# 基于光谱特性分析的冬枣渐变损伤研究

吴妹,王琨,王超 (苏州经贸职业技术学院机电技术学院,江苏苏州 215009)

摘要 为了较早地对冬枣损伤进行预测,减少冬枣内部损伤引起的储藏损失,以山东沾化冬枣为研究对象,对冬枣内部隐性损伤直至表面微观损伤的渐变光谱特性进行研究,利用高光谱成像系统采集每个冬枣在同一试验条件下的各个损伤时期的高光谱图像,得到波长在390~1090 nm 的512 幅高光谱分量图像,从表面微观损伤的感兴趣区域反推内部隐性损伤的感兴趣区域,并获取各个损伤时期的光谱信息,通过3 组差谱分析并交叉验证,确定变化较大的8个波长,再根据冬枣内部的主要成分变化确定4个波长,最终选取528.5、547.4、573.9、702.7、727.2、755.7、880.2、942.6、982.7、518.5、863.0、973.4 nm 12个波长作为冬枣渐变损伤的特征波长。利用偏最小二乘分析方法建立判别模型,并对预测集的83个样本(无损伤27、第1阶段损伤12、第2阶段损伤12、第3阶段损伤12、第4阶段损伤10、第5阶段损伤10)进行预测,检测精度依次为100%、58.3%、66.7%、83.3%、100%、100%、总体检测精度为86.7%。

关键词 冬枣; 渐变损伤; 光谱特性; 特征波长; 偏最小二乘法 中图分类号 TP 391.4 文献标识码 A 文章编号 0517-6611(2020)24-0191-04 doi: 10.3969/j.issn.0517-6611.2020.24.054

开放科学(资源服务)标识码(OSID):

#### Study on the Development of Bruises on Winter Jujube Based on Spectrum Characteristics Analysis

WU Shu, WANG Kun, WANG Chao (School of Mechanical & Electric Technology, Suzhou Institute of Trade & Commerce, Suzhou, Jiangsu 215009)

**Abstract** In order to predict the damage of winter jujube earlier and reduce the storage loss, Shandong Zhanhua winter jujube were taken as the research object to study the gradual spectral characteristics of the hidden damage from winter jujube to the microscopic damage on the surface. Hyperspectral images of each period of each jujube under the same test conditions at various damage periods were collected to obtain 512 hyperspectral component images with wavelengths in the range of 390–1 090 nm, and internal hidden damage was inferred from the surface micro-damage area of interest and the spectral information of each injury period were obtained. Through three sets of differential spectrum analysis and cross-validation, 8 wavelengths with large changes were determined, and then 4 wavelengths were determined according to the main component changes in winter jujube. Finally, 528.5, 547.4, 573.9, 702.7, 727.2, 755.7, 880.2, 942.6, 982.7, 518.5, 863.0, 973.4 nm 12 wavelengths were selected as the characteristic wavelength of the gradual damage of winter jujube. A partial least squares analysis method was used to establish a discriminant model, and 83 samples of the prediction set (no damage 27, first stage damage 12, second stage damage 12, third stage damage 12, fourth stage damage 10, fifth Stage damage 10) for prediction, the detection accuracy was 100%, 58.3%, 66.7%, 83.3%, 100%, 100%, and the overall detection accuracy was 86.7%.

Key words Winter jujube; Gradual damage; Spectrum characteristics; Characteristic wavelength; Partial least squares method

冬枣在采摘和运输过程中极易造成各类损伤,其中的碰 压伤、撞伤在受伤初期,冬枣表面无法显现出这类隐性损伤。 这类损伤在人工或机器视觉分选时很难被发现,入库储藏 后,隐性损伤逐步变化,冬枣很快出现溃烂,严重影响了冬枣 的储藏期和储藏效益。

