

O principal receio dos produtores para armazenar bergamotas é o risco de ocorrência de podridões. Assim, preferem comercializar rapidamente a frigoconservar parte da fruta colhida. Bergamotas são bastante suscetíveis ao ataque de fungos em pós-colheita, especialmente *Penicillium digitatum* e *P. italicum*. O controle destes fungos e também de outras espécies menos comuns que podem ocorrer durante a armazenagem é com uso de fungicidas. Estes têm sofrido restrições devido aos problemas de resíduos. Outro problema é a disponibilidade de produtos registrados para uso em pós-colheita. Para citros apenas duas moléculas têm registro no MAPA: o thiabendazole para qual já há registros de resistência e o imazalil. Aplicações continuadas de imazalil também podem levar ao surgimento de raças fungos resistentes. Com esta preocupação está sendo testada em bergamotas 'Ponkan' e 'Pareci' uma formulação a partir de culturas de *Bacillus subtilis*. As aplicações em pré- e pós-colheita foram feitas nas concentrações de 1, 2 e 3mL/L. As bergamotas foram armazenadas a 5°C por 15 ou 30 dias. As análises de perda de massa fresca, incidência de podridões, cor de casca e de qualidade interna das bergamotas serão realizadas após mais 5 dias a 20°C depois da retirada de armazenagem refrigerada.