทดสอบการทำงานของโปรแกรม และตรวจสอบข้อมูลพร่องของโปรแกรม
- 1.4.7 แก้ไขข้อมูลพร่องที่พบและเก็บรายละเอียดของโปรแกรม
- 1.4.8 สรุปผลการทำโครงการ และจัดทำรูปเล่มรายงาน

1.5 แผนการดำเนินงานของโครงการ

ตารางที่ 1.1 ตารางขั้นตอนและแผนการดำเนินโครงการ

| กิจกรรม | ปี 2557 | | | | | | | | | |
|---|---------|------|------|------|------|------|-------|-------|------|--|
| | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. | |
| 1. ศึกษาและค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการประมวลผลภาพ | | | | | | | | | | |
| 2. ศึกษาและค้นคว้าความวิจัยที่เกี่ยวกับการรู้จำอาหาร | | | | | | | | | | |
| 3. ศึกษาโครงสร้างของภาษา C++ และการใช้งาน openCV เพื่อใช้ในการพัฒนาระบบ | | | | | | | | | | |
| 4. ออกรอบโปรแกรมเพื่อตรวจสอบการรู้จำอาหารงานเดียว | | | | | | | | | | |
| 5. เขียนโปรแกรมและพัฒนาโปรแกรม | | | | | | | | | | |
| 6. ทดสอบการทำงานของโปรแกรม และตรวจสอบข้อบกพร่องของโปรแกรม | | | | | | | | | | |
| 7. แก้ไขข้อบกพร่องที่พบ และเก็บรายละเอียดของโปรแกรม | | | | | | | | | | |
| 8. สรุปผลการทำงานของโครงการ และจัดทำรายงาน | | | | | | | | | | |

1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.6.1 ได้ศึกษาหลักการและทฤษฎีเกี่ยวกับการประมวลผลภาพ
- 1.6.2 ได้ระบบรู้จำอาหารงานเดียวที่สามารถใช้งานได้จริง
- 1.6.3 ได้ระบบที่มีความถูกต้อง ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 70

1.7 งบประมาณ

| | |
|--|------------------|
| 1.7.1 ค่าอุปกรณ์ทำโครงการ | 1,000 บาท |
| 1.7.2 ค่าทำเอกสาร พิมพ์เอกสารและเข้าเล่น | <u>1,000</u> บาท |
| รวมค่าใช้จ่าย | <u>2,000</u> บาท |

*หมายเหตุ ถ้าเฉลี่ยทุกรายการ



บทที่ 2

หลักการและทฤษฎีเกี่ยวกับ การประมวลผลภาพ (Image Processing)

2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการประมวลผลภาพ (Image Processing)

2.1.1 การประมวลผลภาพ (Image Processing) [1]

การประมวลผลภาพ (Image Processing) หมายถึง การประมวลผลภาพหรือนำภาพมาคิดคำนวณด้วยคอมพิวเตอร์ เพื่อวัดคุณสมบัติของภาพ เช่น ความสว่าง ความเดา ฯลฯ ได้ข้อมูลที่เราต้องการ ออกแบบในเชิงคุณภาพและปริมาณ

ขั้นตอนการประมวลผลภาพโดยปกติประกอบไปด้วย 3 ส่วน ดังนี้

1. ขั้นตอนการนำข้อมูลภาพสู่เครื่องคอมพิวเตอร์
2. ขั้นตอนการประมวลผลภาพ
3. ขั้นตอนการแสดงผลภาพ



รูปที่ 2.1 แสดงผังงานของการประมวลผลภาพ

ที่มา: <https://silllovely.files.wordpress.com/2013/06/20.jpg>

โดยมีขั้นตอนดังๆ ที่สำคัญ [2] คือ การทำให้ภาพมีความคมชัดมากขึ้น การกำจัดสัญญาณรบกวนออกจากภาพ การแบ่งส่วนของวัตถุที่เราสนใจออกมายกเว้น ไปวิเคราะห์หาข้อมูลเชิงปริมาณ เช่น ขนาด รูปร่าง และทิศทางการเคลื่อนของวัตถุในภาพ จากนั้น เราสามารถนำข้อมูลเชิงปริมาณเหล่านี้ไปวิเคราะห์ และสร้างเป็นระบบ เพื่อใช้ประโยชน์ในงานค้านด้วย เช่น ระบบบันทึกลายหน้ามือเพื่อตรวจสอบว่าภาพลายหน้ามือที่มืออยู่นั้นเป็นของผู้ใด ระบบตรวจสอบคุณภาพของ การประชุมทางไกลผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ใช้เทคนิคการบีบอัดภาพ

2.1.2 มาตรฐานของสี

2.1.2.1 ระบบสี RGB [3]

RGB ย่อมาจาก red, green และ blue คือ กระบวนการผสมสีจากแม่สี 3 สี คือ สีแดง สีเขียว และสีน้ำเงิน การใช้สัดส่วนของสี 3 สีนี้ต่างกัน จะทำให้เกิดสีต่างๆ ได้อีกมากมาย เนื่องจากทำให้การอ่านภาพ การจัดเก็บข้อมูลภาพในหน่วยความจำ และการแสดงภาพอย่างอุปกรณ์ต่างๆ เป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ระบบสี RGB เป็นระบบสีที่เกิดจากการรวมกันของแสงสีแดง เขียว และน้ำเงิน โดยมีการรวมกันแบบ Additive ซึ่งโดยปกติจะนำไฟไปใช้ในจอภาพแบบ CRT (Cathode ray tube) ใน การใช้งานระบบสี RGB ยังมีการสร้างมาตรฐานที่แตกต่างกันออกไป ที่นิยมใช้งานได้แก่ RGB_{CIE} และ RGB_{NTSC}



รูปที่ 2.2 แสดงระบบสี RGB

ที่มา: <http://th.wikipedia.org/wiki/RGB#mediaviewer/File:AdditiveColorMixing.svg>

2.1.2.2 ระบบสี HSV [4]

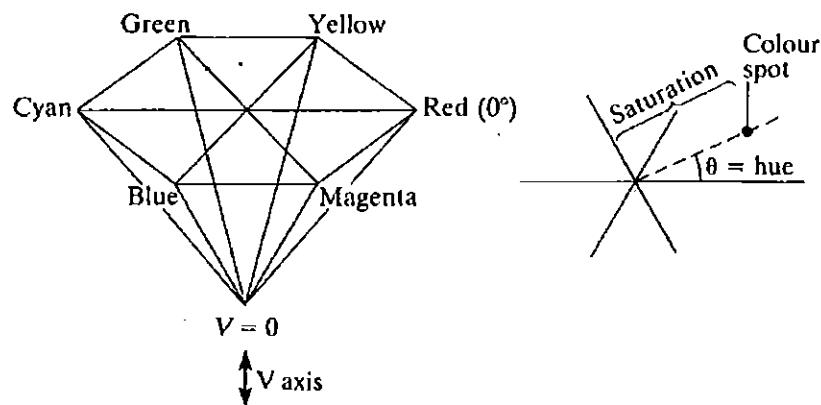
ระบบสี HSV (Hue Saturation Value) เป็นการพิจารณาสีโดยใช้ Hue Saturation และ Value ซึ่ง Hue คือ ค่าสีของสีหลัก (แดง เขียวและน้ำเงิน) ในทางปฏิบัติจะอยู่ระหว่าง 0 และ 255 ซึ่งถ้า Hue มีค่าเท่ากับ 0 จะแทนสีแดงและเมื่อ Hue มีค่าเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ สีก็จะเปลี่ยนแปลงไปตามสเปกตรัมของสีจนถึง 256 ซึ่งจะกลับมาเป็นสีแดงอีกครั้ง ซึ่งสามารถแทนให้อยู่ในรูปขององศา ได้ดังนี้ถ้า สีแดง = 0 องศา สีเขียวเท่ากับ 120 องศา สีน้ำเงินเท่ากับ 240 องศา

Hue สามารถคำนวณได้จากระบบสี RGB ได้ดังนี้

$$\text{red}_k = \text{red} - \min(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) \quad (2.1)$$

$$\text{green}_k = \text{green} - \min(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) \quad (2.2)$$

$$\text{blue}_k = \text{blue} - \min(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) \quad (2.3)$$



รูปที่ 2.3 แสดงระบบสี HSV

ที่มา: <http://fivedots.coe.psu.ac.th/~montri/Teaching/image/Image4.gif>

จากลักษณะ โน้มเหลวของระบบ Hue พบว่าจะมีค่าอย่างน้อยหนึ่งค่าที่จะเท่ากับ 0 แต่ถ้ามีสองค่าเท่ากับ 0 แล้ว hue จะเป็นมุกของสี (ค่าสี) มีค่าเป็นไปตามสีที่สาม และถ้าทั้งสามสี มีค่าเท่ากับ 0 แล้วจะทำให้มีค่าของ Hue หรือสีที่ได้จะมีค่าเท่ากับสีขาวนั่นเอง ตัวอย่างเช่น จอกาพขาว-ดำ ถ้าเกิดมีสีใดสีหนึ่งมีค่าเท่ากับ 0 จะทำให้ค่าสีที่ได้เป็นไปตามสีที่เหลือ การให้น้ำหนักในการพิจารณาเมื่อสีแดงมีค่าเท่ากับ 0

$$\frac{(240 \times \text{blue}_k) + (120 \times \text{green}_k)}{\text{blue}_k + \text{green}_k} \quad (2.4)$$

Saturation กือความบริสุทธิ์ของสีซึ่งถ้า Saturation มีค่าเท่ากับ 0 แล้วสีที่ได้ จะไม่มี Hue ซึ่งจะเป็นสีขาวล้วนแต่ถ้า Saturation มีค่าเท่ากับ 255 แสดงว่าจะไม่มีแสงสีขาวผสมอยู่เลย Saturation สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\text{Saturation} = \frac{\max(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) - \min(\text{red}, \text{green}, \text{blue})}{\max(\text{red}, \text{green}, \text{blue})} \quad (2.5)$$

Value กือความสว่างของสี ซึ่งสามารถวัดได้โดยค่าความเข้มของความสว่าง ของแต่ละสีที่ประกอบกันสามารถคำนวณได้จาก

$$\text{value} = \max(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) \quad (2.6)$$

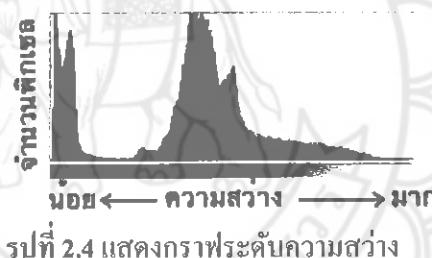
2.1.3 การแปลงค่าสีระหว่างระบบสีต่าง ๆ [5]

การแปลงค่าสีระหว่างระบบสามารถทำได้โดยการใช้ Matrix ตัวอย่างเช่น การแปลงสีระหว่างระบบ RGB (ICE) กับระบบสีแบบ XYZ จะมีเมตริกสำหรับการแปลงดังนี้คือ

$$\begin{bmatrix} x \\ y \\ z \end{bmatrix} = \begin{bmatrix} 0.490 & 0.310 & 0.200 \\ 0.177 & 0.813 & 0.011 \\ 0.000 & 0.010 & 0.990 \end{bmatrix} \begin{bmatrix} R_{ICE} \\ G_{ICE} \\ B_{ICE} \end{bmatrix} \quad (2.7)$$

2.1.4 อิสโทแกรม (Histogram) [6]

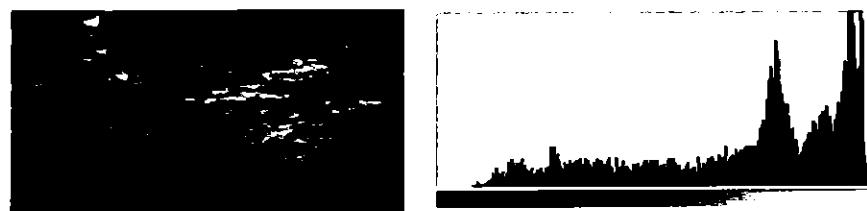
อิสโทแกรม เป็นกราฟแสดงจำนวนพิกเซลที่ความสว่างต่าง ๆ ของภาพ สังเกตได้จากภาพแรกด้านล่าง แกนนอนเป็นระดับความสว่างที่แบ่งระดับเป็น 256 ระดับ (มักเรียกว่าระดับสีเทา หรือ gray level) โดยมีค่าตั้งแต่ 0-255 เมื่อระดับสีเทาไม่ถูกตั้ง (ด้านซ้ายมือ) หมายถึงมีความสว่างน้อย จะมองเห็นเป็นสีดำ ถ้าระดับสีเทามาก (ด้านขวา มือ) หมายถึงมีความสว่างมากจะมองเห็นเป็นสีขาว แกนตั้งของกราฟแสดงจำนวนพิกเซลในแต่ละระดับสีเทาซึ่งเป็นค่าสัมพัทธ์



รูปที่ 2.4 แสดงกราฟระดับความสว่าง

ที่มา: <http://www.fotofile.net/learning/histogram/Fig1his.jpg>

จากรูปที่ 2.4 เรายกข้อวิเคราะห์ได้ว่าภาพถ่ายนี้น่าจะได้รับการเปิดรับแสงมากอย่างถูกต้อง เพราะมีจำนวนพิกเซลครอบคลุมอยู่ตั้งแต่ระดับสีเทาที่อยู่ในส่วนเงาไปจนถึงระดับสีเทามาก ในส่วนสว่าง



รูปที่ 2.5 แสดงกราฟระดับความสว่าง

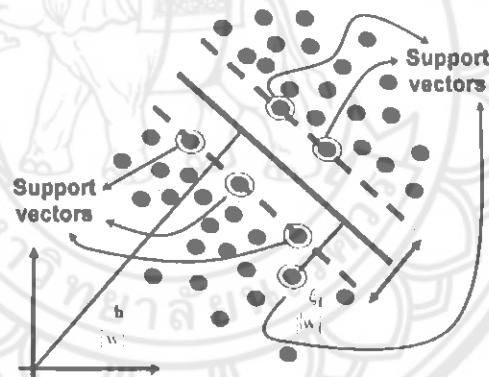
ที่มา: <http://www.fotofile.net/learning/histogram/Kyoto.jpg>

<http://www.fotofile.net/learning/histogram/overhis.jpg>

เมื่อพิจารณาภาพที่ถ่ายได้ควบคู่ไปกับอิสโทแกรมแล้วจะเห็นว่า ส่วนขาวสุดของภาพซึ่งได้แก่ เมฆ มีค่าไม่ถึง 255 ซึ่งบอกได้ว่าภาพที่ถ่ายมาใน under ไปเด็กน้อย ลองพิจารณาชิสโทแกรมของอีกภาพหนึ่งซึ่งมีจำนวนพิกเซลครบทุกตั้งแต่ส่วนสว่างไปจนถึงส่วนเงา

2.2 Support Vector Machine (SVM) [7]

SVM เป็นอัลกอริทึมในการคัดแยกที่มีการนำมาใช้กันอย่างกว้างขวางในด้านการประมวลผล เป็นภาพดิจิตอล หลักการของ SVM คือการให้อินพุทที่ใช้พิเศษเป็นเวคเตอร์ในสเปซ N มิติ เช่นเดียวกับ การพื้นที่ของ 2 มิติ และ 3 มิติ จะเป็นจุดที่อยู่ในระนาบ xy และสเปซ xyz ตามลำดับ จากนั้นทำการสร้างไฮเปอร์เพลน (Hyperplane) ที่จะแยกกลุ่มของเวคเตอร์อินพุทออกเป็นประเภทต่างๆ ในกรณีที่เป็น 2 มิติ และ 3 มิติ ไฮเปอร์เพลน คือเส้นตรงและระนาบตามลำดับ ข้อเด่นของ SVM จะทำการเก็บแบบ (Map) เวคเตอร์ในสเปซอินพุทให้เข้าสู่ Feature Space โดยใช้ฟังก์ชันหรือเรียกว่า เกอร์นัล (kernel) ชนิดต่างๆ เช่น โพลีโนเมียล (Polynomial) เรเดียล (Radial) เป็นต้น ใน Feature Space ดังกล่าวเวคเตอร์อินพุท สามารถแยกประเภทได้โดยไฮเปอร์เพลน

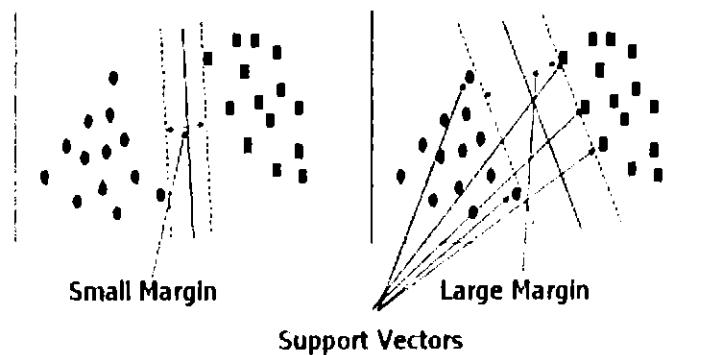


รูปที่ 2.6 แสดงตัวอย่าง SVM ใน 2 มิติ

ที่มา: <http://4.bp.blogspot.com/-ZRdRvcO0APg/TpFojql2IcI/>

AAAAAAAUAU/lka-fmRXApw/s320/SVM.JPG

เครื่อข่ายปัญญาประดิษฐ์ ก่อตัวคือ SVM ที่ใช้ฟังก์ชันเชิงกราฟในการแบ่ง เทียบเท่ากับ เครื่อข่ายปัญญาประดิษฐ์แบบ Feed forward ที่มี 2 ชั้น มีข้อแตกต่างจากเครื่อข่ายปัญญาประดิษฐ์ ที่คือ การแก้สมการหาค่าตัวหนักราชึกใช้ในการแก้สมการ Quadratic ที่มีข้อบังคับเชิงเส้น (Linear Constrained) แทนที่จะเป็นการหาค่าต่ำสุด (minimization) อีกอย่างในกรณีของเครื่อข่ายปัญญาประดิษฐ์



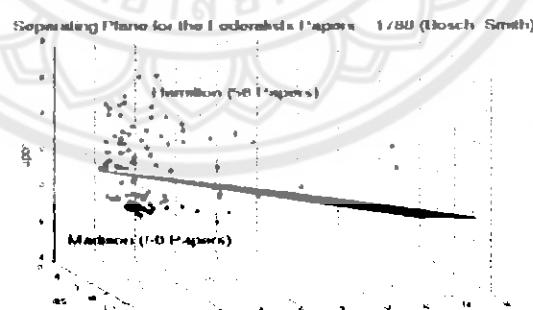
รูปที่ 2.7 แสดงตัวอย่าง SVM ใน 2 มิติ

ที่มา: <http://3.bp.blogspot.com/-SSpdmniozQU/TpFpMFXU0iI/>

AAAAAAAAAAAY/6ZF3A10DAYY/s400/SvmMargin2.jpg

สมนติว่าเราต้องการคัดแยกอินพุทออกเป็น 2 กลุ่ม โดยใช้ไลเปอร์เพลน ที่เป็นเส้นตรง จะเห็นว่ามีเส้นตรงจำนวนมากที่สามารถคัดแยกได้ แต่เส้นตรงเส้นไหนที่ดีที่สุด (Optimal Line) รูปที่ 2.13 แสดงตัวอย่างของ 2 เส้นตรง เราจะนิยาม Margin เป็นผลรวมระยะห่างของเส้นตรงที่เป็นไลเปอร์เพลน (เส้นที่บันทึกในรูป 2.7) ถึงเส้นตรงที่ผ่านอินพุทที่ใกล้ที่สุดและนานกับไลเปอร์เพลน ของทั้งสองกลุ่ม (เส้นที่บันทึกในรูป 2.7) ระยะดังกล่าวอาจมองเป็นเวกเตอร์และมีชื่อว่า ชัพพอร์ต เวกเตอร์แมชชีน (Support Vector Machine) อัลกอริทึม SVM จะเลือกไลเปอร์เพลนที่ให้ค่า Margin มีค่าสูงสุด ดังแสดงในรูปที่ 2.8

กราฟของ 3 มิติ จะเป็นทำนองเดียวกัน อัลกอริทึม SVM ใน 3 มิติ



รูปที่ 2.8 แสดงตัวอย่าง SVM ใน 3 มิติ

ที่มา: <http://4.bp.blogspot.com/-r6MoGuDdacY/T3tL26p1nKI/>

AAAAAAAAAB0/ulhavaD38jU/s320/SvmCube2.jpg

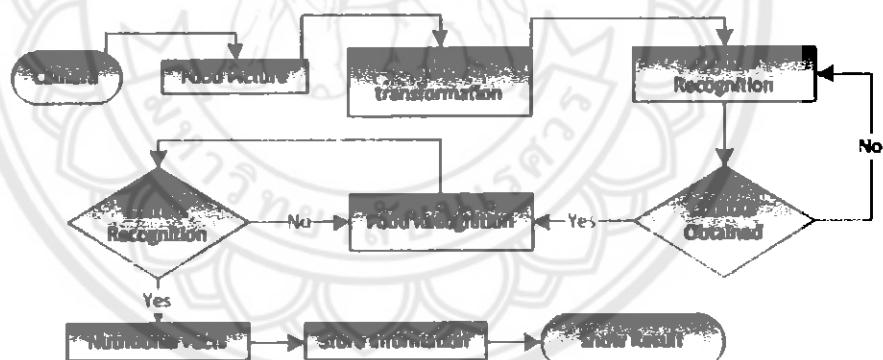
2.3 บทความวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.3.1 ระบบช่วยเหลือส่วนบุคคลสำหรับการตรวจสอบการบริโภคสารอาหาร (A Personal Assistive System for Nutrient Intake Monitoring) [8]

