

كيمياء حيوية عملي

مرحلة ثالثة

ا.م لمى جاسم العنبر



الكيمياء الحيوية Biochemistry Biological chemistry

هي أحد فروع العلوم الطبيعية التي تختص بدراسة كل ما هو متعلق بحياة الكائنات الحية سواء كانت

كائنات دقيقة (بكتريا ، فطريات ، طحالب) أو راقية كالإنسان ،
الحيوانات ، النباتات.

ويوصف علم الكيمياء الحيوية أحياناً بأنه علم **كيمياء الحياة** وذلك نظراً لارتباط الكيمياء الحيوية **بالحياة** فقد ركز العلماء في هذا المجال على البحث في كيمياء الكائنات الحية على اختلاف أنواعها عن طريق دراسة المكونات الخلوية لهذه الكائنات من حيث التراكيب الكيميائية لهذه المكونات ومناطق تواجدها ووظائفها الحيوية فضلاً عن دراسة التفاعلات الحيوية المختلفة التي تحدث داخل هذه الخلايا الحية من حيث البناء والتخليق، أو من حيث الهدم وإنتاج الطاقة.

تهتم الكيمياء الحيوية بدراسة المركبات الحيوية:-

- الكربوهيدرات (السكريات)
- الاحماض الامينية والبروتينات
- الأحماض النووية
- الانزيمات
- الدهون
- الهرمونات
- الفيتامينات

السكريات

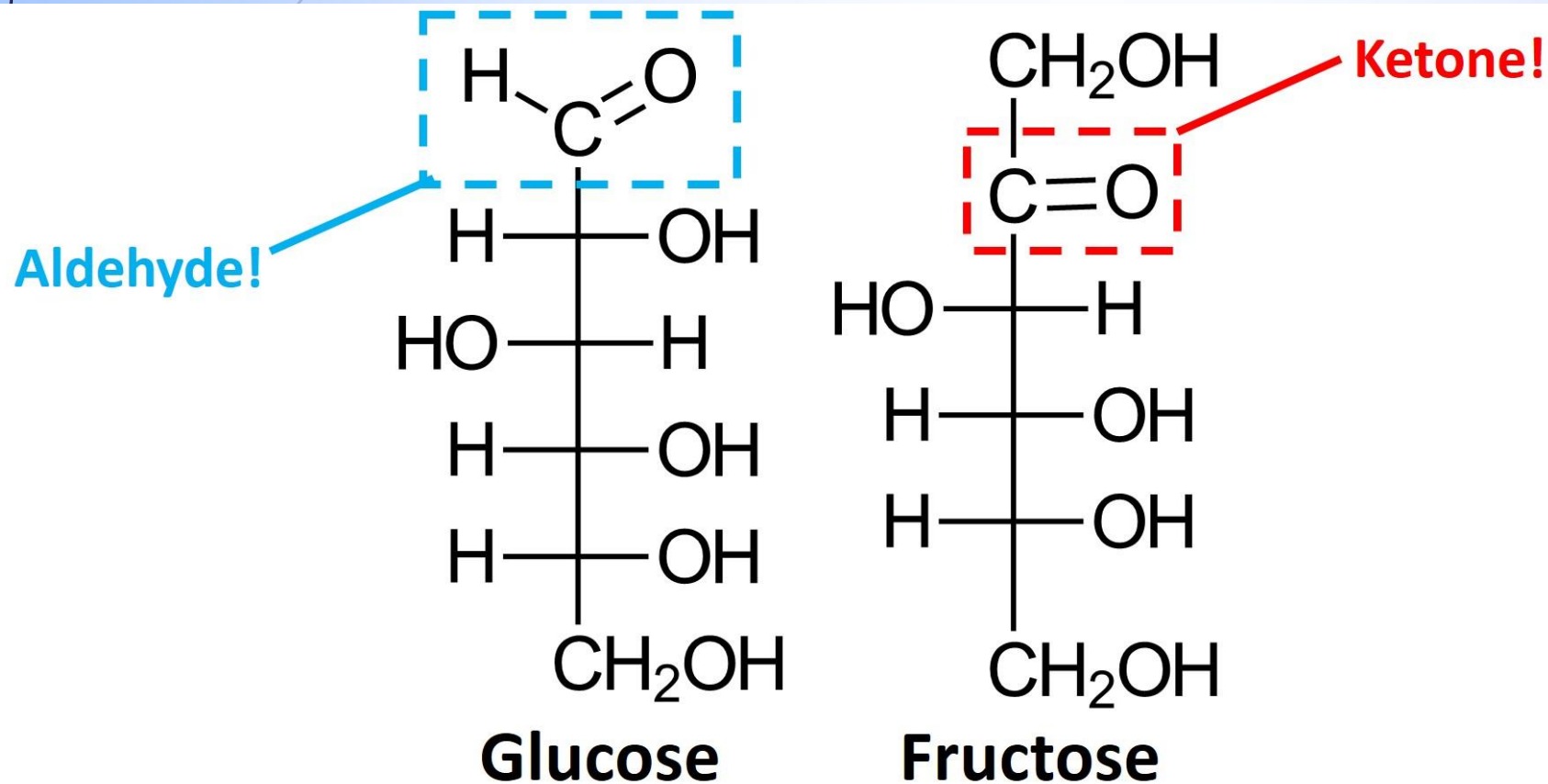
توجد السكريات في الخلايا النباتية والحيوانية، وتوجد كذلك في الاحياء المجهرية بصورة متعددة الاشكال. يعتبر الكلوكوز السكر الرئيسي في الخلايا الحيوانية ويخزن على هيئة كلايكوجين. وتخزن السكريات في الخلايا النباتية على هيئة نشا او سليلوز. وهي واسعة الانتشار في النبات والإنسان والحيوان.

