

12. 以下是以泡菜坛为容器制作泡菜时的 4 个处理：①沸盐水冷却后再倒入坛中；②盐水需要浸没全部菜料；③盖好坛盖后，向坛盖边沿的水槽中注满水；④检测泡菜中亚硝酸盐的含量。下列说法正确的是（ ）
- A. ①主要是为了防止菜料表面的醋酸杆菌被杀死
  - B. ②的主要目的是用盐水杀死菜料表面的杂菌
  - C. ③是为了使气体只能从泡菜坛排出而不能进入
  - D. ④可检测到完整发酵过程中亚硝酸盐含量逐渐降低