

Bio-Chemistry

الكيمياء الحيوية



إعداد

د/ محمد يوسف مجوب

قسم الكيمياء - كلية العلوم

العام الدراسي: ٢٠٢٢-٢٠٢١

كلية التربية - تعليم أساسى

الفرقة: الثانية

الشعبة: علوم

مقدمة

- ❖ يهتم علم الكيمياء الحيوية بالتركيب الكيميائي لأجزاء الخلية ومعرفة مجرى التفاعلات الكيميائية الحيوية، كذلك يهتم بالطبيعة الكيميائية والفيزيائية للأنواع المختلفة من المواد الغذائية والوظيفة البيولوجية لهذه المواد من الخلايا وأيضاً الوسيطي.
- ❖ يهتم المقرر الخاص بنا بدراسة المركبات الكيميائية التي تعد من مقومات الخلايا الحية والمواد المقدمة التي يمكن استخدامها في تخليقها الحيوي وتشمل **الكربوهيدرات والدهون والبروتينات**.

Bio-Chemistry

التمثيل الغذائي

Metabolism

Food

الأكل

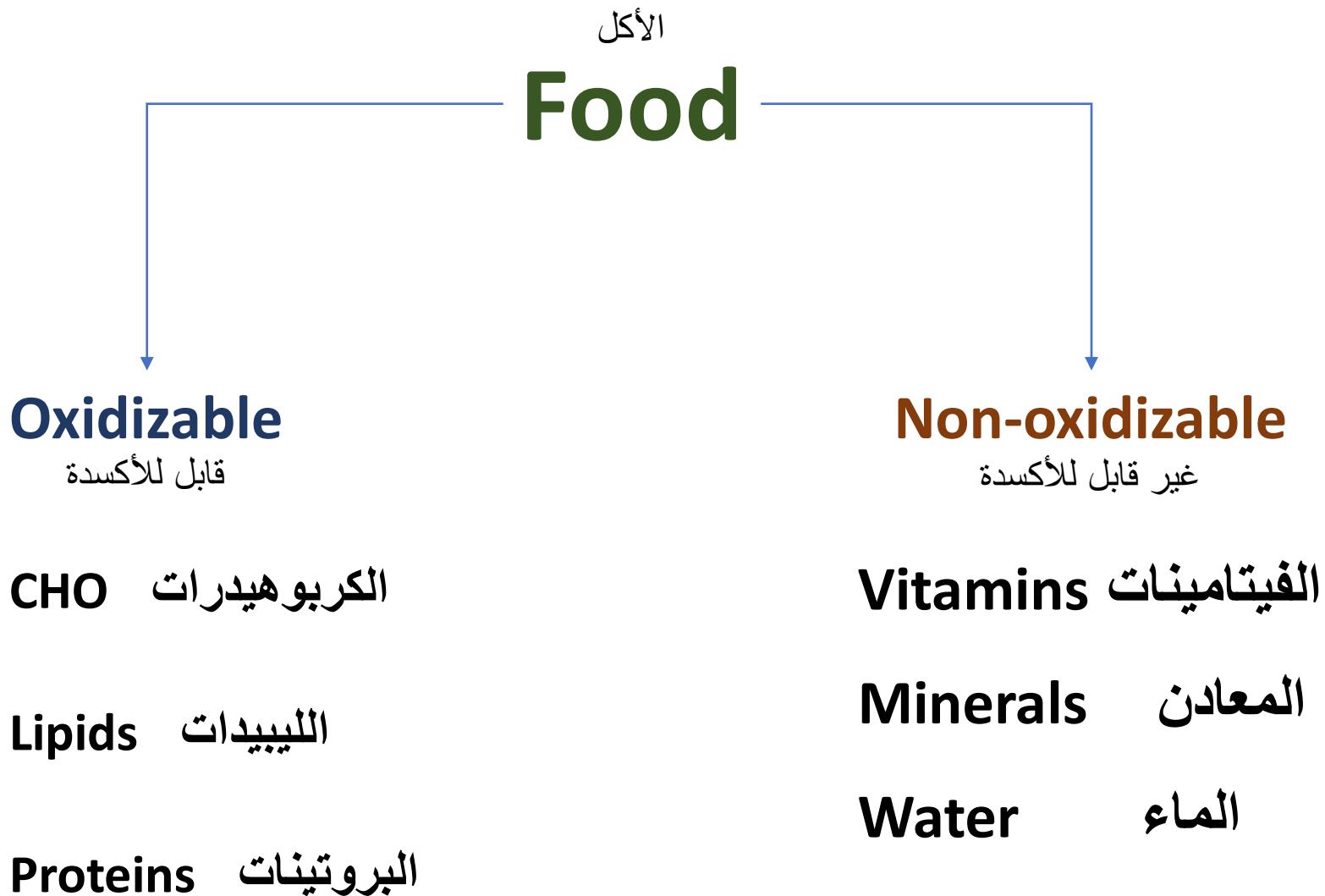
Anabolism

بناء

Catabolism

هدم

التمثيل الغذائي هو كل العمليات الحيوية التي تتم داخل الكائن الحي من عمليات هدم وبناء



في هذا المقرر سوف نتطرق للدراسة الكيميائية لكلا من الكربوهيدرات والليبيدات والبروتينات

Carbohydrates

تعريف الكربوهيدرات:

الكربوهيدرات هي مركبات عضوية تتكون من الهيدروجين والوكسجين والكربون وتعرف بأنها مشتقات الدهيدية او كيتونية لكتحولات عديدة الهيدروكسيل (OH)، أو بأنها المركبات التي تعطي هذه المشتقات بالتحلل المائي لها تتميز بشكل عام بطعم حلو لذلك تستخدم في الأطعمة والأشربة للتحلية.

تستخدم كلمة سكر بشكل عام في الحياة اليومية للدلالة على السكر المستخدم يوميا وهو السكر أو السكرور أحد أنواع السكريات ذات الحلاوة الواضحة. وهو ما يدعى أيضا بسكر الطاولة أو سكر الطعام مشابها لاسم ملح الطعام (كلوريد الصوديوم).

الكربوهيدرات هي عبارة عن ألديهيدات أو كيتونات متعددة الهيدروكسيل لها الصيغة العامة $(\text{CH}_2\text{O})_n$

فوائد الكربوهيدرات

- ١- مصدر كبير للطاقة حيث ينتج عن تحللها وأكسدتها طاقة تستخدم في التفاعلات البيوكيميائية لجميع الكائنات الحية
- ٢- تخزن الطاقة الكيميائية المشتقة من الكربوهيدرات على شكل مركبات غنية بالطاقة مثل أدنوسين ثلاثي الفوسفات ATP وكوانسين ثلاثي الفوسفات GTP
- ٣- الكربوهيدرات في التركيب البنياني لجدار الخلية
- ٤- وقود الجهاز العصبي المركزي : حيث لكي يستطيع الدماغ وبقية أجزاء الجهاز العصبي المركزي القيام بوظائفه في تنظيم الجسم، لا بد من توفر الجلوكوز لأنه مصدر الطاقة الرئيسي لهذا الجهاز الهام، وإن نقص الجلوكوز في الدم يؤدي إلى ضعف عمليات التفكير والتركيز الذهني وبالتالي تكثر الأخطاء في المواقف التي تحتاج إلى سرعة التفكير وحسن التصرف.

Carbohydrates C : (H₂O)

تُقسم الكربوهيدرات حسب الوحدات البنائية التي تحتويها إلى الآتي:

Monosaccharides

Disaccharides

Oligosaccharides

Polysaccharides

السكريات الأحادية Monosaccharides

هي السكريات التي لا يمكن أن تتحلل إلى وحدات أصغر منها بواسطة التحلل المائي وتسمى السكريات البسيطة أحياناً.

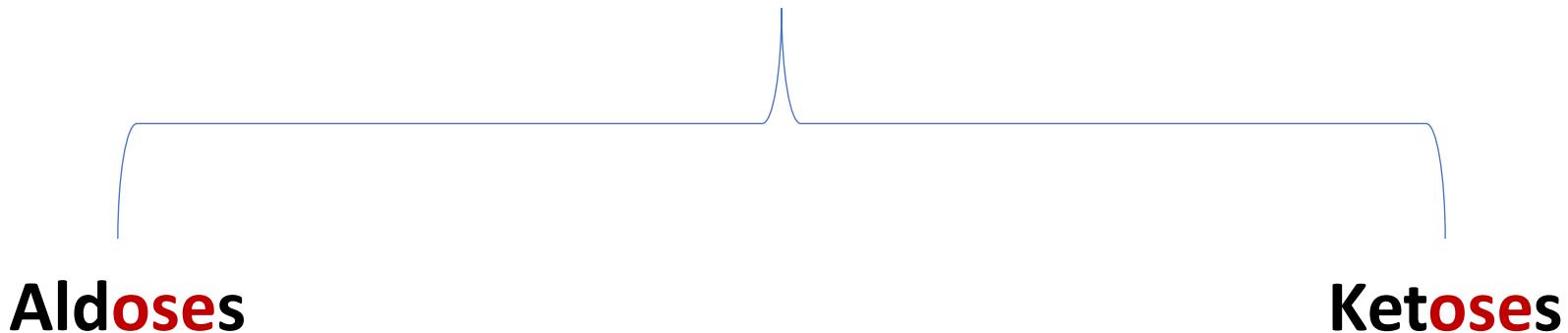
تشمل السكريات الثلاثية (تحتوي على ثلاثة ذرات كربون) Trioses والرباعية Tetroses والخمسية Pentoses والساداسية hexoses وسوف نتعرض لهم بشئ من التفصيل في الصفحات القادمة.

تحتوي على مجموعة كربونيل تقع على ذرة كربون مرتبطة بها رابطة مزدوجة بينما بقية ذرات الكربون المرتبطة بروابط أحادية تحمل مجموعة هيدروكسيل

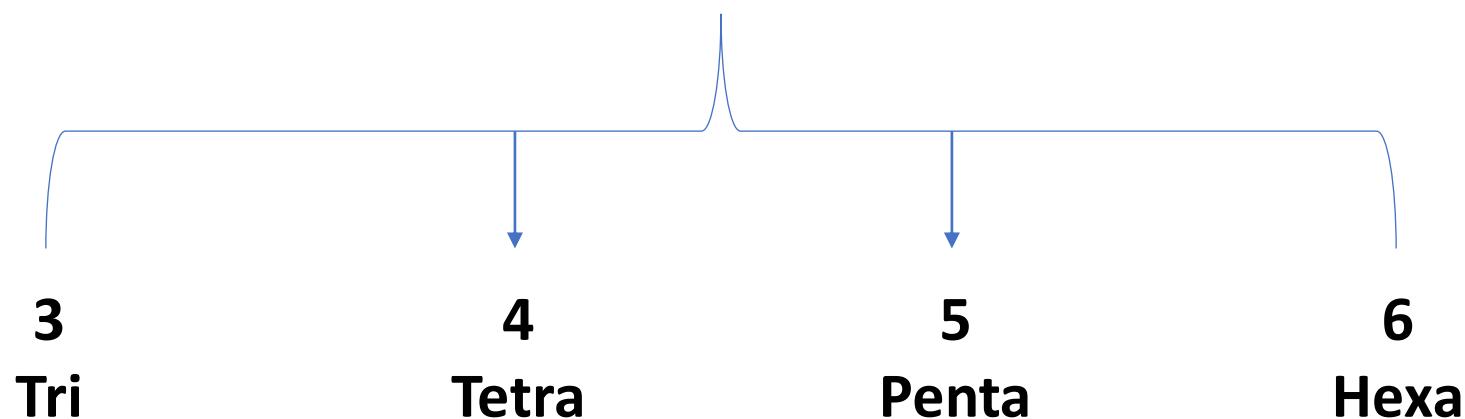
يسمى السكر الأحادي عديد الهايدروكسي الألديهي aldose إذا وجدت ذرة الكربونيل في نهاية سلسلة ذرات الكربون، أما إذا وجدت على إحدى ذرات الكربون الأخرى فتسمى عديد الهايدروكسي كيتوني Ketose

Monosaccharides

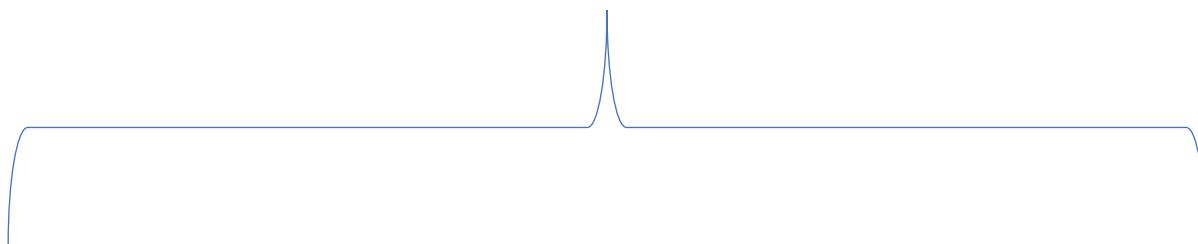
Polyhydroxy aldehyde or ketone
ose



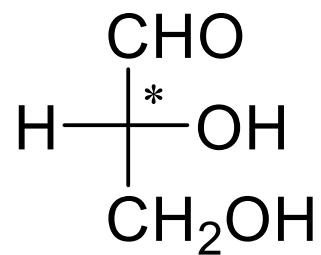
According to no. of carbon atom



Trioses



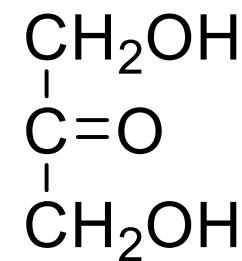
Aldotriose



Glyceraldehyde

جليسراالدهيد

Ketotriose

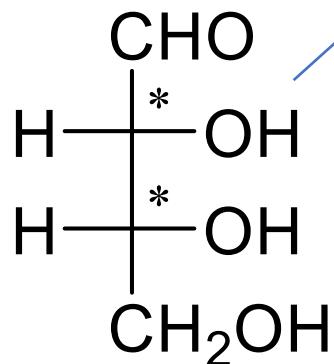


Dihydroxy acetone

ثنائي هيدروكسي أستون

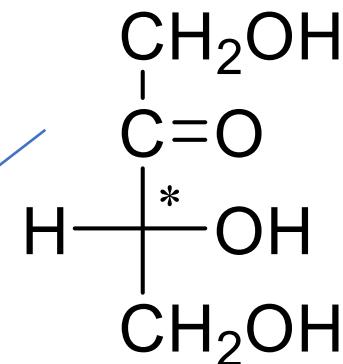
Tetroses

Aldotetrose



Assym. C atom = N - 2

Ketotetrose



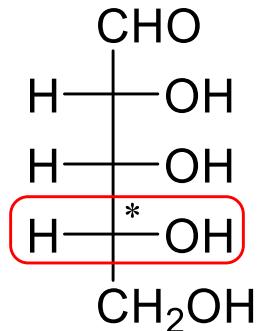
Assym. C atom = N - 3

Erythrose

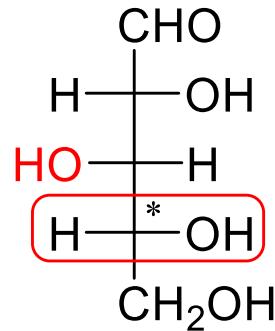
Erythrulose

Pentoses

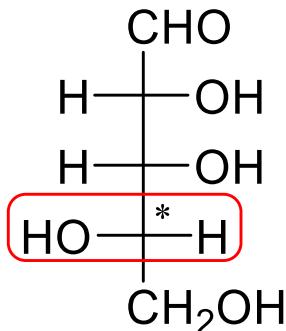
Aldopentose



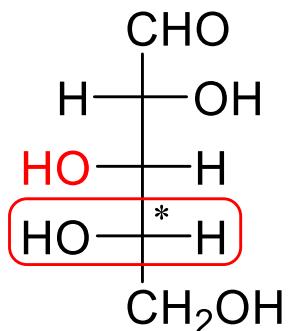
D-Ribose



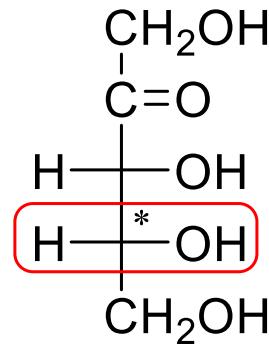
D-Xylose



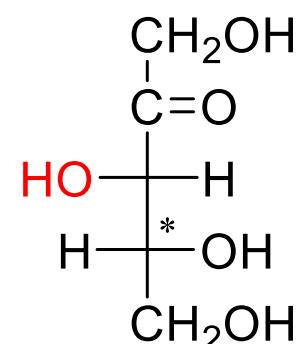
L-Ribose



Ketopentose



D-Ribulose



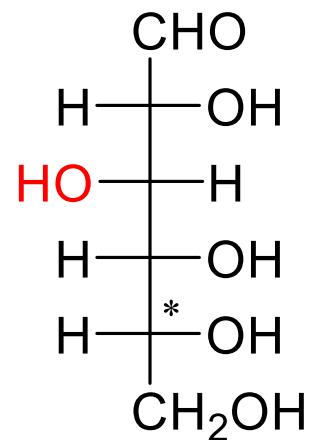
D-Xylulose



ما هو شكل اليساري لكلا من الريبوz والزيلوz؟

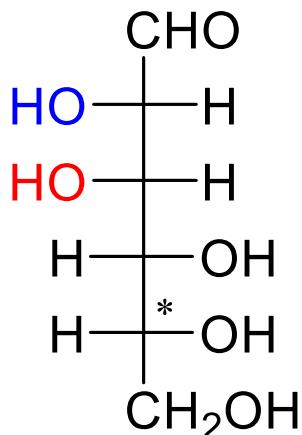
Hexoses

Aldohexose



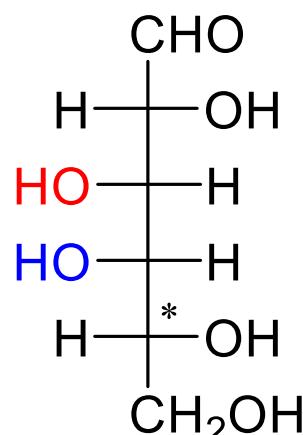
D-Glucose

ـ جلوکوزـD



D-Mannose

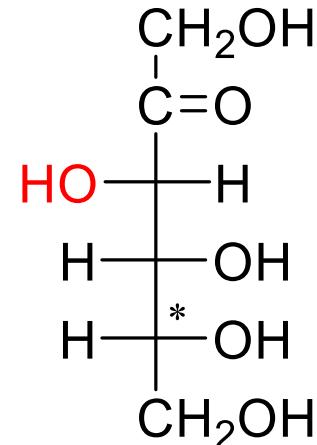
ـ مانوزـD



D-Galactose

ـ جلاکتوزـD

Ketohexose



D-Fructose

ـ فرکتوزـD



ما هو شكل اليساري لكلا من هذه السكريات؟

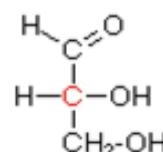
سكريات سداسية Hexoses

D-جلوکوز : مصدر عظيم للطاقة التي تحتاجها الأنسجة وهو مصدر وقود للدماغ وكريات الدم الحمراء والجلد.

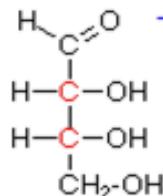
D-فركتوز : يتحول في الكبد والأمعاء إلى سكر الجلوکوز حيث يستفيد الجسم منه في العمليات الآيضية.

D-جلاكتوز : يتحول إلى سكر الجلوکوز في الكبد للعمليات الآيضية ويتم بناؤه في الغدة ال البنية لصنع سكر اللاكتوز في الحليب.

