



درجه‌بندی بصری گوجه‌فرنگی گیلای پوشش‌دار شده با ژل آلوه‌ورا حاوی روغن شاهدانه با روش‌های تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی، شبکه عصبی مصنوعی و سیستم استنتاج تطبیقی عصبی-فازی

علی گنجلو<sup>۱\*</sup>، محسن زندی<sup>۲</sup>، ماندانا بی مکر<sup>۱</sup>، سمانه منجم<sup>۳</sup>

- ۱- دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران.  
۲- استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران.  
۳- دانش‌آموخته کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران.

چکیده

اطلاعات مقاله

در پژوهش حاضر، در قدم اول تاثیر پوشش ژل آلوه‌ورا (۷۵ درصد حجمی/حجمی) حاوی غلظت‌های مختلف از روغن شاهدانه (۱-۵ درصد حجمی/حجمی) بر برخی از ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی گوجه‌فرنگی گیلای حین دوره نگهداری در دمای محیط بررسی گردید. نتایج به دست آمده حاکی از توانایی روغن شاهدانه جهت بهبود ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی گوجه‌فرنگی گیلای حین دوره نگهداری می‌باشد هرچند اختلاف معنی‌داری بین سطوح ۳ و ۵ درصد مشاهده نگردید ( $p > 0/05$ ). تغییر شیب در روند تغییرات شاخص رسیدگی برای نمونه پوشش‌دار شده با ژل آلوه‌ورا ۷۵ درصد در روز ۱۲ و برای نمونه پوشش‌دار شده با ژل آلوه‌ورا ۷۵ درصد حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه در روز ۱۶ رخ داد. با استفاده از یک سامانه پردازش تصویر نیز تغییرات نمونه‌های پوشش‌دار شده بر اساس خصیصه‌های رنگی و بافت حاصل از تصویر بررسی و به روش‌های مختلف درجه‌بندی شدند. نتایج حاکی از آن است که روش‌های تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی و شبکه عصبی مصنوعی توانستند گوجه‌فرنگی گیلای را به دو درجه سالم و معیوب تقسیم نماید که روش شبکه عصبی مصنوعی با کمک خصیصه‌های بافتی نمونه‌ها را با صحت بالاتری درجه‌بندی نمود (۹۷/۴۱ درصد). روش انفیس نسبت به دو روش دیگر قدرت تشخیصی بالاتری داشت و توانست با صحت درجه‌بندی معادل ۹۸/۹۶ درصد نمونه‌ها را به سه درجه سالم، درجه دو و غیرقابل مصرف درجه‌بندی نماید.

تاریخ‌های مقاله:

تاریخ دریافت: ۱۳۹۹/۰۵/۲۸

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۰۲/۰۵

کلمات کلیدی:

پردازش تصویر،

گوجه‌فرنگی گیلای،

شاخص رسیدگی،

منطق فازی.

DOI: 10.52547/fsct.18.116.143

\* مسئول مکاتبات:

aganjloo@znu.ac.ir

## ۱- مقدمه

پوشش خوراکی بر پایه پلی ساکاریدها سبب بهبود این ویژگی خواهد شد. روغن شاهدانه غنی از ترکیبات ضد اکسایشی نظیر توکوفرولها و کاروتن‌ها است. روغن شاهدانه عمدتاً از اسیدهای چرب غیراشباع به ویژه لینولئیک اسید (6- $\omega$ ) و آلفا لینولئیک اسید (3- $\omega$ ) تشکیل شده است که سبب ارزش غذایی منحصر بفرد این روغن نسبت به بسیاری از روغن‌های مشابه می‌شود [۱۰]. به علاوه، روغن شاهدانه دارای کانابیدول<sup>۴</sup> است که خواص ضد میکروبی و ضد قارچی آن اثبات شده است [۱۱].

تغییرات وزن، pH، مواد جامد محلول کل<sup>۵</sup>، اسیدیته قابل تیتر<sup>۶</sup>، رنگ و بافت در اثر تعریق، تنفس، افزایش رسیدگی و پیری از جمله تغییرات فیزیکی و شیمیایی در مرحله پس از برداشت هستند که می‌توانند بر کیفیت و بازاریابی گوجه فرنگی تأثیر بسزایی داشته باشند [۱۲]. لذا ارزیابی و تعیین ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی و تغذیه‌ای حین مرحله پس از برداشت از اهمیت بسزایی برخوردار است. به طوری که با اندازه‌گیری این تغییرات به‌عنوان شاخص می‌توان محصولات کشاورزی را برای ارائه محصولی بازاریابند براساس میزان رسیدگی درجه بندی نمود. به علاوه افزایش توانایی در درجه بندی براساس میزان رسیدگی و در نتیجه تشخیص زمان مناسب برای عرضه محصول به بازار سبب کاهش خسارت به تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگان فرآورده‌های کشاورزی از این دست می‌گردد. در برخی مطالعات از شاخص رسیدگی<sup>۷</sup> به عنوان یک خصیصه استاندارد به منظور درجه بندی فرآورده‌های کشاورزی براساس میزان رسیدگی از طریق ارزیابی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی از جمله نسبت قند به اسید و بافت استفاده شده است [۱۳-۱۵]. این ارزیابی‌ها را می‌توان به کمک نیروی انسانی آموزش دیده و باتجربه و یا با تکیه بر روش‌های آزمایشگاهی انجام داد. ارزیابی‌های انسانی اغلب با خطا همراه است و به علاوه مستلزم پرداخت هزینه بالا کارگری نیز می‌باشد [۱۶]. از طرفی روش‌های آزمایشگاهی نیز نسبتاً پیچیده و زمان‌بر و عمدتاً مخرب هستند. در نتیجه استفاده از ابزارهای نوین جایگزین ارزان‌تر، ساده‌تر و غیرتخریبی برای اندازه‌گیری تغییرات فیزیکی و شیمیایی محصولات کشاورزی به‌منظور درجه بندی ضروری است. سامانه بینایی ماشین<sup>۸</sup> از

گوجه فرنگی جزء خانواده سولاناسه<sup>۱</sup> و یکی از محصولات مهم کشاورزی است [۱]. براساس آمار سازمان خواربار و کشاورزی جهان، چین و ایران به ترتیب با تولید بیش از ۶۱ میلیون تن و ۶ میلیون تن در سال ۲۰۱۸ اولین و ششمین کشور تولیدکننده گوجه فرنگی در دنیا بودند [۲]. گوجه فرنگی گیلاسی یکی از واریته‌های گوجه فرنگی و از جمله محصولات کشاورزی فرازگرا<sup>۲</sup> است که در مرحله پس از برداشت متحمل تغییرات شدیدی می‌شود و لذا عمر پس از برداشت نسبتاً کوتاهی دارد. از روش‌های معمول برای افزایش طول عمر پس از برداشت گوجه فرنگی که به عنوان یکی از چالش‌های مهم در مبحث نگهداری پس از برداشت محصولات مطرح است می‌توان به استفاده از اتمسفر کنترل شده، نگهداری در دمای پایین و رطوبت کنترل شده اشاره نمود که عمدتاً روش‌های پرهزینه و در برخی موارد حتی ممکن است سرمازدگی گوجه فرنگی را نیز به همراه داشته باشند [۳]. در سالیان اخیر از پوشش‌های خوراکی طبیعی با منشاء پلی ساکاریدها، پروتئین‌ها، لیپیدها و یا مخلوطی از آنها به‌عنوان یک روش موثر برای کاهش سرعت واکنش‌های تخریبی ویژگی‌های کیفی محصولات کشاورزی استفاده شده است [۴]. آلوه‌ورا با نام علمی *barbadensis Aloe miller* گیاهی همه ساله و متعلق به خانواده‌ی لیلیاسه<sup>۳</sup> و از جنس *Aloe* است که دارای برگ‌هایی سبز رنگ، گوشتی، لکه‌دار، سفت و با لبه‌های دندانه‌دار و بدون کرک است. آلوه‌ورا محبوب‌ترین گونه‌ی جنس آلوه می‌باشد که بومی آفریقا است و به‌طور معمول در نواحی گرمسیری رشد می‌نماید [۵، ۶]. بررسی منابع نشان می‌دهد از ژل آلوه‌ورا به دلیل توانایی آن برای تشکیل فیلم خوراکی بر پایه ترکیبات پلی ساکاریدی و ویژگی‌های ضد اکسایشی، ضد ویروسی، ضد التهابی و ضد میکروبی به‌طور موفقیت‌آمیزی با هدف افزایش ماندگاری محصولاتی نظیر سیب [۷]، هلو [۸] و توت فرنگی [۹] استفاده شده است.

نفوذناپذیری نسبت به گازها از عوامل تأثیرگذار بر کارآمدی پوشش‌های خوراکی هستند که متأسفانه پوشش‌های بر پایه پلی ساکاریدها خصوصیات نفوذناپذیری ضعیفی در برابر بخار آب دارند. از این رو استفاده از یک ترکیب لیپیدی در ترکیب

4. Cannabidiol  
5. Total soluble solids (TSS)  
6. Titrable acidity (TA)  
7. Ripening index  
8. Machine vision system

1. Solanaceae  
2. Climacteric  
3. Liliaceae

آمده با استفاده از یک مخلوطکن خانگی (GOSONIC، چین) یکنواخت گردید و پس از عبور از صافی پارچه‌ای در دمای ۷۵ درجه سلسیوس به مدت ۵ دقیقه پاستوریزه شد [۲۴]. ژل آلونته‌ورا با غلظت نهایی ۷۵ درصد (حجمی/حجمی) با افزودن آب مقطر استریل از ژل خالص تهیه شد. روغن شاهدانه با استفاده از دستگاه پرس سرد استخراج شد و تا زمان اجرای آزمایش در جای خنک و تاریک نگهداری گردید. به‌منظور تهیه ژل آلونته‌ورا حاوی روغن شاهدانه مقدار مشخصی از ژل آلونته‌ورا ۷۵ درصد به‌طور جداگانه با غلظت‌های ۱، ۳ و ۵ درصد (حجمی/حجمی) از روغن شاهدانه و ۱ درصد توئین ۸۰ (SAMCHUN CHEMICALS، کره جنوبی) به‌عنوان امولسیون‌کننده به کمک یک همزن مغناطیسی (PIT300، ایران) به مدت ۵ دقیقه مخلوط شد و در نهایت توسط یک دستگاه هموزنایزر (MTOPS-SR30، کره جنوبی) با سرعت ۱۰۰۰۰ دور بر دقیقه و به مدت ۵ دقیقه یکنواخت گردید.

