

# Si chiama ALBERT® il sistema d'intelligenza artificiale

che risolve i problemi di qualità dei prodotti da forno ed è tutto italiano

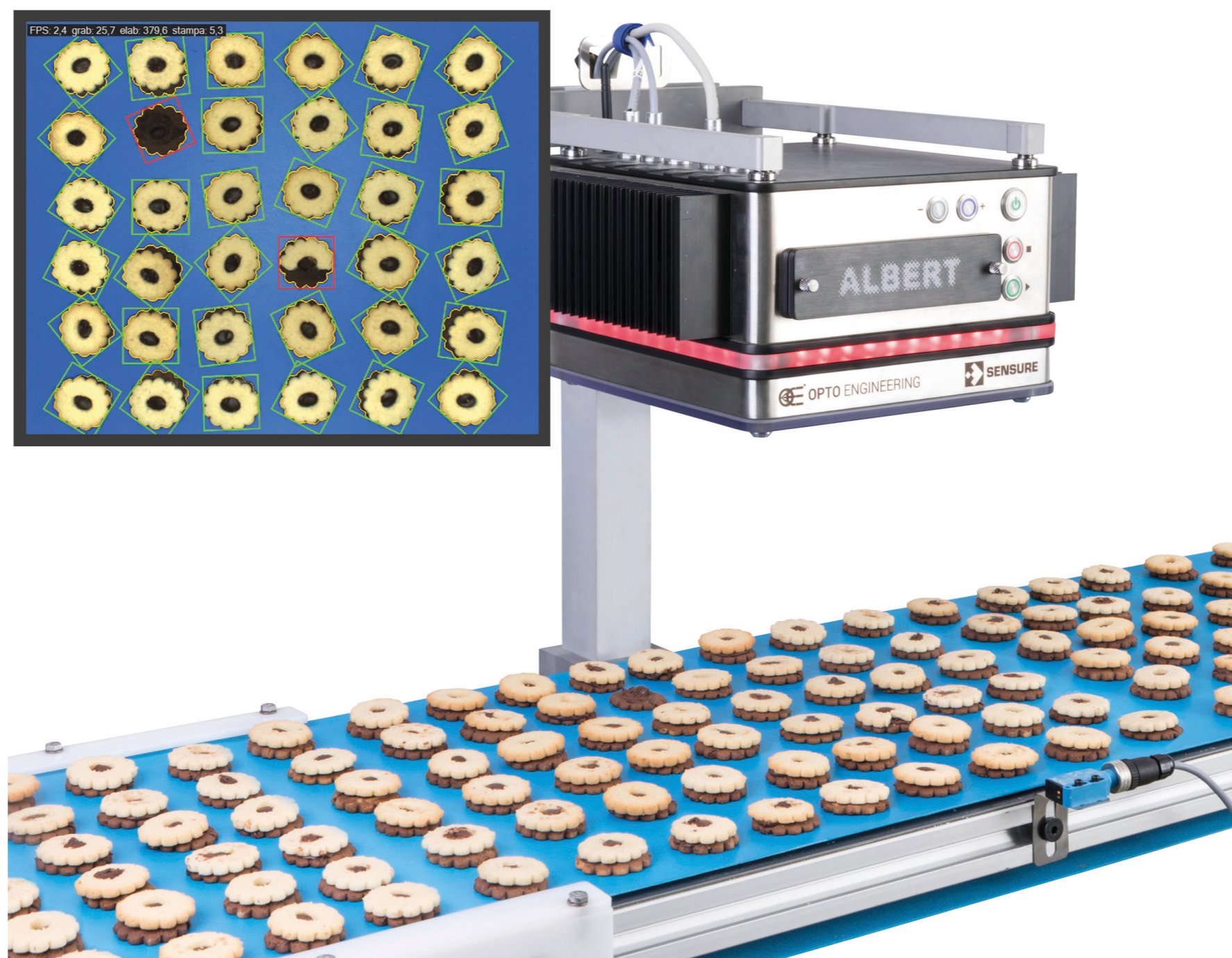
**L**a diffusione dei sistemi di visione nell'industria alimentare è ancora oggi limitata principalmente a causa di alcune criticità tipiche di questo settore.

