

CATÁLOGO

DE PRODUCTOS

INVERSIONES
**TRIANA
GOMEZ**
S.A.S.
NIT 901.276.074-8 



LINEA DE PRODUCTOS

- / Arroz Excelso.
- / Arroz Cristal.
- / Arroz Cristal Pregelatinizado.
- / Harina de Arroz Pregelatinizada.
- / Harina de Arroz Pregelatinizada
baja en humedad
- / Harina de Arroz Pregelatinizada
Cruda
- / Harina de Arroz Blanca



- / Cereal de Arroz.
- / Sémola de Arroz o Grits de Arroz
- / Harina de Arroz integral
- / Harina de Arroz en Cervezas
- / Fibra de Arroz Molida.
- / Carrier Vegetal
- / Harina de Pulimento de Arroz o
Harina de Salvado de Arroz.

PRODUCTOS



ARROZ EXCELSO

Consumo humano directo, harinas de alta pureza, cereales extruidos, leche de arroz, jarabe de arroz, excipientes en tabletas, base para talcos, cremas, productos dermatológicos, entre otros.

✓ Presentación: 500gr, 1kg, 25kg y 50kg.



ARROZ CRISTAL

Harinas, obtención del almidón del arroz, jarabe de arroz o maltodextrinas, pastas de arroz, sopas o harinas compuestas, alimento para animales, fabricación de alcohol y biocombustibles, bioplásticos y papeles biodegradables.

✓ Presentación: 500gr, 1kg, 25kg y 50kg

ARROZ CRISTAL PREGELATINIZADA

El arroz cristal pregelatinizado es un ingrediente funcional derivado del grano de arroz, que ha sido sometido a un proceso de cocción parcial o total (gelatinización), seguido de un secado controlado que le otorga una textura translúcida o "cristalina". Dependiendo del tratamiento térmico y mecánico, puede conservar parte de la estructura del grano o presentarse en forma de escamas, gránulos o polvo. Se utiliza en:

Industria alimentaria

- Papillas infantiles y médicas
- Sopas instantáneas
- Bebidas en polvo
- Cremas listas para servir
- Snacks extrusionados
- Repostería sin gluten

Nutrición especializada

- Suplementos nutricionales
- Alimentos geriátricos
- Dietas hospitalarias o blandas

Alimentos para mascotas

- Como fuente de energía y aglutinante en croquetas, snacks o pastas blandas.



BENEFICIOS

PROPIEDADES	DESCRIPCIÓN
Solubilidad en frío o caliente	Puede disolverse o dispersarse sin necesidad de cocción
Sabor neutro	No interfiere en el perfil sensorial del producto
Alta digestibilidad	Ideal para dietas blandas, infantiles, geriátricas o clínicas
Aglutinante natural	Da cohesión en mezclas secas o húmedas
Textura suave y cremosa	Aporta viscosidad sin grumos
Estabilidad	Buena resistencia al almacenamiento, temperatura y humedad

VENTAJAS

- Soluble en agua fría o caliente
- Fácilmente digerible
- Sabor y aroma neutros
- Textura suave y cremosa
- Funciona como aglutinante natural
- Libre de gluten y alérgenos comunes
- Alta estabilidad en almacenamiento y formulaciones

HARINA DE ARROZ PREGELATINIZADA

La harina de arroz pregelatinizada es un producto que se obtiene de la Harina por molienda fina de granos de arroz seleccionados la cual pasa por un proceso térmico (cocción controlada con agua) que rompe la estructura de los gránulos de almidón (gelatinización), seguida de un secado y molienda. Este proceso permite que la harina:

- Sea soluble en agua fría
- Espese sin necesidad de cocción
- Sea más fácilmente digerida

Se utiliza en la industria alimentaria

La harina de arroz pregelatinizada es:

- Un ingrediente funcional e instantáneo
- Con excelente digestibilidad
- Ideal para alimentos especiales o sensibles
- Y ampliamente usada por su neutralidad, solubilidad y estabilidad
- Papillas instantáneas (infantiles o médicas)
- Alimentos para adultos mayores
- Bebidas nutritivas en polvo
- Sopas y cremas instantáneas
- Snacks extrusionados
- Panadería sin gluten

