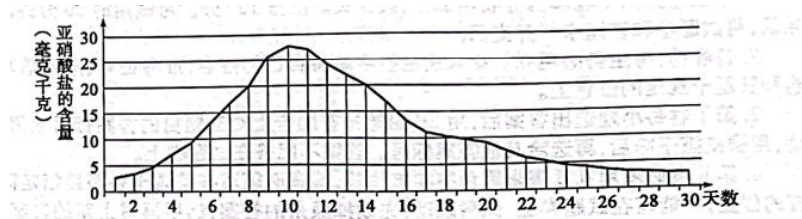


22. 通过乳酸发酵制作的东北酸菜酸爽可口，深受人们喜爱。中华人民共和国卫生部《食品中亚硝酸盐限量卫生标准》规定，亚硝酸盐的残留量在酱腌菜中不能超过 20 毫克/千克。在制作酸菜的一个月内，小明同学每天取样榨汁，测量其中的亚硝酸盐含量绘制成下图。相关说法正确的是（ ）



- A. 腌制酸菜的容器要洗净并用水煮沸消毒
- B. 为加快发酵速度腌制过程中要经常开盖搅拌
- C. 酸菜腌制过程中要放入冰箱冷藏以提供适宜温度
- D. 读图可知，小明腌制的酸菜第 8~14 天营养价值最高