

- [1] Calixtre LB, Oliveira AB, Albuquerque-Sendin F, Armijo-Olivo S. What is the minimal important difference of pain intensity, mandibular function, and headache impact in patients with temporomandibular disorders? Clinical significance analysis of a randomized controlled trial. *Musculoskelet Sci Pract* **46**:102108, 2020.
- [2] Macedo De Sousa B, López-Valverde N, López-Valverde A, Caramelo F, Flores Fraile J, Herrero Payo J, Rodrigues MJ. Different treatments in patients with temporomandibular joint disorders: A comparative randomized study. *Medicina* **56**: 113, 2020.
- [3] Minervini G, Franco R, Marrapodi MM, Crimi S, Badnjević A, Cervino G, Bianchi A, Cicciù M. Correlation between temporomandibular disorders (Tmd) and posture evaluated through the diagnostic criteria for temporomandibular disorders (Dc/tmd): A systematic review with meta-analysis. *J Clin Med* **12**: 2652, 2023.

Resumos de Outras áreas afins

PO66

Perceção e interesse dos consumidores em relação à cerveja artesanal como bebida funcional

Valeria Silva^{1#}, Irene Baltarejo^{1#}, Diana Santos¹, Maria João Pereira¹, Patrícia Correia², Diana Silva², Ana Isabel Oliveira², Cláudia Pinho^{2*}

¹Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico do Porto, Porto, Portugal

²REQUIMTE/LAQV, Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico do Porto, Porto, Portugal

As autoras contribuíram de igual forma para o trabalho

*Autor correspondente: ✉ clp@ess.ipp.pt

DOI: 10.51126/wh36h816

Resumo

Introdução: As bebidas funcionais fornecem valor nutricional e benefícios à saúde humana, sendo a cerveja artesanal uma base promissora para o seu desenvolvimento, pela possibilidade de incorporação de compostos bioativos (Gupta et al., 2023; Habschied et al., 2020). **Objetivo:** Recolher informações sobre a perceção e interesse dos consumidores em relação à cerveja artesanal como potencial bebida funcional. **Material e Métodos:** Estudo descritivo, observacional e transversal, tendo como população-alvo consumidores de cervejas industriais e/ou artesanais, com idade ≥ 18 anos. A recolha dos dados foi realizada em outubro de 2025, através de questionário on-line, elaborado na plataforma *Microsoft Forms Office*. Os dados foram analisados no programa estatístico *IBM SPSS Statistics 29.0*. **Resultados:** Analisaram-se os dados de 260 participantes, sendo a maioria do sexo feminino (68,1%), de nacionalidade portuguesa, e com idade média de 30 anos. Quando questionados sobre a diferença entre cerveja artesanal e tradicional, 67,3% sabem a diferença, não se verificando diferenças significativas entre géneros. Contudo, observaram-se diferenças entre as faixas etárias, com o grupo de idades entre 33-47 anos a apresentar um nível superior de conhecimento, enquanto os grupos com idades entre 18-32 anos e entre 63-80 anos apresentaram um nível inferior de conhecimento, evidenciando uma associação significativa entre a idade e conhecimento ($p = 0,030$). Em relação às cervejas funcionais, a maioria dos inquiridos desconhece a sua existência (59,6%), sem diferenças significativas entre géneros ($p = 0,672$) ou faixas etárias ($p = 0,054$), embora o grupo de 48-62 anos tenha apresentado maior conhecimento (55,6%). A maioria dos participantes (85,4%) demonstrou interesse em consumir cervejas funcionais, e 78,5% referiram estar dispostos a pagar mais por uma cerveja funcional, com incorporação de ingredientes naturais. Quando questionados sobre a importância dos fatores no momento de experimentar uma cerveja nova, as características organolépticas foram consideradas mais importantes, enquanto a embalagem/design foi considerada menos importante. Por fim, 38,8% dos inquiridos gostaria de ver a cereja de Resende incorporada numa cerveja artesanal. **Conclusões:** Apesar do conhecimento limitado sobre cervejas artesanais como bebidas funcionais, a maioria dos consumidores tem interesse no seu consumo, devido à possibilidade de incorporação de compostos com benefícios na saúde.

Palavras-chave: Cerveja artesanal; bebida funcional; consumidores; compostos bioativos.

Referências bibliográficas:

- [1] Gupta A, Sanwal N, Bareen MA, Barua S, Sharma N, Joshua Olatunji O, Prakash Nirmal N, & Sahu JK. Trends in functional beverages: Functional ingredients, processing technologies, stability, health benefits, and consumer perspective. *Food Research International* **170**:113046, 2023.
- [2] Habschied K, Živković A, Krstanović V, & Mastanjević K. Functional Beer—A Review on Possibilities. *Beverages* **6**:51, 2020