BENEFICIOS

PROPIEDADES	DESCRIPCIÓN
Solubilidad instantánea	Se dispersa y espesa en agua fría o caliente, sin necesidad de cocción.
Alta digestibilidad	Ideal para personas con digestión sensible (niños, ancianos, enfermos).
Sabor neutro	No interfiere con el sabor de otros ingredientes.
Poder espesante moderado	Aporta cuerpo y viscosidad a preparaciones sin ser gomosa
Sin gluten	Apta para personas con celiaquía o dietas sin gluten.
Estable en formulaciones	Buena estabilidad física y química en productos procesados



VENTAJAS

- Digestibilidad
- Sabor neutro
- Solubilidad en frío
- Espesamiento rápido
- Sin alérgenos (sin gluten, soya)

HARINA DE ARROZ

PREGELATINIZADA BAJA EN HUMEDAD

Es sometido a un proceso de cocción y secado controlado, lo cual gelatiniza parcialmente su almidón y mejora sus propiedades funcionales.

Esta harina se encuentra en Baja en humedad normalmente <7.5%, lo que garantiza mayor vida útil, estabilidad en almacenamiento y menor riesgo de desarrollo microbiano.

HARINA DE ARROZ

PREGELATINIZADA CRUDA

Harina obtenida por molienda fina de granos de arroz seleccionados, sin gelatinización previa. Producto de sabor neutro, color blanco característico y bajo contenido de humedad, lo que garantiza estabilidad en almacenamiento. Naturalmente libre de gluten.





HARINA DE ARROZ BLANCA

Harina de arroz, (Panadería, repostería, pastas, masas, rebozados, productos fritos, sopas instantáneas, alimentos infantiles, cereales, barras energéticas, condimentos, salsas, espesantes, vehículos y premezclas.

✓ Presentación: 500gr, 1kg, 25kg y 50kg.



BENEFICIOS DE LA HARINA DE ARROZ

Nuestra harina de arroz, elaborada a partir de granos seleccionados y sometida a procesos controlados de tratamiento microbiológico natural, ofrece múltiples beneficios funcionales, nutricionales y tecnológicos:



Beneficios nutricionales y funcionales:

- Libre de gluten: ideal para personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten.
- De fácil digestión: recomendada para dietas ligeras y alimentación infantil.
- Fuente natural de energía: alto contenido de carbohidratos complejos.
- Hipoalergénica: bajo riesgo de causar reacciones alérgicas, a diferencia de otras harinas.
- Perfil nutricional equilibrado: contiene vitaminas del complejo B y minerales como hierro y magnesio.



Beneficios tecnológicos e industriales:

- Alta estabilidad microbiológica: gracias a tratamientos naturales que reducen carga microbiana.
- Buena capacidad de absorción de agua y aceites: mejora la textura de productos horneados o fritos.
- Textura fina y suave: ideal como espesante o ingrediente base en productos como salsas, cremas, cereales, pastas, galletas y suplementos.
- Prolonga la vida útil del producto final: al contribuir a la reducción de humedad y a la prevención de oxidación.
- Versatilidad en formulaciones: compatible con una amplia gama de aplicaciones alimentarias e industriales.
- Menor oxidación: por su tratamiento a calor indirectos cuenta con un porcentaje de humedad inferior al 7% lo que permite que su oxidación sea menor.



CEREAL DE ARROZ

Panadería, repostería, pastas, masas, rebozados, productos fritos, sopas instantáneas, alimentos infantiles, cereales, barras energéticas, condimentos, salsas, espesantes, vehículos y premezclas.

✓ Presentación: 500gr, 1kg, 25kg y 50kg.



SÉMOLA DE ARROZ O GRITS DE ARROZ

Panadería, repostería, pastas, masas, rebozados, productos fritos, sopas instantáneas, alimentos infantiles, cereales, barras energéticas, condimentos, salsas, espesantes, vehículos y premezclas.