ตามที่สถิติขององค์การอนามัยโลก โรคอ้วนนั้นมีการแพร่ระบาดไปทั่วโลก โดยมีผู้ใหญ่จำนวนมากกว่า 1.5 พันล้านคนที่ทุกๆ грамอาหารจากการที่มีน้ำหนักเกินในปี 2008 โรคอ้วนและมีน้ำหนักเกินนี้เป็นความเสี่ยงหลักของโรคที่เกี่ยวกับสุขภาพของมนุษย์ ซึ่งการรักษาโรคอ้วนนั้นมีการตรวจสอบอย่างต่อเนื่องไปจนถึงการรับประทานอาหารของผู้ป่วย และปัจจุบันเทคโนโลยีนี้มีความเพียบพร้อม ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการนำเทคโนโลยีมาใช้ในเรื่องของการช่วยควบคุมปริมาณแคลอรี่ในการทานอาหารของผู้ป่วย โดยจะนำรูปภาพที่ถ่ายจากกล้องสมาร์ทโฟนมาใช้ตรวจสอบชนิดอาหารและสัดส่วน เพื่อนำข้อมูลนี้ไปประมาณปริมาณแคลอรี่

โดยระบบนี้จะใช้นิ้วหัวแม่มือเป็นตัวเทียบวัด ซึ่งเป็นรูปแบบที่ง่ายโดยไม่ต้องใช้บัตรเทียบวัด เพียงแค่ผู้ป่วยมีสมาร์ทโฟนที่ใช้ทำการถ่ายภาพก่อนและหลังรับประทานอาหาร เพื่อเปรียบเทียบขนาดของสัดส่วนก่อนและหลังของการบริโภคอาหาร

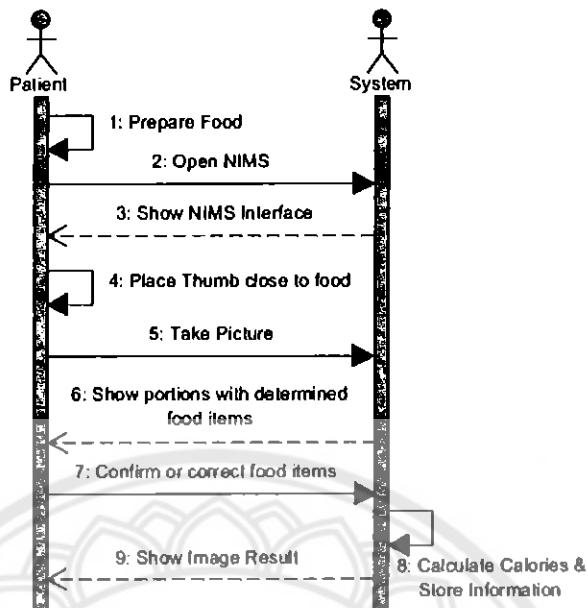
ระบบจะประมาณผลภาพถ่ายของอาหารเพื่อตรวจสอบความแตกต่างของชนิดอาหารและขนาดสัดส่วนตามลำดับที่แสดงในรูปที่ 2.9



รูปที่ 2.9 แสดงแผนผังของระบบการตรวจสอบการบริโภคสารอาหาร

ภาพรวมของระบบ

ระบบนี้มีจุดมุ่งหมายที่จะทำการช่วยเหลือผู้คนที่ทนทุกข์ทรมานจากโรคอ้วนเพื่อเก็บบันทึกการบริโภคสารอาหารในชีวิตประจำวัน โดยไม่จำเป็นต้องบันทึกข้อมูลด้วยตัวเอง โดยมีการพัฒนาอินเตอร์เฟซที่ทำงานบนสมาร์ทโฟนและใช้ประโยชน์จากกล้องในตัว พลังการประมาณผลและความสามารถในการสื่อสารของสมาร์ทโฟนในการออกแบบระบบฟังก์ชั่นของวิธีการคำนวณปริมาณแคลอรี่และข้อมูลสารอาหาร โดยใช้การประมาณผลภาพ เพื่อแยกรูปทรงของสัดส่วนที่แตกต่างกันในภาพอาหาร



รูปที่ 2.10 แสดงอินเตอร์เฟซของผู้ใช้งานระบบ

2.3.2 เรื่องราวจากวิธีการรู้จำอาหารสำหรับแอพพลิเคชันวัดปริมาณแคลอรี่ (A Novel SVM Based Food Recognition Method for Calorie Measurement Applications) [9]

วิธีการการจัดหมวดหมู่อาหารที่เกิดขึ้นใหม่มีบทบาทสำคัญในการใช้งานในแอปพลิเคชัน รู้จำอาหารในปัจจุบัน สำหรับจุดประสงค์นี้ อัลกอริทึมการรู้จำแบบใหม่สำหรับอาหาร พิจารณาจากลักษณะรูปร่าง สี ขนาด และพื้นผิว การใช้ชุดต่างๆ ของคุณสมบัติเหล่านี้ จะได้การจัดหมวดหมู่ที่ดีกว่ารวมถึงจะประสบความสำเร็จ ขึ้นอยู่กับผลลัพธ์ที่จำลองของเรา จุดประสงค์ของอัลกอริทึมที่รู้จำประพฤติอาหารที่มีอัตราเร็วที่สุด ได้เฉลี่ย 92.6%

ในการประเมินผลการจำแนกตี ข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติของสถาปัตยกรรมที่มีพิเศษอย่างวัสดุจะถูกดึงออกเป็นกราฟแท่ง แล้วใช้ชุดของที่รู้จักกันดีหรือ รายละเอียดหรือคลาสไมโครเดลที่มีการจับคู่ที่ดีที่สุดจะได้รับการคืนมา

พื้นผิวเป็นหนึ่งในหัวข้อที่ใช้งานมากที่สุดใน machine intelligence และการวิเคราะห์รูปแบบ ตั้งแต่ปี 1950 ซึ่งพยายามแยกแยะรูปแบบที่แตกต่างกันของภาพโดยแยก การพิ่งพาของความเข้ม ระหว่างพิกเซลและพิกเซลที่ใกล้เคียง หรือ โดยได้รับความแปรปรวนของความเข้มในพิกเซล เมื่อ เร็วๆ นี้มีคุณสมบัติที่แตกต่างกันของสีและพื้นผิว จะถูกรวบเข้าด้วยกันเพื่อที่จะวัดคุณค่าทางอาหาร ให้ดูกต้องมากขึ้น

ในขั้นตอนการจำแนก (classification) คุณลักษณะบางอย่าง (เช่นสี และพื้นผิว) สำหรับแต่ละภาพในการทดสอบจะถูกแยกและเก็บไว้ในไฟล์เจอร์ “labrar” ในขั้นตอนการรู้จำ ภาพที่ถ่ายจะถูกแบ่งเป็นกันการทดสอบโดยใช้การวัดระยะห่างต่ำสุด ในบรรดาภาพชุดในการทดสอบ หนึ่งใน

ภาพที่มีระยะทางต่างๆ ให้รับการคัดเลือกให้เป็นรูปที่ดีที่สุด สุดท้ายขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบและขนาด สามารถคำนวณแผลอวัยวะของอาหารและผลไม้จากโมเดล

อัลกอริทึมการรู้จำอาหาร

โปรแกรมนี้โดยทั่วไปมีสองขั้นตอน ซึ่งว่า การแบ่งออกเป็นส่วน และการจำแนกประเภทในส่วนย่อยดังต่อไปนี้

A. การแบ่งออกออกเป็นส่วน (Segmentation)

ในการประมวลผลภาพ การแบ่งกลุ่มเป็นกระบวนการของการแบ่งภาพดิจิตอลออกเป็นส่วนต่างๆ เป้าหมายของการแบ่งส่วนคือการลดความซับซ้อนของภาพให้เป็นสิ่งที่มีเป้าหมายและง่ายต่อการวิเคราะห์

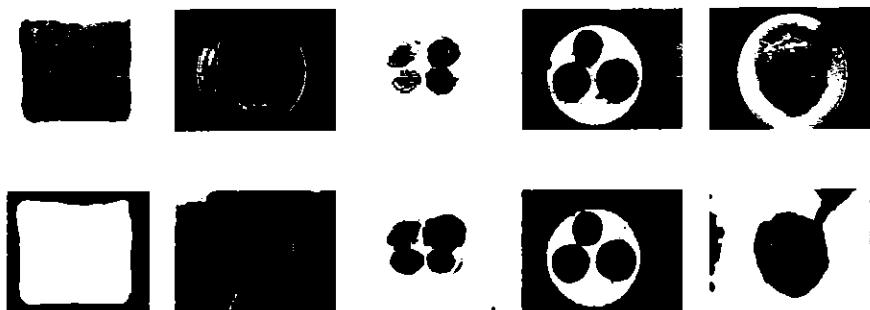
B. การจำแนกประเภท (Classification)

SVM ใช้กันอย่างแพร่หลายสำหรับการรับรู้หลักฐานแบบ รวมทั้งปัญหาการจัดจำแนกน้ำ, การรับรู้ตุ๊กตา 3 มิติ เป็นต้น SVM เป็นทฤษฎีการเรียนรู้ทางสถิติที่ใช้ข้อมูลการทดลองเป็นปัจจัยเพื่อสร้างฟังก์ชันการตัดสินใจเป็นเอตพุตที่จะจำแนกประเภทข้อมูลที่ไม่รู้จัก

คำอธิบายระบบ

ฟังก์ชันของวิธีการ คือ การคำนวณปริมาณของแผลอวัยวะและข้อมูลสารอาหาร โดยใช้การประมวลผลภาพ โดยที่ผู้ใช้ถ่ายภาพอาหารกันน้ำหัวแม่มือ โดยจะให้น้ำหัวแม่มือนั้นเป็นส่วนที่จะถูกพิจารณาที่เป็นมาตรฐานสำหรับการคำนวณหารูปของอาหารที่เลือกมา ซึ่งนอกจากจะใช้น้ำหัวแม่มือแล้วยังสามารถใช้หรือยูเพื่อระบุตำแหน่งภายในรูปได้ ซึ่งระบบจะใช้หรือยูแทนน้ำมือ เพื่อทำการแปลงสัดส่วนอาหารจากขนาดภาพ ไปเป็นขนาดจริง และยังมีการใช้วิธีการของ SVM และฐานข้อมูลของสารอาหารด้วย

โดยระบบจะทำการตรวจสอบความถูกต้องของรูปภาพแล้วจึงทำการพิจารณาว่าชนิดอาหารนั้นเป็นอาหารชนิดเดียว หรืออาหารที่มีการผสมกัน หลังจากนั้นจะทำการรู้จำอาหาร หากผู้ใช้เห็นว่าถูกต้องก็จะทำการคำนวณและแสดงผลลัพธ์ออกมา และระบบจะทำการเก็บข้อมูลลงในฐานข้อมูลต่อไป



รูปที่ 2.11 แสดงการรู้จำอาหารสำหรับภาพที่แตกต่างกัน

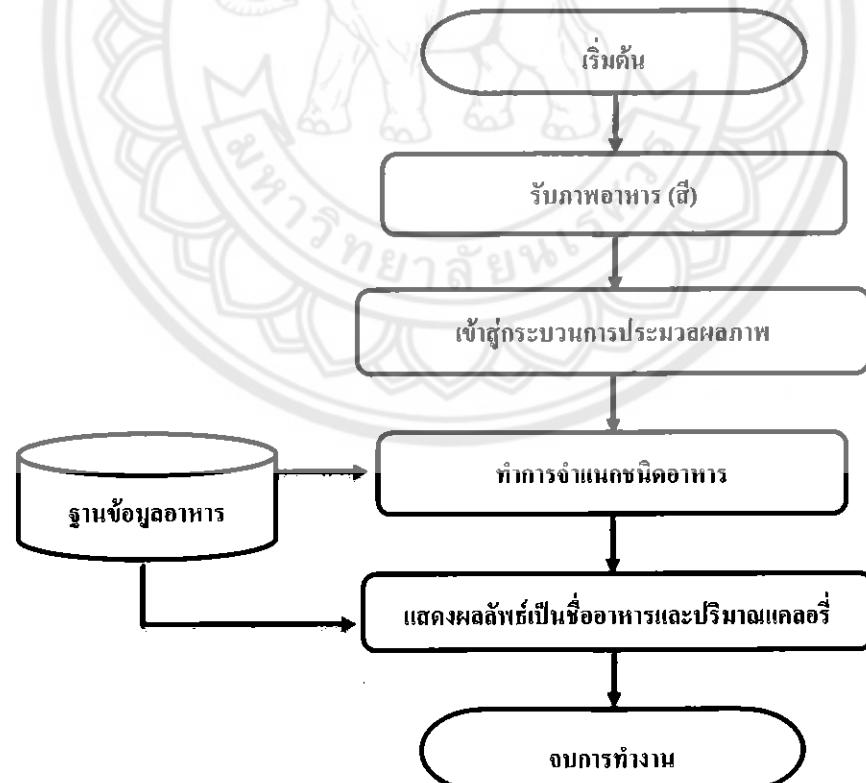
บทที่ 3

วิธีการดำเนินโครงการ

ในการสร้างระบบรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพนั้น ทางผู้จัดทำได้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้รับไฟล์ภาพที่มีอยู่บนเครื่องคอมพิวเตอร์ ซึ่งอาจเป็นภาพที่ถ่ายมาจากกล้องด่ายรูปดิจิตอล หรือกล้องจากโทรศัพท์มือถือ แล้วนำไปประมวลผลภาพ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ เป็นชื่้อาหารงานเดียว และปริมาณแคลอรี่ตามชนิดอาหารนั้นๆ ซึ่งบทนี้จะกล่าวถึงการออกแบบ การทำงานของระบบ และการพัฒนาระบบรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพ

3.1 การออกแบบระบบรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพ

ระบบรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพนั้น มีการออกแบบให้รับภาพอาหารซึ่ง เป็นภาพสีเข้ามา จากนั้นจะถูกนำเข้าสู่กระบวนการประมวลผลภาพ โดยจะทำการหาค่าคุณลักษณะ ออกมานั่นนำไปใช้ในการจำแนกชนิดอาหารแล้วแสดงผลลัพธ์ออกมาเป็นชื่อของอาหารและ จำนวนแคลอรี่ โดยแสดงในรูปที่ 3.1



รูปที่ 3.1 แสดงผังงานของระบบที่ออกแบบ

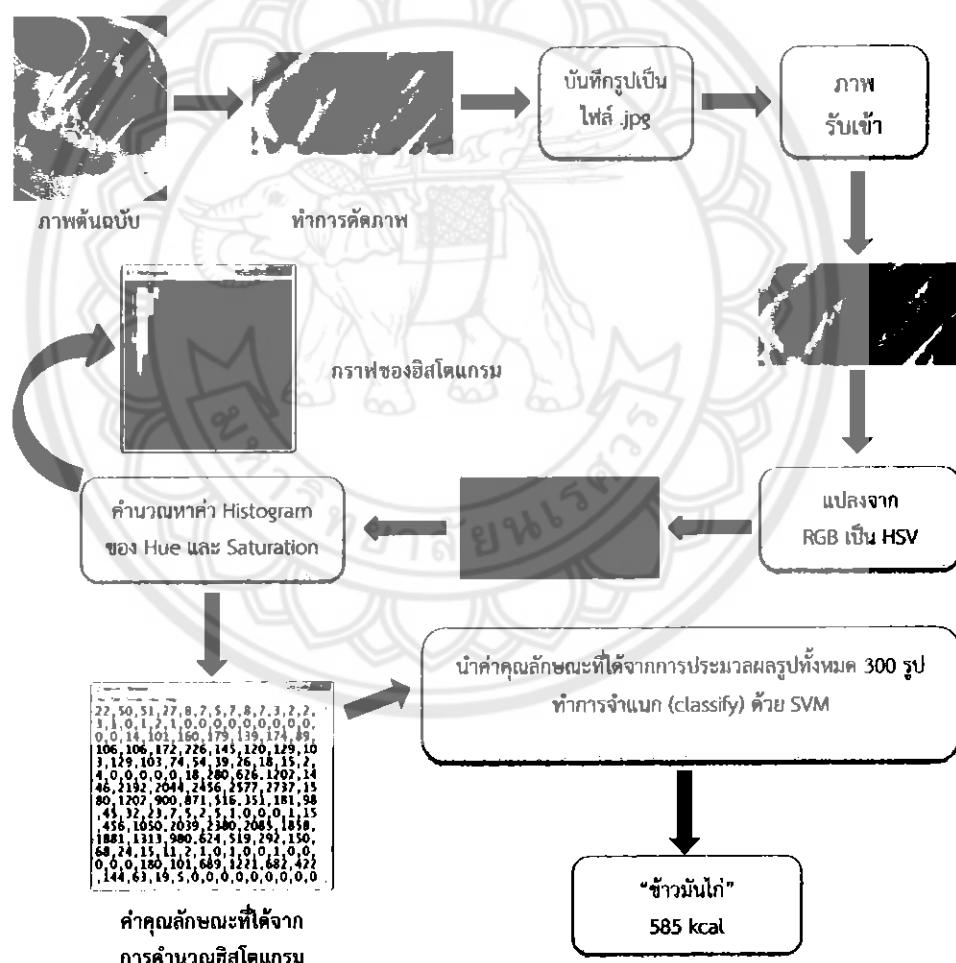
3.2 หลักการทำงานของระบบรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพ

3.2.1 การรับภาพอาหาร (สี)

การรับภาพอาหารนี้ จะรับภาพจากไฟล์ภาพที่มือถือบันทึกโดยที่ภาพนี้จะต้องมีความชัดเจน เพื่อให้สามารถทำการแยกสี และพื้นผิวออกได้โดยง่าย

3.2.2 การเข้าสู่กระบวนการประมวลผลภาพ

ขั้นตอนกระบวนการประมวลผลภาพนี้ จะทำการตัดส่วนกึ่งกลางของภาพมาเพื่อใช้วิเคราะห์ และทำการหาคุณลักษณะเกี่ยวกับสี เพื่อนำไปใช้จำแนกว่าภาพอาหารที่รับมานี้คืออาหารชนิดใด ซึ่งมีผังงานดังรูปที่ 3.2



รูปที่ 3.2 แสดงผังงานของการประมวลผลภาพ

การทำกราฟิกด้วยภาษา Python นั้นจะแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ การประมวลผลภาพเพื่อทำการหาค่าของคุณลักษณะ และการจำแนกชนิดอาหาร ซึ่งในการประมวลผลภาพนั้นจะมีขั้นตอนของการเตรียมรูปก่อนนำมาทำการประมวลผล โดยนำรูปอาหารมาทำการตัดให้มีขนาด กรวยขนาด 300x150 พิกเซล (ภาพต้นฉบับที่นำมาตัดความมีขนาดประมาณ 800x600 พิกเซล) การตัดนั้นให้ตัดเฉพาะส่วนของอาหาร ห้ามให้ตัดส่วนของภาชนะที่ใส่อาหารมาด้วย หากเป็นอาหารชนิดที่เป็นรากข้าว ให้ตัดมาเฉพาะส่วนของกับข้าวเท่านั้น ดังแสดงในรูปที่ 3.3



รูปที่ 3.3 แสดงการเตรียมภาพก่อนทำการประมวลผล

การประมวลผลทำโดยอ่านรูปที่เตรียมไว้แล้วทำการแปลงภาพให้เป็นแบบสี HSV โดยมีสมการการแปลงจากสี RGB เป็น HSV ดังนี้

Hue สามารถคำนวณได้จากระบบสี RGB ได้ดังนี้

$$\text{red}_k = \text{red} - \min(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) \quad (3.1)$$

$$\text{green}_k = \text{green} - \min(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) \quad (3.2)$$

$$\text{blue}_k = \text{blue} - \min(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) \quad (3.3)$$

Saturation สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\text{Saturation} = \frac{\max(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) - \min(\text{red}, \text{green}, \text{blue})}{\max(\text{red}, \text{green}, \text{blue})} \quad (3.4)$$

Value สามารถคำนวณได้จาก

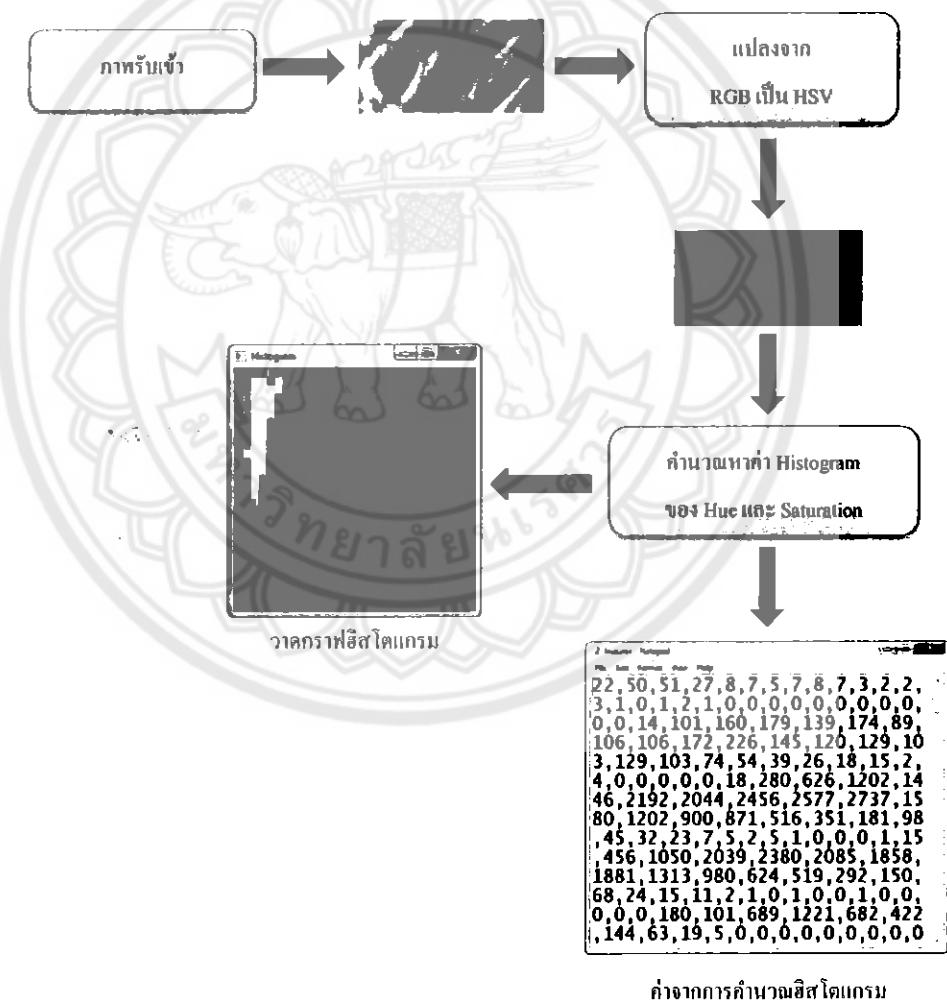
$$\text{value} = \max(\text{red}, \text{green}, \text{blue}) \quad (3.5)$$

หลังจากแปลงเป็นสี HSV เรียบร้อยแล้ว จะทำการคำนวณหาค่าฮิสโตแกรมแบบ 2 มิติ โดยนำค่าของ hue และ saturation มาวัดกราฟฮิสโตแกรม โดยให้แกน x คือค่า hue และแกน y คือค่า saturation

มีสมการฮิสโตแกรมแบบ 2 มิติ คือ

$$p_{(n)}(x_1, x_2) = \text{round} \left[\frac{(M-1)p(x_1, x_2) - M p_{\min} + p_{\max}}{M p_{\max} - p_{\min}} \right] \quad (3.6)$$

เขียนค่าฮิสโตแกรมที่คำนวณได้ลงในแท็กซ์ไฟล์ในส่วนนี้เป็นส่วนของไฟล์จ่อร์ที่จะนำไปใช้ในการจำแนกชนิดอาหารในโปรแกรมเวก้า (WEKA) โดยแสดงในรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 แสดงขั้นตอนการประมวลผลภาพ

ค่าที่ได้จากการคำนวณอิสโตร์แกรมที่เขียนลงเทกซ์ไฟล์นั้นจะถูกนำมาสร้างเป็นไฟล์.arff โดยทำการประมวลตัวแปรเท่ากับจำนวนของไฟล์อร์ซึ่งในการทดลองได้ทำการทดลองด้วย bins ขนาด 20x20, 30x30 และ 40x40 โดยรูปแบบของการทำไฟล์.arff นั้นแสดงในรูปที่ 3.5

The image shows two side-by-side screenshots of the WEKA Data Editor interface. Both windows have the title 'C:\Users\Victor\Desktop\Project\Dataset\arff\arff.arff'. The left window displays the first few lines of the ARFF file, which include the header '@relation Pima-Indians-PreDiabetes' and a series of discrete attribute definitions. The right window shows the full content of the ARFF file, which consists of approximately 768 entries, each representing a data instance with six numerical attributes followed by a class label.

