

Innovación de productos de arroz instantáneo y vaporizado de etiqueta limpia



Riviana Foods Inc.
PO Box 2636
Houston, Texas 77252

www.riviana.com
industrialsales@riviana.com

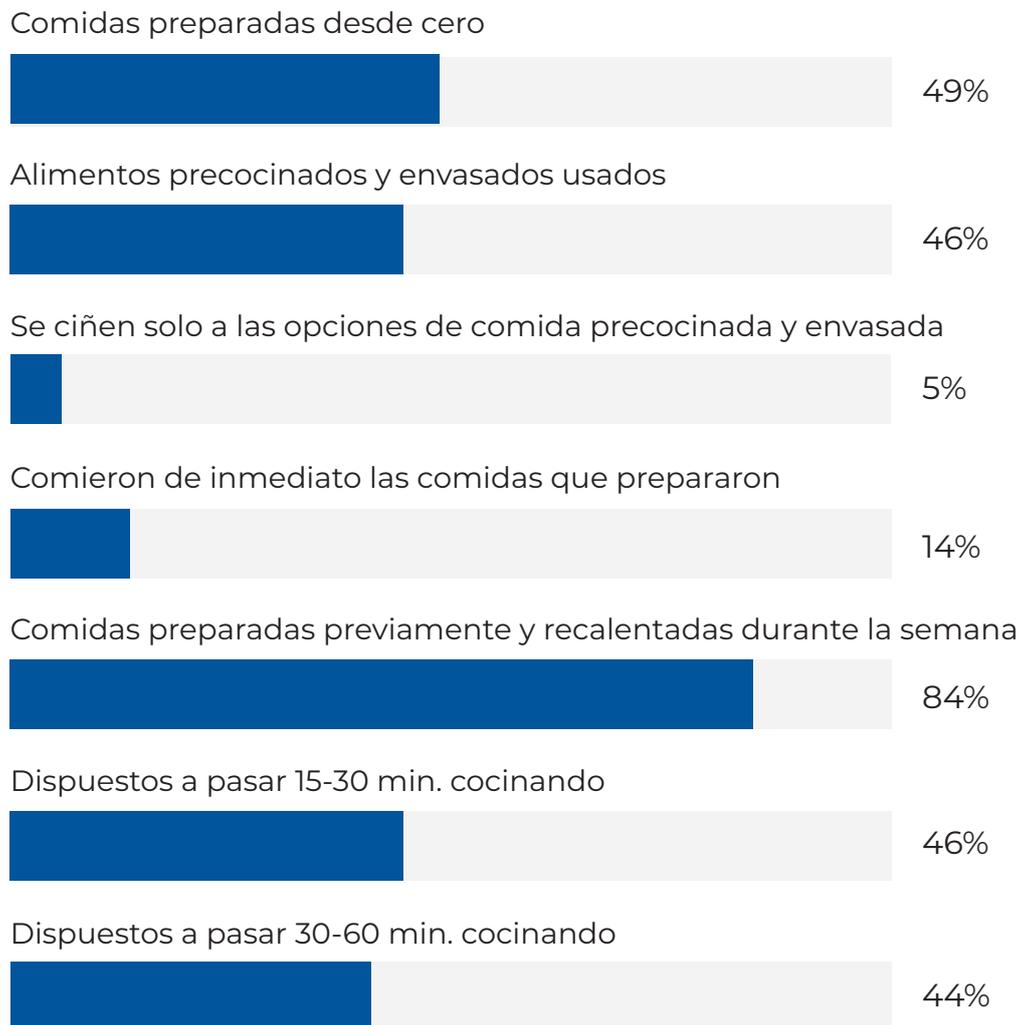




En la actualidad, el estilo de vida acelerado de la mayoría de los consumidores les inclina a elegir opciones más sencillas y saludables para su alimentación. De hecho, la comodidad o conveniencia ha tenido un gran impacto en la industria alimentaria, estableciéndose como una característica clave que los consumidores buscan de forma activa.

Durante y después de los confinamientos ocasionados por la pandemia COVID-19, el comportamiento de los consumidores ante la cocina ha cambiado sustancialmente. Las personas optan por incorporar alimentos precocinados y envasados a sus comidas habituales. Asimismo, existe una tendencia ligeramente mayor hacia aquellas recetas que tomen menos de 30 minutos. Además, el 84% opta por preparar con antelación las comidas de forma que puedan ser consumidas posteriormente, mientras que solo el 14% disfruta de las comidas justo después de haberlas preparado.