من اهم وظائف السكريات :

- تركيبية ((تدخل في تركيب جدار الخلية الصلب كالسيللوز))
- مصدر للطاقة ((مثل الكلوكوز يتحول الى ATP))
- مخزن للطاقة ((مثل الكلايكوجين و النشا))

تصنيف السكريات حسب عدد الوحدات السكرية:

بصورة عامة السكريات هي مركبات الدهايدية أو كيتونية متعددة مجموعة الهيدروكسيل أو مشتقاتها.

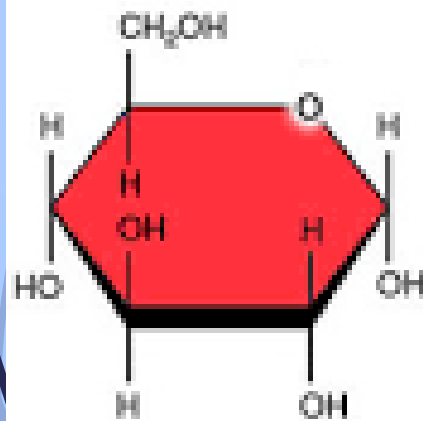


تصنيف السكريات حسب عدد الوحدات السكرية:

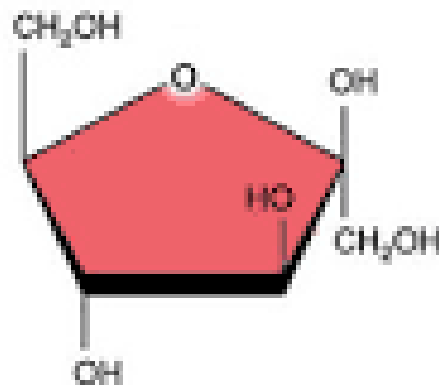
سكريات أحادية: Monosaccharides:

تحتوى على وحدة واحدة من السكر وهى أبسط صور السكريات مثل (الكلوكوز - الكلاكتوز - الفركتوز - المانوز .