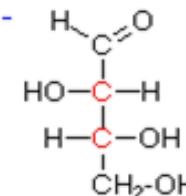
أمثلة مختلفة على السكريات الأحادية



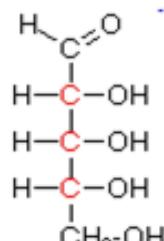
D-(+)-glyceraldehyde



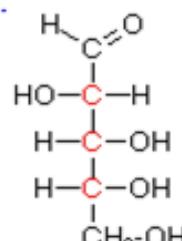
D(-)-erythrose



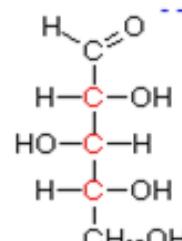
D(-)-threose



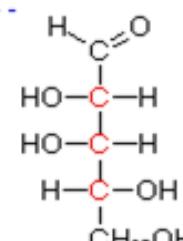
D(-)-ribose



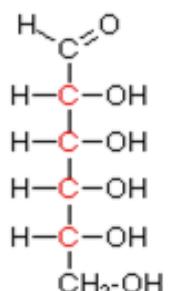
D(-)-arabinose



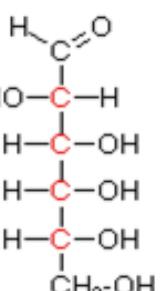
D-(+)-xylose



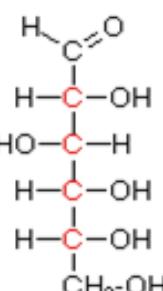
D(-)-lyxose



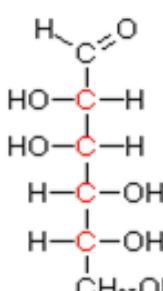
D-(+)-allose



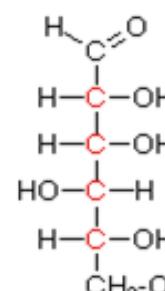
D-(+)-altrose



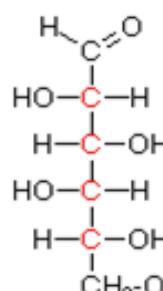
D-(+)-glucose



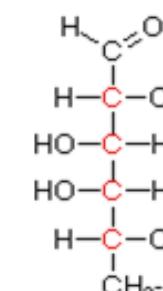
D-(+)-mannose



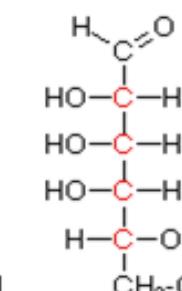
D(-)-gulose



D(-)-idose



D-(+)-galactose



D-(+)-talose

الفعالية البصرية للسكريات الأحادية

Optical activity of monosaccharides

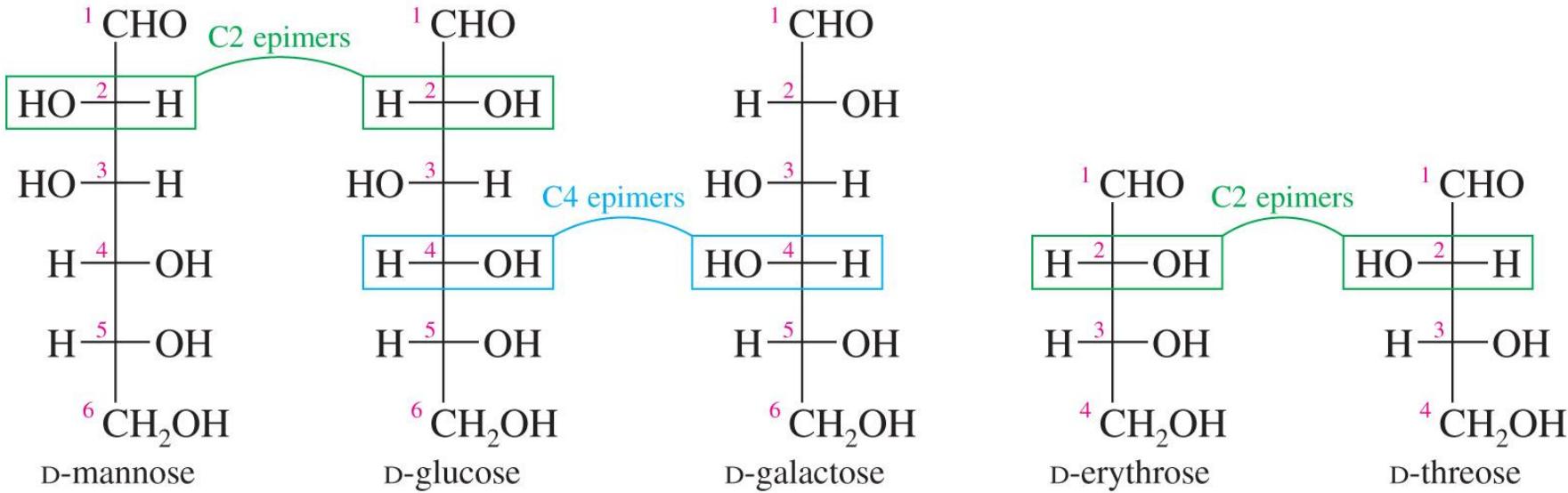
إذا احتوى المركب على ذرة كربون أو أكثر غير متناظرة Asymmetric وتسماً أيضاً كيراليه Chiral (ذرة كربون تحتوى على أربع استبدالات مختلفة) فالمركب يكون فعالاً بصرياً Optically active كما هو الحال في السكريات الأحادية والأحماض الأمينية.

وعليه فعندما تمر حزمة الضوء المستقطب من جهاز مقاييس الاستقطاب polarimeter على محلول فإن شعاع الضوء المستقطب إما يدور يميناً فيكون المركب أيمان الدوران ويرمز له (+) أو (D) أو يدور يساراً فيكون أيسير الدوران ويرمز له (-) أو (L)

السكر الثلاثي الألدهيدى جليسالدھيد توجد به ذرة كربون واحدة غير متماثلة أو غير متناظرة هي ذرة الكربون رقم ٢ (نجمة) والتى بإستطاعتها تدوير الضوء المستقطب لذلك يوجد هذا المركب بشكل

إيزومرين Stereo isomers هما D، L

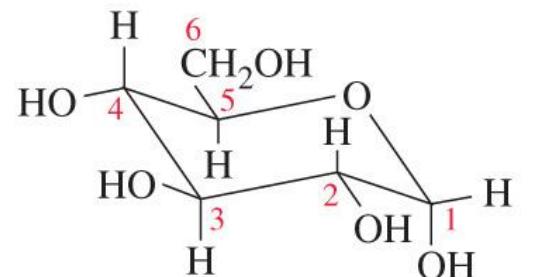
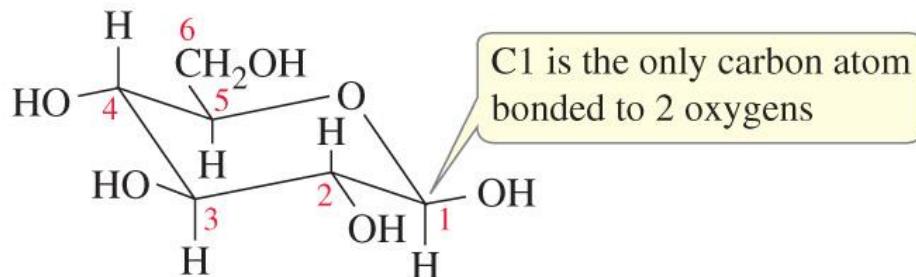
Epimers



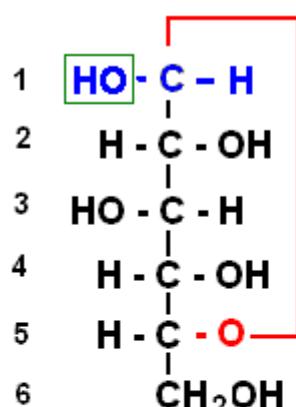
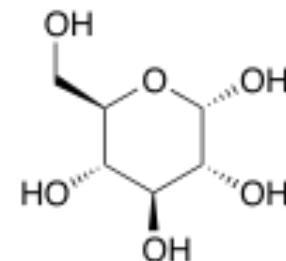
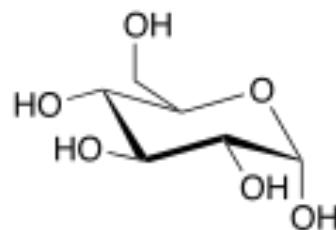
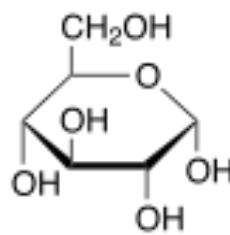
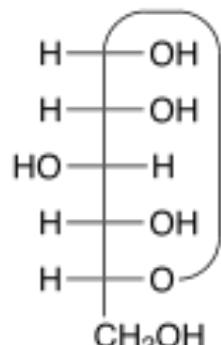
• السكريات التي تختلف في شكلها الفراغي في ذرة كربون واحدة فقط

Chair Conformation for Glucose

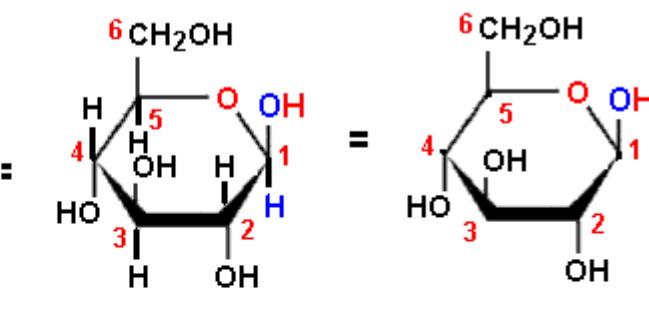
شكل الكرسي للجلوكوز



- لقد أظهرت الدراسات أن الوجود الفعلي لحلقات السكريات في الطبيعة لا تكون مستوية أو حلقة مسطحة كما هي ممثلة بصيغه هاورث، بل توجد في شكل حلقة البيرانوز الكرسي وشكل القارب.

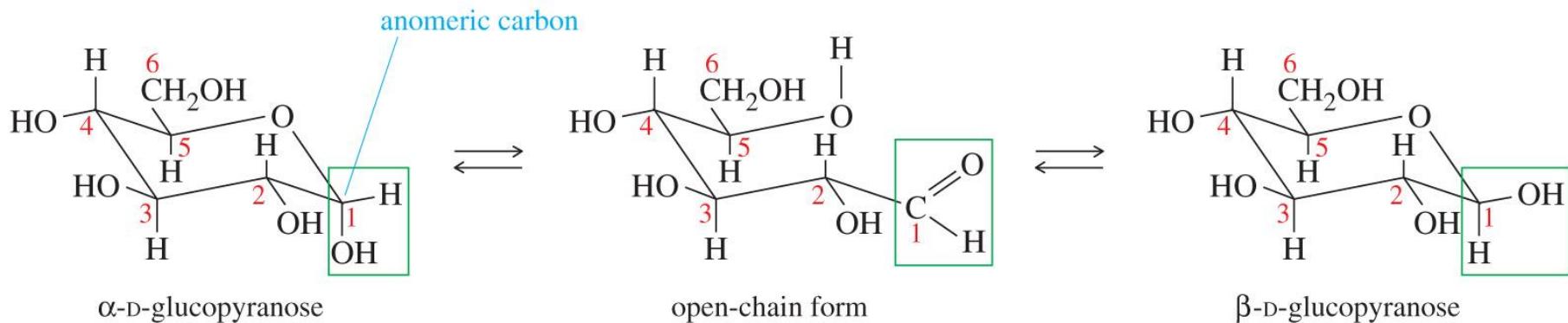


β -D-glucose - كليكوز-D- β
صيغة فيشر حلقيّة، أنomer بيتا (β)
Représentation de Fisher
cyclique, anomère bêta (β)



β -D-glucose - كليكوز-D- β
 β -D-كليكوز في صيغة هاورث
 β -D-glucopyranose, représentation
de Haworth

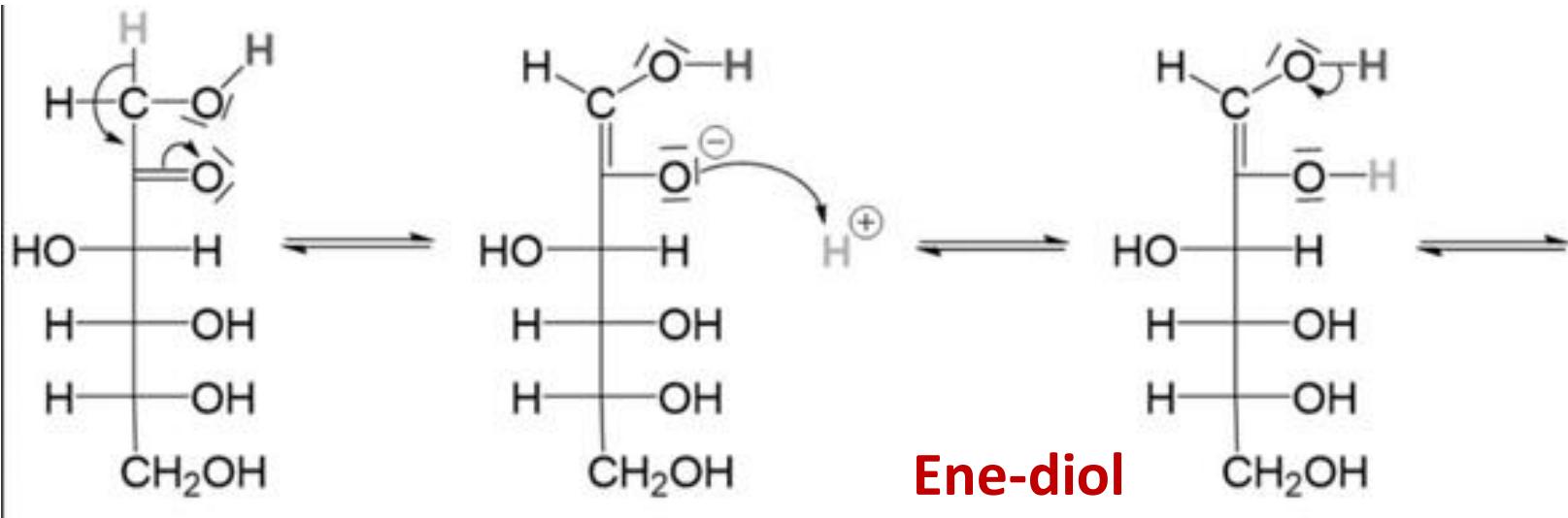
Anomers of Glucose



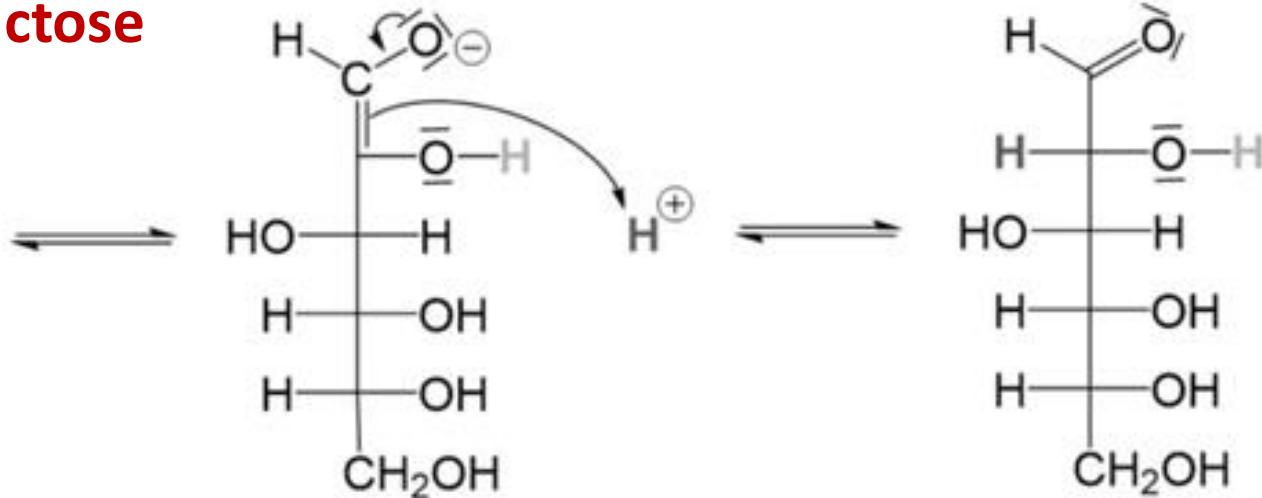
- ❖ تكون مجموعة الهيدروكسيل الموجودة على الكربون غير المتماثل hemiacetal لأسفل (محوري) في انomer α وأعلى (استوائي) في β انomer.
- ❖ يحتوي β anomer للجلوكوز على جميع بدائله في الموضع الاستوائي.
- ❖ يُطلق على الكربون الهيمي أسيتال اسم الكربون الأنومري، ويمكن التعرف عليه بسهولة على أنه ذرة الكربون الوحيدة المرتبطة باثنين من الأكسجين.

ظاهرة التغير الدوراني (Mutarotation) تعني Interconversion بين المتناظر ألفا أو أنومير ألفا α والمتنازن بيتا β بعد اكتشاف التركيب الحلقي للسكريات، أصبح بالامكان تفسير سلوك السكريات الذي كان غامضا قبل ذلك و الذي كان يتعلق بتغير تدريجي للتدوير الضوئي للجلوكوز. لقد ثبت أن الأمر يتعلق بتحول احد الشكلين ألفا α او بيتا β - جلوكوز في محلول الى الشكل الآخر حتى الوصول الى حالة الاتزان بينهما وهي تكوين مزيج من المتناظرين، أي ٣٥٪ تقريبا من الشكل ألفا و ٦٥٪ من الشكل بيتا. ثبت كذلك أن التحول بين الأنومير α والأنومير β يمر بالنطاق المفتوح الخطى.

