

ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΡΑΪΚΟΣ



Scopus®



Προσωπικά Στοιχεία

Ημερομηνία γέννησης: 22.07.1976 · Ιθαγένεια: Ελληνική και Βρετανική

Γνωστικό αντικείμενο

Τα διδακτικά και ερευνητικά μου ενδιαφέροντα αφορούν την Επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων σε συνδυασμό με την Διατροφή. Έχω συμμετάσχει στην συγγραφή 60 ερευνητικών άρθρων δημοσιευμένων σε επιστημονικά περιοδικά και 4 κεφάλαιων σε βιβλία. Είμαι ο συντάκτης ενός βιβλίου με θέμα την ανασύσταση τροφίμων.

Ανώτατη Εκπαίδευση

- **Διδακτορικός τίτλος (PhD):** Επιστήμη Τροφίμων με έμφαση στα κολλοειδή συστήματα
 - Πανεπιστήμιο Χέριουτ-Βατ - Εδιμβούργο, Σκωτία
- **Μεταπτυχιακός τίτλος (MSc):** Εφαρμοσμένη Βιομοριακή Τεχνολογία (Άριστα)
 - Πανεπιστήμιο του Νότινγχαμ - Αγγλία
- **Πτυχίο (BSc):** Γενετική Ανθρώπου (ΔΟΑΤΑΠ Μοριακή Βιολογία και Γενετική του ΔΠΘ)
 - Πανεπιστήμιο του Λίντς - Αγγλία

Επαγγελματική εμπειρία

- 2022- **Αναπληρωτής καθηγητής** Βιοχημείας και φυσικοχημείας τροφίμων
Τμήμα Επιστημών Διαιτολογίας και Διατροφής, Σχολή Επιστημών Υγείας
Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο, Σητεία, Ελλάδα
- 2013-2021 **Ερευνητικός υπότροφος**
Ερευνητικό Ινστιτούτο Rowett, Σχολή Ιατρικής, Ιατρικών Επιστημών και Διατροφής
Πανεπιστήμιο του Αμπερντίν, Σκωτία
- 2008-2013 **Ωρομίσθιος επιστημονικός συνεργάτης**
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας
Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, Καλαμάτα, Ελλάδα
- 2008-2010 **Μετα-διδακτορικός ερευνητής**
Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών
Πανεπιστήμιο Πατρών, Έλλαδα
- 2007-2011 **Επιστημονικός συνεργάτης**
Σχολή Θετικών Επιστημών και Τεχνολογίας,
Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, Πάτρα, Ελλάδα

Ερευνητικά προγράμματα

- Τίτλος προγράμματος: Ανάπτυξη ερευνητικών δραστηριοτήτων του εργαστηρίου προσδιορισμού μυκοτοξινών, με σκοπό την βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των βιομηχανιών τροφίμων της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας (2008)
Φορέας χρηματοδότησης: **Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας**
- Τίτλος προγράμματος: Μελέτη της ανάπτυξης μικροοργανισμών στο δίκτυο καυσίμων των αεροσκαφών της Πολεμικής Αεροπορίας και αντιμετώπιση των προβλημάτων που προκαλούνται από την παρουσία τους στη λειτουργία των κινητήρων (2008-2010)
Φορέας χρηματοδότησης: **Υπουργείο Εθνικής Άμυνας**
- Τίτλος προγράμματος: Ανάπτυξη και χαρακτηρισμός προϊόντων αρτοποιίας με λαχανικά (2016)
Φορέας χρηματοδότησης: **Interface Food and Drink, Σκωτία**
- Τίτλος προγράμματος: Αντιοξειδωτική δράση φυσικών προϊόντων με εφαρμογές στα φυτικά έλαια (2017)
Φορέας χρηματοδότησης: **The Gen Foundation, Αγγλία**
- Τίτλος προγράμματος: Αξιοποίηση του Mesquite Tree (*Prosopis laevigata*) ως βιώσιμο τρόφιμο υψηλής διατροφικής και οικονομικής αξίας στο Μεξικό (2021)
Φορέας χρηματοδότησης: **BBSRC – Newton fund, Αγγλία**

