

Polysaccharides

(glycogen; starch)



Disaccharides

(lactose; maltose; sucrose)

الفصل الأول

GLUCOSE



الكاربوهيدرات

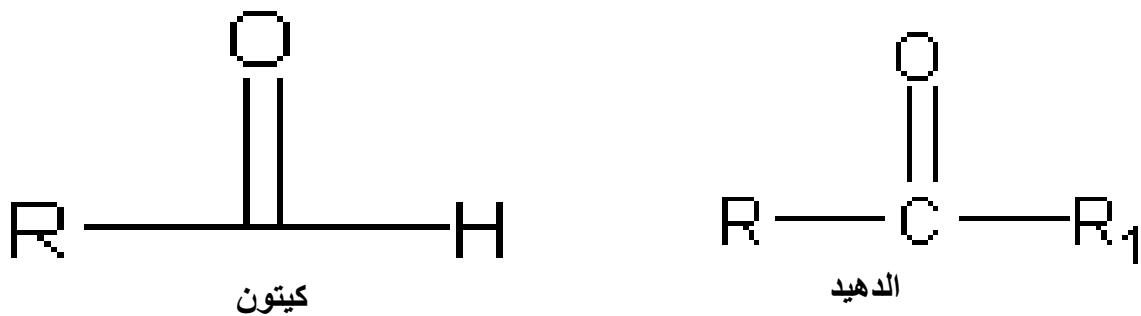
Carbohydrates

LIVER

المقدمة:

تعتبر الكاربوهيدرات احد اهم مصادر الطاقة للكائنات الحية وتوجد في الطبيعة بكميات تفوق المركبات

العضوية وذلك بسبب دخولها في تركيب النباتات كافة إضافة إلى وجودها بشكل أو باخر في الحيوانات. الكاربوهيدرات مركبات عضوية تتكون أساساً من الكربون والأوكسجين والهيدروجين لذلك اطلق اسم الكاربوهيدرات والتي تعني الكربون المائي وتوجد الكربوهيدرات على هيئة سكريات، نشا، سليلوز. أما في الحيوان فتوجد على صورة السكر، جليوجين (النشا الحيواني)، بالإضافة إلى وجود كميات منها تكون مرتبطة مع البروتينات والدهون. وتتوافر الكربوهيدرات في الطبيعة بكميات كبيرة مما أدى إلى رخص أسعارها. بعض المركبات تحتوي على كARBON وHIDROGEN وOXYGEN لكنها لا تصنف ضمن الكاربوهيدرات لذلك يمكن تعريف الكاربوهيدرات بأنها عبارة عن الدهيدات أو كيتونات متعدد الكربوكسيل أو مواد تنتج عند تحلل هذه المركبات تحللاً مائياً، كما أن بعض الكاربوهيدرات تحتوي على الكبريت والفسفور والنتروجين.



وتمتلك الصيغة الجزيئية $C_n(H_2O)_n$ =
-3 ذرات كاربون

وتكون نسبة الهيدروجين الى الاوكسجين كنسبة وجودهما في الماء 2:1

الوظيفة:

- ١- مصدر للطاقة خلال احتراقها.
 - ٢- مصدر للكربون في عملية تكوين مركبات الخلويه الأخرى
 - ٣- مخزن كبير للطاقة الكيمايئية
 - ٤- كعناصر تركيبه للخلايا و الأنسجة

وتقسم الكاربوهيدرات الى :

- #### ١- كاريوب. هيئات ذاتية مثل النساء.

2- كاربوهيدرات غير ذائبة مثل السيليلوز.

تصنيف الكربوهيدرات:

تصنف الكربوهيدرات تبعاً لعدد جزيئات السكريات البسيطة التي تنتج عند تحللها نهائياً:

1- السكريات الأحادية Monosaccharides

وهي المركبات التي لا يمكن تحليلها إلى صورة أبسط حيث تسمى بالسكريات البسيطة مثل الكلوكوز والفركتوز.

2- السكريات قليلة الوحدات Oligosaccharides

تتألف من جزيئتين متشابهتين أو مختلفتين من السكريات الأحادية مثل اللاكتوز والمالتوز (سكريات مختزلة) أو السكروز (سكر غير مختزل).

3- السكريات المتعددة Polysaccharides

وهي المركبات التي تحتوي على أكثر من عشر جزيئات من السكريات الأحادية مثل النشاء والسليلوز.

السكريات الأحادية

هي أبسط أنواع الكربوهيدرات (لاتتحل مائيًا إلى وحدات أصغر تحت ظروف معتدلة) حيث تكون عبارة عن الدهايدات أو كيتونات مع مجموعتين أو أكثر من الهيدروكسيل.

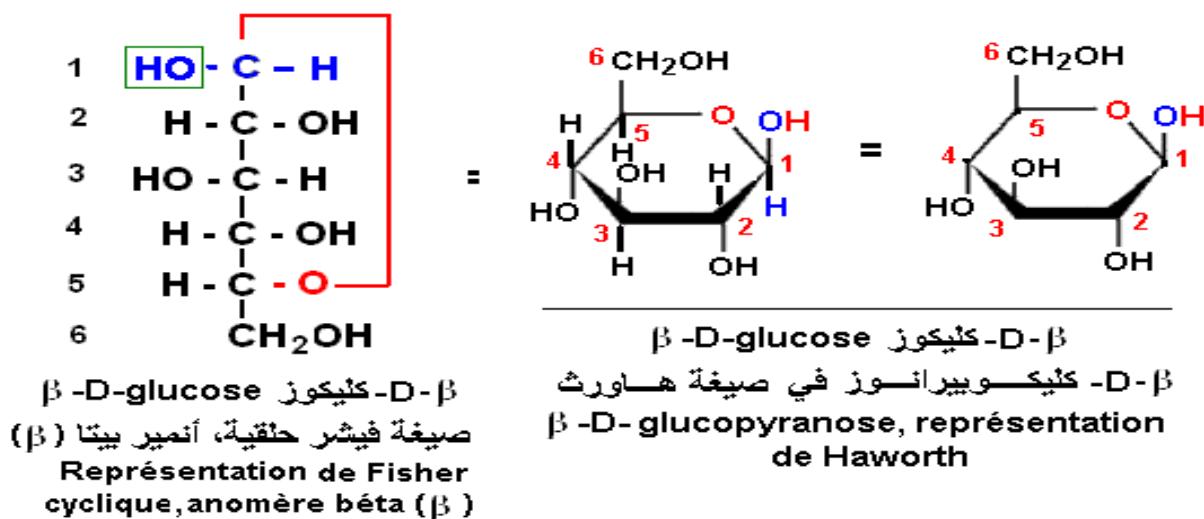
تعتبر السكريات الأحادية جزيئات وقود هامة ووحدات بنائية في الأحماض النووي.

وتصنف السكريات الأحادية على أساس عدد ذرات الكARBون التي تحويها إلى:

- 1- سكر احادي ثلاثي الكARBون- ترايوز
- 2- سكر احادي رباعي الكARBون- تتروز
- 3- سكر احادي خماسي الكARBون- بنتوز
- 4- سكر احادي سادسي الكARBون- هكسوز
- 5- سكر احادي سباعي الكARBون- هبتوز

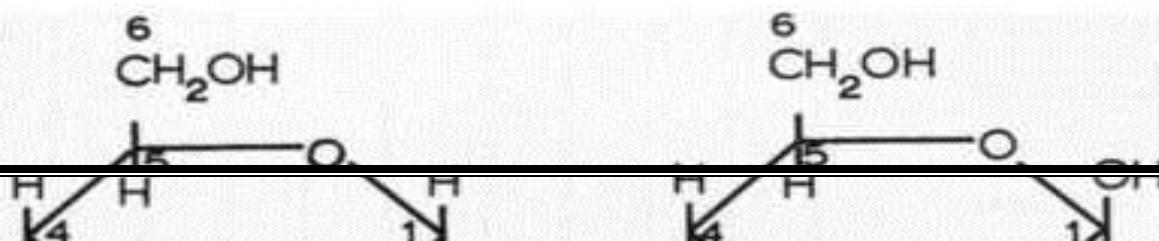
أما التصنيف الآخر فيعتمد على مجموعة الكARBونيل (الديهايد يسمى الدوز والكيتون يسمى كيتوز).