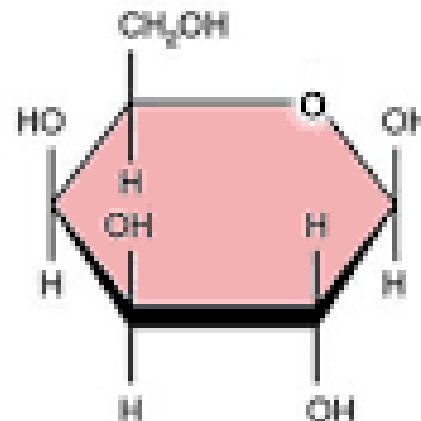
Monosaccharides



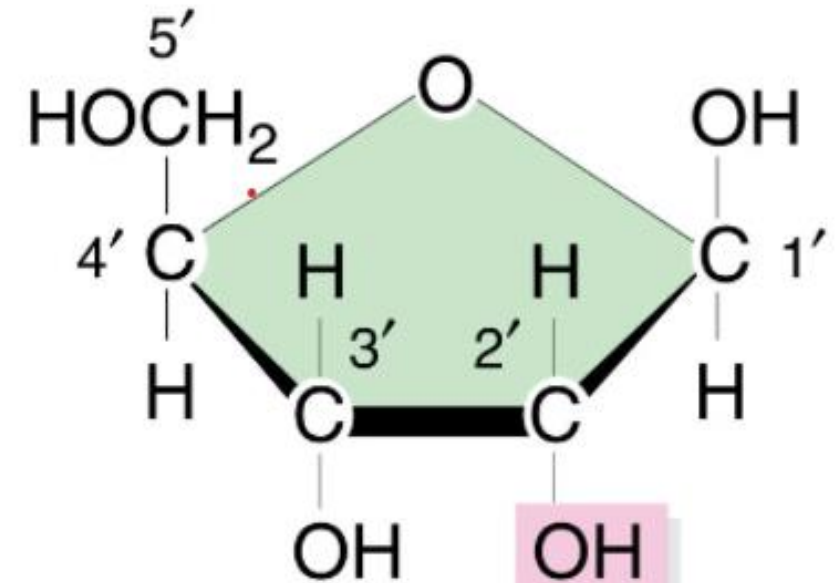
Glucose



Fructose



Galactose



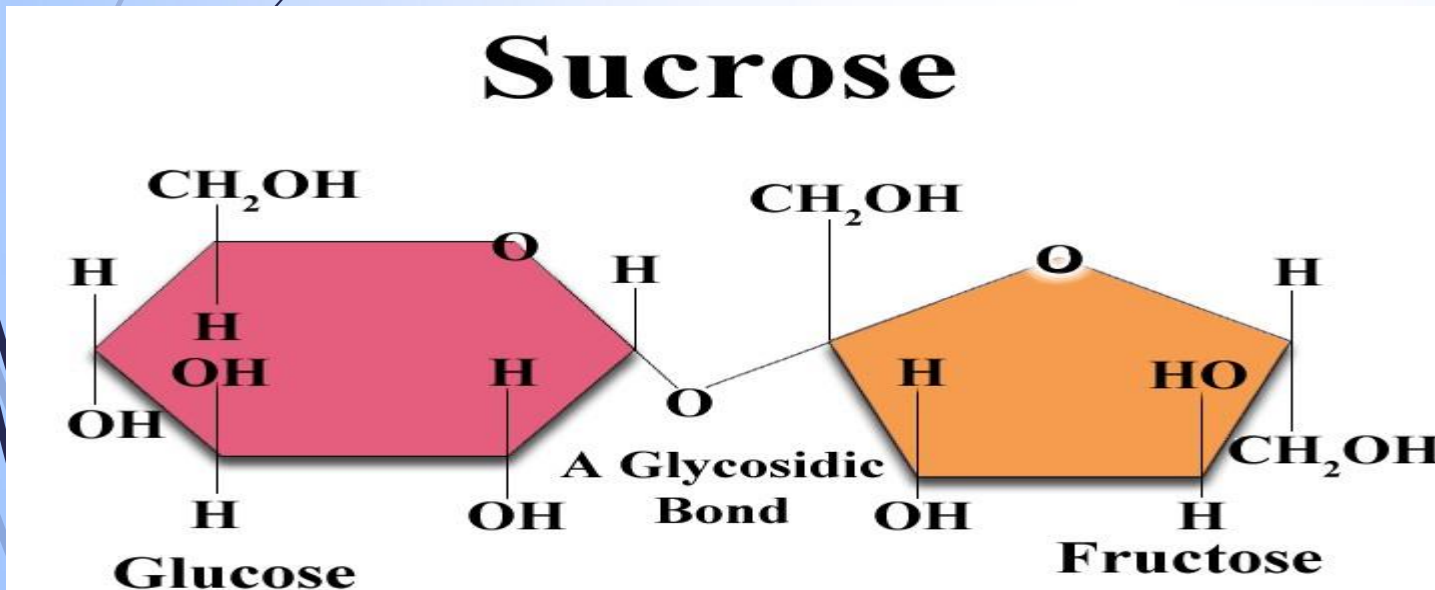
Ribose

السكريات قليلة التعدد: Oligosaccharides

وتشمل السكريات التي تنشأ من 2-10 وحدات من السكريات الاحادية وكمياتها في الطبيعة قليلة وأهمها السكريات الثنائية