高光谱成像分析技术,可在一系列波长上获取被测对 象大量的窄带光谱图像<sup>[1-5]</sup>,从高光谱图像上获取相应的光 谱信息,通过光谱分析,可对被测物的内部成分进行综合的 定性和定量分析<sup>[6-7]</sup>。Wang等<sup>[8]</sup>采集 400~720 nm 的鲜枣 高光谱图像,运用逐步判别分析方法确定鲜枣缺陷的 3 个 特征波长,利用少数敏感波段建立鲜枣缺陷的判别模型;总 体分类精度达到 97%。Cho等<sup>[9]</sup>利用高光谱荧光成像技术 对樱桃番茄的表皮损伤进行检测,基于方差分析和主成分 分析优化荧光波段,最终实现樱桃番茄的损伤检测,检测精 度>99%。Nanyam 等<sup>[10]</sup>采集 400~2 500 nm 的草莓高光谱 图像信息,利用决策融合方法对草莓的损伤区域进行检测, 结果表明该方法能有效识别草莓的损伤区域与非损伤区 域。王斌等<sup>[11]</sup>利用高光谱成像技术对腐烂、病害及正常的 梨枣进行分类,使用光谱近似系数为特征参数,运用逐步判 别分析法进行建模,分类准确率达99.12%。余克强等<sup>[12]</sup>采 集了380~1030 nm 的鲜枣裂纹位置及大小,分别采用3种 方法进行特征波长的提取,结合图像处理方法对裂纹进行 识别,同时采用3种方法对特征波长进行建模并比较结果。

以上方法验证了高光谱技术在水果损伤检测方面的可 行性,但现有方法仅是对水果表面已经显现出的损伤、裂纹 等微观损伤进行检测,并未对水果的内部损伤进行研究,无 法提早预测水果内部损伤;且水果损伤在不同发展阶段有 不同的光谱特性,上述方法并未完全考虑各个发展阶段下 水果损伤的特征波长。笔者拟以冬枣为研究对象,对冬枣 损伤渐变过程的光谱特性进行研究。

#### 1 材料与方法

1.1 样本处理与试验设置 试验样本选用从市场上购买的 无明显缺陷的山东冬枣,通过显微镜对冬枣进行人工筛选, 确认无缺陷的作为冬枣样本,将筛选出的一部分冬枣与光滑 的硬质地面轻轻碰撞,使其表面无任何明显损伤,但对其内 部已经造成轻微的损伤,该类样本作为冬枣的隐性损伤样 本。对每一个冬枣样本进行编号并标注日期,如图1所示。

该研究所采用的高光谱图像采集系统的组成在已有文献<sup>[13]</sup>中提出。基于该高光谱图像采集系统,获得波长在 390~1 090 nm 的 512 幅冬枣的高光谱图像。

通过 Spectral-Cube V2.75 软件进行高光谱图像采集的



基金项目 苏州经贸职业技术学院院级项目(YJ-QN1903)。



图 1 冬枣损伤样本 Fig.1 The damage samples of winter jujubes

方法和试验标定方法在已有文献<sup>[13]</sup>中给出,根据实时的试 验条件,最终确定高光谱图像采集的试验参数:物距 25 cm; 相机曝光时间 10 ms;平台移动速度 2 mm/s。

确定以上试验参数后,按照样本编号顺序进行高光谱图 像采集,完成采集的冬枣样本放回保鲜袋,送回冰箱储藏。 每间隔2d对冬枣样本进行一次图像采集,且样本的放置位 置、采集参数、光源强度都与之前的保持一样,直至冬枣样本 表面显现损伤即停止图像采集。在采集过程中,可根据采集 的图像质量进行重新标定。

## 1.2 数据分析与预处理

1.2.1 冬枣损伤区域的确定。如图2所示为同一个冬枣在 同一位置、同一采集参数条件下,每间隔2d采集的高光谱冬 枣损伤图像,共采集5次(记为阶段1、阶段2、阶段3、阶段4、 阶段5)。图2a~e依次为冬枣初期损伤直至轻微损伤的5 次采集的高光谱图像。由图2a、b可知,前2次采集的冬枣 图像表面并未显现出任何损伤,图2c、d采集的冬枣图像表 面已经显现出轻微损伤,但损伤区域较不明显,图2e的冬枣 图像表面显现出较明显的损伤;从采集的冬枣图像比较可 知,前4次采集的冬枣图像上无法显现出损伤或损伤区域不 明显,无法完全分辨出其损伤特征,故不能准确判定该冬枣 损伤部位的感兴趣区域,因此也无法准确地获取其光谱信 息。所以该研究采取损伤表面反推方法对冬枣损伤区域进 行界定。

首先对图 2e 的冬枣图像进行损伤感兴趣区域的划分, 并在图中用红色圈表示,确定其损伤区域后,将同样大小的 红色圈分别在前几次采集的冬枣图像上进行同位置的划分 感兴趣区域,即冬枣各个阶段的损伤感兴趣区域均被确定, 如图 2 所示。





