

استفاده از تکنیک پردازش تصویر در اندازه‌گیری خواص هندسی دانه‌های کوچک

آرام بستان^۱، سید محمد علی رضوی^۲

چکیده

در این مقاله، تکنیک پردازش تصویر به عنوان روشی جدید، دقیق و سریع جهت اندازه‌گیری ابعاد دانه‌های ریز و موسیله‌ای مانند دانه‌های ریحان و مرلو استفاده شده است. به منظور بررسی میزان دقت این روش، نتایج حاصل از آن با داده‌های به دست آمده از اندازه‌گیری با میکرومتر مقایسه شده و ضریب همبستگی بین دو روش بدست آمده است. نتایج این تحقیق نشان داد که میانگین طول، عرض و ضخامت دانه ریحان به وسیله میکرومتر و با روش پردازش تصویر به ترتیب $2/220$ و $3/216$ ، $1/840$ و $1/838$ و $1/374$ و $1/363$ میلی متر و در ارتباط با دانه مرلو به ترتیب $2/649$ و $2/650$ و $2/032$ و $2/052$ و $1/519$ و $1/521$ میلی متر می‌باشد. ضریب همبستگی (R^2) نتایج حاصل از دو روش برای دانه ریحان و دانه مرلو به ترتیب بین $0/99$ تا $0/94$ و $0/94$ تا $0/84$ به دست آمده است.

کلیدواژه: پردازش تصویر، دانه ریحان، دانه مرلو، خواص هندسی

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

۲- عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد، پست الکترونیک: s.razavi@um.ac.ir

استفاده از تکنیک پردازش تصویر در اندازه گیری خواص هندسی دانه های کوچک

آرام بستان^۱ و سید محمد علی رضوی^۲

چکیدہ

در این مقاله، تکنیک پردازش تصویر به عنوان روشی جدید، دقیق و سریع جهت اندازه گیری ابعاد دانه های ریز و موسیل‌آژی مانند دانه های ریحان و مرو استفاده شده است. به منظور بررسی میزان دقت این روش، نتایج حاصل از آن با داده های به دست آمده از اندازه گیری با میکرومتر مقایسه شده و ضریب همبستگی بین دو روش بدست آمده است. نتایج این تحقیق نشان داد که میانگین طول، عرض و ضخامت دانه ریحان به وسیله میکرومتر و با روش پردازش تصویر به ترتیب $3/220$ و $3/216$ و $1/840$ و $1/838$ و $1/374$ و $1/363$ میلی متر و در ارتباط با دانه مرو به ترتیب $2/649$ و $2/650$ و $2/032$ و $2/052$ و $1/519$ و $1/521$ میلی متر میباشد. ضریب همبستگی (R^2) نتایج حاصل از دو روش برای دانه ریحان و دانه مرو به ترتیب بین $1/84$ تا $1/84$ و $0/079$ تا $0/079$ به دست آمده است.

کلید واژه: پردازش تصویر، دانه ریحان، دانه مرو، خواص هندسی

١ - مقدمه

اندازه گیری ابعاد دانه های کوچک، که امری ضروری برای طراحی ماشین آلات پس از برداشت، فرآوری و کنترل کیفیت دانه ها و بذر ها است، عملی مشکل و وقت گیر بوده و گاهی اوقات موجب تخریب و از دست رفتن نمونه می شود، لذا یافتن روشی سریع، دقیق و غیر مخرب جهت اندازه گیری ابعاد این دانه ها ضروری به نظر می رسد [۲]. در سالهای اخیر کاربرد پردازش تصویر به علت ماهیت غیر مخرب، سرعت و دقت بالا به طور چشمگیری در بخش های مختلف کشاورزی و صنایع غذایی افزایش پیدا کرده است. بروسانان و سان^۳ در مقاله ای موروی خود خلاصه ای از تحقیقات انتشار یافته بین سال های ۱۹۸۹ و ۲۰۰۳ را در خصوص بررسی کیفیت محصولات کشاورزی و غذایی با تکنیک های پردازش تصویر ارائه دادند [۳]. از کاربرد های پردازش تصویر در صنایع غذایی می توان به طبقه بندی دانه های غلات، طبقه بندی و اندازه گیری سفیدی دانه ذرت، سورینگ اتوماتیک دانه های پسته و کنترل کیفیت محصولات نانوایی، اشاره کرد [۴-۵].