✓ Presentación: 500gr, 1kg, 25kg y 50kg

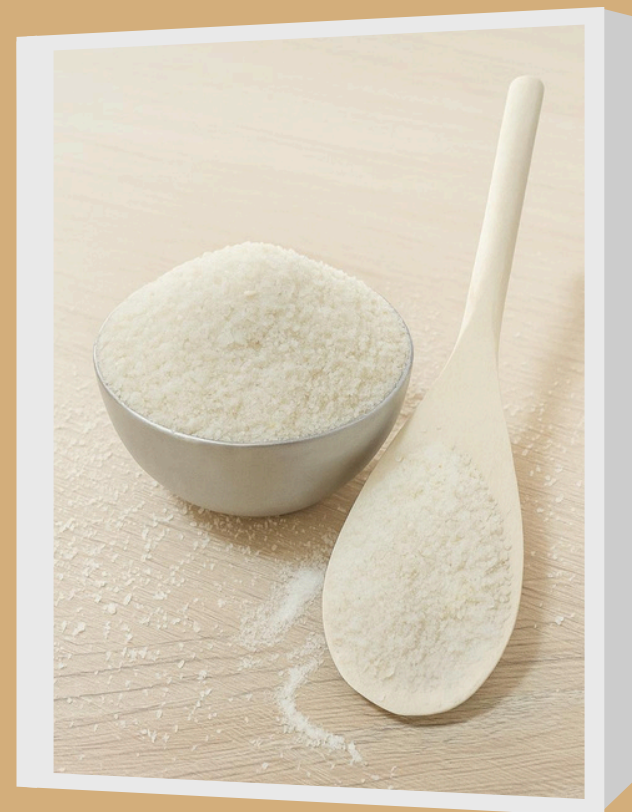
BENEFICIOS Y USOS DE LA HARINA DE ARROZ BLANCA, SÉMOLA DE ARROZ Y CEREAL DE ARROZ EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La harina de arroz blanca es un ingrediente altamente funcional que se ha posicionado como una excelente alternativa a las harinas tradicionales, especialmente en la industria alimentaria moderna que busca productos más saludables, libres de alérgenos y con alto valor nutricional. Gracias a su origen natural, su procesamiento microbiológico y su pureza, esta harina ofrece múltiples beneficios y aplicaciones en distintos sectores de la industria alimentaria.



Beneficios clave:

- Libre de gluten, ideal para personas con enfermedad celíaca o en dietas sin gluten.
- Alta digestibilidad, lo que la hace apta para niños, adultos mayores y personas con sensibilidad digestiva.
- Hipoalergénica, al no contener los alérgenos más comunes presentes en otras harinas.



- Textura fina y suave, que permite una excelente incorporación en mezclas secas y húmedas.
- Estabilidad microbiológica, gracias a su tratamiento con procesos naturales que garantizan inocuidad.
- Contribuye a la mejora de la textura, ligereza y consistencia de múltiples preparaciones alimentarias.

TABLA COMPARATIVA AMPLIADA: HARINA DE ARROZ, SÉMOLA DE ARROZ Y CEREA DE ARROZ

PARÁMETRO	HARINA CON TRATAMIENTO TÉRMICO (<7% HUMEDAD)	HARINA SIN TRATAMIENTO (>12% HUMEDAD)
Humedad	<= 7% (óptima para estabilidad)	<= 12% (óptima para estabilidad)
Estabilidad Microbiológica	Alta – inhibe desarrollo de mohos, bacterias e insectos	Baja – riesgo de proliferación microbiana
Presencia de huevos/insectos	Eliminados por tratamiento térmico	Riesgo Elevado por falta de control
Vida útil esperada	12-14 meses dependiendo del empaque	2-6 meses (mayor riesgo de deterioro)
Idoneidad para consumo humano	Alta – cumple estándares alimentarios/farmacéuticos	Limitada – requiere procesamiento adicional
Reactividad química	Estable – menor oxidación o rancidez	Inestable – Mayor riesgo de rancidez
Seguridad en almacenamiento	Alta – menos necesidad de conservantes	Baja – requiere condiciones controladas
Aplicación en productos sensibles (fórmulas infantiles, suplementos, etc.)	Ideal – libre de contaminantes biológicos	No recomendable sin reprocesamiento
Riesgo de infestación durante almacenamiento	Muy bajo	Alto