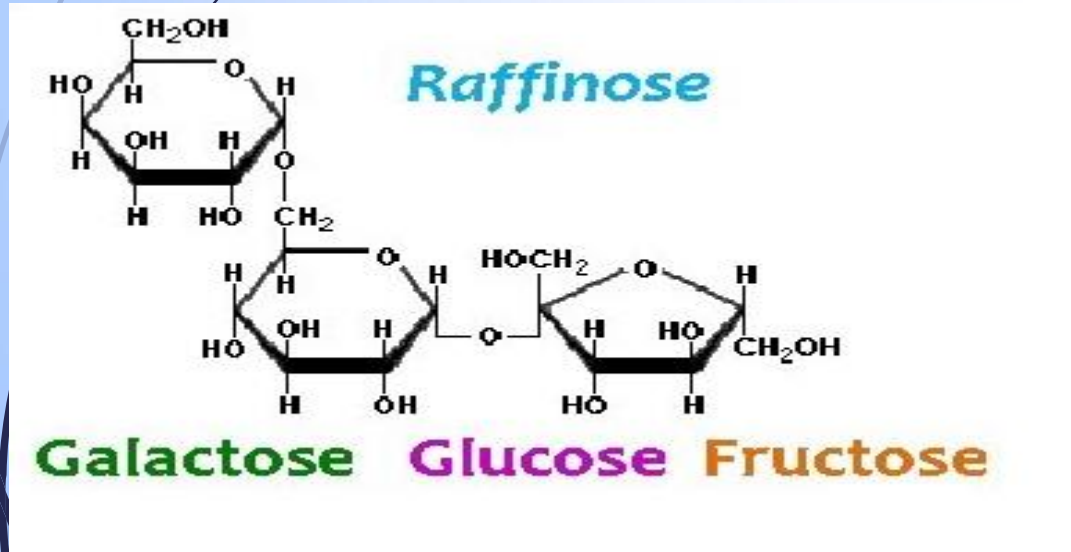
سكريات ثنائية : Disaccharides

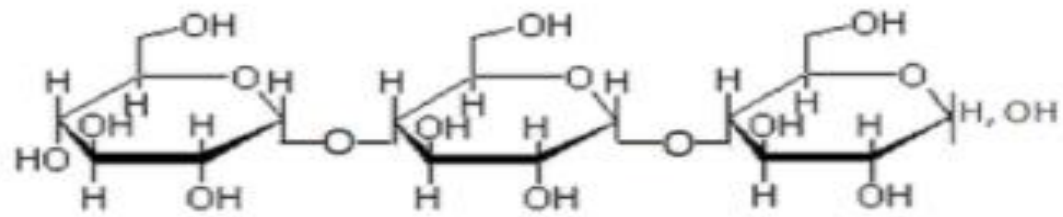
وهي ناتجة عن اتحاد جزأين من السكريات الاحادية السداسية واهمها السكروز والمالتوز واللاكتوز



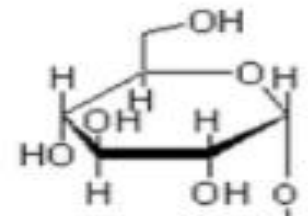
سكريات ثلاثي Trisaccharides :

الرافينوز **Rafdfinose** من السكريات غير المختزلة بسبب انشغال جميع مجاميعه المختزلة بالروابط الكلايكوسيدية . اضافة الى الرافينوز كسكر ثلاثي غير مختزل. فهناك سكريات ثلاثية اخرى غير مختزلة مثل سكر (**Gentianose**) الذي يعطي عند تحلله مائياً جزئية فركتوز واحدة وجزئيتين من سكر الكلوكوز، وسكر (**Melezitose**) الذي يعطي جزئيتين من الكلوكوز وجزئية فركتوز أيضاً. ان السكريات الثلاثية ليست جميعها سكريات غير مختزلة، فهناك سكر (Mannotriose) وسكر (Robinose) وهما من السكريات الثلاثية المختزلة.

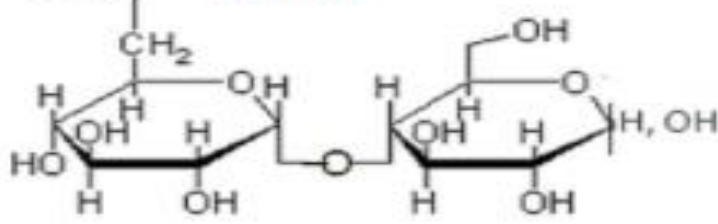




MALTOTRIOSE



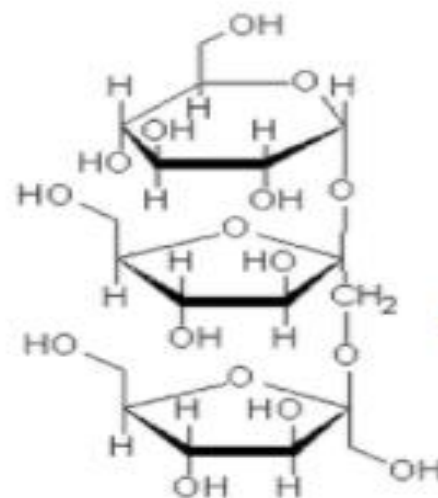
PANOSE



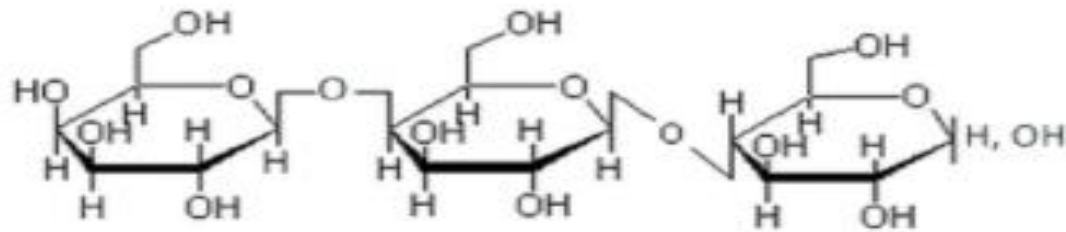
RAFFINOSE



1-KESTOSE (FOS)