In particolare, il criterio di accettabilità per prodotti alimentari quali prodotti da forno o surgelati è quasi sempre determinato da una combinazione complessa di più variabili, il colore e la forma dei prodotti da ispezionare presentano naturali variazioni e i produttori stessi richiedono sistemi semplici da usare ma al tempo stesso flessibili, ovvero facilmente adattabili a mutate esigenze produttive.

Per soddisfare queste esigenze Opto Engineering e Sensure hanno sviluppato un sistema di visione innovativo (ALBERT®) il cui software sfrutta un approccio combinato tra reti neurali e statistica: ALBERT® rappresenta una novità assoluta nel mondo dei sistemi di visione in termini di flessibilità e semplicità d'uso.

Al contrario dei sistemi di visione tradizionali, ALBERT® è autoapprendente, ovvero non necessita di complicate procedure di programmazione né di un fermo linea per identificare le caratteristiche della produzione. Dopo una veloce fase di apprendimento ALBERT® è subito pronto per fare la cernita.

ALBERT® è inoltre in grado di tollerare le normali variazioni della produzione (quali ad esempio un nuovo

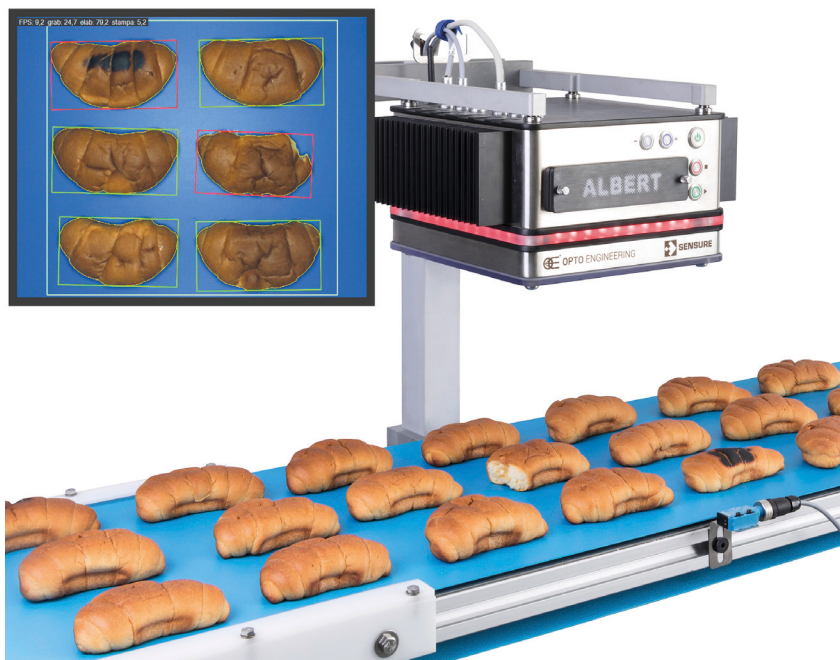


lotto di ingredienti che determina una naturale variazione di colore o di forma del prodotto), caratteristica che lo rende ideale per il controllo di prodotti da forno quali biscotti, fette biscottate etc...

Al contrario dei tradizionali sistemi di cernita, grazie ad ALBERT® sarà possibile portare la qualità della produzione al livello desiderato in modo semplice e flessibile: ALBERT® non è un semplice strumento di decisione automatica ma un vero e proprio assistente che impara dagli esempi, proprio come un operatore umano.

### CARATTERISTICHE

- **SEMPLICE:** Apprende e valuta senza complicati settaggi la qualità dei vostri prodotti direttamente dalla linea di produzione
- **INTELLIGENTE:** Decide autonomamente se il prodotto può essere accettato e può controllare in modo più severo o indulgente in base a mutate esigenze produttive



- **AUTOAPPRENDENTE:** Apprende velocemente le caratteristiche di un nuovo prodotto da controllare
- **ADATTO A IDENTIFICARE DIFETTI COMPLESSI:** Permette di comprendere la qualità di prodotti anche con caratteristiche complesse e dalla forte variabilità quali prodotti da forno
- **IP65**

[www.opto-engineering.it](http://www.opto-engineering.it)