Tautomerization

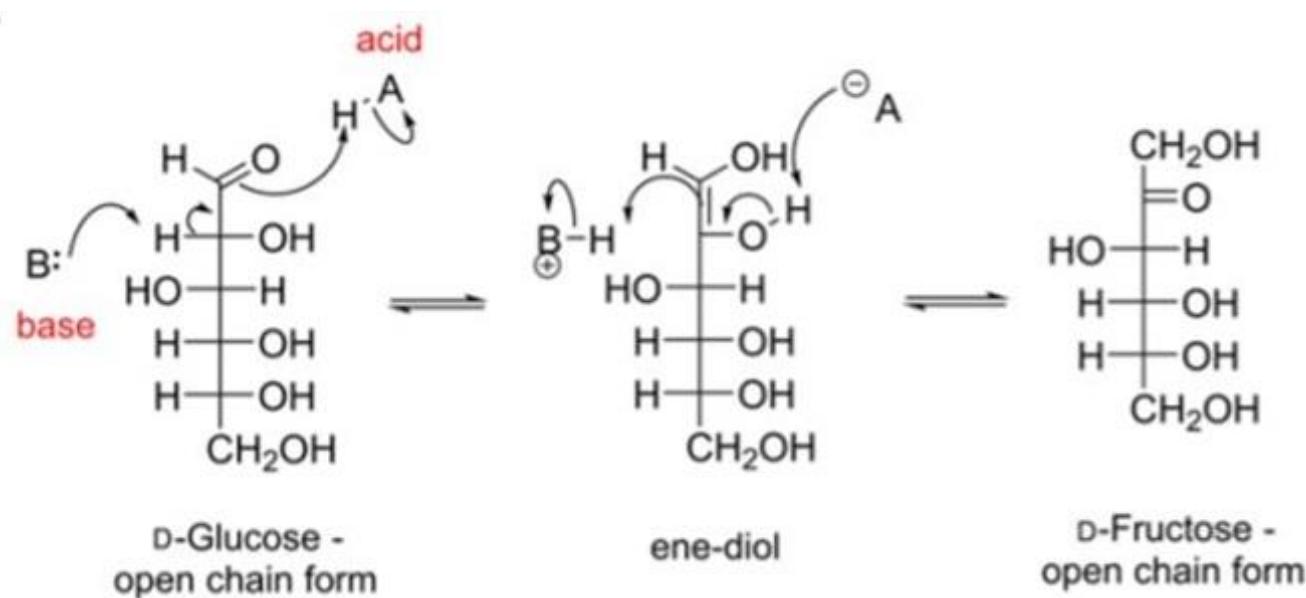


D-Fructose

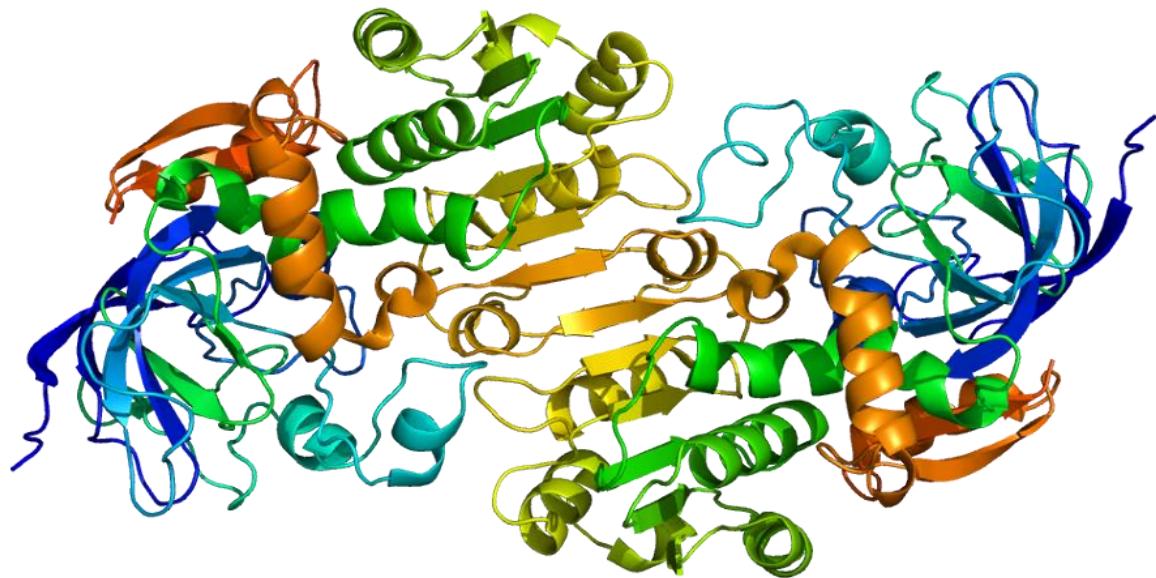


D-Glucose

Tautomerization



Bio-Chemistry



Oxidation and Reduction of monosaccharaides
أكسدة وإختزال السكريات الأحادية

Reactions of Monosaccharides

تفاعلات السكريات الأحادية

تفاعلات السكريات الأحادية

Oxidation
الأكسدة



Sugar acids
الأحماض السكرية

Reduction
الإختزال



Sugar alcohols
السكريات الكحوليه
Or De-oxy sugar

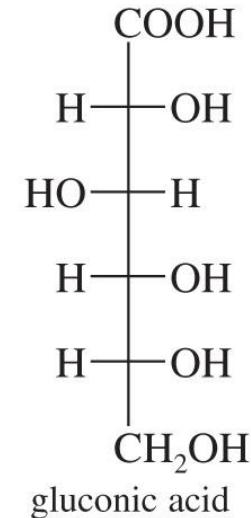
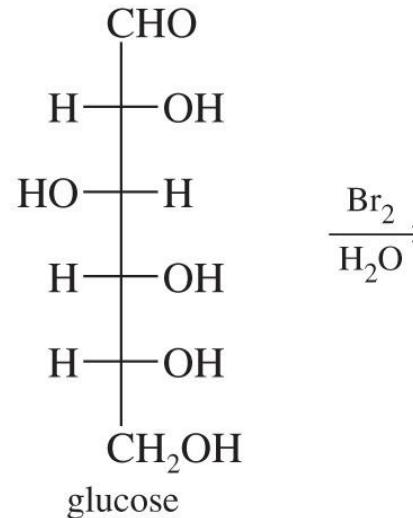
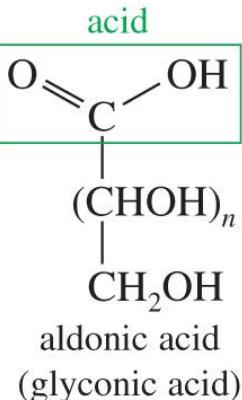
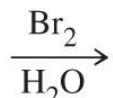
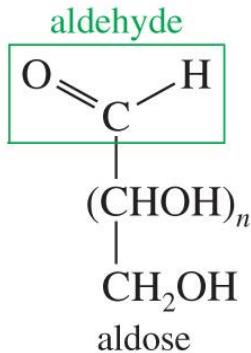
Reaction with NH_3
التفاعل مع الأمونيا



Sugar amine
السكريات الأمينية

الأكسدة بماء البروم

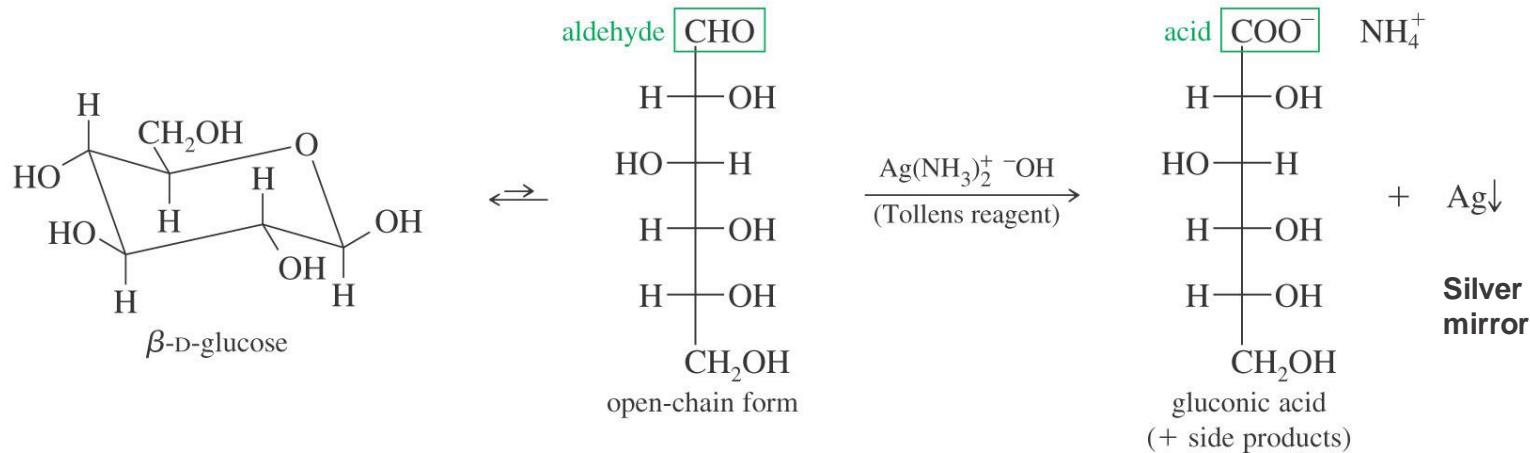
Example



- يتم أكسدة مجموعة الألدهيد إلى مجموعة كربوكسيل باستخدام ماء البروم.
- ماء البروم يقوم بأكسدة الألدهيد فقط ولا يستطيع أكسدة مجموعات الكحول ولا مجموعات الكيتون.

الأكسدة بـاستخدام كواشف تولينز وبندكت

Tollens and Benedict's reagents

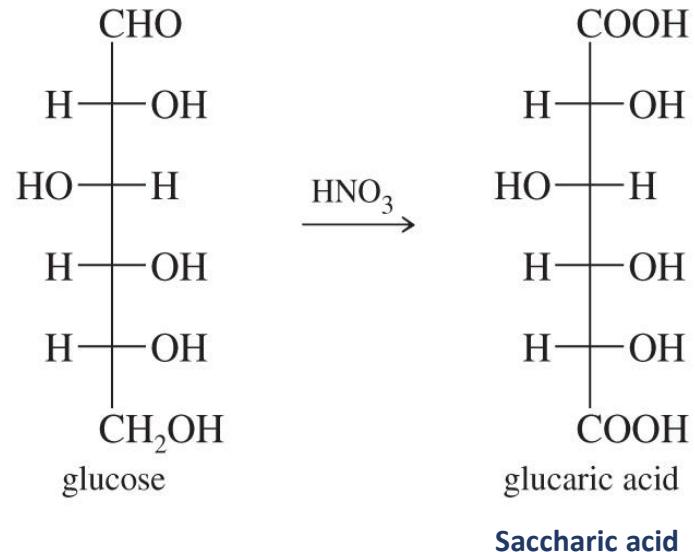
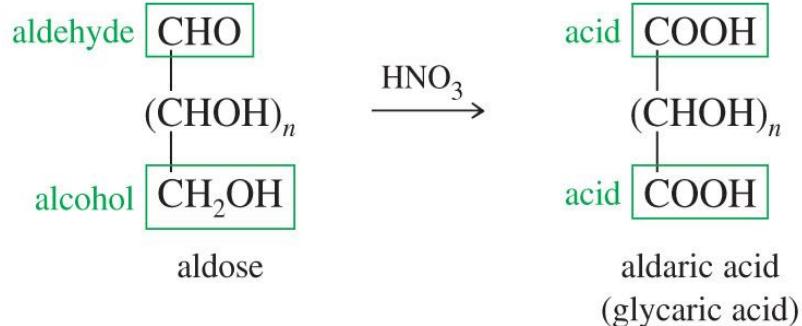


- Aldoses have an aldehyde group, which reacts with Tollens reagent to give an **aldonic acid** and a silver mirror.
 - يتحول الألدوز إلى حامض الألدونيك عندما يتفاعل مع كاشف تولينز.
- Sugars that reduce Tollens reagent to give a silver mirror are called **reducing sugars**.
 - السكريات التي تخترل كاشف بندكت وتولينز تسمى سكريات مختزلة.
- Tollens test is used as a qualitative test for the identification of aldehydes.
 - يستخدم اختبار تولينز للتعرف على الألدهيدات.

Nitric Acid Oxidation

الأكسدة بـاستخدام حامض النيتريك

Example



- يعتبر حامض النيتريك عامل مؤكسد قوي من ماء البروم، لذا يقوم بأكسدة كلًا من مجموعة الألدهيد ومجموعة الكحول الطرفية $-\text{CH}_2\text{OH}$ إلى مجموعات كربوكسيل لكي يعطي حامض الألداريك Aldaric acid

Reactions of Monosaccharides

Oxidation → Sugar acids

Reduction → Sugar alcohols

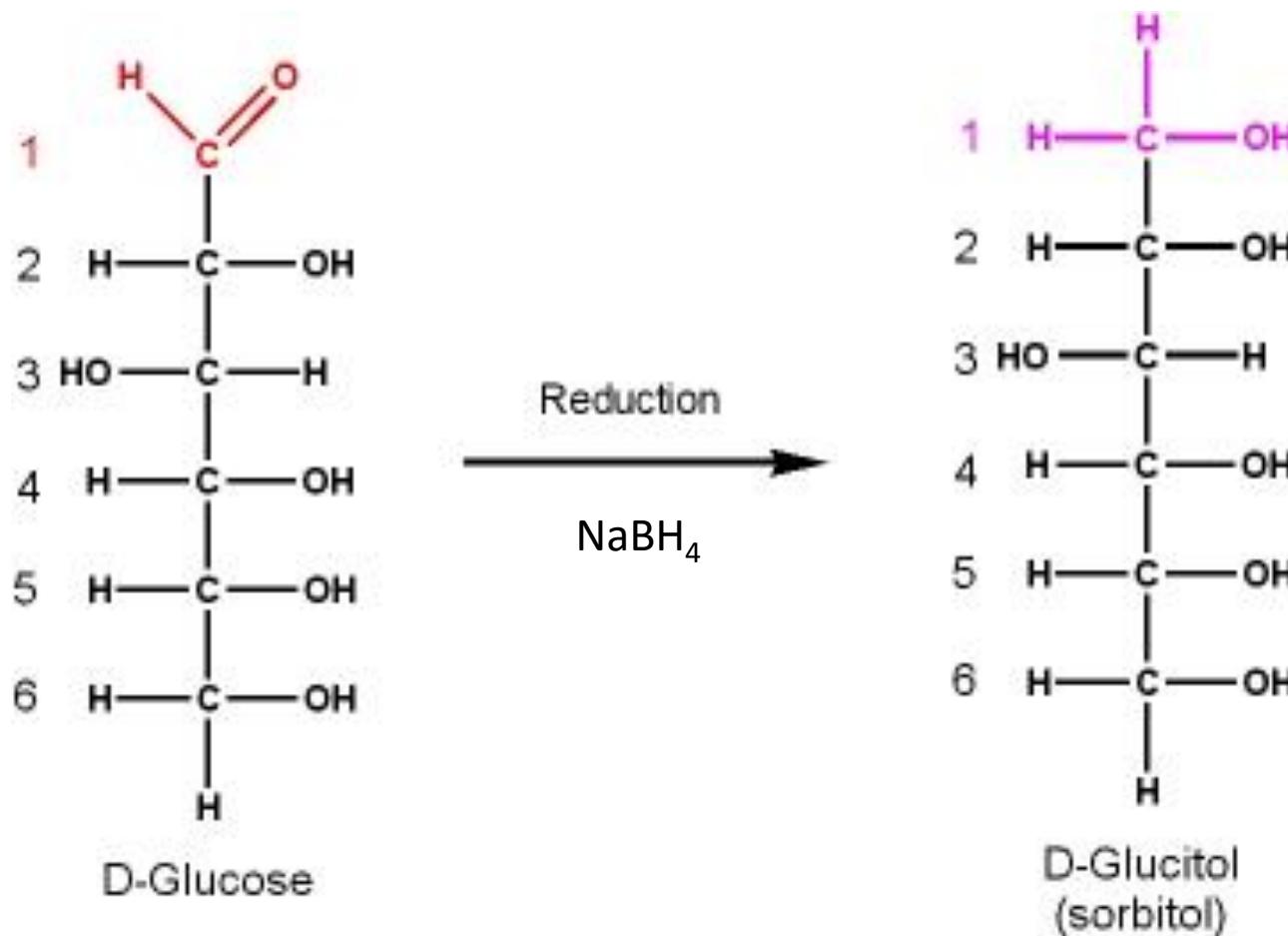
Or De-oxy sugar

Reaction with NH_3 → Sugar amine

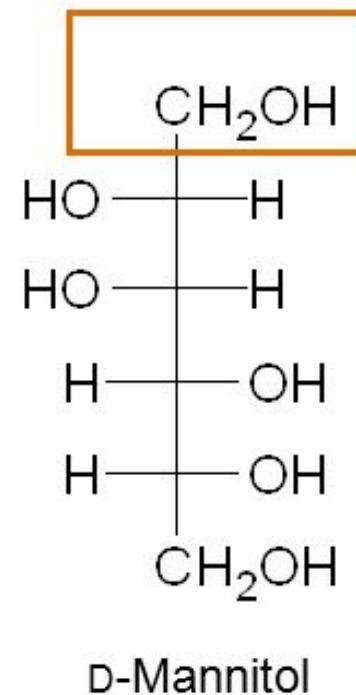
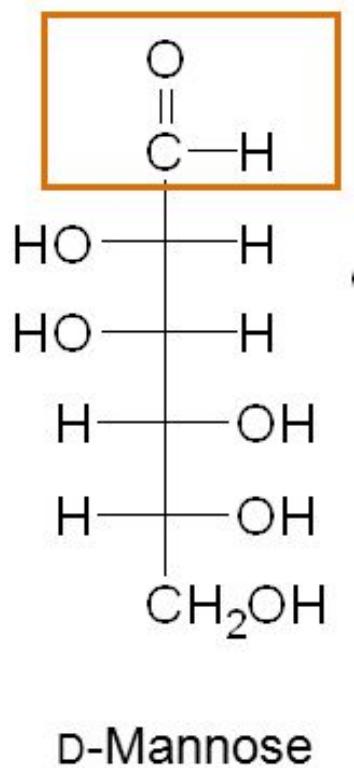
Reduction of Simple Sugars

- C=O of aldoses or ketoses can be reduced to C—OH by NaBH_4 or H_2/Ni .
- Name the sugar alcohol by adding **-itol** to the root name of the sugar.
- Reduction of D-glucose produces **D-glucitol**, commonly called **D-sorbitol**.
- Reduction of D-fructose produces a mixture of **D-glucitol** and **D-mannitol**.

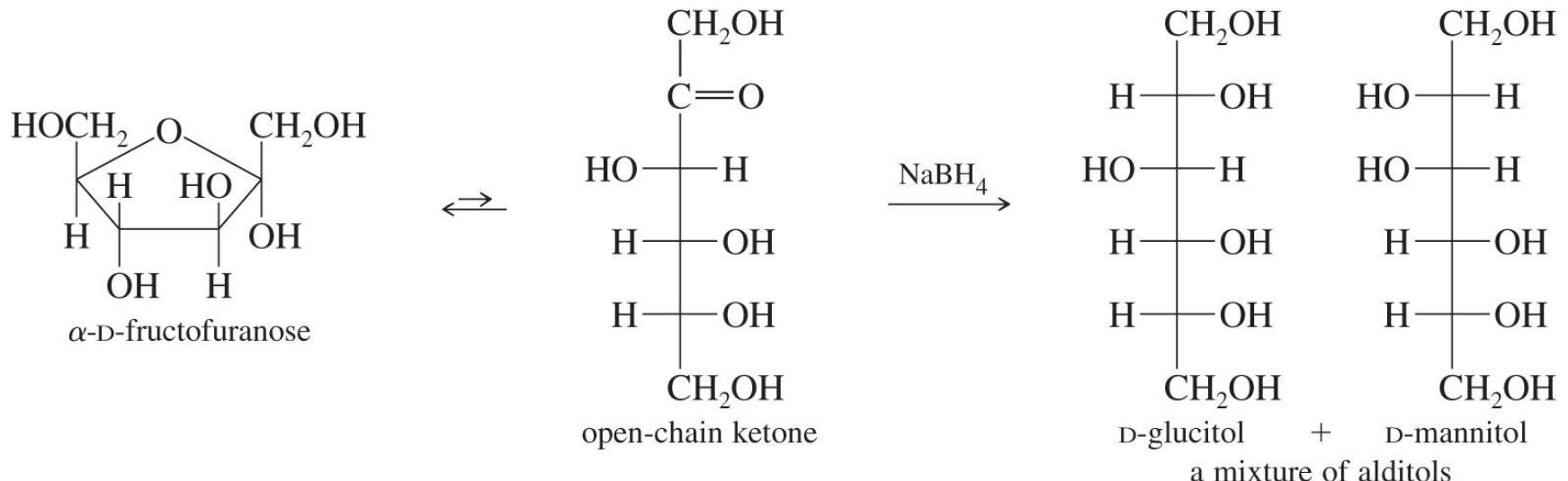
Reduction of Glucose



Reduction of Mannose



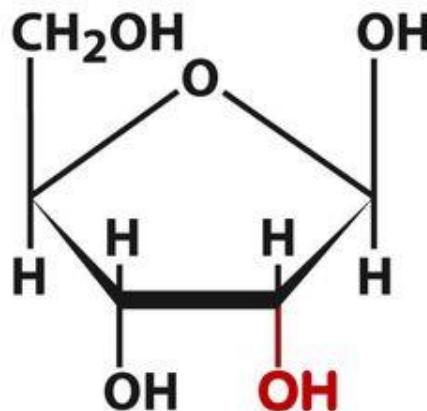
Reduction of Fructose



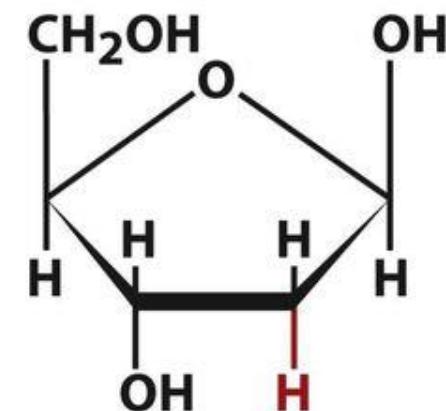
- Reduction of fructose creates a new asymmetric carbon atom, which can have either configuration.
- The products are a **mixture** of glucitol and mannitol.

