

# كيمياء حيوية عملي

## مرحلة ثالثة

أ.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 ( بكتيريا ، 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 وانتاج الطاقة.

# تمهيم الكيمياء الحيوية بدراسة المركبات الحيوية:-

الكريبوهيدرات ( السكريات )

الاحماض الامينية والبروتينات

الاحماض النوويه

الانزيمات

الدهون

الهرمونات

الفيتامينات

# السكريات

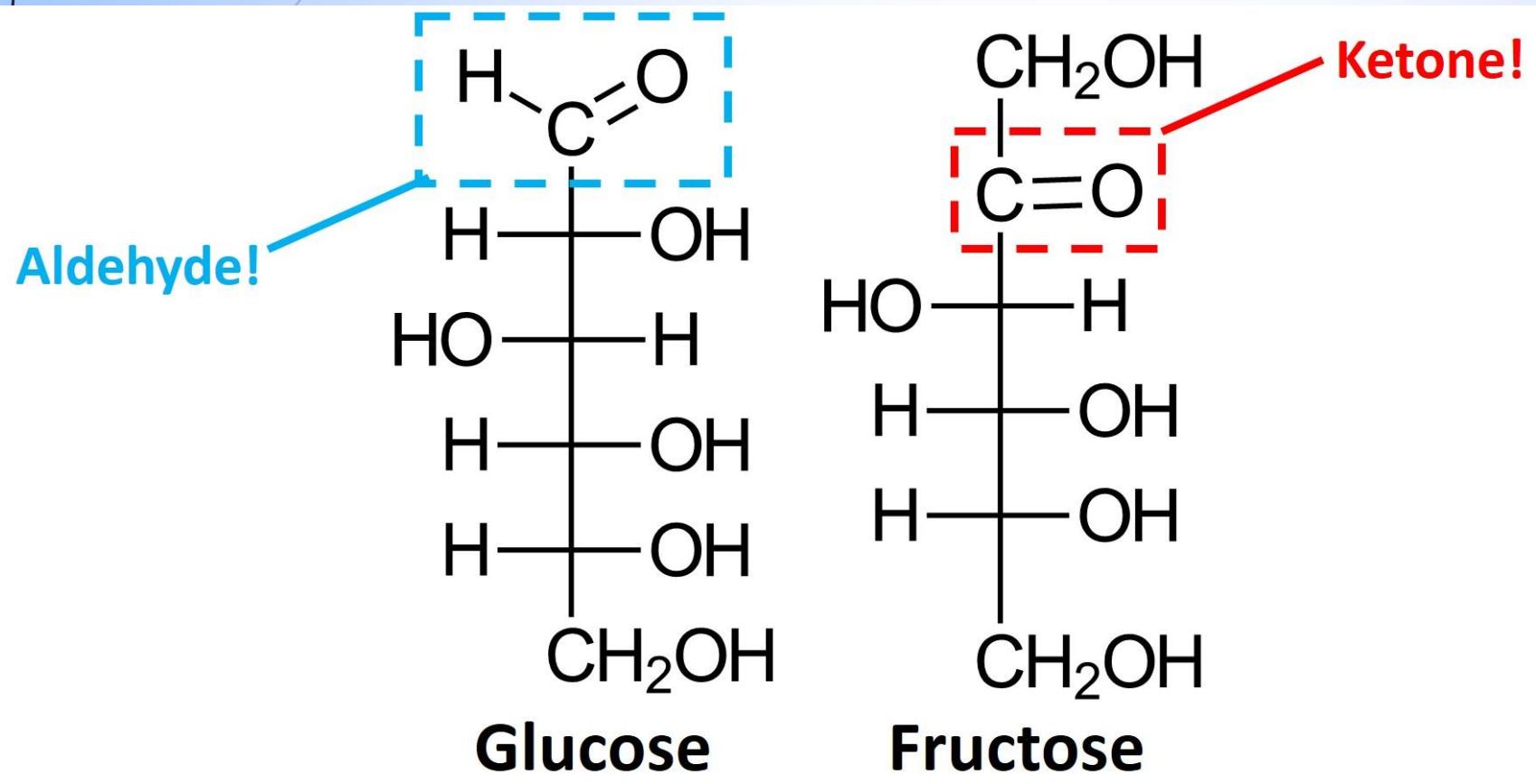
توجد السكريات في الخلايا النباتية والحيوانية، وتوجد كذلك في الاحياء المجهرية بصورة متعددة الاشكال. يعتبر الكلوكوز السكر الرئيسي في الخلايا الحيوانية ويختزن على هيئة كلايوكوجين. وتخزن السكريات في الخلايا النباتية على هيئة نشا او سيليلوز. وهي واسعة الانتشار في النبات والإنسان والحيوان.