وتكتب السكريات الأحادية بطريقة هاورث او فيشر:



ويعتبر سكر الكلوکوز الذي يمتلك التركيب الكيميائي أدناه من أبسط السكريات الأحادية وتكمن أهميته في:

- 1- مصدر للطاقة للخلايا الحية.
- 2- وسيط في عملية الأيض.
- 3- يعتبر الناتج الأساسي لعملية البناء الضوئي.
- 4- يدخل في عملية التنفس في كل من الخلايا بدائية وحقيقة النواة مثل البكتيريا والنباتات.



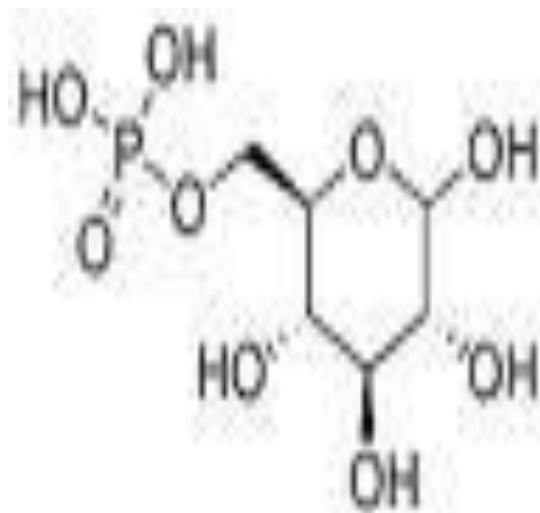
بعض الخواص المهمة عن السكريات الأحادية:

- 1- تستطيع مجموعة الألدهايد والكيتون كيميائيا احتزال مركبات أخرى لذلك تسمى السكريات الأحادية بالمحترلة
- 2- تقسم السكريات الأحادية إلى سكريات يمينية أو يساريه على حسب وضع مجموعة الهيدروكسيل على ذرة الكربون المجاورة للكحول وهي الكربون (5) في الجلوکوز و الكربون (2) في الجليسير الدهيد
- 3- إذا وجدت في اليمين يرمز لها (D)
- 4- وإذا وجدت في اليسار يرمز لها (L)
- 5- معظم السكريات الأحادية الموجودة في الجسم وفي الطبيعة تكون يمينيه (D)
- 6- يسمى موقع مجموعة الهيدروكسيل والهيدروجين المتصلتان ألفا (تكون على اليمين او أسفل الحلقة) او بيتا (إذا كان يسار او فوق الحلقة) مثل (الفا وبيتا کلوكوز).

المشتقات الحيوية المهمة للسكريات الأحادية:

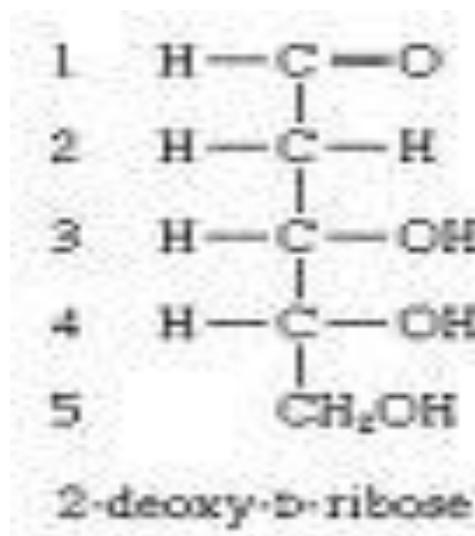
1. السكريات الفوسفاتية : تستخدم كنواتج وسطية مهمه أثناء التفاعلات الحيويه للكربوهيدرات

مثال ألفا - د - جلوكوز - 6 - حامض الفوسفوريك



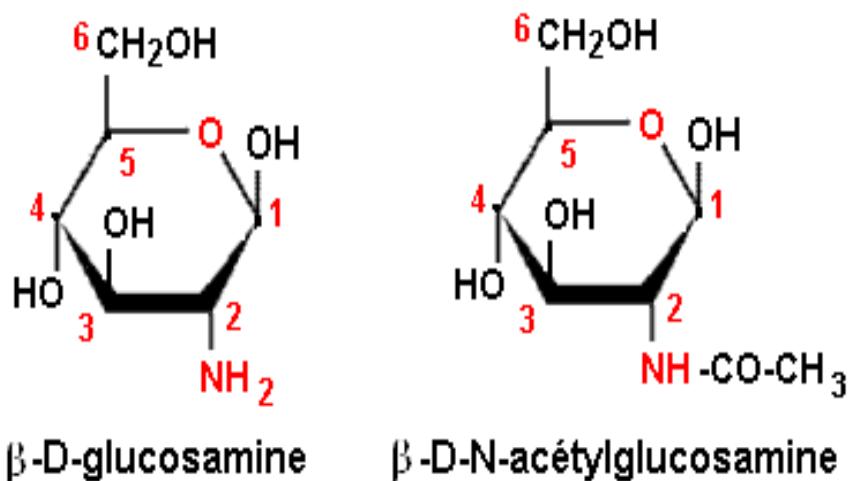
2- السكريات اللاوكسجينيه (ديوكسي):

تمثل السكريات التي تستبدل فيها واحدة او اكثرا من المجاميع الهيدروكسيلية بذرات هيدروجين حيث تفتقر هذه السكريات ذرة اكسجين او اكثرا مثل 2-ديوكسي رابيوز (يدل الرقم 2 على رقم ذرة الكاربون التي فقدت ذرة الاوكسجين).



3- السكريات الأمينية:

ان استبدال المجموعة الهيدروكسيلية بمجموعة امينية يؤدي الى ظهور نوع جديد من السكريات تسمى بالسكريات الامينية وعلى الرغم من امكانية تصنيعها لكن لا يوجد في الطبيعة الا عدد محدود منها مثل كلوكوز امين و اسيتايل كلكوز امين حيث تكون مجموعة الأمين في المجموعة الثانية.



4- الحوامض السكريه:

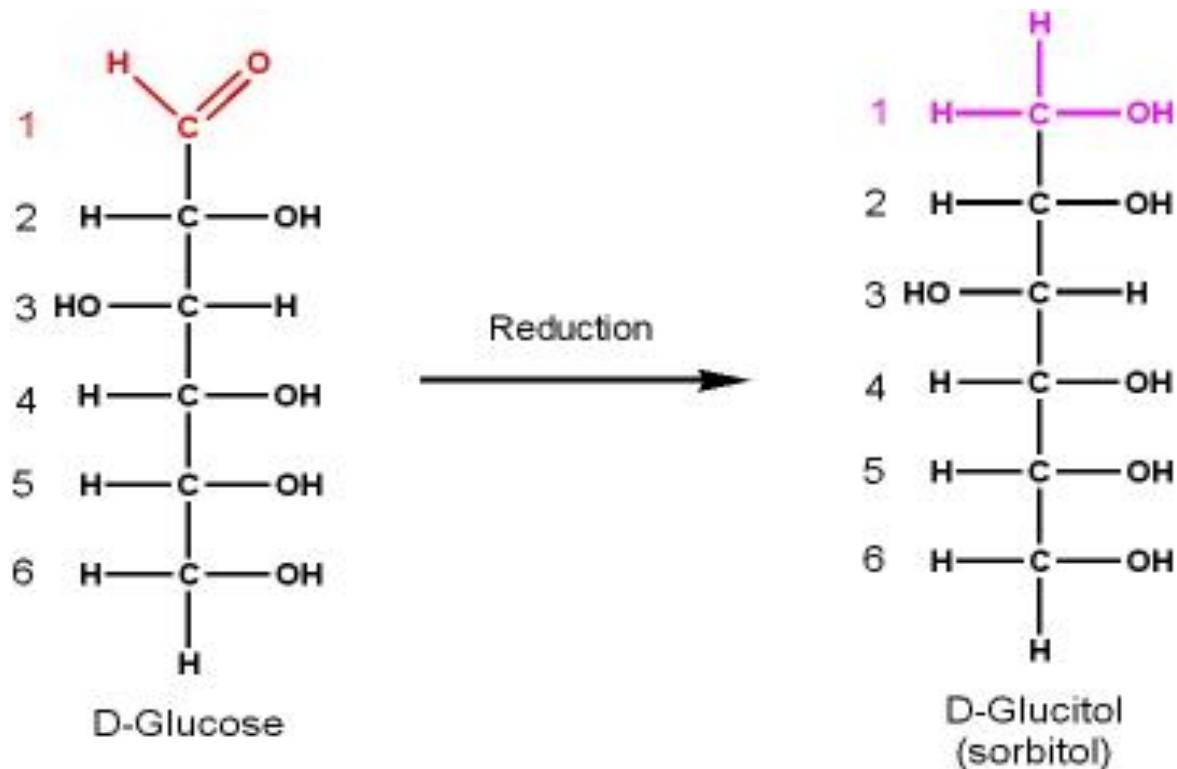
تنتج من أكسدة ذرة الكربون الألديهيدية الى مجموعة كاربوكسيل أو ذرة الكربون الحاملة للكحول الطرفي. حيث تنتج ثلاثة انواع من الحوامض السكرية عند الاكسدة هي:

- 1- يحتوي على مجموعة كاربوكسيل واحدة تستحدث بسبب تأكسد مجموعة الألديهيد.
- 2- يحتوي مجموعتين كاربوكسيليتين بسبب تأكسد مجموعة الألديهيد والكحول الاولى.
- 3- ناتج من اكسدة مجموعة الكحول الاولى.

