**Kodėl vis daugiau žmonių renkasi karšto oro gruzdintuvę ir ką tai reiškia gamintojams?**

**Karšto oro gruzdintuvės jau kelerius metus išlieka vienu populiariausių virtuvės prietaisų pasaulyje, o rinkos analizės rodo, kad ši tendencija toliau stiprėja. Pasak „Innova Database“ duomenų, tai viena sparčiausiai augančių virtuvės prietaisų kategorijų. „Maximize Market Research“ vertinimu, pasaulinė karšto oro gruzdintuvių rinka 2024 m. siekė beveik 10 mlrd. JAV dolerių, o iki 2032 m. prognozuojama, kad ji išaugs beveik dvigubai.**

Šis augimas siejamas su besikeičiančiais vartotojų įpročiais – žmonės vis dažniau ieško būdų gaminti greičiau, patogiau ir sveikiau, naudojant mažiau aliejaus. Rinkos tyrimų bendrovės „Innova Market Insights“ duomenimis, vienas iš trijų vartotojų sveikatą ir gerą savijautą šiandien vertina kaip svarbiausią išlaidų prioritetą. Tad ir ši įžvalga paaiškina, kodėl vartotojai vis dažniau renkasi maisto ruošimo prietaisus, kurie padeda derinti patogumą su sveikesnės mitybos principais.

Į šią tendenciją reaguoja ir gamintojai. Vienas tokių pavyzdžių – duonos, užkandžių bei šaldytos produkcijos gamintoja „Mantinga“, kuri pristatė „Frytastic“ gaminių liniją – produktus, pritaikytus kepti karšto oro gruzdintuvėje.

„Šiuolaikinis vartotojas vertina patogumą, laiką ir nori gaminti su mažiau riebalų, neprarasdamas skonio bei kokybės. Tai paskatino kurti produktus, atitinkančius šiuos poreikius“, – sako bendrovės naujų produktų vystymo skyriaus vadovė Ramunė Puzinienė.

**Vartotojų įpročiai – paskata inovacijoms**

Karšto oro gruzdintuvės veikia cirkuliuojančio karšto oro principu: intensyvus oro srautas leidžia maistui greitai apskrusti ir būti traškiam iš išorės, o viduje išlikti sultingam, net jei nenaudojamas aliejus arba tik minimalus jo kiekis.

Kai kurie moksliniai tyrimai rodo, kad ruošiant maistą karšto oro gruzdintuvėje susidaro mažiau sveikatai žalingų junginių, palyginti su tradiciniu kepimu aliejuje. Vienas tokių junginių – akrilamidas – kancerogeninė medžiaga, kuri susidaro, kai krakmolingi produktai (pvz., bulvės, duonos gaminiai) yra kepami aukštesnėje nei 120 °C temperatūroje. Kuo ilgesnis kepimo laikas ir aukštesnė temperatūra, tuo daugiau akrilamido susidaro, o jo perteklius laikomas žalingu sveikatai.

„Kurdami šios linijos gaminius siekėme pasiūlyti patogų, greitai paruošiamą maistą, kuris būtų kiek įmanoma subalansuotas – su mažiau riebalų, cukraus ar kitų priedų. Dalis gaminių yra vegetariški ar veganiški, o ingredientai – paprasti ir lengvai atpažįstami. Atsižvelgėme ir į vartotojams ypač svarbius tvarumo principus –produktai gaminami naudojant 100 proc. atsinaujinančią elektros energiją, o jų pakuotės – perdirbamos“, – pasakoja „Mantingos“ atstovė.

Efektyvus šilumos paskirstymas karšto oro gruzdintuvėje lemia, kad maistas joje paruošiamas iki 80 proc. greičiau nei tradicinėje orkaitėje. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, sumažėja energijos sąnaudos, o toks maisto ruošimo būdas laikomas energiją taupančiu ir aplinkai palankesniu.

**Gaminiai pasiekiami visose Baltijos šalyse**

Pirmieji linijos gaminiai – karšto oro gruzdintuvėje kepti pritaikytos picos – pavasarį buvo pristatytos Amsterdame vykusioje tarptautinėje privačių prekių ženklų parodoje „PLMA's World of Private Label“, kur sulaukė įvertinimo dėl vartotojui patogaus produkto pritaikymo. Vasarą picos pasirodė šalies didžiuosiuose prekybos tinkluose ir, pasak bendrovės atstovės, buvo gerai priimtos rinkoje.

Lietuvos prekybos tinklus jau pasiekė ir kiti „Frytastic“ linijos gaminiai. Šį mėnesį vartotojams jie bus prieinami ir visose Baltijos šalyse. Linijos asortimentą sudaro užkandžiai ir kepiniai, skirti ruošti karšto oro gruzdintuvėje, tarp jų picos, prancūziško stiliaus batonai, saldžios bandelės ir kt.

**Daugiau informacijos**

Monika Pivoraitė  
„Mantinga“ Komunikacijos vadovė  
[mpivoraite@mantinga.lt](mailto:mpivoraite@mantinga.lt)  
+37068786967