Επαγγελματικοί τίτλοι

- **Εκλεγμένος Υπότροφος (Fellow)** του Ινστιτούτου Επιστήμης Τροφίμων και Τεχνολογίας, Αγγλία (2018)
- **Υπότροφος (Associate Fellow)** της Ακαδημίας Ανώτατης Εκπαίδευσης, Μεγάλη Βρετανία (2017)

Ακαδημαϊκές δραστηριότητες

- **Μέλος της συντακτικής επιτροπής (Editorial board) έγκριτων επιστημονικών περιοδικών**
Foods (MDPI)
Frontiers in Food Science and Technology (Frontiers)
- **Κριτής (reviewer) έγκριτων επιστημονικών περιοδικών**
Food Hydrocolloids (Elsevier)
International Journal of Food Science and Technology (Wiley)
Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects (Elsevier)
- **Μέλος οργανωτικής επιτροπής παγκόσμιου συνεδρίου**
14th International Symposium of Field- and Flow- Separations (Πανεπιστήμιο Πατρών, 2009)
1st Athena Technology Forum (ΕΛΜΕΠΑ, 2023)

Επαγγελματική κατάρτιση/Εκπαιδευτικά σεμινάρια

- Diversity in the Workplace, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2014)
- Diversity in Learning and Teaching, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2014)
- Grant Writing Workshop, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2015)
- Providing Effective Feedback to Students, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2015)
- Good Clinical Practice Core for Researchers, NHS Grampian (2015)
- Elementary Food Hygiene, Royal Environmental Health Institute of Scotland (2016)
- Personal Tutors training Workshop, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2016)
- PhD Supervisor Training Workshop, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2016)
- Principles of Learning and Teaching in Higher Education, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2017)
- Sensory evaluation: An introductory workshop, Πανεπιστήμιο Νότινγχαμ (2017)
- Scotland's Mental Health First Aid course, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2018)
- IOSH Managing safely, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2018)
- Designing and Tutoring Online Courses, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2019)
- Unconscious bias training, Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (2019)
- Introduction to Systematic Review and Meta-analysis, Πανεπιστήμιο John Hopkins (2020)

Βιβλίο

Vassilios Raikos & Viren Ranawana (Eds.), Reformulation as a Strategy for Developing Healthier Food Products, 2019, <https://doi.org/10.1007/978-3-030-23621-2>, Springer Nature Switzerland AG

Κεφάλαια σε Βιβλία

- Vassilios Raikos (2012). Recent advances in understanding the role of caseins in the formation and stabilization of emulsions: A molecular approach (pp. 177-194). In *Casein: Production, Uses and Health Effects*, (eds. A.M. Ventimiglia & J.M. Birkenh her), Nova Science Publishers, Inc., USA.
- Vassilios Raikos (2013). Microbial contamination of aviation fuel as a potential hazard for flight safety (pp. 159-174). In *Airports and the automotive industry: Security issues, economic efficiency and environmental impact*, (eds. M. Jajac & R. Novaczek), Nova Science Publishers, Inc., USA.
- Vassilios Raikos (2013). Size characterization of fat globules in dairy products by Field Flow Fractionation (pp. 27-46). In *Milk fat: Composition, Nutritional value and Health Implications*, (eds. L.B. Rudd), Nova Science Publishers, Inc., USA.
- Vassilios Raikos & Viren Ranawana (2019). Reformulating foods for health- concepts, trends and considerations (pp 1-5). In *Reformulation as a strategy for developing healthier food products*, (eds. V. Raikos & V. Ranawana), Springer Nature Switzerland AG.

Πανεπιστήμιο Αμπερντίν (Προπτυχιακό, Μεταπτυχιακό και Διδακτορικό πρόγραμμα σπουδών)