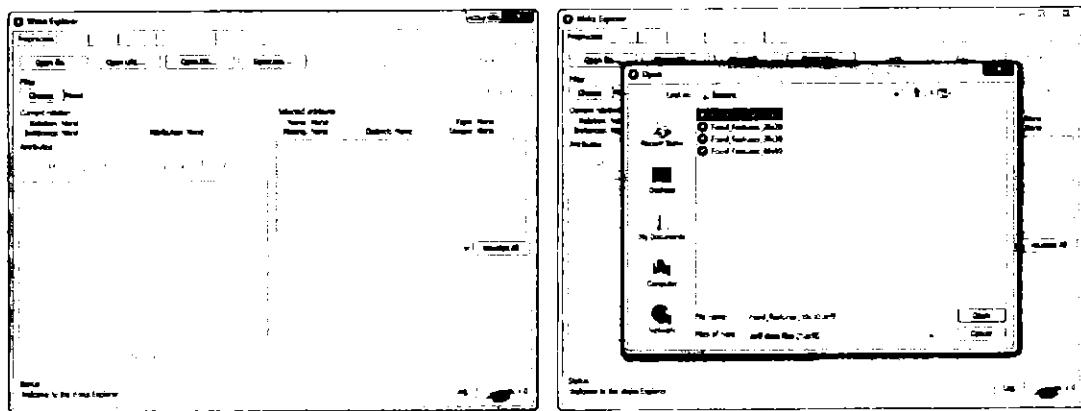
| Attribute | Value |
|-------------|-------|
| Pregnancies | 0 |
| Pregnancies | 1 |
| Pregnancies | 2 |
| Pregnancies | 3 |
| Pregnancies | 4 |
| Pregnancies | 5 |
| Pregnancies | 6 |
| Pregnancies | 7 |
| Pregnancies | 8 |
| Pregnancies | 9 |
| Pregnancies | 10 |
| Pregnancies | 11 |
| Pregnancies | 12 |
| Pregnancies | 13 |
| Pregnancies | 14 |
| Pregnancies | 15 |
| Pregnancies | 16 |
| Pregnancies | 17 |
| Pregnancies | 18 |
| Pregnancies | 19 |
| Pregnancies | 20 |
| Pregnancies | 21 |
| Pregnancies | 22 |
| Pregnancies | 23 |
| Pregnancies | 24 |
| Pregnancies | 25 |
| Pregnancies | 26 |
| Pregnancies | 27 |
| Pregnancies | 28 |
| Pregnancies | 29 |
| Pregnancies | 30 |
| Pregnancies | 31 |
| Pregnancies | 32 |
| Pregnancies | 33 |
| Pregnancies | 34 |
| Pregnancies | 35 |
| Pregnancies | 36 |
| Pregnancies | 37 |
| Pregnancies | 38 |
| Pregnancies | 39 |
| Pregnancies | 40 |
| Pregnancies | 41 |
| Pregnancies | 42 |
| Pregnancies | 43 |
| Pregnancies | 44 |
| Pregnancies | 45 |
| Pregnancies | 46 |
| Pregnancies | 47 |
| Pregnancies | 48 |
| Pregnancies | 49 |
| Pregnancies | 50 |
| Pregnancies | 51 |
| Pregnancies | 52 |
| Pregnancies | 53 |
| Pregnancies | 54 |
| Pregnancies | 55 |
| Pregnancies | 56 |
| Pregnancies | 57 |
| Pregnancies | 58 |
| Pregnancies | 59 |
| Pregnancies | 60 |
| Pregnancies | 61 |
| Pregnancies | 62 |
| Pregnancies | 63 |
| Pregnancies | 64 |
| Pregnancies | 65 |
| Pregnancies | 66 |
| Pregnancies | 67 |
| Pregnancies | 68 |
| Pregnancies | 69 |
| Pregnancies | 70 |
| Pregnancies | 71 |
| Pregnancies | 72 |
| Pregnancies | 73 |
| Pregnancies | 74 |
| Pregnancies | 75 |
| Pregnancies | 76 |
| Pregnancies | 77 |
| Pregnancies | 78 |
| Pregnancies | 79 |
| Pregnancies | 80 |
| Pregnancies | 81 |
| Pregnancies | 82 |
| Pregnancies | 83 |
| Pregnancies | 84 |
| Pregnancies | 85 |
| Pregnancies | 86 |
| Pregnancies | 87 |
| Pregnancies | 88 |
| Pregnancies | 89 |
| Pregnancies | 90 |
| Pregnancies | 91 |
| Pregnancies | 92 |
| Pregnancies | 93 |
| Pregnancies | 94 |
| Pregnancies | 95 |
| Pregnancies | 96 |
| Pregnancies | 97 |
| Pregnancies | 98 |
| Pregnancies | 99 |
| Pregnancies | 100 |
| Pregnancies | 101 |
| Pregnancies | 102 |
| Pregnancies | 103 |
| Pregnancies | 104 |
| Pregnancies | 105 |
| Pregnancies | 106 |
| Pregnancies | 107 |
| Pregnancies | 108 |
| Pregnancies | 109 |
| Pregnancies | 110 |
| Pregnancies | 111 |
| Pregnancies | 112 |
| Pregnancies | 113 |
| Pregnancies | 114 |
| Pregnancies | 115 |
| Pregnancies | 116 |
| Pregnancies | 117 |
| Pregnancies | 118 |
| Pregnancies | 119 |
| Pregnancies | 120 |
| Pregnancies | 121 |
| Pregnancies | 122 |
| Pregnancies | 123 |
| Pregnancies | 124 |
| Pregnancies | 125 |
| Pregnancies | 126 |
| Pregnancies | 127 |
| Pregnancies | 128 |
| Pregnancies | 129 |
| Pregnancies | 130 |
| Pregnancies | 131 |
| Pregnancies | 132 |
| Pregnancies | 133 |
| Pregnancies | 134 |
| Pregnancies | 135 |
| Pregnancies | 136 |
| Pregnancies | 137 |
| Pregnancies | 138 |
| Pregnancies | 139 |
| Pregnancies | 140 |
| Pregnancies | 141 |
| Pregnancies | 142 |
| Pregnancies | 143 |
| Pregnancies | 144 |
| Pregnancies | 145 |
| Pregnancies | 146 |
| Pregnancies | 147 |
| Pregnancies | 148 |
| Pregnancies | 149 |
| Pregnancies | 150 |
| Pregnancies | 151 |
| Pregnancies | 152 |
| Pregnancies | 153 |
| Pregnancies | 154 |
| Pregnancies | 155 |
| Pregnancies | 156 |
| Pregnancies | 157 |
| Pregnancies | 158 |
| Pregnancies | 159 |
| Pregnancies | 160 |
| Pregnancies | 161 |
| Pregnancies | 162 |
| Pregnancies | 163 |
| Pregnancies | 164 |
| Pregnancies | 165 |
| Pregnancies | 166 |
| Pregnancies | 167 |
| Pregnancies | 168 |
| Pregnancies | 169 |
| Pregnancies | 170 |
| Pregnancies | 171 |
| Pregnancies | 172 |
| Pregnancies | 173 |
| Pregnancies | 174 |
| Pregnancies | 175 |
| Pregnancies | 176 |
| Pregnancies | 177 |
| Pregnancies | 178 |
| Pregnancies | 179 |
| Pregnancies | 180 |
| Pregnancies | 181 |
| Pregnancies | 182 |
| Pregnancies | 183 |
| Pregnancies | 184 |
| Pregnancies | 185 |
| Pregnancies | 186 |
| Pregnancies | 187 |
| Pregnancies | 188 |
| Pregnancies | 189 |
| Pregnancies | 190 |
| Pregnancies | 191 |
| Pregnancies | 192 |
| Pregnancies | 193 |
| Pregnancies | 194 |
| Pregnancies | 195 |
| Pregnancies | 196 |
| Pregnancies | 197 |
| Pregnancies | 198 |
| Pregnancies | 199 |
| Pregnancies | 200 |
| Pregnancies | 201 |
| Pregnancies | 202 |
| Pregnancies | 203 |
| Pregnancies | 204 |
| Pregnancies | 205 |
| Pregnancies | 206 |
| Pregnancies | 207 |
| Pregnancies | 208 |
| Pregnancies | 209 |
| Pregnancies | 210 |
| Pregnancies | 211 |
| Pregnancies | 212 |
| Pregnancies | 213 |
| Pregnancies | 214 |
| Pregnancies | 215 |
| Pregnancies | 216 |
| Pregnancies | 217 |
| Pregnancies | 218 |
| Pregnancies | 219 |
| Pregnancies | 220 |
| Pregnancies | 221 |
| Pregnancies | 222 |
| Pregnancies | 223 |
| Pregnancies | 224 |
| Pregnancies | 225 |
| Pregnancies | 226 |
| Pregnancies | 227 |
| Pregnancies | 228 |
| Pregnancies | 229 |
| Pregnancies | 230 |
| Pregnancies | 231 |
| Pregnancies | 232 |
| Pregnancies | 233 |
| Pregnancies | 234 |
| Pregnancies | 235 |
| Pregnancies | 236 |
| Pregnancies | 237 |
| Pregnancies | 238 |
| Pregnancies | 239 |
| Pregnancies | 240 |
| Pregnancies | 241 |
| Pregnancies | 242 |
| Pregnancies | 243 |
| Pregnancies | 244 |
| Pregnancies | 245 |
| Pregnancies | 246 |
| Pregnancies | 247 |
| Pregnancies | 248 |
| Pregnancies | 249 |
| Pregnancies | 250 |
| Pregnancies | 251 |
| Pregnancies | 252 |
| Pregnancies | 253 |
| Pregnancies | 254 |
| Pregnancies | 255 |
| Pregnancies | 256 |
| Pregnancies | 257 |
| Pregnancies | 258 |
| Pregnancies | 259 |
| Pregnancies | 260 |
| Pregnancies | 261 |
| Pregnancies | 262 |
| Pregnancies | 263 |
| Pregnancies | 264 |
| Pregnancies | 265 |
| Pregnancies | 266 |
| Pregnancies | 267 |
| Pregnancies | 268 |
| Pregnancies | 269 |
| Pregnancies | 270 |
| Pregnancies | 271 |
| Pregnancies | 272 |
| Pregnancies | 273 |
| Pregnancies | 274 |
| Pregnancies | 275 |
| Pregnancies | 276 |
| Pregnancies | 277 |
| Pregnancies | 278 |
| Pregnancies | 279 |
| Pregnancies | 280 |
| Pregnancies | 281 |
| Pregnancies | 282 |
| Pregnancies | 283 |
| Pregnancies | 284 |
| Pregnancies | 285 |
| Pregnancies | 286 |
| Pregnancies | 287 |
| Pregnancies | 288 |
| Pregnancies | 289 |
| Pregnancies | 290 |
| Pregnancies | 291 |
| Pregnancies | 292 |
| Pregnancies | 293 |
| Pregnancies | 294 |
| Pregnancies | 295 |
| Pregnancies | 296 |
| Pregnancies | 297 |
| Pregnancies | 298 |
| Pregnancies | 299 |
| Pregnancies | 300 |
| Pregnancies | 301 |
| Pregnancies | 302 |
| Pregnancies | 303 |
| Pregnancies | 304 |
| Pregnancies | 305 |
| Pregnancies | 306 |
| Pregnancies | 307 |
| Pregnancies | 308 |
| Pregnancies | 309 |
| Pregnancies | 310 |
| Pregnancies | 311 |
| Pregnancies | 312 |
| Pregnancies | 313 |
| Pregnancies | 314 |
| Pregnancies | 315 |
| Pregnancies | 316 |
| Pregnancies | 317 |
| Pregnancies | 318 |
| Pregnancies | 319 |
| Pregnancies | 320 |
| Pregnancies | 321 |
| Pregnancies | 322 |
| Pregnancies | 323 |
| Pregnancies | 324 |
| Pregnancies | 325 |
| Pregnancies | 326 |
| Pregnancies | 327 |
| Pregnancies | 328 |
| Pregnancies | 329 |
| Pregnancies | 330 |
| Pregnancies | 331 |
| Pregnancies | 332 |
| Pregnancies | 333 |
| Pregnancies | 334 |
| Pregnancies | 335 |
| Pregnancies | 336 |
| Pregnancies | 337 |
| Pregnancies | 338 |
| Pregnancies | 339 |
| Pregnancies | 340 |
| Pregnancies | 341 |
| Pregnancies | 342 |
| Pregnancies | 343 |
| Pregnancies | 344 |
| Pregnancies | 345 |
| Pregnancies | 346 |
| Pregnancies | 347 |
| Pregnancies | 348 |
| Pregnancies | 349 |
| Pregnancies | 350 |
| Pregnancies | 351 |
| Pregnancies | 352 |
| Pregnancies | 353 |
| Pregnancies | 354 |
| Pregnancies | 355 |
| Pregnancies | 356 |
| Pregnancies | 357 |
| Pregnancies | 358 |
| Pregnancies | 359 |
| Pregnancies | 360 |
| Pregnancies | 361 |
| Pregnancies | 362 |
| Pregnancies | 363 |
| Pregnancies | 364 |
| Pregnancies | 365 |
| Pregnancies | 366 |
| Pregnancies | 367 |
| Pregnancies | 368 |
| Pregnancies | 369 |
| Pregnancies | 370 |
| Pregnancies | 371 |
| Pregnancies | 372 |
| Pregnancies | 373 |
| Pregnancies | 374 |
| Pregnancies | 375 |
| Pregnancies | 376 |
| Pregnancies | 377 |
| Pregnancies | 378 |
| Pregnancies | 379 |
| Pregnancies | 380 |
| Pregnancies | 381 |
| Pregnancies | 382 |
| Pregnancies | 383 |
| Pregnancies | 384 |
| Pregnancies | 385 |
| Pregnancies | 386 |
| Pregnancies | 387 |
| Pregnancies | 388 |
| Pregnancies | 389 |
| Pregnancies | 390 |
| Pregnancies | 391 |
| Pregnancies | 392 |
| Pregnancies | 393 |
| Pregnancies | 394 |
| Pregnancies | 395 |
| Pregnancies | 396 |
| Pregnancies | 397 |
| Pregnancies | 398 |
| Pregnancies | 399 |
| Pregnancies | 400 |

รูปที่ 3.5 แสดงการนำไฟล์อร์มาสร้างไฟล์.arff

นำไฟล์.arff อ่านเข้าไปแล้ว จากนั้นทำการกรองด้วยการ Discretized ซึ่งการ Discretized คือการแปลงค่าต่อเนื่องให้เป็นค่าไม่ต่อเนื่อง จากนั้นเลือกเทคนิคที่ใช้ในการจำแนก โดยเลือก Classify > classifier > meta > GridSearch เพื่อหาค่าของ cost และ gamma ที่ให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

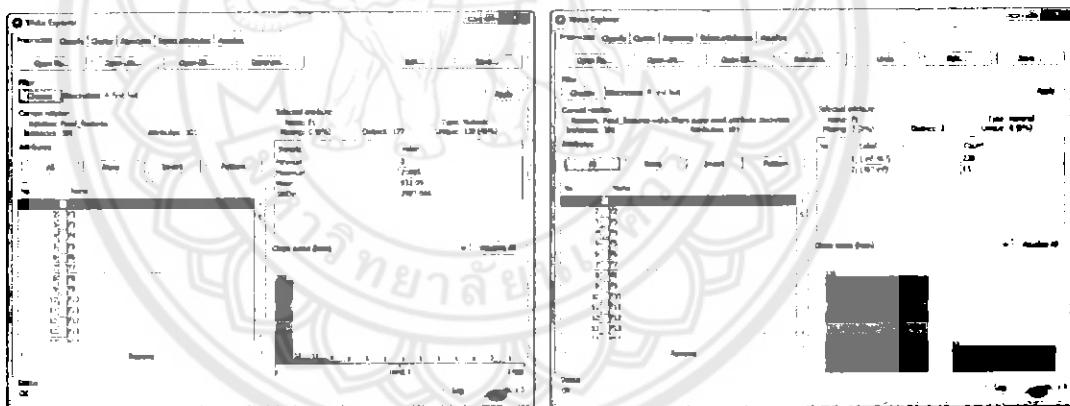
3.3 ขั้นตอนการทดลองหาค่า Cost และ Gamma

3.3.1 ทำการเปิดโปรแกรม WEKA จากนั้นให้ทำการเปิดไฟล์.arff ที่เราสร้างไว้ดังในรูปที่ 3.5 ขึ้นมา โดยจะแสดงในรูปที่ 3.6



รูปที่ 3.6 แสดงการนำไฟล์ .arff เข้าสู่โปรแกรม

3.3.2 ทำการ Discretize ข้อมูลที่นำเข้ามา โดยเลือกที่ Choose > filters > supervised > attribute > Discretized จากนั้นทำการกด Apply จะทำให้ข้อมูลถูกแบ่งออกเป็นช่วงๆ มีการเปลี่ยนแปลงดังในรูปที่ 3.7 (ข)

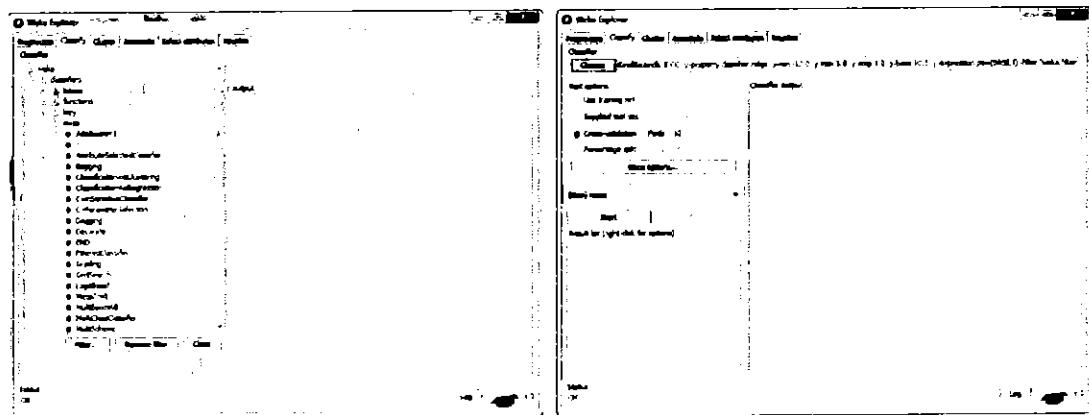


(ก) ข้อมูลก่อนการทำ Discretized

(ข) ข้อมูลหลังการทำ Discretized

รูปที่ 3.7 แสดงการ discretize ข้อมูล

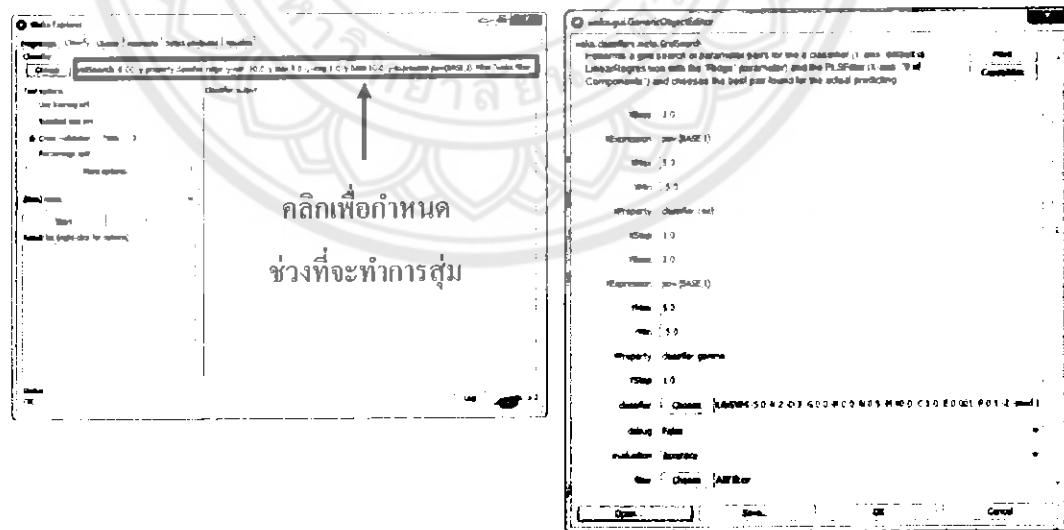
3.3.3 ใช้ GridSearch เพื่อสุ่มหาค่า cost และ gamma เพื่อนำไปใช้ในการจำแนกด้วย libSVM โดยเลือกที่ Classify > choose > meta > GridSearch