## ۲-۲- پوشش دهی گوجه‌فرنگی‌های گیلای

### با ژل آلونته‌ورا حاوی روغن شاهدانه

گوجه‌فرنگی‌های گیلای به‌طور جداگانه به مدت پنج دقیقه درون محلول‌های ژل آلونته‌ورا حاوی درصد‌های مختلف از روغن شاهدانه غوطه‌ور شدند و به‌منظور افزایش کارایی پوشش‌دهی در فواصل معین (هر دقیقه یکبار) درون آن چرخانده شدند. نمونه‌ها در پایان زمان پوشش‌دهی از محلول پوشش‌دهنده خارج شدند و روی یک توری جهت جداسازی محلول اضافی قرار گرفتند. سپس نمونه‌ها در معرض جریان طبیعی هوا در دمای محیط خشک شدند. در انتها تمامی نمونه‌ها در ظروف یکبار مصرف بسته‌بندی و در دمای محیط ( $25 \pm 1$  درجه سلسیوس) و رطوبت نسبی ۸۵ درصد به مدت ۲۴ روز نگهداری شدند و نمونه‌برداری هر ۴ روز یکبار صورت پذیرفت. دما و رطوبت نسبی در طول انبارش به‌طور مداوم کنترل و تنظیم گردید.

## ۲-۳- آزمون‌ها

### ۲-۳-۱- اندازه‌گیری مواد جامد محلول کل

مواد جامد محلول کل از طریق قرار دادن چند قطره از عصاره گوجه‌فرنگی گیلای روی منشور یک رفرکتومتر رومی (KERN، آلمان) در دمای محیط اندازه‌گیری شد و نتایج به‌دست آمده براساس درجه بریکس گزارش شد.

جمله این ابزارهای نوین درجه‌بندی است که متشکل از دوربین تصویربرداری دیجیتال، سامانه نورپردازی و نرم‌افزار پردازش تصویر می‌باشد [۱۷]. استفاده از این سامانه در سیستم‌های بازرسی منجر به عدم تخریب نمونه، کاهش هزینه و زمان لازم برای دستیابی به پاسخ و عدم اتکا به فرد جهت برآورد تغییرات فیزیکی و شیمیایی در مقایسه با روش‌های متداول می‌گردد [۱۸]. در سالیان اخیر پژوهش‌های متعددی مبتنی بر استفاده از سامانه بینایی ماشین به‌منظور بازرسی برخط<sup>۹</sup> و غیرمخرب در حوزه محصولات کشاورزی صورت گرفته است که از آن جمله می‌توان به درجه‌بندی سیب بر اساس میزان صدمات سطحی به کمک تکنیک پردازش تصویر [۱۹]، ارزیابی کیفی میوه‌ها و سبزی‌ها [۲۰] و درجه‌بندی توت‌فرنگی [۲۱]، انبه [۲۲] و سیب [۲۳] براساس میزان رسیدگی، درجه‌بندی پسته‌های بدون پوست [۲۳] اشاره کرد. بررسی منابع در دسترس حاکی از آن است که مطالعه‌ای در زمینه استفاده از ژل آلونته‌ورا حاوی روغن شاهدانه به‌منظور کاهش سرعت واکنش‌های تخریبی ویژگی‌های کیفی و همچنین انجام درجه‌بندی گوجه‌فرنگی‌های گیلای پوشش‌دار شده حین دوره نگهداری براساس میزان رسیدگی به کمک سامانه بینایی ماشین صورت پذیرفته است. از آنجایی‌که پیشرفت و توسعه تکنیک‌های پردازش تصویر و سامانه‌های بینایی ماشین منجر به افزایش امکان‌پذیری استفاده از آنها در خطوط بازرسی به صورت برخط می‌شود. لذا هدف از این پژوهش طراحی و اجرای یک سامانه بینایی ماشین برای بررسی روند رسیدگی و درجه‌بندی گوجه‌فرنگی‌های گیلای پوشش‌دار شده با ژل آلونته‌ورا حاوی روغن شاهدانه حین دوره نگهداری در دمای محیط (۲۵ درجه سلسیوس) می‌باشد.

## ۲- مواد و روش‌ها

### ۲-۱- آماده‌سازی مواد اولیه

در این پژوهش گوجه‌فرنگی‌های گیلای سالم، تقریباً یک اندازه و عاری از هرگونه صدمه دیدگی از بازار محلی زنجان تهیه گردید و پس از انتقال به آزمایشگاه به مدت پنج دقیقه با استفاده از محلول هیپوکلریت سدیم ضدعفونی شدند. ژل آلونته‌ورا از قسمت میانی برگ‌های تازه گیاه آلونته‌ورا پس از جداسازی ماده تلخ مزه آن (آلوئن) به‌دست آمد. ژل به‌دست

9. On-line inspection

## ۲-۳-۲- اندازه گیری اسیدیته قابل تیتر

بدین منظور عصاره گوجه فرنگی گیلاسی پس از صاف شدن با کاغذ صافی با سدیم هیدروکسید ۰/۱ نرمال در حضور فنل فتالین تا رسیدن به pH معادل ۸/۲ تیتر گردید و در نهایت میزان اسیدیته قابل تیتر از طریق رابطه ۱ محاسبه شد [۲۵].

$$\text{رابطه ۱} \quad \text{TA}\% = V_{\text{Naoh}} \times N_{\text{Naoh}} \times M / V_j$$

در این رابطه  $V_j$ ،  $N_{\text{NaOH}}$ ،  $V_{\text{NaOH}}$ ،  $M$  و  $V_j$  به ترتیب معادل اسیدیته قابل تیتر بر حسب درصد، حجم سود مصرفی بر حسب میلی لیتر، نرمالیه سود، میلی اکوی والان سیتریک اسید (۰/۰۶۴) و حجم عصاره مصرفی بر حسب میلی لیتر می باشد.

## ۲-۳-۳- اندازه گیری سفیدی بافت

سفیدی بافت گوجه فرنگی های گیلاسی در دمای محیط توسط دستگاه بافت سنج (STM-5، سنتام، ایران) مجهز به یک پروب میله ای شکل با قطر ۵ میلی متر و سرعت نفوذ در بافت ۱۰ میلی متر بر دقیقه اندازه گیری و برحسب نیوتن گزارش شد.

## ۲-۳-۴- اندازه گیری شاخص رسیدگی

به منظور ارزیابی جامع خصیصه های فیزیکی و شیمیایی از شاخص رسیدگی به عنوان یک خصیصه استاندارد برای تعیین مرحله رسیدگی استفاده می شود [۱۳]. شاخص رسیدگی از طریق رابطه ۲ محاسبه گردید.

$$\text{رابطه ۲} \quad \text{RPI} = \ln(100 \times |F| \times \frac{\text{TA}}{\text{TSS}})$$

در این رابطه  $F$ ،  $\text{TA}$  و  $\text{TSS}$  به ترتیب نشان دهنده سفیدی بافت، اسیدیته قابل تیتر و مواد جامد محلول کل است

## ۲-۴- سامانه بینایی ماشین

## ۲-۴-۱- سامانه تصویربرداری، پیش پردازش و استخراج خصیصه

سامانه بینایی ماشین مورد استفاده در این پژوهش با بهره گیری از سامانه ایجاد شده در پژوهش پیشین [۲۶] و ایجاد تغییراتی در الگوریتم مرحله تشخیص و درجه بندی ایجاد گردید (شکل ۱). سامانه بینایی ماشین طراحی شده از یک محفظه تصویربرداری سفید مجهز به سیستم نورپردازی تشکیل شده است که سیستم نورپردازی شامل لامپ های LED و SMD ثابت و متحرک با قابلیت چرخش و تغییر زاویه و نیز امکان

کنترل از راه دور می باشد. تصویربرداری در این سامانه با کمک دوربین سونی (مدل DSC-H5، ژاپن) و عمود بر نمونه ها و در فاصله ۳۰ سانتی متری انجام پذیرفت. به این منظور دوربین در حالت اتوماتیک با حداکثر دیافراگم ۵/۶f و فاصله کانونی ۱۸ میلی متری قرار داده شد و تصاویر خام با فرمت PNG و وضوح ۳۰۷۲×۲۳۰۴ و با قدرت تفکیک افقی و عمودی ۷۲dpi به دست آمد. تصاویر RGB به دست آمده به منظور استخراج هرچه بهتر خصیصه ها پیش پردازش شدند. بدین منظور ابتدا نویز و انعکاس تصویر با کمک فیلتر میانه<sup>۱۰</sup> حذف گردید و در ادامه از فیلتر گوسین<sup>۱۱</sup> برای محو کردن و هموارسازی تصویر استفاده شد. تصویر از پس زمینه آن با استفاده از تکنیک تفریق تصویر و با روش آستانه گیری اوتسو<sup>۱۲</sup> جدا گردید و برای ایجاد تمایز، تصویر خاکستری به تصویر دودویی<sup>۱۳</sup> (صفر و یک) با استفاده از روش اوتسو<sup>۱۴</sup> تبدیل شد؛ در نهایت سوراخ های موجود در سطح تصویر که ناشی از انعکاس نور بود توسط پیکسل های با مقدار صفر (سیاه) پر گردید و کانال های R، G و B استخراج گردید. در نهایت تصاویر از محیط RGB به مختصات CIE Lab تبدیل شدند و مقادیر  $L^*$ ،  $a^*$  و  $b^*$  به دست آمد. تمامی مراحل پیش پردازش با کمک جعبه ابزار پردازش تصویر نرم افزار متلب (Mathworks) R2019a، آمریکا) انجام شد.

مجموعه ای از خصیصه های رنگی و بافت بعد از پیش پردازش تصاویر از آن ها استخراج گردید. متوسط رنگ، انحراف معیار، چولگی، متوسط هر کانال رنگی، خلوص رنگ یا کروما<sup>۱۵</sup> ( $C^*$ ) و زاویه رنگ<sup>۱۶</sup> ( $h^*$ ) خصیصه های رنگی بودند (جدول ۱).

هدف از استخراج خصیصه های بافتی نظیر کنتراست<sup>۱۷</sup>، همبستگی<sup>۱۸</sup>، انرژی و همگنی<sup>۱۹</sup> تشخیص هرگونه آسیب بافتی ناشی از آسیب فیزیکی، فساد، رسیدگی بیش از حد و هر نوع عیوب ظاهری دیگر بود (جدول ۱).