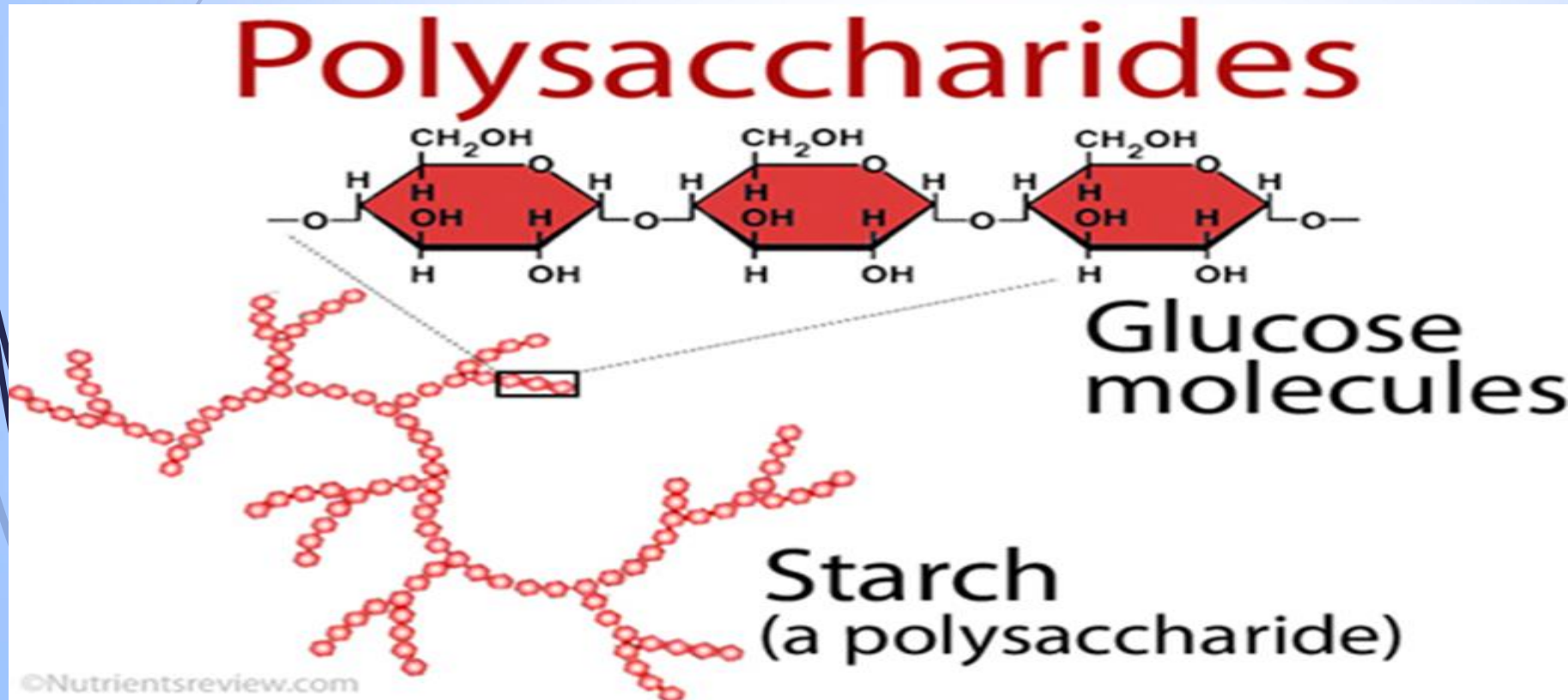
4'-GALACTOSYL-LACTOSE (GOS)