รูปที่ 3.8 แสดงการใช้ GridSearch เพื่อสุ่มหาค่า cost และ gamma

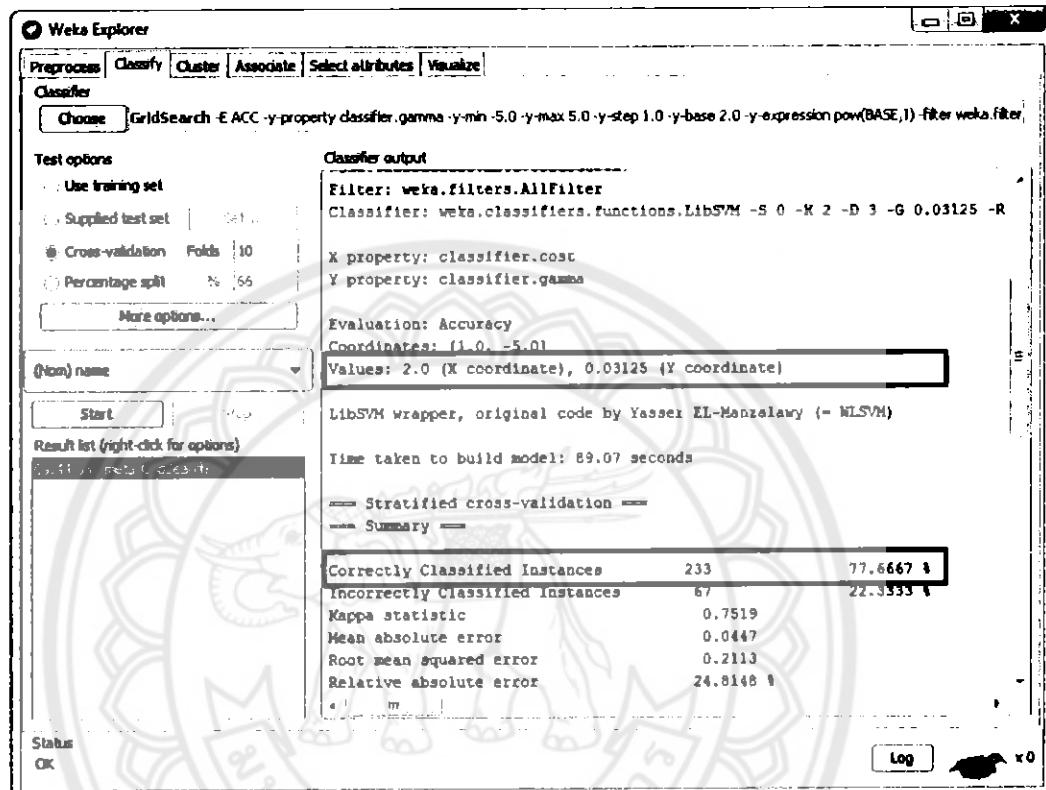
3.3.4 จากนั้นทำการตั้งค่าเพื่อทำการสุ่มหาค่า cost และ gamma ซึ่งเป็นพารามิเตอร์ที่ให้ผลลัพธ์ของความถูกต้องที่มากที่สุด ซึ่งจะกำหนดช่วงที่จะทำการสุ่มในแกน x นั่นคือค่า cost และกำหนดช่วงที่จะทำการสุ่มในแกน y นั่นคือค่า gamma โดยทำการคลิกเพื่อกำหนดช่วงของพารามิเตอร์ดังในรูปที่ 3.9

ซึ่งส่วนที่ใช้ในการกำหนดช่วงที่ต้องการสุ่มคือค่าของ XMax, XMin, YMax, YMin จะเป็นการกำหนดช่วงให้กับค่าสูงสุดและต่ำสุดในแนวแกน x และ y



รูปที่ 3.9 แสดงการกำหนดค่าเพื่อสุ่มหาค่า cost และ gamma

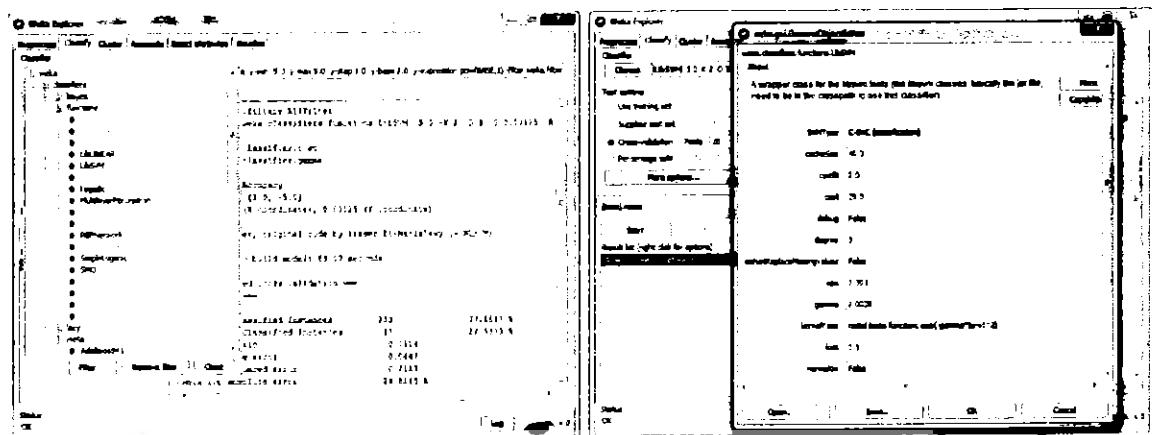
หลังจากนั้นกด OK แล้วจึงทำการ Start เพื่อเริ่มทำการหาค่า cost และ gamma รองไปโปรแกรมทำการประมวลผลจนเสร็จจะทราบถึงร้อยละความถูกต้อง และบอกค่าของ cost และ gamma ที่สุ่มพน ดังแสดงในรูปที่ 3.10



รูปที่ 3.10 แสดงร้อยละความถูกต้องและค่า cost, gamma

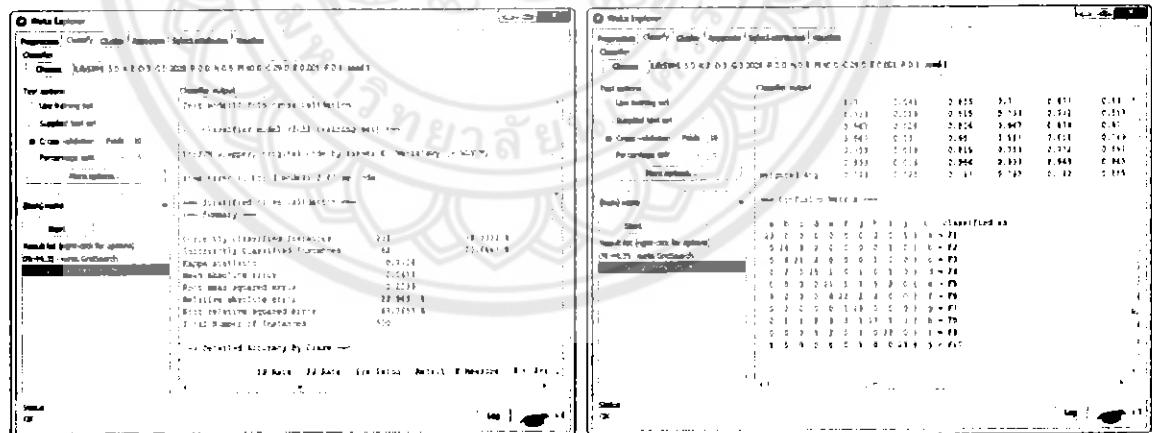
หากค่าที่พนนั้นยังมีร้อยละความถูกต้องต่ำให้ทำการเปลี่ยนช่วงที่ใช้ในการทำการสุ่ม ทำ เช่นนี้ไปเรื่อยๆจนกว่าจะได้ร้อยละความถูกต้องที่ต้องการ

3.3.5 เมื่อได้ค่า cost และ gamma ที่ให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดแล้วจึงนำไปทำการจำแนกด้วย libSVM โดยเลือกที่ choose > function > libSVM จากนั้นนำค่า cost และ gamma ที่ได้ส่งไปแล้ว คลิก start เพื่อประมวลผล ดังแสดงในรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 แสดงการใช้ libSVM classifier

หลังจากทำการประมวลผลแล้วจะแสดงผลของร้อยละความถูกต้อง และเมตริกซ์การประเมินผลลัพธ์การทำนาย (Confusion Matrix) ซึ่งเมตริกซ์การประเมินผลลัพธ์การทำนายนี้เป็นการแสดงให้เห็นถึงผลลัพธ์หลังจากการประมวลผลว่าเกิดความสับสนในการจำแนกอย่างไรบ้าง เพื่อให้สามารถนำไปวิเคราะห์หาสาเหตุที่ทำให้เกิดความผิดพลาดในการจำแนกได้ เช่น พัฒนาระบบ จำแนกว่าเป็นข้าวขาหมูเนื่องจากมีค่าของชีสโดยกรนท์ที่ใกล้เคียงกัน ดังแสดงในรูปที่ 3.12

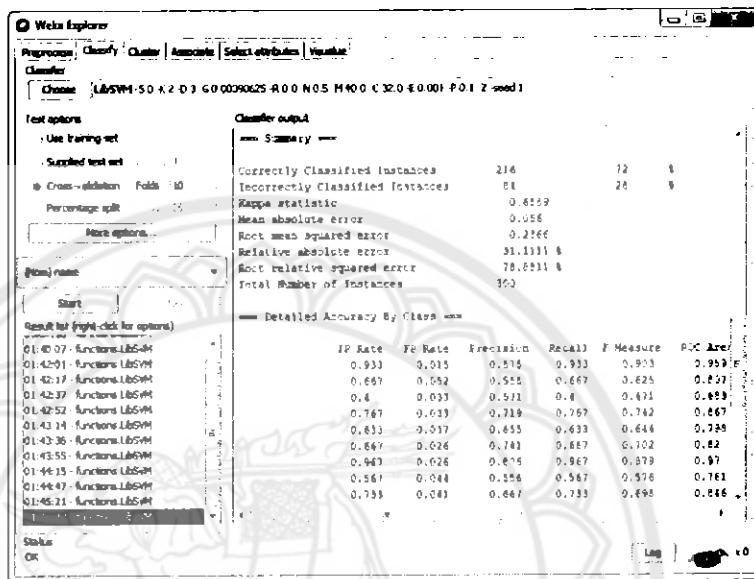


รูปที่ 3.12 แสดงร้อยละความถูกต้อง และการประเมินผลลัพธ์การทำนาย

3.4 ผลการทดลองจากการจำแนกด้วย libSVM ที่ขนาด Bins ต่างๆ

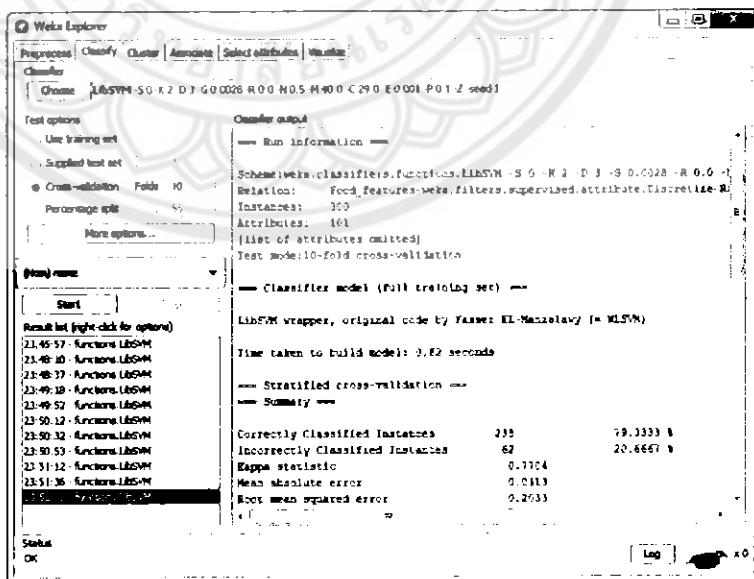
ผลการทดลองเพื่อหาค่า cost และ gamma ที่ให้ผลลัพธ์ดีที่สุดในการจำแนกชนิดอาหาร ด้วย LibSVM แสดงในรูปต่อไปนี้

Bins 5x5: cost = 32.0, gamma = 0.00390625 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 72 %



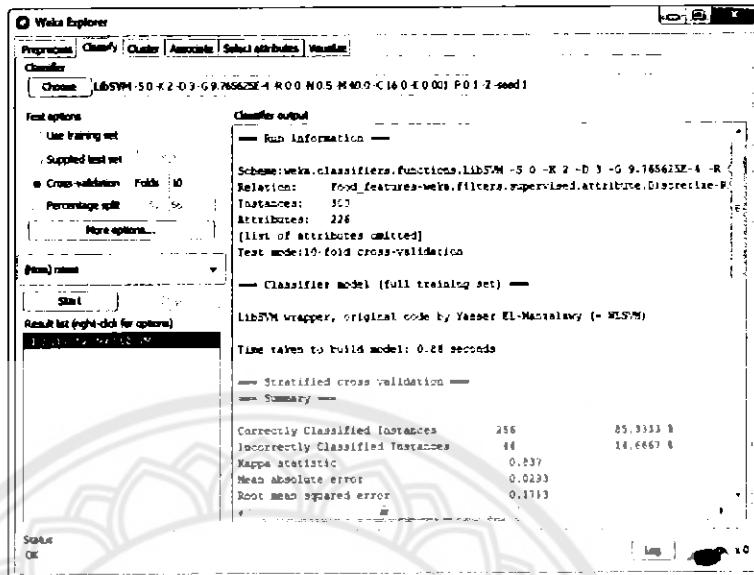
รูปที่ 3.13 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 32.0, gamma = 0.00390625 ที่ Bin ขนาด 5x5

Bins 10x10: cost = 29.0, gamma = 0.0028 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 79.33 %



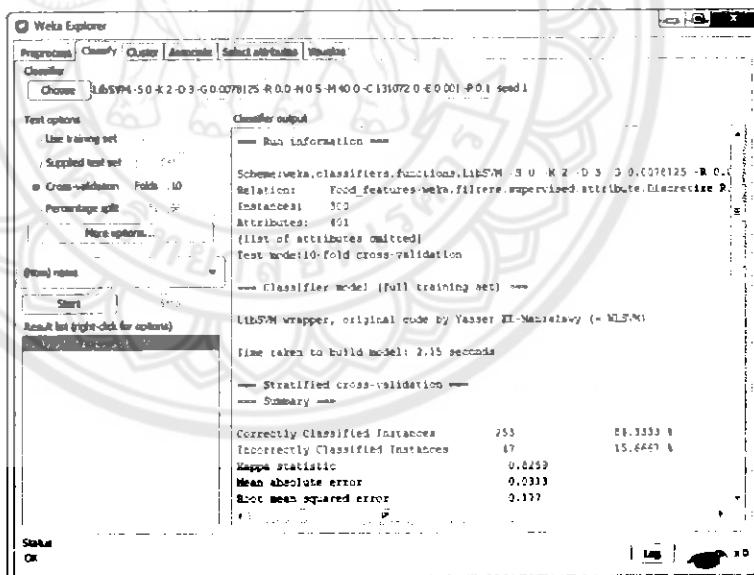
รูปที่ 3.14 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 29.0, gamma = 0.0028 ที่ Bin ขนาด 10x10

Bins 15x15: cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 85.33 %



รูปที่ 3.15 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 15x15

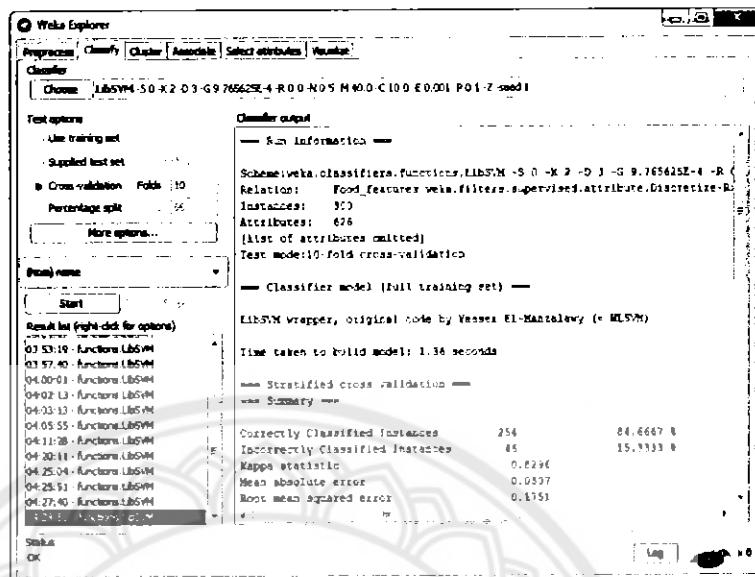
Bins 20x20: cost = 131072.0, gamma = 0.0078125 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 84.33 %



รูปที่ 3.16 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 31072.0, gamma = 0.0078125 ที่ Bin ขนาด 20x20

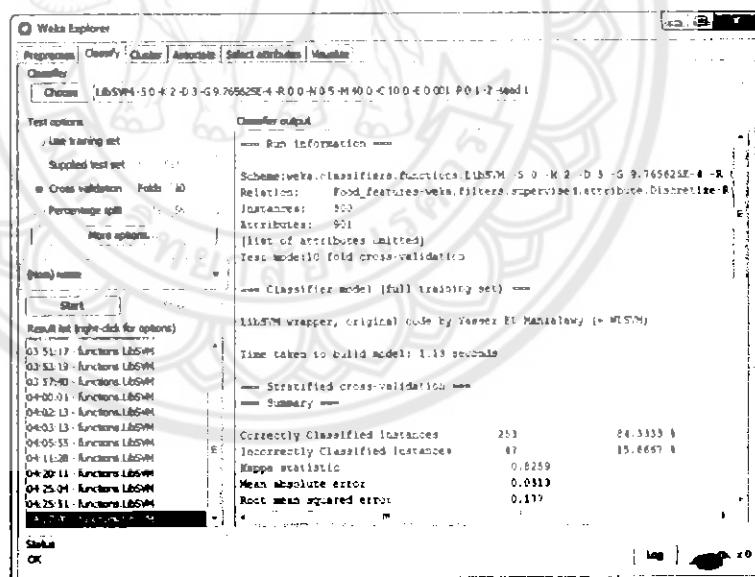
ผู้
ที่ 4635
2561

Bins 25x25: cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 84.67 %



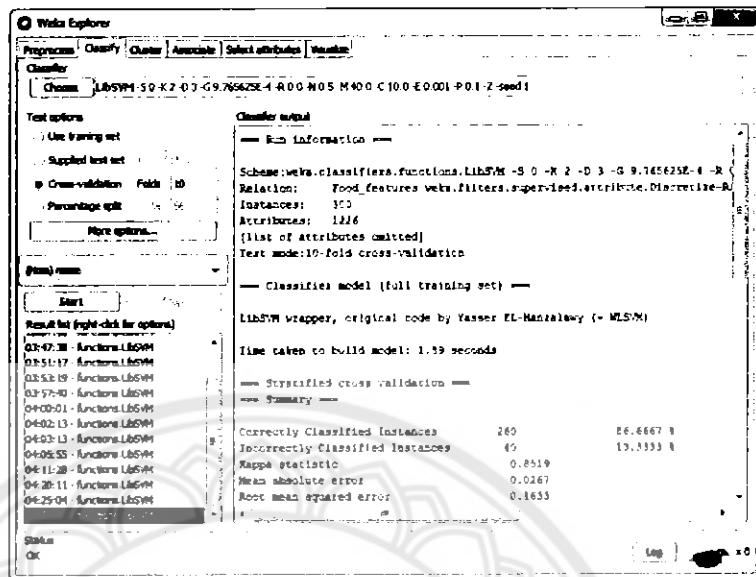
รูปที่ 3.17 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 31072.0, gamma = 0.0078125 ที่ Bin ขนาด 25x25

Bins 30x30: cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 84.33 %



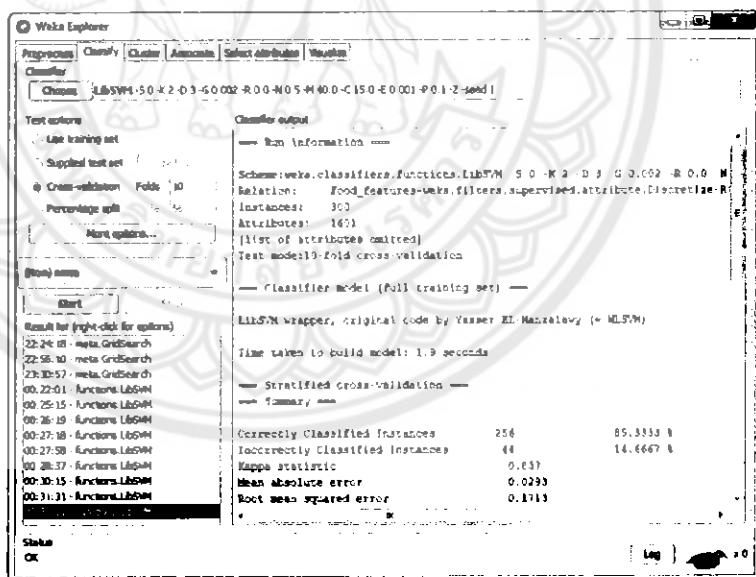
รูปที่ 3.18 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 30x30

