

採收

馬鈴薯的地上部枯乾時為收穫適期，但在莖葉變黃部分枯凋即可收穫。如過早採收，產量低，澱粉量少，表皮容易損傷，不耐貯藏。過遲採收會遇到春雨，使薯塊腐爛，因而在採收前灌溉會使收穫後薯塊腐爛，在採收前10天內不要灌溉。

採收馬鈴薯時宜選晴天，先用鐮刀割除莖葉，放於畦溝中，再用鋤頭挖出薯塊，薯塊每3畦集中於1畦上，檢薯時順手將病薯、虫害薯、傷薯及畸形薯等除去，分級運回貯藏處，散開作臨時貯藏。

使用大曳引機耕耘機曳引收穫機，挖收效率高，挖收前須先用人工採收田兩端約2~3公尺長以便機械迴轉。採收後再行人工檢薯。

採收前割除地上部的莖葉，不必清除，留作次作物綠肥用，直接犁入土中。

冬作栽培由於次作物整地時間關係，有將不得不在雨後或田間濕潤時收穫，此時應立即運回貯藏。且薯塊勿從高處往地板倒以免損傷、裂開，影響貯藏期間及烹調品質，所以不宜將馬鈴薯從高於60公分處倒下。

貯藏

馬鈴薯薯塊收穫後；雖然在睡眠狀態，但呼吸作用仍繼續著，如果採收後堆積不高，呼吸作用產生的熱氣容易引起腐敗。所以，採收後放在通風良好的地方，經2星期後再行貯藏工作。

貯藏地點：要清潔、乾燥、冷涼、通風，並能遮光。

貯藏室準備：打掃乾淨後，地板上舖乾稻草20公分排放三角形通風架，便於通風或送風。

貯藏期間注意事項：

- ①薯塊上用草蓆或麻袋等能通氣的覆蓋物遮光，以防薯皮變綠色。
- ②定期查看，如有病薯宜即檢除。
- ③防止老鼠，蟻等為害。
- ④種薯的休眠期約在25°C下70~80天，如過了休眠期繼續遮光，幼芽會徒長，使品質劣化。

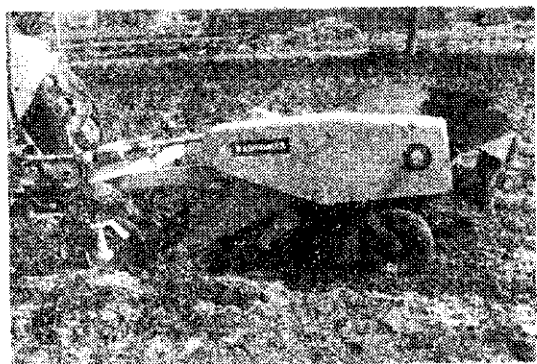
冷藏：裝於木箱或竹籠內，在馬鈴薯用冷藏庫（空）中冷藏。冷藏室內忌密堆，宜留換氣線及通路，並掛乾濕溫度計或濕度計，每天查對室溫及相對濕度。食用薯的冷藏標準溫度是2~5°C，相對濕度85~90%。



採收前先用人工刈除莖葉，放於畦溝，當作綠肥。



人工採收：讓表皮乾燥後才搬運，開始貯藏。此種方法是農友自行貯藏或作種薯貯藏的。



馬鈴薯採收機