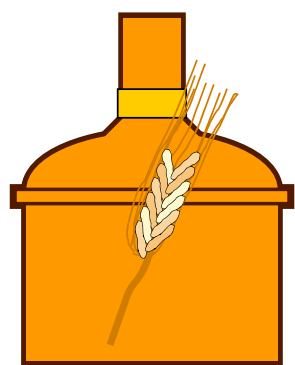


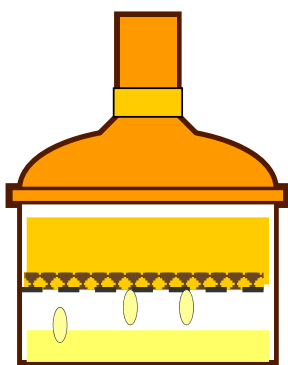
ビール醸造について

ビール醸造には多くの工程があり、1か月以上を要する

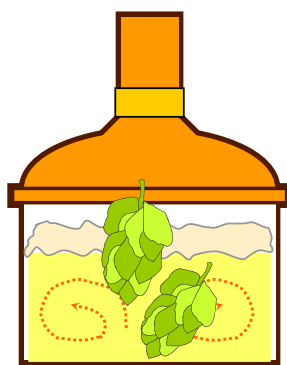
麦汁を造る工程



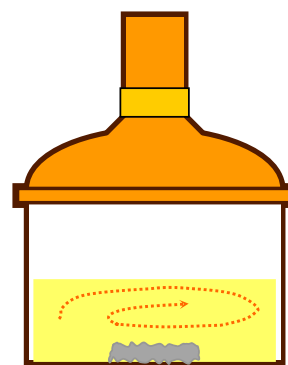
糖化



麦汁濾過

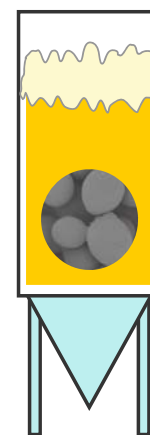


煮沸



麦汁静置

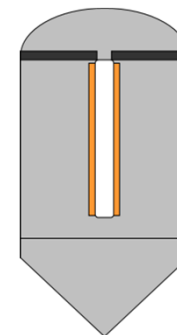
製品を造る工程



発酵



熟成



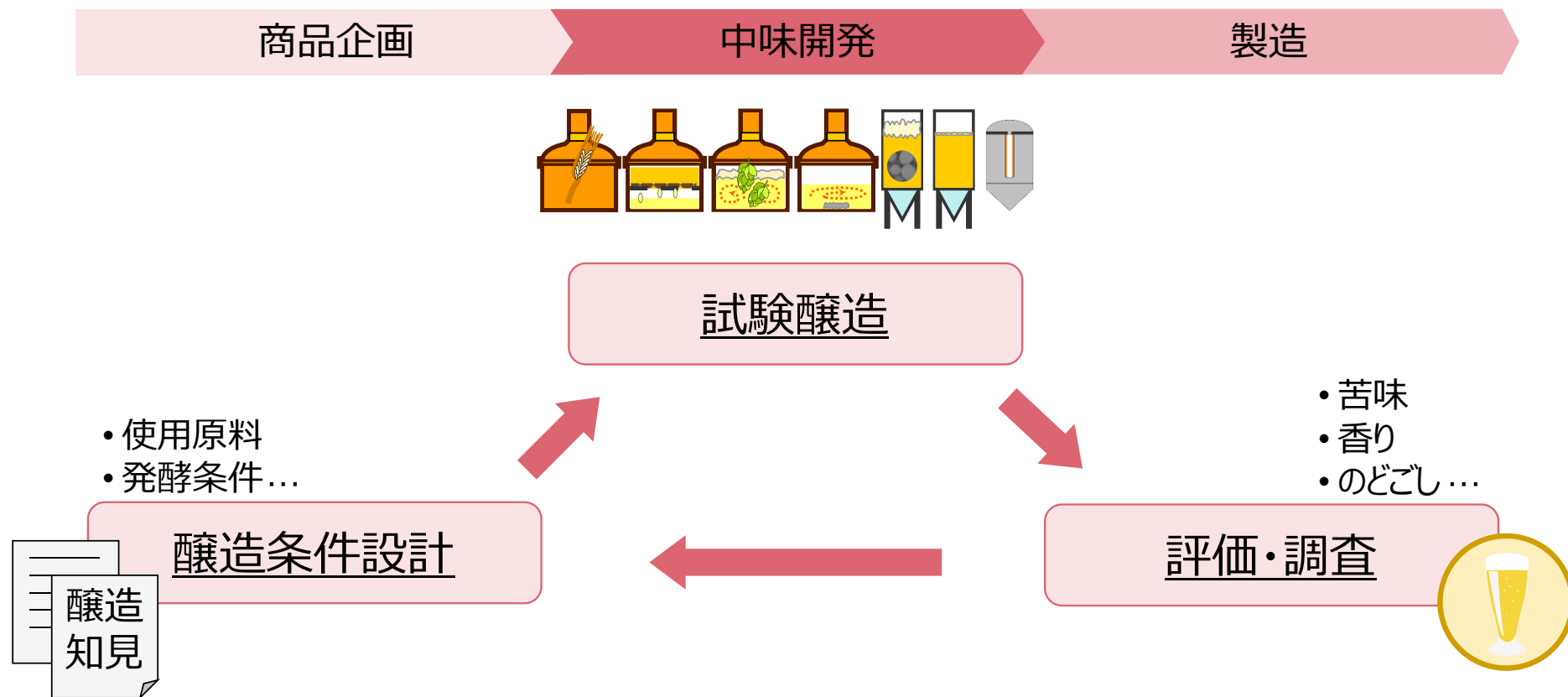
濾過

半日

約1か月

ビールの商品開発における課題

ビールの商品開発は、目指す香味に合わせて醸造条件を設計し
試験醸造して評価することをTry&Errorで繰り返す



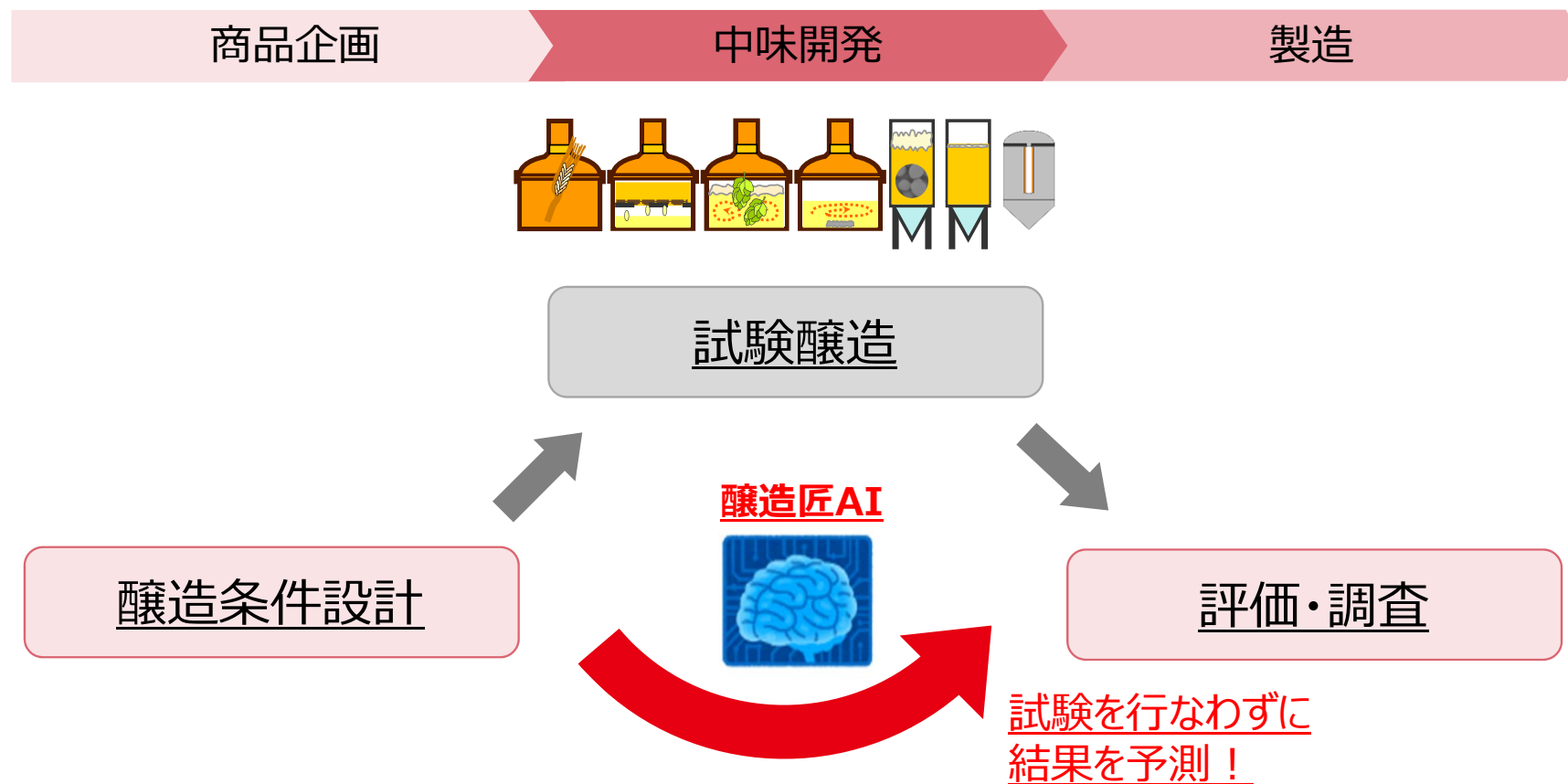
ビールの商品開発における課題

