

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

جامعة المثنى
كلية التربية الاساسية
قسم العلوم
العام الدراسي ٢٠٢٥-٢٠٢٦
مدرس المادة : م.د علي يحيى نعيم
المرحلة : الثالثة
الفصل الدراسي الثاني
الدراسة الصباحية والمسائية

محاضرات الكيمياء الحياتية النظري

اهداف المقرر :

- تزويد الطلبة بالمعارف عن اساسيات الكيمياء الحياتية.
- تدريس الطالب كيفية التعرف على المركبات الكيميائية الموجودة او التي تخل جسم الانسان
- تزويده بمعلومات كافية تمكنه من فهم ما يجري من فعاليات حيوية في جسم الانسان على المستوى الجزيئي، وتطبيقها بدروس عملية
- بيان الطرق المستخدمة في تشخيص بعض هذه الجزيئات مخبريا.

مفردات المادة

- مقدمة عن اهمية الكيمياء الحياتية- الجزيئات الحياتية الاساسية- اجزاء الخلية
- تعريف ووجود الكربوهيدرات
- تصنيف الكربوهيدرات -اهمية الكربوهيدرات -تحلل السكريات الثنائية بواسطة الحامض
- البروتينات - وظائف البروتينات
- الاحماض الامينية، البيبتيدات
- الدهون -وظائف الدهون- تشخيص مادة بروتينية مجهولة
- تصنيف الدهون واهميتها
- الاحماض النووية - وظائف النيوكليوتيدات
- الاحماض النووية DNA و RNA- الطفرات
- الانزيمات - الخواص العامة للانزيمات
- الهرمونات

المصادر

- المدخل الى الكيمياء الحياتية ، د. خولة احمد فليح ، جامعة الموصل/ ١٩٨٦م
- مبادئ الكيمياء الحياتية ، دكتور مظهر نبات عبد علي ،جامعة بابل / ٢٠١٦

الفصل الأول

مقدمة عن الكيمياء الحياتية

introduction about biochemistry

يمكن تعريف الكيمياء الحياتية بأنها كيمياء الحياة أو هو العلم الذي يزودنا بالتفسير الجزئي للعمليات الحياتية وكذلك هو العلم الذي يهتم بدراسة العمليات ذات العلاقة بالكائنات الحية .

لقد تطورت الكيمياء الحياتية في الجزء الأخير من القرن التاسع عشر نتيجة لازدياد المعلومات وتوافرها بدأ التفكير بالتمييز بين الكائنات الحية وغير الحية.

تركز الجدل حول الاختلاف بين المركبات العضوية organic compounds وغير العضوية Inorganic compounds فمثلاً المواد التي يمكن الحصول عليها من مصدر غير حي تسمى غير عضوية بينما التي تم الحصول عليها من كائنات حية بصورة مباشرة أو غير مباشرة تسمى مركبات عضوية .C. Organic.

في سنة 1828 استطاع العالم فوهرل من إنتاج مركب عضوي وهو اليوريا Urea من اصل غير عضوي واعتمادا على ذلك تم تصنيع مركبات أخرى عضوية من مركبات غير عضوية .

من السهولة ملاحظة الاختلاف بين الأشياء الحية وغير الحية إذ أن الأشياء الحية يمكن أن تتنفس وتتغذى وتنمو وتتكاثر بينما لا تمتاز الأشياء غير الحية بذلك ولغرض فهم الكيمياء الحياتية يكون من المناسب الأخذ بنظر الاعتبار أولاً العناصر والمكونات التي تدخل في تركيب الكائنات الحية حيث أن الذرات

مبادئ الكيمياء الحياتية

الغالبية في تركيبها هي H, C, S, P, O, N وهذه الذرات تؤلف جزيئات المواد الحية. وتوجد جزيئات المواد الحية بهيئتين وهما :

جزيئات المواد الحية الصغيرة Micro molecules

تشمل الأحماض الامينية والسكريات البسيطة والأحماض الدهنية وكذلك البيورينات والبايريمدنيات حيث أن هذه الجزيئات تمتلك أهمية حيائية مستقلة وتعمل كمكونات للجزيئات الحياتية الكبيرة Macro molecules والتي تشتمل على البروتينات ، السكريات المتعددة كالكلايكوجين، النشا، الدهون، الأحماض النووية والنيوكليوتيدات .

الخلية ونظامها الحيائي

بالرغم من أن الكائن الحي يبدو متجانسا في التركيب نسبيا ألا انه يمثل مجموعة من الوحدات المجهرية الدقيقة والتي تسمى بالخلايا (cells) وتعمل هذه الوحدات بتناسق تام لاستمرار الحياة للكائن الحي وبهذا فان الخلية تعد الوحدة الأساسية للحياة والتي يتم فيها المئات من التفاعلات الكيميائية التي تحصل في الخلية الحية .

مكونات الخلية الداخلية

السايتوبلازم أو ما يسمى بالبروتوبلازم وتنتشر فيه مختلف أعضاء الخلية منها:

1. المايتركوندرريا Mitochondria : - وتسمى محطات توليد الطاقة power houses of energy وتتكون كيميائيا من RNA, DNA, lipoprotein أما نشاطها الأنزيمي فيتمثل بوجود الأنزيمات والأنزيمات المساعدة التي تساعد في أكسدة الأحماض الشحمية fatty acids كما تتم فيها تفاعلات دورة كريبس وعملية الفسفرة التأكسدية وانتقال

الفصل الأول: مقدمة عن الكيمياء الحياتية

الالكترونات إضافة إلى صنع البروتين كما يتم فيها دورة اليوريا urea,

cycle دورة CO₂ وكذلك تصنيع DNA و RNA

2. اللايسوسومات Lysosomes: - تعد الأنزيمات من المركبات الرئيسية

التي توجد فيها ويمكن إن تعتبر الأجسام الحالة فقاعات مملوءة

بالأنزيمات مثل DNA ase and phosphotase والتي تلعب دورا هاما في

الايض الحياتي :

3. الرايبوسومات: - تتكون بصورة رئيسية من البروتينات والـ RNA

ويمكن اعتبار الرايبوسومات هي المواقع التي يتم فيها تصنيع

البروتينات.

4. جدار الخلية Cell wall: - حيث يكون في الخلية الحيوانية رقيقا أما

في الخلية النباتية فيكون صلبا و يتكون من السكريات المتعددة مثل

السيلولوز أما بشكل عام سواء في الخلية الحيوانية أو النباتية فيتكون

هذا الجدار من Lipoprotein وينشط بعملية نقل الايونات .

5. الشبكة الاندوبلازمية Endoplasmic reticulum: - يتميز نشاطها

بعملية بلمرة الببتيدات في الرايبوسومات كما تساهم في الايض الحياتي

للكبريت وبناء الكولسترول .

تحتوي الجزيئات الحياتية الكبيرة macro bio molecules على مجاميع

فعالة Functional groups مثل Halid and, Sulfahydryl, Ether, Hydroxyl

Aryl, carboxyl, Amine, Alkyl aldehyde, ketone أما أهم الأواصر

فهي Glycosidic bonds, Diester phosphate bond ,N-gycosidic bonds

,Ester peptide bonds and

أما أهم التفاعلات التي تشارك فيها فهي: -

أ - تفاعلات الأكسدة Oxidation reaction والاختزال Reduction

ب - إزالة المجاميع الكربوكسيلية Decarboxylation

- ج - إزالة المجاميع الامينية .R. Deamination
د - نقل المجاميع الامينية .R. Transamination
هـ - التحلل المائي .R. Hydrolysis
ز - الريسمية .R. Racemation

الماء وأهميته : -

يعد الماء من أكثر المكونات الخلوية وفرة ويعمل كمحيط مناسب للمركبات الموجودة في الخلية ويشكل الماء حوالي 70٪ من الوزن الكلي لجسم الكائنات الحية ويمتلك الماء خواص كيميائية وفيزيائية فريدة من نوعها بحيث تلائم الأنظمة البايولوجية وهذه الخواص تعود إلى قطبية الماء واصرتة الهيدروجينية ويوجد الماء بحالتين : -

1 - الماء الحر

2 - الماء المرتبط

يستعمل الماء الحر لنقل كافة الأملاح والايونات أما الماء المرتبط فينتقل بأنواع من المركبات الحياتية كالبروتينات والأحماض النووية ويقوم بوظائف متعددة مثل:

1. التنظيم الحراري للجسم
2. نقل العديد من المكونات الغذائية
3. يتصف بالفعالية التأينية
4. مذيب تعتمد عليه الكثير من فعاليات الجسم الكيميائية والفيزيائية.

صفات الماء المهمة : -

للماء عدد من الصفات الفيزيائية تعود لخواصه القطبية تتضمن درجة غليان عالية وحرارة كامنة للتبخير. أن ارتفاع درجة غليان الماء وارتفاع درجة انصهار الثلج وارتفاع الحرارة الكامنة تفسر وجود روابط (أواصر) هيدروجينية بين جزيئاته مقدارها $104,5^0$ بين (H-OH) علما بان ذرتي الهيدروجين تحمل شحنة موجبة ويحمل الأوكسجين شحنة سالبة حيث تتمكن جزيئات الماء بربط أربع جزيئات ماء أخرى في ترتيب رباعي Tetra hedra arrangement وهذا يؤدي إلى تكوين البلورة السداسية او ما يسمى Hexogonal للثلج حيث انه يكون رخواً وغير قوي وفيه تجويف كبير نسبيا مما ينتج عن ذلك حجم نوعي كبير حيث يتمدد حجم الماء 9 ٪ عند انجماده وهناك قاعدة شاذة في الماء وهي ان الاجسام تتمدد بالحرارة وتقلص بالبرودة باستثناء الماء ففي درجة الحرارة مقدارها 4^0 م° تقل كثافة الماء ويزداد حجمه فيكون 1سم^3 من الماء في درجة الصفر المئوي اقل وزنا من الماء في درجة 3^0 م° بخلاف بقية الاجسام لذلك فالجليد اخف من الماء لذا يطفو على البحار والانهار ولولا هذا الشذوذ (بامرالله تعالى) لغاص كل ما يجمد في سطح الماء ورسب في القعر ولجمد مايزيحه الجليد الراسب إلى الاسفل وعلى هذا الاساس سينجمد البحر من اعلاه إلى أسفله فلا نرى في هذه الحالة حيوانا يتنعم في البحار والبحيرات ولماتت جميعها ولأمتنعت التجارة البحرية ولتعرضت الحياة البشرية فهل للطبيعة العمياء ان تفكر في حياة الحيوانات البحرية والتجارة البشرية ياترى ٩٩

تفكك الماء Dissociation : -

يعد الماء غير متأين كلياً ولكن يحدث له تفكك جزئي كما موضح:



والماء النقي يكون فيه عدد أيونات الهيدروجين مساوي لعدد أيونات الهيدروكسيل OH ويطلق على ناتج حاصل ضرب تراكيز أيونات الهيدروجين والهيدروكسيل بثابت التفكك للماء (KW)

$$KW = (\text{H}^{++}) \times (\text{OH}^-) = 10^{-7} \times 10^{-7} = 10^{-14}$$

أن جميع التفاعلات الحياتية تتم في محاليل مائية وتتأثر كلياً بتركيز أيونات الهيدروجين والهيدروكسيل. أن المحلول الذي يحتوي على عدد متساوي من أيونات الهيدروجين وأيونات الهيدروكسيل يسمى المحلول المتعادل وإذا كان المحلول يحتوي على أيونات هيدروجين (H^+) أكثر من (OH^-) يسمى المحلول حامضي أما إذا كان يحتوي أيونات (H^+) أقل من (OH^-) فيسمى المحلول قاعدي.

الرقم الهيدروجيني والمحاليل المنظمة : PH and buffers solutions -

تتم التفاعلات الحياتية في محاليل مائية ابقيت قريبة من التعادل وذلك بواسطة وجود المحاليل المنظمة buffers التي هي مزيج من الحامض الضعيف وملح ذلك الحامض والحامض القوي مثل HCL يتفكك كلياً بعكس الحامض الضعيف الذي يتفكك جزئياً وهذا التفكك يقل أكثر بوجود ملح الحامض. أن السوائل الخلوية للأنسجة تكون منظمة (محافظة) بوجود أملاح البيكربونات والفوسفات وكذلك بوجود التراكيز العالية من البروتينات .

الواجب اليومي والاسبوعي للمحاضرة الاولى

اولا: الواجب اليومي

- ماهي اهم وظائف الماء المرتبط
- عرف المحاليل المنظمة

ثانيا : الواجب الاسبوعي

- اعداد ملخص علمي عن اهم مكونات الخلية

الفصل الثاني

الكربوهيدرات Carbohydrates

تعريف الكربوهيدرات Definition of carbohydrates

يمكن تعريفها كيميائياً بأنها الديهايدات أو كيتونات متعددة مجموعة الهيدروكسيل أو مشتقاتها ولو تمعنا قليلاً في اسم الكربوهيدرات لوجدنا أنها تعني (هيدرات الكربون) أو الكربون المميه لا سيما أنها تتكون من عنصر الكربون (C) والهيدروجين (H) والأكسجين (O) وتكون نسبة الأوكسجين إلى الهيدروجين 1:2 أي كنسبتها في الماء ولا يعني هذا أن جميع المركبات التي تحتوي على هذه النسبة إضافة إلى الكربون هي كربوهيدرات وتمتلك الكربوهيدرات الصيغة التركيبية العامة $(CH_2O)_n$

وهناك مركبات تمتلك نفس الصيغة التركيبية مثل الفورمالديهايد و CH_2O اللاكتيك $C_3H_6O_3$ lactic acid لكنها لا تعد كربوهيدرات هذا من ناحية ومن ناحية أخرى هناك مركبات مهمة مثل Glucose amine و Deoxy ribose تصنف ضمن الكربوهيدرات إلا أنه لا تنطبق عليها الصيغة التركيبية المذكورة سابقاً .

أن الكربوهيدرات تشكل الصنف الأهم من المركبات العضوية الطبيعية فهي واسعة الانتشار في أنسجة النباتات والحيوانات ولها وظائف مهمة في الكائن الحي حيث أنها مصدر للطاقة من خلال عملية الأكسدة والاحتراق كما أنها مصدر لذرات الكربون لتخليق مكونات خلوية أخرى وتعتبر مخزن رئيسي للطاقة الكيميائية مثل الكلايكوجين Glycogen وكذلك لها وظائف تركيبية في الخلايا والأنسجة حيث تدخل في تركيب جدار الخلية النباتية على هيئة سليلوز وترتبط الكربوهيدرات مع الببتيدات مكونة مركبات معقدة تعد

المكون الرئيسي لجدار الخلية البكتيرية كما تدخل الكربوهيدرات في عملية توليد مكونات الخلية مثل الدهون lipids والأحماض النووية والبروتينات والأنزيمات .

تصنيف الكربوهيدرات classification of carbohydrate

يمكن تقسيم الكربوهيدرات إلى :

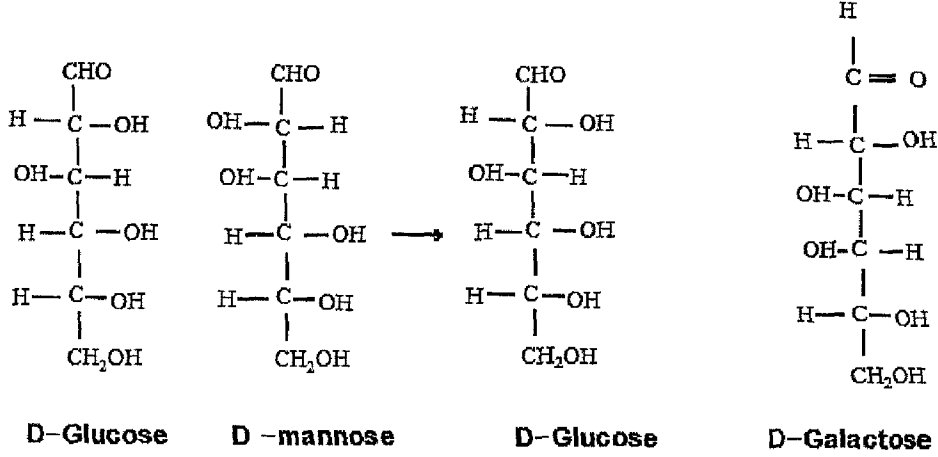
1. سكريات أحادية (بسيطة) Mono saccharides or simple saccharides :

يمكن تعريفها بأنها مركبات لا يمكن أن تتحلل ألي جزيئات اصغر بالتحلل المائي وتكون عادة حلوة المذاق ذائبة بالماء وتوجد بشكل متبلور وتسمى السكريات والتي تحمل مجموعة الالديهايد تسمى بالسكريات الالديهايدية Aldoses أما السكريات التي تحمل المجموعة الكيتونية Ketones فتسمى السكريات الكيتونية. يمكن تقسيم السكريات الأحادية حسب عدد ذرات الكربون ألي سكريات ثلاثية الكربون Trioses, رباعية الكربون Tetroses, خماسية الكربون pentoses وسداسية الكربون Hexoses إضافة إلى سباعية الكربون Heptoses و إذا كانت مجموعة السكر الأحادي الالديهايد سميت بـ Aldose فإذا كانت ثلاثة ذرات الكربون سميت Aldotriose اما اذا كانت أربعة ذرات سميت Aldotetrose وهكذا بالنسبة للآخرى. اما اذا كان السكر الاحادي الكيتوني يحوي ثلاثة ذرات كربون فيسمى ketotriose واذا كانت أربعة ذرات كربون فيسمى Ketotetrose وهكذا بالنسبة الاخرى .

أن أبسط سكر الديهايدي هو Glyceraldehyde كما هومبين في الشكل أدناه:

Galactose بالنسبة لذرة الكربون رقم (4) وكذلك فان D-Glucose هو Epimer لـ D-mannose فيما يتعلق بذرة الكربون رقم (2) كما هو موضح

في الشكل أدناه: -

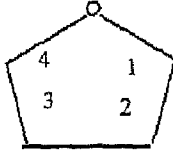


شكل () التركيب الكيميائي لاثنين من Epimer لـ D-Glucose

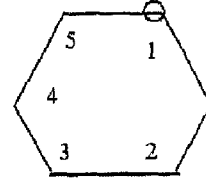
التركيب الحلقية Ring Cycle forms :

تكون السكريات الأحادية (سداسية الكربون على الأغلب) شكلا أو تركيبا حلقيا عندما يكون المركب سائل وذلك بسبب تكوين مشتق الهيمي استايل Hemiactal بالنسبة للسكريات الالديهائية أو مشتق الهيمي كيتال بالنسبة للسكريات الكيتونية Hemiketal ويكون هذا المشتق مشابها لحلقة المركب العضوي الخماسي pyran في حالة السكريات الالديهائية ويطلق على السكريات التي تحتوي على هذه الحلقة pyranose أما بالنسبة للسكريات الكيتونية (الفركتوز) فتكون مشتقا مشابها لحلقة furan ويطلق على السكر الذي يحتوي هذه الحلقة بـ furanose يدعى التركيب الحلقى للسكريات الأحادية بصيغ Hawarth .

الفصل الثاني: الكربوهيدرات



حلقة pyranose



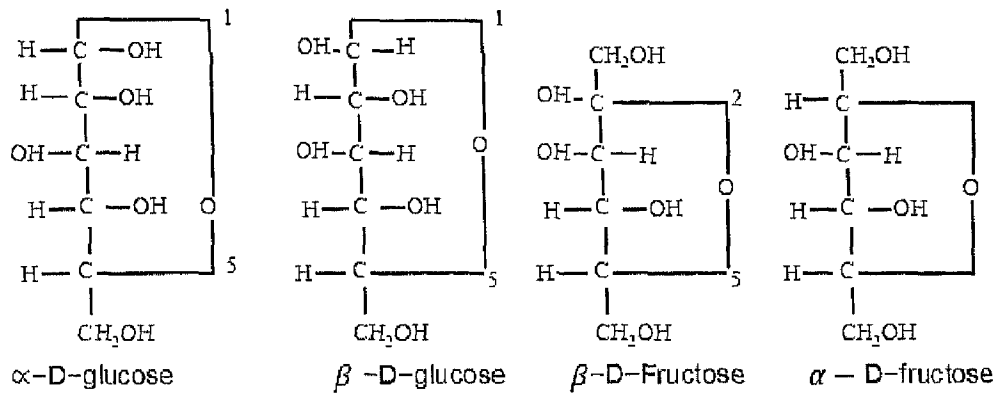
حلقة Furanose

يمكن للكلوكوز في هذا التركيب ان يوجد بشكلين آخرين وهما α و β يتحول احدهما إلى الآخر لحين الوصول ألي حالة التبادل ويطلق على هذه الظاهرة بتغير أو تحول الدوران mutarotation فقد وجد أن محلول α -D-glucose المحضر حديثا يظهر دورة نوعية تقدر بـ $+112.2$ ويظهر محلول النوع الآخر من الكلوكوز المسمى β -D-glucose دورة نوعية تقدر بـ $+18.7$ وان الدورة النوعية لكل منهما سوف تصل إلى $+32.7$ حيث تستقر عند هذه القيمة بدون تغير .

