

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Όνοματεπώνυμο: ΕΥΑΓΓΕΛΙΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
Διεύθυνση: Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων,
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου,
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
Ιερά Οδός 75, Αθήνα, 18547
Τηλέφωνο/FAX: 210-5294691
e-mail: evageliou@aua.gr

ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου
Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων

-Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στο γνωστικό αντικείμενο ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
(2018-...)

ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΕΣ ΘΕΣΕΙΣ

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου
Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων

-Επίκουρη Καθηγήτρια στο γνωστικό αντικείμενο ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
(2012-2018)

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου
Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων

-Λέκτορας στο γνωστικό αντικείμενο ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (2006-2012)

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Μελέτη φυσικοχημικών και λειτουργικών ιδιοτήτων τροφίμων, Μελέτη υδροκολλοειδών (βιοπολυμερών) σε διαλύματα και πηκτές με τη χρήση ρεολογίας, DSC κ.ά., Θερμοδυναμική ασυμβατότητα μιγμάτων υδροκολλοειδών, Εφαρμογές υδροκολλοειδών (βιοπολυμερών) στα τρόφιμα (π.χ. ενθυλάκωση βιοενεργών συστατικών, συγκράτηση συστατικών αρώματος κ.ά.), Πηκτές, Γαλακτώματα, Εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις.

Σ Π Ο Υ Δ Ε Σ

- **Διδακτορικός Τίτλος (Ph.D.) στη Φυσικοχημεία Τροφίμων**

CRANFIELD UNIVERSITY, Department of Agricultural and Biosystems Engineering

Τίτλος διατριβής: Effect of sugars on gelation and co-gelation of high methoxy pectins with starch polysaccharides (Επίδραση σακχάρων στη μεμονωμένη πήξη και παράλληλη πήξη πηκτινών υψηλής μεθυλίωσης και πολυσακχαριτών αμύλου).

Επιβλέπων: Καθηγητής E. R. Morris.

Η εκπόνηση της διατριβής πραγματοποιήθηκε με υποτροφία του «Behaviour of Biopolymer Mixtures in Structuring Food Products» προγράμματος.

- **Πτυχίο Χημείας**

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ, Τμήμα Χημείας

-Πιστοποιητικό οινολογίας

Ε Ρ Γ Α Σ Ι Α Κ Η Ε Μ Π Ε Ι Ρ Ι Α

(α) Δ ι δ α κ τ ι κ ή Ε μ π ε ι ρ ί α

Ακ. Έτη 2006-

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

Διδασκαλία σε προπτυχιακό επίπεδο

Φυσικοχημεία (2016-...)

Φυσικοχημεία Τροφίμων (2018-....)

Φυσικοχημεία Τροφίμων I (2006-2015)

Φυσικοχημεία Τροφίμων II (2006-2017)

Γεωργικές Βιομηχανίες (2007-2017)

Χημεία Τροφίμων I (ΕΖΠ&ΑΕ) (2012-2017)

Χημεία Τροφίμων I και II (ΕΤ&ΔΑ) (2012-2014)

Διδασκαλία σε μεταπτυχιακό επίπεδο

Βιοπολυμερή (ή υδροκολλοειδή) Τροφίμων (αυτοδύναμη διδασκαλία) (2014-..)

Αποστάγματα (συνδιδασκαλία) (2008-2018)

Ακ. Έτη 2000-06

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Τμήμα Κτηνιατρικής

Επιστημονικό προσωπικό με το Π.Δ. 407/80 για τα μαθήματα «Χημεία» ή/και «Βιοχημεία»

Τ.Ε.Ι. ΛΑΜΙΑΣ

Τμήματα Φυσιοθεραπείας και Νοσηλευτικής

Επιστημονικός συνεργάτης για τα μαθήματα «Βιοχημεία», «Διατροφή και Θρεπτική αξία τροφίμων», «Διαιτητική», «Βιολογία» και «Γενετική»

