

## **Tomate em lata dispensa o uso de conservantes químicos e possui 3x mais licopeno que o in natura**

Ingrediente fundamental na pizza e inquestionável em uma boa macarronada, o tomate é um importante alimento na vida das pessoas. Além de ser rico em licopeno, substância que combate os radicais livres, retarda o envelhecimento e atua na prevenção do câncer, pesquisas mostram que o tomate pode ser aliado no combate a resfriados e no aumento da imunidade.

Para os apreciadores do alimento, a Abeaço (Associação Brasileira de Embalagens de Aço) traz uma boa notícia: "os tomates enlatados possuem 3 vezes mais licopeno que os tomates frescos, além de dispensarem o uso de conservantes químicos e durarem mais tempo que os tomates in natura. O tomate em lata ainda preserva a vitamina C presente no alimento, pois a embalagem de aço o protege da ação da luz", garante Thais Fagury, engenheira de alimentos da Abeaço.

A ABEAÇO - Associação Brasileira de Embalagem de Aço -foi criada em maio de 2003 para fortalecer o mercado de embalagem de aço e dar suporte técnico e mercadológico a seus fabricantes. A entidade busca aproximar interesses de toda a cadeia produtiva para desenvolver soluções, produtos e negócios para os seus associados, no Brasil e no exterior.