TABLA COMPARATIVA AMPLIADA: HARINA DE ARROZ, SÉMOLA DE ARROZ Y CEREAL DE ARROZ

PARÁMETRO	HARINA CON TRATAMIENTO TÉRMICO (<7% HUMEDAD)	HARINA SIN TRATAMIENTO (>12% HUMEDAD)
Compatibilidad con procesos de extrusión, compresión o secado.	Alta – no genera humedad residual	Baja – puede alterar parámetros de proceso
Peso específico por volumen	Más densa, menos aire atrapado, mejor para empaque al vacío	Menos compacta, retiene humedad
Costo logístico (transporte/empaque)	Menor – producto más estable y ligero	Mayor – riesgo de pérdida de desecho por daño
Aporte sensorial (olor/sabor)	Neutro, limpio	Puede desarrollar aromas rancios o ácidos
Cumplimiento normativo internacional (FDA, INVIMA, Codex)	Alta conformidad	Requiere Validaciones adicionales
Adecuación para usos cosméticos o farmacéuticos	Alta pureza funcional	Baja – requiere condiciones controladas
Seguridad en almacenamiento	Alta – menos necesidad de conservantes	No recomendable sin reprocesamiento

La harina de arroz blanca, sémola de arroz, y cereal de arroz sometidos a tratamientos térmicos y secado especializado presenta ventajas significativas en términos de inocuidad, vida útil, compatibilidad técnica y cumplimiento normativo. Esto la convierte en la opción ideal para aplicaciones alimentarias especializadas, usos farmacéuticos y entornos que requieren alta estabilidad microbiológica.

En contraste, la harina sin tratamiento térmico presenta riesgos logísticos, sanitarios y de estabilidad que limitan su uso directo en productos sensibles, exigiendo reprocesamientos adicionales para cumplir con estándares de calidad e inocuidad

HARINA DE ARROZ INTEGRAL



- Mejora la humedad y la suavidad de los productos finales.
- Reduce la retrogradación del almidón, alargando la vida útil.
- Puede sustituir en gran proporción la harina de trigo sin comprometer la estructura del producto.
- Mejora la humedad y la suavidad de los productos finales.
- Reduce la retrogradación del almidón, alargando la vida útil.
- Puede sustituir en gran proporción la harina de trigo sin comprometer la estructura del producto.

HARINA DE ARROZ EN CERVEZAS

Contamos con una línea de productos a base de arroz que cumplen con los más exigentes estándares de inocuidad, humedad, granulometría y estabilidad microbiológica, pensados especialmente para aplicaciones técnicas, como la elaboración de cerveza.

Sabemos que el mercado cervecero está cambiando, y por eso, tenemos todas las capacidades para ajustarnos a sus nuevas necesidades.

En Inversiones Triana Gómez desarrollamos sémolas, grits y harinas de arroz, listas para la maceración, con control de humedad, tratamiento térmico y alta estabilidad microbiológica.



HARINA DE ARROZ

- Reduce el tiempo de maceración ya que tiene un menor consumo de energía.
- Disminuye la concentración de ciertos compuestos complejos que podrían dificultar la maceración.
- Mejora la filtración lo que da más producción por hora.

Menos tiempo = menos energía + más lotes por día = menor costo por litro

- Humedad controlada <7%, adaptable hasta <2% si lo requiere el proceso.
- Ideal para cervezas más saludables y funcionales: menos carbohidratos, más fibra, libres de gluten y bajas en calorías.
- Permite una reducción del tiempo de cocción, lo que disminuye costos en el proceso.