- Σχεδιασμός και ανάπτυξη σνακ από φρούτα και λαχανικά (Π)
- Μελέτη επίδρασης επεξεργασίας και αποθήκευσης στην οξειδωτική σταθερότητα γαλακτωμάτων από λάδι κάνναβης (Μ)
- Επαναπροσδιορισμός της σύστασης της μαγιονέζας με φυσικά αντιοξειδωτικά προϊόντα (Μ)
- Η χρήση φυσικών προϊόντων στην βελτίωση της οξειδωτικής σταθερότητας λιπών και ελαίων (Μ,Δ)
- Ανάπτυξη και χαρακτηρισμός γαλακτωμάτων με βήτα καροτένιο και λυκοπένιο (Δ)
- Προσθήκη βήτα γλουκάνης από ζυμομήκυτα σε γιαούρτι για βελτίωση οργανοληπτικών ιδιοτήτων (Μ)
- Ιδιότητες και χαρακτηρισμός γιαουρτιού από βρώμη (Π)
- Διατροφικός χαρακτηρισμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων από το φασόλι (*Vicia faba L.*) (Μ)
- Η επίδραση των φασολιών στον έλεγχο της γλυκόζης στο αίμα και στην υγεία του εντέρου (Δ)
- Καθορισμός της επίδρασης συγκεκριμένων ινών δημητριακών στην ανάπτυξη και τη δραστηριότητα των βακτηρίων του εντέρου (Δ)
- Μελέτη για τη διερεύνηση της σχέσης μεταξύ της μητρικής χορτοφαγικής διατροφής κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και των διατροφικών ελλείψεων στο νεογνό (Μ)
- Συγκριτική μελέτη διατροφικών χαρακτηριστικών γαλακτομικών προϊόντων φυτικής προέλευσης (Μ)

Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου (Προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών)

- Παλμικό ηλεκτρικό πεδίο ως μια νέα μέθοδος στην επεξεργασία του γάλακτος
- Γενετικά τροποποιημένα φυτά – μέθοδοι ανίχνευσης γενετικά τροποποιημένων φυτών
- Μελέτη συστατικών βρεφικού γάλακτος

Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο (Προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών)

- Δημητριακά πρωινού για παιδιά και ενήλικες στην Ελληνική αγορά: μια συγχρονική μελέτη ανάλυσης του διατροφικού τους προφίλ
- Συγχρονική μελέτη ανάλυσης της θρεπτικής αξίας και του κόστους έτοιμων γευμάτων στην Ελληνική αγορά: σύγκριση χορτοφαγικών και μη χορτοφαγικών παρασκευασμένων γευμάτων
- Συγκριτική μελέτη της διατροφικής ποιότητας μαλακών τυριών ΠΟΠ Κρήτης με αλοιφώδη σύσταση σε Ελληνικές συνταγές
- Προσδιορισμός γλυκαιμικού δείκτη άρτου εμπλουτισμένου σε φυτικές ίνες και της επίδρασης του στο αίσθημα πείνας και κορεσμού

Παρουσιάσεις σε επιστημονικά συνέδρια

Food Colloids: Interactions, Microstructure and Processing 2004, Αγγλία

- Heat stability and emulsifying ability of whole egg, egg yolk and egg white as related to heat treatment

First International Symposium: Delivery of Functionality in Complex Food Systems 2005, Ελβετία

- Foam formation and stabilisation by heat-denatured egg white proteins

First European Food Congress 2008, Σλοβενία

- The use of sedimentation field-flow fractionation in the size characterisation of bovine milk fat globules as affected by heat treatment

14th International Symposium on Field- and Flow- based separations 2009, Ελλάδα

- Heat-induced changes in size distribution of bovine milk fat globules determined by sedimentation field-flow fractionation

International Conference on Pure and Applied Chemistry 2010, Άγιος Μαυρίκιος

- Kinetic study of microbial growth in aviation fuel systems
- Characterization of microbial contamination in aviation fuel systems

Natural Product Biotechnology: Sustainable exploiting biodiversity to make life better, 2014, Σκωτία

- Processing and storage effects on oxidative stability of hemp oil-in-water emulsions
- Oxidative stability of breads containing vegetables

Food Matters Live 2016, Αγγλία

- Overcoming technological challenges associated with product development and reformulation: A nutritional perspective

Nutrition Society Summer Conference, 2016, Σκωτία

- Having your cake and eating it? The impact of Beetroot addition on the Nutrition, oxidative stability and Quality of cake

Food Matters Live 2017, Αγγλία

- Innovation needed to meet the challenges of population growth and health: Improving sustainability through the use of underutilized products

National Congress of the Italian Society for Human Nutrition 2017, Ιταλία

- Physicochemical stability, antioxidant properties and bioaccessibility of β -carotene in beverage emulsions: influence of carrier oil type