10. Median filter
11. Gaussian kernel filter
12. Otsu thresholding method
13. Binary image
14. Otsu's method
15. Chroma
16. Hue angle
17. Contrast
18. Correlation
19. Homogeneity

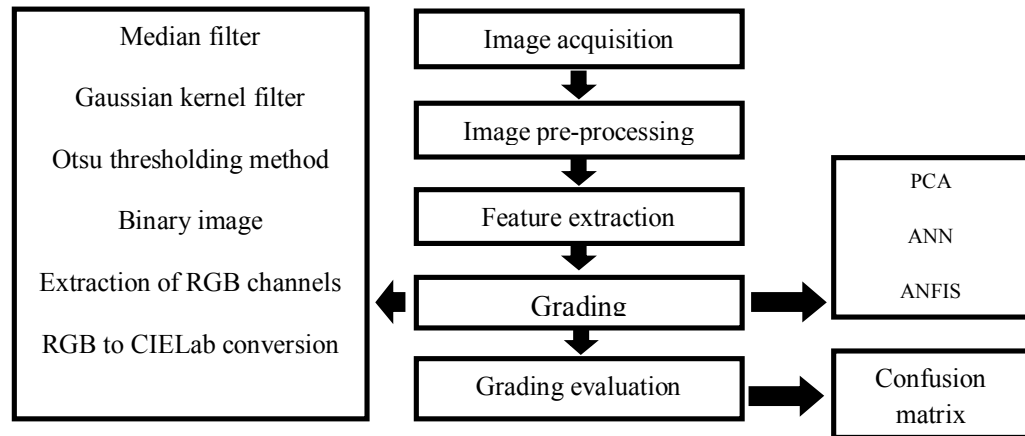


Fig 1 Proposed image processing algorithm.

Table 1 Color statistical and color texture features extracted from images.

Features type	Features name	Equation
Color statistical features	Color mean	$(\mu) = \frac{1}{N} \sum_{i=1}^N P_i$
	Standard deviation	$(\sigma) = \left( \frac{1}{N-1} \sum_{i=1}^N (P_i - \mu)^2 \right)^{\frac{1}{2}}$
	Skewness	$\frac{\sum_{i=1}^N (P_i - \mu)^3}{N\sigma^3}$
	Mean R	$\frac{R}{N}$
	Mean G	$\frac{G}{N}$
	Mean B	$\frac{B}{N}$
	Hue angle	$h^* = \arctan(b^*/a^*)$
Chroma	$C^* = (a^{*2} + b^{*2})^{1/2}$	
Color texture features	Contrast	$\sum_{i,j=1}^N  i-j ^2 P_{ij}$
	Correlation	$\sum_{i,j=1}^N P_{ij} \frac{(i-\mu)(j-\mu)}{\sigma^2}$
	Energy	$\sum_{i,j=1}^N P_{ij}^2$
	Homogeneity	$\sum_{i,j=1}^N \frac{P_{ij}}{1+ i-j }$

Reference: [28, 27]

مصنوعی (ANN)<sup>۲۱</sup> و سیستم استنتاج تطبیقی عصبی- فازی (انفیس (ANFIS))<sup>۲۲</sup> مورد استفاده قرار گرفت.

21. Artificial neural network (ANN)

22. Adaptive neuro-fuzzy inference system (ANFIS)

## ۲-۴-۲- درجه بندی

برای درجه بندی گوجه‌فرنگی‌های گیلاسی براساس خصیصه‌های استخراجی از تصاویر سه روش مختلف شامل تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی (PCA)<sup>۲۰</sup>، شبکه عصبی

20. Principal component analysis (PCA)

توابع عضویت نیز به آنها اختصاص داده شد. انفیس از طریق مدل‌سازی غیرخطی فرایندهای فازی‌سازی، استنباط و غیر فازی‌سازی را در پنج مرحله فازی‌سازی خصیصه‌های ورودی، ایجاد پایگاه داده مجموعه فازی، ایجاد پایه قواعد فازی، تصمیم‌گیری و غیر فازی‌سازی خروجی انجام می‌دهد.

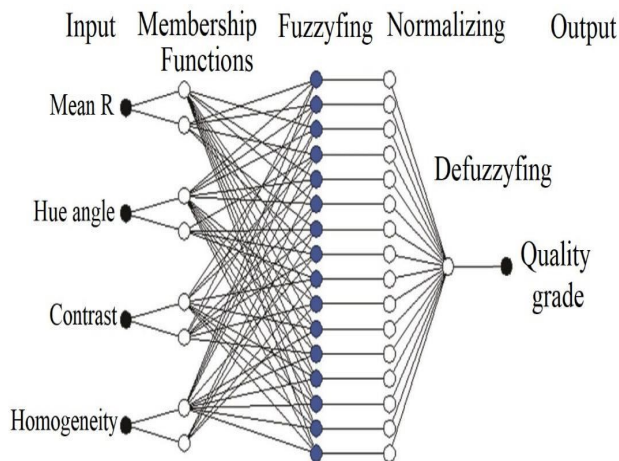


Fig 2 ANFIS structure.

بر اساس مطالعات انجام شده پیشین [۲۶] و نیز آزمون‌های حسی غیررسمی از مصرف کننده سه سطح کیفی برای خصیصه‌های رنگی و بافتی حاصل از تصویر (کم، متوسط و زیاد) استفاده گردید (شکل ۳) و گوجه‌فرنگی‌های گیلاسی بر اساس درجه کیفی به سه گروه سالم، درجه دو، غیرقابل مصرف تقسیم گردید (شکل‌های ۴ و ۵). در سیستم انفیس طراحی شده در این پژوهش برای مکانیسم استنتاج از روش حداکثری-حداقلی ممدانی با کمک توابع عضویت گاوسی<sup>۲۷</sup> و دوزنقه‌ای<sup>۲۸</sup> استفاده گردید. این سیستم ۸۱ قانون براساس توابع عضویت برای ورودی‌ها در نظر گرفته است. به‌عنوان مثال اگر مقدار زاویه رنگ، همبستگی، مقدار متوسط کانال رنگ قرمز و کنتراست متوسط باشد، آنگاه درجه کیفی گوجه‌فرنگی گیلاسی از نوع درجه دو است. قواعدی هم برای خروجی تعریف گردید و توسط غیر فازی‌سازی خروجی به عدد تبدیل گردید. آموزش و تطبیق با انفیس با کمک ترکیبی از الگوریتم پس انتشار خطا و روش حداقل مربعات (الگوریتم یادگیری پیوندی) انجام پذیرفت؛ به‌منظور اعتبارسنجی متقابل ۷۵ درصد داده‌ها به‌طور تصادفی برای آموزش سیستم و ۲۵ درصد از آنها هم برای اعتبارسنجی به‌کار برده شد. پیاده سازی انفیس با کمک جعبه ابزار منطقی فازی نرم‌افزار متلب R2019a (Mathworks، آمریکا) انجام شد.

## ۲-۴-۱- تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی

تکنیک تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی یک روش تشخیص الگوی خطی است. در این پژوهش با کمک خصیصه‌های رنگی (شامل متوسط رنگ، انحراف معیار، چولگی و متوسط هر کانال) و نیز خصیصه‌های بافت حاصل از تصویر (شامل کنتراست، همبستگی، انرژی و یکنواختی) در ماتریسی با ۱۴۰ مقدار میانگین اقدام به درجه‌بندی گردید. برای این منظور روابط بین متغیرها با کمک مربع پیرسون مشخص شد و سهم‌متغیرها<sup>۲۳</sup>، مقادیر ویژه<sup>۲۴</sup>، بارهای عاملی<sup>۲۵</sup> و درصد واریانس اجزاء اصلی مشخص گردید. تمامی مراحل با کمک جعبه ابزار مربوطه در نرم‌افزار متلب R2019a (Mathworks، آمریکا) انجام شد.

## ۲-۴-۲- شبکه عصبی مصنوعی

به‌منظور بررسی ارتباط غیرخطی بین داده‌های ورودی و خروجی از شبکه عصبی پس انتشار (BPNN)<sup>۲۶</sup> استفاده گردید. طراحی شبکه عصبی در این پژوهش به گونه‌ای است که ورودی آن شامل تمامی خصیصه‌های رنگی و بافتی حاصل از تصویر و خروجی آن درجه کیفی گوجه‌فرنگی گیلاسی (سالم و معیوب) است. بدین منظور انواع مختلف تابع انتقال در لایه‌های ورودی و پنهان و نیز تعداد لایه پنهان بین ۱ تا ۴ لایه بررسی گردید تا بهترین پیکربندی به‌دست آید. در نهایت به‌منظور اعتبارسنجی متقابل ۶۰ درصد تصاویر به‌طور تصادفی برای آموزش سیستم، ۱۵ درصد از آنها برای اعتبارسنجی و ۲۵ درصد نیز به‌طور تصادفی برای آزمون سامانه به‌کار برده شد و این فرایند با همین نسبت‌ها ۱۰۰ مرتبه تکرار گردید. بررسی شبکه عصبی مصنوعی با کمک جعبه ابزار شبکه عصبی نرم‌افزار متلب R2019a (Mathworks، آمریکا) انجام شد.

## ۲-۴-۳- سیستم استنتاج تطبیقی عصبی- فازی (انفیس)

سیستم انفیس از فازی‌سازی جهت توصیف فرایندها استفاده می‌کند [۲۹]. در پژوهش حاضر از قواعد اگر-آنگاه فازی به‌منظور ارزیابی درجه کیفی گوجه‌فرنگی گیلاسی پوشش‌دار استفاده گردید. سیستم انفیس طراحی شده شامل ۴ ورودی (متوسط R، زاویه رنگ، کنتراست و همبستگی) و یک خروجی (درجه کیفی (سالم، درجه دو و غیر قابل مصرف)) است (شکل‌های ۲ و ۵). این خصیصه‌های رنگی و بافت حاصل از تصویر به‌عنوان مجموعه فازی تعریف گردید و

23. Variable contribution

24. Eigen values

25. Factor loading

26. Back propagation neural network (BPNN)

27. Gaussian

28. Trapezoidal

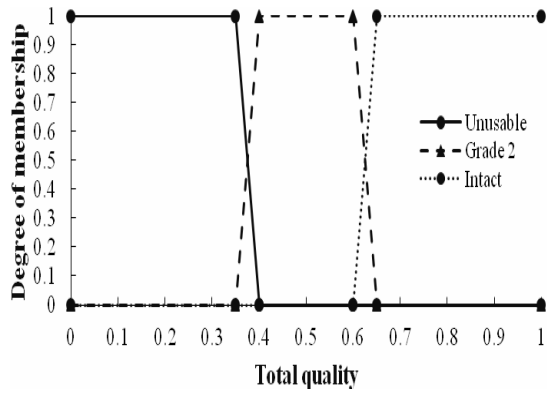


Fig 4 Membership function (output) of cherry tomato quality grades.