Write the products of the
reductions of D-ribose and
ribulose?

Deoxy Sugars: OH → H



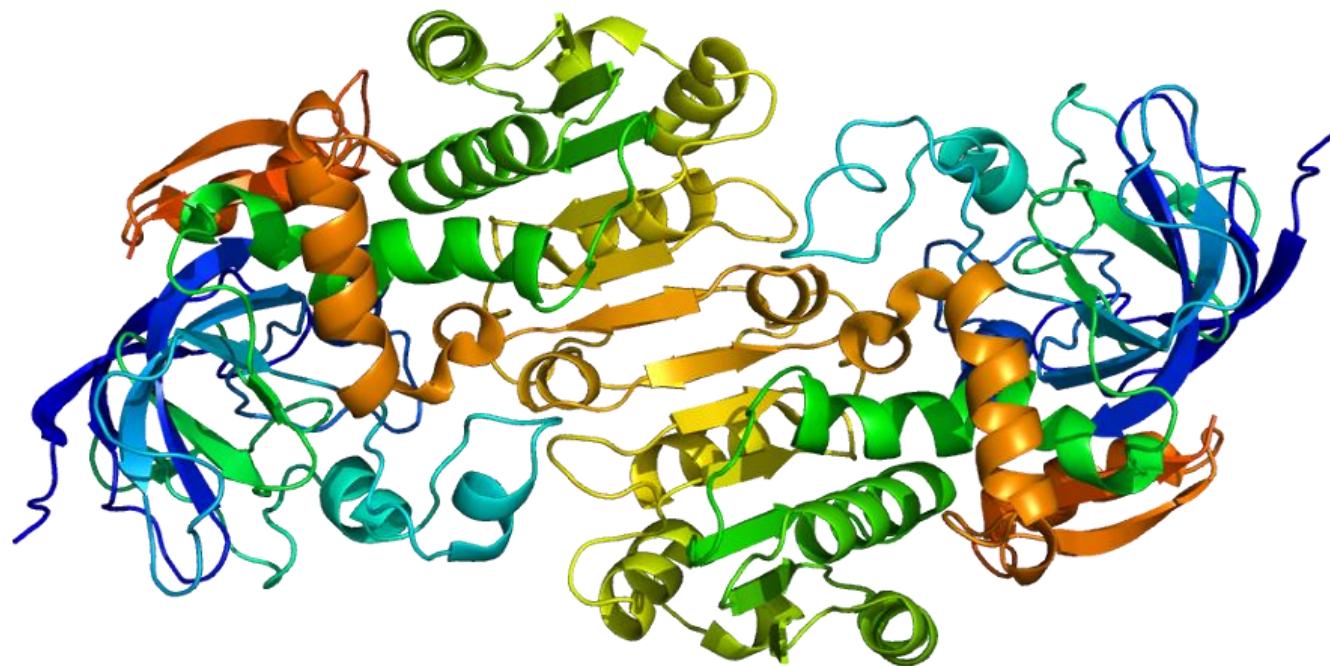
**β-D-Ribose
(RNA)**



**β-D-2-Deoxyribose
(DNA)**

- Reduction (via reductases) of an OH group to H generates the corresponding deoxy sugar
- Nomenclature based on simply prefixing the sugar with **n-deoxy-**, where n is the position of OH reduced or replaced
- For example, reduction of the OH group at C2 of **ribose** generates **2-deoxyribose**—a component of DNA

Bio-Chemistry



Reactions of monosaccharaides – Part-2

Reactions of Monosaccharides

Oxidation



Sugar acids

Reduction



Sugar alcohols

Or De-oxy sugar

Reaction with NH_3



Sugar amine

Ruff Degradation



aldose with one less carbon atom

Kilian–Fischer Synthesis



aldose with one more carbon atom

Reaction with phenylhydrazine

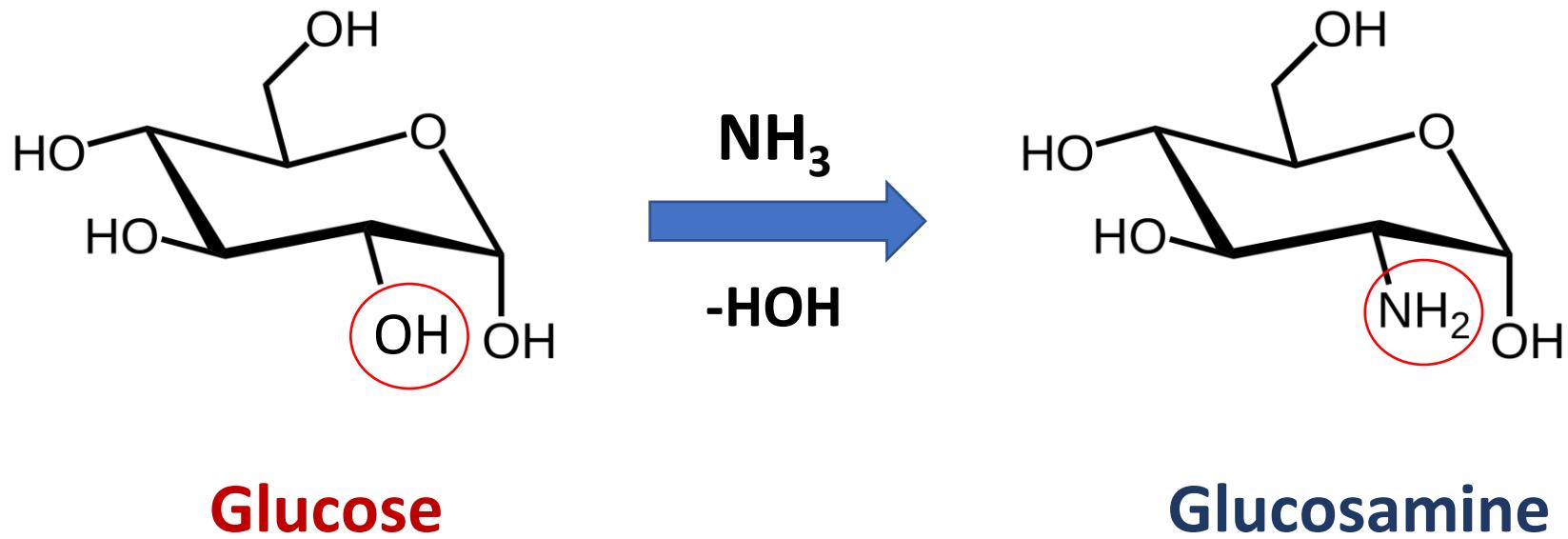


Osazone

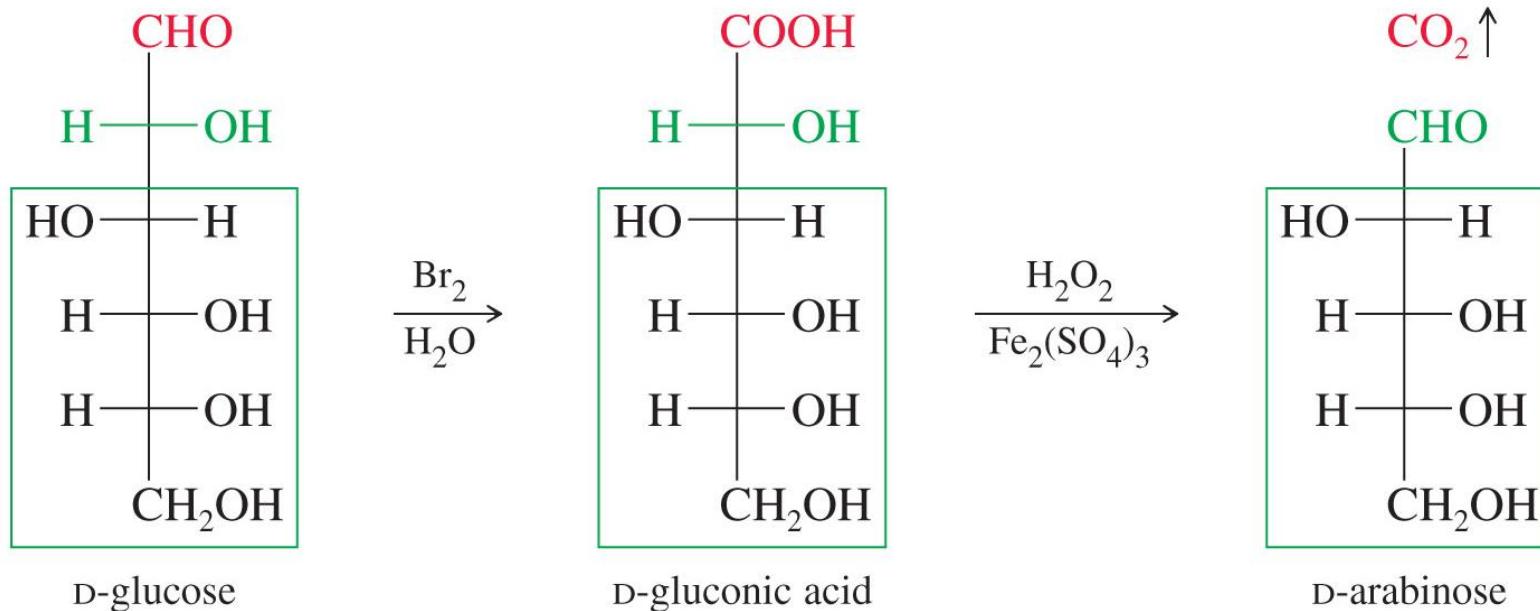
Esterification and etherification

Formation of Glycosides

Reaction with NH₃



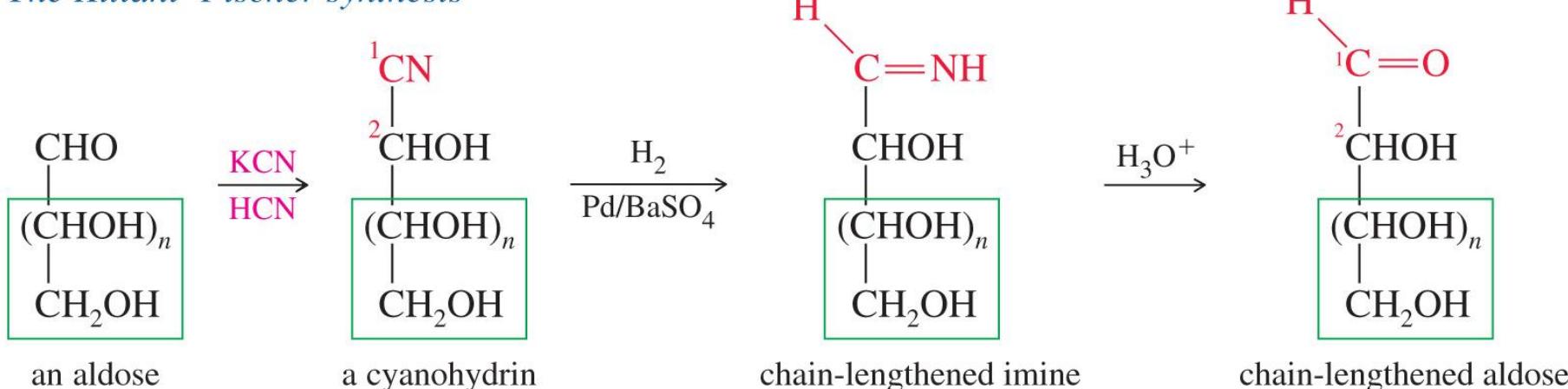
Ruff Degradation



- The **Ruff degradation** is a two-step process that begins with the bromine water oxidation of the aldose to its aldonic acid.
- Treatment of the aldonic acid with hydrogen peroxide and ferric sulfate oxidizes the carboxyl group to CO_2 and gives an aldose with one less carbon atom.

Kilian–Fischer Synthesis

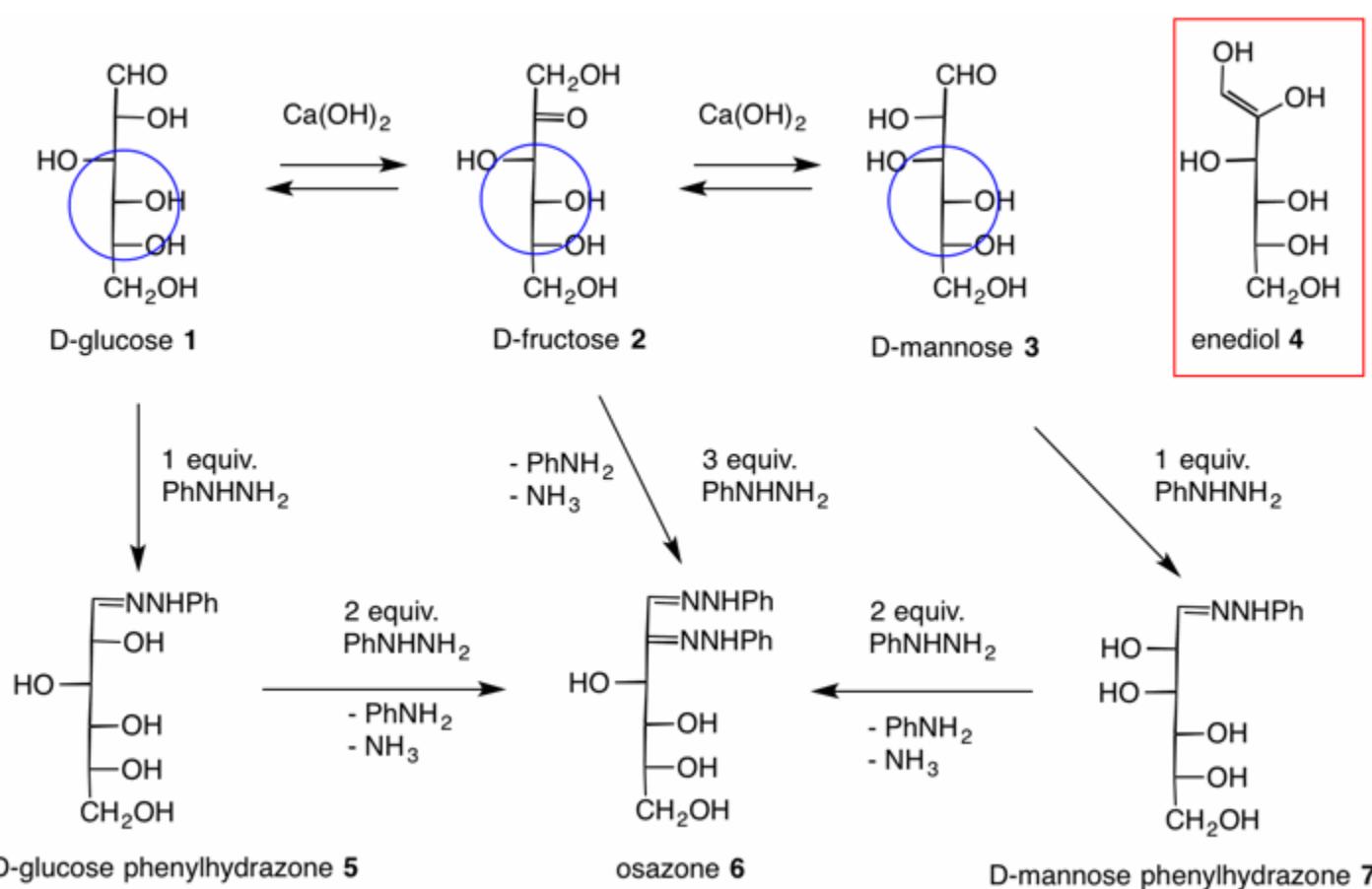
The Kilian–Fischer synthesis



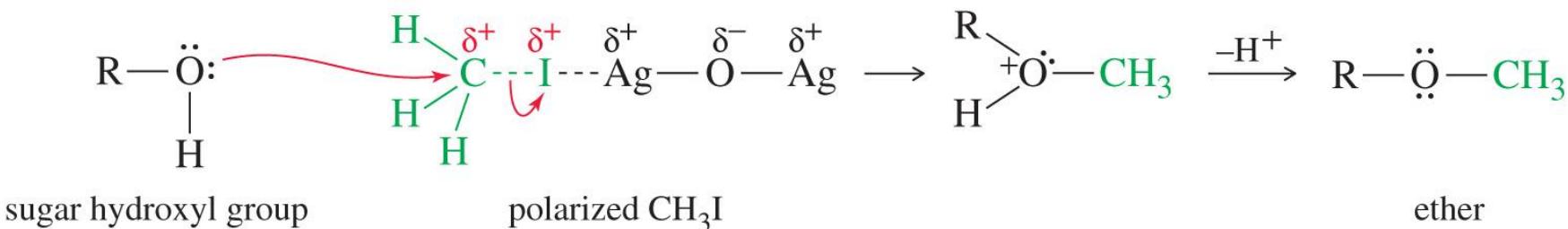
- The **Kilian–Fischer synthesis** lengthens an aldose carbon chain by adding one carbon atom to the aldehyde end of the aldose.
- This synthesis is useful both for determining the structure of existing sugars and for synthesizing new sugars.

Formation of Osazone

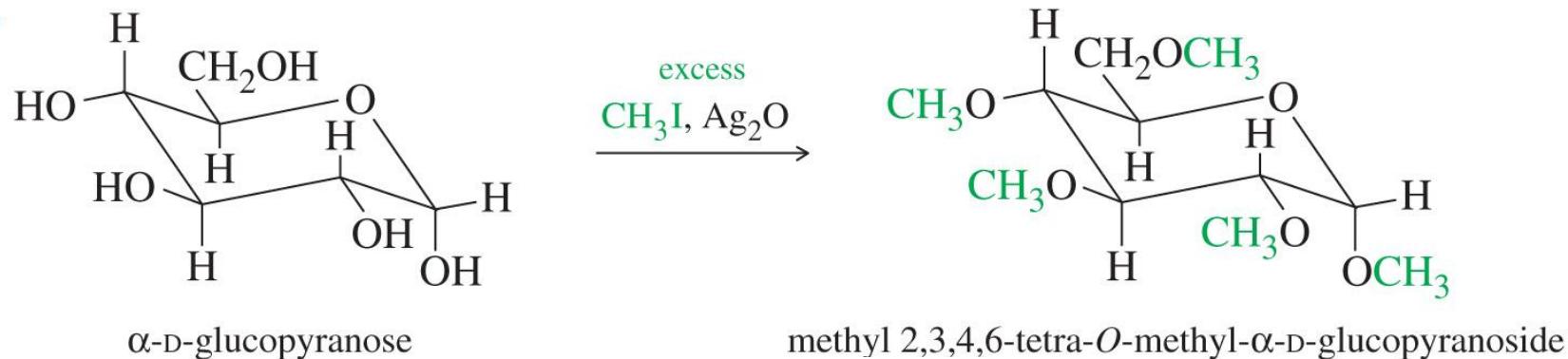
تكوين الأوزازون



Methyl Ether Formation

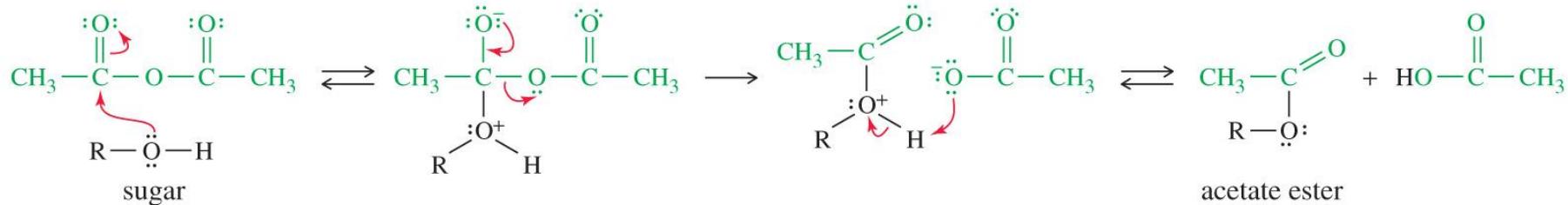


Example

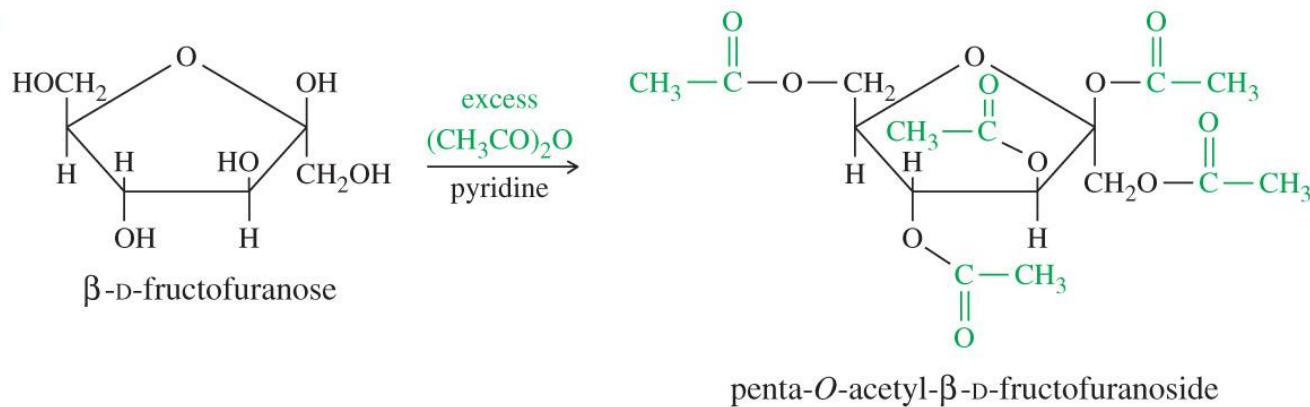


- Reaction of the sugar with methyl iodide and silver oxide will convert the hydroxides to methyl ethers.
- The methylated sugar is stable in base.

