

24. “民以食为天，食以安为先”。随着社会的发展和生活水平的提高，食品保存技术得到了迅速发展。以下食品保存方法与基本原理不相符的是（ ）

序号	食品保存方法	基本原理必
A	加热处理牛奶	高温杀死微生物
B	干燥处理香菇	降低食品自身含水量，抑制微生物的繁殖
C	把黄桃做成罐头	低温抑制微生物的生长和繁殖
D	低温冷藏新鲜蔬菜	降低食品自身的呼吸作用

A. A

B. B

C. C

D. D