Fig 5 Grades of cherry tomatoes based on their quality (For ANFIS).

## ۲-۵- تجزیه و تحلیل آماری

این پژوهش در قالب طرح کاملاً تصادفی با دو تیمار غلظت روغن شاهدانه (در چهار سطح صفر، ۱، ۳ و ۵ درصد) و زمان نگهداری (در هفت سطح صفر، ۴، ۸، ۱۲، ۱۶، ۲۰ و ۲۴ روز) و در سه تکرار طراحی گردید و داده‌ها پس از جمع آوری با استفاده از نرم‌افزار Minitab (نسخه ۱۷، آمریکا) تجزیه و تحلیل شدند. از آزمون توکی<sup>۲۹</sup> برای مشخص کردن تفاوت معنی‌دار بین تیمارها در سطح اطمینان ۹۵ درصد استفاده شد. رسم نمودارها با کمک نرم‌افزار اکسل نسخه ۲۰۱۶ صورت پذیرفت. آزمون‌ها حداقل با سه تکرار انجام پذیرفت و نتایج به صورت میانگین  $\pm$  انحراف معیار گزارش گردید.

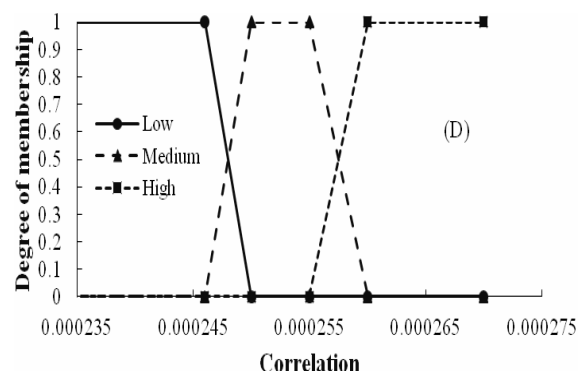
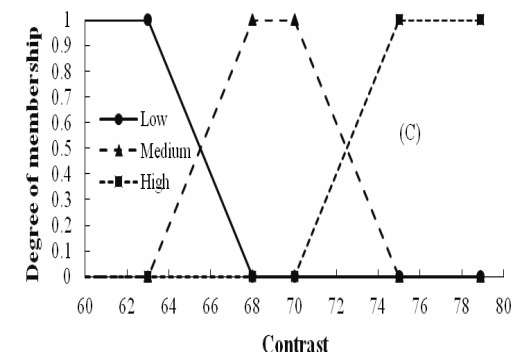
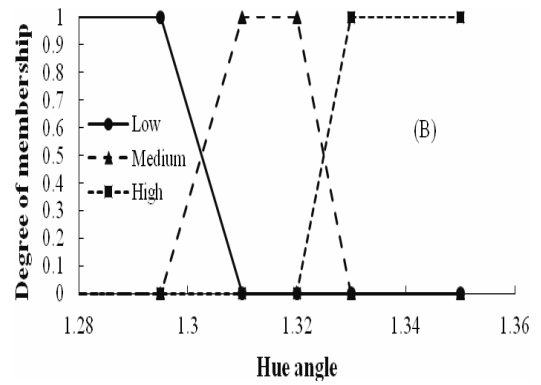
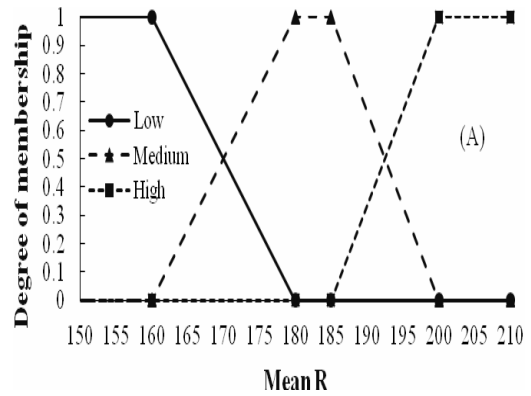


Fig 3 Sample of membership function for (A) Red color, (B) Hue angle, (C) Contrast and (D) Correlation.

29. Tukey's test

## ۳- نتایج و بحث

## ۳-۱- بررسی تغییرات فیزیکی و شیمیایی

## گوجه فرنگی گیلاسی

روند تغییرات میزان مواد جامد محلول کل، اسیدیتیه قابل تیتر و سفتی بافت گوجه فرنگی های گیلاسی پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد حاوی درصدهای مختلف از روغن شاهدانه در دوره نگهداری به ترتیب در شکل ۶ الف، ب و ج نشان داده شده است. بر اساس نتایج به دست آمده میزان مواد جامد محلول کل گوجه فرنگی های گیلاسی حین دوره نگهداری افزایش یافت (شکل ۴-الف). افزایش مواد جامد محلول کل عمدتاً به دلیل افزایش متابولیسم و هیدرولیز نشاسته و پکتین به قندهای ساده تر حین دوره نگهداری رخ می دهد [۱۳]. همان طور که در شکل ۶- الف ملاحظه می شود میزان مواد جامد محلول کل برای گوجه فرنگی های گیلاسی پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد به تنهایی در روز اول و روز ۲۴ به ترتیب معادل  $0.10 \pm 0.05$  و  $0.12 \pm 0.06$  درجه بریکس بود. با افزایش میزان روغن شاهدانه در محدوده ۵-۱۰ درصد روند افزایشی میزان مواد جامد محلول کل کاهش یافت هرچند که اختلاف معنی داری بین سطوح ۳ و ۵ درصد روغن شاهدانه مشاهده نگردید ( $p > 0.05$ ). نتایج به دست آمده حاکی از آن است که با افزودن روغن شاهدانه به پوشش خوراکی ژل آلوئه ورا به طور کارآمدی می توان روند رسیدگی گوجه فرنگی گیلاسی را به تعویق انداخت. دوویل-روزابال و همکاران (۲۰۱۵) با افزودن روغن زیتون به پوشش کیتوزان و نسرين و همکاران (۲۰۲۰) با افزودن روغن نارگیل به پوشش موم زنبور عسل و استفاده به عنوان پوشش به ترتیب برای گوجه فرنگی [۳۰] و لیمو [۳۱] به نتایج مشابهی دست یافتند.

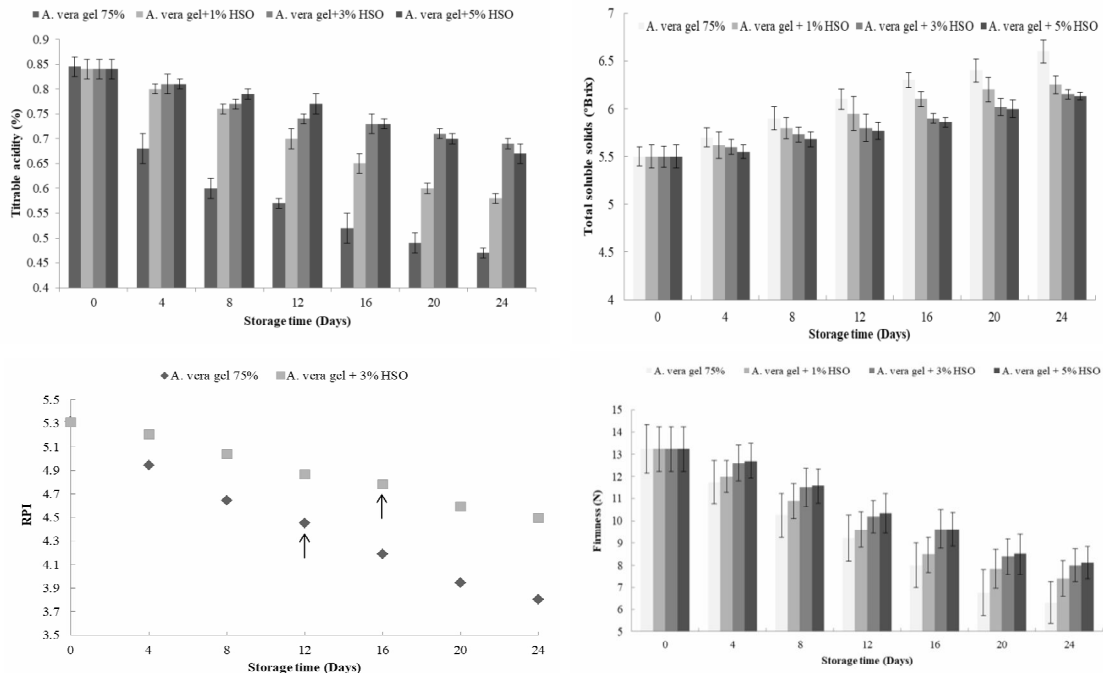
تغییرات اسیدیتیه قابل تیتر گوجه فرنگی های گیلاسی پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد حاوی درصدهای مختلف از روغن شاهدانه حین دوره نگهداری در شکل ۶- ب نشان داده شده است. همان طور که ملاحظه می شود اسیدیتیه قابل تیتر تمامی تیمارها در طول دوره نگهداری کاهش یافت اما میزان کاهش اسیدیتیه قابل تیتر در نمونه های پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد حاوی روغن شاهدانه نسبت به نمونه پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد به تنهایی به طور معنی داری کمتر بود ( $p < 0.05$ ). براساس نتایج ارائه شده در شکل ۶- ب میزان اسیدیتیه قابل تیتر گوجه فرنگی های گیلاسی

پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد به تنهایی معادل  $44/38$  درصد و پوشش ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد حاوی روغن شاهدانه در محدوده  $31/36 - 18/34$  درصد حین دوره نگهداری کاهش یافت. براساس نتایج آماری تفاوت معنی داری بین سطوح ۳ و ۵ درصد روغن شاهدانه مشاهده نگردید ( $p > 0.05$ ). روند تغییرات اسیدیتیه در گوجه فرنگی های پوشش دار شده با کیتوزان حاوی روغن زیتون [۳۰] و لیمو های پوشش دار شده با موم زنبور عسل حاوی روغن نارگیل [۳۱] مشابه روند تغییرات اسیدیتیه در پژوهش حاضر بود. در مطالعات پیشین کاهش شدت تنفس و سرعت تخریب اسیدهای آلی به عنوان عامل کاهش شدت افت اسیدیتیه قابل تیتر نمونه های پوشش دار شده عنوان شده است [۹].