Acetate Ester Formation

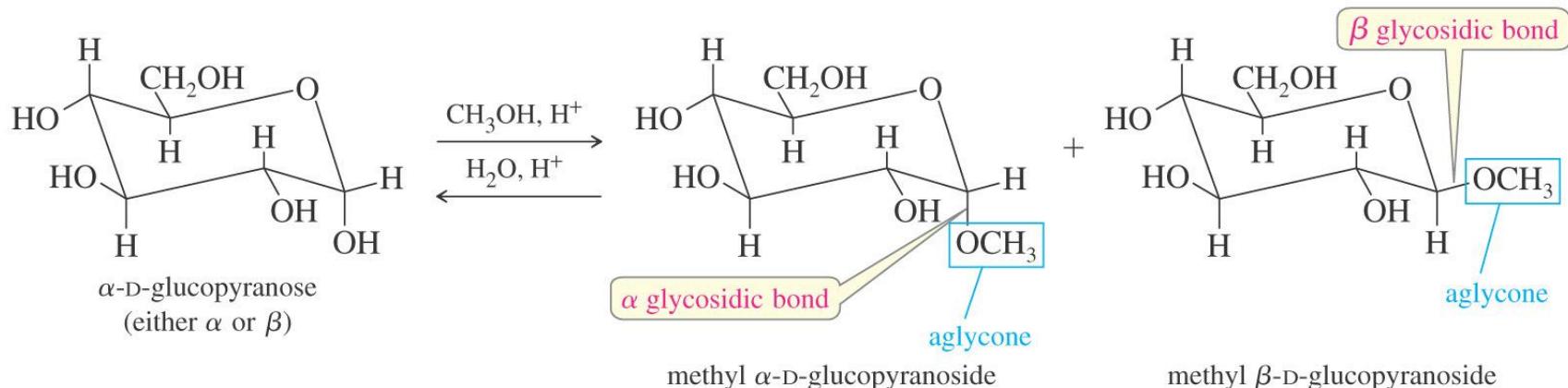


Example



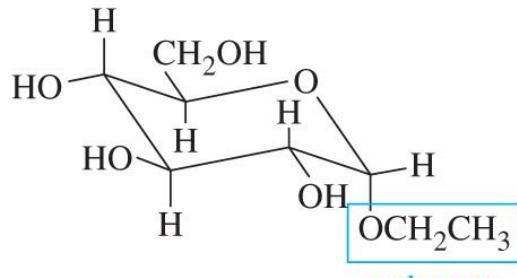
- Acetic anhydride with pyridine catalyst converts all the oxygens to acetate esters.
- Esters are readily crystallized and purified.

Formation of Glycosides

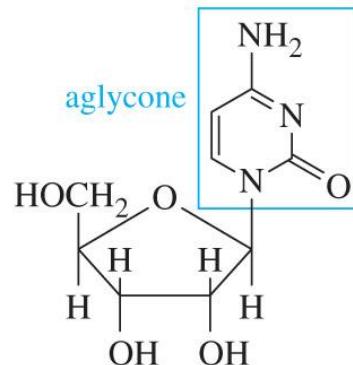


- React the sugar with alcohol in acid.
- Since the open-chain sugar is in equilibrium with its α - and β -hemiacetal, both anomers of the acetal are formed.
- **Aglycone** is the term used for the group bonded to the anomeric carbon.

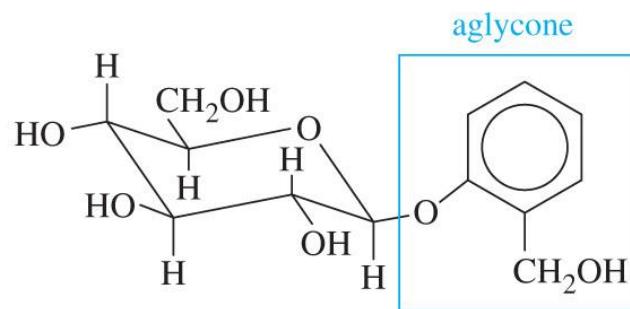
Aglycones



ethyl α -D-glucopyranoside



cytidine, a nucleoside

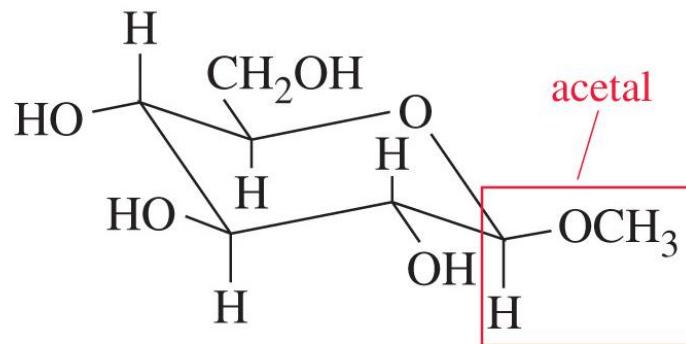


salicin, from willow bark

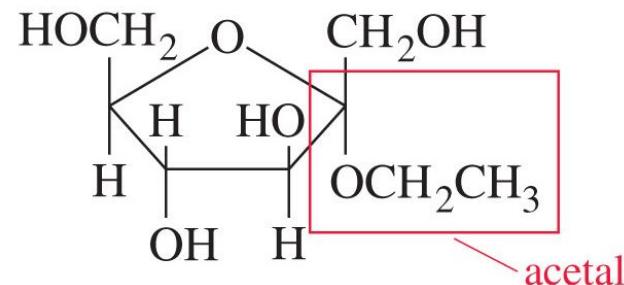
- The group bonded to the anomeric carbon of a glycoside is called an **aglycone**.
- Some aglycones are bonded through an oxygen atom (a true acetal), and others are bonded through other atoms such as nitrogen.

Nonreducing Sugars

Examples of nonreducing sugars



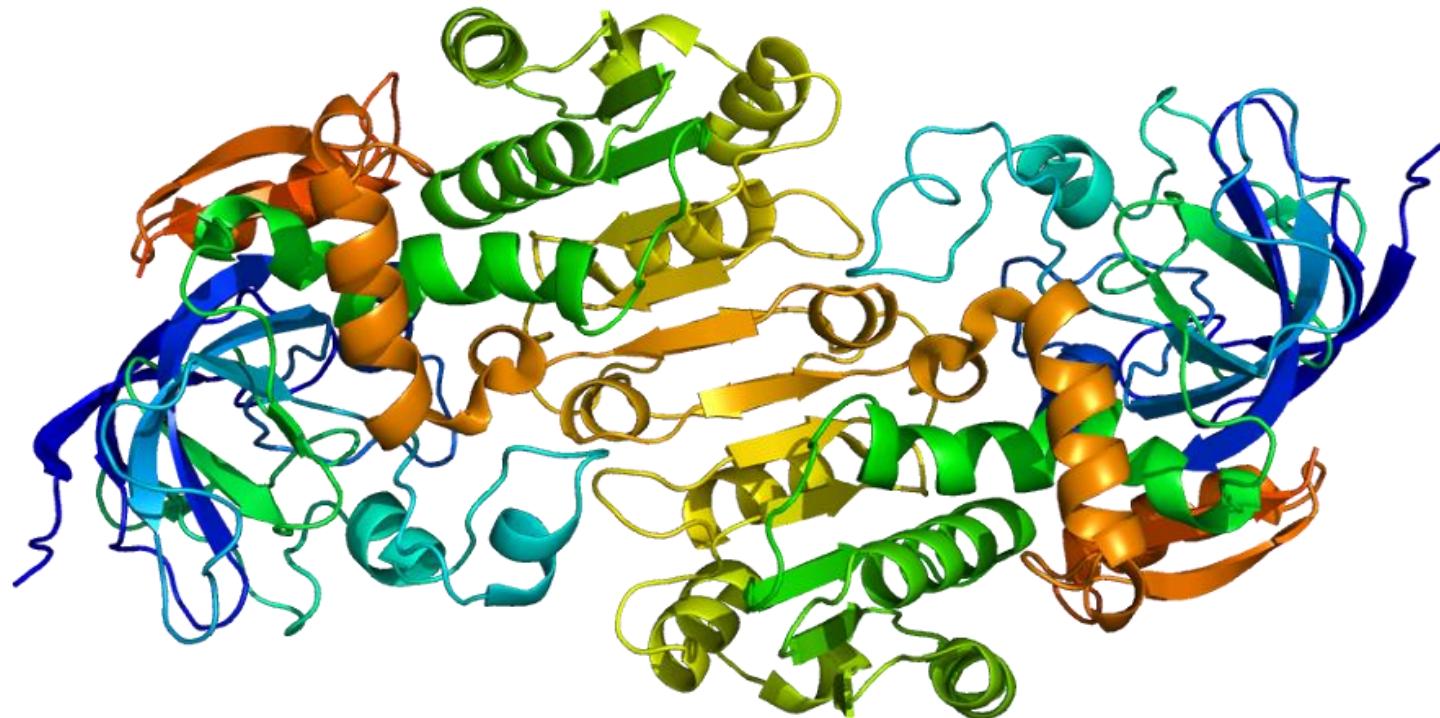
methyl β -D-glucopyranoside
(or methyl β -D-glucoside)



ethyl α -D-fructofuranoside
(or ethyl α -D-fructoside)

- Glycosides are acetals, stable in base, so they do not react with Tollens reagent.
- Disaccharides and polysaccharides are also acetals, nonreducing sugars.

Bio-Chemistry



Di- and polysaccharides

السكريات الثنائية Disaccharides

هي السكريات الناتجة من اتحاد جزأين من السكريات الأحادية.

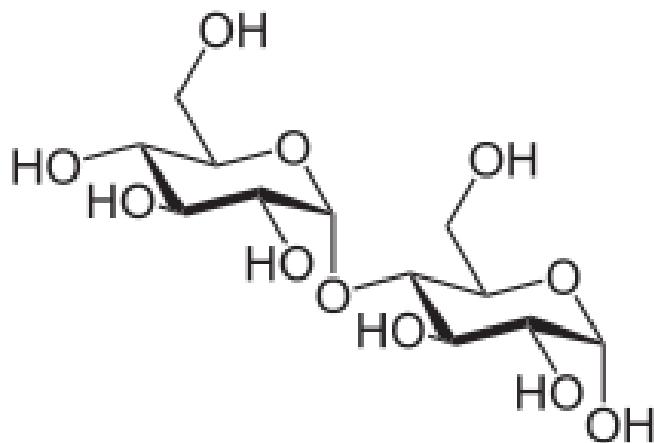
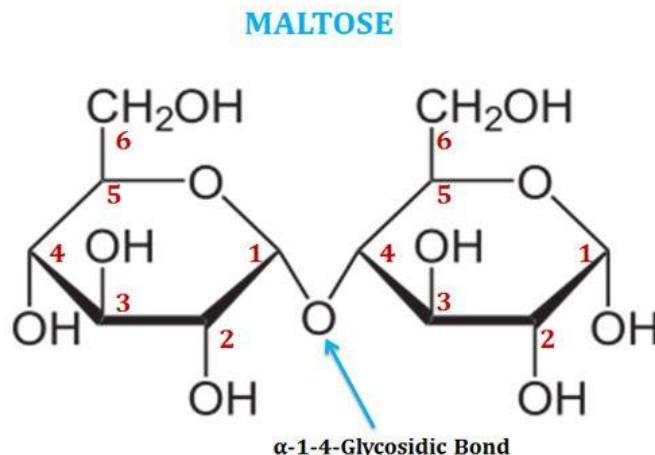
الرمز العام لها $C_{12}H_{22}O_{11}$ وأهمها السكرورز والمالتوز واللاكتوز، حيث تتحلل مائياً إلى وحدتين من السكريات الأحادية.

- هي من السكريات الشائعة في المملكة النباتية مثل سكر القصب والعنب كما أنها توجد في الحليب.

Important Disaccharides

- Maltose
- Lactose
- Sucrose

المالتوز (سكر العنبر) : maltose :



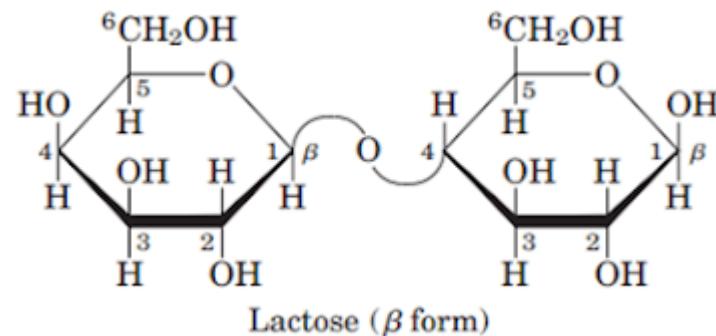
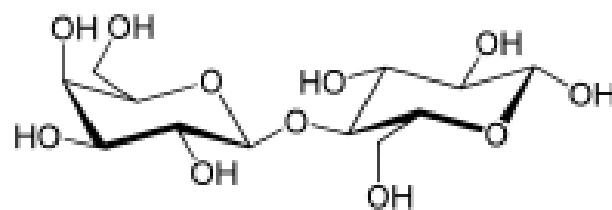
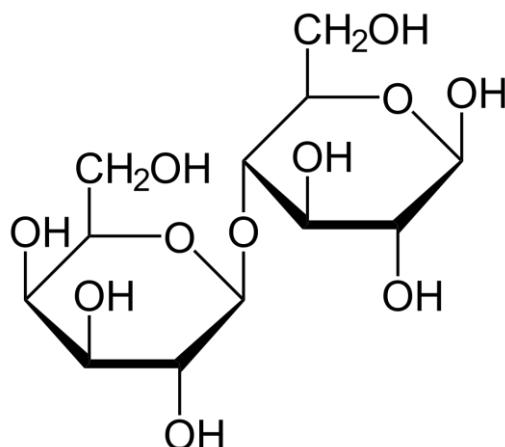
❖ يتكون المالتوز من جزيئتين من الجلوكوز مرتبطين بواسطة رابطة جليكوسيدية ناتجة من ترابط ذرة الكربون رقم (١) مع ذرة الكربون رقم (٤) في الجزيء الآخر وينتج عن هذا الترابط فقد جزء ماء.

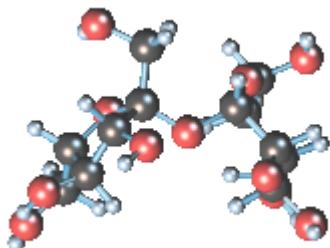
❖ ينتج المالتوز من هضم النشا النباتي والحيواني بواسطة إنزيم الأميليز الموجود في اللعاب والأمعاء ليعطي جزيئين من الجلوكوز.

❖ يعتبر المالتوز سكر مختلف لإحتواه على ذرة هيمي أستال حره.

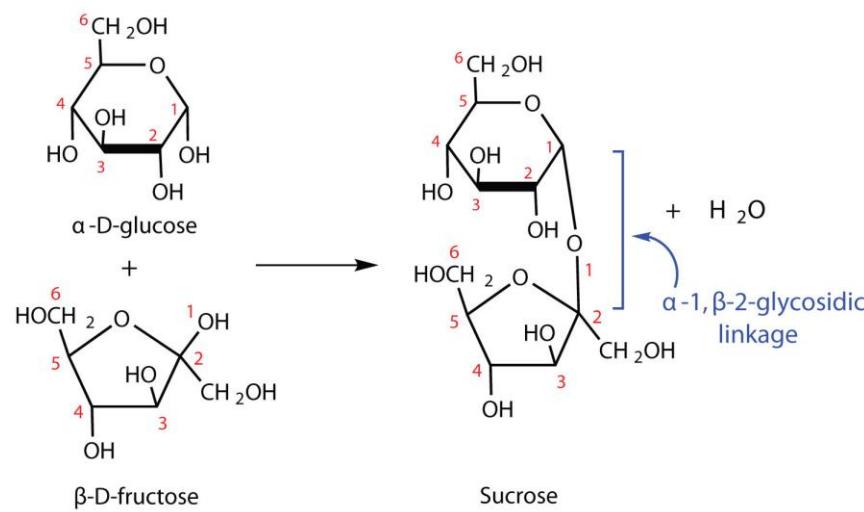
اللاكتوز (سكر الحليب) :

- ❖ يوجد فقط في الحليب ويمكن تحلله إلى جزئي جلوكوز وأخر جلاكتوز بواسطة إنزيم اللاكتيز الموجود في الأمعاء وهو إنزيم نشط لدى الأطفال الرضع.
- ❖ يعتبر اللاكتوز من السكريات المختزلة.





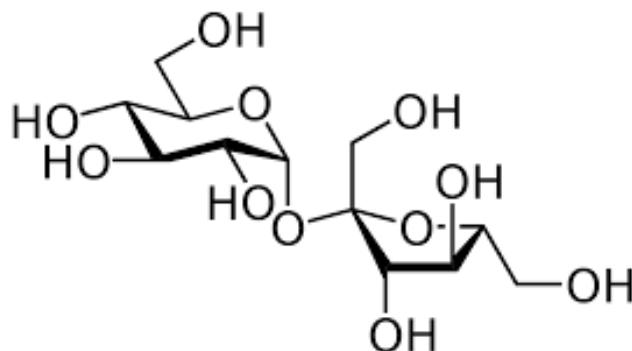
السكروز (سكر القصب/ المائده) :



❖ يتحلل إلى جزئ جلوكوز وآخر فركتوز بواسطة إنزيم السكريز ويطلق عليه أحياناً إنزيم إنفرتاز، ويوجد إنزيم الانفرتاز في الأمعاء.

❖ السكروز حلو المذاق ويدبوب في الماء بسرعة جداً

❖ يعتبر سكر السكروز من السكريات الغير مختزلة.



السكريات العديدة polysaccharides

هي عبارة عن سلاسل طويلة مستقيمة أو متشعبة polymer ناتجة عن ترابط نوع واحد من وحدات سكر أحادي متكرر أو أكثر بواسطة رابطة جلايكوسيدية glycosidic bond مع حذف جزئية ماء.