5th International Conference on Clinical Nutrition 2018, Αυστρία

- Formulating orange oil-in-water beverage emulsions for effective delivery of bio-actives: influence of carrier oil type on chemical stability, antioxidant activity and in vitro bioaccessibility of lycopene

13th European Nutrition Conference, 2019, Ιρλανδία

- *Vicia faba* hull: A novel source of fibre, and a functional food with antidiabetic properties

Nutrition Society Summer Conference, 2020, Σκωτία

- Broad bean hull as a functional ingredient for the development of high-fibre bread

Nutrition Society Summer Conference, 2022, Σκωτία

- The effect of broad bean hull on postprandial glucose response: a pilot study

13th International Gut Microbiology Symposium, 2023, Σκωτία

- Microencapsulation and its efficacy in protecting the viability of a novel anaerobic bacterium

Nutrition, 2023 ΗΠΑ

- The Polyphenol Profile, Antioxidant Capacity and α -Glucosidase Activity Inhibition Potential of Broad Bean Hull Extract and Its Fractions

28th Health Sciences Centre (HSC) Conference, 2024, Κουβέιτ

- Enhancing the *Eubacterium rectale* Population in the Gut Microbial Community

2nd International Conference of Nutritional Sciences & Dietetics, 2024, Ελλάδα

- Nutritional content and cost of ready meals in Greek supermarkets: a cross-sectional comparative study between vegetarian and meat-based meals

Αναλυτική λίστα δημοσιεύσεων σε έγκριτα επιστημονικά περιοδικά _____

- Lydia Campbell, Vassilios Raikos and Stephen R. Euston (2003). Review. Modification of functional properties of egg – proteins. *Molecular Nutrition & Food Research*, **6**, pp. 369-376
- Lydia Campbell, Vassilios Raikos and Stephen R. Euston (2005). Heat stability and emulsifying ability of whole egg and egg yolk as related to heat treatment. *Food Hydrocolloids*, **19(3)**, pp. 533-539
- Vassilios Raikos, Rasmus Hansen, Lydia Campbell and Stephen R. Euston (2006). Separation and identification of hen egg protein isoforms using SDS-PAGE and 2-D gel electrophoresis with MALDI-TOF mass spectrometry. *Food Chemistry*, **99(4)**, pp. 702-710
- Vassilios Raikos, Lydia Campbell and Stephen R. Euston (2007). Rheology and texture of hen's egg protein heat-set gels as affected by pH and the addition of sugar and/or salt. *Food Hydrocolloids*, **21 (2)**, pp. 237-244
- Vassilios Raikos, Lydia Campbell and Stephen R. Euston (2007). Effect of sucrose and sodium chloride on foaming properties of egg white proteins. *Food Research International*, **40(3)**, pp. 347-355
- Vassilios Raikos*, John Kapolos, Lambros Farmakis, Athanasia Koliadima and George Karaiskakis (2009). The use of sedimentation field-flow fractionation in the size characterization of bovine milk fat globules as affected by heat treatment. *Food Research International*, **42(5-6)**, pp. 659-665
- Vassilios Raikos* (2010). Effect of heat treatment on milk protein functionality at emulsion interfaces. A review. *Food Hydrocolloids*, **24(4)**, pp. 259-265
- Vassilios Raikos*, Sotirios S. Vamvakas, John Kapolos, Athanasia Koliadima and George Karaiskakis (2011). Identification and characterization of microbial contaminants isolated from stored aviation fuels by DNA sequencing and restriction fragment length analysis of a PCR-amplified region of the 16S rRNA gene. *Fuel*, **90(2)**, pp. 695-700

