

5. 食品保存有干制、腌制、低温保存和高温处理等多种方法。下列叙述错误的是（ ）

- A. 干制降低食品的含水量，使微生物不易生长和繁殖，食品保存时间延长
- B. 腌制通过添加食盐、糖等制造高渗环境，从而抑制微生物的生长和繁殖
- C. 低温保存可抑制微生物的生命活动，温度越低对食品保存越有利
- D. 高温处理可杀死食品中绝大部分微生物，并可破坏食品中的酶类