تقسم السكريات العديدة إلى قسمين بناءً على تركيبها الكيميائي إلى:

(١) السكريات العديدة المتتجانسة Homopolysaccharides

هي سلاسل طويلة مكونة من نوع واحد من السكريات الأحادية.

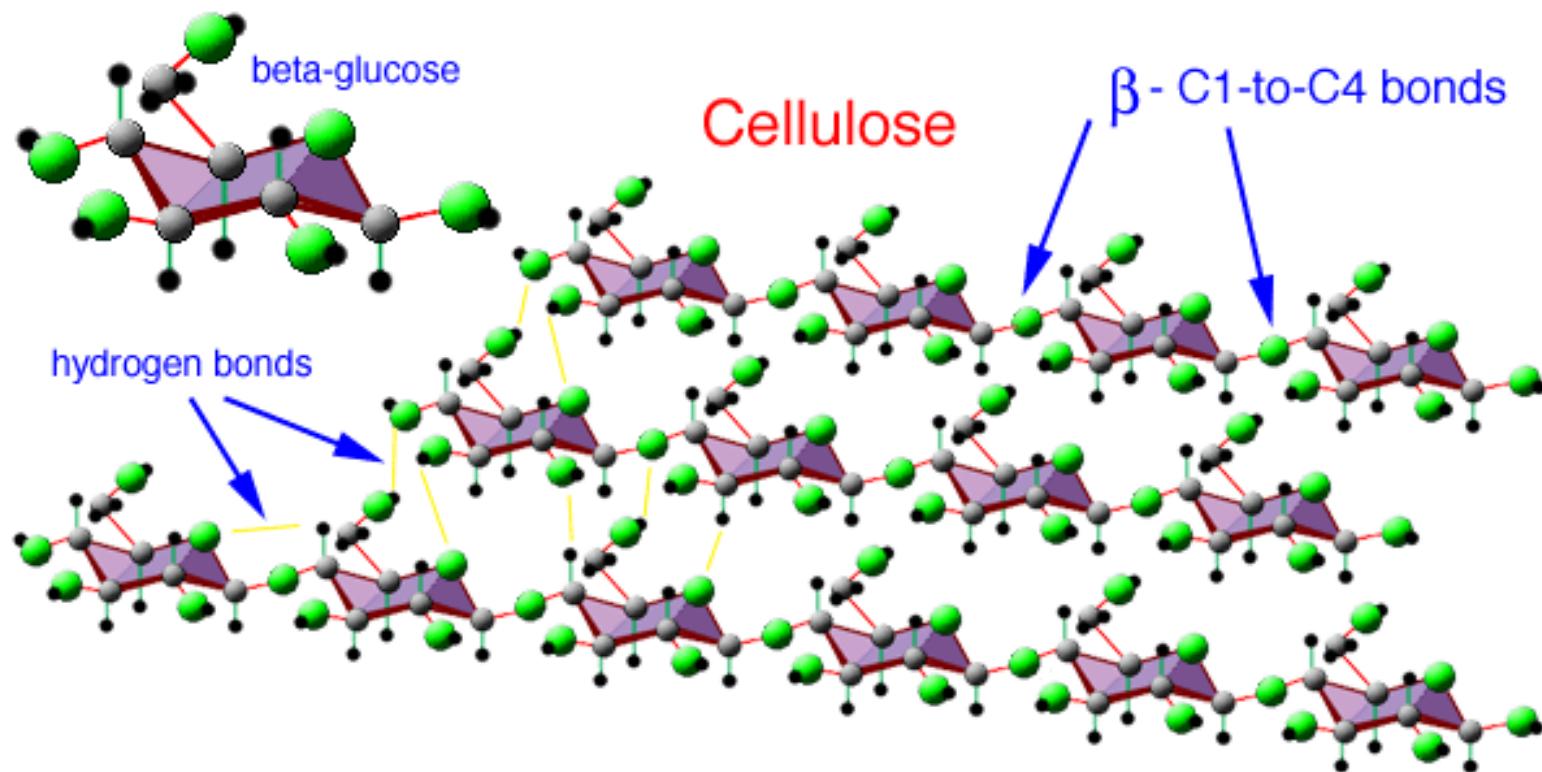
من أمثلتها النشا النباتي (وحدات متكررة من الجلوكوز) والجلويوجين (النشا الحيواني)

(٢) السكريات العديدة غير المتتجانسة Heteropolysaccharides

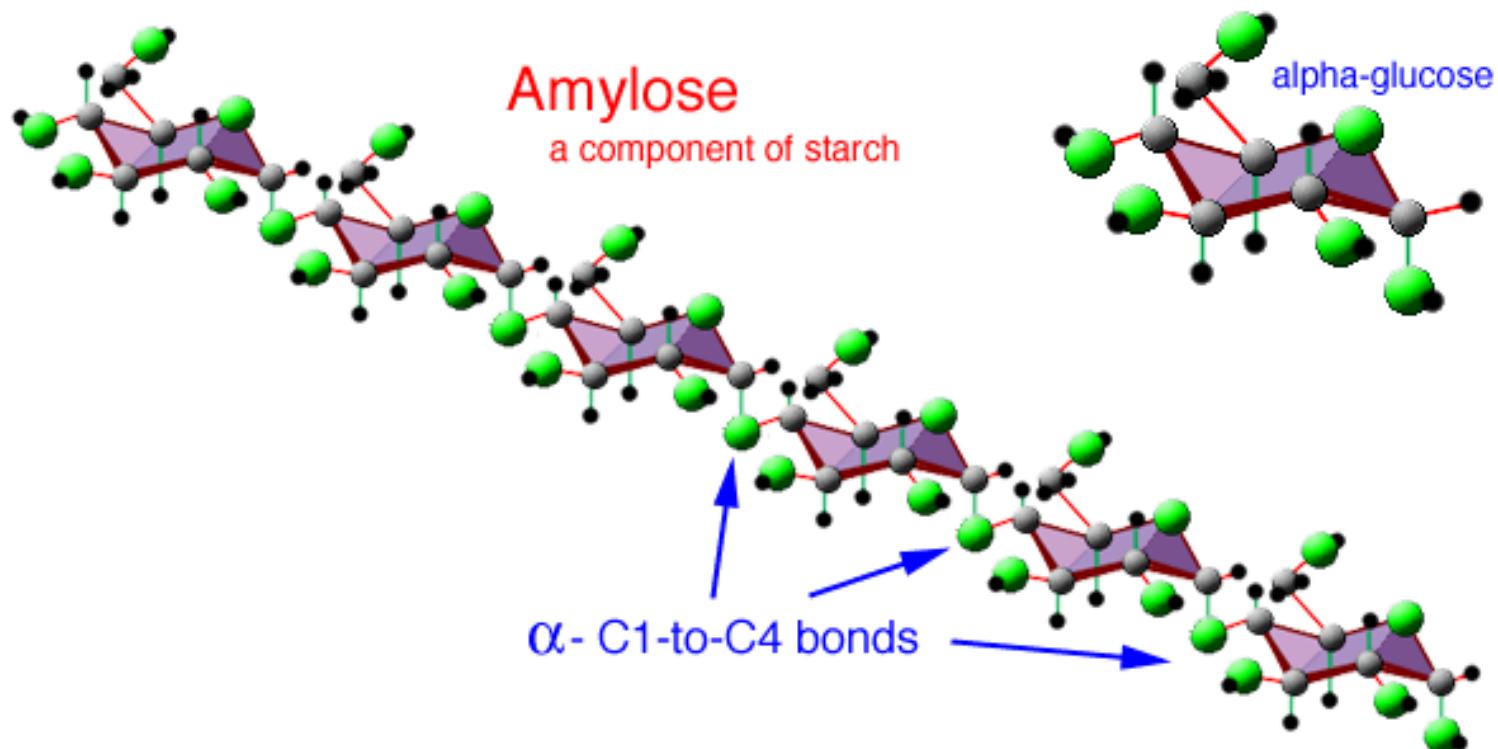
هي سلاسل طويلة تحتوي على أكثر من نوع من وحدات السكر المتعدد.

مثل حامض الهايلورونيك Heparin والهيبارين Hyaluronic

Polysaccharides



Polysaccharides



اللبيبات

Lipids

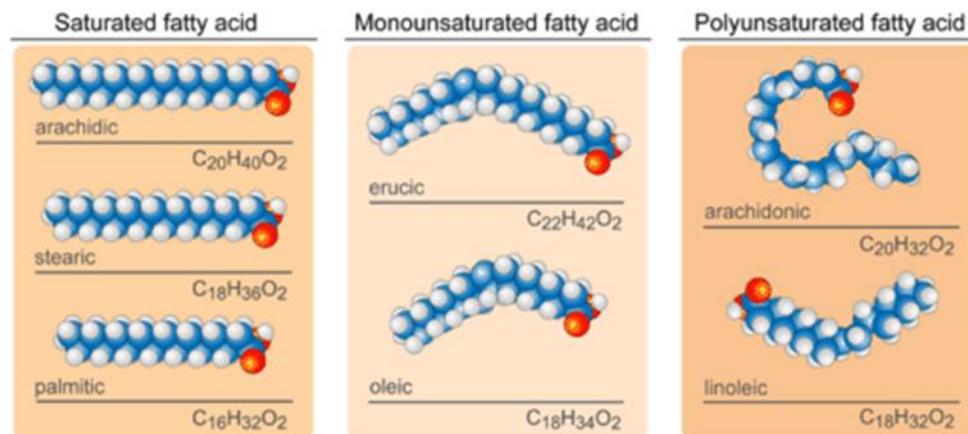
الحمض الدهني:

البييد مركب عضوي مثل الدهون أو الزيت. تستخدم الكائنات الحية الدهون لتخزين الطاقة ، ولكن للدهون أدوار مهمة أخرى أيضًا. تتكون الدهون من وحدات متكررة تسمى الأحماض الدهنية. الأحماض الدهنية عبارة عن مركبات عضوية لها الصيغة العامة $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_n\text{COOH}$ ، حيث يتراوح n عادةً من 2 إلى 28 ويكون دائمًا رقمًا زوجيًا.

هناك نوعان من الأحماض الدهنية: الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية غير المشبعة.

الأحماض الدهنية المشبعة

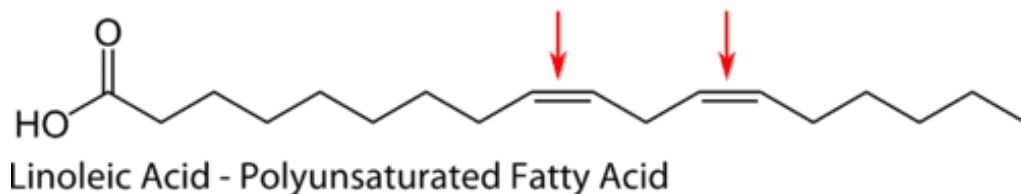
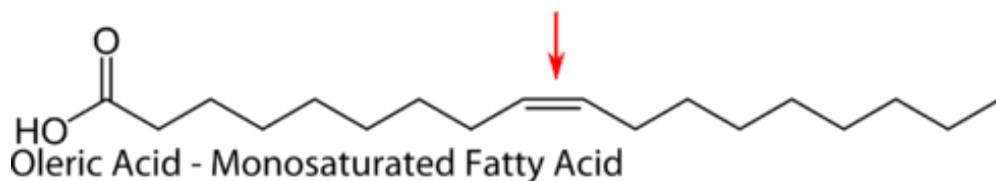
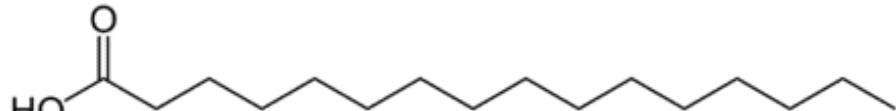
ترتبط ذرات الكربون بأكبر عدد ممكن من ذرات الهيدروجين. يؤدي هذا إلى تشكيل الجزيئات سلاسل مستقيمة ، كما هو موضح في الشكل أدناه. يمكن تجميع السلاسل المستقيمة معًا بـ إحكام شديد ، مما يسمح لها بتخزين الطاقة في شكل مضغوط. وهذا يفسر سبب كون الأحماض الدهنية المشبعة صلبة في درجة حرارة الغرفة. تستخدم الحيوانات الأحماض الدهنية المشبعة لتخزين الطاقة.



الأحماض الدهنية غير المشبعة

لا ترتبط بعض ذرات الكربون بأكبر عدد ممكن من ذرات الهيدروجين بسبب وجود واحد أو أكثر من الروابط المزدوجة في سلسلة الكربون. بدلاً من ذلك ، يتم ربطهم بمجموعات أخرى من الذرات. وحيثما يرتبط الكربون بهذه المجموعات الأخرى من الذرات ، فإنه يتسبب في ثني السلاسل (انظر الشكل). لا يمكن تجميع السلاسل المثنية معًا بـ إحكام شديد ، لذا فإن الأحماض الدهنية غير المشبعة عبارة عن سوائل في درجة حرارة الغرفة.

تستخدم النباتات الأحماض الدهنية غير المشبعة لتخزين الطاقة.

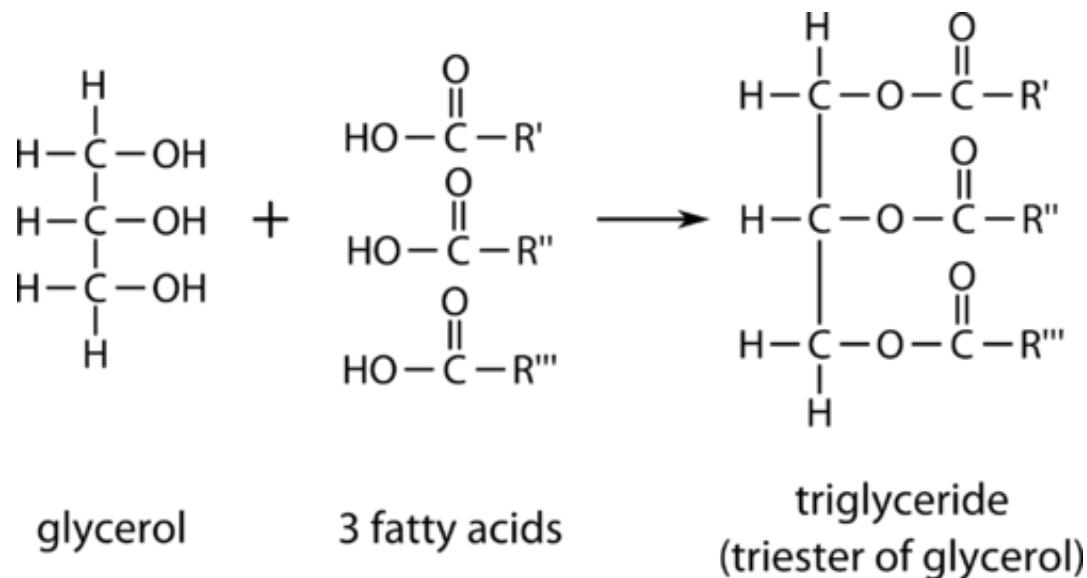


أنواع الليبيادات

قد تكون الدهون من الأحماض الدهنية وحدها ، أو قد تحتوي على جزيئات أخرى أيضاً. على سبيل المثال ، تحتوي بعض الدهون على مجموعات كحول أو فوسفات. يشملوا:

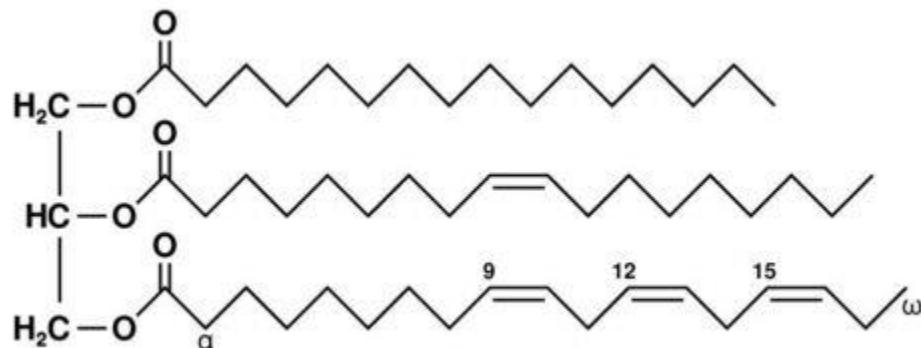
- ١- الدهون الثلاثية (الدهون البسيطة) ثلاثي جليسريد: الشكل الرئيسي للطاقة المخزنة في الحيوانات.
- ٢- الفسفوليبيادات: المكونات الرئيسية لأغشية الخلايا.
- ٣- استرويدات (المنشطات).

أحد أنواع الدهون يسمى ثلاثي الجليسريد ، وهو استر مشتق من الجلسرين مع ثلاثة جزيئات من الأحماض الدهنية.



ثلاثي جليسريد

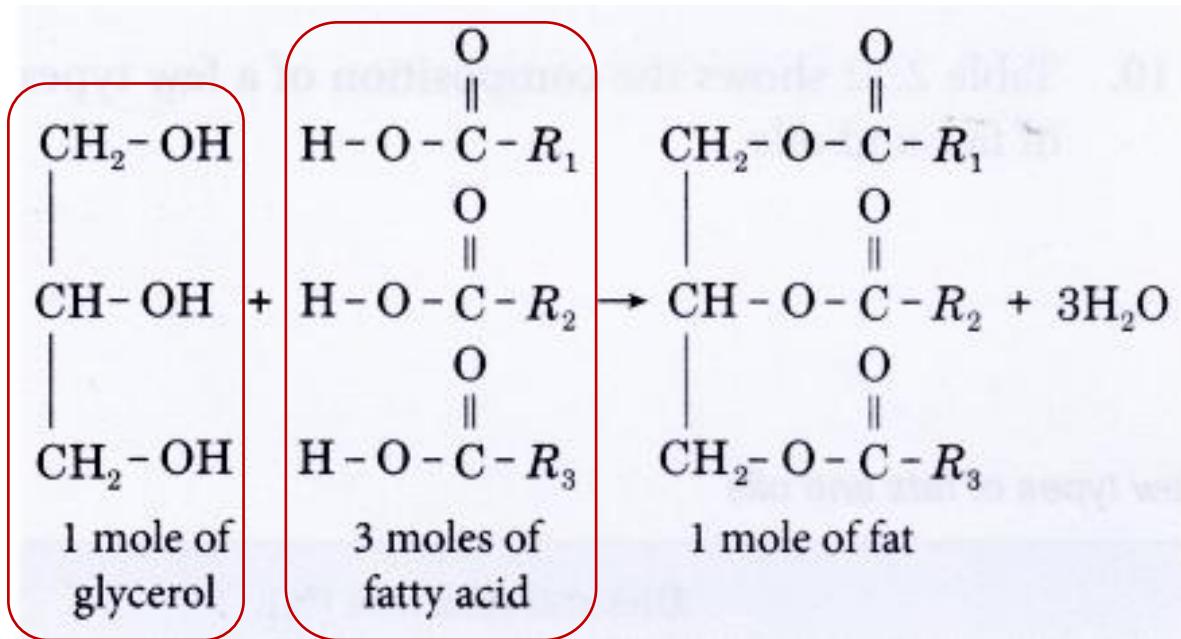
الجلسرین هو تريول ، وهو كحول يحتوي على ثلاثة مجموعات وظيفية من الهيدروكسيل. الأحماض الدهنية عبارة عن سلسلة طويلة من الكربون ، يتراوح طولها عموماً من ۱۲ إلى ۲۴ كربوناً ، مع مجموعة كربوكسيل متصلة. يخضع كل جزيء من جزيئات الأحماض الدهنية الثلاثة لاسترة بإحدى مجموعات الهيدروكسيل في جزيء الجلسرين. والنتيجة هي جزيء كبير ثلاثي الجليسريد يشار إليه باسم الدهون الثلاثية.



