

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).