

В пост-индустриальное время опыт традиционных культур не выглядит отсталым. Этот опыт предстает неким неиспользованным ресурсом. Производственные технологии были простыми, но срабатывающими без излишних затрат и при получении и должного производственного эффекта. Экологический опыт традиционной культуры востребован, так современное общество ее все чаще относит к беспроblemным моделям культуры.

**ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВОЙ ОБРАБОТКИ  
ИЗОБРАЖЕНИЙ ДЛЯ ЭКСПРЕСС-ОЦЕНКИ  
КАЧЕСТВА МЯСНОГО СЫРЬЯ И  
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Шараева А.В., Глущенко Л.Ф.

*Новгородский государственный университет  
имени Ярослава Мудрого  
Великий Новгород, Россия*

На сегодня, для большинства мясоперерабатывающих предприятий остро стоит проблема разработки и внедрения простых, высокочувствительных, экспрессных и доступных современных методов контроля качества. Важным показателем качества мясного сырья и готовой продукции является их цвет, поэтому объективная и надёжная регистрация невидимого глазом изменения цвета может быть положена в основу экспресс-методик контроля и диагностики. Такая регистрация достигается цифровой обработкой оцифрованных изображений исследуемых объектов.

Оцифровка объектов может осуществляться с помощью профессионального планшетного сканера или цифрового фотоаппарата. В основе разработанных методик лежит регистрация изменений цветовых характеристик исследуемых объектов. Изменение цвета можно зафиксировать построением для оцифрованных изображений различного контраста (РК), яркостных характеристик (ЯХ) и профилей интенсивности (ПИ). РК получается путём вычитания одного изображения из другого, например, изображения объекта после и до какого-либо на него воздействия. ЯХ показывают распределение точек изображения по интенсивности. ПИ показывают, как меняется интенсивность в выбранном для построения направлении. Если имеются даже незначительные цветовые отличия, то построенные РК и ЯХ надёжно отражают этот факт. Если изменений нет, получается нулевой РК, представляющий собой однородный фон, а при наличии изменений имеем ненулевой РК с соответствующей фоновой неоднородностью. Проведенные эксперименты показали, что предлагаемые экспресс-методики цифровой обработки изображений надёжно фиксируют и визуализируют изменения, происходящие в мясном сырье и готовых изделиях, позволяют проводить качественную и количественную оценку этих изменений при различных внешних воздействиях: охлаждении, длительном хранении, неоднократной заморозке и последующей разморозке и, следовательно, могут применяться для экспресс-оценки их качества.

Подробная информация об авторах размещена на сайте  
«Учёные России» - <http://www.famous-scientists.ru>