(β) Ε ρ ε υ ν η τ ι κ ή Ε μ π ε ι ρ ί α

UNIVERSITY COLLEGE CORK, Department of Food Science, Food Technology and Nutrition

Έρευνα στην επίδραση μονοθενών και δισθενών κατιόντων στη διπλή έλικα της κ-καραγεννάνης (7-8/2008), Έρευνα στη συμπεριφορά πηκτινών σε μίγματα τους με διάφορους μονοσακχαρίτες (7-8/04), μελέτη των ιδιοτήτων της βιοπηκτίνης (πηκτίνη προερχόμενη από κολοκύθα μετά από επεξεργασία με ένζυμα) (1/03-6/04).

CRANFIELD UNIVERSITY, Department of Agricultural and Biosystems Engineering

Μεταπτυχιακή έρευνα στην πήξη υδροκολλοειδών (πηκτίνης και αμύλου) παρουσία σακχάρων (10/97-12/98), μελέτη των δομικών ιδιοτήτων και της συμπεριφοράς φάσεως μιγμάτων ζελλάνης υψηλής και χαμηλής ακυλίωσης (10/96-10/97, Erasmus), έρευνα πάνω στην υαλώδη μετάπτωση υδροκολλοειδών με σκοπό τη δυνατότητα γνώσης των ιδιοτήτων του τροφίμου κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας και της αποθήκευσής του καθώς και των οργανοληπτικών του ιδιοτήτων (10/94-10/97), έρευνα πάνω σε επαλειφόμενα προϊόντα με μειωμένα λιπαρά (10/94-10/95).

Σ Υ Μ Μ Ε Τ Ο Χ Η Σ Ε Ε Ρ Ε Υ Ν Η Τ Ι Κ Α Π Ρ Ο Γ Ρ Α Μ Μ Α Τ Α

- Συμμετοχή ως ερευνήτρια στο ερευνητικό πρόγραμμα «Behaviour of Biopolymer Mixtures in Structuring Food Products» στο οποίο συμμετείχαν ακαδημαϊκοί και βιομηχανικοί χορηγοί (Unilever, Nestle', Hercules, Cerestar and Sanofi Bio-industries) (1994-1998)
- Συμμετοχή ως ερευνήτρια στο ερευνητικό πρόγραμμα «Προσδιορισμός & μελέτη χρήσης εναλλακτικών γλυκαντικών μέσων στην κατηγορία των διαλυτών ινών υψηλής διατροφικής αξίας – Εφαρμογή τους σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής». Επιστημονική υπεύθυνη: Ι. Μαντάλα, ΕΛΚΕ (12/2009-12/2011)