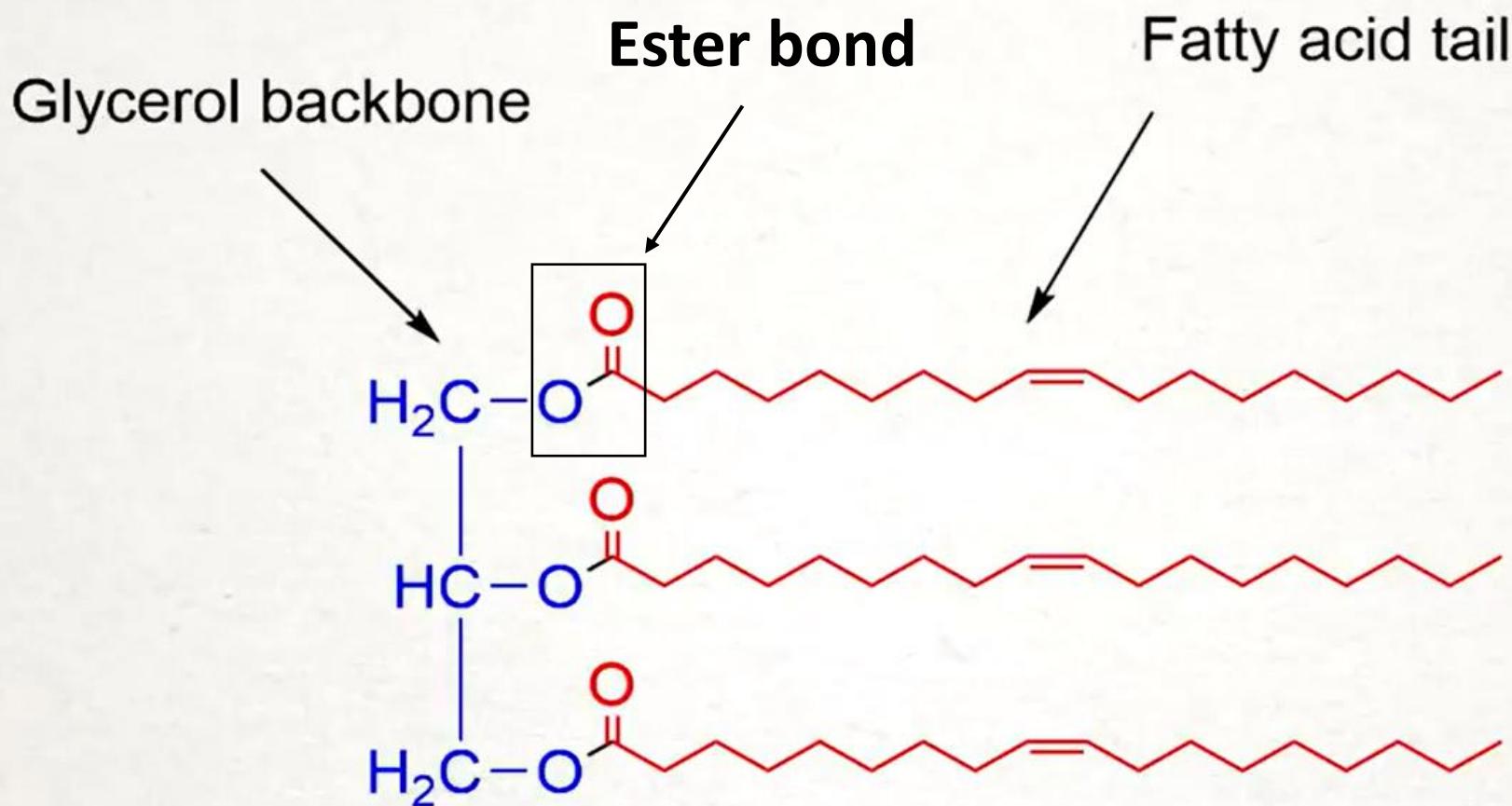
A triglyceride molecule can be formed from any combination of fatty acids.

تطبيقات على الزيوت والدهون

الاستره Esterification :

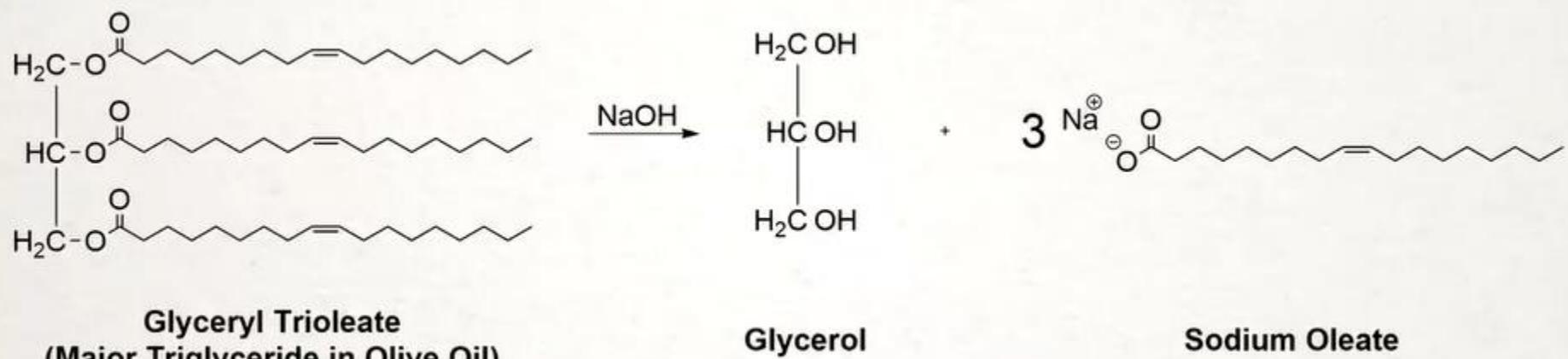


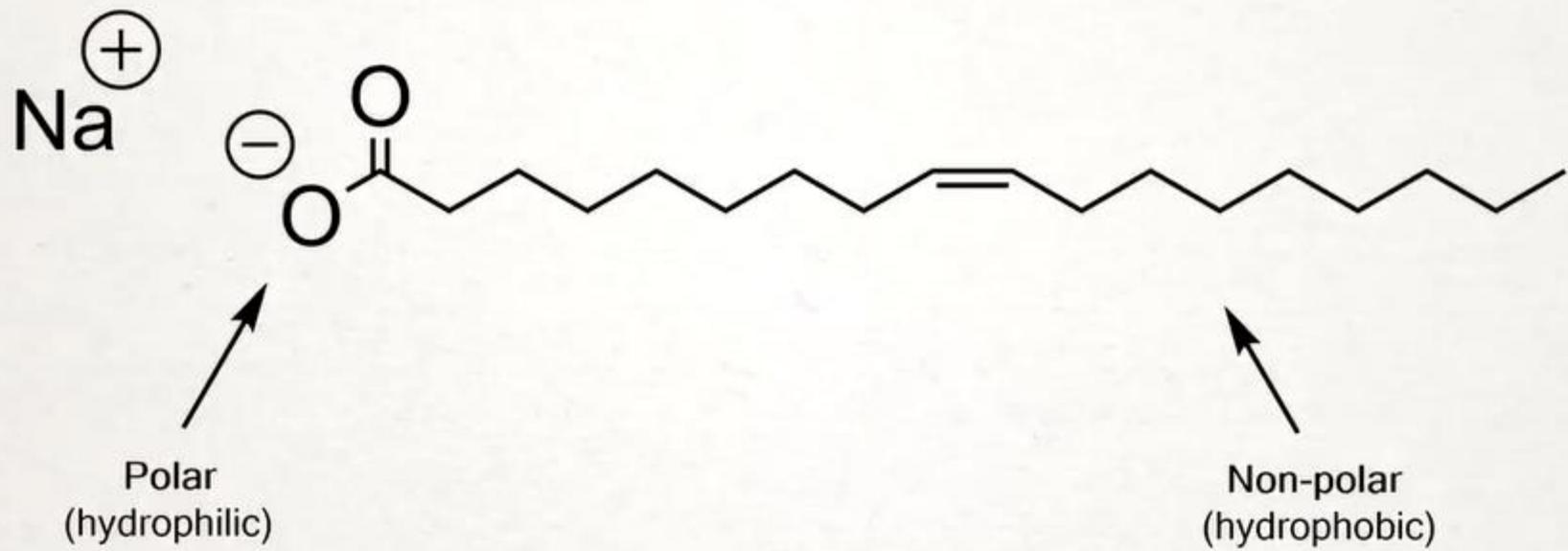
دهن او زيت



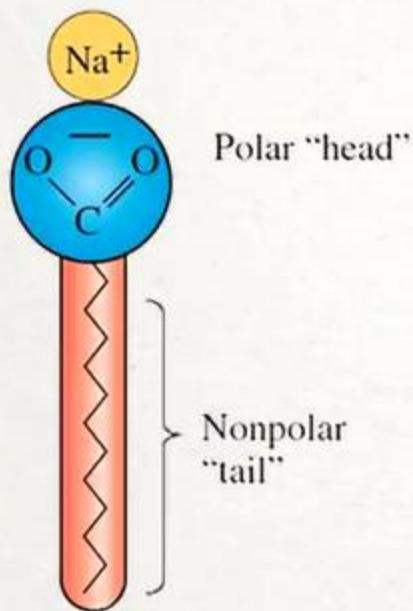
Glyceryl Trioleate
(Major Triglyceride in Olive Oil)

Saponification reaction : تفاعل التصبن

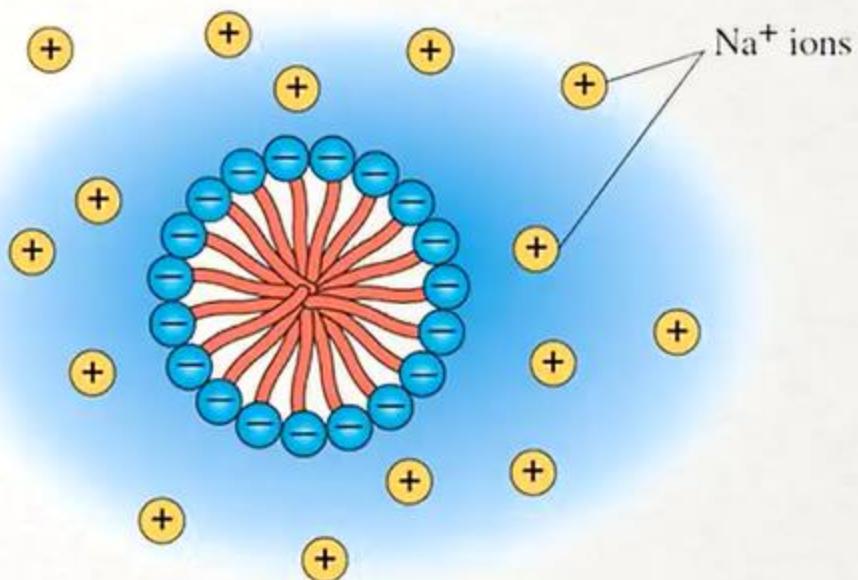




(a) A soap



(b) Cross section of a soap micelle in water



Images from: Organic Chemistry By William Brown

Soap micelle with
“dissolved” grease

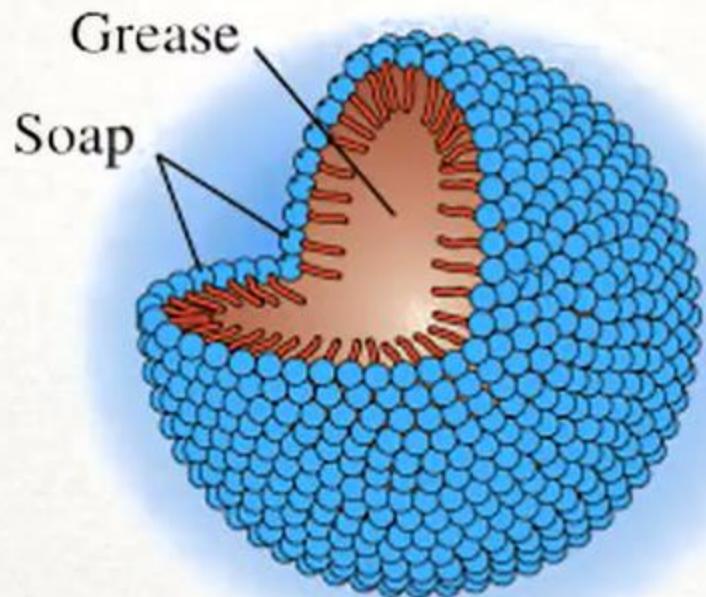
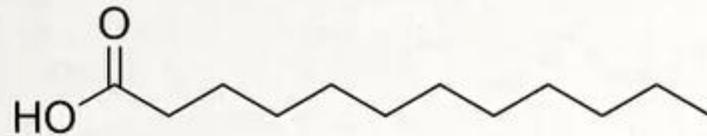


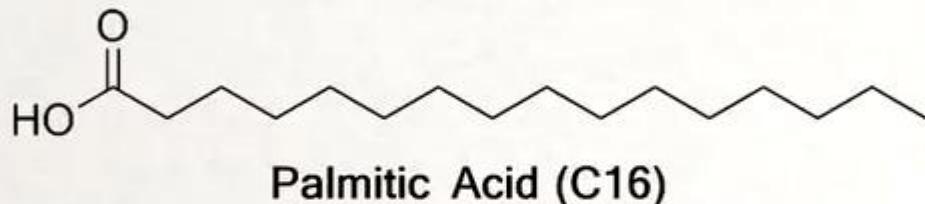
Image from: Organic Chemistry By William Brown

Triglycerides $\xrightarrow{\text{Base}}$ **Soap**

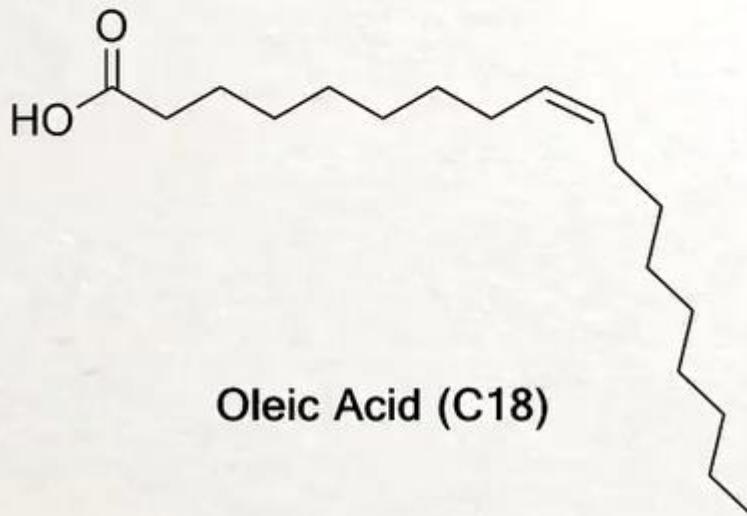
Depending on the base that is used
and the source of triglycerides, the
final soap can have very different
Properties.



Lauric Acid (C12)



Palmitic Acid (C16)



Oleic Acid (C18)

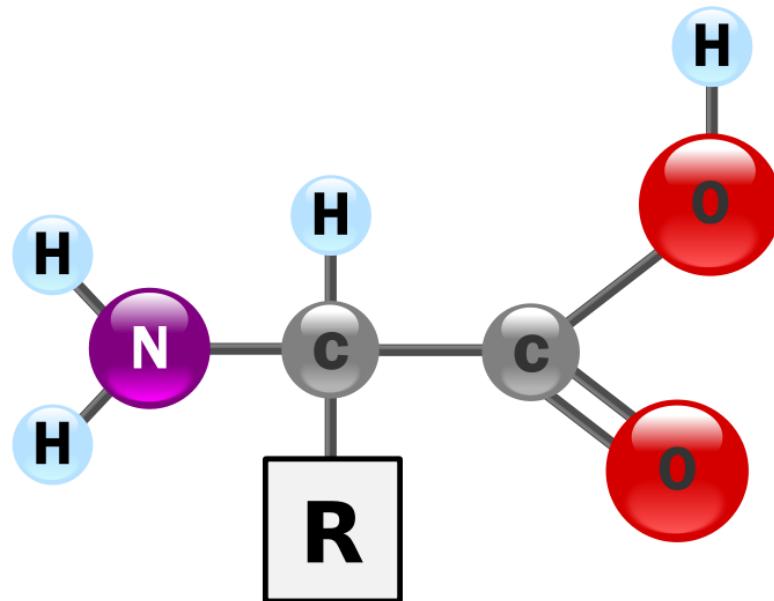
Fatty acid

The most important characteristic is the chain length

Soap with long chain fatty acid is more harder and less soluble in water

الأحماض الأمينية

Amino Acids



الأحماض الأمينية :Amino acid

هي لبنات البناء الرئيسية لبناء البروتين والببتيد. فالأحماض الأمينية هي مجموعة من المركبات العضوية مكونة من مجموعة أمين (NH_2) على الأقل مرتبطة مع مجموعة كربوكسيل (COOH).

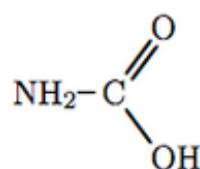
ينتج التمثيل الغذائي في جسم الإنسان عدداً كبيراً من الأحماض الأمينية المختلفة - وجميعها يتبع التقسيم المذكور أعلاه من جهة تكوينها من طرف أميني وطرف كربوكسيلي. ولكن توجد ١٠ أحماض أمينية لا يستطيع جسم الإنسان تصنيعها ولا بد من أن يتناولها الشخص من غذائه؛ تلك العشرة احماض أمينية الأساسية تسمى الأحماض الأمينية الضرورية.

لكي يقوم الجسم بإنتاج ما يحتاجه من أحماض أمينية فهو يقوم بـ هضم الغذاء - وهذا على الأخص هضم البروتينات - فيحل البروتين إلى أجزاءه الصغرى وهي أحماض أمينية. عشرة أحماض أمينية أساسية مهمة جدا (لا يمكن للجسم البشري أن يصنعها بنفسه) والباقي غير أساسية (يمكن الجسم صنعها داخل الجسم البشري، بشرط التغذية السليمة). على الرغم من قدرة الجسم على تصنيع الأحماض الأمينية غير الأساسية، إلا أنه يحتاج الأحماض الأمينية الضرورية لكي يكون سليماً معافيماً. توجد آل ١٠ أحماض أمينية الضرورية في العديد من المواد الغذائية : في اللحوم والأسمدة والبيض واللحيل والبقوليات. وعادة لا يحدث خلل في الناس لأن غذاء الإنسان متتنوع ويحمل في مجموعه الأحماض الأمينية الضرورية، وهي متعددة وفي المتناول. كما يمكن الحصول على الأحماض الأمينية الضرورية إذا تم اتباع نظام نباتي كامل بشكل مناسب.

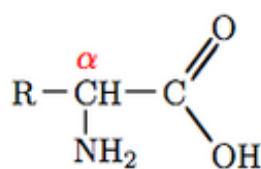
تُرقم ذرات الكربون عادة بالأحرف الإغريقية، وتنتمي الحموض الأمينية المكونة للبروتينات إلى فئة ألفا α -Amino Acids وذلك لأن جذري الأمين والهيدروكسيل يرتبطان بذرة الكربون الأولى في السلسلة. وتوجد كذلك حموض أمينية أحيائية من فئة بيتا مثل البيتا-الAlanine (بالإنجليزية: β -Alanine) وأخرى من فئة غاما مثل حمض الغاما-أمينوبutyric acid (بالإنجليزية: γ -Aminobutyric acid) أو بالإنجليزية: (GABA). ورغم وجود عدد كبير من الحموض الألفا-الأمينية في الطبيعة إلا أن السلسل البروتينية لا تحتوي سوى ٢٠ نوعاً منها فقط. وتضطلع الحموض الأمينية بمهام أخرى كلعبها دور نواقل عصبية ومواد أولية لبعض الهرمونات، كما تتكون جزيئات المناعة منها أو كمصدر للطاقة في حالات قصوى. وتتوفر أيضاً مجموعة من الحموض الأمينية المصطنعة كيميائياً ولها عدة استعمالات في مجال الصناعة الكيميائية والصيدلانية والغذائية. إذا تنوّع غذاء الإنسان من لحوم واسماك وبياض وحليب وخضروات وفاكهه يضمن حصوله على كل المواد الغذائية الضرورية لجسمه وسلامة صحته.