## من اهم وظائف السكريات :

- ▶ تركيبية (( تدخل في تركيب حدار الخلية الصلب كالسيليلوز))
- ▶ مصدر للطاقة (( مثل الكلوكوز يتحول الى ATP))
- ▶ مخزن للطاقة (( مثل الكلايوكوجين و النشا ))

## تصنيف السكريات حسب عدد الوحدات السكرية:

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

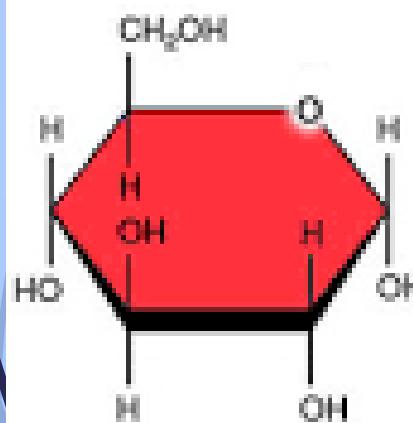


# تصنيف السكريات حسب عدد الوحدات السكرية:

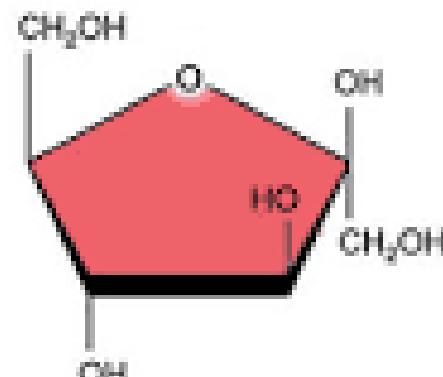
## سكريات أحادية **Monosaccharides**:

تحتوى على وحدة واحدة من السكر وهى أبسط صور السكريات مثل (الكлюكوز - الالاكتوز - الفركتوز - المانوز).

