

| 金獎 - ICOOKY! 智慧料理IH爐

得獎者：

高雄師範大學 工業設計學系
于雅晴、蒲郁淇、丁柔安

設計理念：

隨著科技發達，醫療技術的進步，近年來食安風暴層出不窮，在飲食上人們比以往更注重吃的健康且安心，帶動日常衛生保健及食品衛生安全的觀念興起，健康飲食風潮席捲各地，民以食為天，吃是每日當中不可或缺的必要元素，也左右一個人一天當中是否能充滿朝氣的面對人生。而Covid-19的興起，也徹底的改變人們的用餐習慣，提高人們在家的自煮率，瓦斯爐台為東方家庭煮食的核心，考量用火安全及節約能源，選用IH爐取代瓦斯爐台也漸成趨勢。本設計以IH爐作為出發點，在科技上加入數種感測器，偵測食材周圍的溫度、濕度、氨氣和揮發性有機化合物，以及食材本身的反射光譜，藉由雲端資料庫的比對分析出食材目前新鮮成度及營養成分，給出使用者最佳的食用建議，且系統內建的智能主廚，統合網路食譜並將料理的火力時間融入至IH爐本身設定，解決看了食譜但實際操作時有誤差的困擾，手把手的帶領使用者，完成專屬於自己的美味餐點，即使是料理新手也能在料理過程中得到滿滿的成就感，讓人們在得到成就感的同時也能享用美食。

評審評語：

作品簡潔俐落、不落俗套。結合AI智能與人性化操作介面設計，給予日常廚具設備全新的可能性。智能IH控溫，解決手忙腳亂的料理過程，凸顯出智能輔助的角色，讓烹飪新手也可以享受煮食樂趣。單口爐具的設計，為疫情當下提供個人專屬的烹飪空間。

ICOOKY! 智慧料理IH爐

設計理念

隨著科技發達，醫療技術的進步，近年來食安風暴層出不窮，在飲食上各地的人們比以往更注重吃的健康且安心，帶動日常衛生保健及食品衛生安全的觀念興起，健康飲食風潮席捲各地，民以食為天，吃是每日當中不可或缺的必要元素，也左右一個人一天當中是否能充滿朝氣的面對人生。

而Covid-19的興起，也徹底的改變人們的用餐習慣，提高人們在家的自煮率，瓦斯爐台為東方家庭煮食的核心，考量用火安全及節約能源，選用IH爐取代瓦斯爐台也漸成趨勢。

本設計以IH爐作為出發點，在科技上加入數種感測器，偵測食材周圍的溫度、濕度、氨氣和揮發性有機化合物，以及食材本身的反射光譜，藉由雲端資料庫比對分析出食材目前的新鮮程度及營養成分，給出使用者最佳的食用建議，且系統內建的智能主廚，統合網路食譜並將料理的火力時間融入至IH爐本身設定，解決看了食譜但實際操作時有誤差的困擾，手把手的帶領使用者，完成專屬於自己的美味餐點，即使是料理新手也能在料理過程中得到滿滿的成就感，讓人們在得到成就感的同時也能享用美食。

概念發想



智能料理互動介面



1 待機介面
未使用智慧料理模式，使用者可依照喜好自行調整火力及時間。



2 智慧料理模式
當食材放入偵測區，啟動智慧料理模式。紅色光圈代表正在分析中、白色為分析完畢。



3 分析完成，面板呈現食材鮮度及營養成分，充分提供食材資訊，供使用者判斷。



4 點按食譜選擇，系統按食材狀態及使用者習慣給予最佳料理建議。可左右滑動選擇其他菜色。



5 選定菜色後，點按左上料理圖示，開啟智能主廚模式。



6 按照指示預備其他食材，可利用右側偵測區秤得其他食材重量，備料好後，點按 (NEXT) 進入下一步。



7 按照系統指示將鍋具放置對應位置，操作完成後，點按 (NEXT) 進入下一步。



8 系統自動設定料理時間及火力，並告知使用者注意事項。圓環加熱區會隨火力大小而變色，告知使用者目前加熱狀況。



9 鍋具加熱完成，使用者依照系統建議依序放入食材並操作。



10 系統設定的料理時間結束，美味料理完成！系統自動降溫，等待上方加熱圓環區變至白色，即可清理檯面。

使用情境



機體尺寸(寬x高): 290 x 510 x 80 mm
穿孔尺寸: 270 x 490 mm

技術原理

食物營養分析

利用迷你光纖感應器吸收食物與其他物質反射的光線後，進入雲端後台分析光譜比對後取得食物營養成分。



食物鮮度偵測

內件數種感測器，偵測食物周圍的溫度、濕度、氨氣和揮發性有機化合物的數據後，計算分析食物鮮度，給出最佳食用建議。