مثال : فيتامين حامض الاسكوربيك (الذى اثبت دوره في معالجة مرض الاسقربوط).

5- سكريات كحوليه:

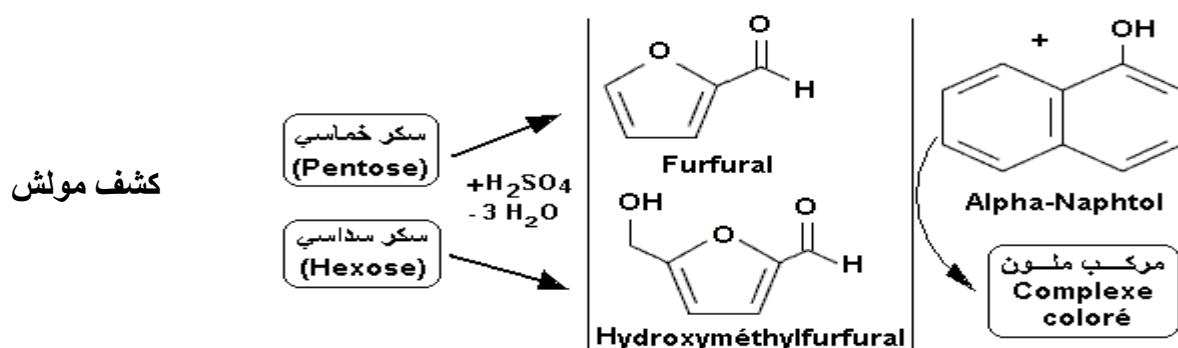
تنتج من اختزال مجموعة الكربونيل في السكريات الأحادية تحت ظروف معينة مثل سكر السوربيتول الموضح تركيبه الكيميائي أدناه:

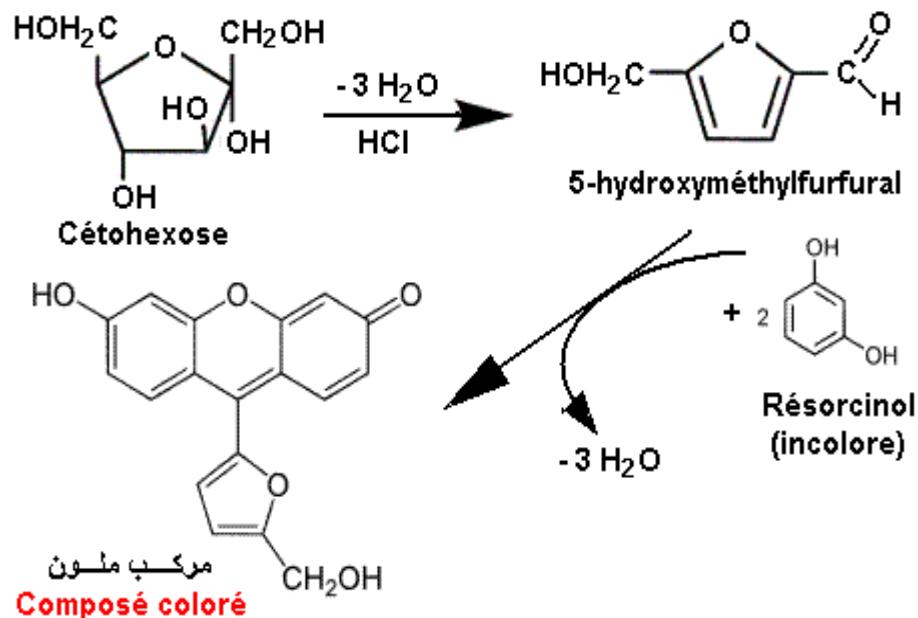


بعض التفاعلات المهمة للسكريات الاحادية:

1- تفاعل فقدان الماء:

عند تسخين السكريات الاحادية بشكل عام مع الاحماض المعدنية المركزية تفقد جزيئات الماء لتكون مشتقات الفورفال وينتج في هذه الحالة المركب هيدروكسي مثيل فورفوريال أو فورفوريال، حيث يتفاعل الفورفوريال مع المركب الفا- نافثول ليعطي لوناً "بنفسجياً" ويدعى بكشف مولش وهو كشف عام لوجود الكاربوهيدرات كما يتفاعل الفورفوريال مع المركب ريسورسينول ليعطي لوناً "أخضر" ويسمى بكشف بياں.

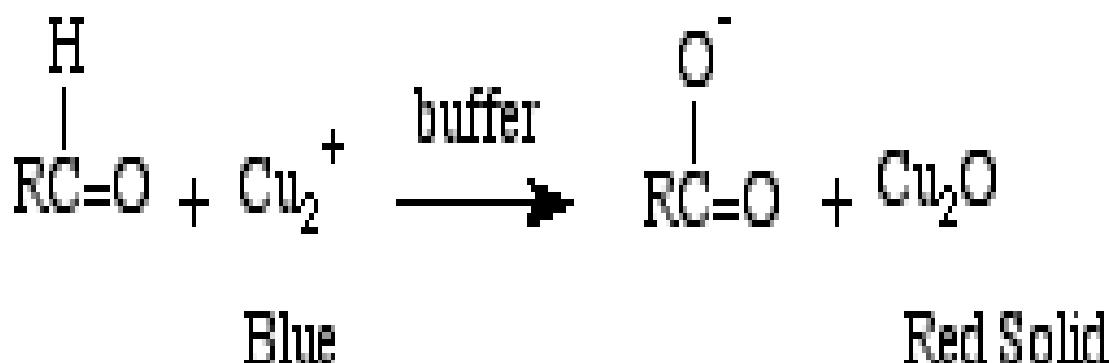




كشف بياں

2- تفاعلات الاكسدة:

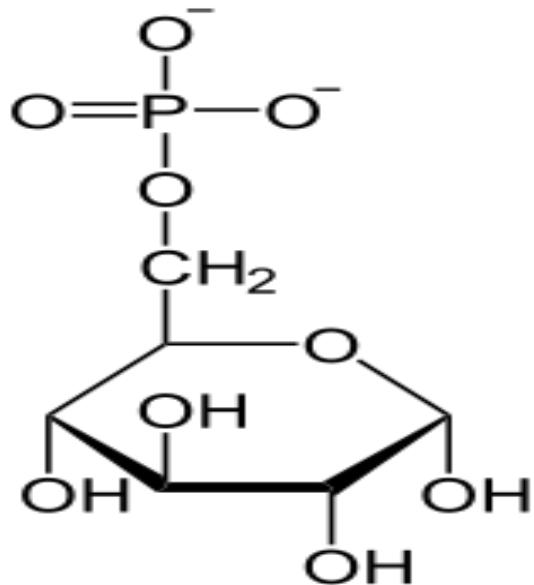
ان السكريات الاحادية التي تحتوي مجموعة الديهايد او كيتون حرة تتراكم في المحاليل القاعدية بواسطة ايون النحاس او الفضة ويسمى بتفاعل بندكت والذي يستعمل للكشف عن وجود السكريات المختزلة وأيضاً "كشف فهانك وبارفويد وغالباً" ما تستخدم هذه الكشوفات في التقدير الكمي للكلوكوز في الدم والبول.