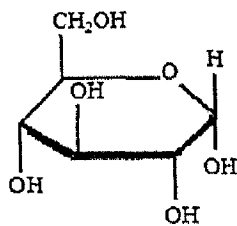
تتكون آصرة ما بين ذرة الكربون رقم (1) والتي تسمى ذرة الكربون الأنوميرية Anomeric carbon atom حيث أنها تتكون بين مجموعة الالديهايد وذرة الكربون رقم (5) وتسمى هذه الآصرة بالآصرة أو الجسر الاوكسيجيني (oxygen bridge) وفي هذه الحالة تضاف ذرة كربون غير متماثلة أخرى

(asymmetric carbon atom) فتصبح عدد ذرات الكربون غير المتناسقة (غير المتماثلة) خمسة فيصبح عدد المناظرات $2^5 = 32$ (isomers) أما في السكر الكيتوني (الفركتوز) فيكون عدد ذرات الكربون غير المتماثلة (4) أربعة بدلا من ثلاثة وسيكون عدد المناظرات $2^4 = 16$ بدلا من ثمانية ويمكن توضيح ذلك كما في الشكل أدناه :-

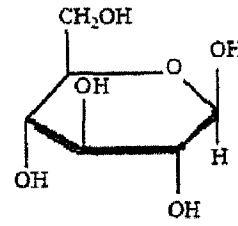
مبادئ الكيمياء الحياتية



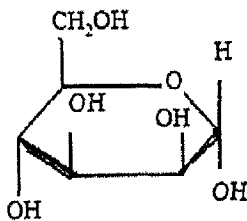
يمكن ملاحظة أنه يحصل ارتباط ما بين ذرة الكربون رقم (2) في السكر الكيتوني والتي هنا تمثل مجموعة الكيتون وذرة الكربون رقم (5) بأصرة أو كسيجينية أيضا كما في حالة السكر الألديهايدي الذي ورد سابقا. يمكن تمثيل التركيب الحلقي للسكريات السداسية الشائعة في الطبيعة كما هو مبين أدناه :-



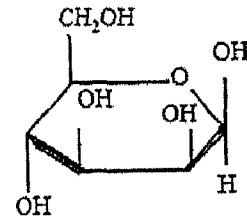
α -D- Glucopyranose



β -D- Glucopyranose



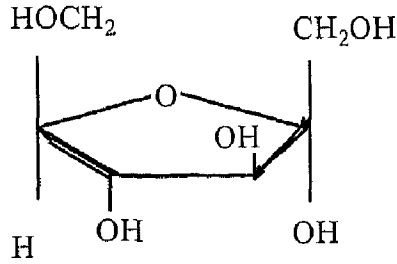
α manno pyranose



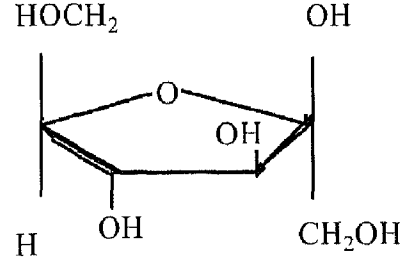
β -D- manno pyranose

الفصل الثاني: الكاربوهيدرات

أما السكر السداسي الكيتوني (فركتوز) فيمكن توضيحية حسب الشكل التالي:



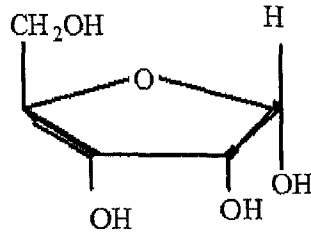
D-fructose



$\beta - \alpha - D$ -fructose

السكريات خماسية الكربون (Pentoses)

من السكريات الخماسية المهمة ذات الانتشار الواسع في الطبيعة هي :
D-ribose, D-xylose و L-arabinose وهي جميعا من السكريات
الالديهيدية Aldoses أما السكريات الكيتونية الخماسية فهي مثل
D-Ribulose و L-xylulose وينتج من تحطم الكلوكوز في مسار الفسفور
كلوكانيت أما D-arabinose فانه يوجد في الصمغ العربي والخوخ والكرز أما
Lyxose فيوجد في العضلات القلبية يدخل D-ribose في تركيب الحامض
النووي RNA وبعض المرافقات الأنزيمية مثل FAD,NAD,ATP أما Deoxy
ribose فيدخل في تركيب DNA.



$\alpha - D - Ribofuranose$

مبادئ الكيمياء الحياتية

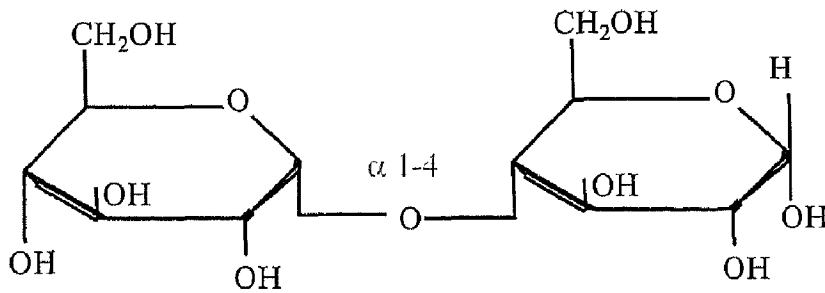
السكريات قليلة الوحدات Oligosaccharides

ينتج عند تحلله 2 - 10 وحدات (جزيئات) من السكريات الأحادية تدخل السكريات الثنائية ضمن هذه المجموعة :

1 - السكريات الثنائية Disaccharides :من أكثر هذه السكريات انتشارا هو المالتوز Maltose و اللاكتوز Lactose والسكروز Sucrose

المالتوز Maltose أو ما يسمى بسكر الشعير Barely suger

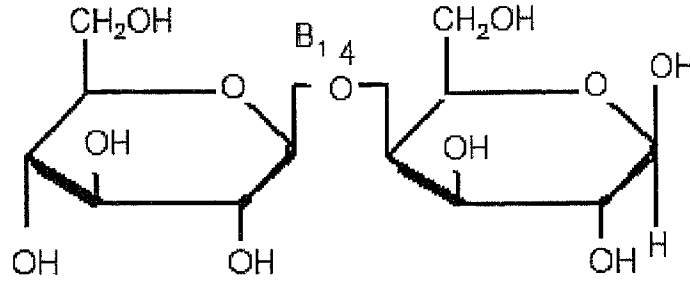
تكون درجة حلاوته 35% وينتج كمركب وسطي عند تحليل النشا Starch بفعل أنزيم Amylase. يتكون المالتوز من جزيئتي كلوكوز مرتبطتان مع بعضهما بواسطة أواصر كلايكوسيدية Glycosidic Bonds من النوع $\alpha 1-4$ ويعتبر من السكريات الثنائية المختزلة Reducing Sugars حيث أن ذرة الكربون الأنوميرية لأحدى وحدات الكلوكوز تكون حرة free أما الأخرى فتكون مقيدة blocked بواسطة الأصرة الكلايكوسيدية كما أنه (أي المالتوز) يكون من السكريات الثنائية متشابهة الوحدات أي Homodisaccharides. يمكن أن يكون المالتوز بهيئة α أو هيئة β لكون أن ذرة الكربون الأنوميرية فيه تكون حرة وكما هو موضح في الشكل :



Maltose

الفصل الثاني: الكاربوهيدرات

وينتج المالتوز من هضم النشا بواسطة أنزيم Amylase أو التحلل الحامضي للنشا أما السكر الآخر الثنائي الذي يشابه تركيب المالتوز هو السليوبايوز ويشابهه من حيث الوحدات (الجزيئات) الداخلة في تركيبه وهي D-Glucose ألا أنه يختلف عنه بنوع الأصرة حيث أنها تكون من النوع $\beta - 1 - 4$ وكما موضح في الشكل :



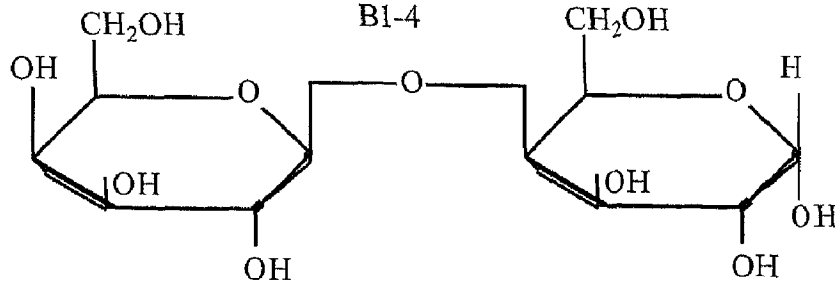
Cellobiose

ينتج هذا النوع من السكر إثناء تحليل السكر المتعدد السليلوز Cellulose وهو أيضا من السكريات المختزلة لكون أن إحدى ذرات الكربون الأنوميرية تكون حرة غير مقيدة .

اللاكتوز Lactose أو ما يسمى بسكر الحليب Milk Sugar

وهو من نوع السكريات مختلفة الوحدات Hetro disaccharides ويكون ذو درجة حلاوة 25% حيث أنه يتكون من وحدة كالكتوز D-Galactose مرتبط بوحدة D-glucose بأصرة من نوع β ويسمى بسكر الحليب ويوجد في لبن الثدييات يمتاز اللاكتوز بقابليته الاختزالية الضعيفة لوجود ذرة كربون أنوميرية حرة واحدة فقط أما الأخرى فتكون مرتبطة بأصرة من نوع β بين ذرة الكربون رقم (1) لـ D-Galactose مع ذرة الكربون رقم (4) لـ D-

Glucose كما يمتاز اللاكتوز بقابليته على تدوير الضوء المستقطب ويمكن توضيح التركيب الكيميائي لجزيئة اللاكتوز كما هو مبين :



α - Lactose

السكروز Sucrose أو ما يسمى بسكر القصب Sugar cane

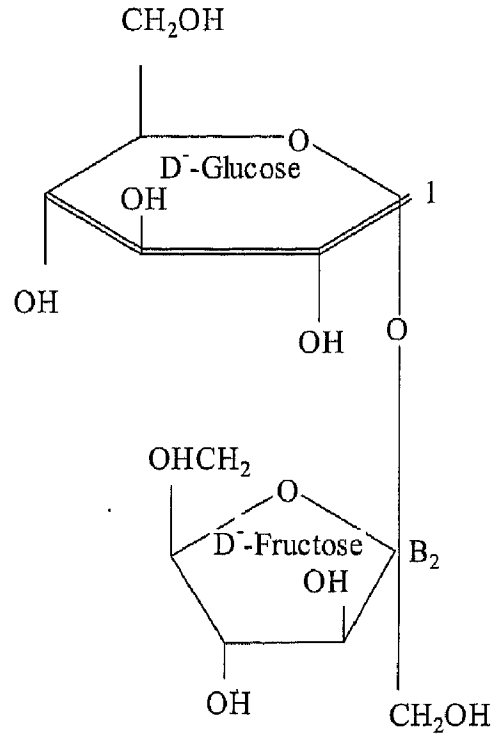
وهو سكر ثنائي مختلف الوحدات Hetrodisaccharide وتكون درجة حلالاته 100% يتكون من جزيئة (وحدة) كلوكوز -D- مرتبطة مع جزيئة فركتوز بأصرة من نوع $\beta 2$ $\alpha 1$ بين ذرتي الكاربون الأنوميريتين لذا فإن هذا النوع من السكر يكون غير مختزل لكون ذرتي الكاربون الأنوميريتين تكون مقيدتين بالأصرة الكلايكوسيدية . يوجد السكروز في عصير النباتات وخاصة قصب السكر والبنجر السكري والأناناس وجذور الجزر .

أن السكروز هو أيضا سكر المائدة الذي نستخدمه يوميا وعندما نتناوله فإن أنزيم Suucrase الذي يوجد في الأمعاء يقوم بفصل الأواصر الكلايكوسيدية محررا الكلوكوز والفركتوز حيث يتم امتصاصها عبر الأمعاء ومن ثم يستخدمان في توليد الطاقة .

يمكن رسم التركيب الكيميائي للسكروز كما هو موضح في الشكل

التالي : -

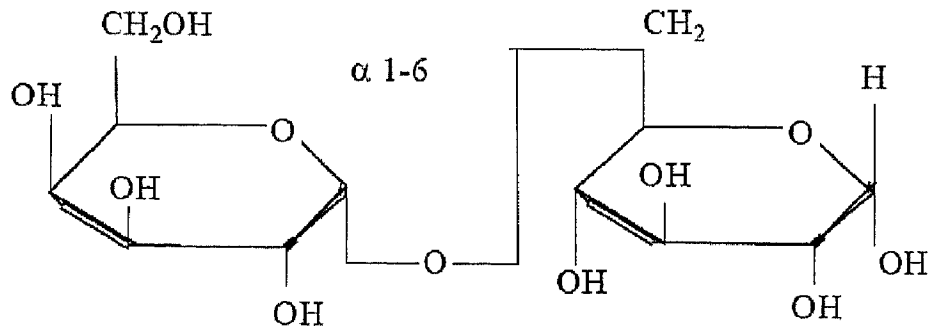
الفصل الثاني: الكاربوهيدرات



Sucrose

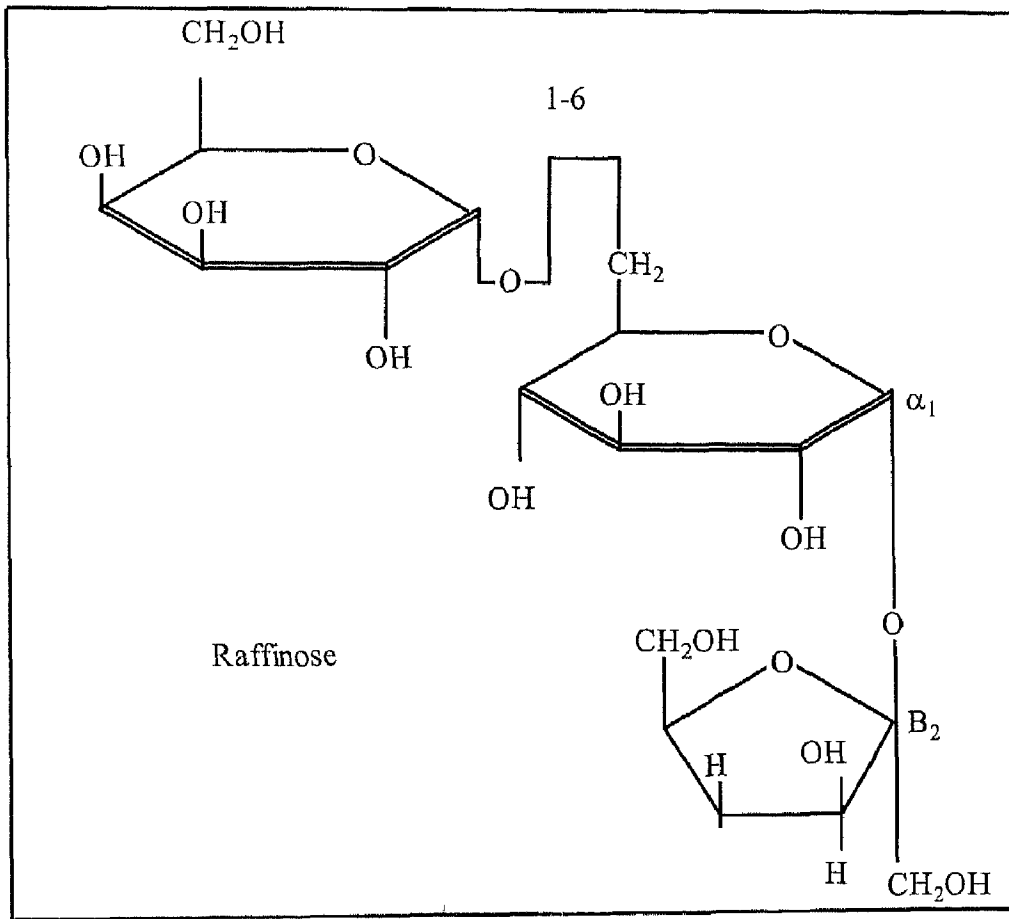
المالبيوز Melibiose

وهو عبارة عن سكر ثنائي يتكون من D-Glucose مرتبطاً بآصرة
كلايكوسيدية من نوع $\alpha 1 - 6$ مع D-Glucose كما موضح في الشكل
أدناه



السكريات الثلاثية Trisaccharides

من أهم السكريات الثلاثية هي Raffinose ، Gentianose ، Melizitose
يتكون الرافيتوز من Galactose+ Glucose+ fructose وهو من السكريات
واسعة الانتشار ويوجد في نبات البنجر السكري أما Gentianose فيتكون من
D- + +D-FructoseGlucose أما سكر الـ Melizitose فيتكون من
السكريات التالية D- Fructose+ -D Glucose + D-Glucose فيما يلي
التركيب الكيميائي لأحد هذه السكريات وهو Raffinose



السكريات المتعددة poly saccharides

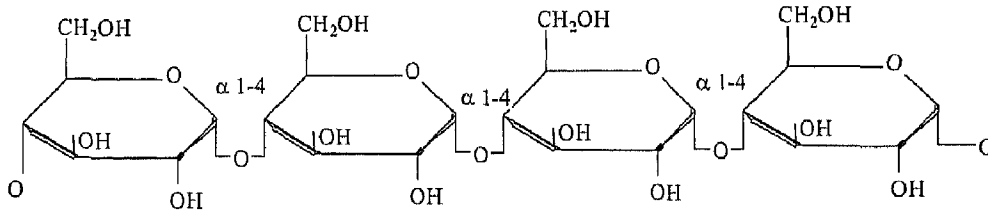
وهي ذلك النوع من السكريات التي تتكون من عدد كبير من وحدات
(جزيئات) السكريات الأحادية والتي يصل عددها إلى عدة مئات أو عدة آلاف

والمرتبطة مع بعضها الآخر بواسطة أواصر كلايكوسيدية Glycosidic bonds من نوع α أو β ووحدات السكريات الأحادية أما تكون متشابهة مثل النشا Starch و الكلايكوجين و السليلوز أو قد تكون هذه الوحدات مختلفة مثل الهيبارين وحامض الهاليويورنيك

النشا starch

يعد من السكريات المتعددة الخازنة للطاقة في النبات كما أنه مصدر غذائي مهم للإنسان والحيوان ويعمل النشا على تزويد الجسم بالطاقة لفترات طويلة بسبب بطئ عملية هضمة تتكون النشويات الطبيعية من نوعين من المركبات يمكن فصل أحدهما عن الآخر النوع الأول هو amylose (الاميلوز) وهو يتكون من سلسلة طويلة مستقيمة linear غير متشعبة من وحدات الـ D-Glucose مرتبطة مع بعضها بواسطة أواصر كلايكوسيدية من نوع $\alpha 1 - 4$ وبصورة عامة فأنة لا يذوب في الماء .

ويتراوح الوزن الجزيئي للاميلوز بين بضعة آلاف إلى 50.000 وتكون نسبة الاميلوز اقل من نسبة الاميلوبكتين في النشا الكلي حيث تتراوح بين 17 - 30% من النشا الكلي في الذرة والرز و البطاطا وفي نباتات أخرى تتراوح نسبته بين 10 - 20% يعطي الاميلوز لونا ازرقا مع اليود ويمكن رسم التركيب الكيميائي للاميلوز كما هو مبين أدناه:



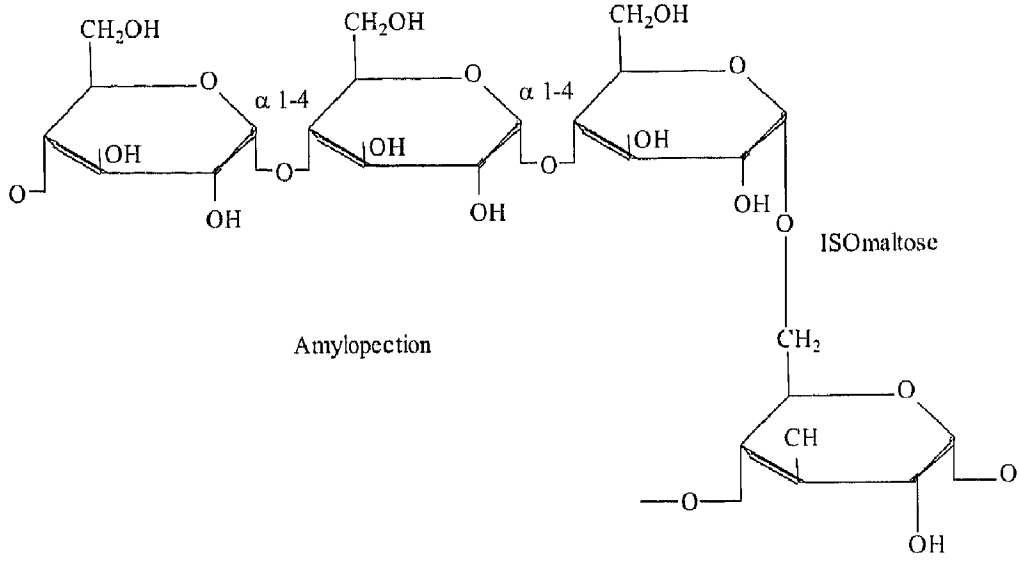
التركيب الكيميائي للاميلوز

أما الجزء الثاني فهو الاميلوبكتين والذي يشكل نسبة 70 - 80% من النشا الكلي بصورة عامة في النباتات وهو الذي يتكون من سلاسل مستقيمة من

D -Glucose ترتبط مع بعضها بواسطة أواصر كلايكوسيدية من نوع $4 - \alpha 1$ وتستمر هذه السلسلة المستقيمة لحد 24 - 30 وحدة من D -Glucose لتتفرع بأواصر من نوع $6 - \alpha 1$ يكون الاميلوبكتين ألي حد ما أكثر ذوبانا في الماء من من الاميلوز ويعطي الاميلوبكتين لونا ارجواني احمر مع اليود يتحلل الاميلوبكتين عشوائيا عند معاملته بأنزيم $\alpha - amylase$ حيث أنه أي الأنزيم يحلل الأواصر $4 - \alpha 1$ وليس $6 - \alpha 1$ وينتج عن ذلك خليط متفرع وغير متفرع من السكريات قليلة الوحدات ويكون هذا الخليط غنيا بالأواصر $6 - \alpha 1$ اما الأنزيم $\beta - amylase$ فيحلل الاميلوبكتين من النهايات غير المختزلة لينتج عن ذلك وحدات متعاقبة من المالتوز وتستمر هذه العملية لحين الوصول إلى نقاط التفرع لذا فإن الجزء المتبقي الناتج بعد التحلل غير الكامل للاميلوبكتين يسمى بالدكسترين Dextrins ، أما بالنسبة للاميلوز فيتحلل بأنزيم $\alpha - amylase$ وأنزيم $\beta - amylase$ حيث يقوم الأنزيم الأول بتحليل الاميلوز بصورة عشوائية لينتج خليطا من الكلوكوز والمالتوز بينما يقوم $\beta - amylase$ بتحليل الاميلوز لينتج عن ذلك المالتوز بصورة كاملة .