- Συμμετοχή ως ερευνήτρια στο ερευνητικό πρόγραμμα «Υψηλής απόδοσης άλεση με αέρα με σκοπό την παραγωγή λεπτόκοκκων αλεύρων & αρτοπαρασκευασμάτων με βελτιωμένα λειτουργικά και διατροφικά χαρακτηριστικά». Συντονιστής έργου: Ι. Μαντάλα, Επιστημονικός υπεύθυνος: Κ. Μπυλιαδέρης, Εγκριθείσα πρόταση στα πλαίσια του προγράμματος ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ (2011-2014)
- Συμμετοχή ως ερευνήτρια στο ερευνητικό πρόγραμμα «Gluten-free carob containing bakery products with high protein and dietary fibre content», DESMI 2009-2010 Cyprus. Επιστημονικός υπεύθυνος: Σ. Γιαννόπουλος, Γενικό Χημείο Κύπρου (2011-2013)
- Συμμετοχή ως ερευνήτρια στο ερευνητικό πρόγραμμα «Μακρο και μινι/νανο-γαλακτώματα με χρήση διαφορετικών γαλακτωματοποιητών και παραγωγή νέων γεύσεων από εκχυλίσματα φυτών και καρπών». Επιστημονικός υπεύθυνος: Σ. Γιαννιώτης. Εγκριθείσα πρόταση στα πλαίσια του προγράμματος ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ (2011-2014)
- Συμμετοχή ως ερευνήτρια στο ερευνητικό πρόγραμμα «Νέες συνθέσεις και νανοδομές με σκοπό την αύξηση της βιοδιαθεσιμότητας βιοενεργών συστατικών. Η περίπτωση παρασκευής γαλακτωμάτων». Επιστημονικός υπεύθυνος: Ι. Μαντάλα, Εγκριθείσα πρόταση στα πλαίσια του προγράμματος ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ (2013-2015)
- Συμμετοχή ως Αναπληρώτρια Ακαδημαϊκή Σύμβουλος στο ερευνητικό πρόγραμμα «Μελέτη των ιδιοτήτων του πρόβειου βουτυρογάλακτος ως πρώτο βήμα για την αξιοποίησή του». Ακαδημαϊκή Σύμβουλος: Γκ. Μοάτσου. Εγκριθείσα πρόταση στα πλαίσια του προγράμματος ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ ΕΡΕΥΝΗΤΕΣ - Β΄ ΚΥΚΛΟΣ (2020-2021)
- Συμμετοχή ως ερευνήτρια στο ερευνητικό πρόγραμμα «Chemical building blocks from versatile MSW biorefinery (PERCAL)». Επιστημονικός υπεύθυνος για ΓΠΑ: Α. Κουτίνας. Εγκριθείσα πρόταση στα πλαίσια του προγράμματος H2020-EU.3.2.6. (2017-2020)
- Συμμετοχή ως ερευνήτρια στο ερευνητικό πρόγραμμα "Παραγωγή υγρών βιοκαυσίμων υψηλής αιφροδίας και προϊόντων προστιθέμενης αξίας από αστικά στερεά απορρίμματα εταιρειών εστίασης -Brew2Bio. Επιστημονικός υπεύθυνος: Α. Κουτίνας. Εγκριθείσα πρόταση στα πλαίσια της Δράσης «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» (Β΄ κύκλος) (2021-2024)
- Συμμετοχή ως ερευνήτρια στο ερευνητικό πρόγραμμα "Αξιοποίηση αγροτικών υπολειμμάτων καλλιέργειας ζαχαρότευτλων και παραπροϊόντων διεργασίας παραγωγής ζάχαρης για την παραγωγή βιογενών και βιοσύνθετων βιοαποικοδομήσιμων υλικών συσκευασίας - Beet2Bioref". Επιστημονικός υπεύθυνος για ΕΤ&ΔΑ: Α. Κουτίνας. Εγκριθείσα πρόταση στα πλαίσια της Δράσης «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» (Β΄ κύκλος) (2021-2024)

Λ Ο Ι Π Ε Σ Δ Ρ Α Σ Τ Η Ρ Ι Ο Τ Η Τ Ε Σ

- Μέλος Επιστημονικής Επιτροπής 22^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας, Δεκέμβριος 2016, Θεσσαλονίκη
- Μέλος Επιστημονικής Επιτροπής 3^{ου} Διεθνούς Συνεδρίου FABE, Ιούνιος 2017, Ρόδος
- Μέλος Επιστημονικής Επιτροπής 21st International Symposium of Microencapsulation, Σεπτέμβριος 2017, Πορτογαλία

- Μέλος Επιστημονικής Επιτροπής 21st Gums and stabilisers for the Food Industry, Ιούνιος 2023, Θεσσαλονίκη
- Μέλος Επιστημονικής Επιτροπής Food Colloids, Απρίλιος 2024, Θεσσαλονίκη
- Συμμετοχή σε ομάδα πιστοποίησης φυσικού αντικειμένου στα πλαίσια της δράσης «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011»
- Μέλος διαφόρων Επιτροπών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, της Κοσμητείας ή της Διοίκησης του ΓΠΑ
- Μέλος τριμελούς εισηγητικής επιτροπής για εκλογές μελών ΔΕΠ
- Κριτής σε επιστημονικά περιοδικά (Food Hydrocolloids, Food Chemistry, Carbohydrate Polymers, Journal of Food Engineering, Biochemical Engineering Journal, Food Research International, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Horticulture and Forestry, Biochemical Engineering Journal, Journal of the Institute of Brewing, Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, Journal of Microencapsulation, Food Control)
- Μέλος Ε.Ε.Χ.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

