

ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ ПРИ РОЗРОБЛЕННІ РЕЦЕПТУР НА КУЛІНАРНУ ПРОДУКЦІЮ

Максимовська О.Е., гр. 181-PI-126

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.Б. Омельченко
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Технології розроблення рецептур на кулінарну продукцію постійно розвиваються, і сучасні фахівці даної області прагнуть створювати унікальні страви та кулінарні тренди. Використання мовних моделей надає доступ до світових знань про харчову індустрію, нових можливостей для творчості та інновацій у створенні оригінальних рецептур.

Зазвичай розроблення нових рецептур на кулінарну продукцію вимагає від технолога певних витрат часу на продумування рецептурного складу та опрацювання смакових композицій страв. Не завжди вдається з першого разу досягти бажаного результату, що, окрім витрат часу, призводить до додаткових фінансових витрат на придбання інгредієнтів.

Мовні моделі можуть надати значну допомогу в цьому процесі, надаючи широкий спектр можливостей для фахівців даної області, оскільки, вони можуть аналізувати й обробляти інформацію, яку представлено у наукових статтях, дослідженнях науковців, книгах, які присвячено харчовій та ресторанній індустріям та збірниках рецептур страв різних країн світу.

Фахівці ресторанної індустрії, за допомогою мовних моделей, можуть розробляти меню, створювати нові рецептури страв та адаптувати їх під конкретні смаки та кулінарні тренди, можуть підказати способи покращення кулінарної продукції та оптимізації процесу її приготування.

За рахунок цього, технолог значно заощаджує час і фінансові витрати на придбання інгредієнтів для тестування рецептур, бо мовні моделі, спираючись на знання, можуть підказати раціональне поєднання інгредієнтів, та застерегти від неправильного поєднання продуктів, що, своєю чергою, призведе до зменшення небажаних результатів під час опрацювання.

Таким чином, використання мовних моделей у сучасній ресторанній індустрії, відкриває нові перспективи для творчості та інновацій. Цей підхід сприяє не тільки економії часу і фінансів під час розроблення нових рецептур кулінарної продукції, а також допомагає урізноманітнити асортимент кулінарної продукції та вдосконалити її.