

14. วิธีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษา

การเก็บเกี่ยวมันสำปะหลังมี 2 วิธีดังนี้คือ

1) ใช้แรงงานคน โดยทำการตัดต้นมันสำปะหลังให้เหลือส่วนล่างของลำต้นไว้ประมาณ 30-70 เซนติเมตร จากนั้นขุดหัวมันสำปะหลัง ขึ้นมา ด้วยจอบหรือใช้วิธีถอนในกรณีที่ดินที่มีความชื้นสูง นำมาล้างน้ำออกแล้วขนส่งไปยังโรงงาน เพื่อแปรสภาพ ไม่ควรกองทิ้งไว้ในไร่เพราะจะเน่าเสียได้ ส่วนต้นมันที่เหลือนั้นให้ตัดยอดและมัดกองไว้ เพื่อรอปลูกหรือจำหน่ายต่อไป



2) ใช้เครื่องทุ่นแรง ในจังหวัดที่มีปัญหาการขาดแคลนแรงงานสูง จะมีการใช้เครื่องทุ่นแรงติดท้ายรถแทรกเตอร์ทำการพลิกหน้าดินเพื่อให้หัวมันสำปะหลังหลุดจากดิน จากนั้นจึงใช้แรงงานคน เดินตามไปตัดหัวมันออกจากเหง้า และขนส่งไปโรงงานเพื่อแปรสภาพต่อไป



ก่อนขนส่งไปยังโรงงาน ควรดูแลความสะอาดของหัวมัน ไม่ให้มีดินหรือลำต้นติดปน หรือให้มีน้อยที่สุด หัวมันที่ขุดขึ้นมาแล้วแล้วจะเสื่อมคุณภาพเร็ว ดังนั้น เมื่อขุดหัวมันขึ้นมาควรรีบส่งไปแปรสภาพทันที ในบางกรณีที่ไม่สามารถขายได้ทันทีไม่ควรเก็บหัวมันไว้เกิน 4 วัน เนื่องจากจะทำให้มีการเน่าเสีย และเปอร์เซ็นต์แป้งในหัวมันลดลงมาก

ท่อนพันธุ์มันสำปะหลังหลังจากเก็บเกี่ยวแล้ว ถ้ายังไม่ได้นำไปปลูกจะต้องรักษาในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมเพื่อให้คงความมีชีวิตให้อยู่ได้นาน หรือจนกว่าจะนำไปปลูกต่อไป การเก็บรักษาต้นพันธุ์ที่ดีคือ การทำแปลงขยายพันธุ์ไว้เป็นการเฉพาะเมื่อเก็บเกี่ยวมัน จะไม่เก็บเกี่ยวทั้งหมดแต่จะเหลือไว้ในแปลงส่วนหนึ่ง (ประมาณ 1/10) เพื่อเก็บรักษาพันธุ์ไว้ปลูก แต่ถ้าเก็บเกี่ยวออกจากแปลงในฤดูฝน เก็บไว้ในสภาพกลางแจ้งหรือในร่มมีผลไม่ต่างกัน แต่ในฤดูแล้ง เก็บในร่มจะดีกว่า นอกจากนี้พันธุ์ที่ต่างกันจะเก็บต่างกัน เช่น พันธุ์ระยอง 90 ต้องเก็บในร่ม ไม่เกิน 15 วัน พันธุ์เกษตรศาสตร์ 50 พันธุ์ระยอง 60 พันธุ์ระยอง อาจเก็บนาน 30-45 วัน การเก็บควรจะเก็บกองไว้บนพื้นดินที่มีการสับพรวนดิน ให้โคนของทุก ๆ ต้นสัมผัสพื้นดิน แล้วพรวนดินกลบรอบ ๆ กอง ถ้าเป็นฤดูแล้งต้องมีการรดน้ำ จะช่วยให้เก็บได้ยาวนานขึ้น