Bins 35x35: cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 86.67 %



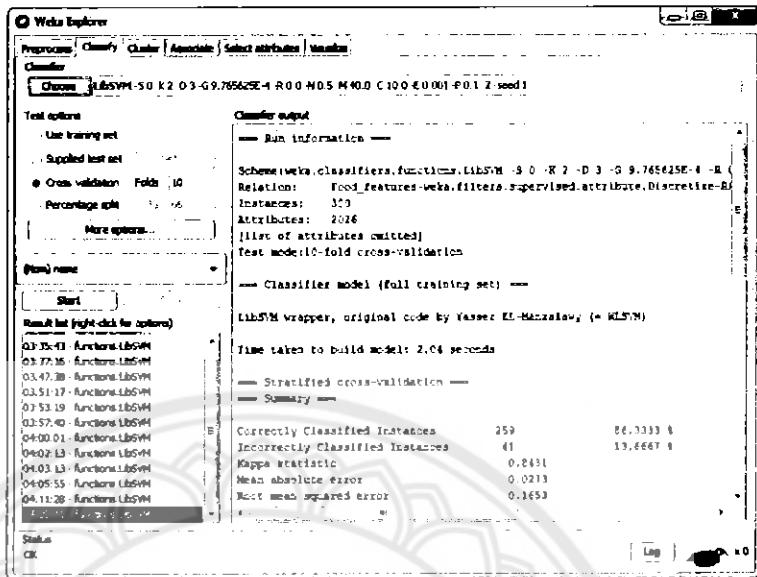
รูปที่ 3.19 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 35x35

Bins 40x40: cost = 15.0, gamma = 0.002 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 85.33 %



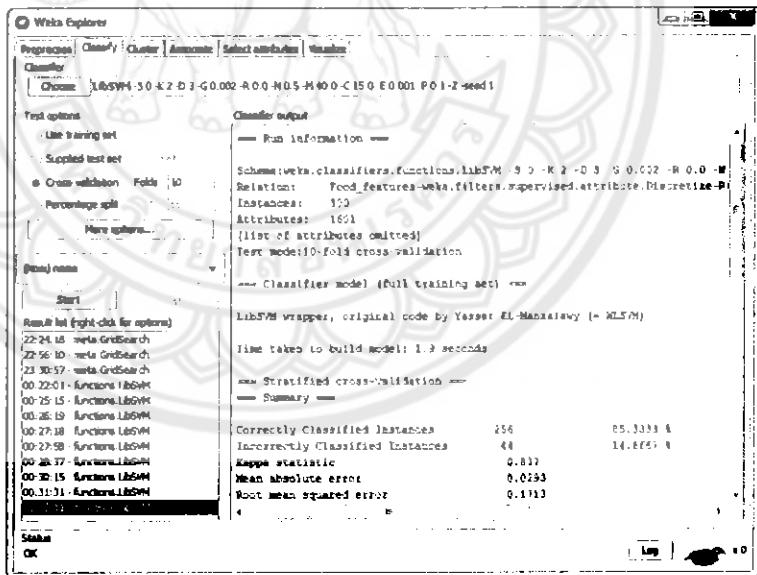
รูปที่ 3.20 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 15.0, gamma = 0.002 ที่ Bin ขนาด 40x40

Bins 45x45: cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 86.33 %



รูปที่ 3.21 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 45x45

Bins 50x50: cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ได้ค่าความถูกต้องเป็น 86.33 %



รูปที่ 3.22 แสดงผลลัพธ์ของค่า cost = 16.0, gamma = 0.0009765625 ที่ Bin ขนาด 50x50

บทที่ 4

ผลการทดลอง

ในการสร้างระบบรู้จำอาหารงานเดียวด้วยวิธีการประมวลผลภาพนั้น จะทำการทดลองเพื่อจำแนกชนิดของอาหาร โดยใช้คุณลักษณะของสีของอาหารดังต่อไปนี้

4.1 การทดลอง

ในการทำการทดลองนี้จะมีชนิดของอาหารงานเดียวที่นำมาใช้ในการทดลองทั้งหมด 10 ชนิด โดยจะแสดงในตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ตารางแสดงรูปและชื่อของอาหารงานเดียว

| ลำดับที่ | รูป | ชื่ออาหาร |
|----------|---|------------------|
| 1 |  | ข้าวมันไก่ |
| 2 |  | ข้าวผัดกะเพรา |
| 3 |  | ผัดซีอิ๊ว |
| 4 |  | ผัดไทย |
| 5 |  | ข้าวหมูหอคระเก็บ |
| 6 |  | ข้าวหมูแดง |

ตารางที่ 4.1 ตารางแสดงรูปและชื่อของอาหารงานเดียว (ต่อ)

| ลำดับที่ | รูป | ชื่ออาหาร |
|----------|--|--------------|
| 7 |  | ข้าวไก่เจียว |
| 8 |  | ข้าวขาหมู |
| 9 |  | ส้มตำ |
| 10 |  | โจ๊ก |

โดยขั้นตอนการทดลองจะใช้ภาพของอาหารชนิดละ 30 ภาพ ทั้งหมด 300 ภาพ โดยจะทำการทดสอบด้วยเทคนิคของ 10-fold validation โดยเทคนิคของ 10-fold validation มีหลักการคือ ทำการเสิร์ชชุดข้อมูลอุปกรณ์ 1 ส่วน จาก 10 ส่วน เพื่อใช้เป็นชุดข้อมูลสำหรับทดสอบ และนำข้อมูลที่เหลือ 9 ส่วนนั้นเป็นชุดข้อมูลสำหรับการเทรน ครั้งที่สองที่ เช่นกัน จะทำการเสิร์ชข้อมูลอุปกรณ์ 1 ส่วนจาก 10 ส่วน เพื่อนำไปเป็นชุดข้อมูลสำหรับทดสอบ และนำข้อมูลอีก 9 ส่วนมาทำการเทรน ทำเช่นนี้ไปจนครบทั้ง 10 ครั้ง โดยในแต่ละครั้งจะให้วิธีความถูกต้องของอุปกรณ์ จากนั้นนำค่าร้อยละความถูกต้องที่ทำการทดสอบทั้ง 10 ครั้งมาเฉลี่ย ซึ่งจะได้วิธีความถูกต้องของทั้งชุดข้อมูล

โดยในการทดสอบนี้จะใช้คุณลักษณะเด่นของภาพอาหาร ด้วยการแปลงภาพให้อยู่ในรูปแบบของโมเดลสีแบบ HSV คำนวณค่าชีสติเมตรของภาพอาหาร โดยเลือกค่าของ Hue และ Saturation มาใช้ เนื่องจากเป็นค่าสีบริสุทธิ์ของภาพ ซึ่งไม่คำนึงถึงแสงและความสว่างของภาพ ทำการทดลองด้วยการปรับจำนวนช่องของชีสติเมตร (bin) เป็นขนาด 5x5, 10x10, 15x15, 20x20, 25x25, 30x30, 35x35, 40x40, 45x45 และ 50x50 ตามลำดับ โดยจะให้ผลลัพธ์ของการทดลอง ดังต่อไปนี้

4.2 ผลการทดลอง

จากการทดลองจำแนกชนิดอาหารด้วยค่าฮิสโทแกรมสีของ Hue และ Saturation ที่ขนาด Bins ต่างๆ จะได้ผลลัพธ์ของการทดลองดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ฮิสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 5x5 bins

| ชื่ออาหาร | ถูกต้อง | คิดเป็นร้อยละ | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|---------|---------------|---------|---------------|
| ข้าวมันไก่ | 28 | 93.33 | 2 | 6.67 |
| ข้าวผัดกะเพรา | 20 | 66.667 | 10 | 33.33 |
| ผัดซีอิ๊ว | 12 | 40.00 | 18 | 60.00 |
| ผัดไทย | 23 | 76.67 | 7 | 23.33 |
| ข้าวหมูทอดกระเทียม | 19 | 63.33 | 11 | 36.67 |
| ข้าวหมูแดง | 20 | 66.67 | 10 | 33.33 |
| ข้าวไข่เจียว | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| ข้าวขาหมู | 17 | 56.67 | 13 | 43.33 |
| ส้มตำ | 22 | 73.33 | 8 | 26.67 |
| โจ๊ก | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| รวม | 216 | 72.00 | 84 | 28.00 |

ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ฮิสโทแกรมค่าสี H และ S ขนาด 10x10 bins

| ชื่ออาหาร | ถูกต้อง | คิดเป็นร้อยละ | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|---------|---------------|---------|---------------|
| ข้าวมันไก่ | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| ข้าวผัดกะเพรา | 24 | 80.00 | 6 | 20.00 |
| ผัดซีอิ๊ว | 21 | 70.00 | 9 | 30.00 |
| ผัดไทย | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ข้าวหมูทอดกระเทียม | 21 | 70.00 | 9 | 30.00 |
| ข้าวหมูแดง | 22 | 73.33 | 8 | 26.67 |
| ข้าวไข่เจียว | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| ข้าวขาหมู | 17 | 56.67 | 13 | 43.33 |
| ส้มตำ | 22 | 73.33 | 8 | 26.67 |
| โจ๊ก | 28 | 93.33 | 2 | 6.67 |
| รวม | 216 | 79.33 | 64 | 20.67 |

ตารางที่ 4.4 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ชีสิสโตแกรมค่าสี H และ S ขนาด 15x15 bins

| ชื่ออาหาร | ถูกต้อง | คิดเป็นร้อยละ | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|---------|---------------|---------|---------------|
| ข้าวมันไก่ | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| ข้าวผัดกะหรรษา | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ผัดซีอิ๊ว | 18 | 60.00 | 12 | 40.00 |
| ผัดไทย | 27 | 90.00 | 3 | 10.00 |
| ข้าวหมูทอดกระเทียม | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| ข้าวหมูแดง | 22 | 73.33 | 8 | 26.67 |
| ข้าวไข่เจียว | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| ข้าวขาหมู | 21 | 70.00 | 9 | 30.00 |
| ส้มตำ | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ไข่กรัก | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| เฉลี่ย | 25.6 | 81.33 | 6.4 | 18.67 |

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ชีสิสโตแกรมค่าสี H และ S ขนาด 20x20 bins

| ชื่ออาหาร | ถูกต้อง | คิดเป็นร้อย% | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อย% |
|--------------------|---------|--------------|---------|--------------|
| ข้าวมันไก่ | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| ข้าวผัดกะหรรษา | 27 | 90.00 | 3 | 10.00 |
| ผัดซีอิ๊ว | 21 | 70.00 | 9 | 30.00 |
| ผัดไทย | 24 | 80.00 | 6 | 20.00 |
| ข้าวหมูทอดกระเทียม | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ข้าวหมูแดง | 23 | 76.67 | 7 | 23.33 |
| ข้าวไข่เจียว | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| ข้าวขาหมู | 21 | 70.00 | 9 | 30.00 |
| ส้มตำ | 24 | 80.00 | 6 | 20.00 |
| ไข่กรัก | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| เฉลี่ย | 25.4 | 81.33 | 6.7 | 18.67 |

ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ชิสต์โடแกรมค่าสี H และ S ขนาด 25x25 bins

| รายการ | ถูกต้อง | คิดเป็นร้อยละ | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อยละ |
|-----------------|---------|---------------|---------|---------------|
| น้ำเงินเข้ม | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| น้ำเงินเขียวฟ้า | 27 | 90.00 | 3 | 10.00 |
| เหลือง | 19 | 63.33 | 11 | 36.67 |
| เหลือง | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| น้ำเงินฟ้าเข้ม | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| น้ำเงินฟ้า | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| น้ำเงินเข้ม | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| น้ำเงินฟ้า | 18 | 60.00 | 12 | 40.00 |
| น้ำเงินฟ้า | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ฟ้า | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| รวม | 259 | 84.67 | 46 | 15.33 |

ตารางที่ 4.7 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ชิสต์โटแกรมค่าสี H และ S ขนาด 30x30 bins

| รายการ | ถูกต้อง | คิดเป็นร้อยละ | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อยละ |
|---------------------|---------|---------------|---------|---------------|
| น้ำเงินเข้ม | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| น้ำเงินเขียวฟ้าเข้ม | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| เหลือง | 20 | 66.67 | 10 | 33.33 |
| เหลือง | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| น้ำเงินฟ้าเข้ม | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| น้ำเงินฟ้า | 21 | 70.00 | 9 | 30.00 |
| น้ำเงินฟ้า | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| น้ำเงินฟ้า | 22 | 73.33 | 8 | 26.67 |
| น้ำเงินฟ้า | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ฟ้า | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| รวม | 259 | 84.67 | 47 | 15.33 |

ตารางที่ 4.8 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ชิสโトイแกรมค่าสี H และ S ขนาด 35x35 bins

| ชื่ออาหาร | ถูกต้อง | คิดเป็นร้อยละ | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|---------|---------------|---------|---------------|
| ข้าวมันไก่ | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| ข้าวผัดกะเพรา | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ผัดซีอิ๊ว | 22 | 73.33 | 8 | 26.67 |
| ผัดไทย | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ข้าวหมูทอดกระเทียม | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| ข้าวหมูแดง | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ข้าวไข่เจียว | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| ข้าวขาหมู | 24 | 80.00 | 6 | 20.00 |
| ส้มตำ | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ไข่กุ้ง | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| | 260 | 86.67 | 40 | 13.33 |

ตารางที่ 4.9 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ชิสโトイแกรมค่าสี H และ S ขนาด 40x40 bins

| ชื่ออาหาร | ถูกต้อง | คิดเป็นร้อยละ | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|---------|---------------|---------|---------------|
| ข้าวมันไก่ | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| ข้าวผัดกะเพรา | 27 | 90.00 | 3 | 10.00 |
| ผัดซีอิ๊ว | 21 | 70.00 | 9 | 30.00 |
| ผัดไทย | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| ข้าวหมูทอดกระเทียม | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| ข้าวหมูแดง | 22 | 73.33 | 8 | 26.67 |
| ข้าวไข่เจียว | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| ข้าวขาหมู | 20 | 66.67 | 10 | 33.33 |
| ส้มตำ | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ไข่กุ้ง | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| | 256 | 86.67 | 44 | 13.33 |

ตารางที่ 4.10 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ชิสต์ไดร์แกรนค่าสี H และ S ขนาด 45x45 bins

| ชื่ออาหาร | ถุงต้อง | คิดเป็นร้อยละ | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|---------|---------------|---------|---------------|
| ข้าวมันไก่ | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| ข้าวผัดกะเพรา | 27 | 90.00 | 3 | 10.00 |
| ผัดซีอิ๊ว | 19 | 63.33 | 11 | 36.67 |
| ผัดไทย | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| ข้าวหมูหอตกระเทียม | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| ข้าวหมูแดง | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ข้าวไข่เจียว | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| ข้าวขาหมู | 21 | 70.00 | 9 | 30.00 |
| ส้มตำ | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| โจ๊ก | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| รวม | 219 | 86.67 | 31 | 13.33 |

ตารางที่ 4.11 ตารางแสดงผลการทดลองของการใช้ชิสต์ไดร์แกรนค่าสี H และ S ขนาด 50x50 bins

| ชื่ออาหาร | ถุงต้อง | คิดเป็นร้อยละ | ผิดพลาด | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|---------|---------------|---------|---------------|
| ข้าวมันไก่ | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| ข้าวผัดกะเพรา | 27 | 90.00 | 3 | 10.00 |
| ผัดซีอิ๊ว | 20 | 66.67 | 10 | 33.33 |
| ผัดไทย | 25 | 83.33 | 5 | 16.67 |
| ข้าวหมูหอตกระเทียม | 26 | 86.67 | 4 | 13.33 |
| ข้าวหมูแดง | 24 | 80.00 | 6 | 20.00 |
| ข้าวไข่เจียว | 30 | 100.00 | 0 | 0.00 |
| ข้าวขาหมู | 21 | 70.00 | 9 | 30.00 |
| ส้มตำ | 27 | 90.00 | 3 | 10.00 |
| โจ๊ก | 29 | 96.67 | 1 | 3.33 |
| รวม | 219 | 86.67 | 31 | 13.33 |

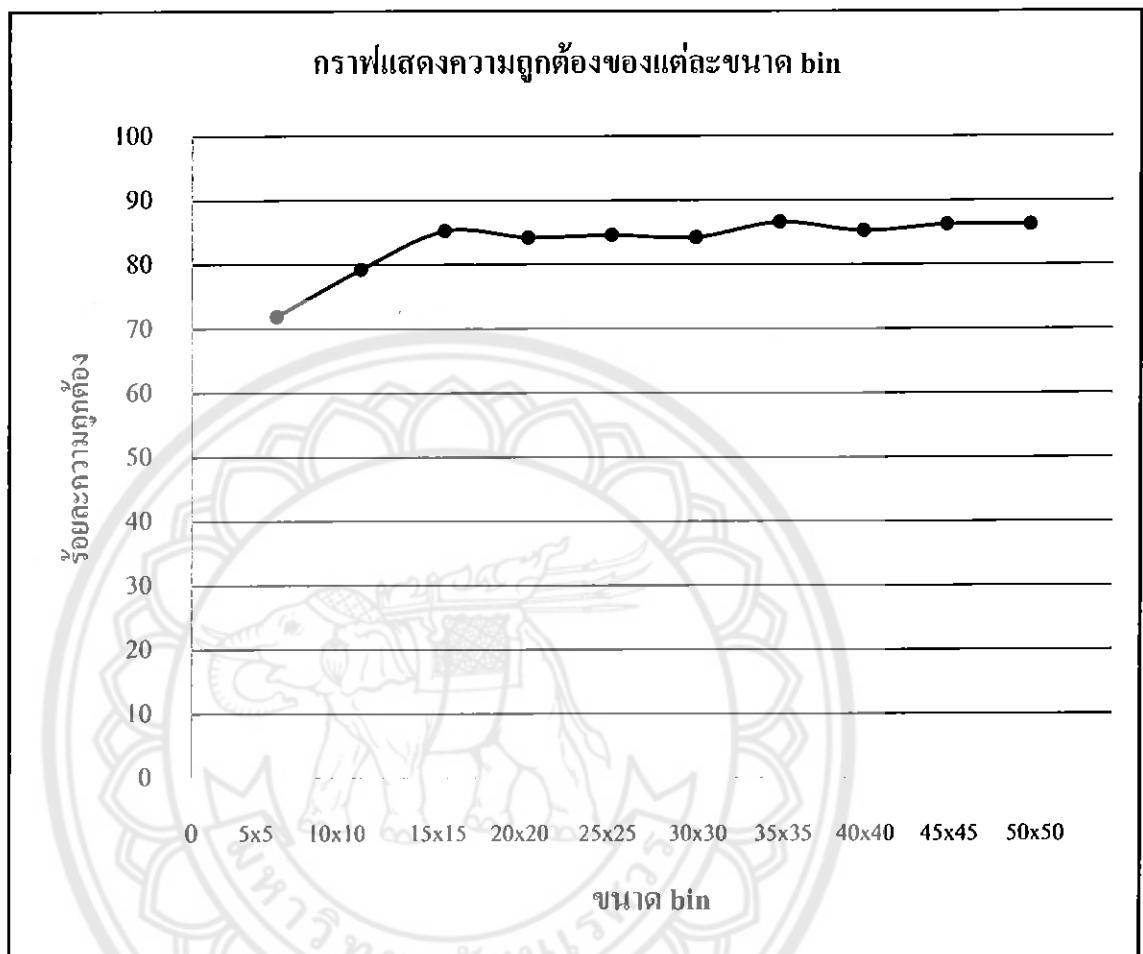
จากผลการทดลองจะพบว่า การใช้ชีสิสโตแกรมค่าสี H และ S ขนาด 35×35 bins นั้นให้ค่าความถูกต้องมากที่สุด โดยมีค่าความถูกต้องคิดเป็นร้อยละ 86.67 รองลงมาคือ การใช้ชีสิสโตแกรมค่าสี H และ S ขนาด 45×45 bins และ 50×50 bins, 15×15 bins และ 40×40 bins, 25×25 bins, 20×20 bins และ 30×30 bins, 10×10 bins และ 5×5 bins ตามลำดับ

| | 5×5 | 10×10 | 15×15 | 20×20 | 25×25 | 30×30 | 35×35 | 40×40 | 45×45 | 50×50 |
|-----------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| ความถูกต้อง (%) | 93.33 | 96.67 | 96.67 | 96.67 | 96.67 | 96.67 | 96.67 | 100.00 | 100.00 | 100.00 |
| ความถูกต้อง (%) | 66.67 | 80.00 | 83.33 | 90.00 | 90.00 | 86.67 | 83.33 | 90.00 | 90.00 | 90.00 |
| ความถูกต้อง (%) | 40.00 | 70.00 | 60.00 | 70.00 | 63.33 | 66.67 | 73.33 | 70.00 | 63.33 | 66.67 |
| ความถูกต้อง (%) | 76.67 | 83.33 | 90.00 | 80.00 | 86.67 | 86.67 | 83.33 | 86.67 | 86.67 | 83.33 |
| ความถูกต้อง (%) | 63.33 | 70.00 | 96.67 | 83.33 | 86.67 | 83.33 | 86.67 | 86.67 | 86.67 | 86.67 |
| ความถูกต้อง (%) | 66.67 | 73.33 | 73.33 | 76.67 | 83.33 | 70.00 | 83.33 | 73.33 | 83.33 | 80.00 |
| ความถูกต้อง (%) | 96.67 | 96.67 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 | 100.00 |
| ความถูกต้อง (%) | 56.67 | 56.67 | 70.00 | 70.00 | 60.00 | 73.33 | 80.00 | 66.67 | 70.00 | 70.00 |
| ความถูกต้อง (%) | 73.33 | 73.33 | 83.33 | 80.00 | 83.33 | 83.33 | 83.33 | 83.33 | 86.67 | 90.00 |
| ความถูกต้อง (%) | 86.67 | 93.33 | 100.00 | 96.67 | 96.67 | 96.67 | 96.67 | 96.67 | 96.67 | 96.67 |

รูปที่ 4.1 แสดงสรุปร้อยละความถูกต้องของแต่ละขนาด bins

จากตารางที่ 4.1 จะพบว่า เมื่อขนาดช่องของชีสิสโตแกรมมีขนาดเพิ่มมากขึ้น จะส่งผลให้ร้อยละความถูกต้องเพิ่มมากขึ้น เช่นกัน โดยร้อยละความถูกต้องที่พบนั้นจะมีค่าค่อนข้างใกล้เคียงกันมาก โดยค่าร้อยละความถูกต้องสูงสุดนั้นจะอยู่ที่ 35×35 bins ก่อนจะลดลงมาเล็กน้อยแล้วเริ่มนีความคงที่