- Vassilios Raikos*, Sotirios S. Vamvakas, Dimitrios Sevastos, John Kapolos, George Karaiskakis and Athanasia Koliadima (2012). Water content, temperature and biocide effects on the growth kinetics of bacteria isolated from jp-8 aviation fuel storage tanks. *Fuel*, **93**, pp. 559-566
- Stella Kenta, Vassilios Raikos, John Kapolos, Athanasia Koliadima and George Karaiskakis (2012). Sedimentation field-flow fractionation as a tool for the study of milk protein-stabilized model oil-in-water emulsions: Effect of protein concentration and homogenization pressure. *Journal of Liquid Chromatography and Related Technologies*, **36(3)**, pp. 288-303
- Stella Kenta, Vassilios Raikos, Vagena Artemis, Sevastos Dimitrios, John Kapolos, Athanasia Koliadima and George Karaiskakis (2013). Kinetic study of aggregation of milk protein and/or surfactant-stabilized oil-in-water emulsions by Sedimentation Field-Flow Fractionation. *Journal of Chromatography A*, **1305**, pp. 221-229
- Vassilios Raikos* and Theodore Dassios (2014). Health-promoting properties of bioactive peptides derived from milk proteins in infant food: A review. *Dairy Science and Technology*, **94(2)**, pp. 91-101
- Vassilios Raikos* (2014). Enzymatic hydrolysis of milk proteins as a tool for modification of functional properties at interfaces of emulsions and foams – A review. *Current Nutrition & Food Science*, **10(2)**, pp. 134-140
- Vassilios Raikos*, Madalina Neacsu, Philip Morrice and Garry Duthie (2014). Physicochemical stability of egg protein-stabilised oil-in-water emulsions supplemented with vegetable powders. *International Journal of Food Science & Technology*, **49(11)**, pp. 2433-2440
- Vassilios Raikos*, Madalina Neacsu, Wendy Russell and Garry Duthie (2014). Comparative study of the functional properties of lupin, green pea, fava bean, hemp and buckwheat flours as affected by pH. *Food Science & Nutrition*, **2(6)**, pp. 802-810
- Madalina Neacsu, Nick Vaughan, Vassilios Raikos, Salvatore Multari, Garry Duncan, Garry Duthie and Wendy Russell (2015). Phytochemical profile of commercially available food plant powders: their potential role in healthier food reformulations. *Food Chemistry*, **179**, pp. 159-169
- Vassilios Raikos*, Madalina Neacsu, Philip Morrice and Garry Duthie (2015). Anti- and pro-oxidative effect of fresh and freeze-dried vegetables during storage of mayonnaise. *Journal of Food Science & Technology*, **52(12)**, pp. 7914-7923
- Vassilios Raikos*, Vasiliki Konstantinidi and Garry Duthie (2015). Processing and storage effects on the oxidative stability of hemp (*Cannabis sativa* L.) oil-in-water emulsions. *International Journal of Food Science & Technology*, **50(10)**, pp. 2316-2322
- Vassilios Raikos*, Garry Duthie and Viren Ranawana (2015). Denaturation and oxidative stability of hemp seed (*Cannabis sativa* L.) protein isolate as affected by heat treatment. *Plant Foods for Human Nutrition*, **70(3)**, pp. 304-309
- Viren Ranawana, Vassilios Raikos, Fiona Campbell, Charles Bestwick, Phyllis Nicol, Lesley Milne and Garry Duthie (2016). Breads fortified with freeze-dried vegetables: quality and nutritional attributes. Part 1: Breads containing oil as an ingredient. *Foods*, **5(1)**, p. 19
- Viren Ranawana, Fiona Campbell, Charles Bestwick, Phyllis Nicol, Lesley Milne, Garry Duthie and Vassilios Raikos (2016). Breads fortified with freeze-dried vegetables: quality and nutritional attributes. Part II: Breads not containing oil as an ingredient. *Foods*, **5(3)**, p. 62