HARINA DE ARROZ INTEGRAL

- Aumenta la formación de espuma durante la maceración
- Humedad controlada <7%, adaptable hasta <2% si lo requiere el proceso.
- Natural y libre de gluten.
- Rica en vitaminas, proteínas y minerales.
- Perfecta para cervezas artesanales.
- Puede ser tostada para generar perfiles sensoriales como caramelo o frutos secos, sin necesidad de esencias artificiales.
- Aporta complejidad aromática, mejora el cuerpo, la espuma y el sabor, aumentando el rendimiento extractivo.
- Aporta ácidos grasos y micronutrientes que pueden favorecer la salud de la levadura, reduciendo la necesidad de nutrientes adicionales
- Mediante la cocción sus almidones pueden ser convertidos en azúcares fermentables por las enzimas de la malta; una vez integrada, contribuye a un mosto más fluido, favorece la eficiencia del proceso y permite una filtración más rápida sin afectar la conversión enzimática, siempre que se respete el equilibrio con malta base.



SÉMOLA O GRITS DE ARROZ

- Tratamiento térmico con reducción del 99% de carga microbiana.
- Mejora la estabilidad de espuma y cuerpo.
- Consistencia controlada, más rendimiento, menos consumo energético y costos optimizados.

BEFENICIOS

- Mayor rendimiento.
- Menor consumo energético.
- Eliminación de costos en molienda, cocción, vapor, microbiología y pérdidas.
- Ahorro de energía.
- Reducción de tiempos de maceración.
- Mejora en la extracción de azúcares.
- Consistencia garantizada en cada lote.



CRISTAL INDUSTRIAL DE ARROZ

- Aporta azúcares fermentables más neutros que los de la cebada.
- Reduce costos en comparación con la malta de cebada.
- Resulta en cervezas más ligeras, secas y refrescantes.
- Mantiene una espuma blanca y estable.
- Facilita la conversión del almidón sin necesidad de cocción interna.
- Mejora la eficiencia tanto en molinos pequeños como industriales.



FIBRA DE ARROZ MOLIDA

Industria alimentaria humana como panificación funcional, barras energéticas o granolas, bebidas vegetales, suplementos o capsulas en polvo, nutrición animal (cerdos, aves, bovinos y mascotas), vehículo para premezclas, fertilizantes orgánicos secos, sustrato en fermentaciones industriales o enzimáticas.

✓ Presentación: 25kg y 50kg.



HARINA DE PULIMENTO DE ARROZ O HARINA DE SALVADO DE ARROZ

Bases para elaboración de condimentos, caldos en cubos, alimentación animal, fertilizantes y compostajes, aceites, sustratos para fermentaciones, cosmetología natural y jabonería artesanal.

✓ Presentación: 25kg y 50kg.



CARRIER VEGETAL

Alimentos para animales, premezclas, suplementos veterinarios, fertilizantes orgánicos, industrias químicas o agrícolas y alimentación funcional para mascotas)

✓ Presentación: 25kg y 50kg.



HARINA DE PULIMENTO DE ARROZ O HARINA DE SALVADO DE ARROZ

Producto obtenido durante el proceso de pulido del grano de arroz (cuando se convierte de arroz integral a blanco). Es un subproducto rico en fibra, grasa vegetal y compuestos bioactivos como gamma orizanol y vitamina E, aunque altamente perecedero por su contenido de lípidos.

USOS Y BENEFICIOS

1.COMO AGENTE DE VOLUMEN O RELLENO NATURAL

- Puede actuar como excipiente o base portadora de sabores.
- Se mezcla con sal, especias, colorantes o glutamato monosódico para dar cuerpo a sazónadores en polvo.
- Alternativa vegetal a almidones modificados u otros portadores industriales.

2.COMO FUENTE NATURAL DE COLOR Y SABOR TOSTADO

- Su color amarillo (debido al caroteno y partículas del salvado) puede aportar un tono cálido a mezclas de condimentos secos.
- Si se tuesta previamente, aporta notas ligeramente tostadas que complementan sabores ahumados, BBQ o especias para carnes.



3.COMO MEJORADOR DE TEXTURA EN CONDIMENTOS GRANULADOS O COMPACTADOS (CUBOS, TABLETAS)

- Su fibra ayuda a dar cohesión cuando se forman bloques o granulados tipo cubo de caldo.