Comportamiento en la cocina durante la COVID-19



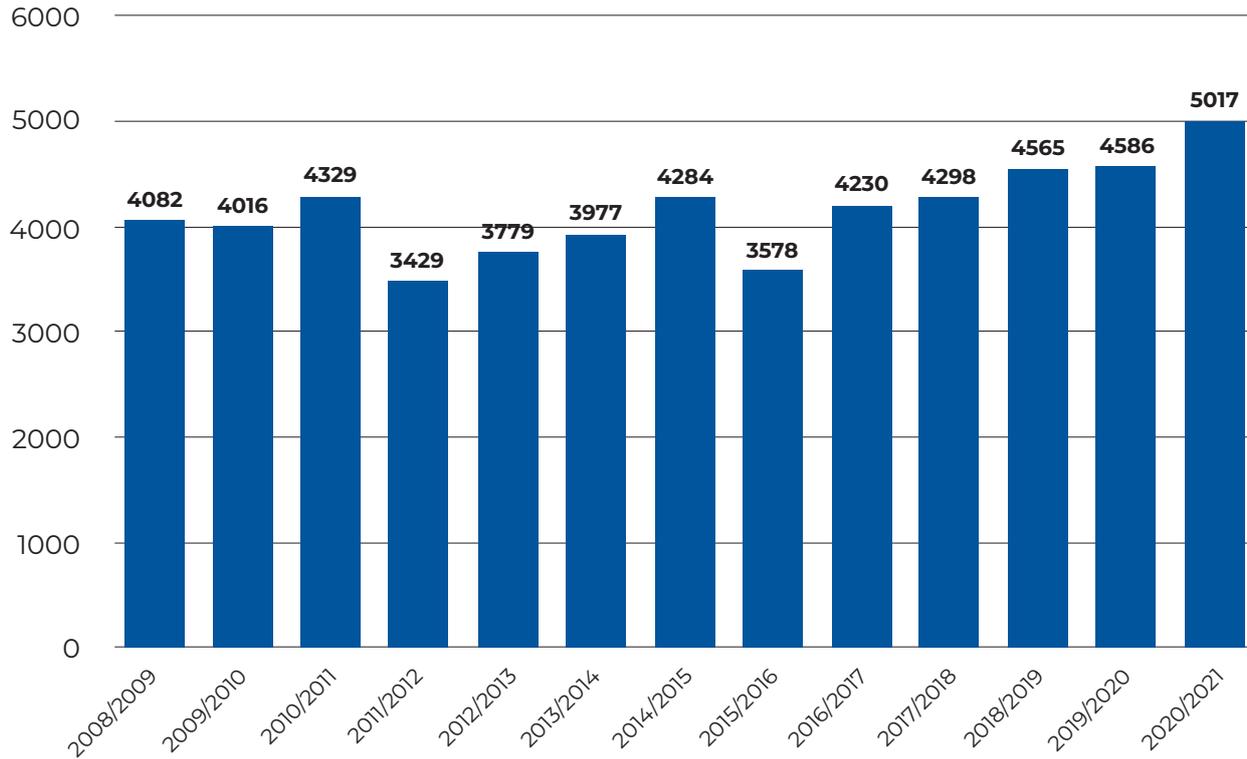
Fuente: IFT

En muchos hogares estadounidenses el arroz es un ingrediente básico, el cual es empleado a lo largo del día como base de prácticamente cualquier comida. Dependiendo del método de cocción utilizado y de la variedad escogida, el arroz puede tardar un tiempo de entre 15 y 45 minutos en cocinarse por completo. Este largo tiempo de cocción del arroz es uno de los factores que limitan su consumo. Sin embargo, la ingeniería alimenticia y los avanzados procesos de elaboración han aumentado la rapidez de este producto.

Estos procesos de ingeniería y fabricación parten de un arroz 100% natural que tiene un pre-cocinado parcial o total, incrementando

su duración y reduciendo el tiempo de cocción del producto. Además, todos estos procesos se desarrollan manteniendo un nivel de calidad superior, de manera que no se alteran ni la textura ni el sabor final del arroz.

Las estadísticas muestran que el arroz ha sido y sigue siendo uno de los cereales más consumidos en Estados Unidos, experimentando un crecimiento estable desde el año 2016 de las toneladas métricas consumidas. Finalmente, es importante destacar que durante el año fiscal 2020/2021 se mostró un pico de consumo del arroz en comparación con los años anteriores.



Fuente: Statista 2021

"Alimentos libres"

El arroz estadounidense está libre de sodio, colesterol, gluten y OMG.

100 calorías

Una porción de media taza de arroz cocido contiene alrededor de 100 calorías.

Potenciador de energía

El arroz es un carbohidrato complejo que ayuda a alimentar tanto el cuerpo como el cerebro.

Grano integral

Una taza de arroz integral cocido aporta dos de las tres raciones diarias recomendadas de cereales integrales. El arroz salvaje, negro, rojo y morado también son 100% integrales.

Más de 15 vitaminas y minerales

El arroz es una fuente de más de 15 vitaminas y minerales esenciales, entre ellos, ácido fólico, vitaminas del grupo B, potasio, magnesio, selenio, fibra, hierro y zinc.