الحمض الأميني هو أحد مركبات عضوية تحمل نوعين من الجذور الكيميائية، وهي طرف قاعدي أميني (نشادي) وطرف حمضي كربوكسيل متعددتين مع ذرة كربون مرتبطة بدورها ببقية عضوية جانبية Side chain R تكون مختلفة من حمض أميني إلى آخر. تُعتبر الأحماض الأمينية وحدات التركيب الأساسي للبروتينات في الكائنات الحية، فهي تكون العضلات والأنسجة والأعضاء والجلد، وتدخل في تركيب الهرمونات والإنزيمات، وكذلك في تركيب خلايا المناعة.

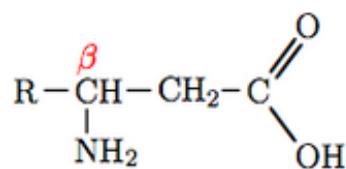
يعتبر هيدروكسي كرب أميد بالإنجليزية: (Hydroxycarbamide) الحمض الأميني الأبسط من حيث التركيب فهو متكون من جذر أميني متصل مباشرة بكرbones جذر الهيدروكسيل . COOH وهذا المركب غير أحياي. أما في بقية الأحماض الأمينية فتدخل ذرة أو أكثر من الكربون بين هذين الجذرين. ويحدد موقع الأمين في السلسلة الكربونية الفئة (أحمر : ألفا، بيتا، جاما) التي ينتمي إليها الحمض الأميني كما يلي:



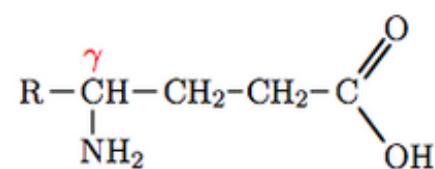
هيدروكسيل كرباميد



حمض ألفا-أميني



حمض بيتا-أميني



حمض جاما-أميني

حموض ألفا-أمينية

يتصل جذر الأمين بالكربون رقم ٢ بعد كربون جذر الهيدروكسيل ويرقم بـ **الـAlpha**

يسمى المركب بالحمض ٢-أمينو إيثانويك Aminoethanoic acid، أو ما يعرف بالجلسين Glycine، أبسط الحموض الأمينية لدى الكائنات الحية. أما بقية الأحماض الألفا-أمينية فلها نفس البنية مع اختلاف في السلسلة الجانبية R، فعوضاً عن ذرة الهيدروجين المرتبطة بالكربون ألفا في الجلايسين، تتخذ أنواع مختلفة، على سبيل المثال، جذر الميثيل Methyl في حالة الألانين Alanine أو جذر مختلف الحلقة Heterocyclic بالنسبة للتربيوفان Tryptophan. والدور الأساسي للأحماض الألفا-أمينية هو بناء مختلف البروتينات.

حوض بيتا-أمينية

يرتبط جذر الأمين بالكربون الثالث بداية من كربون جذر الهيدروكسيل beta وأبسط ممثل أحیائی لهذه الفئة هو البيتا-الانين.

حوض جاما-أمينية

يتحد جذر الأمين بالكربون الرابع بعد كربون جذر الهيدروكسيل gamma، المثال المعروف في هذه الفئة هو حامض الجاما-بيتيريک GABA، وهو ناقل عصبي مثبط.

التماثلية البصرية (التناظر)

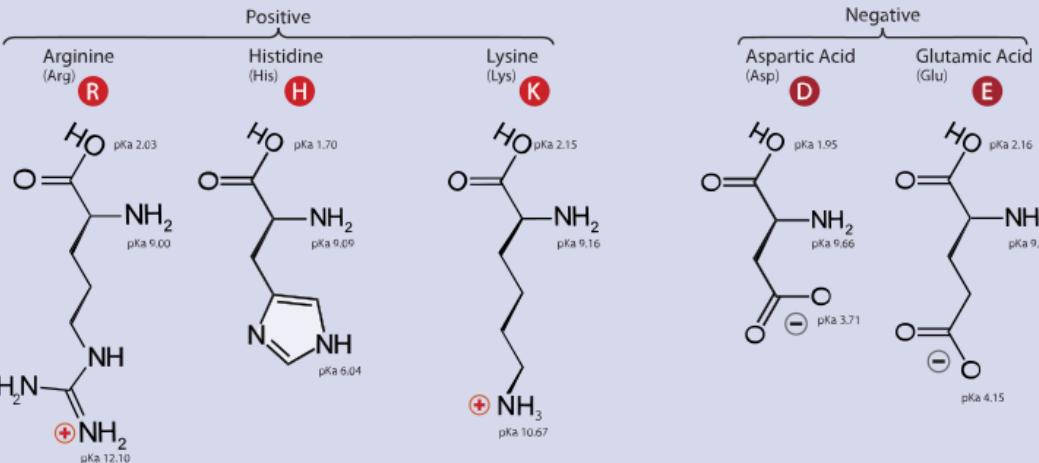
لدى جميع الأحماض الألفا-أمينية، باستثناء الجلايسين، يكون الكربون-ألفا مرتبطة بجذور مختلفة ومجموعة جانبية R مميزة لذا نقول أنه كايرالي Chiral أو مركز ناشط بصريا. ونتيجة لهذه الخاصية، فإن كل حمض ألفا-أميني متواجد في الطبيعة على شكل نظيرتين بصريتين Stereoisomers، يمينية Dextrogyre ويرمز لها، في الكيمياء الحيوية، بـ D، أو يسارية Levogyre ويرمز لها بـ L. معنى ذلك فيزيائيا أنها تقوم بازاحة الضوء المستقطب بزاوية معينة اما باتجاه عقارب الساعة بنسبة للنظير D، وهو الاتجاه الموجب (+)، أو ضد اتجاه عقارب الساعة بنسبة للنظير L، وهو الاتجاه السالب (-). وبالنسبة لنظام التسمية S / R، الأكثر استعمالاً في الكيمياء العضوية، فإن نفس المبدأ يتبع حسب قاعدة "كان إنجولد بريلوج" في

$$. \text{L} == \text{S} == \text{R}$$

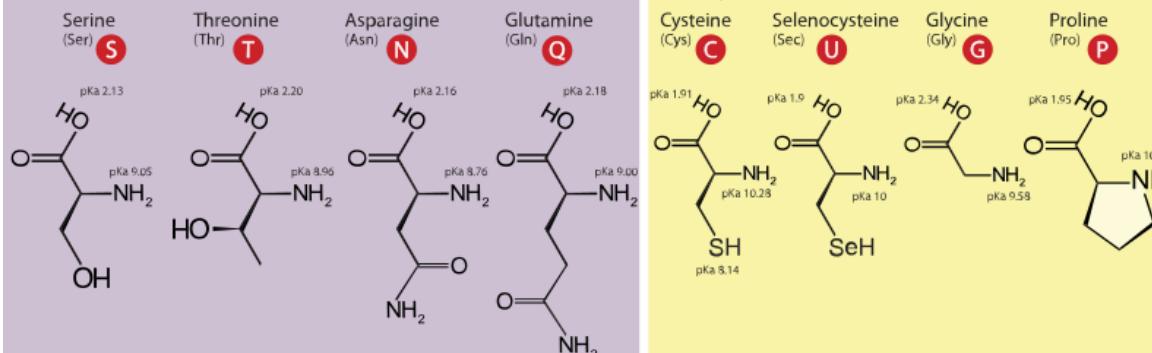
Twenty-One Amino Acids

+ Positive - Negative
 • Side chain charge at physiological pH 7.4

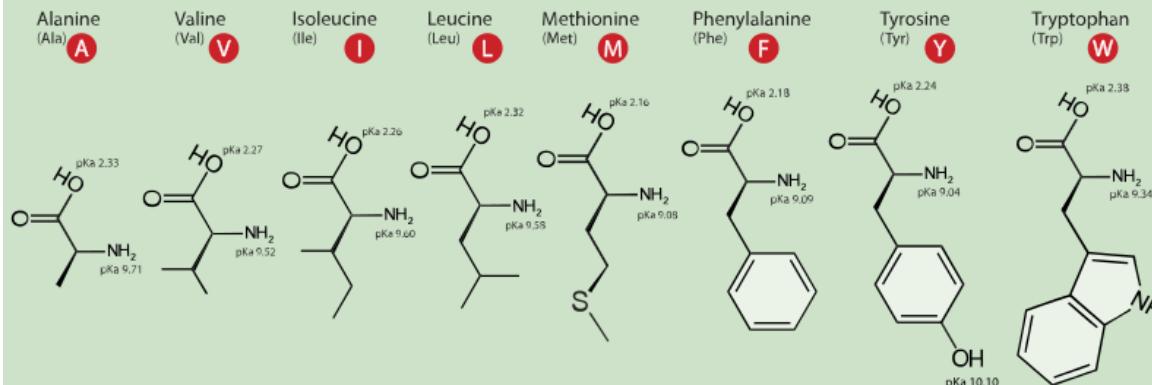
A. Amino Acids with Electrically Charged Side Chains



B. Amino Acids with Polar Uncharged Side Chains



D. Amino Acids with Hydrophobic Side Chain



تصنيف الأحماض الأمينية

تقسم الأحماض الألfa-أمينية العشرون الموجودة في البروتينات، والمشفرة في الشفرة الوراثية، إلى مجموعات حسب عدد من الخصائص الفيزيائية والكيميائية والأحيائية :

الطبيعة الكيميائية للسلسلة الجانبية : بما أن المجموعة الجانبية R هي التي تحدد هوية الحمض الأميني، يمكن إذن تقسيم الأحماض الأمينية إلى ذات سلسلة هيدروكاربونية، أما أليفاتية Aliphatic أو أروماتية Aromatic أو مختلفة الحلقة Heterocyclic.

القطبية الكهربائية : تقسم الأحماض الأمينية حسب قطبيتها الكهربائية، وذلك حسب حالة التأين، إلى قطبية Polar سالبة أو موجبة الشحنة أو غير قطبية Nonpolar عديمة الشحنة. تحدد هذه الخاصية المهمة قابلية الأحماض الأمينية للانحلال في الماء، فتكون الأحماض الأمينية ذات المجموعات الجانبية R القطبية متجاذبة مع الماء Hydrophilic، وهي عادة ما تكون على الجزء الخارجي للبروتينات. بينما الأحماض الأمينية ذات السلاسل الجانبية غير القطبية، وغير المتجاذبة مع الماء Hydrophobic، تميل إلى التجمع للداخل.

القاعدية الحمضية :

السلسلة الجانبية R من الممكن أن تكون قاعدية، مثل حمض النيسين Lysine أو الأرجينين Arginine وهو شديد القاعدية، أو حمضية، مثل الجلوتاميك Glutamic acid والأسبارتات Aspartic acid، أو متعادلة مثل الجليسين والليوسين Leucine. وعادة ما تكون الأحماض الأمينية ذات المجاميع الجانبية القاعدية والحمضية قطبية جداً وهي توجد بصورة كبيرة على سطح البروتينات المماس للماء.

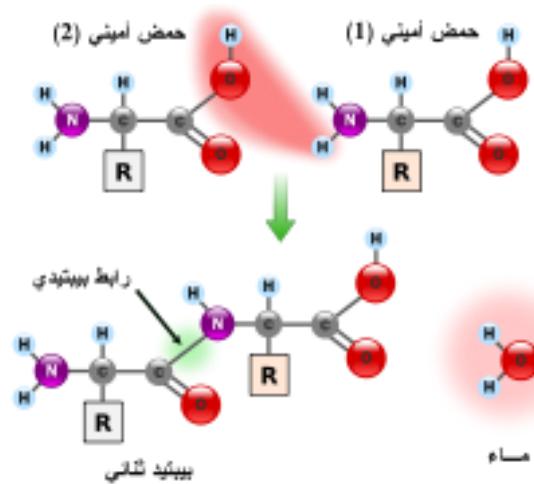
يمكن أيضاً أن نقسم الأحماض الأمينية حسب أهميتها الغذائية وتوفيرها للأحياء إلى : أحماض أمينية ضرورية Essential لا يصنعها الجسم، ويجب تناولها في الغذاء. مثل، الليوسين والليسين.

أحماض أمينية شبه أساسية Semi-essential يستطيع الجسم تخليقها ولكن ليس بكميات كافية، خاصة في مرحلة النمو؛ ويحبذ أن تتوفر في الغذاء. مثل: الأرجينين والهستيدين Histidine. أحماض أمينية غير أساسية Nonessential متوفرة في الجسم السليم بكميات دائمة، ويمكن للجسم تصنيعها، ولا تستلزم حضورها في الغذاء. مثل، الجليسين والبرولين Proline.

الخواص الكيميائية العامة

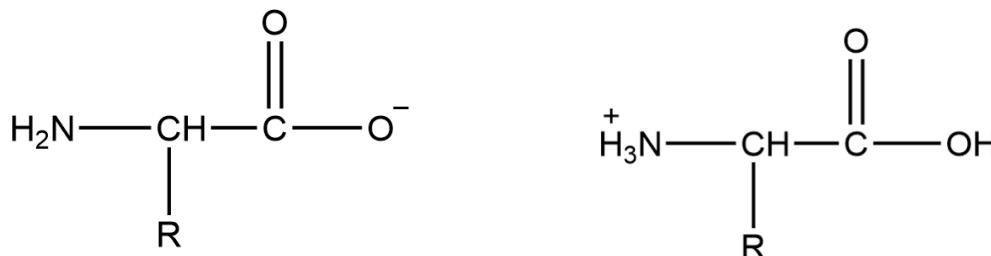
تكون الرابطة البيبتيدية

الروابط البيبتيدية : وهي الروابط التي تتشكل بين جزيئتين عندما تتفاعل مجموعة الكربوكسيل لجزيئه الأولى مع مجموعة الأمينو لجزيئه الثانية محررة جزيئه الماء H_2O ويدعى هذا التفاعل بالتألف الجاف وكذلك يسمى (تفاعل التكثيف) ويحدث بين الأحماض الأمينية. إن الرابط الناتجة من هذا التفاعل وهي $CO-NH$ تسمى الرابطة البيبتيدية وتدعى الجزيئة الناتجة بالأميد، وألاميدات مركبات عضوية تحتوي مجموعة وظيفية تدعى الاميد وهي عبارة عن مجموعة كربونيل متصلة بمجموعة أمين.



التفاعلات الكيميائية

١- الخواص الأيونية للحامض الأمينية: بالنظر لاحتواء الحوامض الأمينية على مجموعتين الأمين والكاربوكسيل لذا فإنها تعتبر ثنائية القطب أي تعمل كحامض أو قاعدة وتسمى أمفوتيриة أي تفقد وتكتسب بروتون لذلك تكون على صورة ما يسمى بالأيون المزدوج وهو أيون ناتج عن منح مجموعة الكربوكسيل بروتونها لمجموعة الأمين لهذا فإنها إذا وضعت في محلليل حامضية قوية $\text{PH} = 1$ تتقبل بروتون وتشحن (+) وإذا وضعت في محلليل قاعدي قوية تفقد بروتون وتشحن (-) أما في نقطة التعادل الكهربائي هي النقطة التي تتساوى فيها عدد (+) مع (-) وتكون PH معينة لكل حامض أميني.



٢- نزع الكربوكسيل تجرد الحامض الأميني من مجموعة الكربوكسيل Decarboxylation عند تجريد المجموعة الكربوكسيلية من الحوامض الأمينية فإنها تتحول إلى الأمينات الأولية وذلك بمساعدة الإنزيمات من نوع Decarboxylation

٣- نزع الأمين تجريد المجموعة الأمينية بالإنجليزية: Deamination (عند تجريد الحوامض الأمينية من مجموعة الأمين تتحول إلى حامض كربوكسيلي وأمونيا والحوامض الكربوكسيلية تتمثل في الجسم إلى مركبات تستفيد منها الخلية أما الامونيا فإنها تطرح في البول على شكل يوريا بواسطة دورة تسمى بدوره اليوريا والتي تحدث في الكبد وذلك بتخلص الجسم من النتروجين أو من الامونيا السامة

٤ - نقل الأمين تفاعل نقل مجموعة الأمين (بالإنجليزية: Transmination) ويتم في هذا التفاعل انتزاع مجموعة الأمين بواسطة الأكسدة ونقلها من مركب إلى آخر من المركبات المتفاعلة، يتم هذا التفاعل بمساعدة إنزيمات (Transminase) حيث تتحول الحوامض الأمينية إلى حواضن كيتونية والتي بدورها تتحول إلى مشتقات كاربوهيدراتية تستفيد منها الخلية

٥- نترزة التفاعل مع حامض النتروز يستعمل هذا التفاعل لغرض قياس كمية الحامض الأميني في محلول معين حيث يتفاعل حامض النتروز مع الحامض الأميني محرراً النتروجين الذي يكمل جمعه وحساب حجمه يمكن تصنيف كمية الحامض الأميني

٦- التفاعل: (بالإنجليزية: Nihydrin: Nihydrin) مادة مؤكسدة قوية تتفاعل مع الحوامض الأمينية لتعطي مركب أزرق اللون يعتمد هذا التفاعل على وجود مجموعتي الأمين والكاربوكسيل بشكل حر وهذا التفاعل يكون حساساً للكشف عن مركبات قليلة من الحوامض الأمينية

٧- تفاعل سانكر (بالإنجليزية: Sanger) (يستعمل هذا التفاعل لتشخيص الحامض الأميني الموجود في بداية السلسلة الببتيدية (النهاية النتروجينية) يستعمل كاشف (Dinitro fluro Benzen 2,4-VFB) حيث يتفاعل هذا المركب مع الحامض الأميني الأول في النهاية النتروجينية من السلسلة الببتيدية مكوناً مركب أصفر اللون حيث يشخص الحامض الأميني المرتبط به بواسطة Chromatogralply في هذا التفاعل تحرر الأحماض الأمينية من السلسلة الببتيدية بشكل حر ويعتبر هذا التفاعل مدمرة للسلسلة الببتيدية وذلك بتحرير الحوامض الأمينية بشكل حر.

٨- تفاعل إيدمان (بالإنجليزية: Edman reaction) يستعمل هذا التفاعل لمعرفة تتابع (Sequence) في السلسلة الببتيدية ويعتبر هذا التفاعل مهماً لأنّه يحطّم السلسلة الببتيدية ويمكن تكراره مع السلسلة الناتجة لحد عشرين حامض أميني أو أكثر يستعمل في هذا التفاعل الكاشف Phenyl iso thioCyngtac.

الخواص العامة للأحماض الأمينية

كاربونات ثنائية القطب الحوامض الأمينية مركبات مشابهة للأملاح مثل الأملاح كلها مركبات صلبة ذات درجة انصهار عالية لدرجة انها تحترق بصورة عامة قبل تحولها إلى الحالة المنصهرة انها مركبات غير ذائبة في المذيبات الغير المستقطبة وتذوب في الماء.

المراجع

- مقدمات في كيمياء الحياة، ترجمة الدكتور أحمد سلمان الجنابي.
- أساس الكيمياء العامة والعضوية والحياتية/ تأليف. جون ر. هرار ترجمة الدكتور عبد ناجي هربت مايسليش/ تأليف هوارد بنجامكين/ جاكوب شارفكين
- هابر "الكيمياء الحيوية" ترجمة وأشراف أ.د. رويدة أبو سمرة د. نزار حمود / د. عماد أبو علي .

Maitland J Jr (1998). Organic Chemistry. W W Norton & Co Inc (Np). p. 139. ISBN 978-0-393-97378-5.

Stryer L, Berg JM, Tymoczko JL (2007). Biochemistry (6th ed.). San Francisco: W.H. Freeman. ISBN 978-0-7167-8724-2.