สามารถสรุปอภิมาเป็นกราฟแสดงความถูกต้องของแต่ละขนาด bin ได้ดังต่อไปนี้



รูปที่ 4.2 แสดงกราฟของร้อยละความถูกต้องของแต่ละขนาด bin

บทที่ 5

สรุปผลการดำเนินงานและแนวทางพัฒนา

ในบทนี้จะเป็นการสรุปผลการทดลอง การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นและข้อเสนอแนะของระบบรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพ เพื่อให้เกิดความเข้าใจในโครงงานและสามารถนำไปพัฒนาระบบท่อไป

5.1 สรุปผลการออกแบบและพัฒนาระบบ

การออกแบบและพัฒนาระบบรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพนี้จะทำการรับภาพของอาหารที่ทำการตัด成เส้นทางส่วนของอาหารมาทำการคำนวณหาชีสโดยแกรมของภาพในโมเดลสีแบบ HSV เพื่อให้ได้ค่าคุณลักษณะสีของค่า Hue และ Saturation จากนั้นใช้อัลกอริทึมชั้นพอร์ตเวกเตอร์แมชชีนในการจำแนกชนิดอาหาร แล้วทำการบวกถึงปริมาณแคลอรี่ของอาหารนิดนั้นๆ

5.2 สรุปผลการทดลอง

จากการทดลองเพื่อนำไปพัฒนาระบบรู้จำอาหารงานเดียวด้วยการประมวลผลภาพ ทำการทดลองโดยการใช้ค่าคุณลักษณะสีที่คำนวณหาชีสโดยแกรมในโมเดลสี HSV ด้วยขนาดของการแบ่งช่องชีสโดยแกรมที่ขนาดต่างกัน สามารถสรุปผลได้ว่าการทดลองจะพบร้อยละความผิดพลาดของอาหารแต่ละชนิดดังต่อไปนี้

| ขนาด | 5x5 | 10x10 | 15x15 | 20x20 | 25x25 | 30x30 | 35x35 | 40x40 | 45x45 | 50x50 | เฉลี่ย |
|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| ถูกต้อง | 6.67 | 33.33 | 33.33 | 33.33 | 33.33 | 33.33 | 33.33 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 2.67 |
| ผิดพลาด | 33.33 | 20.00 | 16.67 | 10.00 | 10.00 | 13.33 | 16.67 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 15.00 |
| รวม | 60.00 | 30.00 | 40.00 | 30.00 | 36.67 | 33.33 | 26.67 | 30.00 | 36.67 | 33.33 | 25.67 |
| ผิดพลาด (%) | 23.33 | 16.67 | 10.00 | 20.00 | 13.33 | 13.33 | 16.67 | 13.33 | 13.33 | 16.67 | 15.67 |
| ผิดพลาด (%) | 33.33 | 26.67 | 26.67 | 23.33 | 16.67 | 13.33 | 16.67 | 13.33 | 13.33 | 13.33 | 17.00 |
| ผิดพลาด (%) | 3.33 | 3.33 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.67 |
| ผิดพลาด (%) | 43.33 | 43.33 | 30.00 | 30.00 | 40.00 | 36.67 | 20.00 | 33.33 | 10.00 | 30.00 | 33.33 |
| ผิด (%) | 26.67 | 26.67 | 16.67 | 20.00 | 16.67 | 16.67 | 16.67 | 16.67 | 13.33 | 10.00 | 18.00 |
| รวม | 13.33 | 6.67 | 0.00 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 4.33 |
| | | | | | | | | | | | 16.53 |

รูปที่ 5.1 แสดงผลร้อยละความผิดพลาดของการจำแนกชนิดอาหาร

จากรูปที่ 5.1 จะพบว่าอาหารที่มีความผิดพลาดในการจำแนกมากที่สุดคือ ‘ผัดซีอิ้ว’ และรองลงมาคือ ‘ข้าวขาหมู’ จึงได้ทำการสรุปผลการจำแนกของอาหารทั้งสองชนิดดังนี้

| ขนาด กก. | อาหาร | จำนวน | จำนวนผิดพลาด | % | จำนวน | จำนวนผิดพลาด | % | จำนวน | จำนวนผิดพลาด | % | จำนวน | % |
|--------------|-----------|-------|--------------|-----|-------|--------------|----|-------|--------------|----|-------|---|
| 5x5 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 13 | 12 | 3 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 0 | 0 | 3 | 1 | 2 | 2 | 0 | 3 | 0 | 0 |
| 10x10 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 6 | 21 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 1 | 1 | 2 | 4 | 3 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 15x15 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 6 | 18 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 1 | 0 | 0 | 5 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 20x20 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 4 | 21 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 5 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 25x25 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 5 | 19 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 2 | 0 | 0 | 5 | 3 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 30x30 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 4 | 20 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 1 | 0 | 0 | 4 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 35x35 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 3 | 22 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 40x40 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 4 | 21 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 1 | 0 | 0 | 3 | 4 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 45x45 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 7 | 19 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 1 | 0 | 0 | 4 | 2 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 50x50 | ผัดซีอิ้ว | 0 | 7 | 19 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 1 | 0 | 0 | 4 | 2 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| ผลรวมทั้งหมด | ผัดซีอิ้ว | 0 | | 192 | 39 | 0 | 0 | 0 | 3 | 7 | 0 | 0 |
| | ข้าวขาหมู | 0 | 9 | 1 | 5 | | 24 | 11 | 0 | 12 | 0 | 0 |

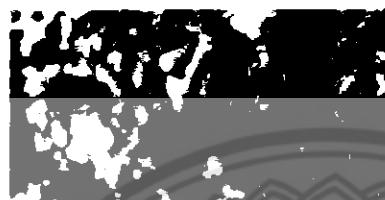
รูปที่ 5.2 แสดงผลการจำแนกของผัดซีอิ้ว และข้าวขาหมู

จากรูปที่ 5.2 ทำให้ทราบถึงผลการจำแนกของผัดซีอิ้ว และข้าวขาหมู ซึ่งพบว่า

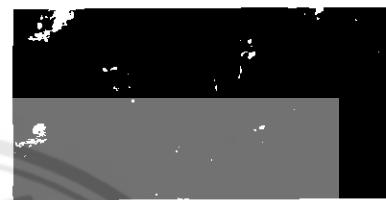
ผัดซีอิ้ว จำแนกถูกต้องจำนวน 192 ภาค จากทั้งหมด 300 ภาค คิดเป็นร้อยละ 64.00 และมีความผิดพลาดในการจำแนก โดยจำแนกว่าเป็นข้าวผัดกะเพราจำนวน 59 ภาค ซึ่งถือว่าเป็นชนิดอาหารที่ถูกจำแนกผิดมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 19.67

ข้าวขาหมู จำแนกถูกต้องจำนวน 202 ภาค จากทั้งหมด 300 ภาค คิดเป็นร้อยละ 67.33 และมีความผิดพลาดในการจำแนก โดยจำแนกว่าเป็นข้าวหมูทอดกระเทียมจำนวน 36 ภาค ซึ่งถือว่าเป็นชนิดอาหารที่ถูกจำแนกผิดมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 12.00

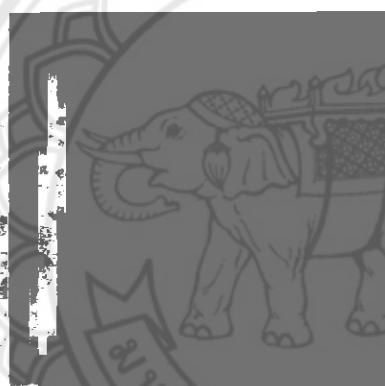
จากผลของทั้ง 2 ชนิดอาหารที่ยกตัวอย่างมาแล้ว ทำให้ทราบว่าผัดซีอิ๊วถูกจำแนก成พลาดิ่งเป็นข้าวผัดกะเพรามากที่สุด และข้าวขาหมูถูกจำแนกว่าเป็นหมูทอดกระเทียม ซึ่งสาเหตุส่งผลให้เกิดข้อผิดพลาดในการจำแนกนั้นเนื่องมาจากกระบวนการคำนวณหาชีสิトイแกรมหลังจากการแปลงภาพให้เป็น HSV แล้วทำให้ได้ค่าสี (Hue) ที่แสดงในแนวแกน x และค่าความอิ่มตัวของสี (Saturation) ที่แสดงในแนวแกน y ดังในรูปที่ 5.3 และ รูปที่ 5.4



ข้าวผัดกะเพรา



ผัดซีอิ๊ว



ชีสิトイแกรมของข้าวผัดกะเพรา



ชีสิトイแกรมของผัดซีอิ๊ว

รูปที่ 5.3 แสดงชีสิトイแกรม H-S ของข้าวผัดกะเพราและผัดซีอิ๊ว



ข้าวหมูทอดกระเทียม



ข้าวขาหมู



ชิสโทแกรมของข้าวหมูทอดกระเทียม



ชิสโทแกรมของข้าวขาหมู

รูปที่ 5.4 แสดงชิสโทแกรม H-S ของข้าวหมูทอดกระเทียมและข้าวขาหมู

จากรูปที่ 5.3 และรูปที่ 5.4 จะเห็นได้ว่าชิสโทแกรมที่คำนวณได้ของข้าวผัดกะเพราและผัดซีอิ๊วมีความคล้ายคลึงกัน ข้าวขาหมูและข้าวหมูทอดกระเทียมก็เช่นกัน ซึ่งส่งผลให้ผลการจำแนกนั้นมีความผิดพลาดเกิดขึ้นกับอาหารทั้ง 4 ชนิดนี้มากที่สุดจากอาหารทั้ง 10 ชนิด

5.3 ปัญหาที่พบและแนวทางแก้ไข

5.3.1 ค่าความผิดพลาดที่พบมากที่สุดนี้เกิดในการจำแนกผัดซีอิ๊วและข้าวขาหมู ซึ่งผัดซีอิ๊วถูกจำแนกผิดพลาดเป็นข้าวผัดกะเพรา และข้าวขาหมูถูกจำแนกผิดเป็นข้าวหมูทอดกระเทียมมากที่สุดเนื่องมาจากการคำนวณชิสโทแกรมหาค่า Hue และ Saturation นั้นมีความคล้ายคลึงกัน ซึ่งหากจะให้เกิดความถูกต้องในการจำแนกมากขึ้น ควรจะเพิ่มคุณลักษณะอื่นๆเข้ามาช่วยในการจำแนก เช่น คุณลักษณะของพื้นผิว (texture)

5.4 ข้อเสนอแนะสำหรับงานในอนาคต

5.4.1 เพิ่มจำนวนของอาหารที่นำมาใช้ในการเตรียมมากขึ้นจากเดิมที่เป็น 300 กก เพื่อความแม่นยำและถูกต้องในการจำแนก

5.4.2 พัฒนาระบบให้สามารถใช้งานได้สะดวกมากขึ้น เช่น อาจจะพัฒนาให้สามารถใช้งานแบบเรียลไทม์ สามารถทราบผลได้ทันทีที่นำกล่องไปส่องที่จานอาหาร

5.4.3 อาจนำไปพัฒนาเป็นแอพพลิเคชันสมาร์ทโฟนเพื่อความสะดวกในการใช้งาน สามารถพกพาไปได้ในทุกที่



เอกสารอ้างอิง

- [1] การประมวลผลภาพ (Image Processing) (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2557.
สืบค้นจาก: http://kb.psu.ac.th/psukb/bitstream/2553/2731/7/250935_ch3.pdf
- [2] เทคโนโลยีการประมวลผลภาพ (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2557.
สืบค้นจาก: <http://jaratcyberu.blogspot.com/2009/10/image-processing.html>
- [3] ระบบสี RGB (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2557.
สืบค้นจาก: http://th.wikipedia.org/wiki/ระบบสี_RGB
- [4] ระบบสี HSV (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2557.
สืบค้นจาก: <http://fivedots.coe.psu.ac.th/~montri/Teaching/image/chap1.htm>
- [5] การแปลงค่าสีระหว่างระบบสีต่าง ๆ (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2557.
สืบค้นจาก: <http://fivedots.coe.psu.ac.th/~montri/Teaching/image/chap1.htm>
- [6] อิสโตแกรม (Histogram) (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2557.
สืบค้นจาก: <http://jaratcyberu.blogspot.com/2009/10/image-processing.html>
- [7] Support Vector Machine (SVM) (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อ 16 พฤษภาคม 2557.
สืบค้นจาก: <http://kokzard.blogspot.com/2011/10/jfjkdshfkjsldf.html>
- [8] Gregorio Villalobos, Rana Almaghrabi, Behnoosh Hariri, Shervin Shirnhammad, A Personal Assistive System for Nutrient Intake Monitoring, Distributed Collaborative Virtual Environment Research Laboratory, 2011.
- [9] Parisa Pouladzadeh, Gregorio Villalobos, Rana Almaghrabi, Shervin Shirnhammad, A Novel SVM Based Food Recognition Method for Calorie Measurement Applications, IEEE International Conference on Multimedia and Expo Workshops, 2012.



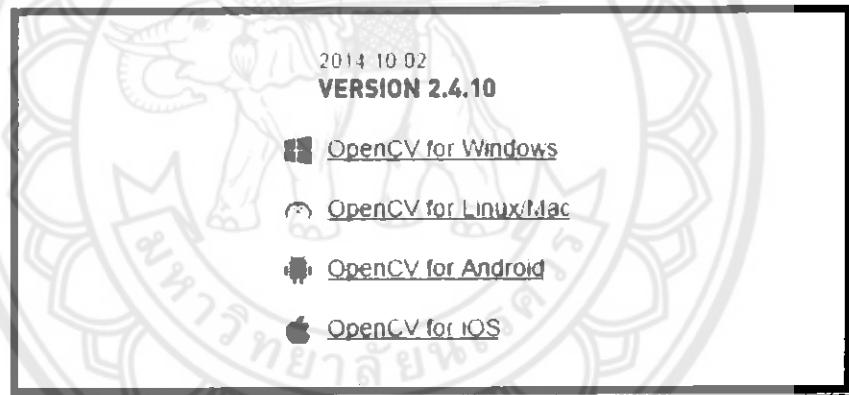
ภาคผนวก ก.

การตั้งค่าการใช้งานไลบรารีโอเพนซีวี

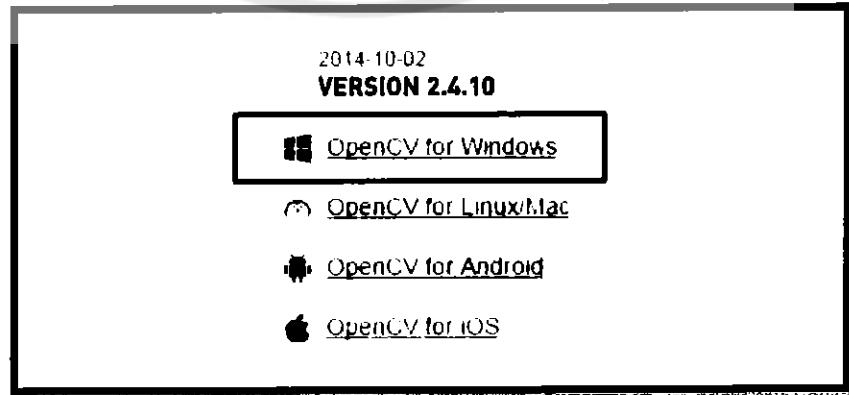
1. ดาวน์โหลดและติดตั้งโปรแกรม Microsoft Visual Studio 2010 หรือ version อื่นให้เรียบร้อย
2. ดาวน์โหลดและติดตั้งไลบรารี opencv ได้จาก <http://opencv.org/downloads.html> ในส่วนของ Download ให้เลือก release version ดังรูป



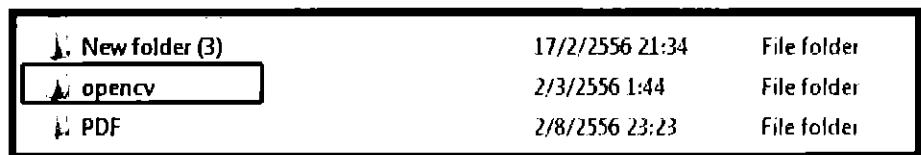
3. เลือก version ของ opencv ที่ต้องการ (ในที่นี้ผู้จัดทำเลือกใช้ version 2.4.10) ดังรูป



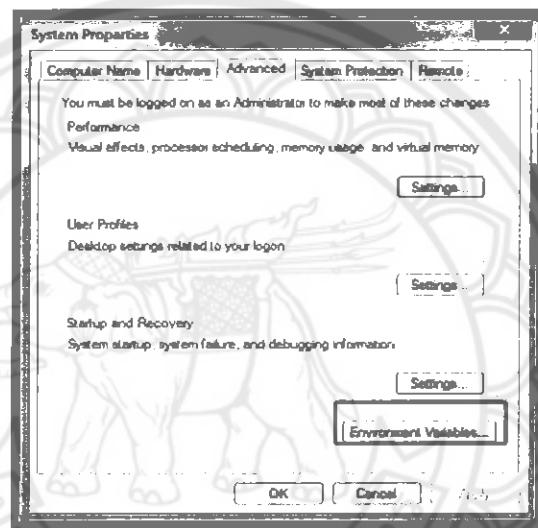
4. เลือก OpenCV for Windows เพื่อดownload ดังรูป



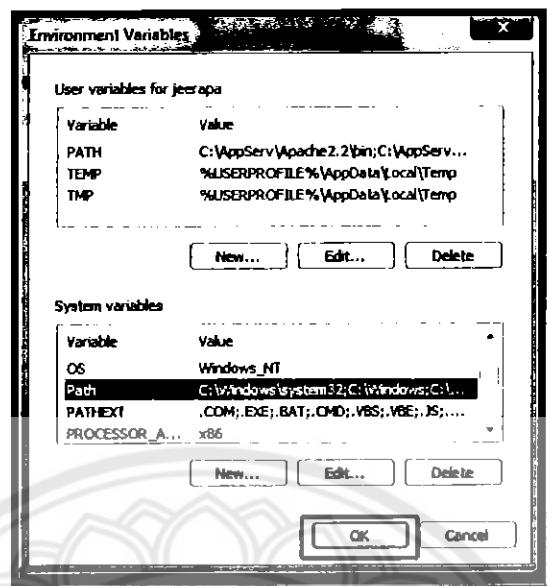
5. ทำการติดตั้งไฟร์เรียบร้อยจะได้ไฟล์เดอร์ของ opencv ดังรูป



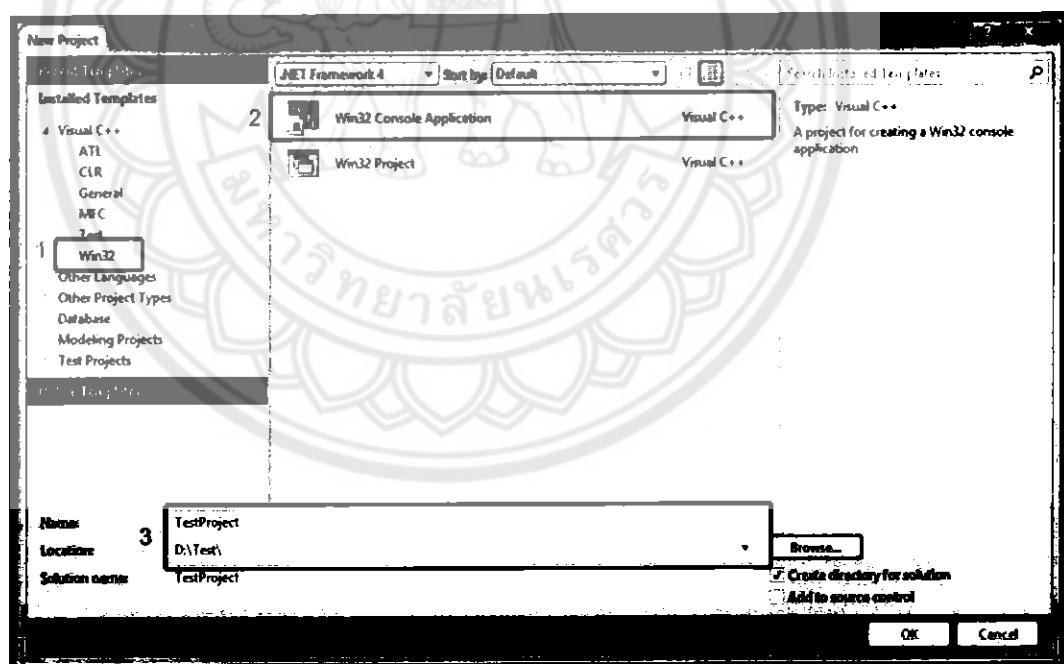
6. ทำการตั้งค่า path โดยไปที่ Control Panel > System and Security >System>Advanced system settings เลือก Environment Variable ดังรูป



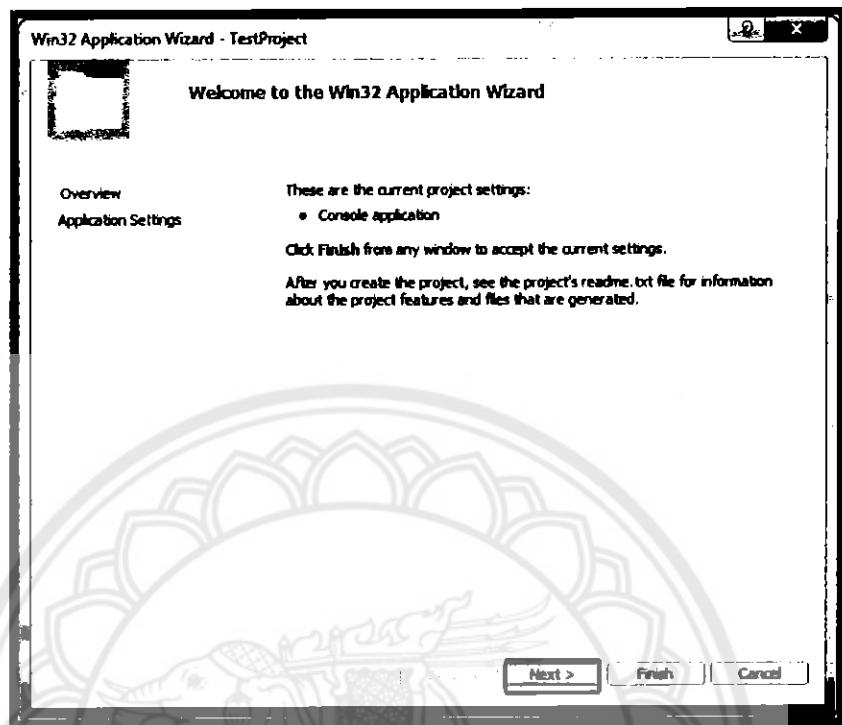
7. ที่ System variables เลือก path จากนั้นกดปุ่ม Edit แล้วทำการเพิ่ม path ของ opencv ดังนี้
D:\OpenCV\opencv\build\x86\vc10\bin; (โดยชื่อ Drive ที่บีบเด่นให้ จะขึ้นอยู่ที่ผู้ติดตั้ง ว่าติดตั้งไว้ที่ไหน) จากนั้นกดปุ่ม OK



