



# Long Distance Transit Packaging



P  
R  
O  
L  
O  
N  
G



Después de la recolección de la cosecha, las frutas y verduras frescas continúan respirando, absorbiendo oxígeno, el cual reacciona con los nutrientes almacenados en el tejido fino del producto, pudiendo sobrevivir durante un corto tiempo. Estos nutrientes van pereciendo a medida que transcurren los días, liberando dióxido de carbono, además de pequeñas cantidades de vapor de agua y etileno.



Con el objetivo de extender la vida del producto, los nutrientes asociados al mismo necesitan ser acondicionados. Esto se alcanza bajando el índice de respiración del producto, mediante el uso de la refrigeración, los fungicidas, los tratamientos esterilizados y la modificación de la atmósfera que rodea al producto (oxígeno bajo y aumento de los niveles del dióxido de carbono)



El embalaje **Prolong** proporciona una respiración natural del producto dentro del paquete, desarrollando una atmósfera controlada, bajando los niveles de respiración del mismo, de tal forma que la vida de almacenaje de los productos se extiende considerablemente.

Todos los embalajes **Prolong** están específicamente diseñados para toda la mayoría de frutas y verduras.