試験醸造を複数回繰り返すため多大な時間がかかり、設計には開発者個人の経験・センスが求められる



本技術について

AIを活用して試験結果を事前予測するシステムを開発した



本技術に期待できること

人×AIで開発期間を短縮し、嗜好の多様化に迅速対応する確度の高い知見収集や技術継承を促進する

Before (人単独の開発)



個人的能力差

膨大な
繰り返し
試験



After (人とAIが協働・役割分担した開発)



知見収集

醸造匠AI



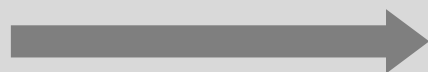
試験数
削減



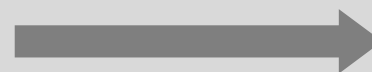
本技術の特長

「ビール醸造知見」と「データサイエンス」を掛け合わせて高精度なモデルを実現しており
特許出願済み

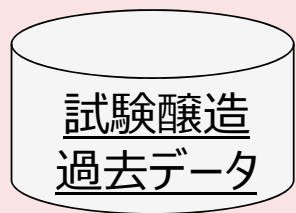
単純な機械学習



機械
学習



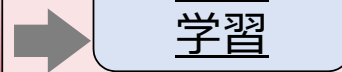
醸造匠AI



原料の
知見

発酵の
知見

重みづけ
データ



機械
学習