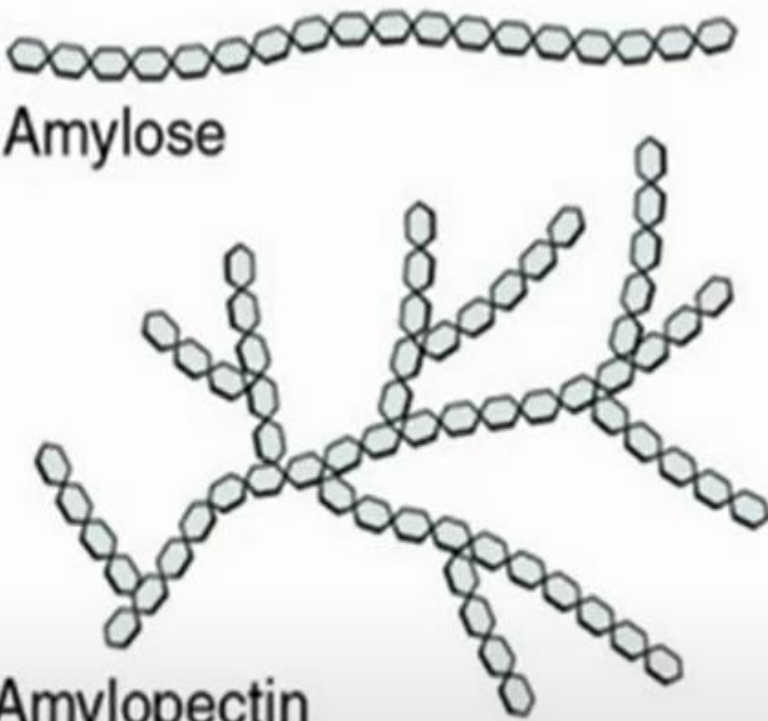


GENTIANOSE

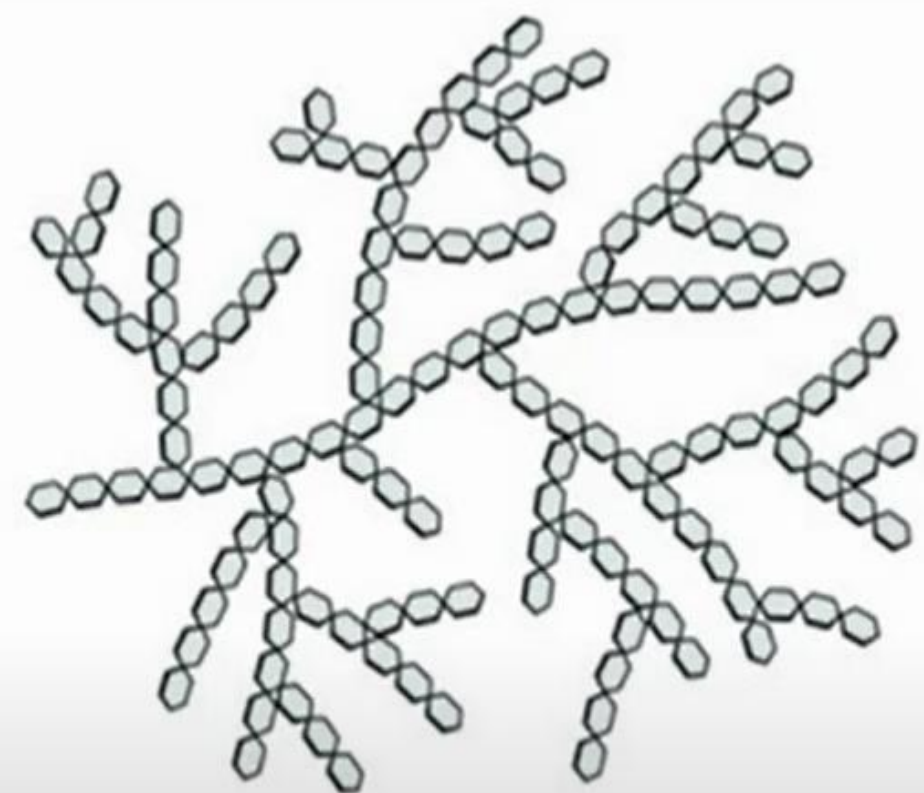
السكريات العديدة: Polysaccharides

متجانسة: وهي ناتجة من اتحاد عدد كبير من نوع واحد من جزيئات السكريات الاحادية وفي حالة ما تكون وحدات سكريات سداسية وأهمها: ((النشا والكلايكوجين والسليوز)) تتكون من عدد كبير من وحدات الكلوكوز