سیستم های پردازش تصویر به طور معمول از پنج بخش مختلف شامل منبع نور، وسیله ای جهت تهییه عکس با کیفیت بالا (دوربین یا اسکنر)، محل عکس برداری، ساخت افزار و نرم افزار کامپیوتری تشکیل شده است. با این سیستم قادر به تهییه عکس های استاندارد و استخراج اطلاعات ضروری و مهم از آن ها خواهیم بود.

دانه مرو^۳ با نام علمی سالولیا ماکروسیفون^۴ و دانه ریحان^۵ با نام علمی اسیموم باسیلیکوم^۶ به عنوان نمونه هایی از دانه های کوچک انتخاب شده در این تحقیق می باشند که ماهیت موسلایزری آنها اندازه گیری دستی ابعاد به خصوص در سطوح رطوبتی مختلف را بسیار مشکل می سازد. این دانه ها از خانواده نعناعیان^۷ بوده و بومی ایران و کشورهای جنوب غربی آسیا می باشند [۱]. هدف از این تحقیق (۱) اجرایی کردن روش پردازش تصویر در اندازه گیری خواص هندسی دانه های ریز و (۲) بررسی میزان توانایی و دقیقت این روش در مقایسه با روش اندازه گیری دستی (میکرومتر) بوده است.

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد.

^۲- عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد، صندوق پستی ۱۱۶۳-۹۱۷۵۷، بستکترونیکی: s.razavi@um.ac.ir

3 . Brosnan & Sun (2004)

4 . Wild sage seed

5. *Salvia macrosiphon*

6 . Basil seed

7. *Ocimum basilicum*

8 . *Labiatae*

۲- مواد و روش ها

۱-۱- آماده سازی نمونه ها

در این پژوهش، دانه ریحان و دانه مرو مورد استفاده از یک فروشگاه گیاهان داروئی سنتی در مشهد خریداری شده و پس از جداسازی مواد خارجی، خار و خاشاک و دانه های خرد شده بصورت دستی، رطوبت دانه ها با استفاده از روش آون خلاء (دماي 70°C و فشار 250 mbar) اندازه گیری شد [۷]. متوسط رطوبت برای دانه های مرو و ریحان به ترتیب $5/13$ و $5/32$ برمبنای مرطوب بدست آمد و کلیه اندازه گیری های خواص هندسی در همین میزان رطوبت و با 50 تکرار صورت گرفت و همبستگی نتایج با استفاده از نرم افزار اسلامیدرایت نسخه ^۳ تعیین شد.

۱-۲- پردازش تصویر

در این تحقیق، سیستم پردازش تصویر جهت دریافت و بررسی عکس های حاصل از دانه ها طراحی و ساخته شد. این سیستم شامل اتفاقک عکس برداری، منبع نور، دوربین دیجیتال (کانون A550، کوالاامپور، مالزی)، سطح نگهدارنده نمونه و نرم افزار آنالیز تصویر کلمکس ^۲ بود. ابتدا نمونه ها بر روی سطحی که با پوششی نیمه شفاف پوشیده شده بود، قرار می گرفت. نور از پائین، به منظور جلوگیری از ایجاد سایه، تابیده شد و به وسیله دوربینی که 15 سانتی متر بالاتر از نمونه ها بود، عکس هایی با کیفیت بالا گرفته شد. نرم افزار آنالیز تصویر مورد استفاده قابلیت اندازه گیری برخی خواص هندسی از جمله ابعاد، سطح، ضربی گردی و کرویت را دارا بود، که پس از کالیبراسیون و انجام یکسری اصلاحات اولیه در کمترین زمان اطلاعات را در اختیار می گذارد [۸]. کالیبراسیون نرم افزار پس از نصب و تنظیم فاصله دوربین از سطح نگهدارنده با قرار دادن خط کشی در مرکز عکس و معرفی کمترین فاصله قابل تشخیص بر روی آن بر حسب میکرومتر در نرم افزار صورت گرفت. سپس با اجرای دستور ترسیم (شرح جزئیات) ^۳ سطوح خاکستری میانی حذف و کتراست نمونه و سطح افزایش پیدا کرد. در مرحله بعد حدود آستانه ^۴ برای عکس های مختلف تعییف شد و در آخر نویزهای موجود در عکس با اجرای دستور اندازه کوردن ^۵ حذف شد. سپس اندازه گیری ابعاد، مساحت نمای رویرو، ضربی گردی و کرویت توسط نرم افزار صورت گرفت و نتایج حاصل از آن با داده های مربوط به همان دانه حاصل از اندازه گیری بوسیله میکرومتر ^۶ با دقت $1/001$ میلی متر مقایسه شد [۶].