Arroz instantáneo

El arroz 100% natural se cuece y deshidrata para ofrecer una opción con la que preparar una comida más rápida y sencilla. Esto ocurre con una amplia variedad de productos, entre los que se pueden encontrar desde arroz especial hasta productos orgánicos certificados, granos enteros y arroz blanco para microondas o incluso opciones para preparar en una taza. Todos estos productos presentan una gran calidad, y sus tiempos de rehidratación oscilan entre 3 y 10 minutos, dependiendo del tipo de grano. Riviana Foods ofrece la variedad más amplia de productos de arroz instantáneo del mercado.



El Arroz Instantáneo IR-300 es una variedad de arroz blanco de grano largo especialmente precocido que no requiere una cocción real. Se rehidrata de forma sencilla a los cinco minutos de añadir agua caliente.



**Tiempo de cocción:
4 a 10 minutos**

Riviana tiene la línea de arroz especial instantáneo más amplia del mercado. Entre sus variedades se incluyen el arroz arborio, rojo, negro, salvaje, jazmín y basmati, que se cocinan en un tiempo de entre 4 y 10 minutos.



Arroz arborio



Arroz rojo



Arroz negro



Arroz salvaje



Arroz basmati



Arroz jazmín

Arroz Vaporizado

Mediante el proceso de elaboración del arroz vaporizado se obtienen granos con un aspecto más separado y textura más firme. Por otra parte, requiere de un tiempo de cocción ligeramente superior que las variedades instantáneas. La técnica del vaporizado o ebullición parcial consiste en remojar el arroz en bruto en agua caliente, cocinarlo al vapor y secarlo. Cada paso de este proceso se supervisa para controlar minuciosamente las condiciones del arroz y de las técnicas. Finalmente, el arroz bruto seco se muele siguiendo el procedimiento convencional. El almidón del grano se gelatiniza parcialmente durante el proceso del sancochado. El resultado es un arroz más resistente a la sobrecocción o al procesamiento excesivo.

Usos del arroz vaporizado:

- Arroz crujiente
- Sopas enlatadas
- Cereales infantiles
- Barras nutricionales
- Mezclas de arroz
- Bolsas de retorta
- Alimentos deshidratados
- Alimentos para mascotas

Arroz blanco vaporizado PB-1

Dado que el proceso de vaporizado gelatiniza parcialmente el almidón del grano, nuestro arroz es más resistente a la cocción o el procesamiento excesivo. Durante este proceso de vaporizado se remoja el arroz en bruto en agua caliente y se cuece posteriormente al vapor, bajo unas condiciones exhaustivamente controladas, para su posterior secado y molido de manera convencional.

Arroz integral vaporizado PB-B

Un arroz nutritivo y de alta calidad que contiene todas las vitaminas y minerales naturales que se pueden encontrar en las capas de salvado y en el germen. En esta variedad de arroz se elimina únicamente la cáscara exterior del gránulo de arroz, conservando el alto contenido de proteínas y fibra del grano.

Arroz vaporizado de grano medio

Un arroz de alta calidad, bien molido, elaborado a partir de variedades de grano medio. Esta variedad es especial para la preparación de platos como pudines, productos cárnicos y alimentos para mascotas, o para producir un cereal crujiente.

Arroz vaporizado orgánico

El arroz vaporizado de grano largo blanco o integral orgánico reúne todos los grandes beneficios y atributos del arroz vaporizado en un formato orgánico.

Arroz Dixiebelle PB-C

Una variedad especial de arroz de grano largo que fue inicialmente creado para soportar los procesos de enlatado y retorta, manteniendo una excelente textura, sensación al paladar y forma de su grano. Este arroz disponible tanto blanco como marrón se cultiva bajo contrato y se manipula siguiendo un conjunto de técnicas específicas durante su procesamiento, almacenamiento y envasado, gracias a las cuales se mantiene intacta la composición del grano; es perfecto para utilizarlo en sopas enlatadas, mezclas de arroz en bolsas de retorta o en la elaboración de productos que requieren un procesamiento adicional.

Arroz integral vaporizado de cocción rápida BP-100

Nuestro arroz integral precocido presenta un tiempo reducido de cocción de entre 10 y 15 minutos, incrementa la duración del grano y garantiza una cocción uniforme y de alta calidad. El arroz integral es una opción excelente para preparar comidas ricas en proteínas y fibra.

Arroz blanco vaporizado de baja humedad y cocción rápida P-106

Esta variedad es ideal para preparar alimentos deshidratados, ya que al presentar un nivel bastante reducido de humedad evita aportar una textura demasiado acuosa al resto de ingredientes.