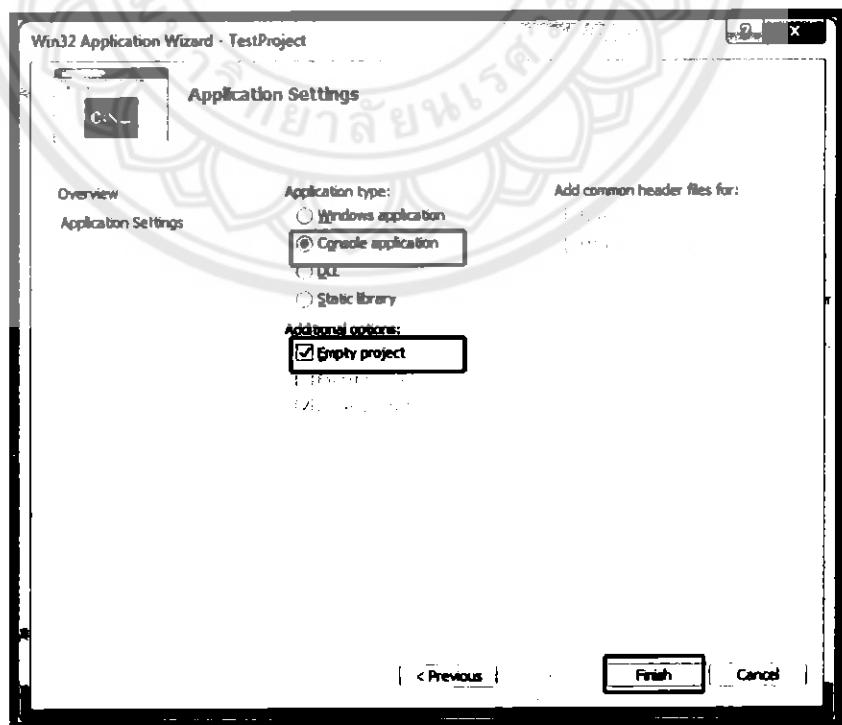
8. เปิดโปรแกรม Microsoft Visual Studio ขึ้นมาทำการสร้าง New Project เลือก Win32 >Win32 Console Application > ตั้งชื่อ Project > เลือก Location ที่ต้องการ save > OK



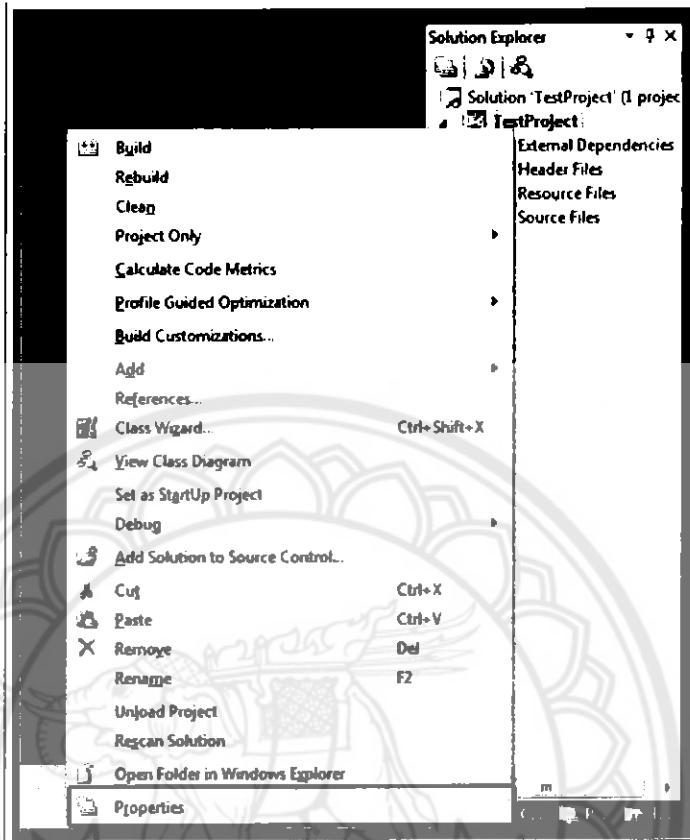
9. เลือกปุ่ม Next



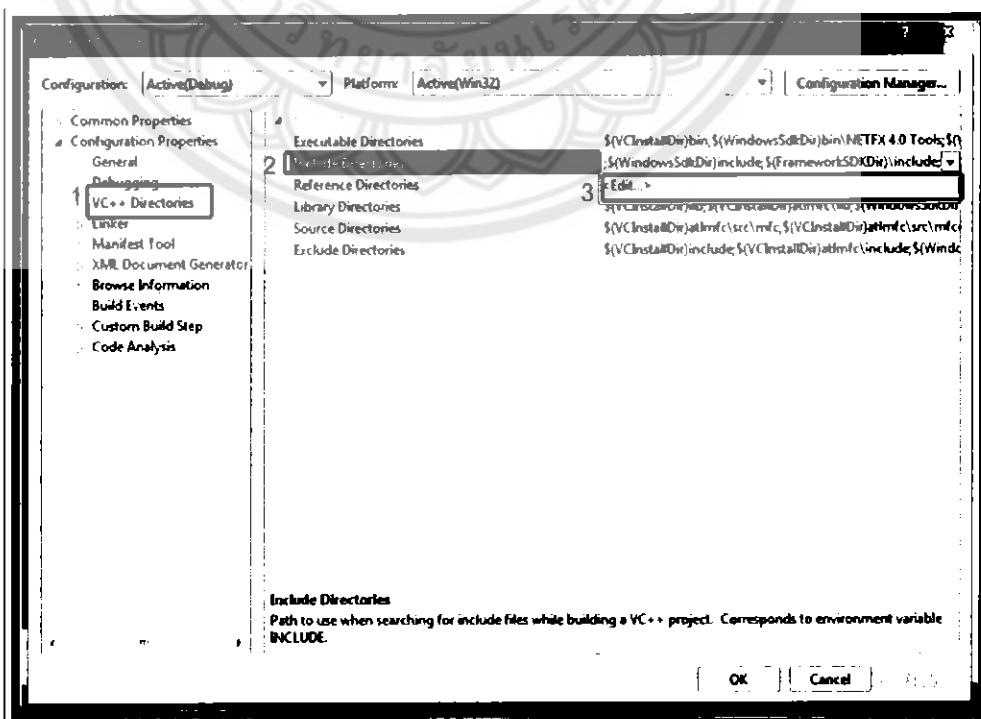
10. เลือก Console type เป็น Console application และ Additional options เป็น Empty project
จากนั้นกดปุ่ม Finish



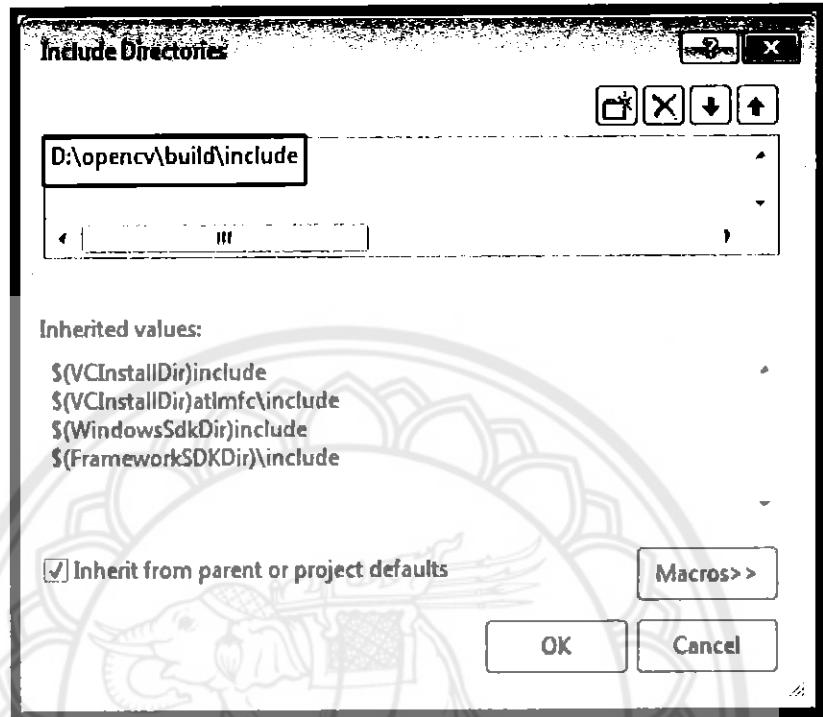
11. ที่หน้าต่าง Solution Explorer ให้คิกขวาที่ ชื่อ project เกือก Properties



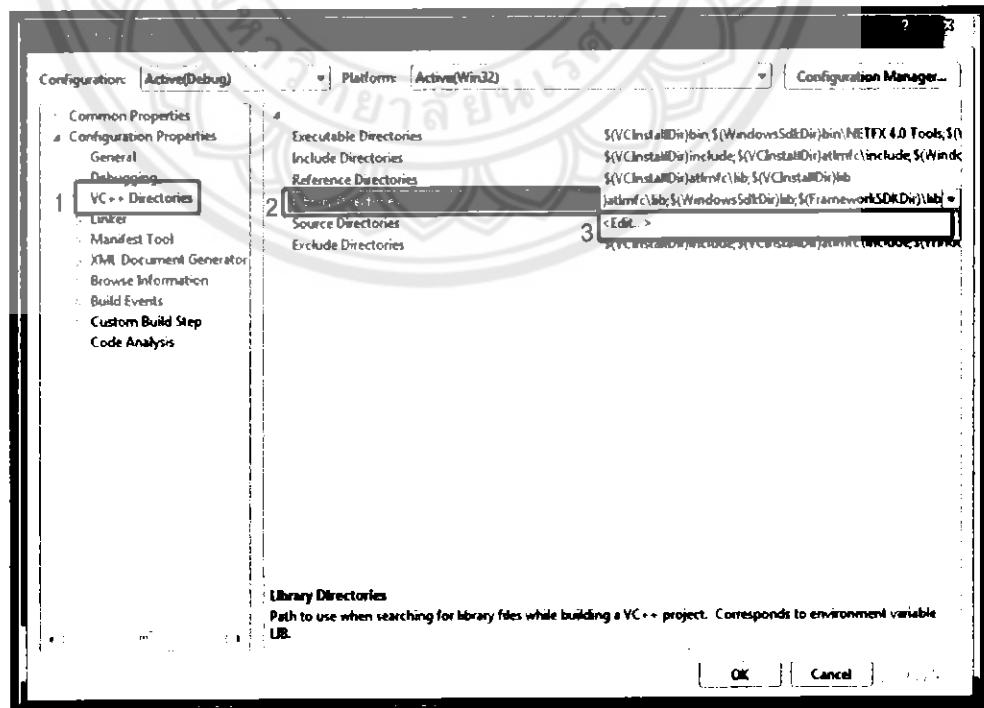
12. เกือก VC++ Directories > Include Directories> Edit



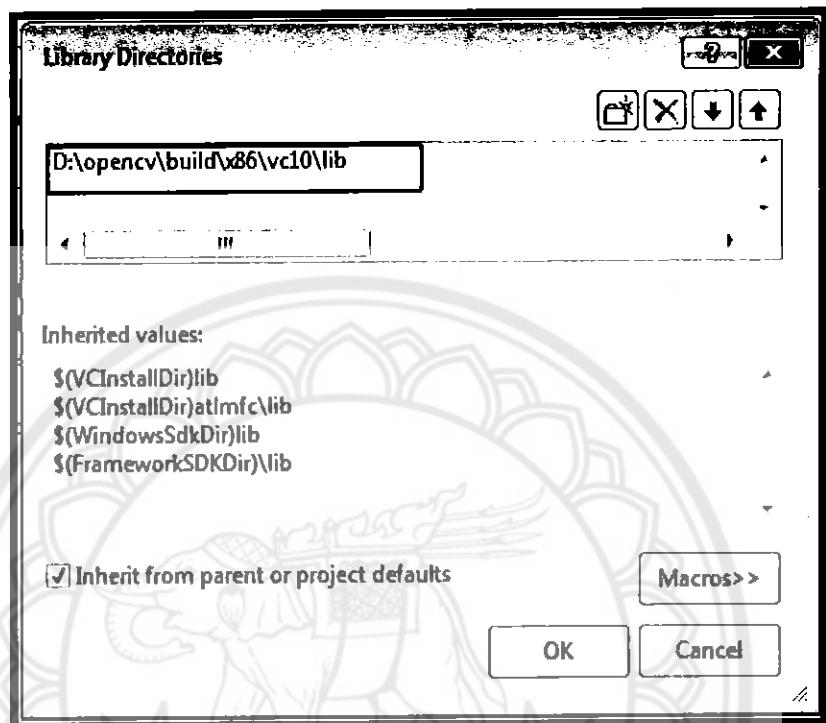
13. ให้เพิ่ม โฟลเดอร์ `D:\opencv\build\include` เข้ามาดังรูป > OK



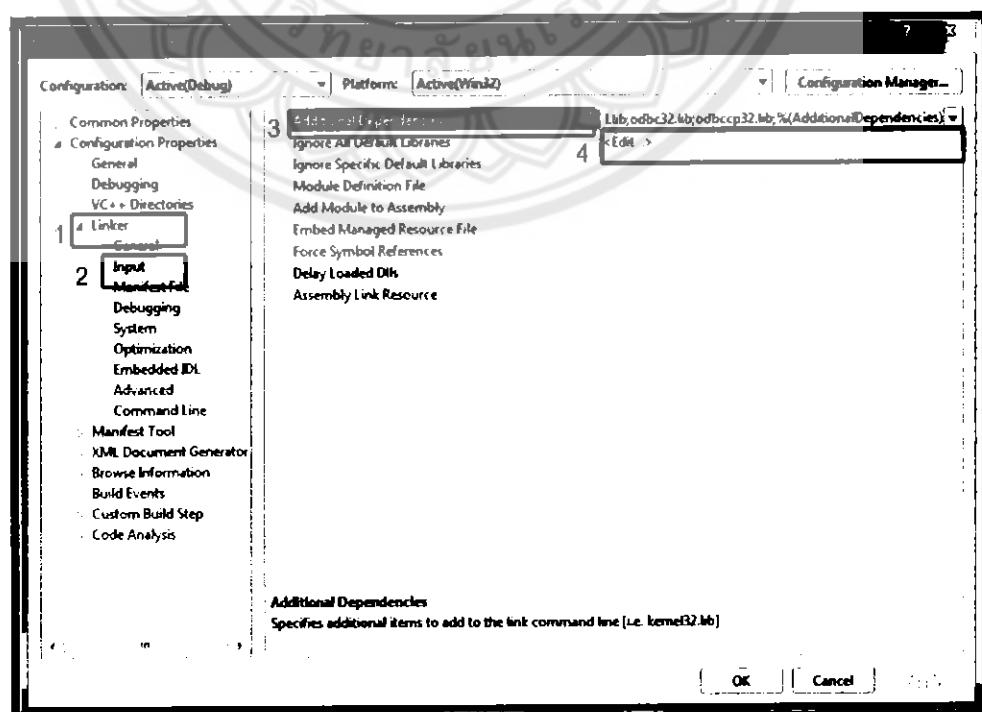
14. เลือก VC++ Directories > Library Directories > Edit



15. ให้เพิ่ม โฟลเดอร์ D:\opencv\build\x86\vc10\lib เข้ามาดังรูป > OK



16. Linker > Input > Additional Dependencies > Edit



17. เพิ่ม .lib ดังรูป >OK (opencv_core2410d.lib ตัวเลข 2410 ที่ขึ้นมาให้ คือ เลข version ของ opencv ซึ่งในที่นี่เป็นversion 2.4.10 ส่วนตัวอักษร d หลังตัวเลขคือ บอกว่าเป็น debug mode)