۳- نتایج و بحث

نتایج حاصل از پردازش تصویر دانه ریحان و دانه مرو در شکل های (۱) تا (۳) آورده شده است. همانطور که مشاهده می شود کمترین و بیشترین مقدار طول، عرض و ضخامت حاصل از پردازش تصویر برای دانه ریحان به ترتیب $2/725$ و $5/025$ میلی متر با میانگین $3/216$ و $1/400$ و $2/925$ با میانگین $1/838$ میلی متر، $1/027$ و $1/703$ با میانگین $1/363$ میلی متر و برای دانه مرو $1/521$ و $2/203$ و $2/023$ با میانگین $2/650$ میلی متر، $1/641$ و $2/437$ با میانگین $2/052$ میلی متر و $1/235$ و $1/771$ با میانگین $1/521$ میلی متر می باشد. در حالی که مقادیر کمترین و بیشترین طول، عرض و ضخامت حاصل از روش میکرومتر مربوط به دانه ریحان $1/374$ و $2/729$ و $5/028$ با میانگین $3/220$ میلی متر، $1/403$ و $2/927$ با میانگین $1/840$ میلی متر و $1/026$ و $1/705$ با میانگین $1/374$ میلی متر و برای دانه مرو $2/185$ و $2/020$ و $3/020$ با میانگین $2/649$ میلی متر، $1/045$ و $2/437$ با میانگین $2/032$ میلی متر و $1/240$ و $1/774$ با میانگین $1/519$ میلی متر بدست آمدند. نتایج آنالیز آماری نشان داد که بین داده های بدست آمده به روش میکرومتر و پردازش تصویر همبستگی بالایی وجود داشته، به طوری که میزان همبستگی داده ها برای طول، عرض و ضخامت دانه ریحان به ترتیب $1/1$ و $1/84$ و $1/084$ و برای دانه مرو $0/99$ ، $0/64$ و $0/99$ بودند. علت مقادیر کمتر ضربی همبستگی در دانه مرو ممکن است به