يمكن أيضا فصل الايسومالتوز (سكر ثنائي من نواتج التحلل غير الكامل للاميلوبكتين حيث أنه يتكون من آصرة من نوع $6 - \alpha 1$ ، أدناه التركيب الكيماوي للاميلوبكتين والاييسومالتوز: -

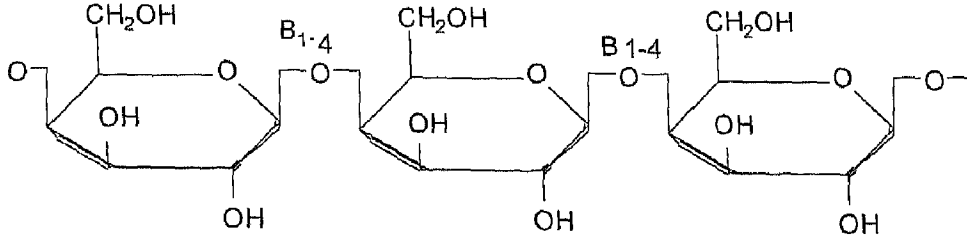
الفصل الثاني: الكاربوهيدرات



السيليلوز Cellulose

أن السيليلوز من أكثر مصادر الطاقة شيوعاً في الطبيعة وبعد المادة الأساسية المكونة للنبات حيث أنه يشكل حوالي 50% من تركيب جدار الخلية النباتية ، كما أن الأخشاب التي نبنى بها والأوراق التي نكتب عليها هي من السيليلوز والهيميسيليلوز وهو من السكريات المتعددة ذات الوظائف التركيبية كما يعتبر القطن من أنقى مصادر السيليلوز لاسيما وأنه يحتوي على ما يقل عن 90% سيليلوز يتألف السيليلوز من وحدات (جزيئات) ذات سلسلة مستقيمة من D-Glucose ويختلف عن الاميلوز بكونه يرتبط بأصرة من نوع (4-β1) ويتراوح عدد الوحدات الداخلة في تركيب السيليلوز من 300 - 15.000 وحدة (جزيئة) أن التحلل الكامل للسيليلوز يعطي وحدات كلوكوز أما التحلل الجزئي partial hydrolysis فيعطي جزيئات سيلوبايوز Cellobiose هناك نوع من البكتريا تمتلك أنزيم Cellulase تعمل على شطر الأواصر الكلايكوسيدية (4-β1) وتعتمد الحيوانات المجترة في هضمها للسيليلوز على هذه البكتريا التي توجد في جهازها الهضمي والإنسان يفتقر إلى هذا الأنزيم كما هو الحال في بقية الكائنات الحية عدا المجترات. كما تحتوي الحشرات المختلفة والقواقع

والبكتريا والفطريات والطحالب على أنزيم Cellulase ويكمن توضيح التركيب الكيميائي لجزيئة السليلوز كما هو مبين أدناه في الشكل :



التركيب الكيميائي للسليلوز

تعمل الألياف غير المذابة (السليلوز) على تقليل الخطر من الإصابة بسرطان القولون وخفض نسبة الكوليسترول في الدم .

الكلايكون Glycogen

يعد الكلايكون من السكريات المتعددة المتجانسة التي تقوم بوظيفة تخزين الكلوكوز وبالتالي فهو مخزن للطاقة في جسم الحيوان حيث أن الكبد liver والأنسجة العضلية muscular tissues هي المواقع الرئيسية لتصنيع وتخزين الكلايكون في جسم الحيوان والكلايكون يشابه الاميلوبكتين في التركيب الكيميائي إلا أنه يكون أكثر تفرعا حيث أنه يتفرع عند كل 8- 10 وحدات كلوكوز بأصرة من نوع 6- 1 α كما هي في الاميلوبكتين ويمكن أن يتحلل الكلايكون بفعل أنزيمي α, β Amylase لينتج الكلوكوز والمالتوز على التوالي إضافة إلى تكون الديكسترين يعطي الكلايكون لونا احمر بنفسجيا مع اليود وتتراوح عدد وحدات الكلوكوز الداخلة في تركيب الكلايكون من 1800 - 60.000 وحدة يمكن الرجوع إلى التراكييب الكيميائي للاميلوبكتين المشابه للتركيب الكيميائي للكلايكون عدا أن عدد التفرعات تكون أكثر في الأخير .

الواجب اليومي والاسبوعي للمحاضرة الثانية والثالثة

اولا: الواجب اليومي

- عرف الكاربوهيدرات
- ما وظيفة D-ribose
- اكتب التركيب الكيميائي للسكر الثلاثي الرافيتوز

ثانيا : الواجب الاسبوعي

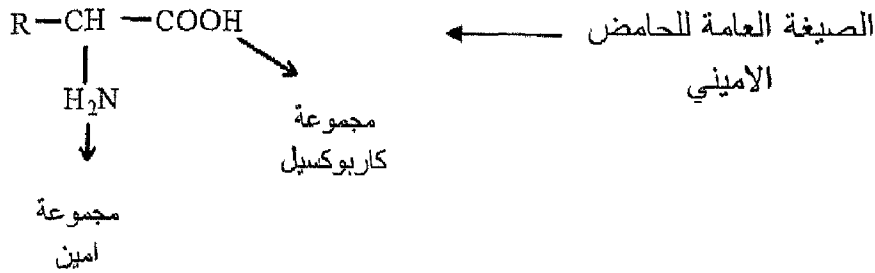
- اعداد ملخص علمي عن اهم الفروقات بين السكر المتعدد الاميلوز والاميلوبكتين

الفصل الثالث

الأحماض الأمينية

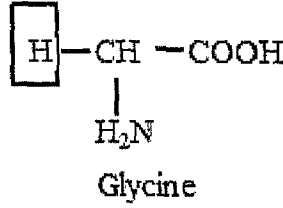
هي مركبات عضوية مكونة من مجموعة كاربوكسيل ومجموعة أمين على الأقل إضافة ألي مجموعة (R) الجانبية وتعد الأحماض الأمينية الوحدات البنائية أو التركيبية للبروتينات . Structural units of proteins .
أن الأحماض الأمينية التي تنتشر في الكائنات الحية هي (20) حامض من نوع α لذلك تسمى بـ

α -amino acids ويمكن رسم التركيب الكيميائي العام أو الصيغة الكيميائية العامة للحامض الأميني تعد الأحماض الأمينية المصدر الأساسي لبناء جميع أنواع البروتينات كما أنها مواد أولية في بناء الهرمونات والقواعد النايروجينية والفيتامينات .



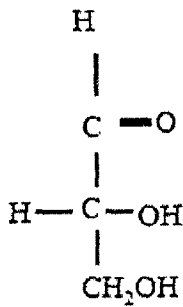
أن الصيغة الكيميائية والفيزيائية للحامض الأميني تعتمد على مجموعة (R) فهي أما تكون حامضية أو قاعدية أو قطبية أو اليافاتيةالخ. لذا فإن ما يميز حامض أميني عن آخر هي هذه المجموعة. والتي تعد هوية الحامض الأميني وتسمى بالأحماض α وذلك لان مجموعة الأمين تقع على ذرة الكربون المجاورة لمجموعة الكاربوكسيل. أن أبسط حامض أميني The simplest amino acids هو الكلايسين Glycine والذي تكون مجموعة (R) هي عبارة عن ذرة هيدروجين (H) كما هو موضح في الشكل :

مبادئ الكيمياء الحياتية

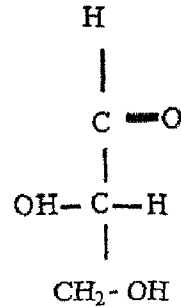


Optical activity of amino acids **الفعالية البصرية للأحماض الامينية**

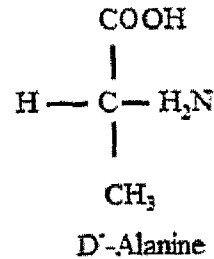
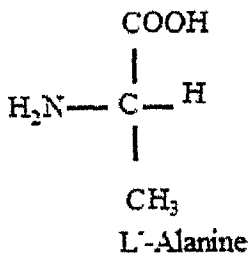
تحتوي جميع الأحماض الامينية على ذرة كاربون غير متماثلة
 Asymmetric carbon atom باستثناء الكلايسين لذلك فهي يمكن أن تكون
 بشكل D أو L ويمكن اخذ الحامض الاميني Alanine كمثال لذلك والذي
 يكون مشابها للسكر الأحادي Glycer aldehyde الذي اخذ كمثال في
 السكريات الأحادية كما هو موضح في الأشكال التالية :



D- glyceraldehyde



L- glyceraldehyde



إن الأحماض الامينية الشائعة التي توجد في الكائنات الحية تكون من
 النوع L وليس D كما هو في السكريات التي تناولناها في الفصل السابق لذا

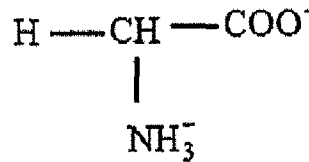
الفصل الثالث: الأحماض الامينية

فان الأحماض الامينية جميعا باستثناء الكلايسين يمكن أن تدور الضوء المستقطب إلى اليمين أو اليسار أي يمكن أن تكون ذات علامة (+) أو (-) تبعا لتدوير الضوء المستقطب والسبب أن الكلايسين لا يحتوي على ذرة كاربون غير متماثلة.

الخصائص الحامضية - القاعدية للأحماض الامينية

The acid-base properties of amino acids

تمتلك الأحماض الامينية خاصية الأحماض الضعيفة weak acids أو القواعد الضعيفة weak alkalines وذلك لأنها تحتوي على مجموعة كاربوكسيل واحدة ومجموعة أمين واحدة على الأقل ويطلق على المواد التي تتأين حامضيا وقاعديا في نفس الوقت في المحاليل المائية بالمواد ذات التفاعلين أي امفوتيرية Amphoteric فمثلا الحامض الاميني Glycine تتأين كلا المجموعتين الحامضية والقاعدية في المحاليل لتكون ايونات ثنائية القطب أو ما يسمى بـ (Zwitter Ion) ويكون جزيء الكلايسين متعادل كهربائيا عند $pH=7.0$ كما في المثال أدناه :



Zwitter Ion أيون هجين

حيث انه سوف لا يجذب هذا الايون نحو أي من القطبين الموجب والسالب وتسمى هذه النقطة بنقطة التماثل الكهربائي Isoelectric point (PI). حيث أن للبروتين له نقطة تعادل كهربائي معينة وله قابلية على معادلة الأحماض والقواعد لكونه يتكون من أحماض امينية لذا فان هذه الخصائص تمكن البروتينات من أن تعمل كمواد منظمة (حافضة) Buffer في الدم أو في سوائل الجسم الأخرى .

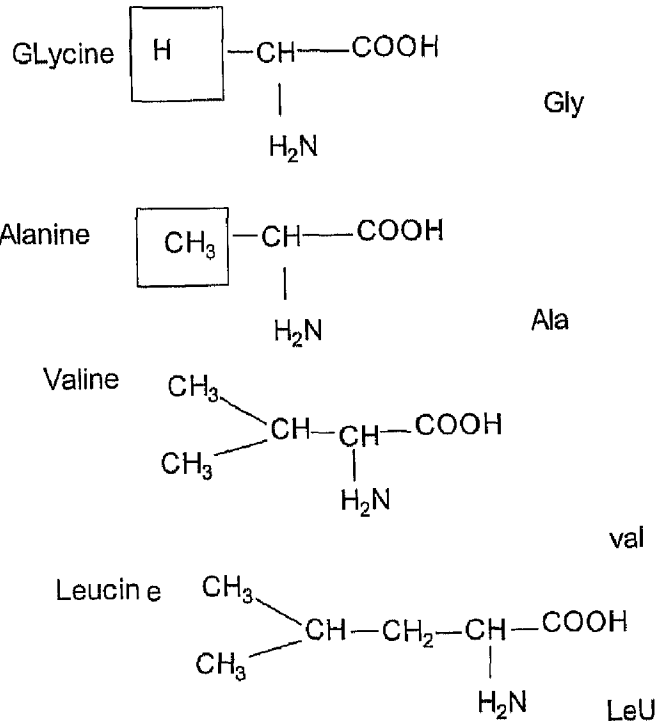
تصنيف الأحماض الامينية Classification of amino acids

يمكن تصنيف الأحماض الامينية اعتمادا على مجموعة R الجانبية إلى :

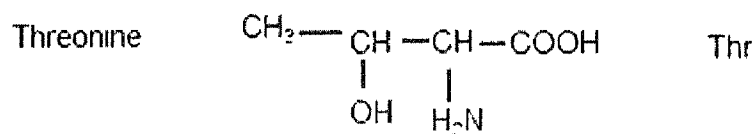
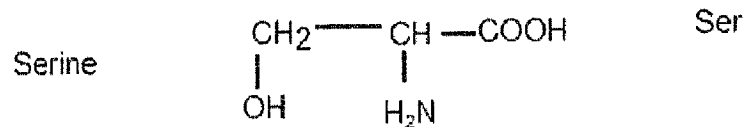
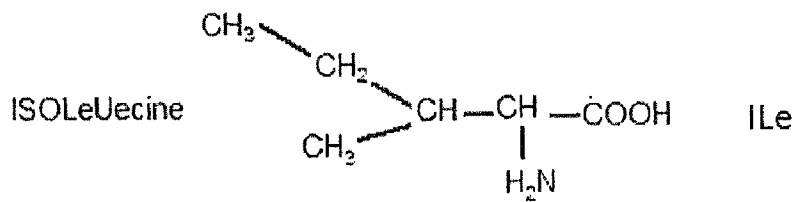
- 1 - أحماض امينية اليافقية Aliphatic amino acids
- 2 - أحماض امينية قاعدية Acidic amino acids
- 3 - أحماض امينية قاعدية Basic amino acids
- 4 - أحماض امينية كبريتيدية Sulfuric amino acids
- 5 - أحماض امينية واميداتها acids –base amino acids
- 6 - أحماض امينية اروماتية Aromatic amino acids

1 - الأحماض الامينية الاليفاتية

وتشمل : - ,serine Isoleucine leucine, valine, Glycine ,ALanine, ,threonine بصورة عامة تكتب مختصرات الأحماض الامينية وهي عبارة عن الأحرف الثلاثة الأولى علما بأنه يمكن كتابة المختصر بحرف واحد فقط .

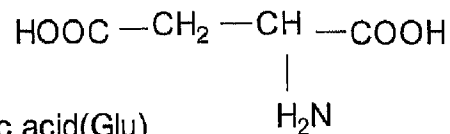


الفصل الثالث: الأحماض الأمينية

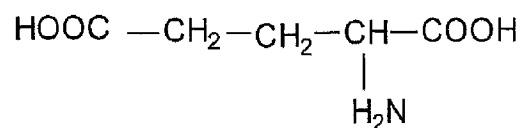


2- أحماض أمينية حامضية.

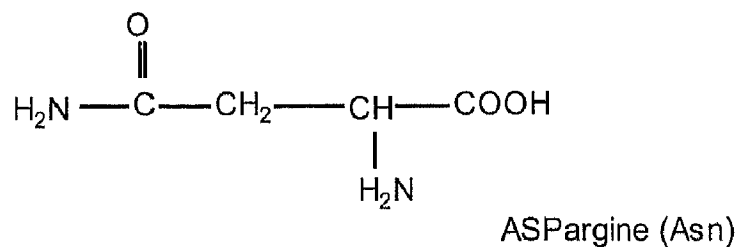
AsPartic acid (Asp)



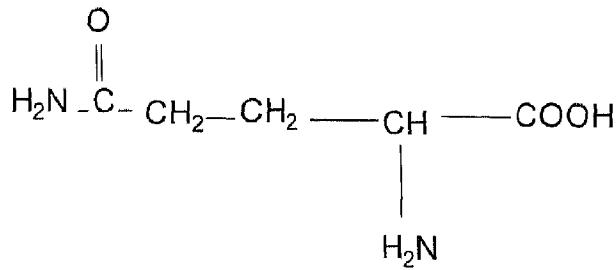
GLutamic acid(Glu)



3 - أحماض أمينية حامضية واميداتها (حامضية قاعدية)

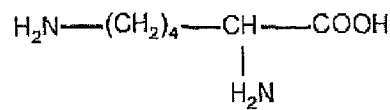


مبادئ الكيمياء الحياتية

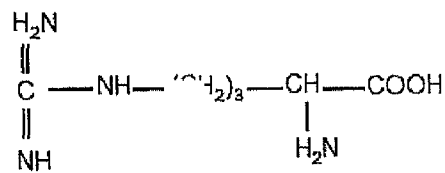


GLUtamine (GLn)

4 - أحماض امينية قاعدية .

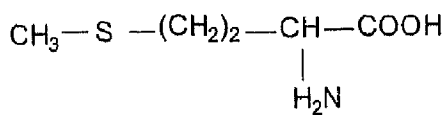


Lysine (Lys)

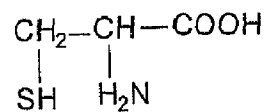


Arginine (Arg)

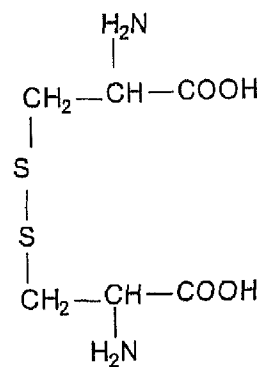
5 - أحماض امينية كبريتيدية



Methionine(Met)



Cystein(cys)



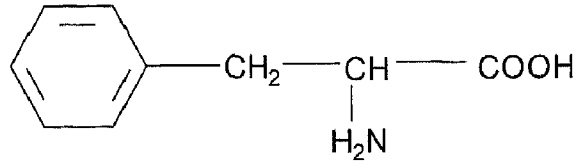
Cystine(cys⁻-cys)

الفصل الثالث: الأحماض الامينية

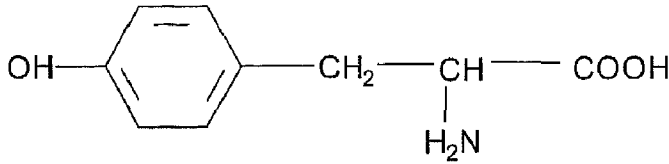
يسمى أيضا dicystein

ملاحظة: لا يعد (cys-cys) ضمن الأحماض الامينية العشرين

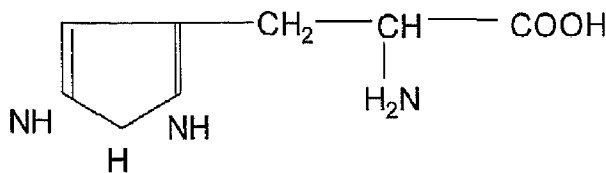
6 - أحماض امينية اروماتية



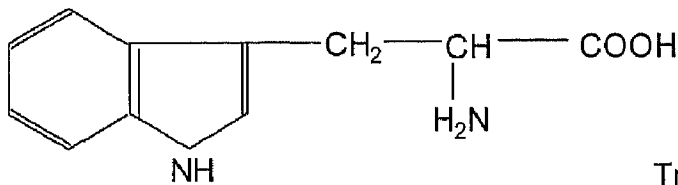
Phenylalanine(Phe)



Tyrosine(Tyr)

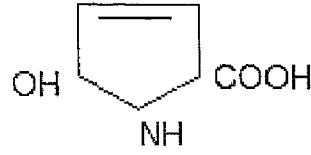


Histidine(His)

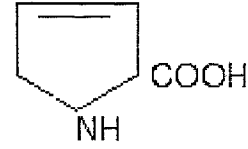


Tryptophan (Trp)

وكذلك توجد ضمن الأحماض الامينية الاروماتية أحماض الـ Imino حيث أنها تحتوي على مجموعة أمين ثانوي بدلا من مجموعة الأمين الأولى التي توجد في جميع الأحماض الامينية سابقة الذكر ومن أحماض الـ Imino هما الحامضان :-



proline and hydroxy proline



proline (pro)

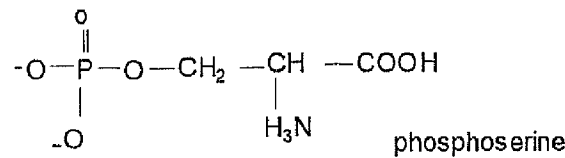
Hydroxy prolin (Hyp)

ولا يعد Hyp ضمن الأحماض الامينية البروتينية العشرين سابقة الذكر

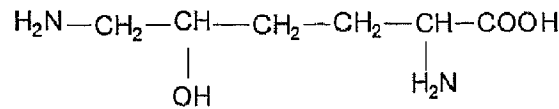
الأحماض الامينية النادرة الموجودة في البروتين

بالإضافة إلى الأحماض الامينية العشرين التي توجد في البروتين هناك عدد قليل من الأحماض الامينية توجد في بعض البروتينات المتخصصة وهي تشتق عادة من الأحماض الامينية الموجودة في البروتين ومن هذه الأحماض