- Vassilios Raikos*, Angela McDonagh, Viren Ranawana and Garry Duthie (2016). Processed beetroot (*Beta vulgaris* L.) as a natural antioxidant in mayonnaise: Effects on physical stability, texture and sensory attributes. *Food Science and Human Wellness*, **5(4)**, 191-198.
- Vassilios Raikos*, Madalina Neacsu, Garry Duthie, Fergus Nicol, Martin Reid, Louise L. Cantlay and Viren Ranawana (2017). Proteomic and glucosinolate profiling of rapeseed isolates from meals produced by different oil extraction processes *Journal of Food Processing & Preservation*, **41(4)**, e13060
- Vassilios Raikos* (2017). Food matrix: Natural barrier or vehicle for effective delivery of carotenoids from processed foods? *Insights in Nutrition & Metabolism*, **1(1)**, pp. 1-6
- Vassilios Raikos* and Viren Ranawana (2017). Designing emulsion droplets of foods and beverages to enhance delivery of lipophilic bioactive components: A review of recent advances. *International Journal of Food Science & Technology*, **52(1)**, pp. 68-80
- Vassilios Raikos*, Garry Duthie and Viren Ranawana (2017). Comparing the efficiency of different food-grade emulsifiers to form and stabilise orange oil-in-water beverage emulsions: influence of emulsifier concentration and storage time. *International Journal of Food Science & Technology*, **52(2)**, pp. 348-358
- Vassilios Raikos* (2017). Encapsulation of vitamin E in edible orange oil-in-water emulsion beverages: Influence of heating temperature on physicochemical stability during chilled storage. *Food Hydrocolloids*, **72**, pp. 155-162
- Lucía Redondo-Cuevas, Castellano Gloria and Vassilios Raikos (2017). Natural antioxidants from herbs and spices improve the oxidative stability and frying performance of vegetable oils. *International Journal of Food Science & Technology*, **52**, pp. 2422-2428
- Erika Meroni and Vassilios Raikos (2018). Physicochemical stability, antioxidant properties and bioaccessibility of β -carotene in orange oil-in-water beverage emulsions: influence of carrier oil type. *Food & Function*, **9**, pp. 320-330
- Lucía Redondo-Cuevas, Gloria Castellano, Francisco Torrens and Vassilios Raikos (2018). Revealing the relationship between vegetable oil composition and oxidative stability: a multifactorial approach. *Journal of Food Composition and Analysis*, **66**, pp. 221-229
- Erika Meroni and Vassilios Raikos* (2018). Formulating orange oil-in-water beverage emulsions for effective delivery of bioactives: Improvements in chemical stability, antioxidant activity and gastrointestinal fate of lycopene using carrier oils. *Food Research International*, **106**, pp. 439-445
- Erika Meroni and Vassilios Raikos* (2018). Lycopene in Beverage Emulsions: Optimizing formulation design and processing effects for enhanced delivery. *Beverages*, **4(1)**, 14
- Viren Ranawana, Emma Moynihan, Fiona Campbell, Garry Duthie and Vassilios Raikos (2018). Beetroot improves oxidative stability and functional properties of processed foods: singular and combined effects with chocolate. *Journal of Food Science and Technology*, **55(7)**, 2401-2409
- Vassilios Raikos*, Shannon Grant, Helen Hayes and Viren Ranawana (2018). Use of β -glucan from spent brewer's yeast as thickener in skimmed yogurt: Physicochemical, textural and structural properties related to sensory perception, *Journal of Dairy Science*, **101**, 5821-5831.

