

19. 早在北魏时期，《齐民要术》中就有制作泡菜的记载。制作泡菜主要包括清洗、装坛、压实、密封等步骤。下列有关说法不正确的是（ ）

A. 清洗泡菜坛可以防止杂菌污染

B. 密封坛口可以创造无氧环境

C. 导致蔬菜变酸的主要是酵母菌

D. 发酵宜在合适的温度下进行