**1.2.2** 冬枣损伤光谱信息获取及预处理。根据图 2 确定的 各个损伤区域,分别计算各个感兴趣区域(ROI)的平均灰度 值,得到各个损伤阶段的冬枣光谱信息,5 条光谱曲线如图 3 所示,波长为 390~1 090 nm。





观察计算得出的光谱曲线,光谱曲线前后两端的噪声较 大,并且5条曲线的光滑度不够,给数据分析造成较大的困 难。因此,剔除前后两端噪声数据,并且采用周期为10的移 动平均法对该原始光谱数据进行预处理,移动平均值公式为

 $a_n = \frac{a_n + a_{n+1} + \dots + a_{n+9}}{10}$ (周期为 10),结果如图 4 所示。

2 结果与分析

2.1 特征波长分析 对原始数据进行噪声剔除和平滑处理



Fig.4 Spectral curve after pretreatment

后,依然包含较大的数据量,其中非有效特征波长对识别和 分类都造成了一定的困难,为了精简数据量,提高分类识别 精度,首先将对预处理后的数据进行特征波长的分析。

冬枣微观损伤特征波长提取方法已有文献<sup>[13]</sup>提出,但不适用于该研究所述的渐变损伤特征波长的研究,若按照前文献中所述的特征波长提取方法进行特征波长的筛选,无法完全考虑各个损伤时期内敏感波长变化这一因素。所以,该研究针对渐变损伤这一特定因素,提出相应的特征波长分析方法。

差谱分析是一种简单有效的光谱数据处理方法,从差谱 的波峰处能有效寻找到光谱的差异性(变化较大的特征波长 点),即光谱数据的局部最大值。该方法完全适合该研究渐 变损伤光谱数据的分析,能有效从各个损伤阶段的光谱数据 中确定冬枣渐变损伤的特征波长点。

对 5 次测量的光谱数据分别进行差谱分析,将差谱曲线 分成 3 组,第 1 组为第 1 阶段与后 4 个阶段之间的差谱,记为 1-2、1-3、1-4、1-5;第 2 组为第 2 阶段与后 3 个阶段之间的 差谱,记为 2-3、2-4、2-5,;第 3 组为第 3 阶段与后 2 个阶段、 第 4 阶段与第 5 阶段的差谱,记为 3-4、3-5、4-5。

(1)第1组差谱分析。如图5所示为第1组差谱曲线, l<sub>差1</sub>=|l<sub>1</sub>-l<sub>2</sub>|、l<sub>差2</sub>=|l<sub>1</sub>-l<sub>3</sub>|、l<sub>差3</sub>=|l<sub>1</sub>-l<sub>4</sub>|、l<sub>差4</sub>=|l<sub>1</sub>-l<sub>5</sub>|。图中的 波峰附近为变化较大的波长点,根据4条差谱曲线的分析, 最终确定变化较大的20个波长点,在图5中由红色虚线标 出,分别为487.3、518.5、528.5、537.3、547.4、562.5、573.9、 702.7、727.2、730.5、755.7、777.8、794.8、813.1、863.0、880.2、 906.7、942.6、973.4、982.7 nm。





(2)第2组差谱分析。如图6所示为第2组差谱曲线, *l*<sub>差1</sub>=*l*<sub>2</sub>-*l*<sub>3</sub>|,*l*<sub>差2</sub>=*l*<sub>2</sub>-*l*<sub>4</sub>|,*l*<sub>差3</sub>=*l*<sub>2</sub>-*l*<sub>5</sub>|。基于第1组差谱分析 方法对第2组差谱进行分析,在图6中用黑色竖线标出在第 2组差谱中变化较大的7个波长点,分别为547.4、566.3、 573.9、702.7、727.2、755.7、759.6 nm。



Fig.6 Difference spectral curve of the second group

(3)第3组差谱分析。如图7所示为第3组差谱曲线,  $l_{\pm 1} = |l_3 - l_4|, l_{\pm 2} = |l_3 - l_5|, l_{\pm 3} = |l_4 - l_5|$ 。方法同第1组差谱分 析,在图7中用黑色竖线标出在第3组差谱中变化较大的11 个波长点,分别为501.0、528.5、547.4、573.9、585.2、702.7、 727.2、865.7、880.2、901.4、942.6 nm。