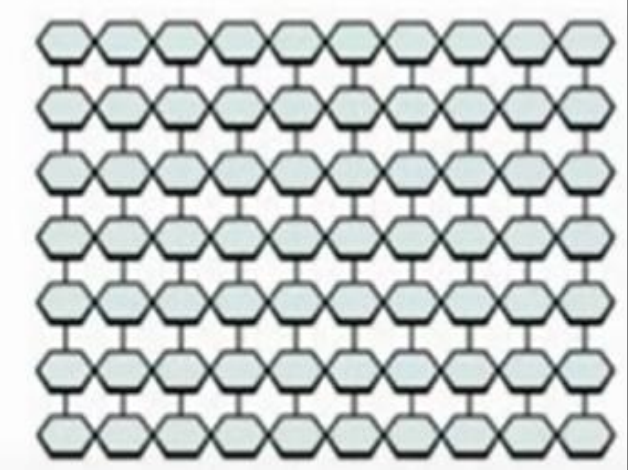




Starch



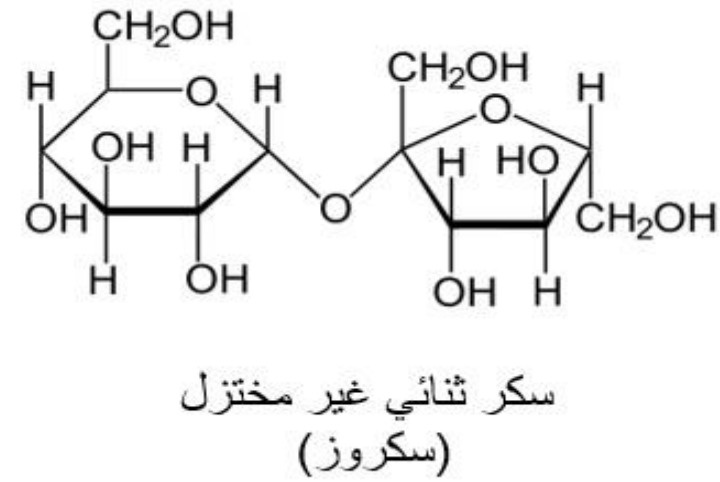
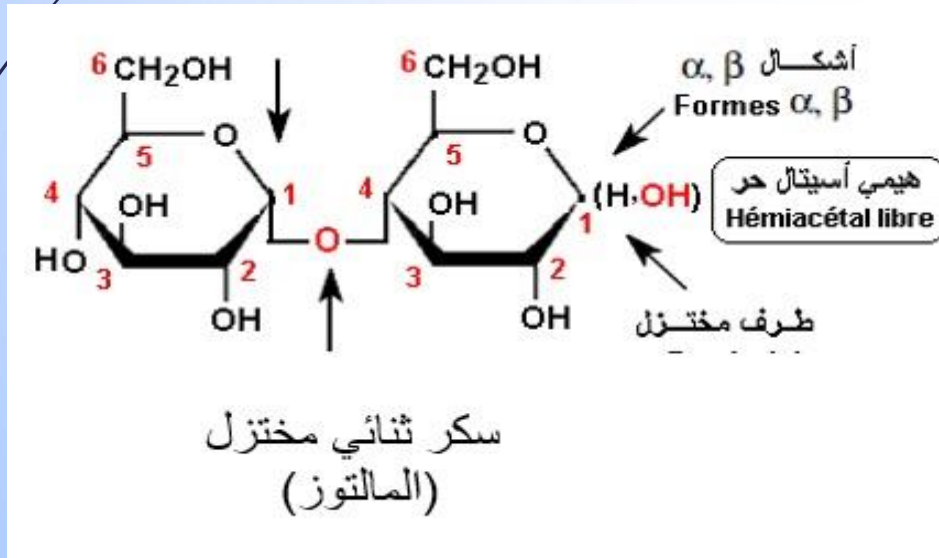
Glycogen



Cellulose (fiber)

غير متجانسة: تحتوي على نوعين أو أكثر من السكريات الأحادية ((الصمغ))

كما تصنف السكريات الى
سكريات مختزلة مثل الكلوكوز واللاكتوز وغير مختزلة سكروز



اختبار الذوبانية Solubility Test

تذوب السكريات الأحادية و الثنائية في المحاليل المائية نظراً لاحتوائها على مجموعات قطبية مثل مجموعة الهيدروكسيل والتي تستطيع تكوين روابط هيدروجينية مع الماء بينما لسكريات عديدة فهي إما ضئيلة أو عديمة الذوبان وذلك بسبب **وزنها الجزيئي الكبير و طول السلاسل المكونة لها و درجة تفرعها.** يمكننا من خلال هذه التجربة التمييز بين السكريات الأحادية والثنائية من جهة والسكريات العديدة من جهة أخرى.

النظرية العلمية للاختبار:

السكريات الأحادية والثنائية قابلة للذوبان في الماء أما السكريات العديدة فنظراً لكبر جزيئاتها فإنها شحيحة الذوبان أو عديمة الذوبان في الماء وإذا ذابت فإنها تكون محاليل غروية وتظهر معكروة نوعاً ما.

أدرج النتيجة وناقشها في ادناه

النتيجة	مادة المحلول
	كلوكوز
	فركتوز
	سكروز
	نشا
	صمغ

الكشوفات اللونية للسكريات

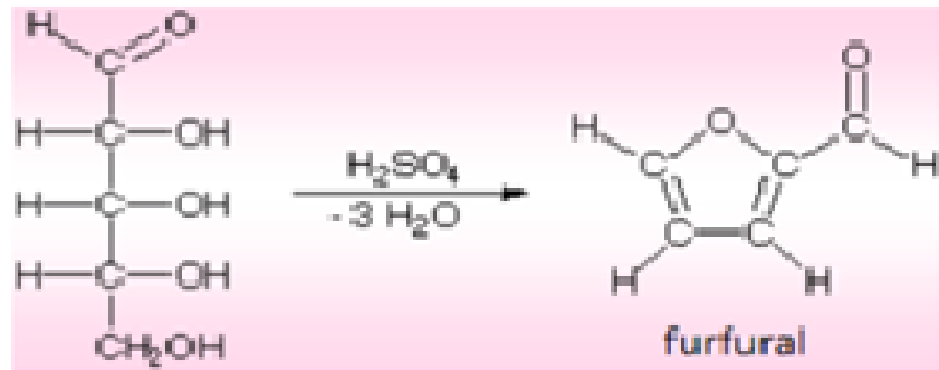
اختبار مولش Molisch Test

وهو الاختبار العام للكشف عن الكربوهيدرات (السكريات) وتمييزها عن الدهون والبروتينات, وغيرها.