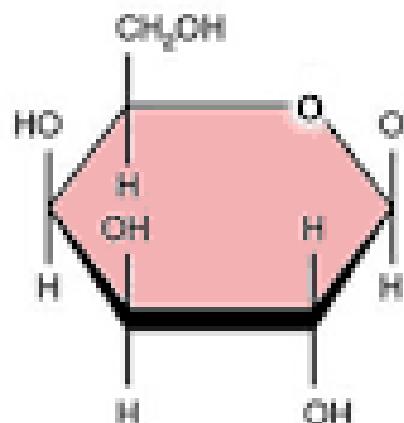
## Monosaccharides



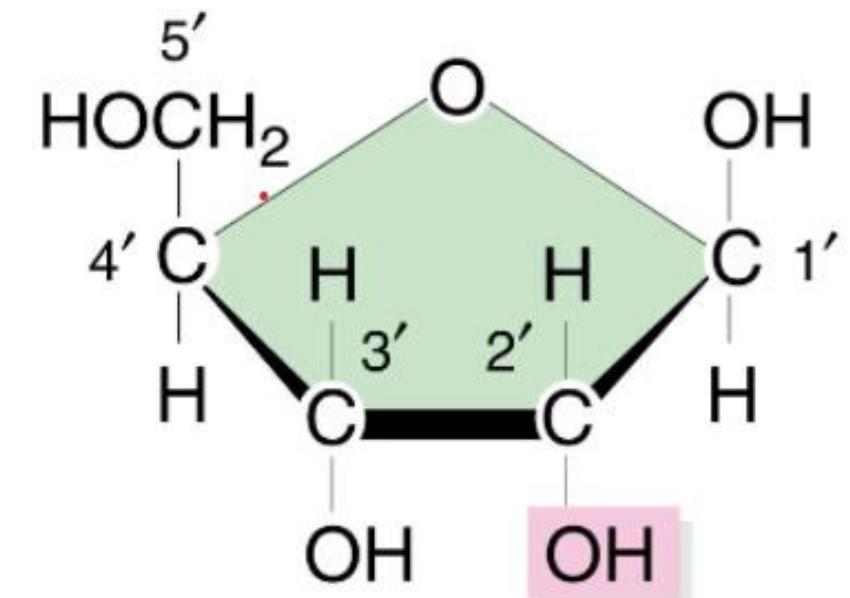
Glucose



Fructose



Galactose



Ribose

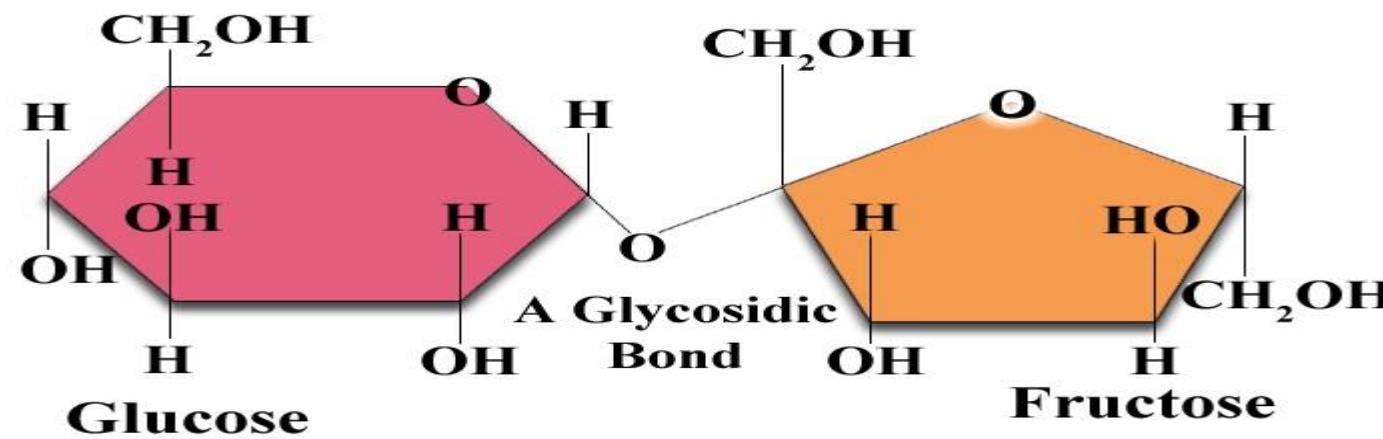
## السكريات قليلة التعدد: Oligosaccharides:

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

### سكريات ثنائية : Disaccharides :

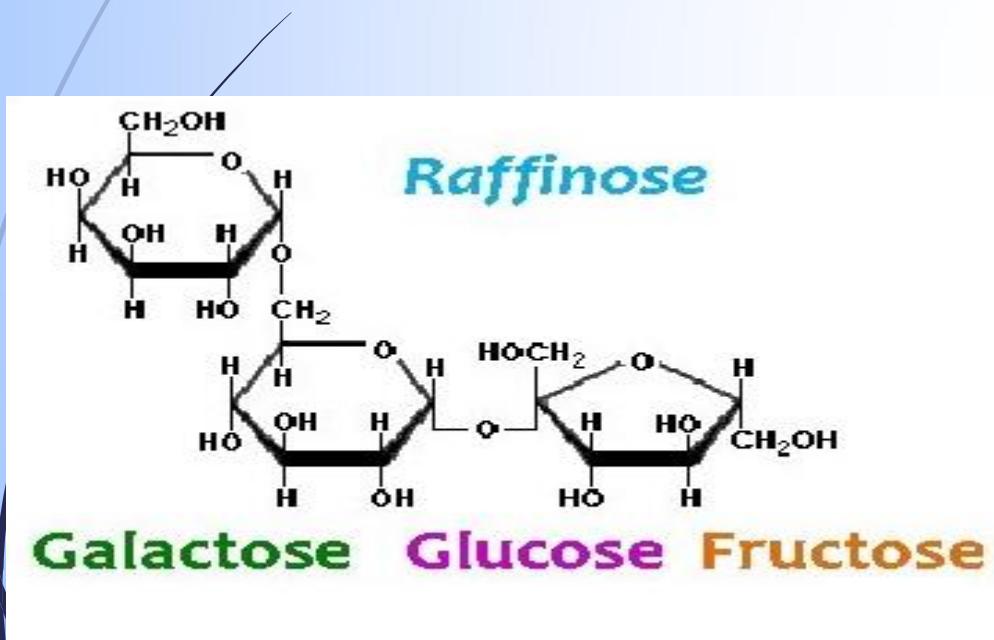
وهي ناتجة عن اتحاد جزأين من السكريات الاحادية السداسية واهما السكروز والمالتوز واللاكتوز