opencv_highgui2410.lib

opencv_core2410.lib

opencv_imgproc2410.lib

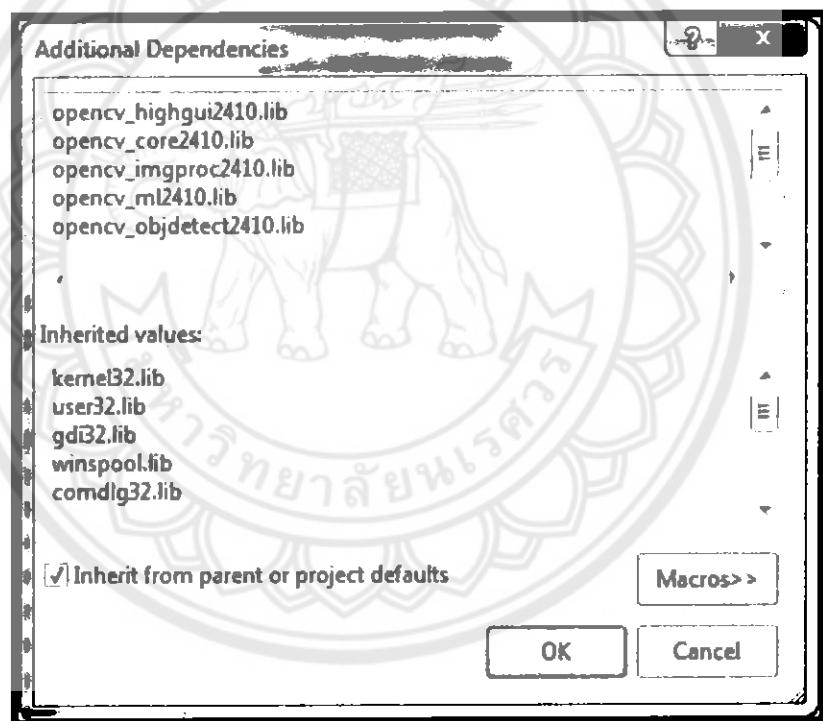
opencv_ml2410.lib

opencv_objdetect2410.lib

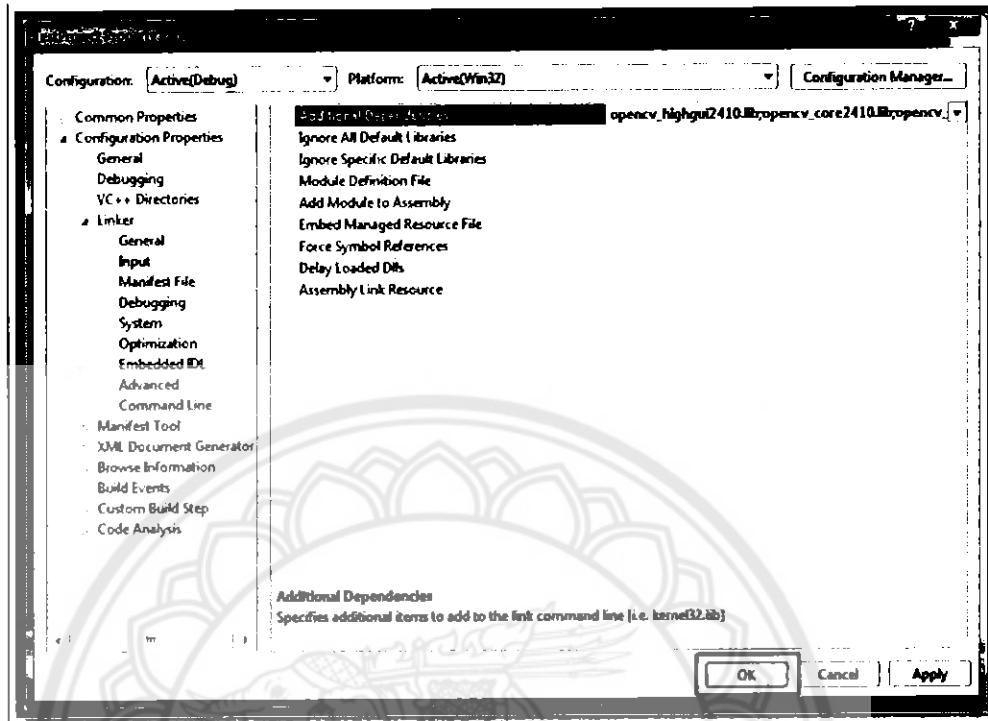
opencv_video2410.lib

opencv_contrib2410.lib

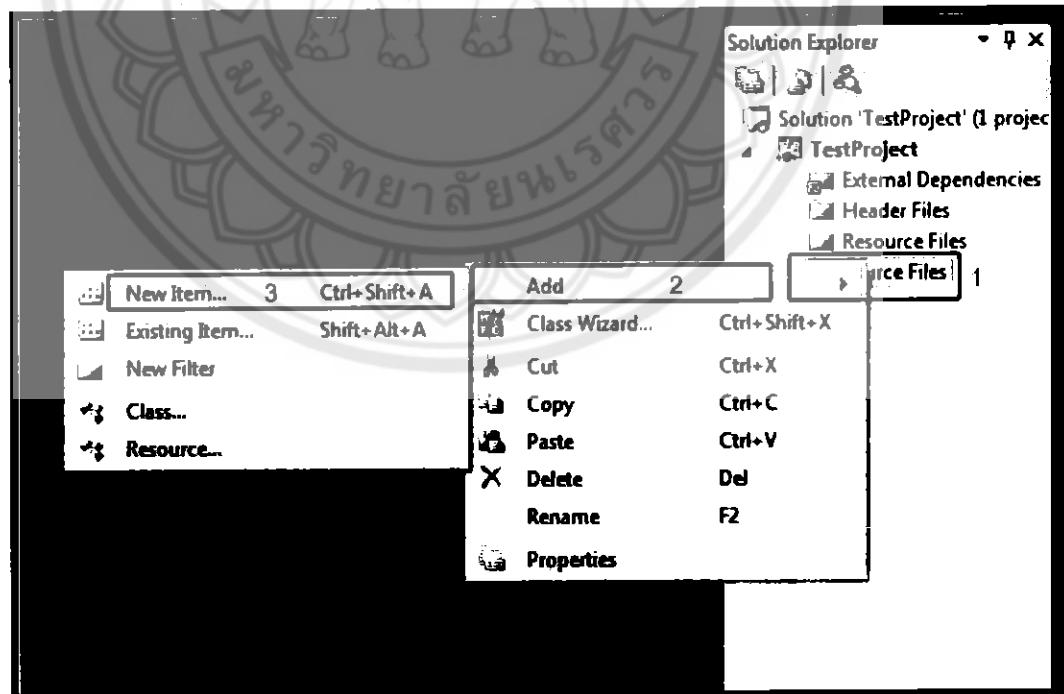
opencv_calib3d2410.lib



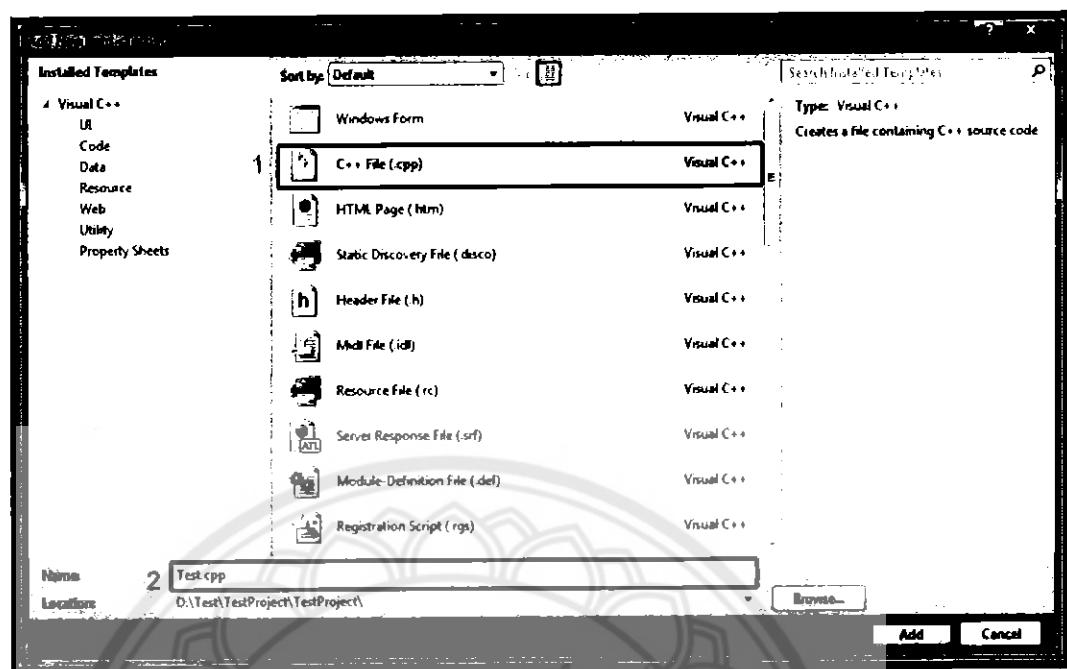
18. ตั้งค่าเสร็จแล้วให้กดปุ่ม OK



19. ตั้งค่าเสร็จแล้ว ให้คลิกขวาที่ Source File > Add > New Item



20. เลือก C++ File (.cpp) > ตั้งชื่อไฟล์ > Add



21. กดคลอง copy code ด้านล่างดังนี้

```
#include<opencv2\core\core.hpp>
#include<opencv2\highgui\highgui.hpp>
#define TEST_IMAGE "D:\\opencv.jpg"
int main(){
    // Open the file.
    cv::Mat img = cv::imread(TEST_IMAGE);

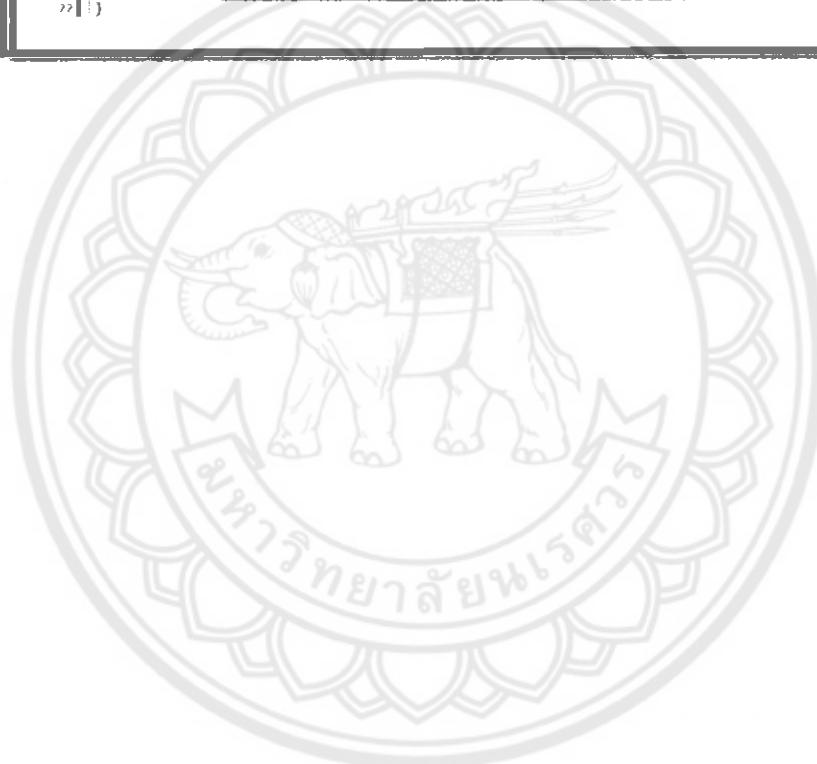
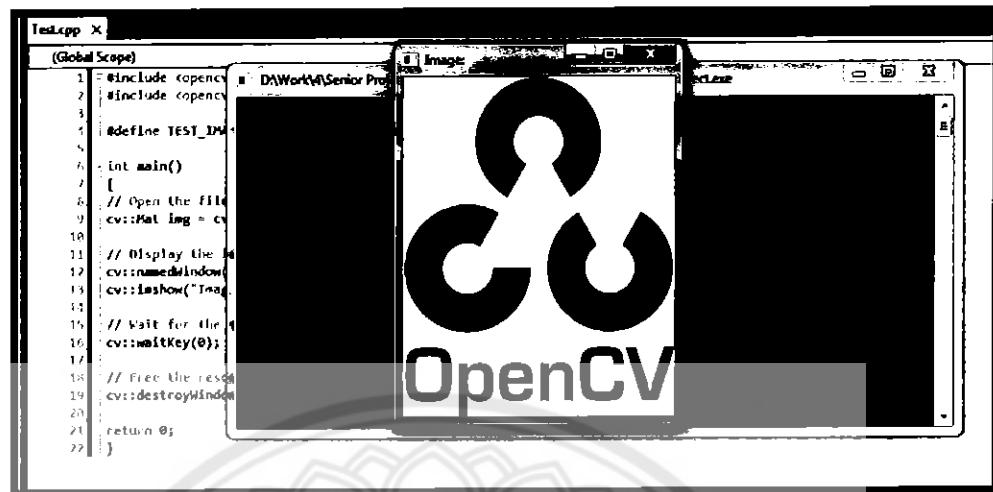
    // Display the image.
    cv::namedWindow("Image:", CV_WINDOW_AUTOSIZE);
    cv::imshow("Image:", img);

    // Wait for the user to press a key in the GUI window.
    cv::waitKey(0);

    // Free the resources.
    cv::destroyWindow("Image:");

    return 0;
}
```

22. จาก code คำนบน จะได้ผลการ run ดังนี้ถือว่าติดตั้ง opencv เสร็จสมบูรณ์



ภาคผนวก ข.

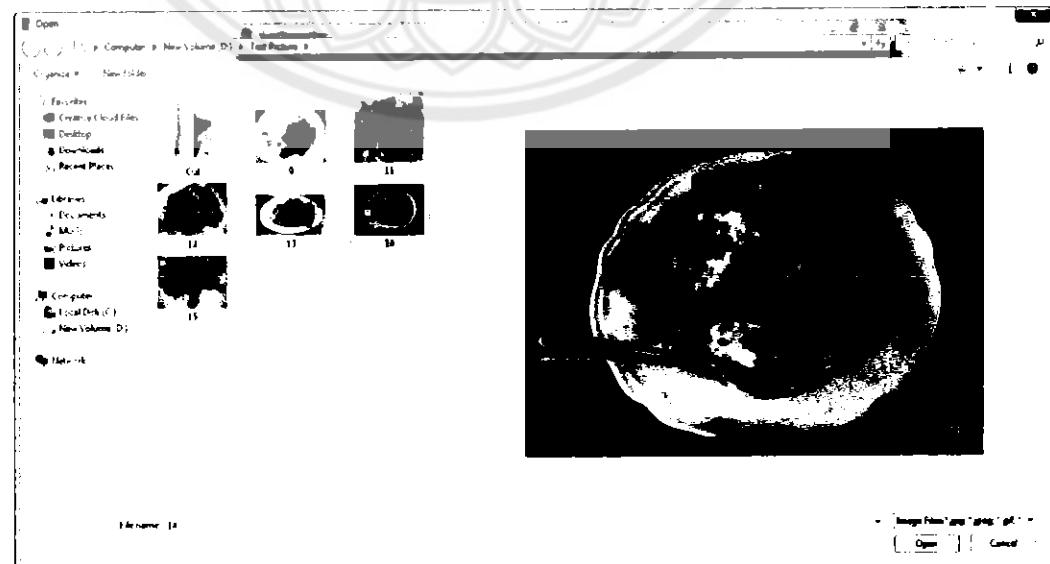
ก.วิธีการใช้งานระบบ

1. เมื่อรันโปรแกรมขึ้นมาแล้วจะได้หน้าต่างของระบบรู้จำอาหารงานเดียวประกอบด้วย

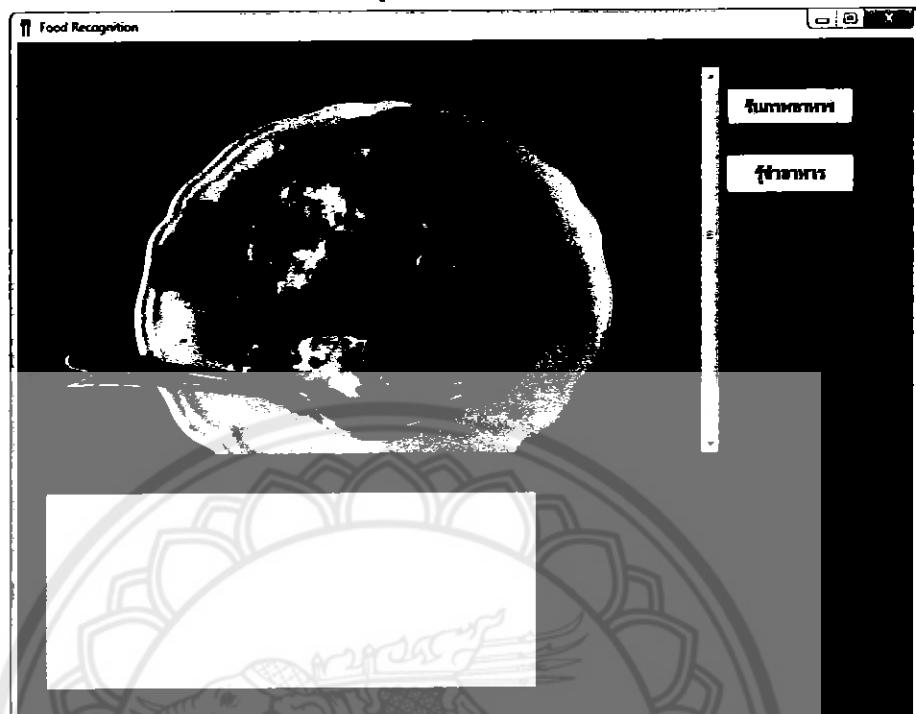
ขั้นนา



2. เลือกที่ปุ่ม 'รับภาพอาหาร' เพื่อทำการเลือกภาพอาหารที่ต้องการนำมาประมวลผล

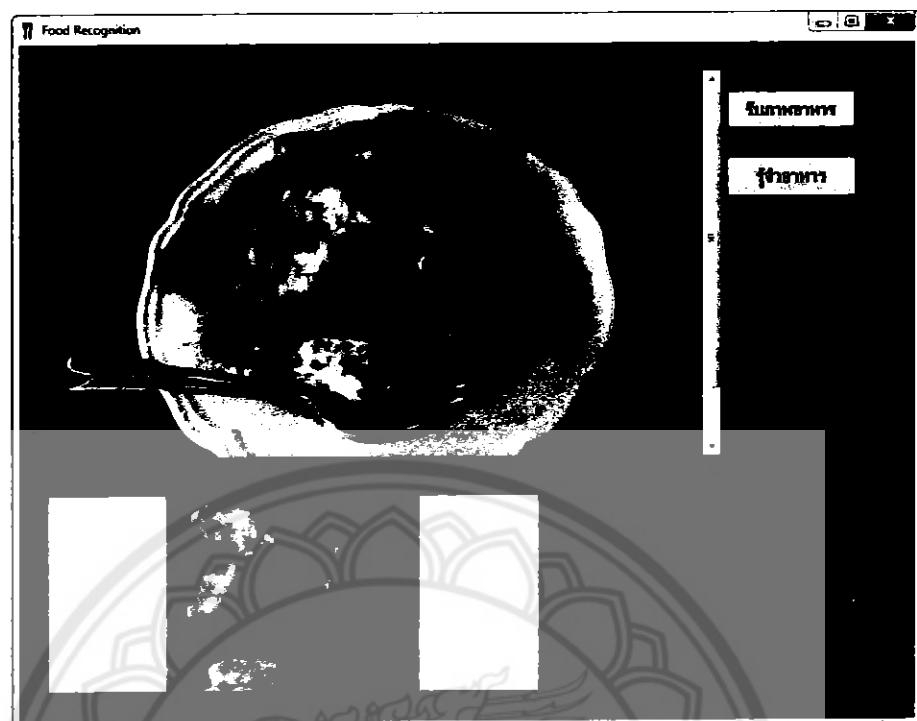


3. เมื่อเลือกภาพที่ต้องการแล้ว ภาพจะถูกแสดงบนส่วนแสดงภาพของโปรแกรม

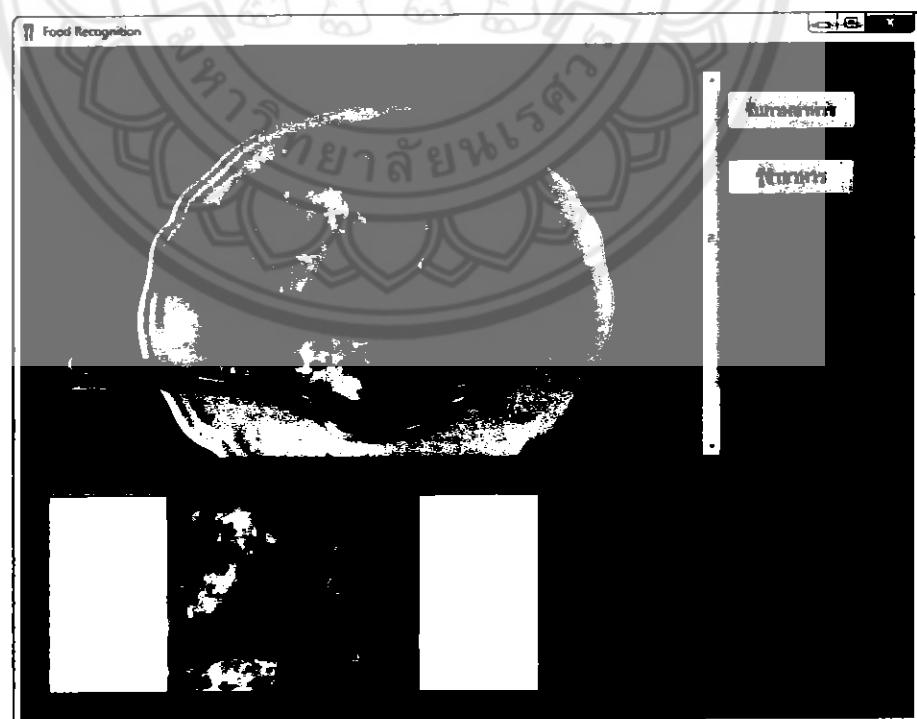


4. เลือกส่วนของอาหารเพื่อทำการประมวลผล โดยส่วนที่เลือกจะแสดงในช่องของ 'ส่วนที่เลือก'





5. จากนั้นกดที่ปุ่ม 'รู้จักอาหาร' รอระบบประเมินผลเสิร์ช จะแสดงผลลัพธ์ออกมาเป็นชื่ออาหาร และจำนวนแคลอรี่



ภาคผนวก ค.

การเตรียมไฟล์ข้อมูลประเภท ARFF

ไฟล์ .ARFF (Attribute-Relation File Format) เป็นไฟล์ที่ Weka กำหนดขึ้นเอง โดยแบ่งเป็น 2 ส่วน

1. ส่วน Header เป็นส่วนแสดงรายละเอียดต่าง ๆ ประกอบไปด้วย

- ชื่อของชุดข้อมูล (relation)
- ชื่อของแต่ละ attribute
- ประเภทของข้อมูลในแต่ละ attribute (data type)

2. ส่วน Data เป็นส่วนของข้อมูลในแต่ละ attribute ที่ต้องการใช้ในการวิเคราะห์

1. ขั้นตอนการเตรียมไฟล์ข้อมูลประเภท ARFF

ใช้โปรแกรมในการสร้าง text file ได้แก่ เช่น notepad , notepad++

1.1 ส่วนแรกให้ใส่ชื่อของชุดข้อมูล

`@relation Food_features`

1.2 ส่วนที่สองเป็นการใส่ attribute และชนิดของ attribute ซึ่งเราได้ทำการทดลองด้วย bins ขนาด 10x10, 20x20, 30x30 และ 40x40 โดยจำนวนฟีเจอร์ของแต่ละ bins นั้นเป็นค่าที่ได้มาจากการคำนวณค่า Histogram ของ Hue และ Saturation มีจำนวน 100 ฟีเจอร์, 400 ฟีเจอร์, 900 ฟีเจอร์ และ 1600 ฟีเจอร์ ตามลำดับ ค่าฟีเจอร์นี้เองที่เรานำมาประกาศเป็น attribute โดยกำหนดเป็นชนิด numeric ทั้งหมด เพราะว่าข้อมูลดังกล่าวเป็นตัวเลข และนอกจากนั้นได้ประกาศเพิ่มอีก 1 attribute โดยให้ชื่อว่า name ชื่อของอาหารทั้งหมด 10 ชนิด โดยแทนเป็น F1 – F10

ลำดับต่อไปเป็นการยกตัวอย่างของการทดลองด้วย bins ขนาด 40x40 ที่มีจำนวน attributes ที่ได้จากการคำนวณค่า Histogram ของ Hue และ Saturation จำนวน 1600 attributes

```
@attribute f1 numeric  
@attribute f2 numeric  
@attribute f3 numeric  
  
.  
  
.  
  
.  
  
@attribute f1599 numeric  
@attribute f1600 numeric  
  
@attribute name {'F1','F2','F3','F4','F5','F6','F7','F8','F9','F10'}
```

1.3 ส่วนต่อไปนี้จะเป็นส่วนของข้อมูล โดยใส่ข้อมูลให้ตรงตามที่ประกาศ attribute ที่ประกาศไว้ข้างต้น โดยใช้เครื่องหมายลักษณะกั้นระหว่าง attribute โดยแต่ละเดาจะแทนหนึ่งชุดข้อมูล

ต่อไปเป็นตัวอย่างส่วนของหนึ่งชุดข้อมูลของการทดลองด้วย bins ขนาด 40×40 ที่มีจำนวน attributes ที่ได้จากการคำนวณค่า Histogram ของ Hue และ Saturation จำนวน 1600 attributes

1.4 ขั้นที่ก ไฟล์เป็นนามสกุล .arff

Food_features_40x40.arff

```
File Edit Search View Encoding Language Settings Macro Run Tex/TX Plugins Window ?  
o / H B . . . D S V O C | C | A | T | v | C | P | I | E | L | R | M | S | F | X |  
Food_features_40x40.pdf Food_features_40x40.html Food_features_40x40.xls Food_features_30.pdf  
1 #relation Food_features  
2 @attribute f1 numeric  
3 @attribute f2 numeric  
4 @attribute f3 numeric  
5 @attribute f4 numeric  
6 @attribute f5 numeric  
7 @attribute f6 numeric  
8 @attribute f7 numeric  
9 @attribute f8 numeric  
10 @attribute f9 numeric  
11 @attribute f10 numeric  
12 @attribute f11 numeric  
13 @attribute f12 numeric  
14 @attribute f13 numeric  
15 @attribute f14 numeric  
16 @attribute f15 numeric  
17 @attribute f16 numeric  
18 @attribute f17 numeric  
19 @attribute f18 numeric  
20 @attribute f19 numeric  
21 @attribute f20 numeric  
22 @attribute f21 numeric  
23 @attribute f22 numeric  
24 @attribute f23 numeric  
25 @attribute f24 numeric  
26 @attribute f25 numeric  
27 @attribute f26 numeric  
28 @attribute f27 numeric
```

รูปแสดงการนำไฟล์ GeorgeMastriani.arff

ภาคผนวก ง.

ตารางแคลอรี่ของอาหารงานเดียวทั้ง 10 ชนิด

| อาหาร | แคลอรี่ (kcal) |
|-----------------------|----------------|
| 1. ข้าวมันไก่ | 585 |
| 2. ข้าวผัดกะเพรา | 580 |
| 3. พัดซีอิ๊ว | 520 |
| 4. พัดไทย | 565 |
| 5. ข้าวหมูทอดกระเทียม | 525 |
| 6. ข้าวหมูแดง | 560 |
| 7. ข้าวไข่เจียว | 445 |
| 8. ข้าวขาหมู | 690 |
| 9. ส้มตำ | 55 |
| 10. โจ๊ก | 160 |

ที่มา: <http://kcal.memo8.com/food-caloric-table/>