4. INGREDIENTE VEGETAL NATURAL, SIN GLUTEN

- Rico en antioxidantes naturales (gamma orizanol).
- Económico en comparación con almidones industriales.
- Puede ser etiquetado como “fibra vegetal”, “portador natural” o “base cereal”

5. ALIMENTACIÓN ANIMAL

- Formulación de concentrados para cerdos, bovinos, aves y cabras.
- Fuente de energía y fibra.
- Mejora la palatabilidad de las mezclas.
- Se puede utilizar cruda o estabilizada térmicamente para mejorar su conservación.

6. FERTILIZANTES Y COMPOSTAJE

Fertilizantes y compostaje

- Materia prima para abonos orgánicos o compost.
- Alta en carbono y nutrientes.
- Mejora la estructura del suelo.
- Comúnmente usada en mezclas con estiércol y otros residuos vegetales.

7. PRODUCCIÓN DE ACEITE DE SALVADO DE ARROZ

8. APLICACIONES INDUSTRIALES MENORES

- Sustrato para fermentaciones (por ejemplo, para producción de enzimas, etanol, o proteínas microbianas).
- Ingrediente para fabricar productos biodegradables (papeles, aglomerados, pellets vegetales).

9. COSMÉTICA NATURAL Y JABONERÍA ARTESANAL

- Puede ser usada como exfoliante o ingrediente mineral natural.
- Aporta suavidad y minerales a jabones artesanales cuando está bien tamizada.



Usos según el sector de la industria alimentaria

1. PANADERIA Y REPOSTERÍA

Se utiliza como sustituto parcial o total de otras harinas en la elaboración de productos horneados sin gluten como panes, galletas, muffins, tortas, bizcochos y bases de pizza, ofreciendo buena textura y sabor neutro.



2. PASTAS Y MASAS

Ideal para producir fideos, pastas asiáticas, masas para empanadas, dumplings o raviolis sin gluten, gracias a su capacidad de formar masas suaves y moldeables.

3. REBOZADOS Y PRODUCTOS FRITOS

Actúa como una excelente cobertura para frituras, aportando crocancia sin absorber tanto aceite. Usada en tempura, nuggets, croquetas y empanizados saludables.

4. INDUSTRIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, SOPAS Y CALDOS

Se usa como espesante natural en sopas, salsas, cremas y productos listos para consumir, proporcionando una textura homogénea sin alterar el sabor.

5. ALIMENTOS INFANTILES Y NUTRICIÓN ESPECIALIZADA

Su suavidad y facilidad de digestión la hacen ideal para compotas, papillas, cereales infantiles y suplementos para personas con necesidades dietéticas especiales.



6. INDUSTRIA DE CEREALES Y BARRAS ENERGÉTICAS

Incorporada en la fabricación de cereales extruidos, granolas y barras, aportando valor nutricional y textura suave.

7. CONDIMENTOS Y PREMEZCLAS:





Actúa como vehículo para saborizantes, sazónadores y mezclas en polvo, mejorando la dispersión y estabilidad de los ingredientes activos.

COMPARATIVA HARINA DE ARROZ VS OTRAS HARINAS

CARACTERÍSTICAS	HARINA DE ARROZ	HARINA DE TRIGO	HARINA DE MAÍZ
Contenido de Gluten	0% (Libre de gluten)	Alto	0%
Digestibilidad	Alta	Media	Alta
Riesgo Alérgico	Muy baja	Alto (Gluten)	Bajo
Aplicación sin Gluten	Ideal	No	Parcial
Textura	Fina, ligera	Elástica	Gruesa o Media
Versatilidad industrial	Alta	Alta	Media
Tratamiento Microbiológico	Si	No	No
Uso infantil	Recomendado	Menos Común	Común
Almidón resistente	Moderado	Bajo	Alto



CONTACTO

-  Carrera 45 sur # 172-20 B/picaleña
-  3102850097
-  <https://inversionestrianagomez.com>
-  info@inversionestrianagomez.com



I B A G U É