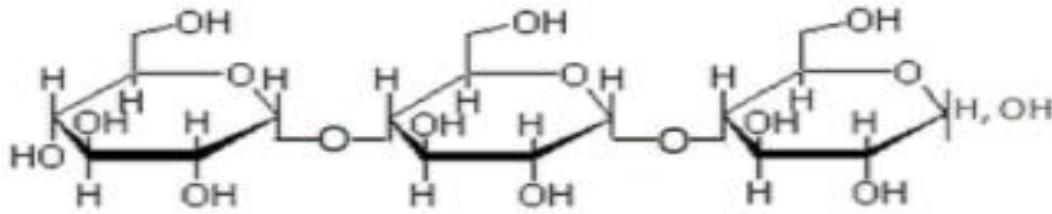
#### Sucrose



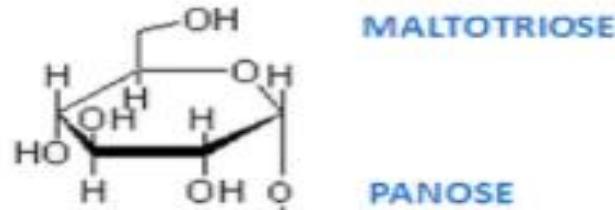
# سكريات ثلاثة : Trisaccharides

الرافينوز **Rafdfinose** من السكريات غير المختزلة بسبب انشغال جميع مجاميعه المختزلة بالروابط الكلايوكوسيدية . اضافة الى الرافينوز سكر ثلاثة غير مختزل. فهناك سكريات ثلاثة اخرى غير مختزلة مثل سكر **Gentianose** (الذي يعطي عند تحلله مائياً جزئية فركتوز واحدة وجزيئتين من سكر الكلوکوز، وسكر **Melezitose**) (الذي يعطي جزيئتين من الكلوکوز وجزئية فركتوز أيضاً. ان السكريات الثلاثية ليست جميعها سكريات غير مختزلة، فهناك سكر **Robinose** (Mannotriose) وسكر **Robinose** (Mannotriose) وهمانهما من السكريات الثلاثية المختزلة.

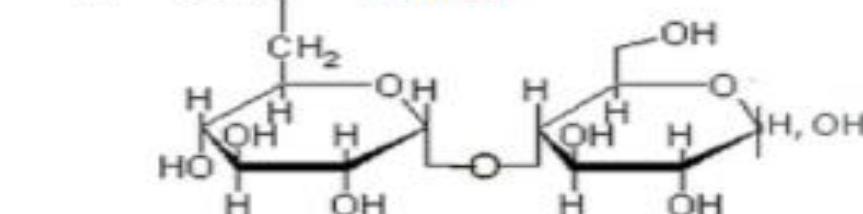




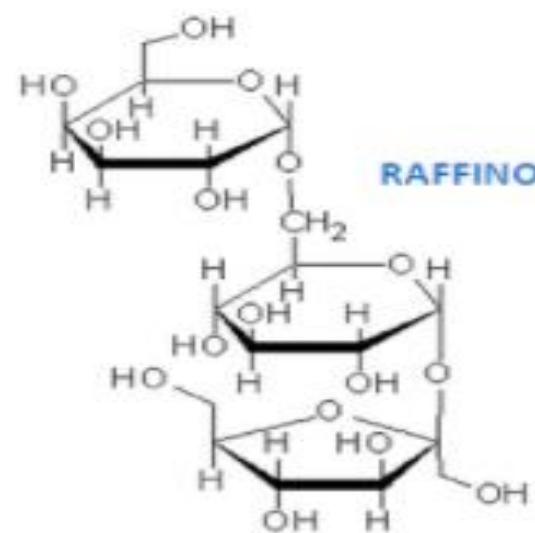
MALTOTRIOSE



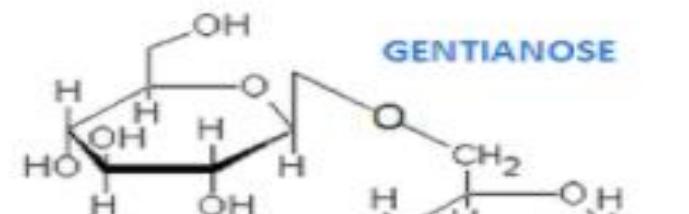
PANOSE



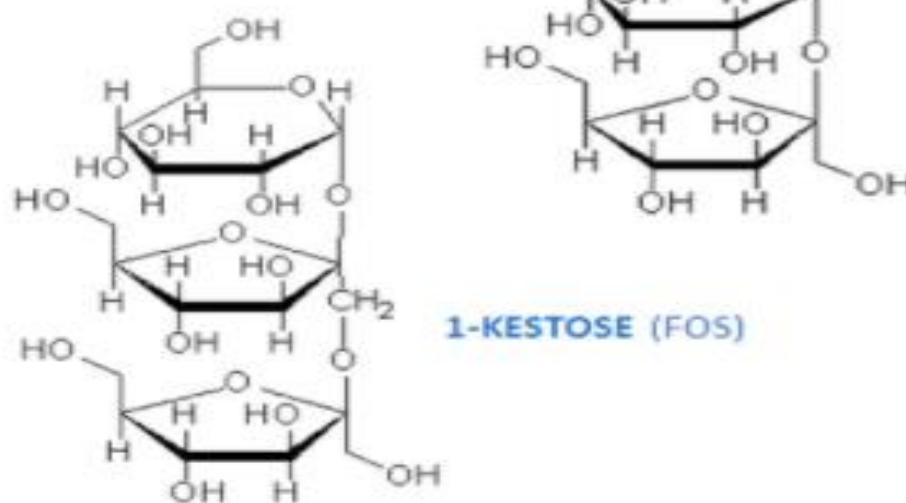
RAFFINOSE



4'-GALACTOSYL-LACTOSE (GOS)



