

使用機器：dralno (可搬型：YAE-100H)
 センサ種類：電気化学式センサ
 測定検出範囲：0.050mg/L～0.500mg/L (※0.049mg/L以下は0.000mg/L表示, 0.500mg/L以上はover表示)
 試験条件：以下表にて規定量の対象物を飲食後、アルコール濃度測定を実施
 アルコールの検出が確認された場合、検出消失までの経過時間を確認

本検証結果は、呼気中アルコール濃度に反応したのではなく、口腔内の残留物質に反応したものです。
 測定前に飲食を行った場合、水でうがいをした後、15分以上経過後に測定を実施してください。
 ※測定結果には個人差があり、反応する場合と反応しない場合がございます。予めご了承ください。

アルコール検知器 飲食影響検証					
分類	対象物	詳細	飲食量	飲食直後 測定濃度[mg/L]	検出消失時間 [min]
食品	パン	食パン	1枚	0.137	3
		菓子パン	1個	0.220	3
	味噌汁	生味噌タイプ	1杯	0.313	3
	納豆	たれあり	1パック	0.113	1
		たれなし	1パック	0.000	—
	わさび漬	わさび漬け	約10g	0.225	3
	加工肉	スモークタン	約30g	0.139	1
	果物	オレンジ	1個	0.134	1
	焼き菓子	レーズンサンド	1個	0.103	1
		フィナンシェ ※アルコール揮散剤使用	1個	0.269	3
		フルーツケーキ ※アルコール揮散剤使用	1個	over	5
	チョコレート	チョコレートケーキ	1個	0.286	3
	菓子	洋酒入りチョコレート	1個	over	5
	乾物	いか燻製 ※アルコール揮散剤使用	1個	0.172	3
	缶詰	焼き鳥	1缶	0.095	1
		いわし蒲焼	1缶	0.058	1
	瓶詰	いかの塩辛	約10g	0.160	1
	飲料	乳酸菌飲料	1杯	0.061	1
		目覚まし飲料	1本	0.094	1
		栄養ドリンク	1本	0.087	1
医薬品外	口臭消し	スプレータイプ	4プッシュ	0.182	3
医薬品	洗口液	アルコールタイプ	1回	over	10
		ノンアルコールタイプ	1回	0.000	—
	うがい薬	うがい薬	1回	0.257	3
	のど炎症薬	スプレータイプ	2プッシュ	0.436	3

！！注意！！

日常生活において口にされる飲食物の中には、下記のようにアルコールを含むものが存在します。

- ・酵母発酵によりアルコールを生成する発酵食品 (パン類(原材料表記：パン酵母、発酵種など))
- ・収穫後、無気呼吸によりアルコールを生成する果物類 (オレンジなど(保存期間、保存方法による))
- ・味付け、香り付け、腐敗防止としてアルコールを使用される菓子類、加工食品 (原材料表記：酒精、洋酒など)
- ・水溶性香料としてアルコールが添加される飲料類や加工食品
- ・腐敗を防ぎ作り立ての食感を保つアルコール揮散剤を使用した焼き菓子類や乾物類

それらの食品の飲食後にアルコール測定を行うと、口腔内の残留物に反応する場合がございます。

また、洗口剤やうがい薬などアルコール濃度が高い製品があり、アルコール成分が除去されるのに時間が掛かる場合がございます。

飲食直後は水でうがいをした後、15分以上経過後に測定を行うことで、正確な呼気中アルコール濃度を測定することが出来ます。