1 . SlideWrite version 2.0

2 . Clemex Vision Professional PE4.0, Canada

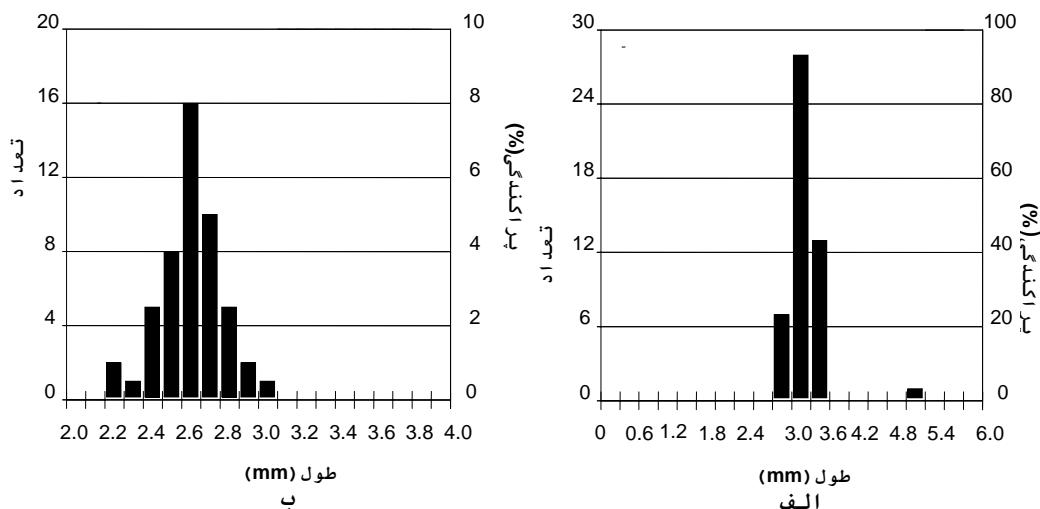
3 . Delineation

4 . Thresholds

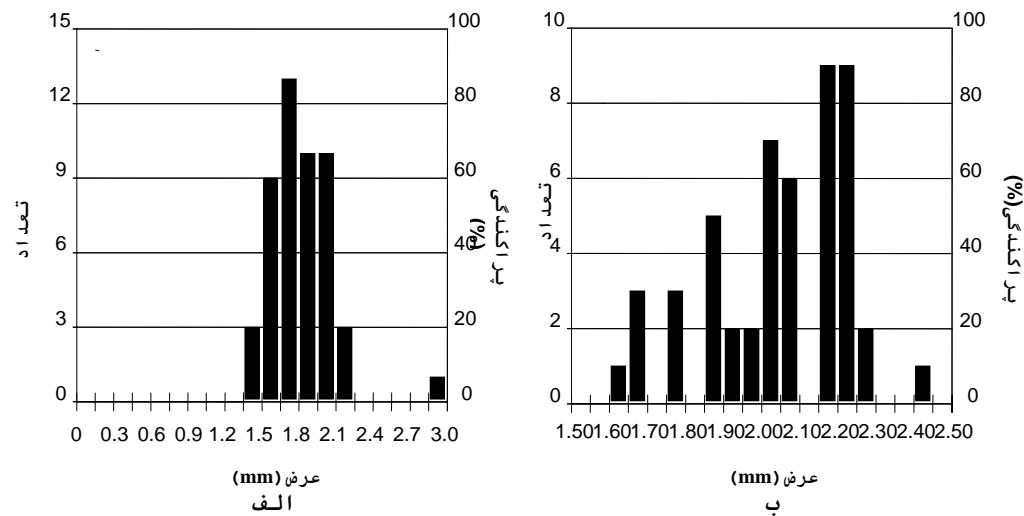
5 . Chord size

6 . QLR digit- IP54, China

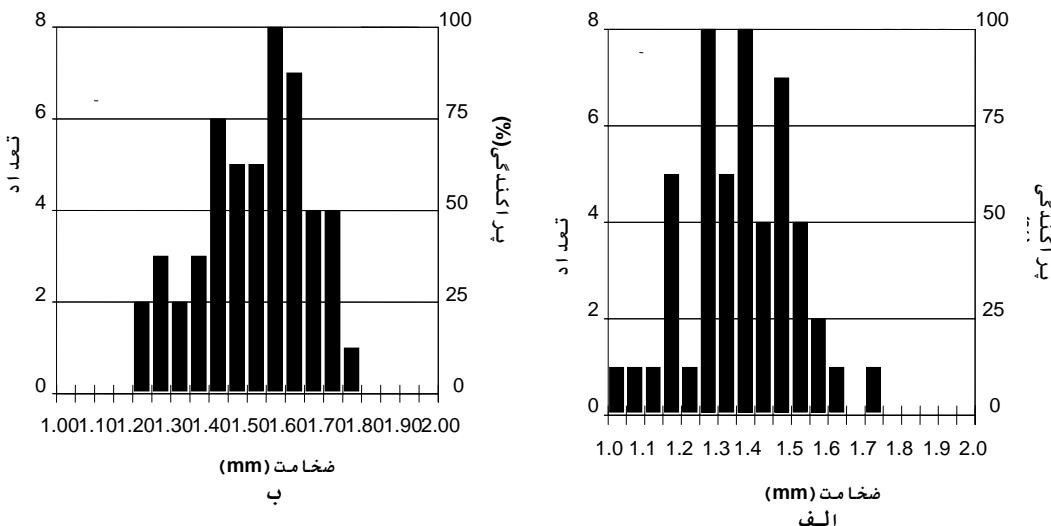
علت شکل گرد و در نتیجه کاهش دقت در تشخیص صحیح ابعاد به وسیله چشم در روش میکرومتر باشد، اما شکل کشیده دانه ریحان انتخاب درست ابعاد بزرگ، متوسط و کوچک را مقدور می سازد.



شکل ۱-الف- توزیع اندازه طول دانه ریحان که از ۰/۷۲۵ تا ۰/۲۵ بوده و میانگین آن ۳/۲۱۶ با انحراف معیار ۰/۳۳۵ می باشد.
ب- توزیع اندازه طول دانه مرو که از ۰/۲۰۳ تا ۰/۲۳۰ بوده و میانگین آن ۰/۲۶۵۰ با انحراف معیار ۰/۱۶۳ می باشد.