كشف بندكت

3- تفاعل السكريات الاحادية مع حامض الفسفوريك:

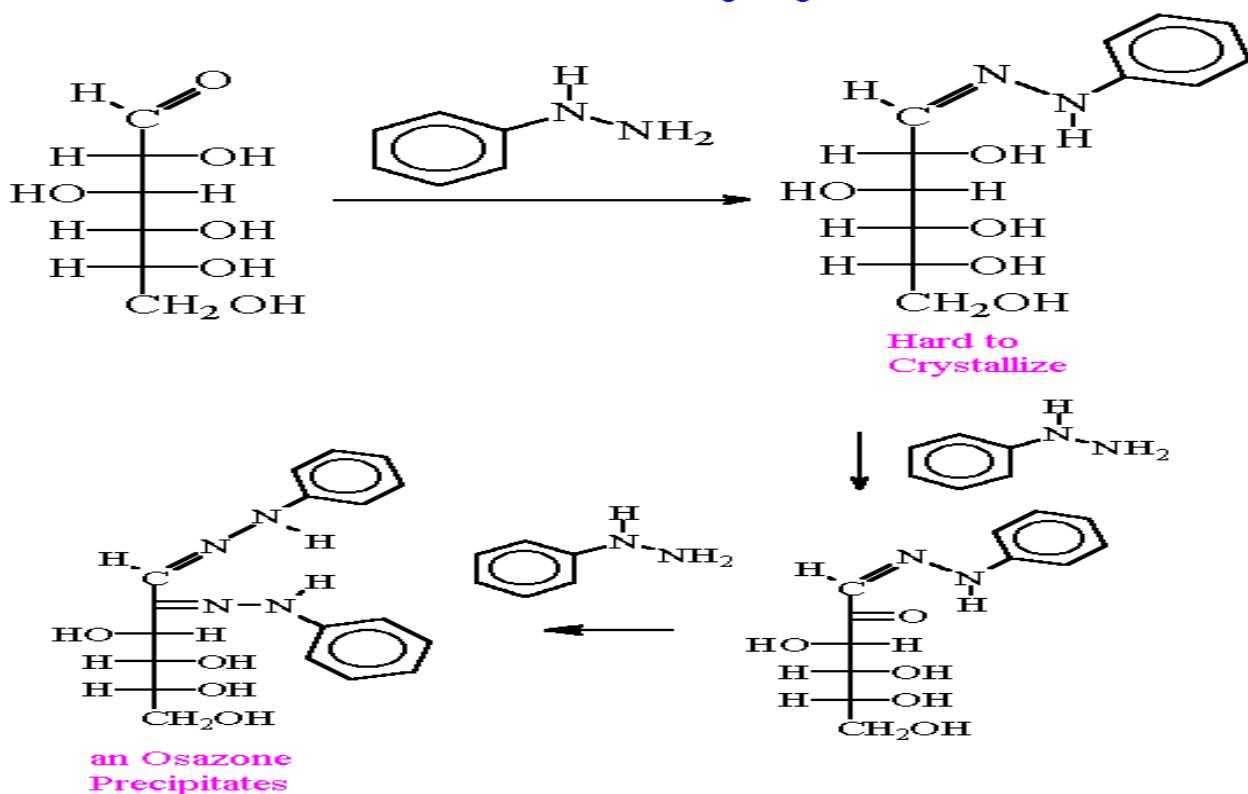
تفاعل السكريات الاحادية مع حامض الفسفوريك لتعطي سكريات مفسرة وهذه تلعب دوراً "مهماً" في العمليات الايضية للكاربوهيدرات مثل المركب ألفا- د - كلوكوز فوسفات الموضح تركيبه الكيميائي أدناه:



4- تكوين الاوسازون:

تفاعل السكريات الاحادية مع زيادة من مشتقات فنيل هيدرازين لتعطي مركبات فينائيل او سازون الصفراء وهي مركبات سهلة التبلور ولها درجات انصهار عالية وأشكال بلورية مميزة اعتماداً على نوع السكر الاحادي وتكون كل منها بسرع محددة ومختلفة. ان مثل هذه الصفات جعلت بالامكان استعمال الاوسازون كمشتقات لغرض تشخيص الكاربوهيدرات لكنه في الوقت الحاضر تستخدم الطرق الفيزياوية الحديثة لأغراض التشخيص ومنها استخدام تقنية الرنين النووي المغناطيسي وكروموتوغرافيا الغاز-السائل لمركبات كاربوهيدراتية معينة. ويوضح المخطط التالي ميكانيكية اضافة جزيئتين من الفنيل هيدرازين الى السكر الاحادي للحصول على بلورات صفراء لراسب الاوسازون:

Reactions with Phenylhydrazine



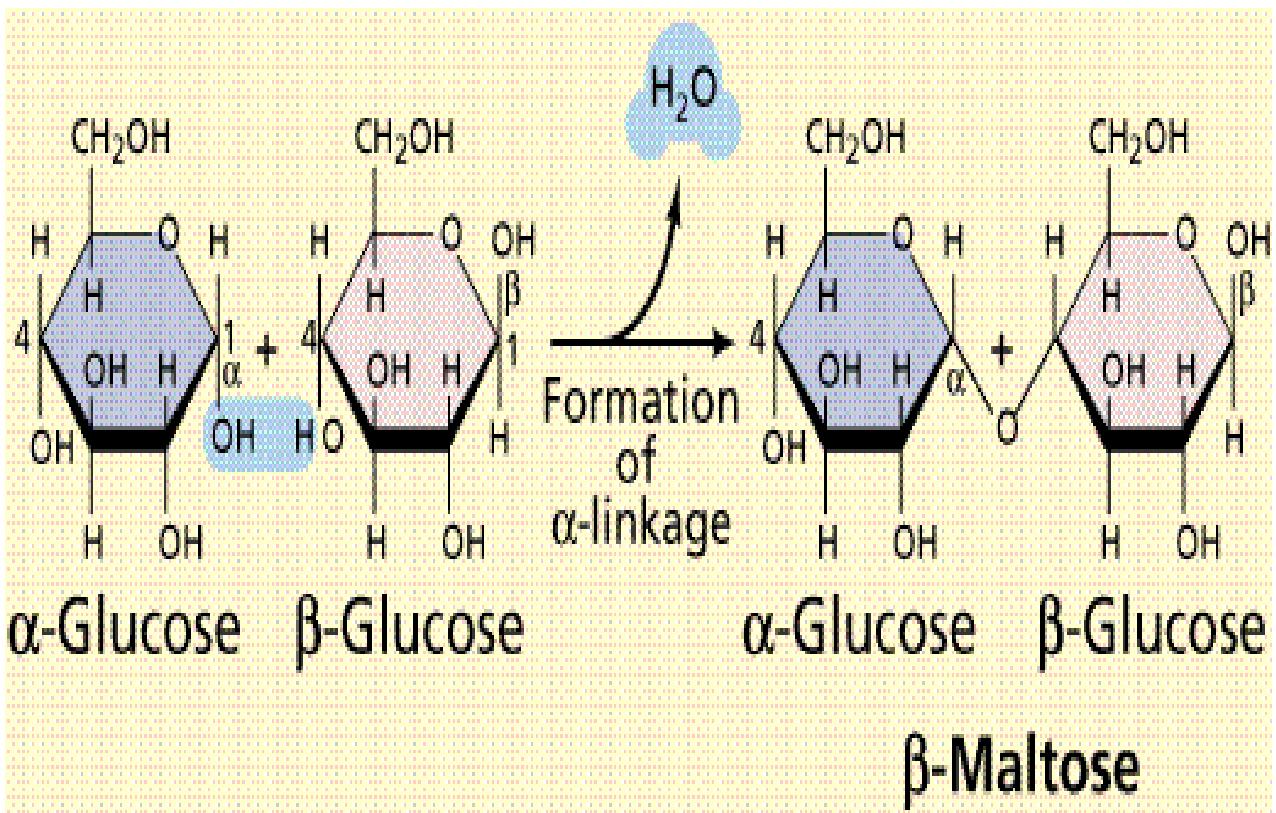
السكريات قليلة الوحدات:

وتتألف من اتحاد السكريات الاحادية المرتبطة فيما بينها برباط اوكسجيني او جسور اوكسجينية اعتمادا على عدد السكريات الاحادية المرتبطة وعدد جزيئات الماء المفقودة، حيث تتضمن مجموعة كبيرة ومهمة من الكاربوهيدرات التي قد توجد بصورة حرة في الطبيعة او متعددة مع مواد اخرى ويشكل سكر السكروز واللاكتوز اهم السكريات المعدودة الموجودة في الطبيعة.