(α) Δημοσιεύσεις Σε Διεθνή Περιοδικά Με Κριτές (*: συγγραφέας αλληλογραφίας)

1. **Evageliou, V.**, Alevisopoulos, S. and Kasapis, S. (1997). Application of stress-controlled analysis to the development of low fat spreads. *Journal of Texture Studies*, 28, pp. 319-335.
2. **Evageliou, V.**, Kasapis, S. and Hember, M.W.N. (1998). Vitrification of κ-carrageenan in the presence of high levels of glucose syrup. *Polymer*, 39, No.17, pp. 3909-3917.
3. Kasapis, S., Giannouli, P., Hember, M.W.N., **Evageliou, V.**, Poulard, C., Tort-Bourgeois, B. and Sworn, G. (1999). Structural aspects and phase behaviour in deacylated and high acyl gellan systems. *Carbohydrate Polymers*, 38, pp. 145-154.
4. **Evageliou, V.**, Richardson, R.K., and Morris, E.R. (2000). Effect of oxidised starch on high methoxy pectin-sucrose gels formed by rapid quenching. *Carbohydrate Polymers*, 42, pp. 219-232.
5. **Evageliou, V.**, Richardson, R.K., and Morris, E.R. (2000). Co-gelation of high methoxy pectin with oxidised starch or potato maltodextrin. *Carbohydrate Polymers*, 42, pp. 233-243.
6. **Evageliou, V.**, Richardson, R.K., and Morris, E.R. (2000). Effect of pH, sugar type and thermal annealing on high methoxy pectin gels. *Carbohydrate Polymers*, 42, pp. 245-259.
7. **Evageliou, V.**, Richardson, R.K., and Morris, E.R. (2000). Effect of sucrose, glucose and fructose on gelation of oxidised starch. *Carbohydrate Polymers*, 42, pp. 261-272.
8. **Evageliou, V.**, Ptitchkina, N.M. and Morris, E.R. (2005). Solution viscosity and structural modifications of pumpkin Biopectin. *Food Hydrocolloids*, 19, pp. 1032-1036.

