

الذكاء الاصطناعي وتطبيقاته بمجال الهندسة الغذائية

موضوع التكوين: دورة تدريبية في مهارات الذكاء الاصطناعي (AI) وتطبيقاته في مجال الهندسة الغذائية

مدة التكوين: يوم بمعدل ثلاثة ساعات.

مكان التكوين: اسطنبول تركيا، أو أون لاين في أي مكان.

مقدمة

يستخدم الذكاء الاصطناعي لأداء مهام معقدة تعتمد على البيانات، ويمكن تحسينه مع مرور الوقت عبر تقنيات مثل التعلم الآلي (Machine Learning) والتعلم العميق (Deep Learning).

ما هو الذكاء الاصطناعي؟

ما هي الهندسة الغذائية؟

تطبيقات الذكاء الاصطناعي في الهندسة الغذائية

- تحسين جودة وسلامة الأغذية
- تحسين عمليات الإنتاج.
- تطوير منتجات غذائية جديدة.
- تحسين إدارة سلسلة التوريد.
- مراقبة النظافة في المصانع.
- تحليل التغذية والكشف عن الغش.
- الحد من هدر الطعام.
- تحسين تجربة العملاء.

ما هو إنترنت الأشياء (IoT) ؟

كيف يمكن دمج AI مع تقنيات إنترنت الأشياء (IoT) والروبوتات وكيف يوفر ذلك فرصاً مذهلة لتطوير صناعة الغذاء المستقبلية؟