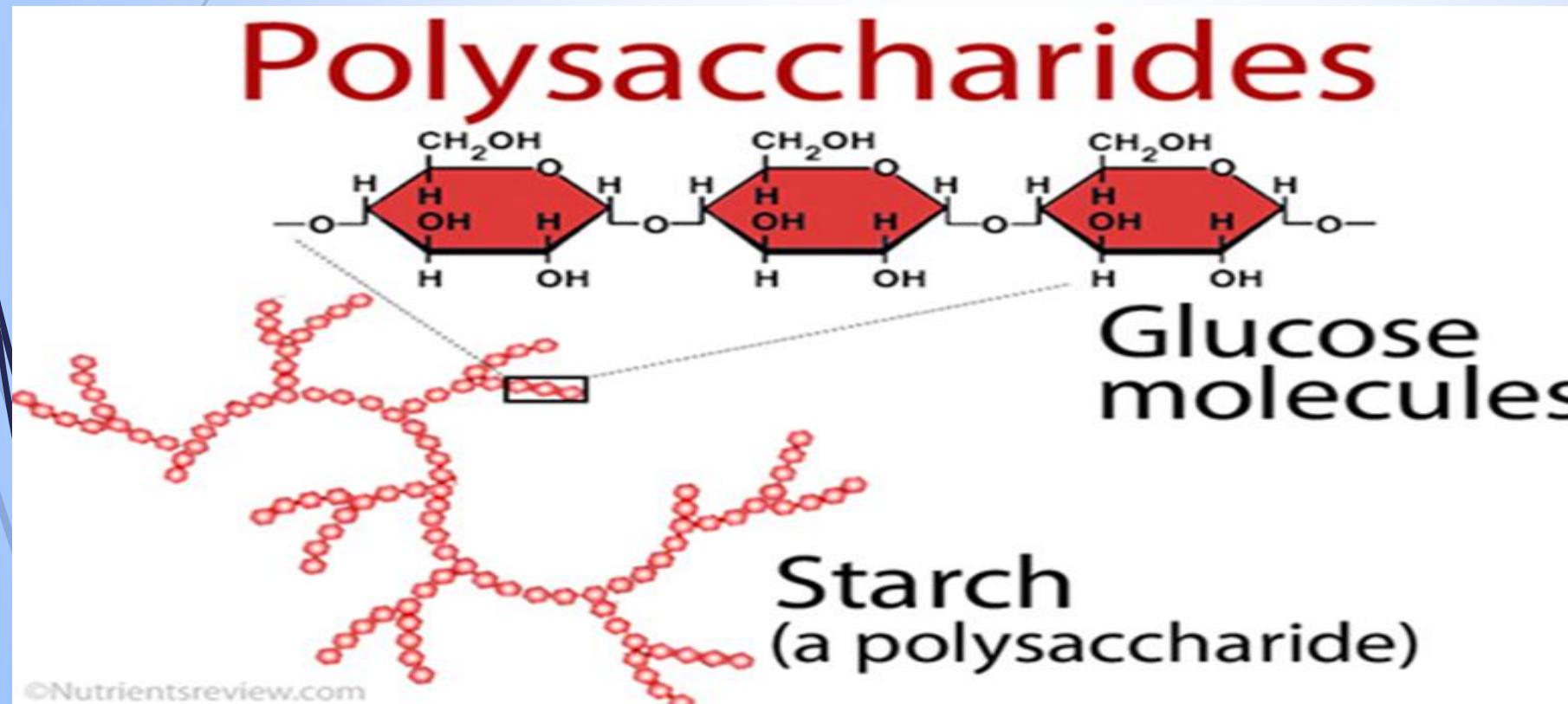
GENTIANOSE

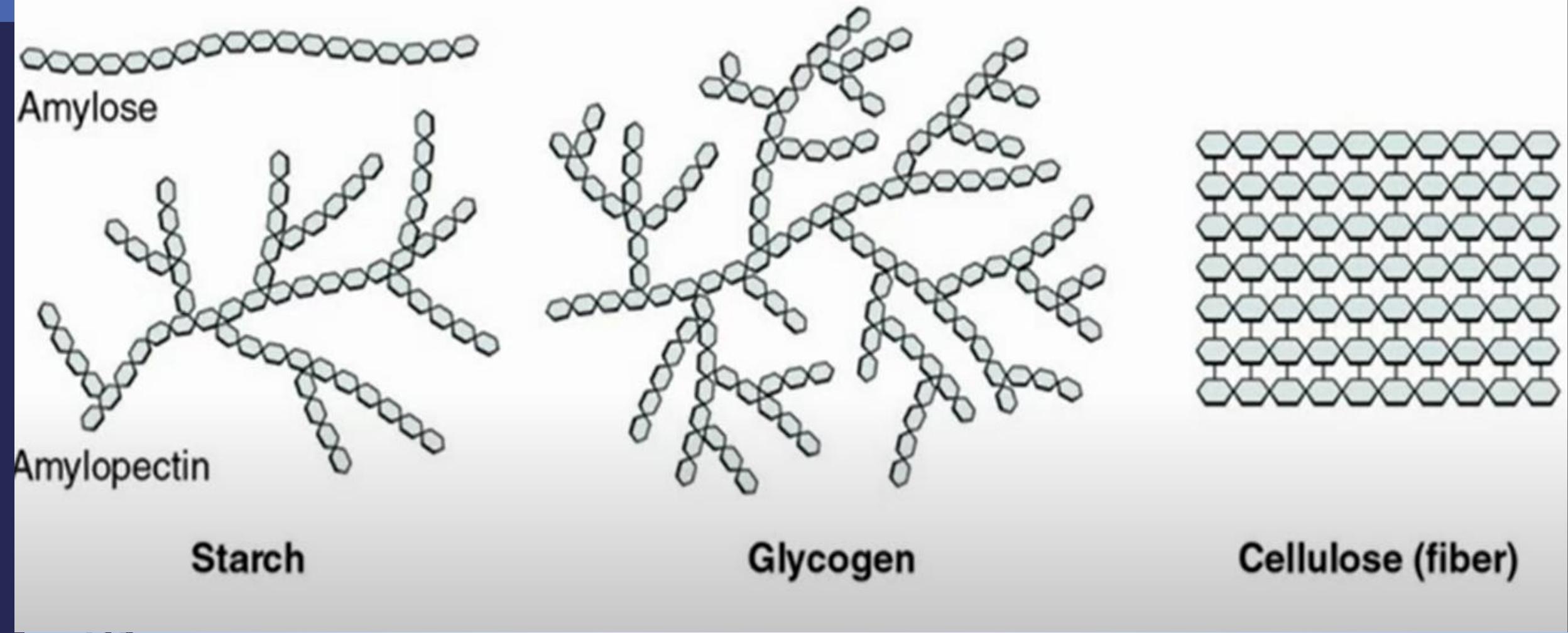


1-KESTOSE (FOS)

# السكريات العديدة: Polysaccharides

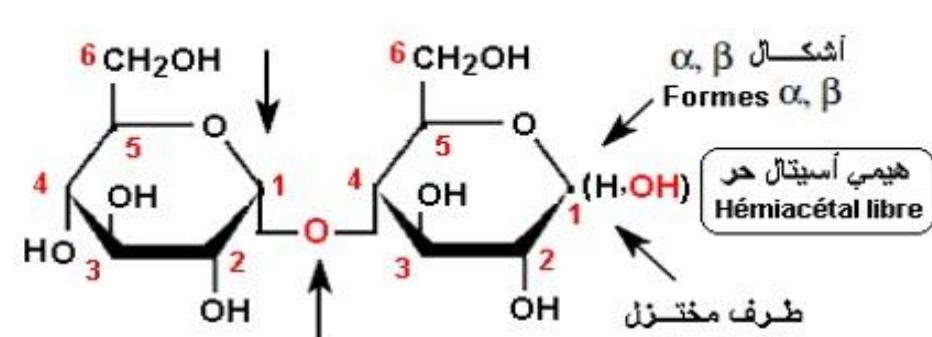
متجلسة: وهي ناتجة من اتحاد عدد كبير من نوع واحد من جزيئات السكريات الاحادية وفي حالة ما تكون وحدات سكريات سداسية وأهمها: ((النشا والكلايكوجين والسليلوز)) تكون من عدد كبير من وحدات الكلوکوز



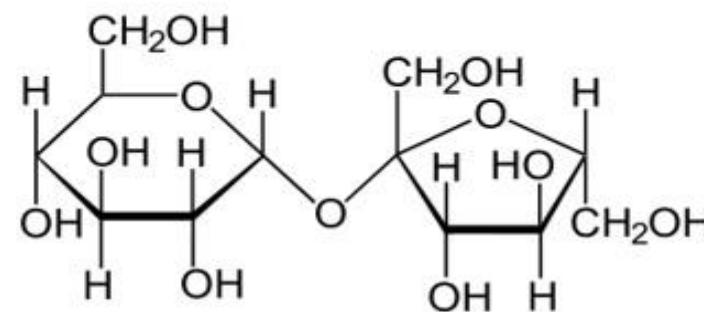


**غير متجانسة:** تحتوي على نوعين أو أكثر من السكريات الأحادية ((الصمع))

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



سكر ثانوي مختزل  
(المالتوز)



سكر ثانوي غير مختزل  
(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 العديدة فهي إما ضئيلة أو عديمة الذوبان وذلك بسبب **وزنها الجزيئي الكبير و طول السلسل المكونة لها و درجة تفرعها**.