9. **Evageliou***, V., Karantoni, M., Mandala, I. and Komaitis, M. (2010). Compression of gellan gels. Part I: effect of salts. *International Journal of Food Science and Technology*, 45(5), 1076-1080.
10. **Evageliou***, V., Mazioti, M., Mandala, I. and Komaitis, M. (2010). Compression of gellan gels. Part II: effect of sugars, *Food Hydrocolloids*, 24(4), 392-397.
11. Gardeli, C., **Evageliou***, V., Poulos, C., Yanniotis, S. and Komaitis, M. (2010). Drying of fennel plants: oven, freeze-drying, effect of freeze drying time and use of biopolymers. *Drying Technology*, 28(4), 542-549.
12. Zafeiropoulou, T., **Evageliou***, V., Gardeli, C., Yanniotis, S. and Komaitis, M. (2010). Retention of *trans*-anethole by gelatine and starch matrices. *Food Chemistry*, 123, 364-368.
13. **Evageliou***, V., Tseliou, G., Mandala, I. and Komaitis, M. (2010). Effect of inulin on texture and clarity of gellan gels. *Journal of Food Engineering*, 101, 381-385.
14. **Evageliou***, V., Zikas, A., Gerolemou, A., Basios, A., and Komaitis, M. (2011). Effect of salts and sugars on the clarity of gellan gels. *International Journal of Food Science and Technology*, 46, 1001-1006.
15. **Evageliou***, V., Galanaki, P., Gardeli, C. and Komaitis, M. (2011). Retention of ethyl butyrate by gellan gels in the presence of potassium ions. *Food Chemistry*, 126 (3), 866-869.
16. **Evageliou***, V., Mavragani, I. and Komaitis, M. (2012). The effect of salts on the retention of ethyl butyrate by gellan gels. *Food Hydrocolloids*, 26, 144-148.
17. Zafeiropoulou, T., **Evageliou***, V., Gardeli, C., Yanniotis, S. and Komaitis, M. (2012). Retention of selected aroma compounds by gelatine matrices. *Food Hydrocolloids*, 28, 105-109.
18. Protonotariou, S., **Evageliou**, V., Yanniotis, S. and Mandala, I. (2013). The influence of different stabilizers and salt addition on the stability of model emulsions containing olive or sesame oil. *Journal of Food Engineering*, 117 (1), 124-132
19. Protonotariou, S.V, Karali, E., **Evageliou**, V., Yanniotis, S. and Mandala, I. (2013). Rheological and sensory attributes of cream caramel desserts containing fructooligosaccharides as substitute sweeteners. *International Journal of Food Science and Technology*, 48 (3), 663-669
20. Sultani, G., **Evageliou***, V., Koutelidakis, A., Kapsokefalou, M. and Komaitis M. (2014). The effect of pectin and other constituents on the antioxidant activity of tea. *Food Hydrocolloids*, 35, 727-732.
21. **Evageliou***, V., and Patsiakou, A. (2014). The effect of sugars on the retention of ethyl butyrate by gellan gels. *Food Chemistry*, 157, 252-256
22. Protonotariou, S., Drakos, A., **Evageliou**, V., Ritzoulis, C. and Mandala, I. (2014). Sieving fractionation and jet mill micronization affect the functional properties of wheat flour. *Journal of Food Engineering*, 134, 24-29.
23. **Evageliou**, V*, Gerolymatou, A., Sotirakoglou, K., Gardeli, Chr. and Yanniotis, S. (2015) Retention of *trans*- anethole by single and double layered films based on gelatine. *Food Hydrocolloids*, 47, 94-98.

