

A classificação comercial estima a aptidão tecnológica de trigo. Na Tabela 20 são indicados usos tecnológicos de trigo, por produto, com base nos valores de força geral de glúten (W), de relação tenacidade/extensibilidade (P/L) e de número de queda (NQ).

Tabela 20. Indicações de características de qualidade por produto à base de trigo.

| Produto | W ¹ (10 ⁻⁴ J) | P/L ² | Número de queda (segundos) |
|---------------------|--|------------------|-------------------------------|
| Bolo | 50 – 150 | 0,40 – 1,00 | > 150 |
| Biscoitos | 50 – 150 | 0,40 – 1,00 | > 150 |
| <i>Cracker</i> | 250 – 350 | 0,70 – 1,50 | 225 – 275 |
| Pão francês | 180 – 250 | 0,50 – 1,20 | 200 – 300 |
| Uso Doméstico | 150 – 220 | 0,50 – 1,00 | 200 – 300 |
| Pão de forma | 220 – 300 | 0,50 – 1,20 | 200 – 300 |
| Massas alimentícias | > 200 | 1,00 – 3,00 | > 250 |

¹ Força geral de glúten, expressa em 10⁻⁴ Joules;

² Relação entre tenacidade (P) e extensibilidade (L).