يمكننا من خلال هذه التجربة التمييز بين السكريات الأحادية و الثنائية من جهة و السكريات العديدة من جهة أخرى.

### النظرية العلمية للاختبار:

السكريات الأحادية و الثنائية قابلة للذوبان في الماء أما السكريات العديدة فنظراً لكبر جزيئاتها فإنها شحيدة الذوبان أو عديمة الذوبان في الماء وإذا ذابت فإنها تكون محليل غروية وتظهر معكراً نوعاً ما.

## أدرج النتيجة وناقشها في أدناه

مادة المحلول	النتيجة
كلوكوز	
فركتوز	
سكروز	
نشا	
صمغ	

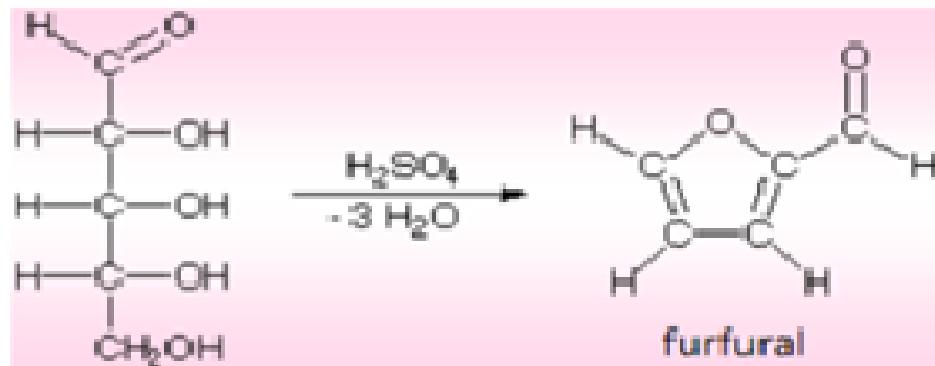
# الكشفات اللونية للسكريات

## اختبار مولش Molisch Test

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

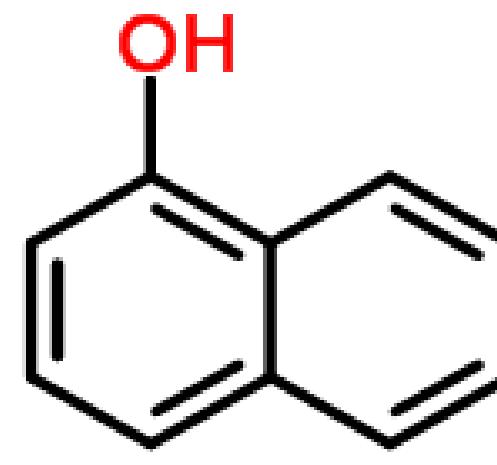
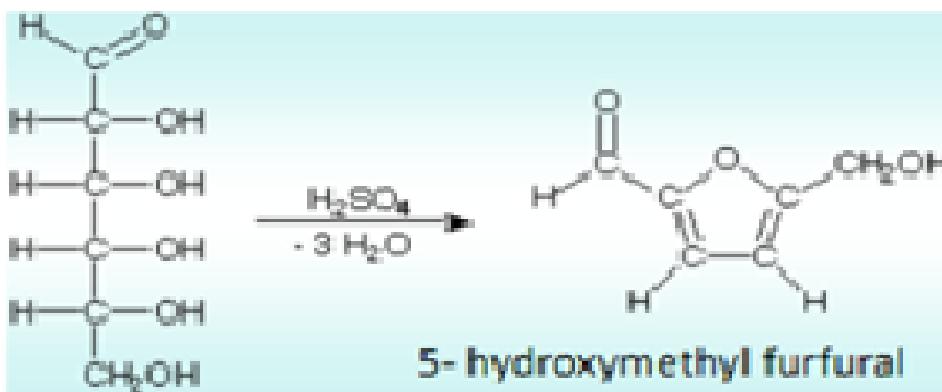
## أساس الاختبار:-

يتفاعل حامض الكبريتيك المركز او حامض الهيدروكلوريك المركز ( لا يستخدم حامض حامض النتريل المركز ؟ لانه يسبب عملية اكسدة صعبة او شديدة للسكر وتحوله الى حوامض سكرية كاربوكسيلية) مع السكر الخماسي والسكر السادس ويزيل بعض جزيئات الماء وينتج الفورفال من السكر الخماسي وهيدروكسي ميثيل فورفال من السكر السادس 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 .