الاصرة الاوكسيجينية :

تنشأ الاصرة الاوكسيجينية بين اي سكريين احاديين بمشاركة مجموعة هيدروكسيلية من ذرة الكاربون المختزلة من احد السكريين مع اي مجموعة هيدروكسيلية من السكر الاحادي الاخر مع فقدان جزيئة ماء. وقد تنشأ الاصرة الاوكسيجينية بين مجموعتين هيدروكسيليتين تعودان الى ذرتين من الكاربون مختزلتين لي تكون نتيجة ذلك سكر ثانوي غير مختزل.

الاوكسجينية ممكن ان تعمل عند اي من و بسبب الشكل الثلاثي الأبعاد للسكريات الاحادية فان الرابطه الزاويتين تسمى ألفا و بيتا ، كما موضح في المثال التالي:



وتقسم السكريات القليلة الوحدات إلى :

1- السكريات الثنائية:

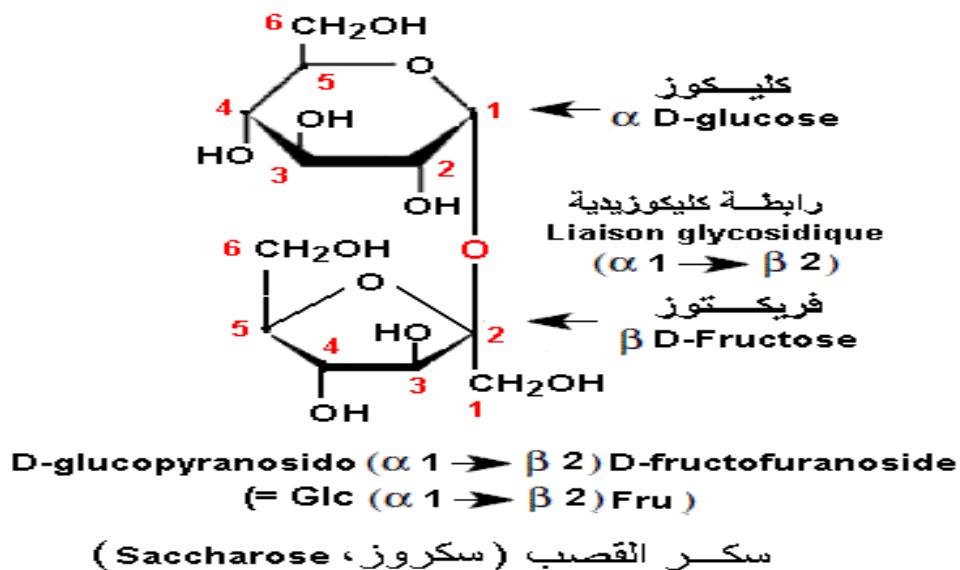
تتألف السكريات الثنائية من جزيئتين متشابهتين او مختلفتين من السكريات الاحادية ترتبطان فيما بينها برباط اوكسجيني وقد تكون مختزلة كما في اللاكتوز والمالتوز او غير مختزلة كما في السكروز. وتتشابه خصائص السكريات الثنائية مع الاحادية حيث تخترل محليل املاح النحاس القاعدية (مثل محلول فهنهك) وتحتفظ بظاهرة تغير التدوير الضوئي اضافة الى تفاعليها مع الفنيل هيدرازين لانتاج الاوسازون ومع ذلك فان هناك فرقا اساسيا بين السكريين يتمثل في عدم امكانية السكريات الثنائية المختزلة من اختزال خلات النحاس في المحيط المتعادل او القليل الحامضية (تفاعل بارفويد) في وقت قصير كما تفعل السكريات الاحادية وتحجزا السكريات الثنائية الى سكريين احاديين بمساعدة الانزيمات او الحواضن.

ومن الامثلة على السكريات الثنائية:

- السكروز:

ويدعى بسكر القصب وهو السكر الاعتيادي المستعمل في الاغراض المنزلية ويكون موجوداً في نباتات متعددة منها نبات البنجر وسكر القصب. ويكون السكروز من ارتباط جزيئه واحدة من الكلوکوز وجزيئه واحدة من الفركتوز بطريقة تتضمن ارتباط المجاميع المختزلة في كل من السكريين الاحاديين المرتبطين حيث ترتبط ذرة الكاربون رقم (1) من الكلوکوز مع ذرة كاربون رقم (2) للفركتوز بواسطة رباط اوكسجيني ينتج عند فقدان جزيئه ماء.

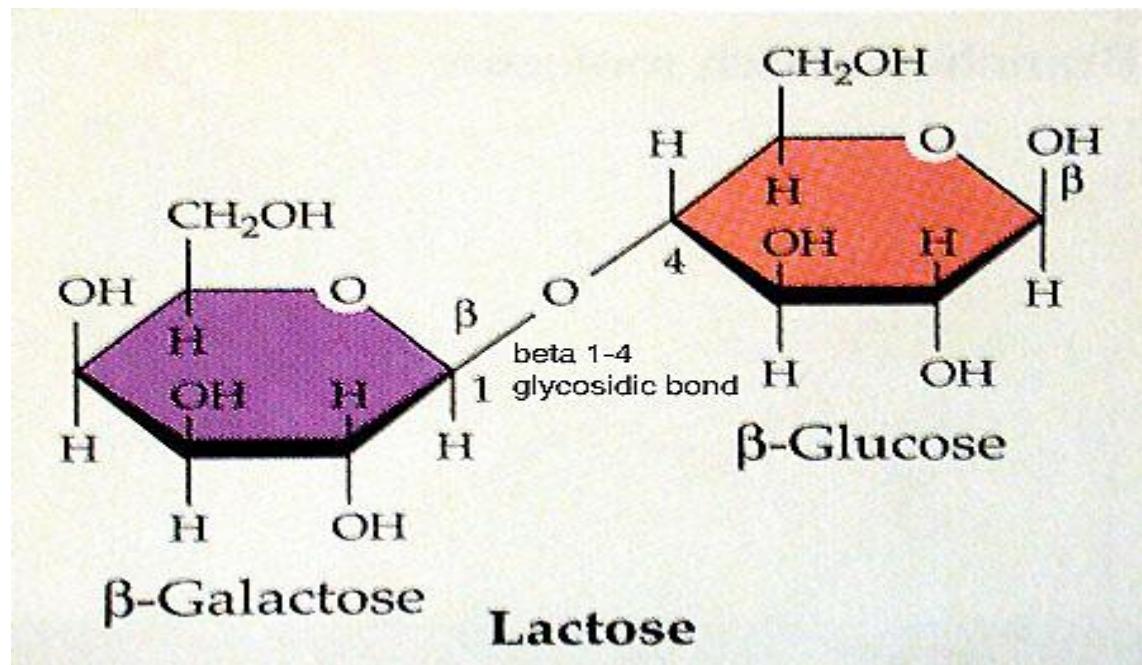
ان تجزأ السكروز بواسطة الحوامض او انزيم الانفرينز يتضمن تحول الفركتوز من الشكل الخماسي فيورانوز الى الشكل السادساني بيرانوز لتحوله تبعاً لذلك درجة التدوير الضوئي من الموجب الى السالب، ويعتبر سكر السكروز غير مخترل (لماذا؟) ويوضح الشكل التالي التركيب الكيميائي لسكر السكروز:



- اللاكتوز:

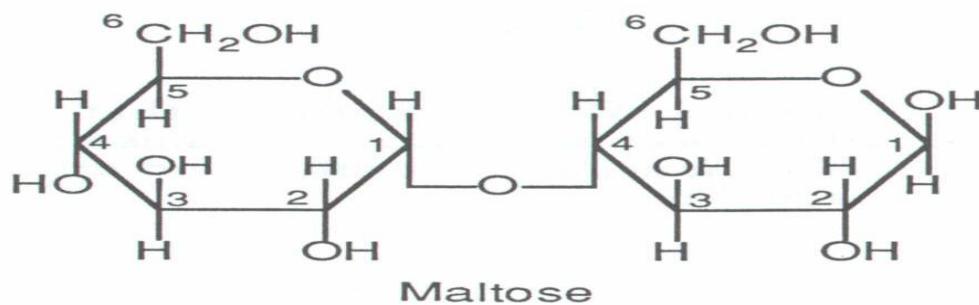
يوجد في الحليب (يحضر في عدد الحيوانات اللبنية من سكر الكلوکوز الموجود في الدم) وعند تميؤ سكر اللاكتوز حامضياً او بمساعدة انزيم اللاكتيز فإنه ينتج جزيئه واحدة من الكلوکوز والكلاكتوز ويعتبر اللاكتوز من السكريات المختزلة لأن الكلوکوز الذي يكون على شكل بيرانوز يرتبط من خلال ذرته الرابعة بجسر اوكسجيني الى النهاية المختزلة في الكلاكتوز الذي يتذبذب ايضاً شكل البيرانوز وبذلك

