15. 酸奶是利用乳酸菌将牛奶发酵后制成的。下列关于酸奶制作的叙述,正确的是 ()

A. 发酵时应处于密封条件下

B. 牛奶煮沸后立即加入乳酸菌

C. 发酵时应提供充足的光照

D.0℃以下利于乳酸菌发酵