$\alpha$ -naphthol  
[Present in the reagent]

Purple ring



Purple ring

## المواد المستخدمة :-

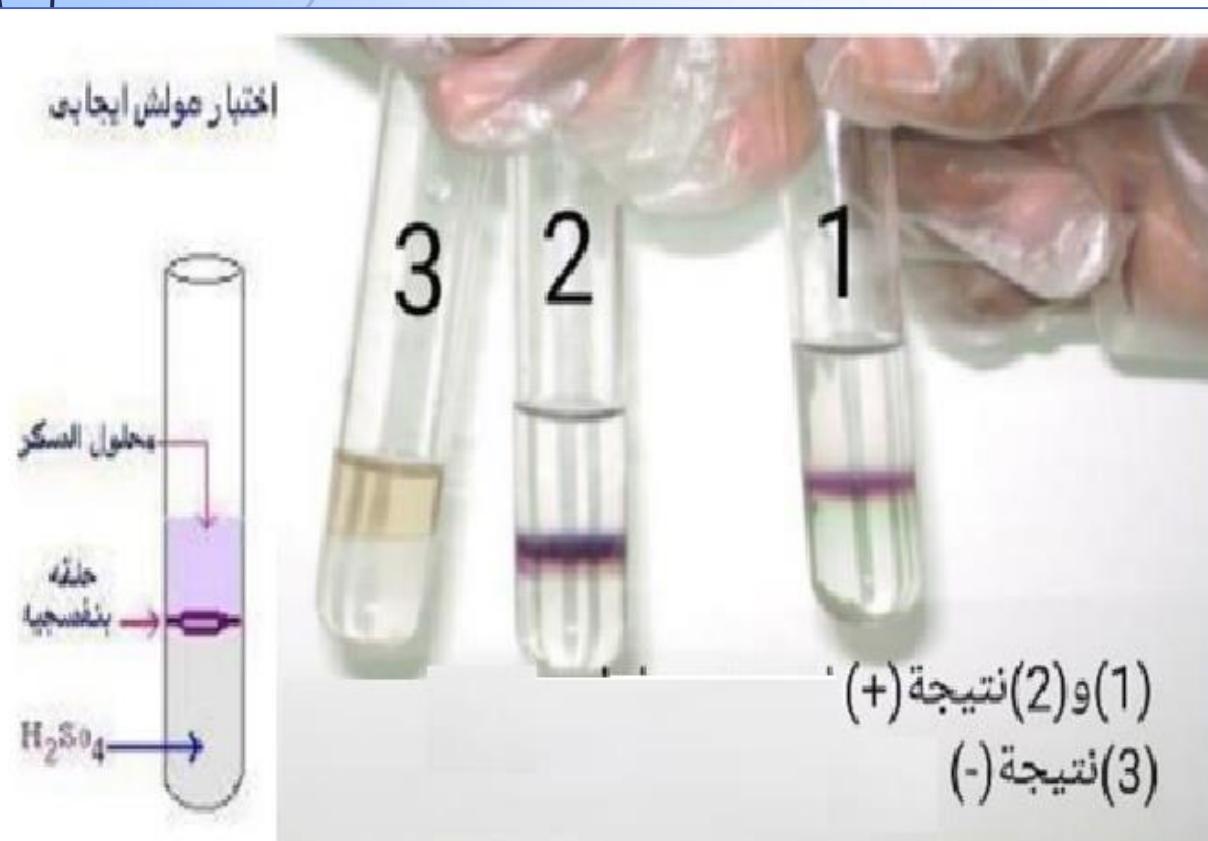
حامض كبريتيك مركز Conc.  $\text{H}_2\text{SO}_4$   
 محلول ألفا نافثول الكحولي.  $\alpha$ - Naphthal  
 محليل مختلفة

## طريقة العمل :-

نأخذ في أنبوبة اختبار 1 ملتر من محلول السكر ثم يضاف إليها 5-3 قطرة من محلول ألفا نافثول ثم نرج جيدا ثم نضيف حوالي 10 قطرات من حامض الكبريتيك المركز إلى محتويات الأنبوبة بشرط أن تكون الأنبوبة في وضع مائل و تتم 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 أدناه

اللون	مادة المحلول
	كлюكوز
	سكرورز
	كلايسين
	البومين
	نشا
	صمع
	رايبورز
	اوميكا 3