- He Ni, Rui-Lin Hao, Xue-Feng Li, Vassilios Raikos and Hai-Hang Li (2018). Synergistic anticancer and antibacterial activities of cordycepin and selected natural bioactive compounds. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, **17(8)**, 1621-1627
- He Ni, Helen E. Hayes, David Stead and Vassilios Raikos* (2018). Incorporating salal berry (*Gaultheria shallon*) and blackcurrant (*Ribes nigrum*) pomace in yogurt for the development of a beverage with antidiabetic properties. *Heliyon*, **4(10)**, e00875
- Lucía Redondo-Cuevas, Helen Hayes, Fergus Nicol and Vassilios Raikos (2019). Rosemary powder filtrate improves the oxidative stability and antioxidant properties of rapeseed oil: potential applications for domestic cooking. *International Journal of Food Science and Technology*, **54**, 432-439
- Vassilios Raikos*, He Ni, Helen E. Hayes and Viren Ranawana (2019). Antioxidant properties of a yogurt beverage enriched with salal (*Gaultheria shallon*) berries and blackcurrant (*Ribes nigrum*) pomace during cold storage. *Beverages*, **5**, 2.
- Vassilios Raikos*, Nick Hayward, Helen Hayes, Erika Meroni and Viren Ranawana (2019). Optimising the ratio of long- to short-chain triglycerides of the lipid phase to enhance physical stability and bioaccessibility of lycopene-loaded beverage emulsions. *International Journal of Food Science and Technology*, **54**, 1355-1362.
- He Ni and Vassilios Raikos* (2019). Lactic-acid bacteria fermentation-induced effects on microstructure and interfacial properties of oil-in-water emulsions stabilised by goat-milk proteins. *LWT-Food Science and Technology*, **109**, 70-76.
- Vassilios Raikos*, Helen Hayes, David Stead and He Ni (2019). Angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of hydrolysates generated from whey protein fortified with salal fruits (*Gaultheria shallon*) by enzymatic treatment with Pronase from *Streptomyces griseus*. *International Journal of Food Science and Technology*, **54**, 2975-2982.
- He Ni, Helen Hayes, David Stead and Vassilios Raikos (2020). Interaction of milk whey with polyphenols from salal fruits (*Gaultheria shallon*) and the effects on protein structure and hydrolysis pattern by Flavourzyme®. *International Journal of Food Science and Technology*, **55(3)**, 1281-1288.
- Vassilios Raikos*, Helen Hayes and He Ni (2020). Aquafaba from commercially canned chickpeas as potential egg replacer for the development of vegan mayonnaise: recipe optimization and storage stability. *International Journal of Food Science and Technology*, **55**, 1935-1942.
- Madalina Neacsu, Vassilios Raikos, Yara Benavides-Paz, Silvia H. Duncan, Gary J. Duncan, James S. Christie, Alexandra M. Johnstone and Wendy R. Russell (2020). Sapogenol is a major microbial metabolite in human plasma associated with high protein soy-based diets: the relevance for functional food formulations. *Foods*, **9**, 422.
- Vassilios Raikos*, Lina Juskaite, Frazer Vas and Helen E. Hayes (2020). Physicochemical properties, texture and probiotic survivability of oat-based yogurt using aquafaba as a gelling agent. *Food Science & Nutrition*, **8**, 6426-6432.

- Vassilios Raikos*, Helen E. Hayes, Sofia Agriopoulou and Theodoros Varzakas (2020). Proteomic dataset of aquafaba from canned chickpea (*Cicer arietinum L.*) broth. *Current Topics in Peptide & Protein Research*, **21**, 61-68.
- Vassilios Raikos*, Lynn P. Pirie, Sati Gürel and Helen E. Hayes (2021). Encapsulation of Vitamin E in yogurt-based beverage emulsions: influence of bulk pasteurization and chilled storage on physicochemical stability and starter culture viability. *Molecules*, **26(6)**, 1504.
- Supap Nontasan, Pheeraya Chottanom, Vassilios Raikos and Anuchita Moongngarm (2022). Enhancement of the concentration of melatonin and its precursors in legume sprouts germinated under salinity stress and evaluation of the feasibility of using legume sprouts to develop melatonin-rich instant beverage. *LWT- Food Science and Technology*, **159**, 113168.
- Madalina Neacsu, Shirley De Lima Sampaio, Helen E. Hayes, Gary J. Duncan, Nicholas J. Vaughan, Wendy R. Russell, and Vassilios Raikos (2022). Nutritional Content, Phytochemical Profiling, and Physical Properties of Buckwheat (*Fagopyrum esculentum*) Seeds for Promotion of Dietary and Food Ingredient Biodiversity. *Crops*, **2(3)**, 287-305.
- Jie Chen, Chen-Hai-Yue Yuan, Wei-Chao Li, Lei Zhao, Yan-Bo Huang, Hai-Hang Li, Guang Liu, He Ni and Vassilios Raikos (2022). Physicochemical and nutritional properties of yogurt emulsion with lycopene during chilled storage. *Journal of Food Science and Technology*, **59(10)**, 4037-4044.
- Marietta Sayegh, Qian Qian Ni, Viren Ranawana, Vassilios Raikos, Nicholas J. Hayward, Helen E. Hayes, Gary Duncan, Louise Cantlay, Freda Farquharson and Michael Solvang (2023). Habitual consumption of high-fibre bread fortified with bean hulls increased plasma indole-3-propionic concentration and decreased putrescine and deoxycholic acid faecal concentrations in healthy volunteers. *British Journal of Nutrition*, 1-16.
- Alex Glover, Helen E. Hayes, He Ni and Vassilios Raikos* (2024). A comparison of the nutritional content and price between dairy and non-dairy milks and cheeses in UK supermarkets: A cross-sectional analysis. *Nutrition and Health*, **30(1)**, 157-165.