24. **Evageliou***, V., Papastamopoulou, K., Frantzeskaki, D., and Christodoulidou, C.C. (2015) Retention of esters by gellan and pectin solutions or their mixtures. *Food Hydrocolloids*, 51, 54-59.
25. Panagopoulou, E., Tsouko, E., Kopsahelis, N., Koutinas, A., Mandala, I., and **Evageliou, V.*** (2015). Olive oil emulsions formed by catastrophic phase inversion using bacterial cellulose and whey protein isolate. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 486, 203-210.
26. Drakos, A., Kyriakakis, G., **Evageliou***, V., Protonotariou, S., Mandala, I., and Ritzoulis, C. (2017). Influence of jet milling and particle size on the composition, physicochemical and mechanical properties of barley and rye flours. *Food Chemistry*, 215, 326-332.
27. **Evageliou***, V., & Saliari, D. (2017) Limonene encapsulation in freeze dried gellan systems. *Food Chemistry*, 223, 72-75.
28. Panagopoulou, E., **Evageliou, V.***, Kopsahelis, N., Ladakis, D., Koutinas, A., and Mandala, I. (2017). Stability of double emulsions with PGPR, Bacterial Cellulose and Whey Protein Isolate. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 522, 445-452.
29. Drakos, A., Malindretou, K., Mandala, I., & **Evageliou***, V. (2017) Protein isolation from jet milled rye flours differing in particle size. *Food Bioproducts Processing*, 104, 13-18.
30. Koutelidakis, A.E., Argyri, K., Sevastou, Z., Lambrinaki, Δ., Panagopoulou, E., Paximada, E., Sali, A., Papalazarou, V., Mallouchos, A., **Evageliou, V.**, Kostourou, V., Mantala, I., and Kapsokefalou, M. (2017) Bioactivity of EGCG nanoemulsions evaluated in mice model. *Journal of Medicinal Food*, 20 (9), pp. 923-931.
31. Drakos, A., Pelava, E., **Evageliou***, V. (2018) Properties of flour films as affected by the flour's source and particle size. *Food Research International*, 107, pp. 551-558.
32. **Evageliou, V.I.**, Ryan, P.M., Morris, E.R. (2019) Effect of monovalent cations on calcium-induced assemblies of kappa carrageenan. *Food Hydrocolloids*, 86, pp. 141-145.
33. **Evageliou***, V., Panagopoulou, E., Mandala, I. (2019) Encapsulation of EGCG and esterified EGCG derivatives in double emulsions containing Whey Protein Isolate, Bacterial Cellulose and salt. *Food Chemistry*, 281, pp. 171-177.
34. Drakos, A., Andrioti-Petropoulou, L., **Evageliou***, V., Mandala, I. (2019) Physical and textural properties of biscuits containing jet milled rye and barley flour. *Journal of Food Science and Technology*, 56 (1), pp. 367-375.
35. Kapetanakou, A.E., Nestora, S., **Evageliou, V.**, Skandamis, P.N. (2019) Sodium alginate–cinnamon essential oil coated apples and pears: Variability of *Aspergillus carbonarius* growth and ochratoxin A production. *Food Research International*, 119, pp. 876-885.
36. **Evageliou***, V. (2020) Shear and extensional rheology of selected polysaccharides. *International Journal of Food Science and Technology*, 55, pp. 1853-1861.
37. Drakos, A., Tsakiroglou, E., **Evageliou***, V., Mandala, I. (2021). The effect of inulin on the physical and textural properties of biscuits containing jet milled barley flour. *Polysaccharides*, 2 (1), pp. 39-46.
38. Paximada, P., Batchelor, M., Lillevang, S., **Evageliou, V.**, Howarth, M., & Dubey, B.N. (2021). Impact of lipophilic surfactant on the stabilization of water droplets in sunflower oil. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(9), e15757.

39. Sakkas, L., **Evageliou**, V., Igoumenidis, P.E., & Moatsou, G. (2022). Properties of Sweet Buttermilk Released from the Churning of Cream Separated from Sheep or Cow Milk or Sheep Cheese Whey: Effect of Heat Treatment and Storage of Cream. *Foods*, 11(3), 465
40. Zioga, M., Tsouko, E., Maina, S., Koutinas, A. & **Evageliou***, V. (2022). Physicochemical and rheological characteristics of pectin extracted from renewable orange peel employing conventional and green technologies. *Food Hydrocolloids*, 107887.
41. Zioga, M., Chroni, A., & **Evageliou***, V. (2022). Utilization of pectins extracted from orange peels by non – conventional methods in the formation of edible films in the presence of herbal infusions. *Polysaccharides*, 3, 574 – 588.
42. Zioga, M., Papantonopoulou, G. & **Evageliou***, V. (2023). High internal phase emulsions and edible films with high methoxyl pectin and pea protein isolate or sodium Caseinate, *Food Hydrocolloids*, 108605. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108605>
43. Zioga, M. & **Evageliou***, V. (2023). Formation and physicochemical properties of insoluble complexes resulted from high methoxyl pectin – protein interactions. *Food Hydrocolloids*, 108806. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108806>

(β) Λοιπό δημοσιευμένο έργο

- 2 Κεφάλαια σε διεθνείς συλλογικούς τόμους
- 4 δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά
- Σημειώσεις για τους φοιτητές του Γ.Π.Α.
- 9 Κεφάλαια σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων
- 30 Παρουσιάσεις σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων (πλήρεις εργασίες ή περιλήψεις)
- 9 Παρουσιάσεις σε εθνικά συνέδρια (πλήρεις εργασίες ή περιλήψεις)