شکل ۲-الف- توزیع اندازه عرض دانه ریحان که از ۰/۴۰۱ تا ۰/۹۲۵ بوده و میانگین آن ۰/۸۳۸ با انحراف معیار ۰/۲۴۴ می باشد.
ب- توزیع اندازه عرض دانه مرو که از ۰/۴۳۷ تا ۰/۶۴۱ بوده و میانگین آن ۰/۲۰۳۲ با انحراف معیار ۰/۲۳۴ می باشد.



شکل ۳-الف- توزیع اندازه ضخامت دانه ریحان که از ۱/۰۲۷ تا ۱/۷۰۳ بوده و میانگین آن ۱/۳۶۳ با انحراف معیار ۰/۱۴۲ می باشد. ب- توزیع اندازه ضخامت دانه مرو که از ۱/۲۳۵ تا ۱/۷۷۱ بوده و میانگین آن ۱/۵۲۱ با انحراف معیار ۰/۱۳۸ می باشد.

به کمک نرم افزار پردازش تصویر علاوه بر ابعاد خطی، امکان تعیین مساحت، ضریب گردی و ضریب کرویت نیز وجود دارد، که مقادیر میانگین و انحراف معیار بدست آمده در این تحقیق به تفکیک برای دانه ریحان و دانه مرو در جدول (۱) آورده شده است.

جدول ۱- نتایج مساحت، ضریب کرویت و گردی حاصل از پردازش تصویر دانه های ریز

نمونه	مساحت نمای روبرو (mm^2)	ضریب گردی	ضریب کرویت
دانه ریحان	۴/۴۱ ± ۰/۸۳۴	۰/۵۴۲۱ ± ۰/۰۵۵۴	۰/۹۴ ± ۰/۰۷۴۳
دانه مرو	۴/۰۳۹ ± ۰/۵۱۷	۰/۷۳۱ ± ۰/۰۶۱	۱/۰ ± ۰/۰

۴- نتیجه گیری و پیشنهادات

نتایج این تحقیق گویای این مدعای است که روش پردازش تصویر می تواند جایگزین کاملاً مناسبی برای روش زمانبر و تخریبی دستی اندازه گیری ابعاد دانه های کوچک با میکرومتر باشد. ضمن اینکه با روش پردازش تصویر امکان بررسی خصوصیات هندسی (کرویت، ضریب گردی، مساحت نمای روبرو...) و سایر خصوصیات فیزیکی از جمله رنگ و ظاهر وجود دارد که نتایج آن در کنترل فرآیند و اتوماسیون نقش بسزایی خواهد داشت. در نتیجه بررسی و تحقیق بیشتر در این زمینه مفید به نظر می رسد.

منابع

- ۱- امین، غ، ۱۳۸۴، گیاهان دارویی ایران، چاپ اول، تهران، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۰۶
2. Razavi, S.M.A., Farhoosh, R. & Bostan, A. Functional properties of hydrocolloid extract of some Iranian seeds, Research project No.1475, Unpublished report 2007, Ferdowsi University of Mashhad, Iran.
3. Brosnan, T., & Sun, D. W. Improving quality inspection of food products by computer vision. Journal of Food Engineering 2004, 61, 3–16.

4. Du, C. J., & Sun, D. W. Recent developments in the applications of image processing techniques for food quality evaluation. *Trends in Food Science and Technology* **2004**, 15, 230–249.
5. Utku, H., & Koksel, H. Use of statistical filters in the classification of wheats by image analysis. *Journal of Food Engineering* **1998**, 36, 385–394.
6. Razavi, Seyed. M. A.; Bostan, A. & Rezaie, M. Image processing and physic-mechanical properties of basil seed (*Ocimum basilicum*), *Journal of Food Process Engineering* **2008**, Article in press.
7. Singh, K. K. & Goswami, T. K. Physical properties of cumin seed. *Journal of Agricultural Engineering Research* **1996**, 64, 93–98.
8. Kilic, K., Boyaci, I.H., Koksel, H. & Kusmengoglu, I. A classification system for beans using computer vision system and artificial neural networks. *Journal of Food Engineering* **2007**, 78, 897-904.