سفتی بافت گوجه فرنگی های گیلاسی نیز حین دوره نگهداری در دمای محیط کاهش یافت. همان طور که در شکل ۶- ج مشاهده می شود سفتی بافت گوجه فرنگی های گیلاسی پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد به تنهایی از  $13/23 \pm 1/09$  نیوتن به  $6/3 \pm 0/95$  نیوتن کاهش یافت در حالی که سفتی بافت گوجه فرنگی های گیلاسی پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد حاوی روغن شاهدانه در پایان دوره نگهداری در محدوده  $7/4 \pm 0/79 - 8/11 \pm 0/74$  نیوتن قرار داشت. در نتیجه با افزودن روغن شاهدانه در محدوده ۵-۱۰ درصد به ژل آلوئه ورا می توان به میزان  $14/86 - 28/73$  درصد از کاهش سفتی بافت نسبت به نمونه پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد به تنهایی جلوگیری نمود. تجزیه پلی ساکاریدهای نامحلول در دیواره سلولی به علت فعالیت آنزیم هایی نظیر پلی گالاکتوروناز و پکتین متیل استراز [۳۲] و از دست رفتن فشار تورژسانس<sup>۳۰</sup> داخل سلول ها به دلیل از دست رفتن آب را می توان دلیلی برای کاهش سفتی بافت طی دوره نگهداری معرفی نمود [۳۱]. از این رو استفاده از پوشش های طبیعی خوراکی نظیر ژل آلوئه ورا حاوی روغن زیتون، موم زنبور عسل حاوی روغن نارگیل به ترتیب میزان نرم شدن بافت محصولاتی نظیر گوجه فرنگی [۳۰] و لیمو [۳۱] را حین دوره نگهداری از طریق جلوگیری از فعالیت آنزیم های تجزیه کننده پکتین و کاهش سرعت واکنش های متابولیک نظیر کاهش سنتز اتیلن کاهش داده است. شاخص رسیدگی گوجه فرنگی های گیلاسی پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد به تنهایی و ژل آلوئه ورا ۷۵ درصد حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه حین دوره نگهداری در دمای محیط با در نظر



پوشش دار شده با ژل آلونهورا ۷۵ درصد به تنهایی و دو مرحله شامل روز صفر تا ۱۶ و از روز ۱۶ تا روز ۲۴ برای گوجه فرنگی های گیلاسی پوشش دار شده با ژل آلونهورا ۷۵ درصد حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه قابل مشاهده است. در نتیجه افزودن روغن شاهدانه به ژل آلونهورا می تواند روند رسیدگی گوجه فرنگی های گیلاسی در دمای محیط را به تعویق بیندازد.



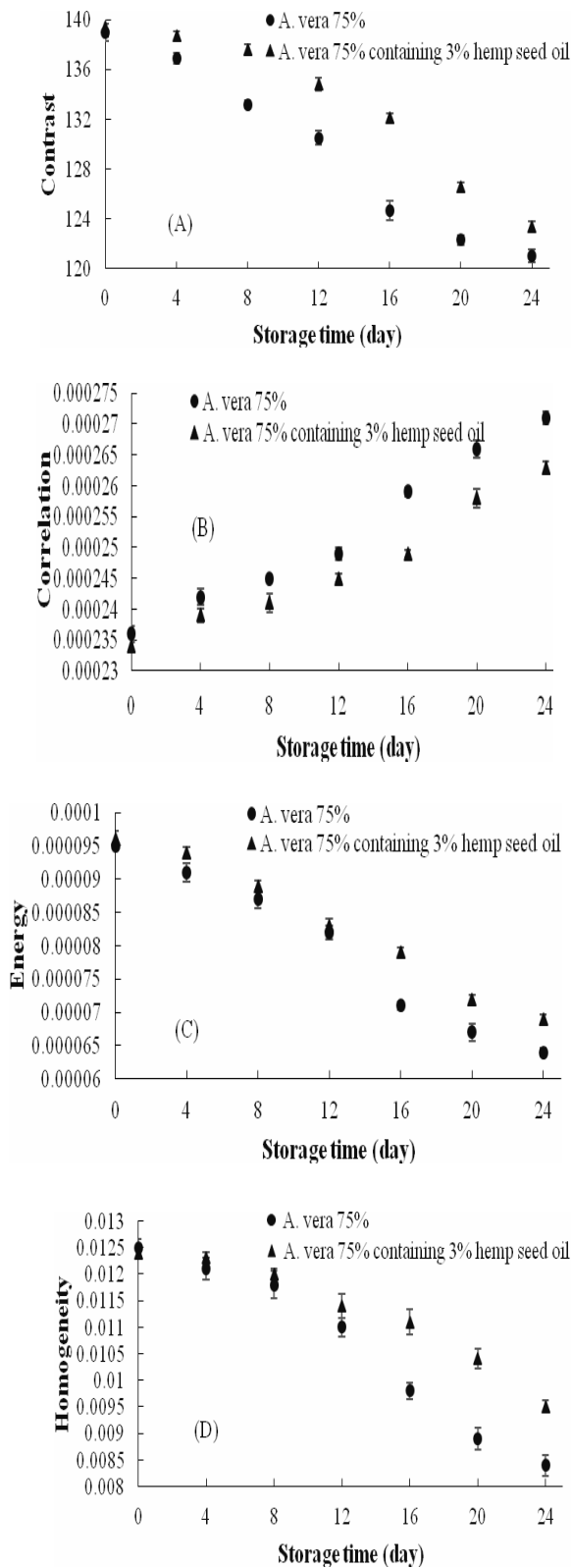
**Fig 6** Physicochemical properties of coated cherry tomatoes with *A. vera* and *A. vera* containing 3% hemp seed oil during storage (A) Total soluble solids, (B) Titrable acidity, (C) Firmness and (D) Ripening index.

است ( $p < 0.05$ )؛ که این امر نشان دهنده اثر روغن شاهدانه بر حفظ کیفیت گوجه فرنگی گیلاسی حین دوره نگهداری است. نتایج بررسی تغییرات برخی از خصیصه های بافتی حاصل از تصویر (شکل ۸) نیز نشان داد که میزان همبستگی حین دوره نگهداری به طور معنی داری افزایش می یابد ( $p < 0.05$ ) و این در حالی است که میزان کنتراست، انرژي و یکنواختی تصویر به طور معنی داری کاهش یافت ( $p < 0.05$ )؛ افزودن روغن شاهدانه (غلظت ۳ درصد) به پوشش توانسته است سرعت این تغییرات را نسبت به نمونه پوشش دار شده با ژل آلونهورا ۷۵ درصد به تنهایی به طور معنی داری کاهش دهد ( $p < 0.05$ ). با دقت بیشتر در شکل ها مشاهده می گردد که روند تغییرات تقریباً در تمامی خصیصه های بافتی و رنگی در نمودار با دو شیب مختلف همراه است که تغییر شیب مشخص برای نمونه با پوشش ژل آلونهورا ۷۵ درصد به تنهایی در روز ۱۲ و برای نمونه با پوشش ژل آلونهورا ۷۵ درصد حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه در روز ۱۶ اتفاق افتاده است.

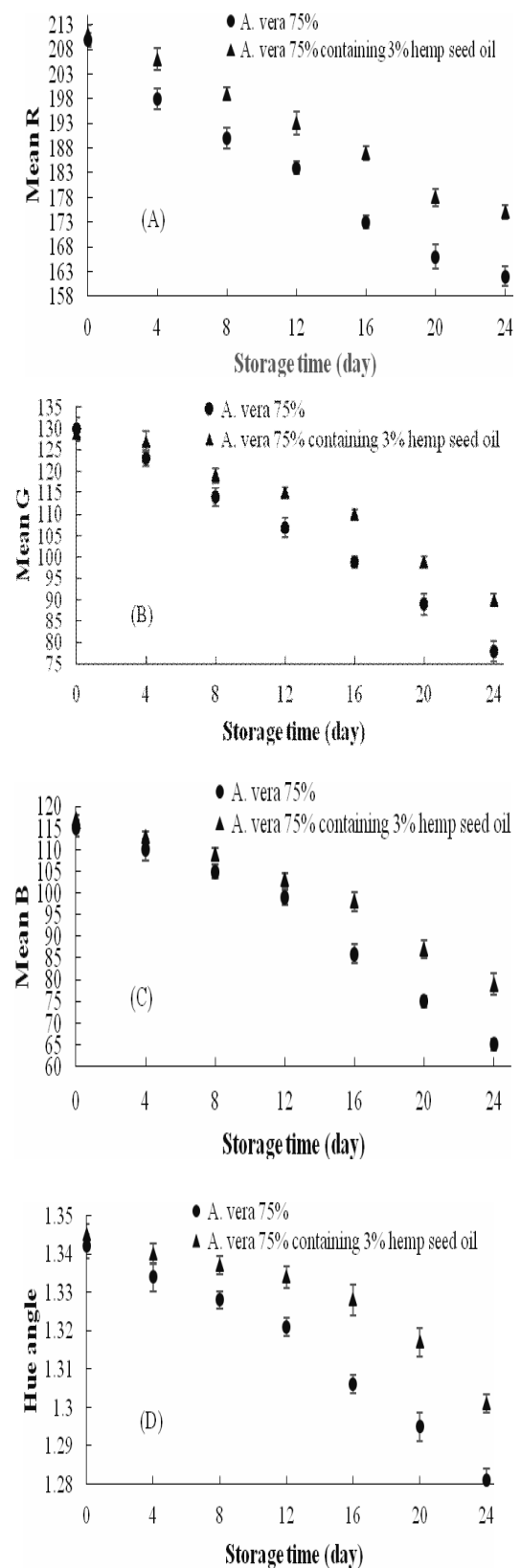
گرفتن تغییرات میزان مواد جامد محلول کل، اسیدیته قابل تیتر و سفتی بافت تعیین گردید. همان طور که در شکل ۶- د مشاهده می شود شاخص رسیدگی گوجه فرنگی های گیلاسی با افزایش زمان نگهداری در دمای محیط کاهش می یابد. در نمودار تغییرات شاخص رسیدگی دو مرحله شامل روز صفر تا ۱۲ و از روز ۱۲ تا روز ۲۴ برای گوجه فرنگی های گیلاسی

### ۳-۲- استخراج خصیصه های رنگی و بافتی حاصل از تصویر

در گام اول پس از پیش پردازش و هموارسازی تصاویر گوجه فرنگی گیلاسی حاصل از تیمارهای مختلف (پوشش ژل آلونهورا ۷۵ درصد به تنهایی و ژل آلونهورا ۷۵ درصد حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه، خصیصه های رنگی و بافتی حاصل از تصویر از آنها استخراج گردید. تغییرات متوسط رنگ هر کدام از کانال های رنگی و زاویه رنگ (به عنوان نماینده خصیصه رنگی) و تغییرات خصیصه های بافتی به ترتیب در شکل های ۷ و ۸ نمایش داده شده است. همان طور که در شکل ۷ مشاهده می گردد، مقدار متوسط رنگ های سبز، قرمز و آبی با افزایش زمان نگهداری گوجه فرنگی گیلاسی، کاهش یافت و سرعت این تغییرات در نمونه پوشش دار شده با ژل آلونهورا ۷۵ درصد حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه نسبت به نمونه پوشش دار شده با ژل آلونهورا ۷۵ درصد به تنهایی به طور معنی داری کمتر



**Fig 8** Changes of color texture features of coated cherry tomatoes with *A. vera* and *A. vera* containing 3% hemp seed oil during storage (A) Contrast, (B) Correlation, (C) Energy and (D) Homogeneity.



