

5. การเก็บผลผลิต

5.1 ตัวจิ้งหรีด ก่อนนำจิ้งหรีดจำหน่ายหรือบริโภคก่อน 3 วัน ต้องงดให้อาหารเสริม เช่น อาหารไก่ รำอ่อน อาหารปลา เพื่อไม่ให้มีกลิ่นตัว จัดการเก็บตัวจิ้งหรีดโดยยกถาดไข่เขย่า เพื่อให้มูลจิ้งหรีดร่วง แล้ววางถาดไข่กลับลงในบ่อให้จิ้งหรีดตัวเต็มวัยเกาะหลังจากนั้นประมาณ



5 นาที ยกถาดไข่เขย่าในกะละมัง ถังพลาสติกหรือใช้สวิงพลาสติกช้อน จากนั้นเทจิ้งหรีดบรรจุลงในถุงพลาสติก ถุงละ 5 กิโลกรัม แล้วนำมาแช่น้ำแข็งจะสามารถเก็บไว้รอจำหน่ายได้ประมาณ 1 สัปดาห์ การนำไปทำอาหารให้น้ำจิ้งหรีดลงในน้ำร้อนตักออกมาล้างให้สะอาด ตักออกมาล้างให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำสามารถนำไปประกอบอาหารและแปรรูปได้ เช่น จิ้งหรีดทอดสมุนไพร น้ำพริกเผาจิ้งหรีด ข้าวเกรียบจิ้งหรีด คุกกี้จิ้งหรีด และขนมปังเนยดิบ เป็นต้น

5.2 ไข่จิ้งหรีด สามารถนำกะละมังไข่ หรือถุงพลาสติกไปทำพันธุ์หรือจำหน่าย พันธุ์ได้ในช่วงฤดูหนาวควรทำการบ่มไข่จิ้งหรีดเพื่อให้จิ้งหรีดออกตัวตามปกติโดยใช้กะละมังไข่ หรือถุงพลาสติกเรียงซ้อนกัน วางในบ่อปูนเลี้ยงที่มีแดดส่องถึงหรือคลุมด้วยผ้าพลาสติก หรือกระสอบป่าน 2-3 คืน



5.3 มูลจิ้งหรีดสามารถนำไปทำปุ๋ยปลูกพืชได้