يبقى المركب محفظاً بالنهاية المختزلة في جزيئة الكلوکوز وبخلاف السکروز فانه يمكن كتابة اللاكتوز على شكل الفا او بيتا اعتماداً على موقع المجموعة الهیدروکسيلية في النهاية المختزلة، ويوضح الشكل التالي التركيب الكيميائي لسكر اللاكتوز:



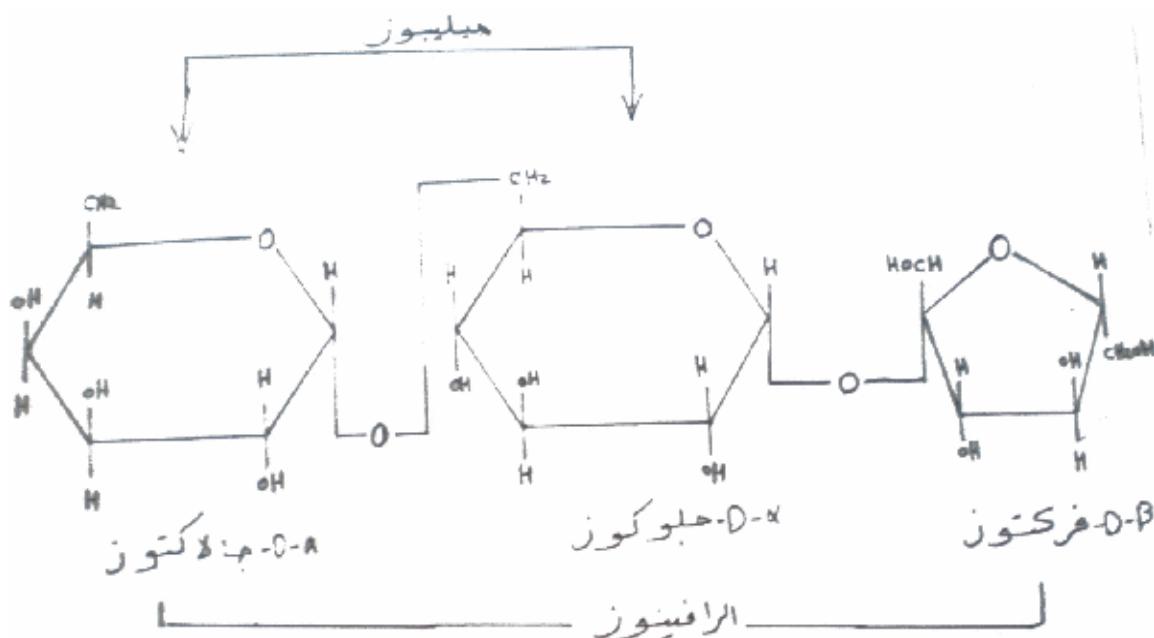
3- المالتوز:

يتالف من جزيئتين من الكلوکوز (ترتبط ذرة الكاربون رقم 1 في احدهما مع المجموعة المختزلة في ذرة الكاربون رقم 4 في الجزيئة الثانية) مكونة سکرا مختزاً ويمكن الحصول على المالتوز في داخل الجسم الحيواني نتيجة تجزؤ النشاء اثناء عملية الهضم وكما في سکر اللاكتوز يتواجد المالتوز على شكلين الفا وبيتا اعتماداً على موقع المجموعة الهیدروکسيلية المختزلة، ويوضح الشكل التالي التركيب الكيميائي لسكر المالتوز:



4- السكريات الثلاثية:

تناقض من ارتباط ثلات جزيئات من السكريات الاحادية بواسطة روابط اوكسجينية مثل سكر الرافينوز (الذى يتالف من جزئية واحدة من الكلوكوز والكلاكتوز والفركتوز) حيث يرتبط الفركتوز مع الكلوكوز كارتباطهما في السكروز بينما ترتبط ذرة كاربون في الكلاكتوز مع ذرة الكاربون في الكلوكوز بواسطة جسر اوكسجيني، ويعتبر سكر الرافينوز سكر غير مختزل (لماذا)؟ وكما موضح تركيبه الكيميائي في الشكل التالي:



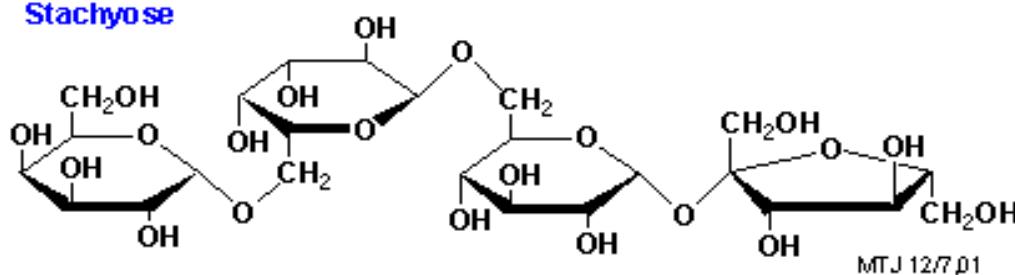
5- السكريات الرابعة والخامسية:

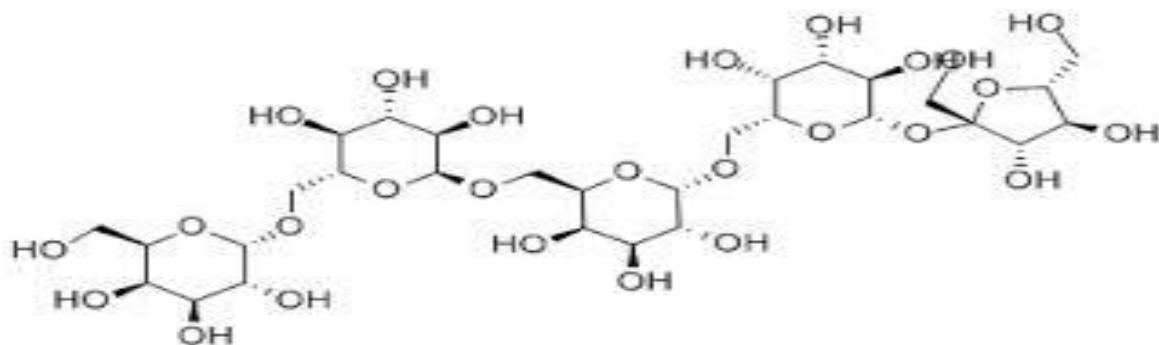
هناك سكران رباعيان معروfan في الطبيعة وهما stachyose and scrodose

وسكر خماسي واحد هو Verbascose

وتعتبر جميعاً من السكريات غير المختزلة، وكما موضح تركيبها الكيميائي في الاشكال التالية:

Stachyose





Verbascose

السكريات المتعددة:

السكريات المتعددة هي مركبات كاربوهيدراتية تتالف من عشرة وحدات سكرية احادية وأكثر وبذلك فانها تعتبر مركبات بوليميرية من السكريات الاحادية ذات اوزان جزيئية عالية وتميز بكونها مصادر جيدة للطاقة بسبب سهولة تحويلها الى سكريات مهضومة عند الحاجة اليها وتقسم الى نوعين:

1- سكريات متعددة متجانسة: وهي التي تحتوي على وحدات متكررة ترتبط مع بعضها بجسور اوكسجينية من سكر احادي معين.

2- سكريات متعددة غير متجانسة: وهي التي تحتوي على نوعين او اكثر من السكريات الاحادية المختلفة.

وتوجد السكريات المتعددة على شكل سلسلة متفرعة مثل الكلايكوجين او غير متفرعة مثل السيليلوز.