**Fig 7** Changes of color statistical features of coated cherry tomatoes with *A. vera* and *A. vera* containing 3% hemp seed oil during storage (A) Mean R, (B) Mean G, (C) Mean B and (D) Hue angle.

## ۳-۳-۳- درجه بندی

بعد از بررسی تغییرات رنگی و بافتی حاصل از تصویر گوجه‌فرنگی گیلاسی با تیمارهای مختلف حین دوره نگهداری، درجه‌بندی نمونه‌ها صورت پذیرفت. گوجه‌فرنگی‌های گیلاسی با کمک تجزیه و تحلیل چند متغیره و شبکه عصبی مصنوعی به دو درجه کیفی سالم و معیوب تقسیم شدند. در نهایت برای ارتقاء سیستم درجه‌بندی از انفیس استفاده گردید که توانست نمونه‌ها را به سه درجه کیفی سالم، درجه دو و غیر قابل مصرف تقسیم‌بندی نماید.

## ۳-۳-۱- تجزیه و تحلیل چند متغیره

به‌منظور درجه‌بندی با استفاده از سیستم بینایی ماشین، ۱۴۰ تصویر گوجه‌فرنگی گیلاسی در دو وضعیت سالم و معیوب انتخاب گردید. این تصاویر دارای توزیع یکنواختی از تیمارها و زمان‌های نگهداری مختلف بودند. جدول ۲ تحلیل پیرسون و ارزیابی بین خصیصه‌های رنگی و بافتی حاصل از تصویر است. همان‌طور که در جدول ۲ مشاهده می‌شود همبستگی معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) بین خصیصه‌های رنگی (شامل متوسط رنگ، زاویه رنگ و خلوص رنگ) و بافتی حاصل از تصویر (شامل کنتراست، همبستگی، انرژی و یکنواختی) وجود دارد.

**Table 2** Pearson correlation matrix for color statistical and color texture features of coated cherry tomatoes using different treatments during storage.

	Color mean	Hue angle	Chroma	Contrast	Correlation	Energy	Homogeneity
Color mean	1						
Hue angle	-0.973**	1					
Chroma	-0.991**	0.965**	1				
Contrast	-0.874**	0.815**	0.831**	1			
Correlation	-0.751*	0.738*	0.794*	0.932**	1		
Energy	0.764*	-0.709*	-0.763*	-0.901**	0.952**	1	
Homogeneity	0.732*	-0.743*	-0.841**	-0.884**	-0.927**	-0.935**	1

\* and \*\* represent significant differences at 95% and 99% of confidence level, respectively.

<sup>ns</sup> represents no statistically significant.

۹۷/۳۲ درصد از تغییرات را توسط خصیصه‌های رنگی و بافتی حاصل از تصویر توصیف نماید که سهم بالایی است و طبق بیان سایر پژوهشگران، مقادیر بالاتر از ۸۰ درصد از نظر آماری قابل اعتماد است [۳۳]. بیشترین سهم در دومین مولفه اصلی مربوط به انرژی و یکنواختی است که این امر نشان‌دهنده سهم کم این خصیصه‌های بافتی حاصل از تصویر در فرایند درجه‌بندی است.

پس از تعیین همبستگی بین خصیصه‌ها، تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی انجام گردید و مقادیر ویژه محاسبه شد (جدول ۳). همان‌طور که در جدول مشاهده می‌گردد، ۸۳/۱۱ درصد از تغییرات در اولین مولفه اصلی (PC1) و ۱۴/۲۱ درصد تغییرات در دومین مولفه اصلی (PC2) تعیین گردیده است که در مجموع ۹۷/۳۲ درصد تغییرات است. نتایج به‌دست آمده بدین معنی است که تحلیل مولفه‌های اصلی توانست

**Table 3** PCA results of color statistical and color texture features.

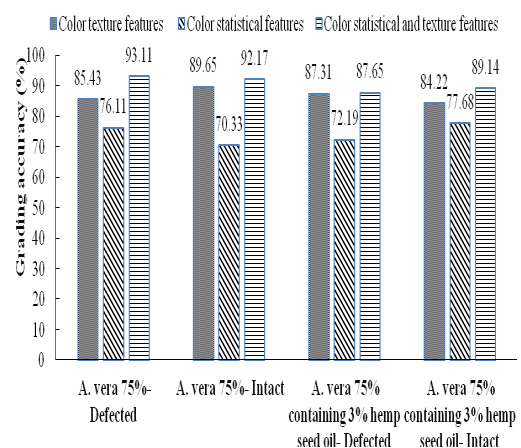
Factor loading		Variable contribution		Variable
PC2	PC1	PC2	PC1	
0.135	-0.921	6.030	17.435	Color mean
0.221	0.864	4.450	19.947	Hue angle
-0.167	0.902	7.622	14.513	Chroma
0.105	-0.974	5.324	18.341	Contrast
0.241	-0.853	6.302	17.891	Correlation
0.897	0.137	29.110	6.323	Energy
-0.943	0.102	41.162	5.550	Homogeneity
Variance (%)	Variance (%)	Eigen value	Eigen value	PCA data
14.21	83.11	1.624	9.321	

ترتیب بعد از روز ۱۲ و ۱۶ بود که با نتایج نمودارهای خصیصه‌های حاصل از تصویر و خصوصیات فیزیکی و شیمیایی مطابقت داشت.

### ۳-۳-۲- شبکه عصبی مصنوعی

از شبکه عصبی مصنوعی نیز به‌عنوان روش غیرخطی به‌منظور درجه‌بندی گوجه‌فرنگی‌های گیلاسی استفاده گردید؛ درجه‌بندی با کمک خصیصه‌های بافتی، خصیصه‌های رنگی و خصیصه‌های بافتی و رنگی به‌عنوان ورودی به شبکه و با بهره‌گیری از شبکه پس‌انتشار انجام گردید. بدین‌این منظور از ۷۰ تصویر گوجه‌فرنگی گیلاسی پوشش‌دار شده با ژل آلئوئه‌ورا ۷۵ درصد به‌تنهایی و ۷۰ تصویر گوجه‌فرنگی گیلاسی پوشش‌دار شده با ژل آلئوئه‌ورا ۷۵ درصد ۳ درصد حاوی شاهدانه در دو درجه سالم و معیوب استفاده گردید. از ۱۴۰ تصویر موجود، ۸۴ تصویر برای آموزش، ۲۱ تصویر برای اعتبارسنجی و ۳۵ تصویر برای آزمون شبکه به‌کار گرفته شد. با ارزیابی شبکه‌های مختلف، شبکه‌ای با تابع آستانه‌ای سیگموئید اکسون<sup>۳۱</sup> و تابع آموزش مومنتوم<sup>۳۲</sup> به‌عنوان بهترین پیکربندی انتخاب گردید. بهترین پیکربندی برای درجه‌بندی با کمک خصیصه‌های بافتی، خصیصه‌های رنگی و خصیصه‌های بافتی و رنگی به‌ترتیب توسط شبکه‌های با پیکربندی ۱-۳-۸-۸، ۱-۲-۳-۹-۴ و ۱-۲-۷-۱۲-۱ انجام پذیرفت (جدول ۴). شبکه عصبی مصنوعی توانست نمونه‌ها را با کمک خصیصه‌های بافتی، خصیصه‌های رنگی و خصیصه‌های بافتی و رنگی به‌ترتیب با صحت ۹۴/۴۲ درصد، ۸۸/۱۶ درصد و ۹۷ درصد درجه‌بندی نماید (شکل ۱۰). همچنین این شبکه قادر بود تا مرحله تغییر درجه کیفی گوجه‌فرنگی گیلاسی پوشش‌دار شده را حین دوره نگهداری به‌درستی تشخیص دهد. نتایج نشان داد که بهترین عملکرد شبکه عصبی مصنوعی زمانی بود که خصیصه‌های بافتی و رنگی با هم به‌عنوان ورودی شبکه باشند.

پس از کاهش بعد داده‌ها توسط تحلیل مولفه‌های اصلی و درجه‌بندی آن‌ها، نتایج درجه‌بندی با نتایج واقعی از طریق ماتریس درهم‌ریختگی مقایسه گردید. نتایج حاصل از این ماتریس، در شکل ۹ نمایش داده شده است. نتایج نشان از صحت نسبتاً خوب این روش درجه‌بندی است. همان‌طور که در شکل ۹ مشخص شده است، سهم خصیصه‌های بافتی (درجه صحت ۸۶/۶۲ درصد) در درجه‌بندی بیشتر از خصیصه‌های رنگی (درجه صحت ۷۴/۰۷ درصد) است و زمانی که از هر دو خصیصه برای درجه‌بندی استفاده می‌شود، درجه صحت درجه‌بندی افزایش پیدا می‌کند (درجه صحت ۹۰/۵۱ درصد) که این نتایج مشابه پژوهش پیشین است [۲۶]. دقت درجه‌بندی کیفی با کمک خصیصه‌های بافتی، خصیصه‌های رنگی و خصیصه‌های بافتی و رنگی به‌ترتیب برابر ۰/۹۳۲۱، ۰/۹۴۸۹ و ۰/۹۵۷۴ برآورد گردید. خطای موجود در جداسازی احتمالاً به سبب رابطه غیر خطی بین خصیصه‌های رنگی و بافتی با تغییرات گوجه‌فرنگی گیلاسی حین دوره نگهداری می‌باشد [۲۶].



