

油脂选用不当。制作全蛋海绵蛋糕用的油脂应选用液态精炼植物油，固态脂肪应溶化成液态才可使用;而奶油蛋糕则应选用固态脂肪，如天然乳脂或可塑性、发泡性良好的人造奶油或起酥油。油脂中含有不饱和脂肪酸，若蛋糕油脂含量大，在贮存中油脂如果暴露在空气中会自发进行氧化作用，使口味变苦，导致酸败。

烤模有异味。烤模长期使用，每次用完后未用干布擦净，油脂氧化变质产生恶臭。

冷却台架有异味。冷却蛋糕的冷却台架长期使用，黏附在上面的油脂氧化会产生恶臭，所以要定期清洗。

卫生环境不好。蛋糕出炉冷却的操作台、车架和工具等不清洁，与陈旧的蛋糕混杂堆放在一起。不注意个人卫生，操作人员的手和工作服不清洗消毒，导致产品受到二次污染，引起蛋糕生霉和腐败变质。

贮存、包装条件不良。蛋糕贮存在高温潮湿的地方，包装不合格、隔氧效果不佳，存货时间过长等都可造成霉坏变质。

二、如何防止蛋糕发霉变质

首先是蛋糕生产者要严格按照生产工艺、操作规程要求组织生产，将微生物指标控制在标准要求之内。如果产品烘烤温度不够，或烘烤时间不长，产品中心温度达不到杀菌要求，就容易造成菌落总数、大肠菌群或霉菌超标。

其次是要选用优质原辅料，杜绝掺杂使假;注意车间环境卫生、操作人员个人卫生及设备用具的清洗消毒，定期将烤模清洗干净，并涂上新鲜油脂。蛋糕出炉后应置于通风良好、干燥和光线充足的地方进行自然冷却，冷却至常温时才可进行包装。|刘科元烘焙|

是注意食品卫生，妥善保存，勿超过保质期。蛋糕应密封包装，贮存于阴凉干燥、通风的地方(有条件者，存放在5~15℃的空调室中);在高温季节出厂的产品，更要加强运输、销售环节的管理，严防二次污染。