أساس الاختبار:-

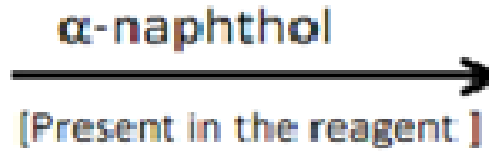
يتفاعل حامض الكبريتيك المركز أو حامض الهيدروكلوريك المركز (لا يستخدم حامض النتريك المركز ؟) لأنه يسبب عملية أكسدة صعبة أو شديدة للسكر وتحوله إلى حوامض سكرية (كاربوكسيلية) مع السكر الخماسي والسكر السداسي ويذيل بعض جزيئات الماء وينتج الفورفورال من السكر الخماسي وهيدروكسي ميثيل فورفورال من السكر السداسي ويمكن لكل منهما أن يتفاعل مع الفا نفتول حيث يتكون مركب أحمر بنفسجي يظهر كحلقة بين سطحي الانفصال .(اختبار الحلقة البنفسجية)

كما يمكن أن يعطي إيجابية مع البروتينات السكرية ، وإن سلبية تفاعل مولش تدل على عدم وجود سكر.

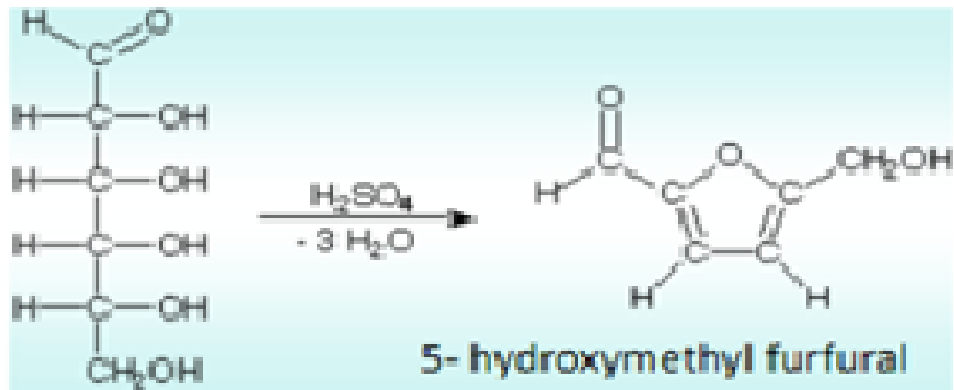


Pentose

furfural

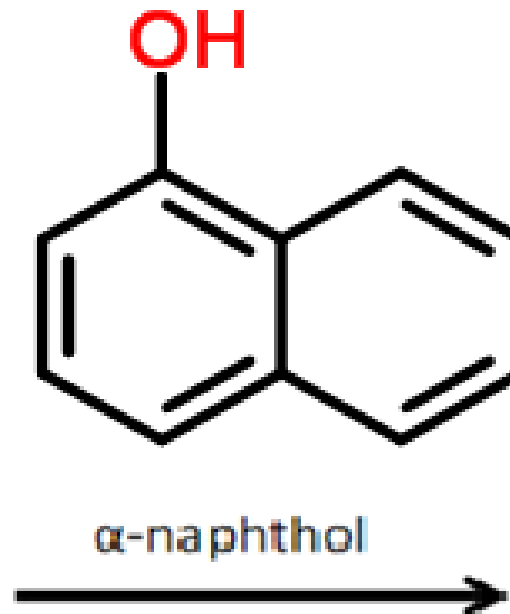


Purple ring



Hexose

5- hydroxymethyl furfural



Purple ring

المواد المستخدمة :-

حامض كبريتيك مركز Conc. H₂SO₄
محلول ألفا نافتول الكحولي. α - Naphthal
محاليل مختلفة

طريقة العمل :-

نأخذ في أنبوبة اختبار 1 مللتر من محلول السكر ثم يضاف اليها 3-5 قطرة من محلول ألفا نافتول ثم نرج جيدا ثم نضيف حوالي 10 قطرات من حامض الكبريتيك المركز الى محتويات الأنبوبة بشرط أن تكون الأنبوبة في وضع مائل وتتم الإضافة ببطء شديد

المشاهدة:-

في الحالات الإيجابية السكريات تظهر حلقة بنفسجية في الحد الفاصل بين الحامض ومحلول السكر تنتشر مع الرج

في الحالات السلبية غير السكريات لا تظهر حلقة بنفسجية ويمكن أن ظهر بشكل آخر أسود أو بني ولا يعتد بها كنتيجة إيجابية



أدرج النتيجة وناقشها في ادناه

اللون	مادة المحلول
	كلوكوز
	سكرور
	كلايسين
	البومين
	نشا
	صمغ
	رايبوز
	اوميكا 3