4-hydroxy proline ويشترك عادة من البرولين 5-hydroxy lysine ويشترك عادة من الايلاستين ويوجد في البروتين المسمى ايلاستين Elastin كذلك هناك الحامض الاميني المشتق مثيل لايسين وكذلك الفوسفوسيرين .



phosphoserine



5- hydroxyl lysine

الأحماض الامينية غير البروتينية

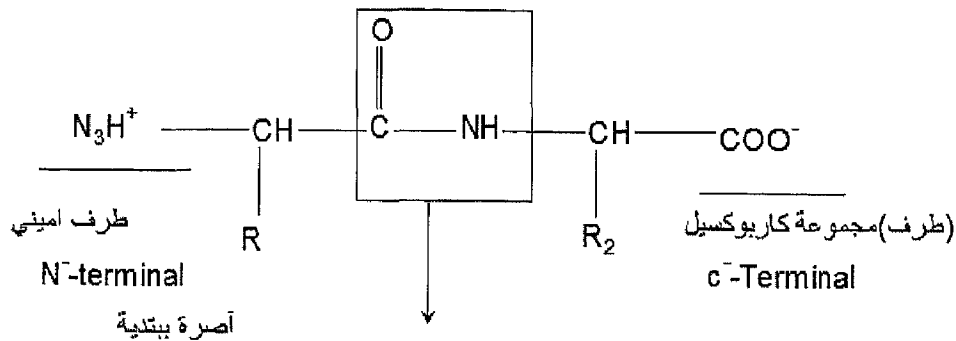
لا تدخل هذه الأحماض في بناء البروتينات بل توجد في مصادر خاصة بشكل منفرد أو مرتبط مع مركبات أخرى

الفصل الثالث: الأحماض الامينية

(PK)	ثابت التفكك		الحامض الاميني	
	PK2	PK1		
	4.28	1.92	Glu	كلوتاميك
9.66	3.87	2.19	Asp	اسبارتيك
9.82	6.10	2.09	His	هستيدين
9.28	8.95	1.77	Lys	اللايسين
10.53	9.04	2.18	Arg	ارجنين
12.48	10.4	2.02	Thr	ثريونين
	9.13	2.63	Gln	كلوتامين
	8.80	2.02	Asn	اسبارجين

الببتيدات Peptides

ترتبط الأحماض الامينية مع بعضها بواسطة أواصر تسمى الأواصر الببتيدية peptide bonds وهي تلك الأصرة المتكونة ما بين مجموعة الكربوكسيل للحامض الاميني الأول مع مجموعة الأمين للحامض الاميني الآخر مع طرح جزيئة ماء والأصرة الببتيدية آصرة صلبة وقوية لها خواص الأصرة التساهمية ويمكن إيضاح ذلك كما هو مبين أدناه:

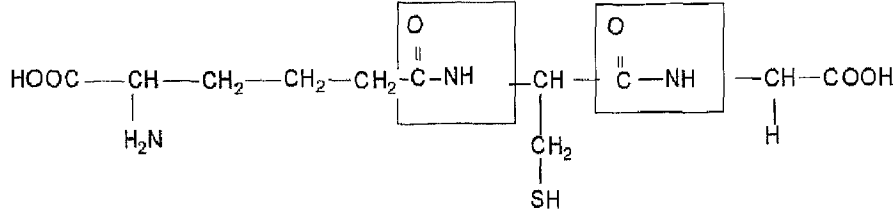


أن الببتيدة المتكونة من حامضين امينين تسمى بالببتيدة الثنائية dipeptide أما المتكونة من ثلاثة أحماض امينية فتسمى Tripeptide أما المتكونة من أربعة أحماض امينية فتسمى Tetrapeptide وهكذا فان الببتيدة المتكونة من 10 - 2 امينية تسمى بـ oligopeptides كما هي الحالة في الكاربوهيدرات عندما يدخل في تركيبها 2 - 10 وحدات سكر أحادي. أما إذا كانت عدد الأحماض الداخلة في تركيب الببتيدة أكثر من (10) فتسمى في هذه الحالة poly peptides تنتهي السلسلة الببتيدية عادة من الطرف الأيسر بمجموعة أمين حرة N-terminal بينما تنتهي عند الطرف الأيمن بمجموعة كاربوكسيل حرة وتسمى carboxyl terminal يطلق عادة على متعدد الببتيد الذي يحوي عادة على أكثر من 50 حامض أميني بالبروتين protein أي أن البروتين هو عبارة عن بوليمرات الأحماض الامينية polymer of amino acids .

هناك بعض الببتيدات فعالة فسيولوجيا مثل الببتيدة الثلاثية (Glutathione) والتي تتكون من الأحماض الامينية (-cysteine - glutamic glycine) حيث يكون وجود الكلوتاثيون ضروريا لعمل العديد من الأنزيمات وكذلك لعمل الانسولين كما يعتقد بأنه يعمل كمادة مضادة للتأكسد antioxidant أما ببتيديتي الـ vasopressin, oxytocin واللذان تفرزان من الفص الخلفي للغدة النخامية وتعملان كهرومونات تتكون كل منهما من ستة أحماض امينية أي أنهما oligopeptides يعمل الـ oxytocine على تقلص العضلات الملساء بينما يعمل vasopressin على تقلص الأوعية يرمز للكلوتاثيون GSH.

هناك نظام خاص يعتمد في تسمية الببتيدة حيث يستبدل الحرفان Y1 بدلا من الحرفين الأخيرين في اسم الحامض عدا الحامض الأخير الذي يحتفظ باسمه الاعتيادي كما هو موضح في التركيب الكيميائي لببتيدة الكلوتاثيون .

الفصل الثالث: الاحماض الامينية



كلوتاثيون (yglutamyl -cysteinyl - glycine)

في الببتيدات الأخرى Bradyinin والذي يتكون من تسعة أحماض امينية كذلك Gramicidine والذي يتكون من عشرة أحماض امينية ينتج من الفطر و يقوم بوظيفة المضاد الحيوي .

البروتينات proteins

تشكل البروتينات حوالي 50% من وزن الخلية الجافة وتحتوي الخلية الحية حوالي 5000 نوع من البروتينات المختلفة حيث تشارك في عمليات البناء والهدم metabolism في الخلية الحية وفي بناء أنسجة الجسم كما تعمل كإنزيمات و هرمونات معينة وكذلك وسيلة دفاعية في حماية الجسم من غزو البكتريا كمصدر للطاقة وكذلك وسيلة دفاعية في حماية الجسم من غزو البكتريا. تصنع البروتينات بواسطة خلايا النبات من CO_2 و H_2O وذلك من خلال عملية التركيب الضوئي وعمليات أخرى لم تفهم لحد الآن ويستطيع الحيوان تكوين كميات محددة من البروتين من مصادر غير عضوية بينما يعتمد على النبات او على الحيوان آخر للحصول على غذائه من البروتين .

أن معظم البروتينات الموجودة في الطبيعة تحوي خمسة عناصر مختلفة وهي S,N,O,H,C أما العناصر الأخرى مثل الفسفور واليود والحديد فان وجودها ضروري في بروتينات متخصصة معينة مثل كازاين الحليب وان معدل النسب المثوية للعناصر الخمسة التي تدخل في تركيب البروتينات وجدت كالآتي : -
 كربون 53% وأوكسجين نسبة 23% ونيتروجين 16% وهيدروجين 7% وكبريت نسبة 1% .

بطريقة معينة لتكون جزيئة هيموغلوبين كاملة .وتحافظ على هذا التركيب نفس الأواصر الموجودة في التركيب الثلاثي والتي ذكرت انفا .

الدنترة (المسخ) Denaturation

هي عملية التغير في جوهر جزيئة البروتين أو تغير الحالة الطبيعية للبروتين native بحيث يتحول إلى الحالة المفككة أو المبعثرة inative حيث تتغير الخواص الفيزيائية والبايولوجية ويحدث التغير في التركيبين الثانوي والثالثي ولا يتأثر التركيب الأولي أي السلاسل الببتيدية وتحدث هذه الحالة عندما تتعرض جزيئة البروتين في محاليتها إلى محيط حامضي أو قاعدي أو عند الرج والتحريك المستمر أو التعرض إلى درجة حرارة عالية أكثر من 50 درجة مئوية أو وجود مواد مختزلة ومنظفات ومذيبات عضوية أو التعرض للأشعة السينية والضوء أن هذه العوامل جميعا تؤدي إلى فقدان البروتين لوظيفته الحيوية وهذه العوامل تعمل على كسر أو انفلاق الأواصر الهيدروجينية والأواصر ثنائية الكبريت مما يجعل جزيئة البروتين تفقد بنائها الطبيعي . والمثال الشائع على عملية الدنترة هو البيض المسلوق والدم المتخثر

أهم التغيرات التي تطرأ على البروتين المسوخ

- 1 -انخفاض قابلية الذوبان
 - 2 -انفكك طيات سلاسل متعددة الببتيد
 - 3 -سهولة التحلل بواسطة الأنزيمات
 - 4 -فقدان الفعالية البايولوجية
- وبصورة عامة فإن المسخ حالة غير عكسية (irreversible) وهناك حالات استثنائية مثل أنزيم Ribo nuclease حيث يسترجع تركيبة وفعاليته البايولوجية عند الـ (7) ph في درجة حرارة الغرفة ويعد المسخ مهم من الناحية الطبية

والغذائية فعلى سبيل المثال تقدير أنزيم GOT, GpT وأنزيمات الدم الأخرى تتطلب الاهتمام الكامل بعملية جمعها حيث أن إهمال العينات قد يؤدي إلى مسخ البروتين والنتائج تكون خاطئة .

تصنيف البروتينات classification of proteins

يمكن تصنيف البروتينات على أساس تركيبها الكيميائي إلى :

أ. بروتينات بسيطة simple protein

ب. بروتينات مقترنة conjugated protein

والبروتينات البسيطة هي البروتينات التي عند تحليلها لا تنتج إلا أحماض امينية أو مشتقاتها تشمل البروتينات البسيطة ما يلي : -

1. البروتامينات :وهي بروتينات ذات وزن جزيئي منخفض تحتوي بشكل رئيسي على الأحماض الامينية القاعدية مثل الارجنين تذوب في الماء ولا تتخثر بالحرارة من الأمثلة على هذا النوع من البروتينات هو بروتين السالمين في سمك السالمون .
2. الهستونات :وهي بروتينات قاعدية أيضا وهي لا تحتوي على الحامض الاميني تربتوفان من الأمثلة عليها هي الهستونات النووية .
3. الالبومينات Albumins تذوب في الماء وتتخثر بالحرارة من الأمثلة عليها مصل البومين البيض .
4. الكلوبوليونات :تكون غنية بالحامض الامينين كلوتاميك واسبارتك وتنتشر بشكل كبير في السوائل البايولوجية كالدم والمصل وهي مثل مايوسين العضلات وكلوبولين البيض
5. الكلوتوليونات :تكون غنية بالأحماض الامينية الكلوماتيك والارجنين والبرولين توجد بشكل خاص في الحبوب ومن الأمثلة عليها كلوتين طحين الحنطة .

6. السكروبروتينات: هي البروتينات ذات التركيب الليفي مثل

الكيراتين والكولاجين والايلاستين

ب.بروتينات مقترنة conjugated protein .

تدعى أيضا بالبروتينات غير المتجانسة وهي بروتينات تتألف من سلسلة أو

سلاسل متعددة الببتيد مع مركبات ذات طبيعة كيميائية مختلفة مثل

السكريات والليبيدات والمعادنالخ وتشمل الأنواع التالية :

1. الفوسفوبروتينات مثل كازئين الحليب

2. الكلايكوبروتين: وهي بروتينات غير متجانسة تتكون من اتحاد

السكر مع جزء بروتيني ومن الأمثلة عليها هي الفاكلايكوبروتين

لبلازما الدم .

3. الكروموبروتينات وتشمل الصبغات التنفسية مثل الهيموغلوبين

وهيموسيانين وكذلك الساييتوكروومات إضافة إلى صبغة العين

(رودبسين)

4. الليبوبروتينات .

5. البروتينات النووية .

الواجب اليومي والاسبوعي للمحاضرة الرابعة

اولا: الواجب اليومي

- وضح سبب ان الاحماض الامينية تمتلك خاصية الاحماض الضعيفة او القواعد الضعيفة
- عرف الببتيدات
- اكتب التركيب الكيميائي

Alanine

Glycine

proline

ثانيا : الواجب الاسبوعي

- اعداد ملخص علمي عن اهمية الببتيد الثلاثي الكلوتاثايون (GSH)

الفصل الرابع

الليبيدات (الدهون) Lipids

هي عبارة عن مركبات عضوية غير ذائبة بالماء إلا أنها تذوب في المذيبات اللاقطبية مثل الايثر والكلوروفورم والكحول والبنزين .

تعد الليبيدات مركبات ثنائية الميل Amphiles حيث أنها تحتوي على مجموعات أيونية أي قطبية محبة للماء Hydrophilic ومجموعات هيدروكاربونية لا قطبية غير محبة للماء Hydrophobic

تعد الليبيدات المصدر الغني بالطاقة في الخلايا الحية إضافة إلى أهميتها الغذائية أيضا لكونها تحتوي على الأحماض الدهنية الأساسية كذلك تعتبر مصدرا للهرمونات كالهرمونات الذكورية والانثوية هذا إضافة إلى أن الفيتامينات الذائبة بالدهن تعتبر من مشتقات الدهون مثل فيتامين K,E,D,A كذلك تعتبر الدهون عازلا حراريا في الجسم وخاصة في الأنسجة تحت الجلد وحول بعض الأعضاء مثل الكلى . كما أن الدهون تعد عناصر تركيبية رئيسية للأغشية الخلوية وتكون الدهون عادة مرتبطة مع مركبات أخرى مثل البروتينات والكاربوهيدرات ولا توجد بصورة حرة . وتنتشر الدهون في جميع الكائنات الحية وتكثر في البذور النباتية

تصنيف الليبيدات Classification of Lipids

يمكن تصنيف الليبيدات (الدهون) إلى سبعة أصناف رئيسية وهي :

1. الدهون المتعادلة Natural Lipids
2. الدهون المفسفرة phospho Lipids
3. الدهون الإسفنجية sphingo Lipids
4. الدهون السكرية Glyco Lipids

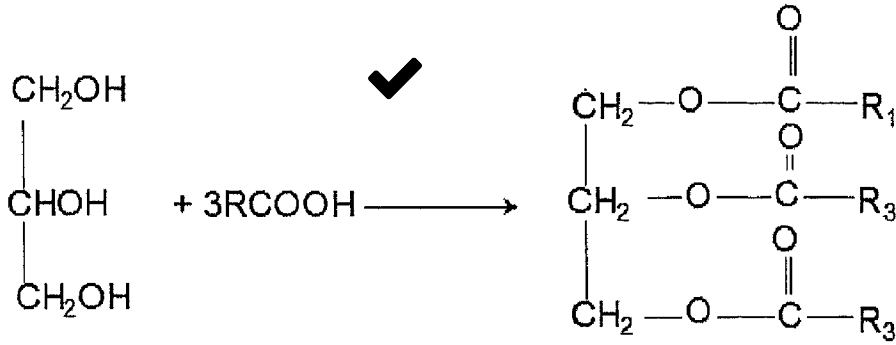
5. الشموع waxes

6. مركبات الستيرويد steroids

7. التربينات terpenes

1. الدهون المتعادلة Neutral Lipids

أو ما يسمى بالكليريدات الثلاثية triglycerides وهي عبارة عن أسترات الكليرول مع الأحماض الدهنية وتسمى أيضا بثلاثي أسيل كليرول وذلك عندما تكون مجاميع الـ (OH) الثلاثة متاسترة مع ثلاثة أحماض دهنية وكما موضح في الشكل التالي:



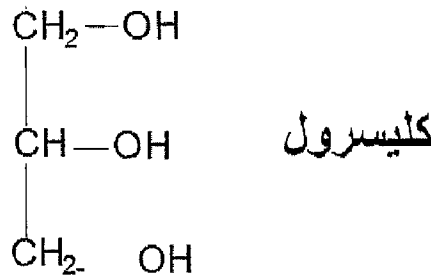
دهن متعادل Triacylglycerol

تشمل الدهون المتعادلة الزيوت والشحوم والتي تتواجد مخزونة في النبات والحيوان وعلى الأغلب أن الشحوم (الدهون) تكون صلبة في درجة حرارة الغرفة بينما تكون الزيوت سائلة في درجة حرارة الغرفة لكونها تحتوي على نسبة عالية من الأحماض الدهنية غير المشبعة. لقد ورد ذكر الكليرول والأحماض الدهنية في الدهون المتعادلة لذا يجب أن نتعرف على الكليرول وعلى الأحماض الدهنية بالتفصيل .

الكليسرول : Glycerol

هو عبارة عن كحول ثلاثي الهيدروكسيل يوجد في اغلب أنواع الدهون وفي جميع الزيوت ويكون سائلا زيتي القوام قابل للامتزاج بالماء والكحول وهو عديم الذوبان بالايثر حلو المذاق يتحول بتأثير حامض النتريك والكبريتيك إلى كليسرين والذي يساعد على توسيع الشرايين ويستعمل في علاج إمراض الدورة الدموية والشرايين .

والشكل التالي يوضح التركيب الكيميائي للكليسرول



ويعتبر الكليسرول أيضا من مشتقات السكر الأحادي الالديهائيدي كليسر الديهيد حيث انه يعتبر سكر كحولي.

الأحماض الدهنية Fatty acids

تعد من مشتقات الدهون لأنها تدخل في اغلب أنواع الدهون تحتوي جزيئات الأحماض الدهنية على عدد زوجي من ذرات الكربون وهي عادة أحماض كربوكسيلية ذات سلسلة هايدروكربونية مستقيمة مشبعة اوغير مشبعة يعد حامض الستياريك stearic acid وحامض بالميتيك palmitic acid من أهم الأحماض الدهنية المشبعة أو ما يسمى saturated fatty acid .حيث يحتوي حامض الستياريك على (18) ذرة كربون (c18) ويحتوي حامض البالميتيك على (16) ذرة كربون وهما من أهم الأحماض الدهنية المشبعة ولكوتهما يدخلان في تركيب اغلب الدهون الحيوانية والنباتية وأما الأحماض الدهنية غير المشبعة هو (unsaturated f.a) فهي المكونات المميزة للزيوت وأهم أنواع الأحماض الدهنية

مبادئ الكيمياء الحياتية

غير المشبعة هو Arachidonic, linolenic, linoleic, oleic حيث يحتوي الأول على آصرة مزدوجة واحدة والثاني على اصرتين مزدوجتين والثالث على ثلاثة أواصر والرابع على أربعة أواصر مزدوجة وتكون عادة الأحماض الدهنية التي تحتوي على أكثر من آصرة مزدوجة مركبات حياتية وسطية للأحماض الدهنية الحلقية والتي تعرف بالبروستوكلاندينات prostaglandins وتحتوي البروستوكلاندينات على (20) ذرة كاربون بضمنها حلقة خماسية .

تكون الأحماض الدهنية غير المشبعة أما بالشكل المتناظر (cis) وهي الغالبة وبشكل متبادل (trans) وهي النادرة وان الأواصر المزدوجة لاتكون متصلة بل تكون منفصلة بمجموعة مثيلين (unconjugated) كما في المثال التالي $CH=CHCH_2CH=CH$

الصيغ التركيبية للأحماض الدهنية المشبعة

الاسم العام	الصيغة التركيبية
Acetic acid	CH_3COOH
Butyric acid	$CH_3(CH_2)_2COOH$
capric acid	$CH_3(CH_2)_4COOH$
caproic acid	$CH_3(CH_2)_6COOH$
caprylic acid	$CH_3(CH_2)_8COOH$
Lauric acid	$CH_3(CH_2)_{10}COOH$
Myristic acid	$CH_3(CH_2)_{12}COOH$
✓ palmitic acid	$CH_3(CH_2)_{14}COOH$
stearic acid	$CH_3(CH_2)_{16}COOH$
Archidic acid	$CH_3(CH_2)_{18}COOH$
Behenic acid	$CH_3(CH_2)_{20}COOH$

أحماض دهنية طيارة

الفصل الرابع: اللبيدات (الدهون)

الصيغ التركيبية للأحماض الدهنية غير المشبعة

Palmitic $\text{CH}_3(\text{CH}_2)\text{CH}_5=\text{CH}(\text{CH}_2)_7\text{COOH}$

✓ Oleic acid $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_7\text{CH}=\text{CH}(\text{CH}_2)_7\text{COOH}$

Linoleic acid $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_4\text{CH}=\text{CHCH}_2\text{CH}=\text{CH}(\text{CH}_2)_7\text{COOH}$

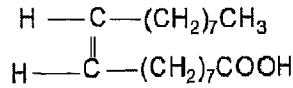
Linolenic acid

$\text{CH}_3(\text{CH}_2)\text{CH}=\text{CHCH}_2\text{CH}=\text{CHCH}_2\text{CH}=\text{CH}(\text{CH}_2)_7\text{COOH}$

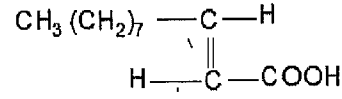
Arachidonic acid

$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_4\text{CH}=\text{CHCH}_2\text{CH}=\text{CHCH}_2\text{CH}=\text{CHCH}_2\text{CH}=\text{CH}(\text{CH}_2)_3\text{COOH}$

تساهم الأواصر المزدوجة في زيادة احتمالية وجود اشكال cis, trans كما في المثال ادناه



oleic acid



Elaidic acid trans

الأحماض الدهنية غير المشبعة وعدد ذرات الكربون وعدد الأواصر

المزدوجة ومواقعها

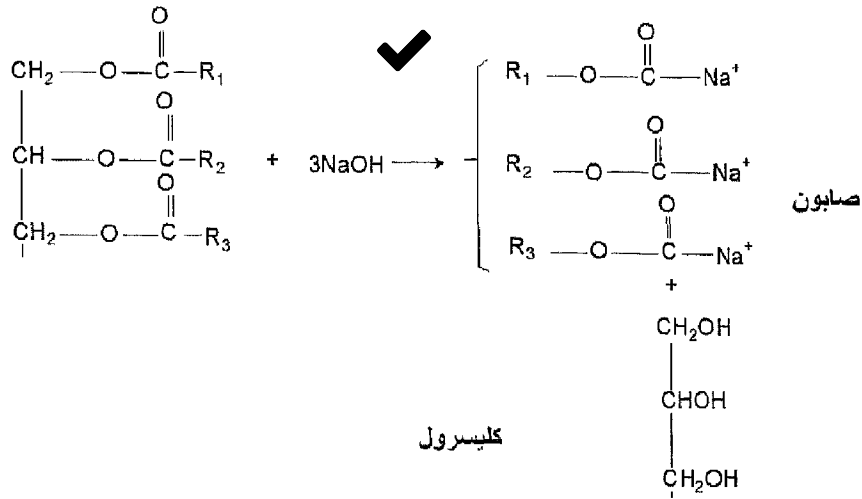
اسم الحامض الدهني	عدد ذرات الكربون	عدد الأواصر المزدوجة	مواقع الاصرة المزدجة
Plamitoleic	16	1	$\Delta 9$
Oleic acid	18	1	$\Delta 9$
Linoleic acid	18	2	$\Delta 9, 12$
Linolenic acid	18	3	$\Delta 12, 15$
Arachidonic acid	20	4	$\Delta 5, 8, 11, 14$

التفاعلات المهمة للدهون المتعادلة

1. عملية الصبونة (التصبين) saponification

يطلق على عملية تحليل الدهن المتعادل بواسطة القواعد إلى كليسرول وملح الحامض الشحمي (الدهني) بعملية الصبونة وتدعى الأملاح الناتجة بالصابون وكما موضح في التفاعل أدناه

مبادئ الكيمياء الحياتية



أن أملاح الحامض الدهني (الشحمي) لها صفات الليدات المستقطبة حيث أن هذه الجزيئات تكون في الماء تجمعات تسمى مذيلات (micelles) والمذيلات هي عبارة عن دقائق بحجم الدقائق الغروية تكون فيها المجاميع المستقطبة للجزيئات متجهة للسطح العلوي بينما تكون السلاسل الهيدروكربونية (المجاميع غير المستقطبة) متجهة إلى الأسفل (الداخل).