**Fig 9** Grading accuracy for coated cherry tomatoes with *A. vera* and *A. vera* containing 3% hemp seed oil based on PCA using color statistical features, color texture features and their combination.

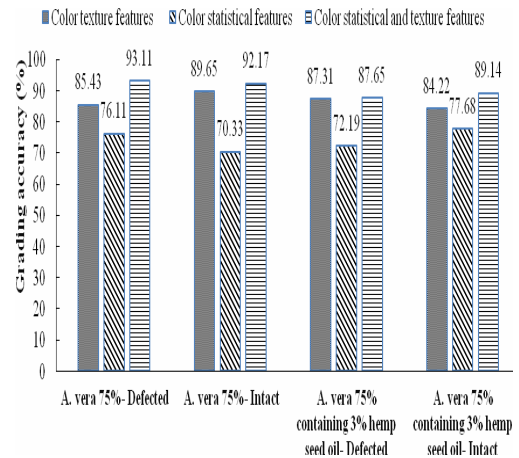
پیش‌بینی تغییرات حین دوره نگهداری برای نمونه‌های پوشش‌دار شده با ژل آلئوئه‌ورا ۷۵ درصد به‌تنهایی و ژل آلئوئه‌ورا ۷۵ درصد حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه به

31. Sigmoid axon  
32. Momentum

**Table 4** Some of the best topologies of ANN for predicting quality grade of cherry tomatoes.

Features	Topology	Training		Testing	
		R <sup>2</sup>	RMSE	R <sup>2</sup>	RMSE
Color texture	1-3-8-8	0.9351	0.652	0.9743	0.194
	1-4-6-8	0.9287	0.724	0.9691	0.198
	1-4-8	0.9231	0.741	0.9620	0.201
Color statistical	1-2-3-9-4	0.9211	0.734	0.9652	0.209
	1-2-7-4	0.9163	0.754	0.9579	0.217
	1-2-4-4	0.9025	0.803	0.9399	0.226
Color and Texture	1-2-7-12	0.9431	0.602	0.9895	0.183
	1-1-8-12	0.9465	0.610	0.9838	0.188
	1-5-12	0.9287	0.724	0.9621	0.199

به‌طور همزمان از قابلیت و دقت بالاتری در فرایند درجه‌بندی و جداسازی برخوردار است [۳۴]. در سیستم انفیس مانند شبکه عصبی مصنوعی باید بهترین معماری انتخاب گردد. بدین منظور مدل‌های مختلف آن با روش آزمون و خطا طراحی شد تا تعداد قوانین فازی در درجه‌بندی خروجی تعیین گردد. در نهایت سیستمی با ۴ ورودی (متوسط رنگ قرمز، زاویه رنگ، کنتراست و همبستگی) و ۸۱ قانون فازی به‌عنوان بهترین پیکربندی انتخاب گردید. با توجه به دقت و کارایی این سیستم، امکان جداسازی نمونه به سه درجه کیفی سالم، درجه دو و غیر قابل مصرف توسط انفیس فراهم آمد. نتایج حاصل از درجه‌بندی با توابع عضویت گاوسی و دوزنقه‌ای در جدول ۵ نشان داده شده است. همان‌طور که در جدول ۵ مشاهده می‌گردد تابع عضویت دوزنقه‌ای برای هر دو تیمار بهترین نتایج را در پی داشت. در مقایسه با نتایج تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی و شبکه عصبی مصنوعی بیشترین دقت درجه‌بندی مربوط به انفیس بود.



**Fig 10** Grading accuracy for coated cherry tomatoes with *A. vera* and *A. vera* containing 3% hemp seed oil based on ANN using color statistical features, color texture features and their combination.

### ۳-۳-۳- انفیس

انفیس با بهره‌گیری از شبکه عصبی مصنوعی و منطق فازی

**Table 5** Precision of ANFIS grading with different membership function for various treatment.

Treatment	Membership function	Sensitivity	Training		Testing	
			R <sup>2</sup>	RMSE	R <sup>2</sup>	RMSE
<i>A. vera</i> gel	Gaussian	0.932	0.9542	0.243	0.9893	0.104
	Trapezoidal	0.941	0.9711	0.163	0.9921	0.087
<i>A. vera</i> containing 3% hemp seed oil	Gaussian	0.939	0.9632	0.109	0.9901	0.093
	Trapezoidal	0.952	0.9743	0.172	0.9945	0.076

ندارد. این نتیجه حاکی از تاثیر مثبت روغن شاهدانه در نگهداری گوجه‌فرنگی گیلاسی است. صحت نتایج با کمک ماتریس درهم‌ریختگی ارزیابی گردید که نتایج آن در جدول ۶ نشان داده شده است. با مقایسه میانگین صحت درجه‌بندی انفیس نسبت به شبکه عصبی مصنوعی و تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی می‌توان دریافت که این روش درجه‌بندی را

مزیت انفیس نسبت به دو روش دیگر درجه‌بندی گوجه‌فرنگی گیلاسی به سه درجه کیفی است. نتایج نشان داد که هر سه درجه کیفی در نمونه‌های پوشش‌دار شده با ژل آلوئه‌ورا ۷۵ درصد به تنهایی وجود دارد و این در حالی است که درجه کیفی غیر قابل پذیرش در نمونه‌های پوشش‌دار شده با ژل آلوئه‌ورا ۷۵ درصد حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه وجود

با صحت بالاتری انجام داده و از طرف دیگر قدرت تفکیک بالاتری نیز دارد. از پژوهش‌های پیشین در زمینه درجه‌بندی کیفی با کمک انفیس می‌توان به درجه‌بندی کیفی لیموشیرین

حین دوره نگهداری [۳۵]، درجه‌بندی کیفی گوجه‌فرنگی [۳۴] و سیب [۳۶] اشاره نمود که حاکی از کارایی و عملکرد با دقت و صحت بالای این سیستم است.

**Table 6** Confusion matrix for grading and result validation.

Treatment	Grade	Intact	Grade 2	Unusable
<i>A. vera</i> gel	Intact	33	0	0
	Grade 2	1	24	0
	Unusable	0	0	12
<b>Accuracy</b>		<b>97.06</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>Mean of grading accuracy</b>			<b>99.02</b>	
<i>A. vera</i> containing 3% hemp seed oil	Intact	44	0	-
	Grade 2	1	25	-
	Unusable	0	0	-
<b>Accuracy</b>		<b>97.8</b>	<b>100</b>	-
<b>Mean of grading accuracy</b>			<b>98.9</b>	

داشت و این درحالی است که قدرت تفکیکی و صحت درجه‌بندی روش انفیس بیشتر از دو روش دیگر بود. نتایج این پژوهش بر امکان استفاده از سیستم‌های ماشین بینایی در درجه‌بندی (با روش‌های مختلف) گوجه‌فرنگی گیلاسی با پوشش‌های مختلف و تشخیص مرحله رسیدگی طی نگهداری صحه می‌گذارد و راه را برای استفاده تجاری آن در سردخانه‌ها و صنایع هموارتر می‌سازد.

## ۵- تقدیر و تشکر

مقاله حاضر حاصل از طرح پژوهشی مصوب گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه زنجان با عنوان "استفاده از تکنیک پردازش تصویر برای طبقه‌بندی کیفی گوجه‌فرنگی گیلاسی پوشش‌دهی شده با ژل آلوه‌ورا طی نگهداری در دماهای مختلف" مورخ ۱۳۹۸/۱۰/۲۳ و بخشی از پایان‌نامه کارشناسی ارشد می‌باشد. از دانشکده کشاورزی دانشگاه زنجان که با فراهم آوردن امکانات تحقیق ما را یاری کردند، سپاسگزاری می‌نمایم.

## ۶- منابع

- [1] Zhang, L., F., Chen, P., Zhang, S., Lai, and H., Yang, 2017, Influence of rice bran wax coating on the physicochemical properties and pectin nanostructure of cherry tomatoes. *Food Bioprocess and Technology*, 10(2): 349–357.
- [2] FAOSTAT. 2018, Food and Agriculture Organization (FAO), Statistics, 2018Ed. <http://www.fao.org/faostat/en>.

## ۴- نتیجه‌گیری

هدف از پژوهش حاضر بررسی اثر روغن شاهدانه بر کیفیت نگهداری گوجه‌فرنگی گیلاسی و استفاده از سامانه بینایی ماشین به منظور بررسی و درجه‌بندی غیر تخریبی آنها طی نگهداری می‌باشد. نتایج نشان داد که افزودن روغن شاهدانه به پوشش خوراکی ژل آلوه‌ورا می‌تواند به‌طور کارآمدی روند رسیدگی گوجه‌فرنگی گیلاسی را به تعویق بیناندازد، بطوریکه تغییرات خصوصیات فیزیکی و شیمیایی (اسیدیته قابل تیترا، سفتی بافت و میزان مواد جامد محلول کل) و شاخص رسیدگی با سرعت کمتری اتفاق بیفتند. این نتایج همسو با تغییرات خصیصه‌های استخراجی از تصاویر (رنگی و بافتی) بود، به‌گونه‌ای که این خصیصه‌ها در نمونه‌های پوشش‌دار شده با ژل آلوه‌ورا حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه نسبت به نمونه‌های پوشش‌دار شده با ژل آلوه‌ورا ۷۵ درصد به تنهایی به‌طور معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) با سرعت کمتری تغییر نمودند. با بررسی بیشتر خصیصه‌های تصویر می‌توان دریافت که همانند خصیصه‌های فیزیکی و شیمیایی روند تغییرات تقریباً با دو شیب مختلف همراه است که تغییر شیب مشخص برای نمونه با پوشش ژل آلوه‌ورا ۷۵ درصد به تنهایی در روز ۱۲ و برای نمونه با پوشش ژل آلوه‌ورا ۷۵ درصد حاوی ۳ درصد روغن شاهدانه در روز ۱۶ اتفاق افتاده است. بررسی کارآمدی سه روش درجه‌بندی تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی، شبکه عصبی مصنوعی و انفیس نشان داد که به سبب ارتباط غیر خطی بین خصیصه‌ها، شبکه عصبی مصنوعی نسبت به روش تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی عملکرد موفقیت‌آمیزتری