Arroz blanco vaporizado de cocción rápida P-100

El tiempo de rehidratación de esta variedad de arroz es de 10 minutos, lo que lo diferencia del arroz vaporizado tradicional. Además, está disponible tanto en formas enriquecidas como no enriquecidas.



Riviana Foods es un proveedor de arroz de servicio completo que ayuda a sus clientes en la producción, el envasado, el desarrollo de productos, las especificaciones, la garantía de calidad y los proyectos especiales. La empresa deposita todos sus esfuerzos en una mejora continua de su eficiencia y trabaja con los consumidores del sector industrial para descubrir nuevas aplicaciones para sus ingredientes y mezclas en laboratorios y cocinas de prueba.

Arroz Orgánico

La creciente preocupación por la salud, el medio ambiente y el bienestar animal han incentivado una inclinación por parte de los consumidores hacia la adquisición de alimentos orgánicos. Según los datos más destacados de la Encuesta de la Industria Ecológica realizada en el año 2020 por la Asociación de Comercio Ecológico (OTA), este segmento está dominado por los productos de cultivo ecológico, y el pan y los cereales representan casi el 12% de las ventas totales.



El 55% de los consumidores adquieren estos alimentos ecológicos porque creen que son más saludables que los productos convencionales.



El 23% basan sus decisiones de compra en causas relacionadas con la sostenibilidad.

Mintel: US The Natural/Organic Food Shopper Market Report 2020

Certificación ecológica del Dpto. de Agricultura (USDA)

Los alimentos orgánicos certificados por el Departamento de Agricultura (USDA) son cultivados y procesados de acuerdo con las directrices federales, que abordan cuestiones relativas a la calidad del suelo, las prácticas de cría de animales, el control de plagas y malas hierbas, y el uso de aditivos, entre otros. Los alimentos orgánicos emplean sustancias naturales y métodos agrícolas físicos, mecánicos o biológicos en la mayor medida posible.

Con la finalidad de ofrecer productos de arroz sanos y limpios, los ingredientes de Riviana son sometidos a los más altos estándares. Todas las variedades de arroz ecológico que se cultivan son sometidas a rigurosos procesos y cuentan con la certificación del USDA, garantizando así la mayor calidad en sus productos y la satisfacción de la demanda de los consumidores.



Acerca de Riviana Foods

Riviana es la compañía líder en el sector del arroz en Estados Unidos y la comercializadora de arroz salvaje con mayor presencia en el mundo. Durante sus más de 100 años de experiencia ha crecido continuamente, en su empeño de ofrecer productos y cosechas de primera calidad que satisfagan íntegramente las necesidades del consumidor. Desde la granja hasta el consumidor final, la empresa se compromete a obtener los productos de arroz más limpios y sanos que existen en el mercado.

Las variedades de productos que ofrece abarcan una gama completa de ingredientes de arroz, opciones sin gluten y variedades orgánicas, que presentan múltiples aplicaciones entre las que destacan todo tipo de comidas, cereales para niños y barras de desayuno, entre otras. Riviana Foods se encuentra en la vanguardia de la innovación, ya que cuenta con instalaciones y equipos de última generación con los que consigue optimizar los procesos. Además, la red de centros de fabricación y distribución distribuidos por todo el país garantiza entregas rápidas y puntuales.



Referencias:

1. Atchley, C., 2021. Organic grains gain momentum. Foodbusinessnews.net. Available at: <https://www.foodbusinessnews.net/articles/18686-organic-grains-gain-momentum>
2. Deloitte. 2020. Convenience – Anything, anytime, anywhere. Available at: <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/de/Documents/consumer-business/convenience-food-study1.pdf>
3. Dixon, W., Morales-Contreras, B., Kongchum, M., Xu, Z., Harrell, D., Moskowitz, H. and Wicker, L., 2020. Aroma, Quality, and Consumer Mindsets for Shelf-Stable Rice Thermally Processed by Reciprocal Agitation. Foods, 9(11), p.1559.
4. Economic Research Service USDA. 2002. Recent Growth Patterns in the U.S. Organic Foods Market. Available at: https://www.ers.usda.gov/webdocs/publications/42455/12915_aib777_1_.pdf?v=8119
5. IFT. 2020. Home cooking during Covid-19.
6. Mintel. 2020. US The Natural/Organic Food Shopper Market Report 2020
7. Statista. 2021. Rice consumption in the U.S. 2020/2021 | Statista. Available at: <https://www.statista.com/statistics/255981/total-us-rice-consumption/>
8. USDA. 2019. Organic 101: What the USDA Organic Label Means. Available at: <https://www.usda.gov/media/blog/2012/03/22/organic-101-what-usda-organic-label-means>

Innovación de productos de arroz instantáneo y vaporizado de etiqueta limpia



Riviana Foods Inc.
PO Box 2636
Houston, Texas 77252

www.rivianaindustrial.com
industrialsales@riviana.com