تدعى الدهون التي تكون صابونا بالدهون القابلة للصوبنة Saponifiable lipids لذا فإن جميع الدهون التي تحتوي في تركيبها أحماض دهنية تكون قابلة للصوبنة.

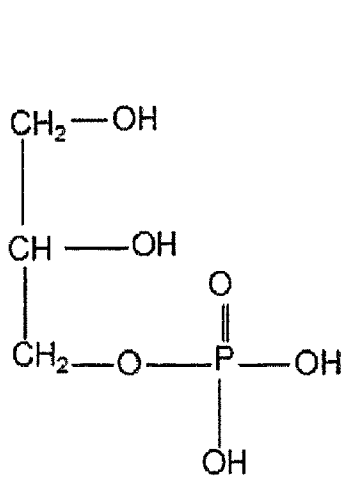
2 -الدهون المفسفرة (الفوسفوليبيدات) phospho lipids

توجد الدهون المفسفرة في جميع أنواع الخلايا الحيوانية والنباتية وهي عبارة عن مركبات استر فوسفات لكليسيريدات ثنائية ويعد المركب كليسرول - 3 - فوسفات هو الوحدة التركيبية الأساسية لهذا النوع من الدهون

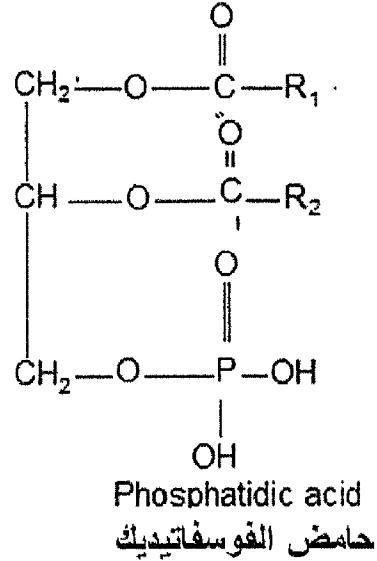
حيث تتاستر جزيئتان من الحامض الدهني المشبع أو غير المشبع مع كليسرول - 3 - فوسفات لتنتج أحماضا فوسفاتيديه phosphatidic acids تدخل الدهون المفسفرة في تركيب أغشية الخلية وفي تركيب البروتين الدهني

الفصل الرابع: الليبيدات (الدهون)

لبلازما الدم وتستخدم الدهون المفسفرة كمكونات تركيبية ولا تخزن في أنسجة الجسم بكميات عالية.



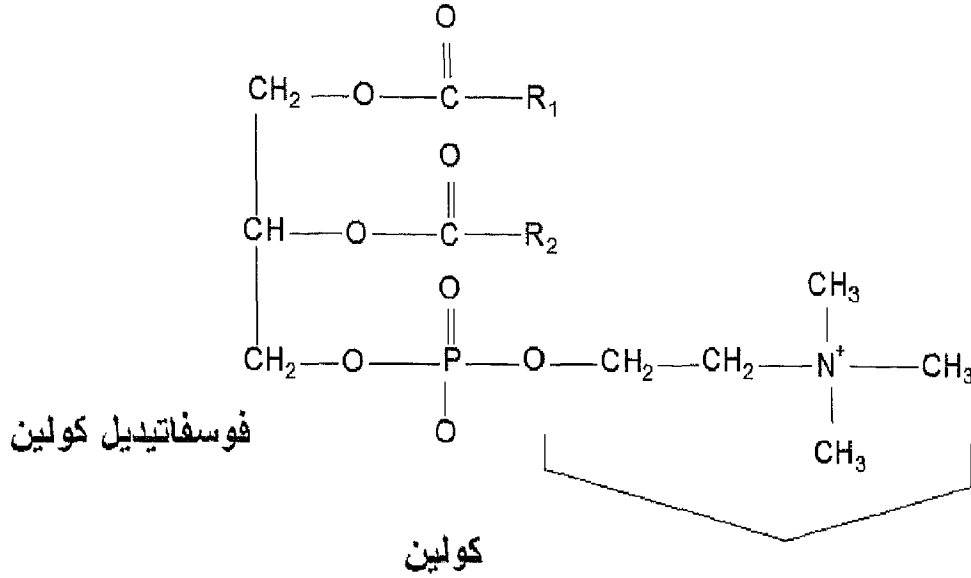
كليسروول -3-فوسفات



أنواع الدهون المفسفرة :

مركبات فوسفاتيديل كولين phosphatidyl choline أو ما يسمى ليسثين (Lecithines) هي عبارة عن مركبات استر كولين مع حامض الفوسفوريك لتنتج مركبات فوسفاتيديك كولين أو يسمى بالليسيثين. تعد الليسيثينات من المكونات الدهنية للدماغ والأنسجة العصبية كما أنها تعتبر مكونات أساسية لمادة البروتوبلازم لجميع خلايا الجسم كما يعد فوسفاتيديك كولين مركبا لخزن الكولين في الدماغ. يوجد بكثرة في صفار البيض ويدخل أيضا في تركيب البروتينات الدهنية وخصوصا الكيلومايكرون chylomicrones

ميادئ الكيمياء الحياتية



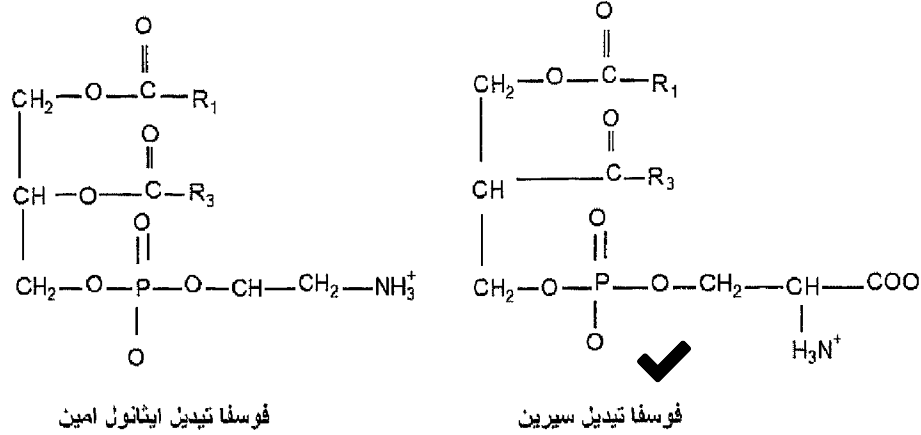
2- مركبات فوسفا تيديل ايثانول امين (سيفالين)

توجد هذه المركبات في أنسجة الدماغ وتكون ممتزجة مع مركبات فوسفاتيديل سيرين وتشترك هذه المركبات في عملية تخثر الدم (Blood coagulation) وتوجد في أنسجة الدماغ والأنسجة العصبية .

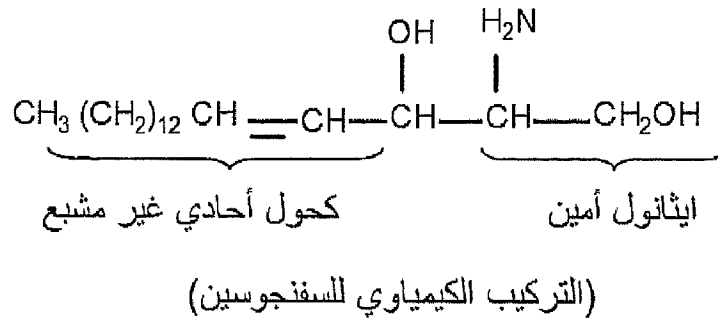
3- فوسفاتيديل سيرين كذلك يوجد بكثرة في الأنسجة العصبية والدماغية .

4- فوسفاتيديل انيوسيتول وهو كذلك يوجد بكثرة في الأنسجة العصبية والدماغية .

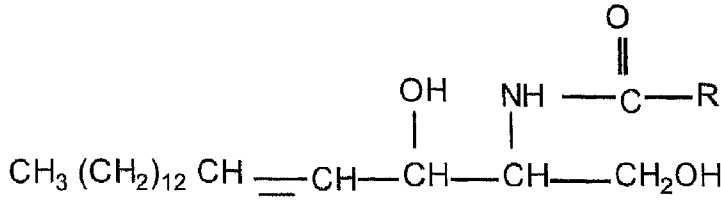
الفصل الرابع: الليبيدات (الدهون)



5- الليبيدات الاسفنجية Sphingo lipids : سميت هذه المركبات بهذا الاسم وذلك لاحتوائها على المركب المسمى (سفنجوسين) أو احد مشتقاته توجد السفنجوليبيدات في أغشية الخلايا الحيوانية والنباتية .



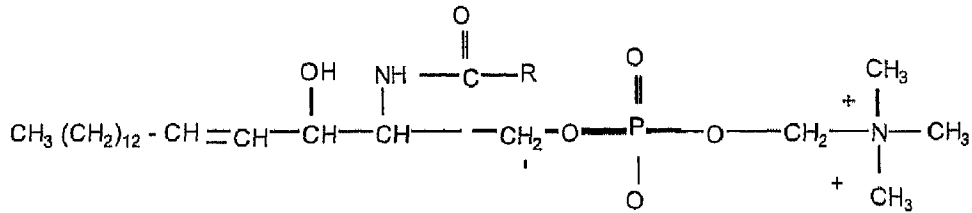
من أهم السفنجوليبيدات هي مركبات السيراميد حيث يتكون من حامض دهني مرتبط مع سفنجوسين يعمل السيراميد كمركب وسطي في تكوين أنواع أخرى من الليبيدات الإسفنجية وتحتوي جميع الدهون الإسفنجية على وحدة سيراميد .



سيراميد

مركبات السفنجومايلين Sphingomyelins

تتكون من ارتباط وحدة السيراميد مع فوسفات الكولين وتعد هذه المركبات مكونات مهمة لغلاف (المائلين) المحيط بالألياف العصبية كما تعد من المكونات الأساسية لبروتوبلازم الخلية توجد بكثرة في صفار البيض والدماغ والكبد والكليتين تعد مركبات السفنجومايلين أكثر ثباتا واستقرارا في تركيب الخلية من الدهون المفسفرة.

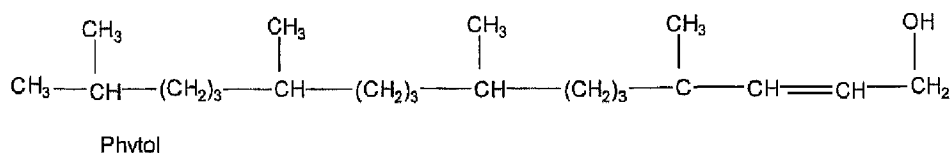
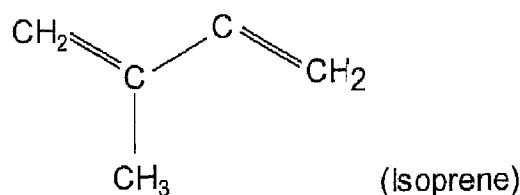


سفنجومايلين

4 - التربينات Terpenes

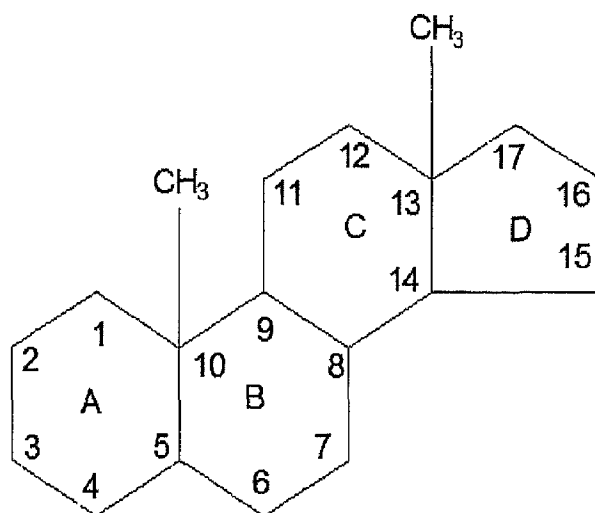
هناك علاقة بين هذه الدهون ومركبات الايسوبرين Isoprene والحاوية على خمس ذرات كاربون حيث أن هذه الدهون تحتوي على مضاعفات الايسوبرين (مضاعفات الخمسة وتشتمل التربينات على مركبات Citral و pinene والكافور والسكوالين وجيرانويل وفارنيسول كذلك تشتمل على الأحماض الراتنجية والمطاط وصبغات نباتية مثل الكاروتين وفيتامين A والسكوالين. كذلك الفايتول وهو الجزء الكحولي الذي نحصل عليه عند تحليل الكلوروفيل .

الفصل الرابع: الالبيدات (الدهون)



5- الستيرويدات Steroids

تتألف الستيرويدات من نواة الستيرويد والتي هي عبارة عن ثلاثة حلقات سداسية A,B,C مندمجة مع بعضها يطلق عليها Phenanthrene متصلة بها حلقة خماسية (D). من الستيرويدات المهمة التي توجد في الطبيعة هي أحماض الصفراء Bile acids والهرمونات الجنسية الذكرية والانثوية وهرمونات الادريالين .

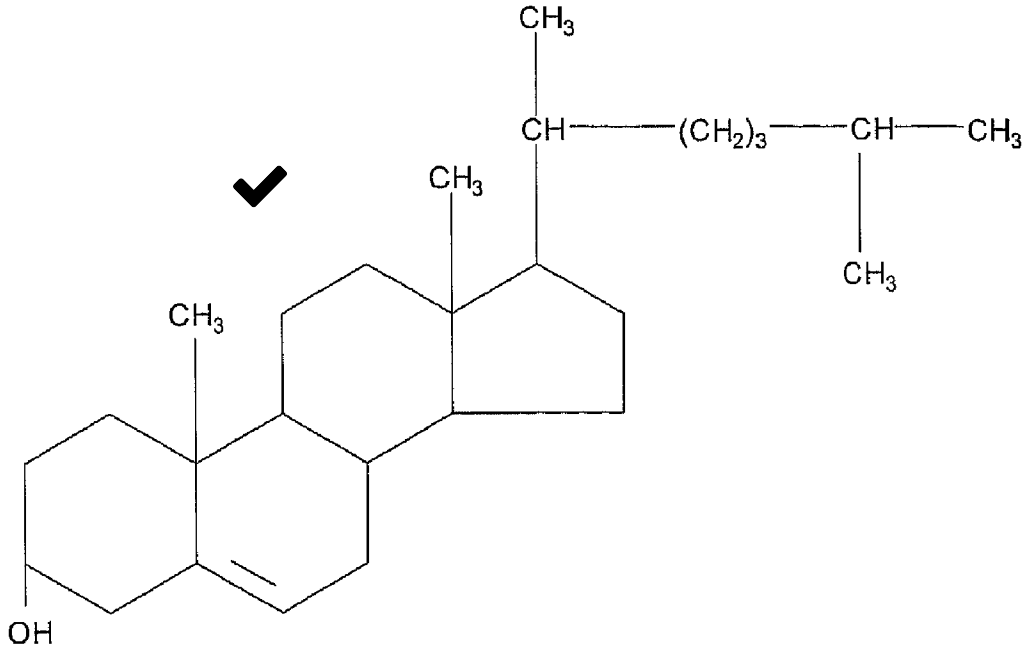


التركيب الكيميائي لنواة الستيرويد

يوجد هذا النوع من الستيرويدات بكميات قليلة جدا في الخلايا إلا أن احد أصناف الستيرويدات المسمى Steroles يوجد بكميات كبيرة جدا. تحتوي الستيروولات على مجموعة كحولية هيدروكسيلية تتصل بذرة الكربون الثالثة

وتحتوي أيضا على سلسلة متشعبة اليقاتية تتكون من 8 - 10 ذرات كاربون تتصل بذرة الكاربون رقم (17)

يعد الكوليسيترون من أكثر الستيرويدات وجودا في الأنسجة الحيوانية ويوجد أما بصورة حرة Free أو مرتبطة Conjugated والكولسترول هو المركب الوسطي في جميع تكوين الهرمونات الستيرويدية ويوجد بتركيز عالي في الدماغ ويرتبط معظم الكولسترول في الدم مع أحماض دهنية غير مشبعة عند ذرة الكاربون رقم (3) التي تقع عليها مجموعة الهيدروكسيل ويمكن توضيح التركيب الكيميائي للكوليسيترون كما هو مبين في أدناه :



(كولسترول) Cholesterol

يعتبر فيتامين (D) احد مشتقات الدهون الستيرويدية وكذلك الهرمونات الجنسية وأملاح الصفراء.

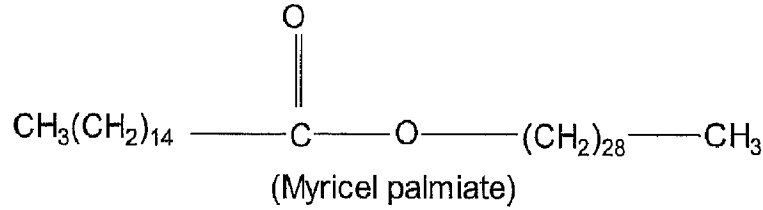
6 - الشموع Waxes

تعد الشموع مركبات لأحماض دهنية وكحولات أحادية الهيدروكسيل وذات سلسلة هايدروكاربونية طويلة والشموع موجودة في

الفصل الرابع: الالبيدات (الدهون)

الطبيعة بشكل مزيج من الالبيدات تغطي سطح الجلد و أوراق النباتات وكذلك فهي موجودة في كيوتكل الهيكل الخارجي لعدة أنواع من الحشرات .

المواد الشمعية الطبيعية كشمع العسل مثلا تحتوي إضافة إلى ذلك على مركبات أخرى كالبارافينات ويعد المركب مايرسيل بالمتيت myricel palmitate احد المركبات الشمعية التي تدخل في تركيب الخلايا السداسية لعسل النحل كما يكون المركب Ianolin المادة الشمعية التي تغطي شعيرات الصوف .



الواجب اليومي والاسبوعي للمحاضرة

اولا: الواجب اليومي

- ما اهمية المركب السيراميد
- عرف ليستين
- اكتب التركيب الكيميائي

Palmitic acid

Oleic

stearic acid

ثانيا : الواجب الاسبوعي

- اعداد ملخص علمي عن اهم طرق تحضير الصابون

الفصل الخامس

الأنزيمات Enzymes

هي عبارة عن عوامل مساعدة بايولوجية أساس تكوينها البروتين تقوم بزيادة سرعة التفاعلات الكيميائية داخل الخلية الحية دون أن تؤثر على ثابت التعادل (التوازن) أو ما يسمى بـ equilibrium constant كذلك فهي لا تتغير أو تستهلك خلال التفاعلات المختلفة وقد تعرف الأنزيمات بصورة مختصرة بأنها بروتينات متخصصة Specific proteins أن الأنزيم لا يخلق التفاعل من العدم بل أنه يزيد من سرعة مئات المرات وعند انتهاء التفاعل يبقى الأنزيم كما هو أي لا يتغير وبذلك يستطيع أن يكرر عمله عدة مرات .