ومن الامثلة على السكريات المتعددة هي:

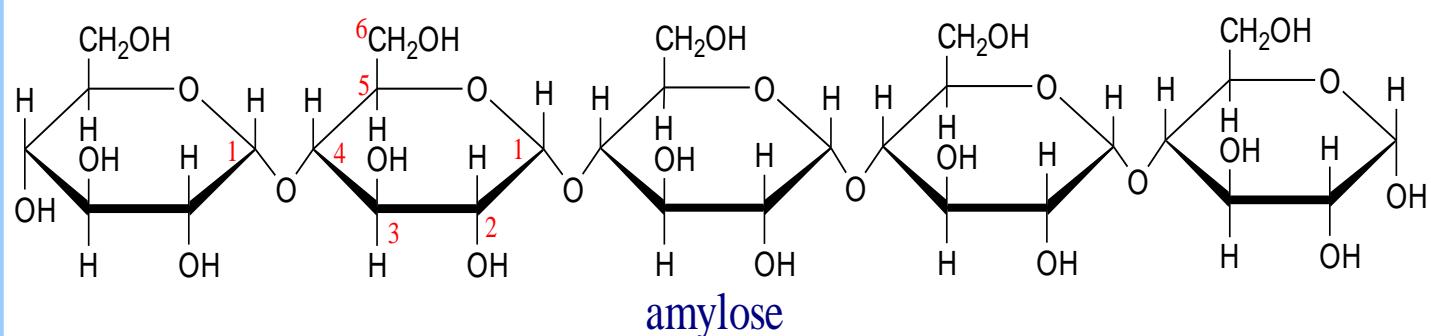
1. النشاء:

تقوم النباتات بواسطة عملية التركيب الضوئي بتصنيع الكلوكوز وتتخزنه على شكل نشاء كخزين للطاقة التي قد تحتاجها النباتات او كمصدر غذائي للانسان الذي يتغذى على هذه النباتات ويوجد النشاء بشكل خاص في الجذور النباتية مثل البطاطا ويقسم النشاء الى نوعين:

1- الامايلوز:

ويتألف من وحدات من سكر الكلوكوز ترتبط بعضها بالرباط الاوكسجيني ألفا 1:4 ضمن سلسل مستقيمة غير متفرعة وقد تعتبر امتداداً لتركيب المالتوز وتحتوي على مجموعة سكرية حرة في احدى نهاياتها ويتراوح الوزن الجزيئي 400,000-4000 .

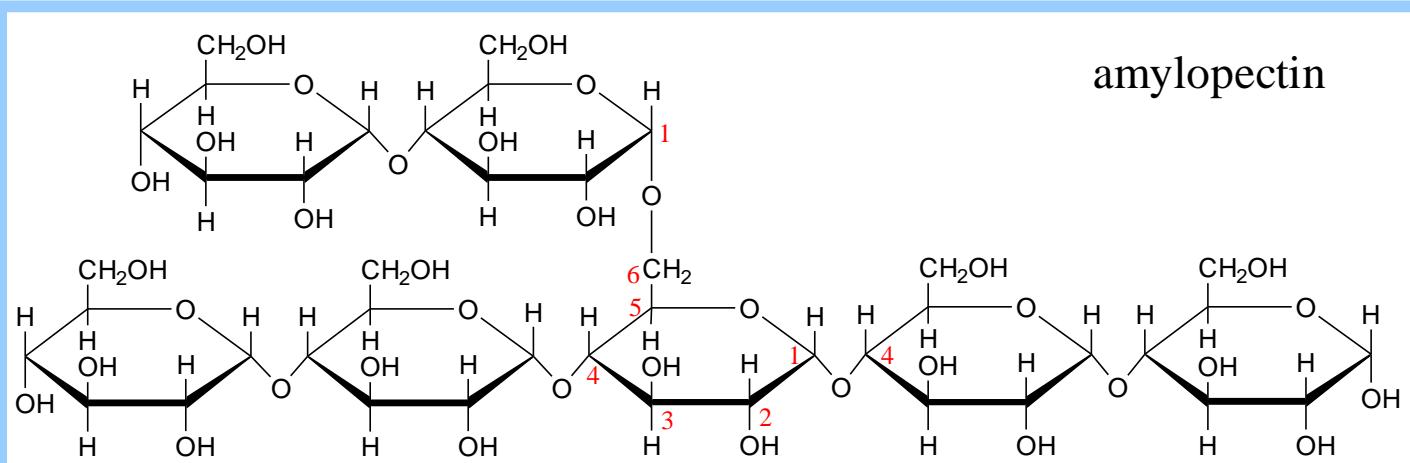
عند اتحاد الاميلوز مع اليود يعطي لون ازرق، وكما موضح تركيبه الكيميائي في الشكل التالي:



2- الاميلوبكتين:

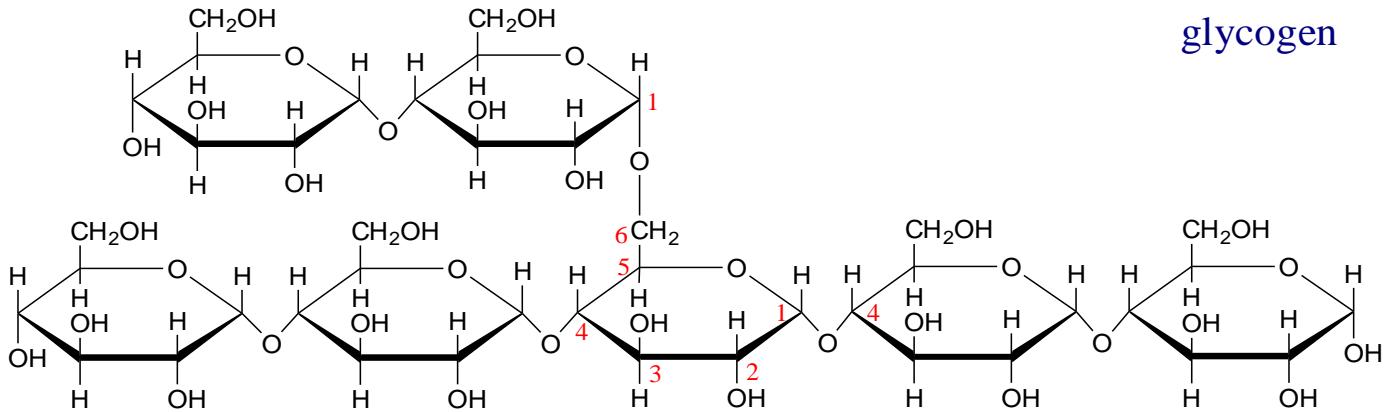
اضافة الى احتوائه وحدات من سكر الكلوکوز تترتب بما يشبه الاميلوز فان هذه السلسل ترتبط مع بعضها بواسطة الارتباط الفا 1:6 ليشكل تركيبا متفرعا، ويتراوح الوزن الجزيئي 50 مليون.

وعند اتحاده مع اليود يعطي اللون الاحمر البنفسجي، وكما موضح تركيبه الكيميائي في الشكل التالي:



2. الكلايكوجين:

يوجد في الانسجة الحيوانية وخاصة في الكبد والأنسجة العضلية، حيث يتتشابه مع الاميلوبكتين من ناحية احتوائه على سلسل متفرعة من وحدات متكررة من الكلوکوز الا ان السلسلة الأفقية الواحدة في الكلايكوجين تكون اقصر مما هي عليه في الاميلوبكتين اذ يتراوح عدد جزيئات الكلوکوز في السلسلة الأفقية الواحدة بين 6,1-12-18 جزيئة وبالاضافة الى ذلك فن عدد الارتباطات المتفرعة الفا-1,6 في الكلايكوجين تكون اكثر من الاميلوبكتين، وكما موضح تركيبه الكيميائي في الشكل التالي:



3- السليولوز:

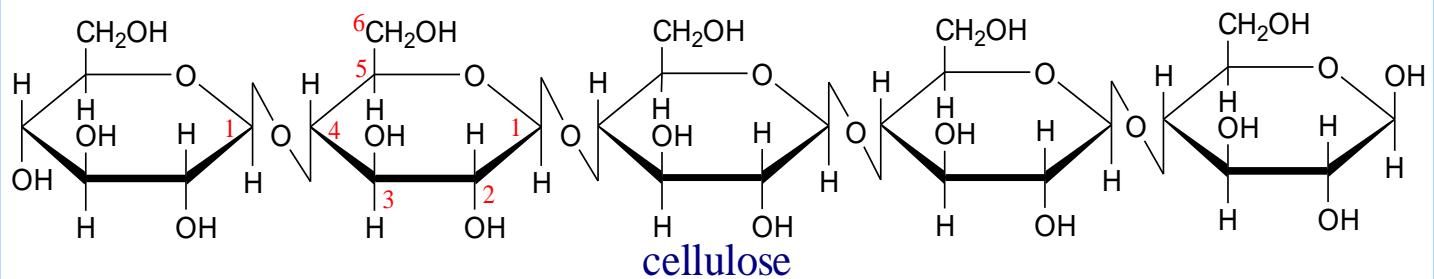
هو ليس اكثـر السكريات المتعددة وجودـا فحسب وإنـما أيضـا اكثـر المـواد العضـويـة وجودـا في الطـبـيـعـة ويـتـمـيز بـمـقاـومـته الشـدـيدـة لـلـذـوبـان في مـعـظـم المـذـبـيات عـدـا الـحـوامـض المـعـدـنـية القـوـيـة التي تـقـضـي عـلـى تـرـكـيـبـه البـولـيمـري وـيـتـكـون السـلـيلـولـوز من سـلـاسـل غـير مـتـفـرـعـة من وـحدـات من سـكـر الـكـلـوكـوز وـتـرـتـبـط بـبعـضـها بـواسـطـة الـارـتـباط بـيـتاـ1ـ4 لـتـوـلـف تـرـكـيـبـا بـولـيمـرـيا ذـا وزـن جـزـيـيـي يـزـيد عـلـى 150,000 ، وـكـمـا مـوضـح تـالـيـ:

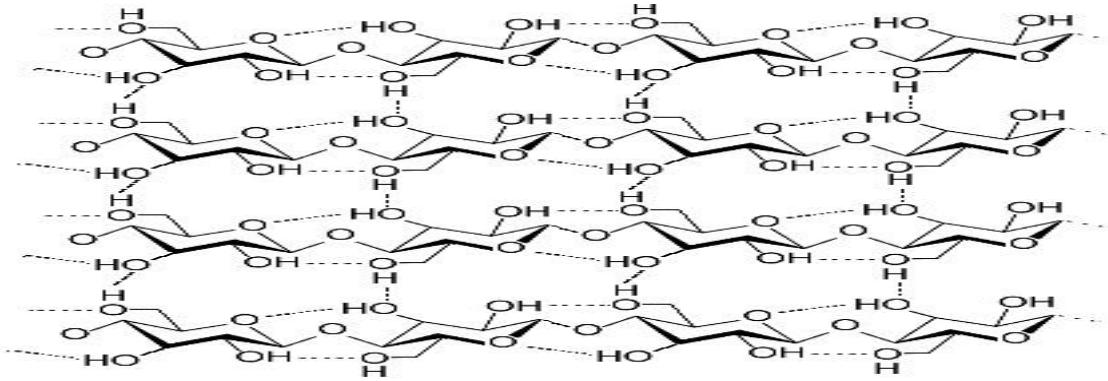
الشكل

في

الـكـيـمـيـائي

ترـكـيـبـه

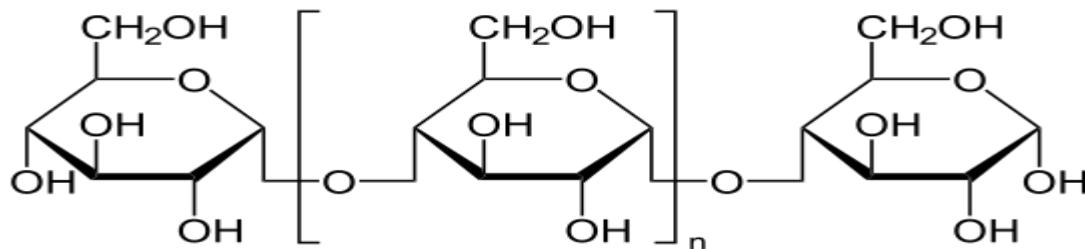




4. الدكسترينات:

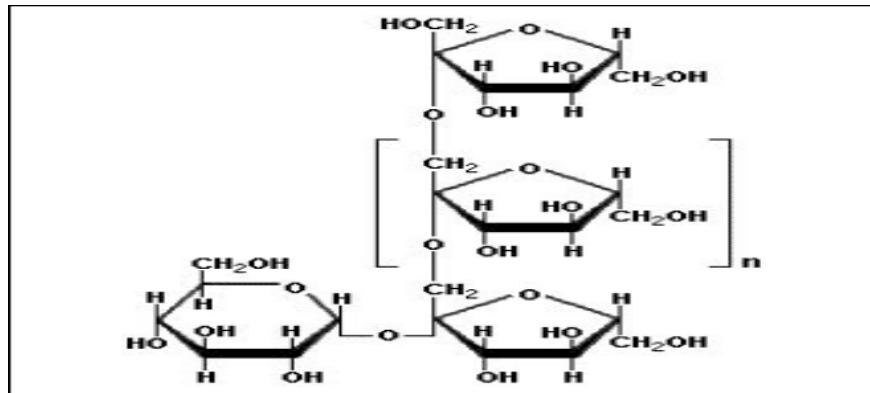
يتسبب التحلل الجزئي للنشويات بواسطة الحوامض او الانزيمات من نوع الامايليز بظهور مركبات من نوع الدكسترينات وتتألف هذه المركبات من خليط معقد من الجزيئات ذات تركيب واحجام مختلفة. فالدكسترينات الناتجة عن الامايلوز تتألف من سلاسل غير متفرعة بينما تتكون الدكسترينات المكونة من الامايلوبكتين من سلاسل متفرعة.

تحدد الدكسترينات العالية التفرع مع اليود لتعطي لونا احمر وتميز الدكسترينات عموماً بذائبيتها بالماء وبمذاقها الحلو اضافة الى احتواها على مجاميع سكرية حرة تجعل منها مركبات مختزلة لمحاليل النحاس القاعدية، وكما موضح تركيبه الكيميائي في الشكل التالي:



5. الان يولين:

وهو سكر متعدد يتالف من وحدات من سكر الفركتوز ويتميز بسهولة تحلله بواسطة الحوامض ويدبّب بصورة جيدة في الماء الحار ولا ينتج لوناً متخصصاً عند اتحاده مع اليود ولا يتحلل بانزيم الامايليز بينما يتجزأ بانزيم الان يولينز ويتألف من سلسلة غير متفرعة ترتبط فيها وحدات الفركتوز بالرياط بيتا-1,2 . ويبلغ الوزن الجزيئي حوالي 5000 ولا يمكن تحليله بانزيم القناة الهضمية لذلك فإنه لا يتمتع بایة قيمة غذائية، وكما موضح تركيبه الكيميائي في الشكل التالي:



أسئلة الفصل الأول:

س1/ كيف تنشأ الاصرة الاوكسيجينية؟ وضحها مع ذكر مثال

س2/ لماذا يعتبر بيتا - كلاكتوز هو سكر مخترز بينما السكروز غير مخترز؟

س3/ ما هي اوجه الاختلاف والتشابه بين الامايلوبكتين والكلايكوجين؟

س4/ حدد نوع السكر مع توضيح السبب فيما اذا كان:

1- سكر احادي او ثانوي او ثلاثي. 2 - سكر مخترز او غير مخترز.

سكر (المالتوز ، بيتا - كلاكتوز ، الرافينوز)

س5/ ارسم صيغة هاورث وفيشر الحلقية لسكر المالتوز؟

س6/ اذكر ثلاثة من مشتقات السكريات الاحادية مع ذكر مثال واحد لكل مشتق؟

س7/ ما الفرق بين النشاء والسليلوز؟ وكيف يتم التمييز بينهما مختربيا؟؟؟

س8/ تعتبر السكريات الاحادية بشكل عام سكريات مخترزة؟

س9/ وضح بمخطط مراحل تجزأ النشاء للحصول على سكر الكلوکوز؟

س10/ وضع بمخطط ميكانيكي تفاعل جزيئين من الفنيل هيدرازين مع فيتامين حامض الاسكوربيك لتكوين
البلورات الصفراء.

سكر غير معروف
(Sucre inconnu)