- [13] Cardenas-Perez, S., J., Chanona-Perez, J.V., Mendez-Mendez, G., Calderon-Dominguez, R., Lopez-Santiago, M.J., Perea-Flores, and I., Arzate-Vazquez, 2017, Evaluation of the ripening stages of apple (Golden Delicious) by means of computer vision system. *Biosystems Engineering*, 159: 46–58.
- [14] Vasquez-Caicedo, A.L., P., Sruamsiri, R., Carle, and S., Neidhart, 2005, Accumulation of all-trans-*b*-carotene and its 9-*cis* and 13-*cis* stereoisomers during postharvest ripening of nine Thai mango cultivars. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53: 4827–4835.
- [15] Velez-Rivera, N., J., Blasco, J., Chanona-Perez, G., Calderon Domnguez, M.J., Perea-Flores, and I., Arzate-Vazquez, 2013, Computer vision system applied to classification of “Manila” mangoes during ripening process. *Food and Bioprocess Technology*, 7: 1183–1194.
- [16] Brosnan, T., and D.-W., Sun, 2004, Improving quality inspection of food products by computer vision—a review. *Journal of Food Engineering*, 61(1): 3–16.
- [17] Wu, D., and D.W., Sun, 2013, Color measurements by computer vision for food quality control—a review. *Journal of Food Science and Technology*, 29 (1): 5–20.
- [18] Du, C.-J., and D.-W., Sun, 2004, Recent developments in the applications of image processing techniques for food quality evaluation. *Trends in Food Science & Technology*, 15(5): 230–249.
- [19] Pordarbani, R., H.R., Gasemzadeh, A.A., Golzadeh, and H., Behfar, 2009, Feasibility study of apple quality Grading using image processing. *Journal of Food Research*, 19(1): 75–85.
- [20] Cubero, S., N., Aleixos, E., Molto, J., Gomez Sanchis, and J., Blasco, 2011, Advances in machine vision applications for automatic inspection and quality evaluation of fruits and vegetables. *Food and Bioprocess Technology*, 4(5): 829–830.
- [21] Hosseinzadeh Rendi, A., J., Khodaei, and N., Behroozi-Khazaei, 2019, Classification of strawberry based on maturity rate and size using machine vision. *Iranian Journal of Biosystem Engineering*, 50(1): 145–154.
- [22] Harna Yossy, E., J., Pranata, T., Wijaya, H., Hermawan, and W., Budiharto, 2017, Mango fruit sortation system using
- [3] Ali, A., M., Maqbool, S., Ramachandran and P.G., Alderson, 2010, Gum arabic as a novel edible coating for enhancing shelf-life and improving postharvest quality of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 58(1): 42–47.
- [4] Cazon, P., G., Velazquez, J.A., Ramirez, and M., Vazquez, 2017, Polysaccharide-based films and coatings for food packaging: A review. *Food Hydrocolloids*, 68: 136–148.
- [5] Hamman, J.H., 2008, Composition and applications of *Aloe vera* leaf gel. *Molecules*, 13: 1599–1616.
- [6] Rodriguez Rodriguez, E., J., Darias Martin, and C., Diaz Romero, 2010, *Aloe vera* as a functional ingredient in foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50: 305–326.
- [7] Ergun, M., and F., Satici, 2012, Use of *Aloe vera* gel as biopreservation for ‘Granny Smith’ and ‘Red Chief’ apples. *Journal of Animal and Plant Sciences*, 22(2): 363–368.
- [8] Hazrati, S., A., Beyraghdar Kashkooli, F., Habibzadeh, Z., Tahmasebi-Sarvestani, and A.R., Sadeghi, 2017, Evaluation of *Aloe vera* gel as an alternative edible coating for peach fruits during cold storage period. *Gesunde Pflanzen*, 69: 131–137.
- [9] Emamifar, A., 2015, Evaluation of *Aloe vera* gel effect as an edible coating on microbial, physicochemical and sensorial characteristics of fresh strawberry during storage. *Inoovative Food Technologies*, 2(2): 15–29.
- [10] Frassinetti, S., E., Eleonora Moccia, L., Caltavuturo, M., Gabriele, V., Longo, L., Bellani, G., Giorgi, and L., Giorgetti, 2018, Nutraceutical potential of hemp (*Cannabis sativa* L.) seeds and sprouts. *Food Chemistry*, 262: 56–66.
- [11] Leizer, C., D., Ribnicky, A., Poulev, S., Dushenkov, and I., Raskin, 2000, The composition of Hemp seed oil and its potential as an important source of nutrition. *Journal of Nutraceuticals, Functional & Medical Foods*, 2(4): 35–53.
- [12] Zapata, P.J., F., Guillén, D., Martínez-Romero, S., Castillo, D., Valero, and M., Serrano, 2008, Use of alginate or zein as edible coatings to delay postharvest ripening process and to maintain tomato (*Solanum lycopersicon* Mill) quality. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88(7): 1287–1293.

- [30] Dovale-Rosabal, G., A., Casariego, T.Y., Forbes-Hernandez, and M.A., Garcia, 2015, Effect of chitosan-olive oil emulsion coating on quality of tomatoes during storage at ambient conditions. *Journal of Berry Research*, 5: 207–218.
- [31] Nasrin, T.A.A., M.A., Rahman, M.S., Arfin, M.N., Islam, and M.A., Ullah, 2020, Effect of novel coconut oil and beeswax edible coating on postharvest quality of lemon at ambient storage. *Journal of Agriculture and Food Research*, 2: 100019.
- [32] Sams, C.E., 1999, Preharvest factors affecting postharvest texture. *Postharvest Biology and Technology*, 15: 249–254.
- [33] Nordey, T., M., Léchaudel, M., Génard, and J., Joas, 2014, Spatial and temporal variations in mango colour, acidity, and sweetness in relation to temperature and ethylene gradients within the fruit. *Journal of Plant Physiology*, 171(17): 1555–1563.
- [34] Goel, N., and P., Sehgal, 2015, Fuzzy classification of pre-harvest tomatoes for ripeness estimation—An approach based on automatic rule learning using decision tree. *Applied Soft Computing*, 36: 45–56.
- [35] Zandi, M., A., Ganjloo, M., Bimakr, N., Nikoomanesh, and N., Moradi, 2021, Application of neural-fuzzy inference system (ANFIS) and fuzzy logic for prediction of physicochemical changes and classification of coated sweet lemon during storage (In Persian). *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, In Press.
- [36] Papageorgiou, E.I., K., Aggelopoulou, T.A., Gemtos, and G., Nanos, 2018, Development and evaluation of a fuzzy inference system and a neuro-fuzzy inference system for grading apple quality. *Applied Artificial Intelligence*, 32: 253–280.
- neural network and computer vision. *Procedia Computer Science*, 116: 596–603.
- [23] Nouri-Ahmadabadi, H., M., Omid, S.S., Mohtasebi, and M., Soltani Firouz, 2017, Design, development and evaluation of an online grading system for peeled pistachios equipped with machine vision technology and support vector machine. *Information Processing In Agriculture*, 4: 333–341.
- [24] Valverde, J.M., D., Valero, D., Martinez-Romero, F., Guillen, S., Castillo, and M., Serrano, 2005, Novel coating based on *Aloe vera* gel to maintain table grape quality and safety. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53: 7807–7813.
- [25] AOAC., 1995, Official Methods of Analysis, 16ed, Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- [26] Ganjloo, A., M., Zandi, M., Bimakr, and S., Monajem, 2020, Ripening stages control of cherry tomato coated with *Aloe vera* gel using artificial vision system. *Food Science and Technology*, 17(105): 135–149.
- [27] Arakeri, M.P., and Lakshmana, 2016, Computer vision based fruit grading system for quality evaluation of tomato in agriculture industry. *Procedia Computer Science*, 79: 426–433.
- [28] Costa, A.Z.d., H.E.H., Figueroa, and J.A., Fracarolli, 2020, Computer vision based detection of external defects on tomatoes using deep learning. *Biosystems Engineering*, 190: 131–144.
- [29] Rad, S.J., M., Kaveh, V.R., Sharabiani, and E., Taghinezhad, 2018, Fuzzy logic, artificial neural network and mathematical model for prediction of white mulberry drying kinetics. *Heat and Mass Transfer*, 54(11): 3361–3374.





## Visual grading of cherry tomatoes coated with *aloe vera* gel containing hemp seed oil using principal component analysis, artificial neural network and adaptive neuro-fuzzy inference system methods

Ganjloo, A. <sup>1\*</sup>, Zandi, M. <sup>2</sup>, Bimakr, M. <sup>1</sup>, Monajem, S. <sup>3</sup>

1. Associate Professor, Department of Food Science and Engineering, Faculty of Agriculture, University of Zanjan, Iran
2. Assistant Professor, Department of Food Science and Engineering, Faculty of Agriculture, University of Zanjan, Iran
3. MSc. of Food Technology, Department of Food Science and Engineering, Faculty of Agriculture, University of Zanjan, Iran

### ABSTRACT

In the present study, in the first step, the effect of *Aloe vera* gel (75% v/v) coating containing different concentrations of hemp seed oil (1-5% v/v) on some physicochemical properties of cherry tomatoes during storage at room temperature was investigated. The results revealed the ability of hemp seed oil to improve the physicochemical properties of cherry tomatoes during storage, although no significant difference was observed between 3 and 5% levels of hemp seed oil ( $p > 0.05$ ). Slope change in the ripening index trend occurred for *A. vera* gel (75% v/v) coated sample on day 12 and for *A. vera* gel containing 3% hemp seed oil coated sample on day 16. Using an image processing system, the changes of the coated samples were evaluated based on the color statistical and color texture features extracted from the images and were graded through different procedures. The results showed that the principal component analysis (PCA) and artificial neural network (ANN) methods were able to divide the cherry tomatoes into intact and blemished grades which the ANN method was graded samples using color texture features with higher accuracy (97.41%). The adaptive neuro-fuzzy inference system (ANFIS) method had higher diagnostic power than the other two methods and was able to grade the samples into three grades including intact, grade 2 and unusable with accuracy of 98.96%.

### ARTICLE INFO

#### Article History:

Received 2020/ 08/ 17  
Accepted 2021/ 04/ 25

#### Keywords:

Image processing,  
Cherry tomato,  
Ripening index,  
Fuzzy logic.

DOI: 10.52547/fsct.18.116.143

\*Corresponding Author E-Mail:  
aganjloo@znu.ac.ir