يعتبر الأنزيم Carbonic anhydrase من أسرع الأنزيمات لحد الآن حيث أنه يقوم بتحويل (تمية) ثائي اوكسيد الكاربون CO_2 في الدم إلى حامض الكاربونيك H_2CO_3 carbonic acid حيث تتمكن كل جزيئة أنزيم من تمية (تحويل) 10^5 جزيئة CO_2 في الثانية الواحدة وتقدر سرعة هذا التفاعل بوجود الأنزيم بـ 10^7 مرة مقارنة مع حالة عدم وجود الأنزيم . أن الأنزيم الكامل يتكون من جزيئين وهما:



جزء غير بروتيني جزء بروتيني أنزيم كامل
(مرافق أنزيمي)

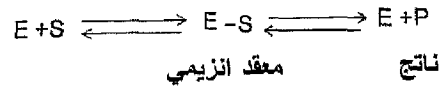
قد يكون المرافق الأنزيمي ايون معدني metal ion أو قد يكون جزيئة عضوية organic molecule مثل NAD أو FAD أو TPP في حالة التفاعل يكون هذان الجزئان ملتصقان أما خارج التفاعل فيكونان منفصلان عن

مبادئ الكيمياء الحياتية

بعضهما .هناك بعض الأنزيمات تتكون من جزء بروتيني فقط مثل الأنزيمات الهاضمة كالبيسين والتريسين . قد يرتبط المرافق الأنزيمي بقوة مع الأنزيم ويسمى في هذه الحالة بـ prosthetic group أو قد يرتبط بارتخاء قد يشتق اسم الأنزيم من اسم المادة الأساس التي يعمل عليها مثل أنزيم urease الذي يعمل على مادة اليوريا أو Amylase والذي يعمل على مادة الاميلوز Amylose أي ينتهي اسم الأنزيم بالمقطع (ase) وأحيانا ينتهي بالمقطع (in) مثل أنزيم chymotrypsin, trypsin, pepsin, وفي هذه الحالة لانستدل على اسم المادة الأساس من خلال اسم الأنزيم . يمكن أيضا اشتقاق اسم الأنزيم من خلال التفاعل الذي يشترك به كأن يكون تفاعل أكسدة وتفاعل اختزال وتفاعل تمييه الخ .

أن المادة التي يعمل عليها الأنزيم خلال التفاعل تسمى بالمادة الأساس substrate وتسمى بمادة التفاعل اوالمادة الخاضعة وتكون عادة ذات حجم اصغر بكثير من حجم جزيئة الأنزيم وترتبط المادة الأساس مع الأنزيم اثناء التفاعل من خلال مواقع معينة موجودة على سطح جزيئة الأنزيم تسمى بالمواقع الفعالة active sites وتسمى بالمواقع التحفيزية catalytic sites والمواقع الفعالة عادة تكون مراكز نشطة وفعالة تتكون من حامض اميني معين اوعدة أحماض امينية بحيث يكون جزء من جزيئة الأنزيم متما ومشابها لشكل المادة الأساس بحيث عندما ترتبط جزيئة المادة الأساس مع جزيئة الأنزيم خلال التفاعل فأنها ترتبط بطريقة تشبه الطريقة التي يرتبط بها المفتاح مع القفل مما اصطلح على هذا الارتباط بفرضية او نظرية القفل والمفتاح .

LOCK and key THEORY



Enzymes classification تصنيف الأنزيمات

أن التسمية النظامية للأنزيمات والتي وضعت حسب توصيات الاتحاد العالمي للكيميائيين عام (1972) هو نظام (IUB) يشتمل على مايلي International united Biochemists يشتمل على مايلي:

1 - أنزيمات الأكسدة والاختزال Oxido-reductases وهي جميع الأنزيمات التي تعمل على تفاعلات الأكسدة والاختزال مثل أنزيم Alcohol dehydrogenase .

2 - الأنزيمات الناقلة Transferases وهي تشمل جميع الأنزيمات الناقلة لمجاميع كيميائية أثناء التفاعل مثل نقل المجاميع الامينية والكاربوكسيلية أو مجاميع مثيلية الخ ، مثل transaminase .

3 - الأنزيمات المميئة Hydrolases وهي تشمل جميع الأنزيمات التي تعمل على تفاعلات التحلل المائي مثل الأنزيمات الهاضمة كسالاميليز Amylase ، Protease ، و peptidase

4 - الأنزيمات الفاصلة بدون تمييز Lyases: وهي الأنزيمات التي تشترك في تفاعلات حذف مجاميع كيميائية بدون تمييز حيث تنزع مجموعة من مادة أساس لتكوين أصرة ثنائية أو قد تضيف مجموعة إلى الأصرة الثنائية للمادة الأساس لتكوين أصرة منفردة وتعمل هذه الأنزيمات على الأواصر C-C, C-N, C-S, C-O مثل أنزيم Pyruvate decarboxylase .

5 - الأنزيمات المناظرة Isomerases: تشتمل على جميع الأنزيمات التي تعمل على تغيير أحد متناضرات مركب إلى مركب مناظر له مثل أنزيمات Cis-trans isomerases وأنزيمات Epimerases .

6 - الأنزيمات المكونة (المخلقة) Ligases: وهي الأنزيمات التي تحفز عملية ربط جزيئين كل منهما بالآخر وتقتزن هذه العملية بانسطار أصرة بايروفوسفات لجزيئة ATP من الامثلة على هذا النوع هو RNA ligase .

التخصص الأنزيمي Enzyme specificity

تمتلك الأنزيمات درجة عالية من التخصص في التفاعلات التي تساعد فيها وهناك ثلاثة أنواع رئيسية في التخصص الأنزيمي وهي :

1 -تخصص المجموعة Group specificity :في هذه الحالة تعمل الأنزيمات على عدد مختلف من مواد الأساس والتي تمتلك خواص تركيبية مشتركة مثل أنزيم Hexokinase والذي ينقل مجموعة فوسفاتية من الـ ATP إلى جميع السكريات الأحادية سداسية الكربون.

2 -التخصص المطلق absolute specificity : في هذه الحالة يعمل الأنزيم على مادة أساس واحدة ولا يعمل على أي مادة أساس أخرى حتى وان كانت هذه المادة مشابهة للمادة الأصلية التي يعمل عليها مثل أنزيم Glucokinase والذي يساعد في نقل مجموعة فوسفاتية من الـ ATP إلى الكلوكوز فقط .

3 -التخصص الجسم stereo specificity : - أي انه إذا كانت المادة الأساس على شكل صيغتين مجسمتين الا انهما كيميائيا متشابهتان بحيث يختلفان فقط في ترتيب الذرات فالأنزيم من هذا النوع يقوم بتحليل صيغة مجسمة واحدة للمادة الأساس فمثلا L-amino OXidase يقوم بأكسدة الأحماض الامينية من نوع L فقط بينما يقوم D-amino oxidase بأكسدة الأحماض الامينية نوع D .

العوامل التي تؤثر على فعالية (سرعة) الأنزيم

هناك أربعة عوامل رئيسية تؤثر على فعالية الأنزيم وهي :

1 -درجة الحرارة Temperature .

2 -درجة الأس الهيدروجيني PH .

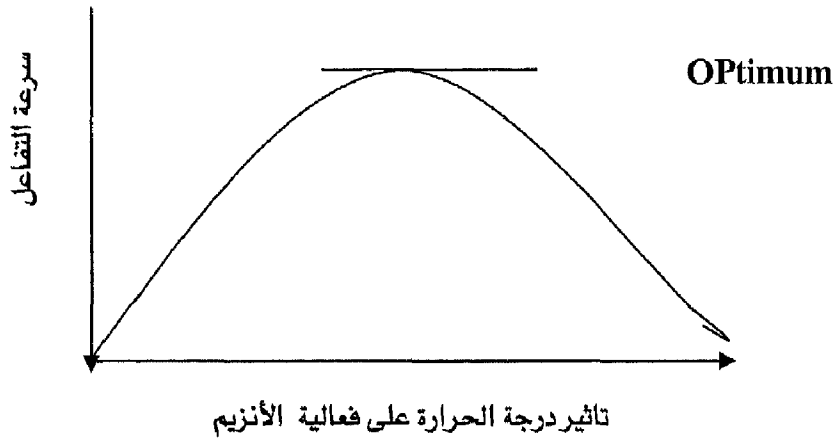
الفصل الخامس: الأنزيمات

3 - تركيز المادة الأساس substrate concentration.

4 - تركيز الأنزيم enzyme concentration.

1. ارتفاع درجة الحرارة : -

إن ارتفاع درجة الحرارة يزيد من فعالية الأنزيم بشرط أن لا يزيد هذا الارتفاع إلى الحد الذي يؤدي إلى مسخ الأنزيم (دنترة الأنزيم) حيث أن ارتفاع درجة الحرارة يعمل على زيادة الطاقة الحركية لجزيئة الأنزيم وبالتالي إلى زيادة الاحتكاك بين الأنزيم والمادة الأساس وإن زيادة درجة الحرارة عن 50 مئوية بصورة عامة تؤدي إلى فقدان الأنزيم لخواصه الطبيعية وبالتالي يتسبب فاقدا فعالية البايولوجية .



تأثير تركيز المادة الأساس

عند زيادة تركيز المادة الأساس فإن سرعة التفاعل الأنزيمي تزداد إلى الحد الذي لا يحدث بعده أي زيادة في هذه السرعة بحيث تبقى سرعة التفاعل ثابتة مهما زاد تركيز المادة الأساس وعند هذه النقطة يطلق على سرعة التفاعل بالسرعة القصوى (Maximum Velocity) (V_{max}) حيث تكون جزيئة الأنزيم مشبعة بالمادة الأساس بحيث تنخفض سرعة التفاعل الأنزيمي بعد هذه النقطة

مبادئ الكيمياء الحياتية

عند زيادة تركيز المادة الأساس وقد افترض ميكليس - مينتين معادلة بذلك كما هو موضح أدناه:

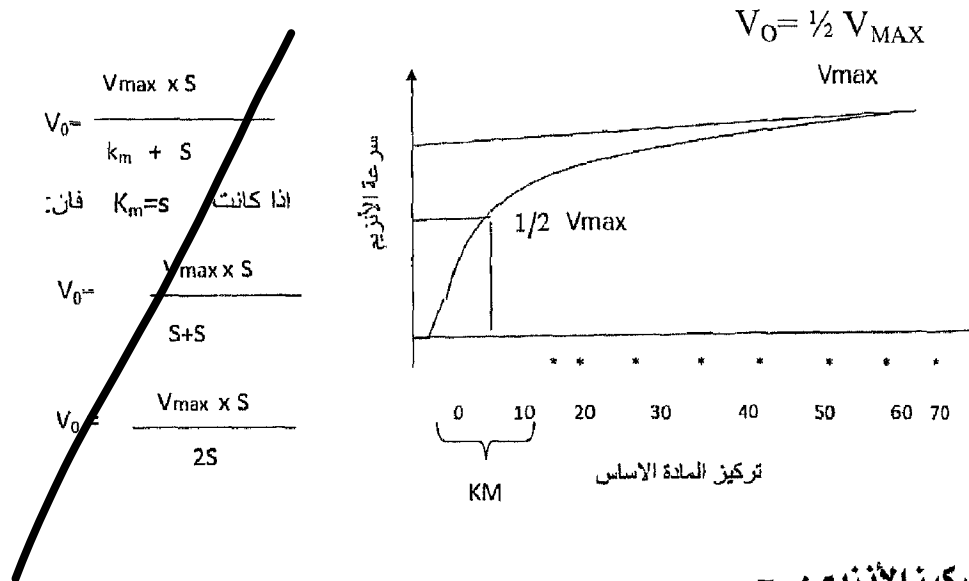
حيث أن السرعة الابتدائية V_0

السرعة القصوى V_{max}

تركيز المادة الأساس S

ثابت ميكليس - مينتين K_m وهو قيمة تركيز المادة الأساس عند نصف

السرعة القصوى



2. تركيز الأنزيم :

عند زيادة تركيز جزيئات الأنزيم مع ثبات تركيز المادة الأساس فان ذلك يؤدي في البداية إلى زيادة سرعة التفاعل الأنزيمي إلى أن يصل إلى سرعته القصوى كما ذكرنا سابقا وبعد الوصول إلى هذه النقطة سوف تنخفض سرعة التفاعل .

3. تأثير درجة الأس الهيدروجيني PH

بما أن الأنزيمات هي عبارة عن مواد بروتينية فان أي تغيير في الـ PH سوف يؤثر تأثيرا كبيرا على الصفات الأيونية للمجاميع الامينية

الفصل الخامس: الأنزيمات

والكاربوكسيلية الموجودة في جزيئة البروتين وبالتالي سوف تؤثر على الموقع الفعالة للأنزيم وكذلك على هيئته وشكله إضافة إلى القيم العالية أو الواطئة نوعا ما من الـ PH سوف تؤدي إلى تغير الحالة الطبيعية للبروتين Denaturation ومن ثم إلى الإقلال من فعالية الأنزيم وان لكل أنزيم PH مثالي optimum يعمل فيه ذلك الأنزيم بطاقة القصوى كما موضح في الأمثلة التالية :

اسم الأنزيم	PH
Pepsin	1.5
Trypsin	7.7
Arginase	9.7

التصنيف النظامي للأنزيمات

1. أنزيمات مؤكسدة - مختزلة Oxido-reductases

1,1 تعمل على أكسدة CHOH

1,2 تعمل على أكسدة C=O

1,3 تعمل على أكسدة CH=CH

1,4 تعمل على أكسدة CH=NH

2. أنزيمات ناقلة transferases

2,1 تنقل مجاميع ذرة كاربون واحدة

2,2 تنقل مجاميع الديهايدية أو كيتونية

2,3 تنقل مجاميع اسيلية

2,4 تنقل مجاميع كبريتوكسيلية

3. أنزيمات مميئة Hydrolases

3,1 تعمل على تمئ للاستر

أهمية الأنزيمات : -

للأنزيمات أهمية كبيرة في التشخيصات السريرية حيث أن مصل الإنسان يحتوي على عدد من الأنزيمات ذات الفعالية الثابتة والمحددة في الحالات الطبيعية. أما في حالات المرض فقط لوحظ زيادة أو نقصان في فعالية هذه الأنزيمات مما يعطي دلالة على بعض الأمراض ومن هذه الأنزيمات أنزيم Lipase والاميليز Amylase والفوسفاتيز الحامضي و (GPT)، (GOT) والذي هو Glutamate pyruvic transaminase (GPT) اما (GOT) فهو Glutamate Oxalalo transaminase ولللأنزيمات أيضا استعمالات تطبيقية في الصناعة فان فعالية بعض الأنزيمات تعطي دلالة على كفاءة المعاملة الحرارية التي تعرضت لها المادة الغذائية وتستخدم كذلك لتقدير درجة التلوث البكتيري للأغذية بالكشف عن الأنزيمات الميكروبية التي تتوافر عادة في الحليب وبالإمكان أيضا استعمال الفحص الأنزيمي للتعرف فيما إذا كانت المنتجات النباتية المخزونة صالحة للاستخدام الغذائي وهناك استعمالات أخرى عديدة في الصناعات الغذائية والمشروبات الغازية والأدوية والمبيدات الزراعية .

الأشكال الفعالة وغير الفعالة للأنزيمات : -

تطرح بعض الأنزيمات في مختلف الأجهزة الحياتية بشكل غير فعال يسمى بـ proenzyme أو zymogen ويتحول إلى أشكالها النشطة بفعل أنزيمات أخرى أو مواد عضوية فمثلا يقوم الأنزيم Entrokinase بتحويل (trypsinogen) إلى Trypsin نشط كما تقوم كبريتات الامونيوم أو المنغسيوم بهذا الدور أيضا كما يتحول Pepsinogen إلى pepsin بفعل HCL الموجود في المعدة وهناك فوائده عملية لوجود الشكل غير الفعال للأنزيم فمثلا يوجد الأنزيم الخامل prothrombin في الدم بهذا الشكل وعند حدوث جرح تتكسر الصفائح الدموية وتحرر الأنزيم Thrombokinas الذي ينشط بوجود أيونات الكالسيوم ويحول الأنزيم الخامل prothrombin إلى Thrombin والذي يحول Fibrinogen

الفصل السادس

Vitamins الفيتامينات

كان يعتقد سابقا بان الفيتامينات هي مركبات عضوية تشبه المركبات الامينية من ناحية الخصائص الكيميائية لذا سميت بالبداية Vitamines وتتكون من مقطعين وهي Vita و amines أي الأمينات الحيوية ولكن فيما بعد حذف المقطع الأخير (e) لتصبح كلمة vitamins وليس vitamines وهي الصحيحة حيث اكتشف فيما بعد هو انه ليست جميع الفيتامينات هي مركبات امينية وسبب اعتقاد العلماء بان الفيتامينات مركبات امينية لان أول فيتامين اكتشف هو فيتامين B1 الحاوي على مجموعة امينية.

أن الفيتامينات هي عبارة عن مركبات عضوية معقدة التركيب تحتاجها الخلية الحية بكميات قليلة جدا لأغراض النمو الطبيعي والتكاثر ولا تستطيع بعض الكائنات الحية في بنائها كخنزير غينيا والإنسان وتظهر حالات نقص الفيتامينات في الأشخاص الذين لا يحصلون على غذاء متوازن أن حاجة الأشخاص إلى الفيتامينات تختلف نسبيا من إنسان إلى آخر ولكن الجسم بصورة عامة يحتاج إلى معدل ثابت من الفيتامينات ويوميا وتسمى القيمة اليومية (Daily Value) فمثلا القيمة اليومية من فيتامين C تقدر بـ 60 ملغم لذا فان أقراص فيتامين C التي يكتب عليها 50% تعني أنها 30 ملغم لا تعرف الوظائف الدقيقة لأغلب الفيتامينات لكن نعتقد بأنها تقوم بوظيفة الأنزيمات المساعدة Coenzymes وخاصة الفيتامينات الذائبة بالماء ويمكن أن يطلق مصطلح (essential dietary) على الفيتامين أي معناه العامل الأساسي للغذاء يمكن تقسيم الفيتامينات إلى :

أ - فيتامينات ذائبة بالماء water _soluble vitamins وهي مثل :

1 - (B1)Thiamine

1 - (B2) Riboflavin

3 - (B3) Nilacin

4 - (B4) Pantothenic

5 - (B6) Pyridoxine أو Pyridoxamine Pyridoxal

6 - (B7) Biotin

7 - حامض الفوليك (B8) Folic acid

8 - (B12) Cyano cobalamine

وجميع هذه الفيتامينات هي من مجموعة B أو ما يسمى B-complex حيث أنها تشترك بصفة الذوبان في الجزء المائي المستخلص من الحليب كما إن أعراض نقصها في الإنسان متشابهة ومتداخلة .

9 - Ascorbic acid وهو ذائب بالماء لكن لا يعتبر من مجموعة (B)

1 - (B1)Thiamine الشـكل الفعـال لـه هـو Thiaminepyrophosphate(TPP) يعمل مع حامض الليبويك كمرافق أنزيمي للأنزيمات التي تحفز عمليات إزالة الكربوكسيل (Decorboxylation) من أحماض α -ketoacids ومن السكريات الكيتونية كما يكون (TPP) مرافقا لأنزيم Transketolases ومصادر فيتامين (B1) هي الخبز الأسمر واللحوم والحليب والخضر ونقصه يؤدي إلى مرض beri-beri.

2 - (B2) Riboflavin أن الصيغة الفعالة لهذا الفيتامين هو (FMN) Flavin mono nucleotide و Flavin adenine dinucleotide تعمل هذه المرافقات في تفاعلات تأكسدية لحذف مجموعة الامين

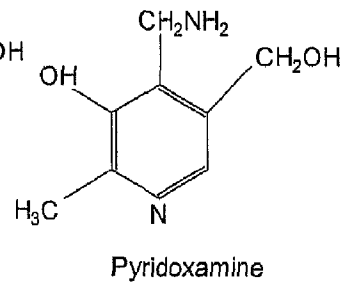
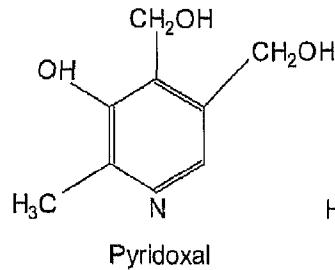
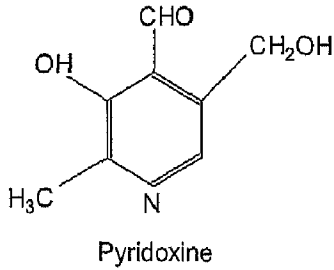
الفصل السادس: الفيتامينات

للأحماض الامينية Oxidative deamination وكذلك في أكسدة B للأحماض الدهنية وكذلك في تفاعلات الفسفرة التأكسدية Oxidative phosphorylation ومصادره (B2) هي الخضراوات واللحوم والبيض والحليب ويؤدي نقصه إلى تشقق اللسان .

3- (B6) : يوجد بثلاثة أشكال وهي Pyridoxine Pyridoxal, Pyridoxamine, مصادر فيتامين (B6) هي جنين الحنطة والخميرة واللحوم وصفار البيض ونقصه يسبب اضطرابا في الجهاز العصبي وأمراض جلدية .