(4)3 组差谱结果交叉验证。将3 组差谱分析的结果进行 交叉验证,综合筛选后,剔除只在其中一组中发生较大变化的 波长点。表1 为所选出的所有波长点在3 组中交叉验证的结 果。由表1 可知,最终选取8 个变化较大的敏感波长,分别为 528.5、547.4、702.7、727.2、573.9、942.6、880.2、755.7 nm。



图 7 第 3 组差谱分析

Fig.7 Difference spectral curve of the third group



 Table 1
 Cross validation the differential spectrum results of the three groups

编号 No.	波长 Wavelength nm	组 1 Group 1	组 2 Group 2	组 3 Group 3
1	487.3			
2	501.0			
3	518.5			
4	528.5			
5	537.3			
6	547.4			
7	562.5			
8	566.3			
9	573.9			
10	585.3			
11	702.7			
12	727.2			
13	730.5			
14	755.7			
15	759.6			
16	777.8			
17	794.8			
18	813.1			
19	863.0			
20	865.7			
21	880.2			
22	901.4			
23	906.7	$\sim$		
24	942.6	$\sim$		
25	973.4			
26	982.7			

在冬枣损伤的渐变过程中,其内部主要成分同样发生改 变,一般水果的品质参数主要包括糖度、酸度、蛋白质、水分 和叶绿素<sup>[14]</sup>。波长 981、520 nm 附近的波峰反映了水果内部 糖度的变化<sup>[15]</sup>;862 nm 附近的波峰反映了水果内部酸度的 变化<sup>[16]</sup>;970 nm 处的波峰反映了水果内部含水率的变 化<sup>[17]</sup>,即确定冬枣内部成分变化的敏感波长分别为:糖度 982.7、518.5 nm;酸度 863.0 nm;水分 973.4 nm。

**2.2 建立模型** 结合分析得到的 12 个特征波长 518.5、 528.5、547.4、573.9、702.7、727.2、755.7、863.0、880.2、942.6、 973.4、982.7 nm,利用偏最小二乘分析方法建立冬枣损伤的 判别模型。设定分类变量:0 代表无损伤冬枣,1 代表损伤冬 枣。建模结果如图 8 所示。由图 8 可知,模型决定系数 *R*<sup>2</sup> 为 0.99,均方根误差为 0.012。

图 9 为该模型系数,结合模型系数,给出偏最小二乘回 归方程为  $y=-0.459+5.261\times10^{-4}x_1+2.495\times10^{-5}x_2-3.676\times10^{-4}x_3-7.653\times10^{-4}x_4+1.355\times10^{-3}x_5-3.011\times10^{-4}x_6-3.639\times10^{-4}x_7+$  3.282×10<sup>-4</sup> $x_8$ -1.964×10<sup>-4</sup> $x_9$ +3.902×10<sup>-4</sup> $x_{10}$ +9.186×10<sup>-5</sup> $x_{11}$ -3.612×10<sup>-4</sup> $x_{12}$ 。式中, $x_1$ 、 $x_2$ 、 $x_3$ 、 $x_4$ 、 $x_5$ 、 $x_6$ 、 $x_7$ 、 $x_8$ 、 $x_9$ 、 $x_{10}$ 、 $x_{11}$ 、 $x_{12}$ 分别为波长 518.5、528.5、547.4、573.9、702.7、727.2、755.7、 863.0、880.2、942.6、973.4、982.7 nm 处的反射值。

194



运用该判别模型对未参与建模的预测集进行分析,其结 果如图 10 所示。各个损伤阶段的分类结果如表 2 所示。从 图 10 可以看出,无损伤冬枣的判别效果较好,根据所建模 型,无损伤冬枣的 y 判别值均在 0 附近,而损伤冬枣则出现 一些偏差,并未均集中在 1 附近。再结合表 2 可知,当冬枣 的损伤并未显现时,检测效果较差,说明此模型能针对冬枣 的隐形损伤进行检测,但是效果还有待提高,判别模型也有 待修正。



Fig.10 Prediction results by partial least squares model

# 3 结论

利用高光谱分析技术对冬枣渐变损伤的光谱特性进行 研究,并结合偏最小二乘分析方法对冬枣样本进行分类,结

论如下:

#### 表 2 各类损伤分类结果

Table 2 Classification results of various types of damage

冬枣类型 Winter jujube type	样本数 Number of samples//个	判别正确数 Correct number of discrimination//个	正确率 Correct rate %
无损伤 No damage	27	27	100
阶段 1 Stage 1	12	7	58.3
阶段 2 Stage 2	12	8	66.7
阶段 3 Stage 3	12	10	83.3
阶段 4 Stage 4	10	10	100
阶段 5 Stage 5	10	10	100
综合 Comprehensive	83	72	86.7

(1)基于差谱分析和内部成分变化,确定了冬枣渐变损 伤的12个特征波长,分别为518.5、528.5、547.4、573.9、702.7、 727.2、755.7、863.0、880.2、942.6、973.4、982.7 nm。

(2)根据 12 个特征波长,结合偏最小二乘分析方法建立 冬枣损伤的判别模型,并对预测集进行预测,其各个损伤阶 段的分类精度依次为 58.3%、66.7%、83.3%、100%、100%。

### 参考文献

- LEEMANS V, DESTAIN M F.A real-time grading method of apples based on features extracted from defects [J].Journal of food engineering, 2004,61 (1):83–89.
- [2] NICOLAÏ B M, BEULLENS K, BOBELYN E, et al.Nondestructive measurement of fruit and vegetable quality by means of NIR spectroscopy: A review [J].Postharvest biology and technology, 2007, 46(2):99–118.
- [3] LIU Y D, YING Y B.Use of FT-NIR spectrometry in non-invasive measurements of internal quality of 'Fuji' apples [J].Postharvest Biol Technol, 2005, 37(1);65-71.
- [4] YING Y B, LIU Y D. Nondestructive measurement of internal quality in pear using genetic algorithms and FT-NIR spectroscopy[J]. Journal of food engineering, 2008,84(2):206–213.
- [5] SHAO Y N, HE Y, GÓMEZ A H, et al. Visible/near infrared spectrometric technique for nondestructive assessment of tomato 'Heatwave' (*Lycopersicum esculentum*) quality characteristics [J]. Journal of food engineering, 2007,81(4):672–678.
- [6] LONG R L, WALSH K B.Limitations to the measurement of intact melon total soluble solids using near infrared spectroscopy [J].Aust J Agric Res, 2006,57(4):403-410.
- [7] GOWEN A A,O' DONNELL C P,CULLEN P J,et al. Hyperspectral imaging-an emerging process analytical tool for food quality and safety control [J].Trends in food science & technology,2007,18(12):590-598.
- [8] WANG J,NAKANO K,OHASHI S,et al.Detection of external insect infestations in jujube fruit using hyperspectral reflectance imaging [J].Biosystems engineering, 2011,108(4):345-351.
- [9] CHO B K,KIM M S,BAEK I S,et al.Detection of cuticle defects on cherry tomatoes using hyperspectral fluorescence imagery [J].Postharvest biology and technology, 2013,76:40–49.
- [10] NANYAM Y,CHOUDHARY R,GUPTA L,et al.A decision-fusion strategy for fruit quality inspection using hyperspectral imaging[J].Biosystems engineering,2012,111(1):118–125.
- [11] 王斌,薛建新,张淑娟基于高光谱成像技术的腐烂、病害梨枣检测 [J].农业机械学报,2013,44(S1):205-209.
- [12] 余克强,赵艳茹,李晓丽,等.基于高光谱成像技术的鲜枣裂纹的识别研究[J].光谱学与光谱分析,2014,34(2):532-537.
- [13] 魏新华,吴姝,范晓冬,等基于高光谱成像分析的冬枣微观损伤识别 [J].农业机械学报,2015,46(3):242-246.
- [14] 李民赞.光谱分析技术及其应用[M].北京:科学出版社,2006.
- [15] 刘燕德,应义斌,傅霞萍.近红外漫反射用于检测苹果糖度及有效酸度的研究[J].光谱学与光谱分析,2005,25(11):1793-1796.
- [16] 刘燕德.水果糖度和酸度的近红外光谱无损检测研究[D].杭州:浙江 大学,2006.
- [17] 浦瑞良,宫鹏,高光谱遥感及其应用[M].北京:高等教育出版社,2000.