يوجد هذا الفيتامين بكثرة في المواد الغذائية المختلفة وقلما يحدث نقص لهذا الفيتامين في الإنسان يوجد البايروودوكسين في المنتجات النباتية بينما يوجد كل من البايروودكسال والبايردوكسامين في المنتجات الحيوانية وهو مهم لبناء وهدم الأحماض الامينية أن الجزء الفعال هو pyridoxalphosphate حيث يشترك في تفاعلات مهمة وهي انتقال المجاميع وإزالة مجموعة الكاربوكسيل

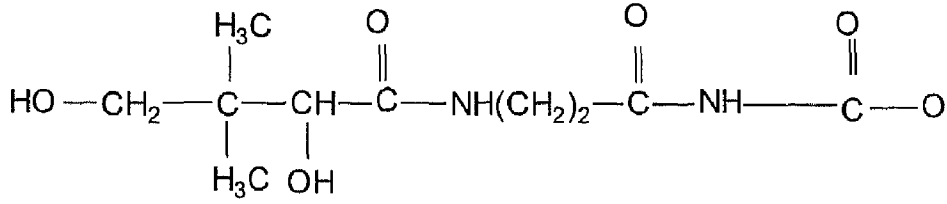
Decarboxylation



(B12) Cyano cobalmine يوجد هذا الفيتامين كجزء من الأنزيم المساعد COB12 حيث يوجد في الحيوانات والأحياء المجهرية فقط ولا يوجد في النبات

Pantothenic acid (B4)- 4

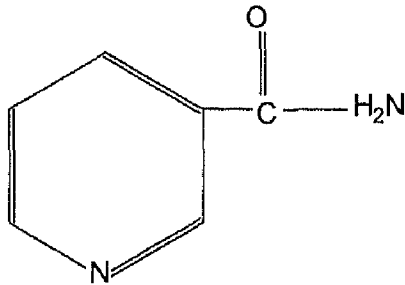
يكون وجود هذا الفيتامين غير ضروري في الغذاء لكنه يمكن تكوينه داخل الجسم الإنسان من قبل بكتريا القولون. يقترب حامض البانتونيك مع الـ ATP والحامض الاميني cystein في الكبد ليكونا المرافق الأنزيمي Acetyl CoA وهو ضروري لايض الكربوهيدرات والدهون .



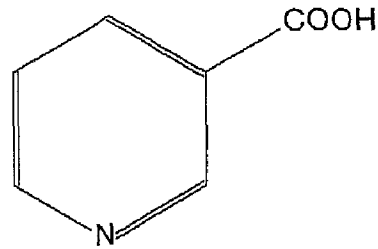
Panto thenic acid

(B3)Niacin - 5

ويسمى أيضا nicotinic acid ويستطيع الإنسان من تحويله إلى Nicotin amide والذي هو جزء من المرافق الأنزيمي NAD والذي هو Nicotin amide adenine dinucleotide يتوفر النيكوتين اميد في اللحوم والبيض والطحين الكامل والخميرة ونقص هذا الفيتامين هو اسوداد اللسان واضطرابات معدية والشكل المفسر له فهو NADP وتعمل كمرافقات لأنزيمات الأكسدة والاختزال والتي يطلق عليها بأنزيمات ديهيدروجيناز المرتبطة بالبايريدين . Pyridine-linked dehydrogenase



Nicotine amide



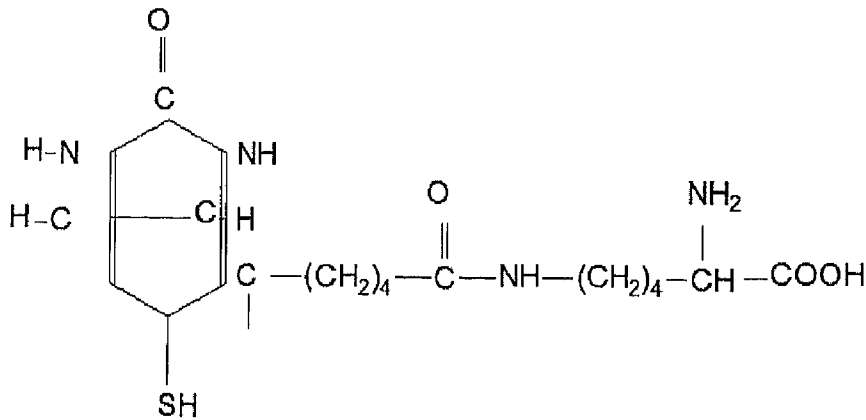
Nicotinic acid

Please Register

6-folic acid حامض الفوليك : - مهم لبناء الحامض الاميني met والأحماض النووية لذرة كاربون يكثر في الخضار واللحوم يؤدي نقصه إلى فقر الدم في نخاع العظم . يتحول حامض الفوليك إلى الشكل المختزل THF_4 والذي يعمل ناقلا لذرة كاربون واحدة.

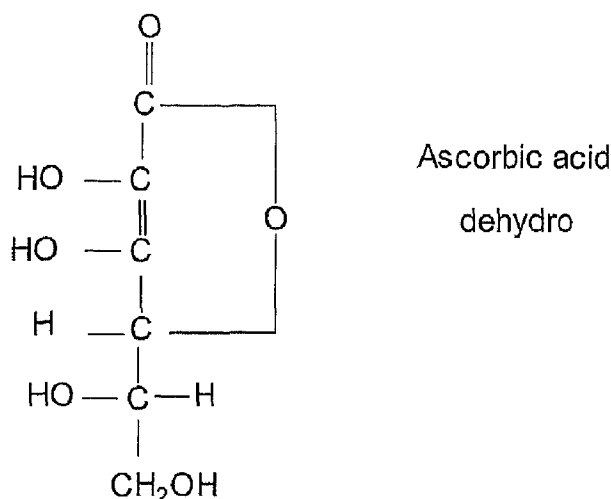
7 - Pantothenic acid يتحول حامض البانتوثنيك في الجسم إلى COA أو ما يسمى أيضا COA-SH وأهميته هي نقل مجموعة الاسيتايل ونقل مجموعة الأسيل الدهنية يكثر حامض البانتوثنيك في الحليب والبيض واللحوم والخميرة ونقصه يؤدي إلى اضمحلال القشرة الادرنالية والتهاب المعدة والأمعاء وسقوط الشعر وتحوله إلى اللون الأبيض .

8 - فيتامين الـ Biotin يعد هذا الفيتامين عامل مهم لنمو الخمائر وبعض البكتريا تأتي أعراض نقصه المتسببة من بياض البيض وAnti-egg white injury factor بسبب تناول كميات كبيرة من بياض البيض دون صفارة التي تحتوي على بروتينات قاعدية تسمى Avidin مكونا معقدا كابتا الامتصاص البايوتين يشارك في الكثير من التفاعلات التي تحصل بها إضافة CO_2 في عملية carboxylation



التركيب الكيميائي للبايوتين

9 -فيتامين (C) Ascorbic acid يوجد بنوعين المؤكسد والمختزل والشكل المختزل يطلق عليه Ascorbic acid وهو الشكل الفعال له حيث تتأكسد بسرعة dehydro ascorbic ويتحول في الجسم إلى حامض اسكوربيك بواسطة الكلوتاثيون. ويعد فيتامين (c) كمادة مضادة للأكسدة وتشارك في كثير من التفاعلات الذي يتضمن إدخال مجموعة الهيدروكسيل إلى الحامض الاميني proline وتحويل الحامض الاميني phe إلى Tyr وله أهمية في توليد فيتامين (E) يكثر في الفواكه والحمضيات والطماطة يؤدي نقصه إلى مرض الاسكريوط أعراض نقصه تشقق اللثة ونزف الدم وتشوه الأسنان .



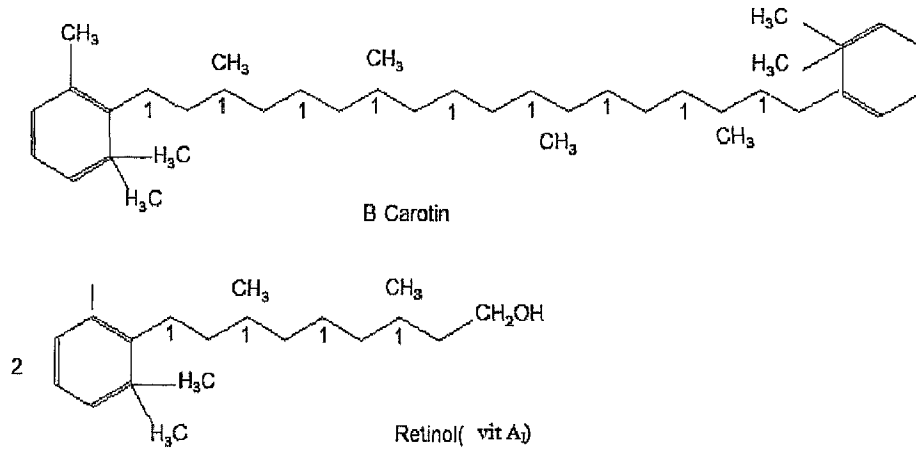
ب - الفيتامينات الذائبة في الدهون Fat soluble vitamins

تشمل هذه الفيتامينات فيتامين A, D, E, K وتعتبر من مشتقات الدهون وهي لا تعمل كمراافقات أنزيمية كما هو الحال في الفيتامينات الذائبة بالماء

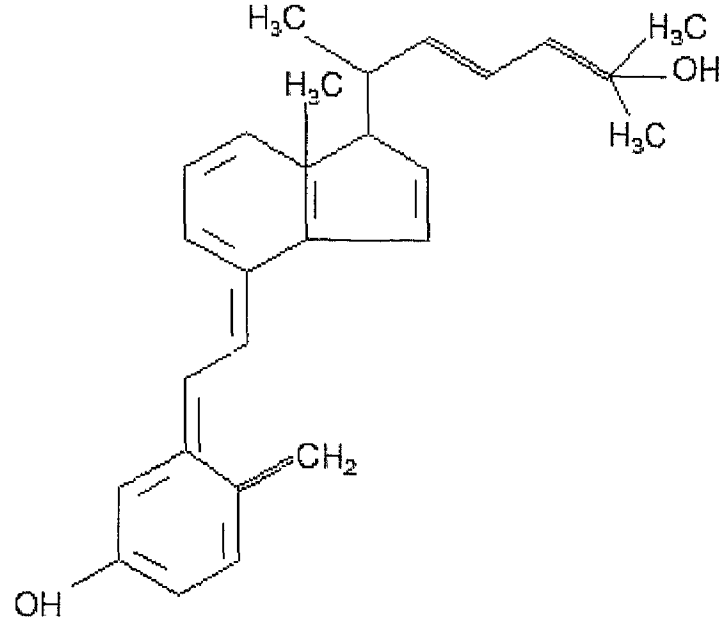
1 -فيتامين A: يحصل الإنسان على هذا الفيتامين بصيغته الأولية من النباتات على شكل B-caroten كما يحصل عليه بصيغته النهائية من المصادر الحيوانية. أن الـ B-caroten الموجود في الخضروات الصفراء

الفصل السادس: الفيتامينات

مثل فيتامين A بصيغته الأولية وان كل جزيء من B-caroten ينقسم في الأمعاء إلى جزيئين ريتينول Retinol أو ما يسمى vit AI ويتأكسد فيتامين AI إلى Retinal وان الأخير يقترب مع البروتين Opsin ليكون رودوبسين Rhodopsin وهي الصيغة الحساسة للضوء والموجودة في شبكة العين. وهو ضروري لنمو الأنسجة الرابطة وفي التئام الجروح وامتصاص الحديد وفي بناء الهرمونات وهو مادة مضادة للتأكسد نقصه يؤدي إلى العشو الليلي والنقص الشديد يؤدي إلى جفاف قرنية العين والعمى التام وينتشر فيتامين A في الجزر والخضراوات والحليب والكبد والبيض والزبدة .



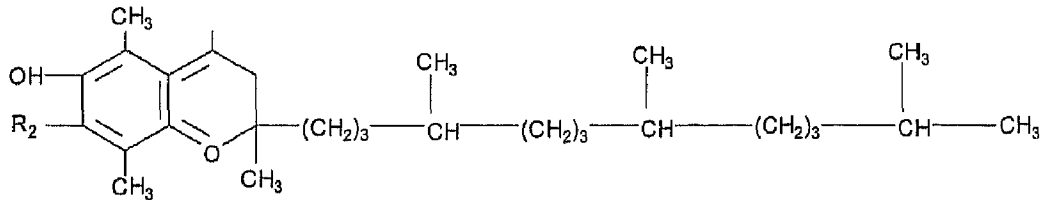
2- فيتامين D: يدعى هذا الفيتامين بالفيتامين الشمسي Solar vitamin وذلك لان تكوينه يشتمل على تعريض مركبات الستيروول للأشعة فوق البنفسجية حيث يتكون فيتامين D3 (Cholecalciferol) من الستيروول 7. ديهيدروكوليسترول والموجود في الجلد عند تعريضه للأشعة فوق البنفسجية ويتحول في الكبد إلى مركب آخر



Chllocalciferol(D₃)

ثم يتحول في الكلية إلى المركب المسمى (1,25 dihydroxy cholecalciferol) ومختصرة (1,25 DHCC) وهذا الأخير يمثل الشكل الفعال لفيتامين D ويعمل كهرمون أيضا وظيفته الأساسية تنظيم امتصاص الكالسيوم في الأمعاء ونقصه في الأطفال يؤدي إلى الإصابة بمرض الكساح أما في البالغين فنقصه يؤدي إلى تلين العظام والرخاوة يوجد بكثرة في زيت كبد الحوت وفي الحليب والزبدة والكبد .

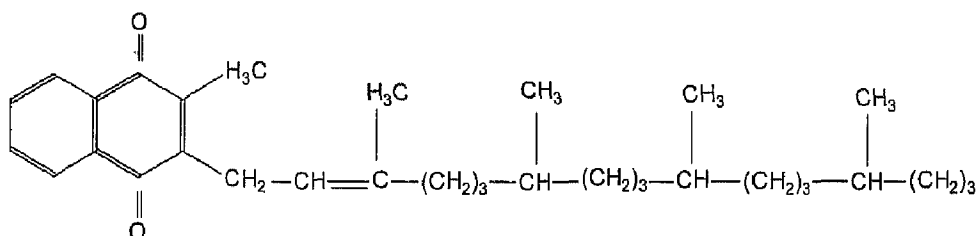
3 -فيتامين E: يتألف هذا الفيتامين من مركبات التوكوفيرولات (Tocopherols) للأنواع β , α , γ ويكون النوع α هو الأكثر فعالية وتكمن أهمية هذا الفيتامين بكونه مادة مضادة للتأكسد antioxidant



الفصل السادس: الضيتامينات

يكثر فيتامين E في أجنة الحنطة والرز وبذور القطن والفسق والجوز ونقصه يؤدي إلى ضمور العضلات والعظام والحيوانات .

4 -فيتامين k: تقوم البكتريا الموجودة في الأمعاء بتكوين هذا الفيتامين ويعمل هذا الفيتامين في الكبد في تعجيل إدخال مجموعة الكاربوكسيل إلى الكلوماتيك ضمن الـ prothrombin وبهذا يؤدي إلى تجلط الدم.



التركيب الكيميائي لفيتامين k

ويوجد بكثرة في الخضر والكبد ونقصه يؤدي إلى تأخير تخثر الدم وكذلك مرض الرعاف (النزيف)

مراققات أنزيمية عضوية لا تعتبر فيتامينات : -

لا تعد جميع المرافقات الأنزيمية العضوية هي فيتامينات فمثلا COQ وحامض الليبويك مرافقات أنزيمية لكنها لا تعتبر فيتامينات لكون نقصها لا يؤدي إلى حالات غير طبيعية في الإنسان يشارك COQ في عمليات نقل ذرات الهيدروجين والالكترونات في السلسلة التنفسية أما حامض الليبويك فيرتبط مع NAD و FAD و COA و TPP.

الواجب اليومي والاسبوعي للمحاضرة

اولا: الواجب اليومي

● ما هو الشكل الفعال للفيتامينات التالية

(C -B6-Biotin – E)

● وضح الية عمل فيتامين D

ثانيا : الواجب الاسبوعي

● اعداد ملخص علمي عن اهم الفيتامينات الذائبة

في الدهون مع بيان اهميتها

الفصل السابع

النيوكليوتيدات والأحماض النووية

Nucleotides' and nucleic acids

تعتبر النيوكليوتيدات الوحدات البنائية bulding blocks للأحماض النووية والنيوكليوتيدات هي جزيئات حيوية مهمة ذات وزن جزيئي قليل تتكون من قاعدة نيتروجينية (بيورينية أو بايريميدينية) + سكر خماسي رايبوزي أو دبوكسي رايبوزي + مجموعة فوسفات (حامض الفسفوريك) .

تكمن أهمية النيوكليوتيدات في أنها الوحدات الأساسية للحامضين النوويين DNA و RNA كما تساهم بنقل الطاقة الكيميائية من التفاعلات التي تنتج الطاقة إلى التفاعلات التي تحتاج إلى طاقة كما أن القسم الآخر يعمل كمراقات أنزيمية مثل NAD و NADP و FAD كما تعمل النيوكليوتيدات كمركبات وسطية في التكوين الحيائي للكربوهيدرات والدهون المعقدة. ويعمل أيضا (CAMP) الحلقي كوسيط لعدد كبير من الهرمونات والذي يدعى المرسل الثانوي (second messenger)

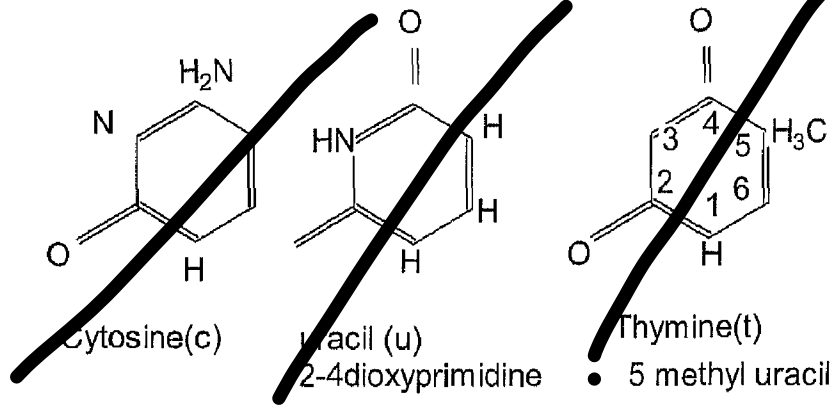
القواعد النيتروجينية : -

هناك قاعدتان نيتروجينيتان تدخلان في تركيب الأحماض النووية DNA و RNA وهما : -

1. القواعد البيورينية وتشمل الادنين Adenine (A) والكوانين Guanine (G) .

2. القواعد الباييميدينية وتشمل الساييتوسين (C) واليوراسيل (U) والثايمين (T)

الفصل السابع: النيوكليوتيدات والأحماض النووية



هناك اثنان من القواعد البيورينية هما الزانثين xanthine وهايپوزانثين Hypoxanthine والموجودان كمركبات وسطية ناتجة من العمليات الأيضية للادنين . وهناك قواعد بيورينية وباريميدنية أخرى توجد بنسبة ضئيلة في الأحماض النووية للبكتريا والفايروسات وهما مثل 7- 5-hydroxy methyl cytosine methyl Guanine ,5-methyl cytosine

النيوكليوسيدات Nucleosides

هي عبارة عن قاعدة نيتروجينية Nitrogen base + سكر خماسي رايبوزي او ديوكسي رايبوزي ويشترك اسم النيوكليوسيدة من اسم القاعدة النيتروجينية الداخلة في تركيبها فمثلا .

Adenine + pentose suger (Ribose) = Adenosine أدنيوسن

Guanine + pentose suger (Ribose) = Guanosine كوانوسين

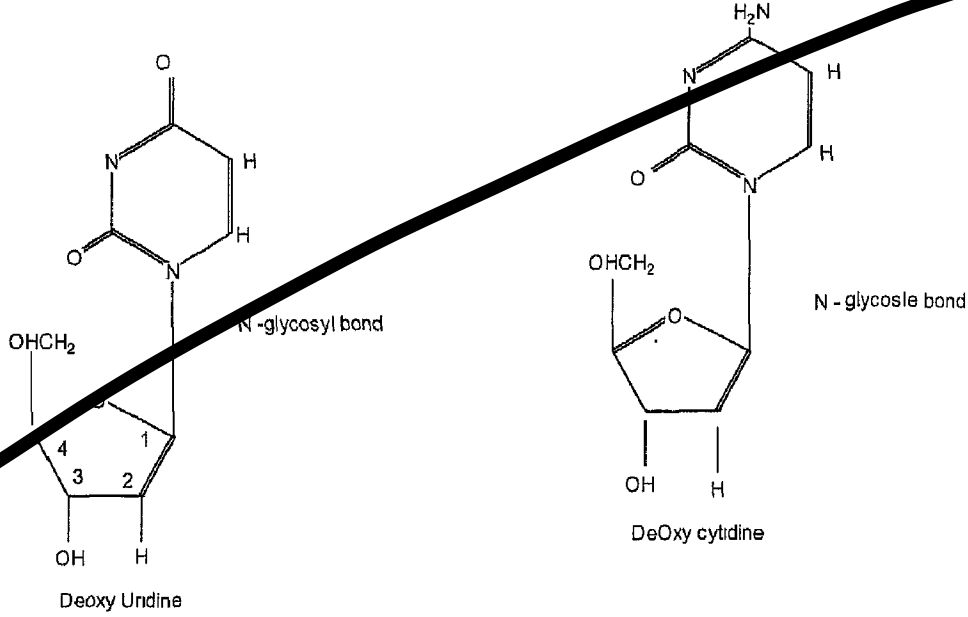
Cytosine + pentose suger (Ribose) = cytidine سايتدين

Uracil + pentose suger (Ribose) = Uridine يوريدين

Thymine + pentose suger (Ribose) = thymidine ثايميدين

في حالة البيورينات يكون الارتباط ما بين القاعدة النيتروجينية والسكر الخماسي بأصرة من نوع N-glycosylbond ما بين ذرة النيتروجين رقم (9) وذرة الكربون رقم (1) للسكر الرايبوزي .

الفصل السابع: النيوكليوتيدات والأحماض النووية

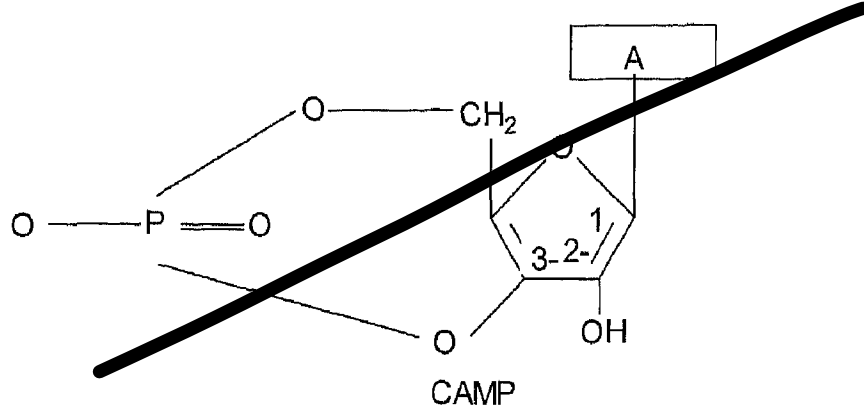


التركيب السابقة في الشكل اعلاه تمثل النيوكليوسيدات الشائعة ويتضح من التركيب المذكور ان هناك آصرة هي من نوع N-glycosylbond كما ذكرنا سابقا ترتبط ما بين ذرة النيتروجين رقم (9) وذرة الكاربون الكاربون رقم (1) في حالة البيورينات ، اما في حالة البايريميدينيات فيكون الارتباط ما بين ذرة النيتروجين رقم (1) وذرة الكاربون رقم (1). وان العلامة () فوق ذرات الكاربون للسكر الرايبوزي وضعت مجرد للتمييز بينها وبين القواعد النتروجينية اما اذا كان السكر الريبوزي من نوع deoxy اي يكون منقوص الأوكسجين على ذرة الكاربون رقم (2) فيضاف المقطع deoxy قبل اسم النيوكليوسيدة فمثلا تسمى deoxy guanosine او deoxy adenosine او Deoxy cytidine وهكذا بالنسبة للبقية .

النيوكليوتيدات Nucleotide

هي عبارة عن نيوكليوسيدة مفسفرة اي تتكون من قاعدة نيروجينية +سكر خماسي+مجموعة فوسفات واحدة او اثنان او ثلاثة فاذا كانت مجموعة

الفصل السابع: النيوكليوتيدات والأحماض النووية

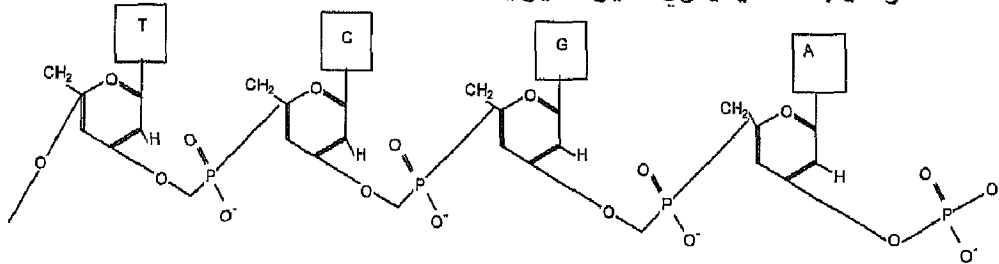


الأحماض النووية Nucleic acids

تتكون الأحماض النووية من وحدات متكررة من النيوكليوتيدات الأحادية Repeated units of mono nucleotides والمرتبطة مع بعضها بواسطة أوأصر فوسفاتية ثنائية الاستر diester phosphate bonds حيث تتكون هذه الآصرة ما بين ذرة الكربون رقم 1 للسكر الخماسي الاول مع ذرة الكربون رقم 5 للسكر الخماسي الاخر وهكذا تستمر السلسلة المكونة من عدة مئات من النيوكليوتيدات الأحادية .

هناك نوعان من الأحماض النووية وهما RNA والذي يعني Ribo nucleic acid و Deoxy ribo nucleic acid ويمكن رسم التركيب الكيميائي للحامضين المذكورين كما هو موضح في الاشكال التالية :

التركيب الكيميائي للنيوكليوتيدات المتعددة الـ DNA



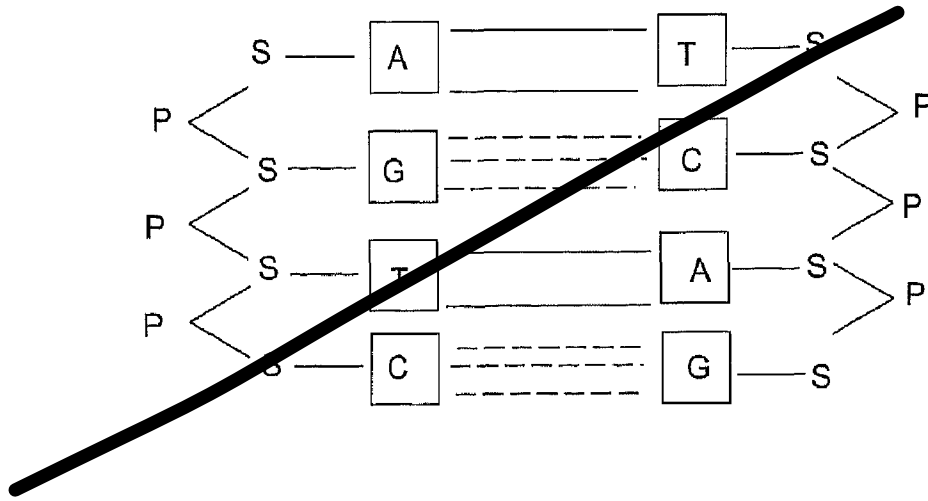
التركيب الكيميائي للـ DNA

الحامض النووي DNA

تم عزل ودراسة الـ DNA لأول مرة من قبل العالم السويسري F.Miesher سنة 1868 حيث حصل عليه من الحيوانات المنوية للأسماك ومن الخلايا المتقيحة والتي تكون عادة غنية جدا بالـ DNA الا ان الصورة الواضحة التي نعرفها اليوم عن الـ DNA لم تكتمل الا من قبل العالم جاركوف سنة 1950 حيث لاحظ بان النيوكليوتيدات البيورينية فية مطوية مع للنيوكليوتيدات البايريميدينية كما ان كمية Adenine مساوية لكمية الثايمين Thymine وكذلك فان السايروسين cytosine مساوي لكمية Guanine ويقترن $A=T$ باصرتين هيدروجنتين بينما يقترن $G=C$ بثلاثة أواصر هيدروجينية كما ان جزيئة الـ DNA تتكون من سلسلتين نيوكليوتيديين طويلتين مثبتة مع بعضها بواسطة الأواصر الهيدروجينية بين وحدات القواعد النتروجينية المتفاعلة .

لقد افترض العالمان Watson و Crick سنة 1953 نموذجا ثلاثي الابعاد لتركيب الـ DNA تتكون من سلسلتين حلوزنتين من متعدد النيوكليوتيدات ملتفتين حول محور واحد لتكون حلزون مزدوج Double helix وان هاتين السلسلتين تسيران باتجاهين متعاكسين (غير متوازيين) وان قواعد البيورين والبايريمدين لكل سلسلة تكون مرتبة ألى الداخل من الحلزون المزدوج وان قواعد السلسلة الاولى تقترن بالمستوى نفسه مع قواعد السلسلة الثانية ويتم الاقتران بين القواعد التي تتلائم فقط داخل هذا التركيب بواسطة الأواصر الهيدروجينية وان هذه الأواصر سوف تعطي لجزيئة الـ DNA اعظم ثبات واستقرار stability ان سلسلتي متعدد النيوكليوتيد للحلزون المزدوج في الـ DNA لا تكون متماثلة بالنسبة لتسلسل قواعدها ولكن تكون متتامة complementary مع بعضها البعض الاخر فايئما يكون الـ cytosine يكون الـ Guanine مقابلا بالسلسلة الاخرى وايئما يكون الـ Adenine يكون Thymine مقابلا له بالسلسلة الاخرى والعكس بالعكس

الفصل السابع: النيوكليوتيدات والأحماض النووية



(تركيب الحلزون المزدوج للـ DNA)

تغير الصفات الطبيعية (المسخ) DNA Denaturation

يكون الحلزون المزدوج الطبيعي لجزيء الـ DNA ثابتا تماما عند رقم هيدروجيني معين وهو 7.0 وعند درجة الحرارة الاعتيادية ولكنه يعاني وبصورة سريعة تغيرا في التوائاته الحلزونية وانعدامها في ترتيبها عندما يتعرض إلى زيادة كبيرة جدا في قيمة الرقم الهيدروجيني ودرجات حرارة تتراوح بين 70-80 أو عند تعرضه إلى تركيز عالي من الكحول واليوريا وبما ان هذه العوامل مشابهة لتلك العوامل المسببة لتغير الصفات الطبيعية للبروتينات وفك التوائاتها لذا فقد تم الاستنتاج بان الحلزون المزدوج يعاني من هذه العملية ايضا وان الـ DNA الطبيعي يكون ثابت بقوتين هما الآصرة الهيدروجينية والآصرة الكارهة للماء. وإذا حدث وان اعيقت هاتين الاصرتين او احدهما فان ذلك سوف يؤدي إلى تفكك التواءات الحلزون المزدوج بحيث تصبح مبعثرة غير مرتبة .

الحامض النووي الرايبوزي Ribonucleic acid RNA

يتكون هذا الحامض من سلسلة متعدد النيوكليوتيد التي تتكون من القواعد النيتروجينية A, G, C, U والسكر الخماسي الرايبوزي كامل الأوكسجين ، تكون جزيئات الـ RNA في الخلية الحية بثلاثة اشكال هي

messenger RNA mRNA transfer RNA tRNA ,rRNA,Ribosomal RNA
في الخلايا البكتيرية يكون معظم الـ RNA منتشرا في الساييتوبلازم اما في
الخلايا حقيقية النواة فيكون منتشرا في النواة والساييتوبلازم والميتوكوندريا.

الحامض النووي الرايبوزي المرسال Messenger RNA

يؤلف 5 - 3% من الـ RNA الخلوي ، ان كل جزيء mRNA يحمل شفرة
تحدد تكوين نوع واحد من البروتين غير ان هناك جزيئات mRNA تحمل شفرة
تحدد تكوين اكثر من واحد من البروتين وهذا يدعى (poly cistronic mRNA)
وتتكون جزيئات الـ mRNA داخل نواة الخلية بالية معينة بحيث يكون تسلسل
القواعد النتروجينية في الـ mRNA متطابقا مع تسلسل القواعد النتروجينية في
سلسلة الحامض DNA ثم تعبر بعد ذلك جزيئات mRNA الى مواقع تكوين
البروتين في الساييتوبلازم بحيث تحدد تعاقب الأحماض الامينية خلال عملية
تكوين البروتينات وتحتوي جزيئات الخلية الواحدة على عدة مئات من جزيئات
mRNA فمثلا يوجد حوالي 1000 جزيئة mRNA في بكتريا E.Coli

Transfer RNA tRNA

يؤلف حوالي 10 - 15% من RNA الكلي للخلية ويوجد بشكل خاص في
الساييتوبلازم يعمل الـ tRNA على نقل الأحماض الامينية الى مراكز تكوين
البروتين .بحيث يتخصص tRNA واحد على الاقل لكل حامض اميني وقد يصل
عدة جزيئات tRNA في الخلية الى عدد الاف وتحتوي جزيئة الـ tRNA على
نيوكليوتيدات غير شائعة ونادرة تساعد في تخصص الـ tRNA حيث ان لجزيء
tRNA تركيب ثلثي تتضمن مناطق حلزونية والتفافات وبصورة عامة فان
السلسلة النيوكليوتيدية لجزيئة tRNA تكون تركيبا له شكل ورقة البرسيم
Clover leaf بحيث يعطي له ثباتا واستقرارا عاليا وذلك لاحتوائه على اعلى درجة
للتاصر الهيدروجيني .

Ribosomal RNA rRNA

يؤلف حوالي 80% من تركيب الرايبوسومات هي مواقع تصنيع البروتين وتتألف الرايبوسومات عموماً من وحدتين ثانويتين مختلفتين في الحجم تعملان كوحدة متكاملة في التكوين الحياتي للبروتينات ويحوي تركيب كل من هاتين الوحدتين على rRNA والذي يؤلف أكثر من النصف بينما يؤلف البروتين الجزء المتبقي وتحتوي الوحدة الثانوية الصغيرة للرايبوسوم على جزيء rRNA واحد وعدد من البروتينات بينما تحتوي الوحدة الكبيرة على جزيئين rRNA وعدد من البروتينات ويحوي rRNA على قواعد نتروجينية غير شائعة وله تركيب ثلاثي ويحتوي في تركيبه على مناطق لحلزون مزدوج وآخر منفرد كما أن rRNA يشكل أغلب سطح الرايبوسومات وهذا يسهل تداخله مع مكونات الـ RNA الأخرى الضرورية لتصنيع البروتين .

اهم الفروقات بين DNA و RNA

DNA	RNA
1. يتكون من القواعد T, C, A, G	1. يتكون من القواعد U, C, A, G
2. يدخل في تركيبه السكر الخماسي الرايبوزي منقوص الأوكسجين	2. يدخل في تركيبه السكر الخماسي الرايبوزي
3. يتمركز في النواة	3. يتمركز في السايوبلازم
4. يشارك بعملية نقل المعلومات الوراثية	4. يشارك بعملية تصنيع البروتين
5. يوجد بنوع واحد	5. توجد بثلاثة أنواع

الواجب اليومي والاسبوعي للمحاضرة

اولا: الواجب اليومي

- ما المقصود بالنيوكليوسيدات
- وضح اهم الفروقات بين الحامض النووي RNA-DNA

ثانيا : الواجب الاسبوعي

- اعداد ملخص علمي عن اهمية الحامض النووي RNA

الفصل التاسع

الهرمونات

الهرمون Hormone

يعرف الهرمون بأنه مراسل كيميائي chemical messenger ينشأ من خلية حية وينتقل مسافة إلى النسيج الهدف target tissue عن طريق الدم ويتداخل الهرمون مع النسيج الهدف وذلك باتحاده مع مستقبل متخصص specific receptor في النسيج الهدف فيتولد عن ذلك استجابة داخل خلية للقيام بأحد الاعمال التالية : -

1. تنظيم عملية البناء synthesis او تقويض (هدم) الأنزيمات .
2. تنظيم فعاليات activities الأنزيمات داخل الخلية اثناء عمل الهرمون .
3. تغيير تركيب الاغشية الخلوية بحيث تنظم عبور المركبات الايضية metabolites .

مستقبلات الهرمونات Hormones receptors

- للهرمونات مجموعتان من المستقبلات حسب موقعها في الخلية : -
- 1 - مستقبلات تقع على سطح جدار الخلية وتكون هذه الهرمونات متخصصة لهرمونات catecholamines وهرمونات متعددة الببتيد poly peptides
 - 2 - مستقبلات تقع في سايتوبلازم الخلية cytoplasmic receptors حيث تكون متخصصة للهرمونات الستيرويدية steroid hormones

Hormones classification تصنيف الهرمونات

تشتق الهرمونات من مصادر مختلفة ويمكن تصنيفها إلى أربعة أصناف رئيسية وهي : -

1 - هرمونات مشتقة من الثايروكسين مثل هرمونات الكاتيكل أمين

وهرمونات الغدة الدرقية thyroi glands

2 - هرمونات مشتقة من الدهون وتشمل الستيرويدات وهرمونات

البروستوكلاندين والتي تشتق من الحامض الدهني Arachidonic acid

3 - ببتيدات بسيطة : - وهي oligo peptides ومثال على ذلك هرمون

الغدة الدرقية المتحرر والذي يحتوي على ثلاثة أحماض أمينية

وكذلك هرمون الكلوكاكون والذي يتكون من (29) حامض

أميني وهرمون Adreno cortico tropin H (ACTH) () والذي

يحتوي على (39) حامض أميني .

بروتينات : - وهي هرمونات تحتوي على عدد كبير من الأحماض الأمينية

اي أكثر من (50) حامض أميني بحيث يجعلها في مرتبة البروتينات مثل هرمون

parathyroid ويحتوي على (84) حامض أميني وكذلك هرمون النمو Growth

hormone والذي يحتوي على (191) حامض أميني .

الهرمونات Hormones

الغدد الرئيسية الصماء endocrine glands مع الهرمونات التابعة لها .

ت	الغدة والهرمونات التابعة لها	الطبيعة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	هرمون النمو GH سوماتوتروبين Somatotropin	ببتيدة متعددة Polypeptide	الكبد Liver	انتاج سوماتوميدين الذي يعمل على الغضاريف والعظام لتحفيز النمو
2	برولاكتين Prolactin	ببتيدة متعددة	الغدة اللبنية	تحفيز انتاج الحليب
3	ثايروتروبين Thyrotropin (TSH)	Glycoprotein كلايكوبروتين	الغدة الدرقية	تكوين وافراز هرمون الثايروكسين
4	الهرمون المنبه للخلايا البينية Luteinizing H.(LH)	Glycoprotein كلايكوبروتين	النسيج الدهني المبيض الانثيان	تحلل الدهون تحفز انبثاق البويض وبروجستيرون وافراز اندروجين
5	الهرمون المنبه للجريب Follicle stimulating H.(FSH)	Glycoprotein كلايكوبروتين	المبيض الانثيان	تطوير الجريب مع LH يحفز تكوين الحيامن

ت	الغدة الصماء والهرمونات التابعة لها	الطبيعة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	Adrenocorticotropin (ACTH)	ببتيدة متعددة	قشرة الكظر Adrenal cortex	تكوين هرمونات ادرينوكورتيكال ستيرويد
2	الهرمون المنبه للخلايا النخامية Melano cyte stimulating H(MSH)	ببتيدة متعددة	خلايا نخامية	تكوين صبغة الميلانين

ملاحظة : جميع الهرمونات التي ورد ذكرها اعلاه تابعة للفص الامامي للغدة النخامية .

هرمونات الفص الخلفي للغدة النخامية

ت	الغدة الصماء والهرمونات التابعة لها	الطبيعة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	Oxytocin	بيتيدة متعددة	العضلة الملساء	التقلص _ المخاض
2	vassopressin	متعدد بيتيد	العضلات	زيادة ضغط الدم
3	هرمون كابيت لافراز البول Antiuretic h.	متعدد بيتيد	انسيبات الكلى	اعادة امتصاص الماء

ت	الغدة الدرقية Thyroid gland	الصيغة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	Thyroxin (T4)	حامض اميني غير بروتيني	عام	زيادة استهلاك الأوكسجين
2	Triiodothyronine(T3)	أحماض امينية متحدة مع اليود	عام	زيادة ضغط الدم
3	Calcitonin	بيتيدة متعددة	الهيكل	ايض الكالسيوم والفوسفات



الفصل التاسع: الهرمونات

الغدة جنب الدرقية Parathyroid

ت	الغدة الدرقية Thyroid gland	الصفة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	Parathormine	متعدد ببتيد	هيكل - كلية قناة معوية ومعوية	زيادة امتصاص الكالسيوم في العظام وزيادة امتصاص الانبيبات لايون Ca^{+2} في المعى
2	Calcitonin	متعدد ببتيد	الهيكـل	ايض الكالسيوم والفوسفات

لب الكظر

ت	الهرمون	الصفة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	إبينيفيرين epinephrin (adrenaline)	حامض اميني مشتق	القلب والعضلات الملساء والشرابين	زيادة النبض وضغط الدم وتقلص معظم العضلات الملساء
2	نور إبينيفيرين (نورادرينالين)	حامض اميني مشتق	الشرابين	زيادة التقلص والمقاومة الميحية

ت	الغدة الصماء مع هرموناتها	الصفة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	القشرة الكظرية Adrenal cortex cortisol	ستيرويد	عام	ايض البروتينات والكاربوهيدرات واللييدات واخماد الالتهابات
2	الدوستيرون	ستيرويد	عام	اعادة امتصاص الصوديوم وافراز البوتاسيوم

مبادئ الكيمياء الحياتية

الغدة البنكرياسية

ت	الغدة الصماء مع هرموناتها	الصفة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	انسولين	متعدد بيتيد	عام النسيج الدهني	استخدام الكربوهيدرات تكوين الدهن
2	كلوكاكون	متعدد بيتيد	Adipos tissue النسيج الدهني والكبد	تحلل الكلايكوجين ويحضر تحرر الدهون



الغدة المبيضية (ovaries)

ت	الغدة الصماء مع هرموناتها	الصفة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	Testosterone	ستيرويد	الاعضاء الجنسية	البلوغ

ي	الغدد الانثائية	الصفة الكيميائية	النسيج المستهدف	تأثيراتها
1	Testosteron تستيرون	ستيرويد	اعضاء الجنسية	البلوغ
2	التونه (الغدة الصغرية) thymus	ستيرويد	الغدة اللمفاوية	تنظيم التركيب والوظيفه
3	الغدة الصنوبرية (Pineal)		5-Methoxy-N-acetyl tryptamine	
4	ميلاتونين (MLT)		خلايا ناقلاات السحامين (ميلانين)	تجميع الصبغات
5	القناة الهضمية Castrin	متعدد بيتيد يحتوي كبريت	المعدة	افراز الحامض
6	Secritin	متعدد بيتيد	البنكرياس	افراز عصارة البنكرياس
7	Chole cystokonin	متعدد بيتيد	البنكرياس	تقلص وافراز

الواجب اليومي والاسبوعي للمحاضرة

اولا: الواجب اليومي

- ما المقصود بالهرمونات وماهي فائدتها

ثانيا : الواجب الاسبوعي

- اعداد ملخص علمي عن مستقبلات الهرمونات