

جامعة البصرة/كلية الزراعة / علوم الأغذية

Bioactive Compounds

2026-2025

PhD – 2nd Semester

By: Prof. D. Sawsan Ali AL-Hilifi

Food Chemistry



Bioactive Compounds from Animal and Microbial Sources

1

Introduction

2

Sources

3

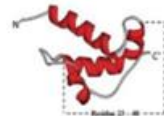
Chemistry

4

Functionality

5

Applications



Parachaenichthys charcoti
Fishes



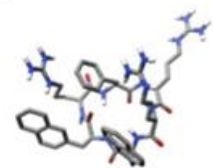
Snakes



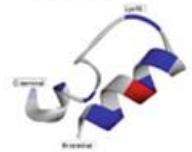
Polychaeta



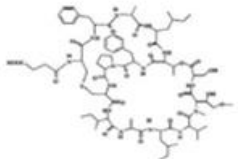
Crustacea



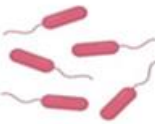
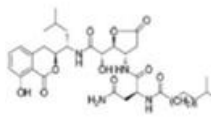
Mollusca



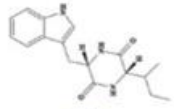
Echinodermata



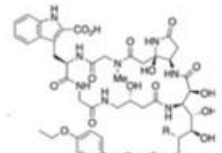
Ascidian



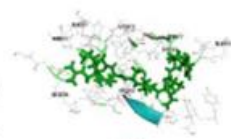
Bacteria



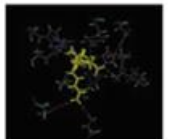
Fungi



Sponge



Red Alga



Sea Anemone

Bioactive Compounds

المصادر الحيوانية والميكروبية تمثل:



مخزونًا كيميائيًا عالي التعقيد
جزيئات ذات انتقائية حيوية عالية

MARINE BIOACTIVE COMPOUNDS

تم عزل أكثر من 30,000 مركب حتى الآن يتميز بهياكل فريدة وأنشطة دوائية متنوعة.



MARINE BIOACTIVE COMPOUNDS

يتم عزل هذه المواد من النواتج الأيضية الثانوية (للكائنات الدقيقة، والنباتات، والحيوانات) وكذلك من المنتجات الثانوية للاستزراع المائي.

ماذا يعني Bio-accessibility : (الإتاحة الحيوية الهضمية)

أي تحرر المركبات من النظام الغذائي إلى القناة الهضمية

ماذا يعني Bioavailability (التوافر الحيوي)



أي الكمية التي تصل إلى مجرى الدم بعد الامتصاص والتمثيل الغذائي

MARINE BIOACTIVE COMPOUNDS

ماذا يعني : Bioactivity (النشاط الحيوي)

* أي الاستجابة البيولوجية العصبية للإنسان نتيجة تفاعلها الأولي مع مركبات أخرى، وذلك قبل استخدامها في التطبيقات الغذائية.

Bioavailability:

The percentage of nutrients in a particular food that can be absorbed and used by the body.



There are many things that influence the bioavailability of a food's nutrients-

- Cooking methods (high heat/steaming)
- Gut health and diet
- Chemical influence
- Overall quality

#FEEDREAL

تصنيف المركبات الفعّالة حسب المصدر

بروتينات ومشتقاتها

دهون متخصصة

مصادر حيوانية

معادن مرتبطة ببروتينات

سكريات حيوية

تصنيف المركبات الفعّالة حسب المصدر

ببتيدات ميكروبية

إنزيمات نشطة حيويًا

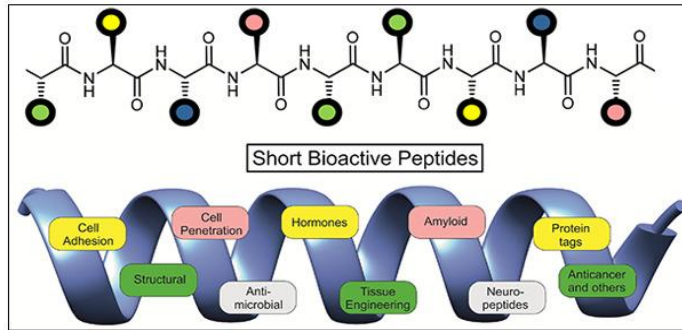
مصادر ميكروبية

سكريات خارج خلوية

مركبات ثانوية

(Bioactive Peptides)

الببتيدات هي منتجات طبيعية فعّالة حيويًا مهمة تتواجد في العديد من الأنواع البحرية. وتتمتع هذه الببتيدات البحرية بقيمة غذائية طبية وعلاجية عالية نظرًا لتنوع طيف نشاطها البيولوجي



المركبات الفعّالة من المصادر الحيوانية

Bioactive Peptides لببتيدات الحيوية



اللحوم



الأسماك



الدواجن



الحليب ومشتقاته



المخلفات الحيوانية (جلد، أقدام، عظام)

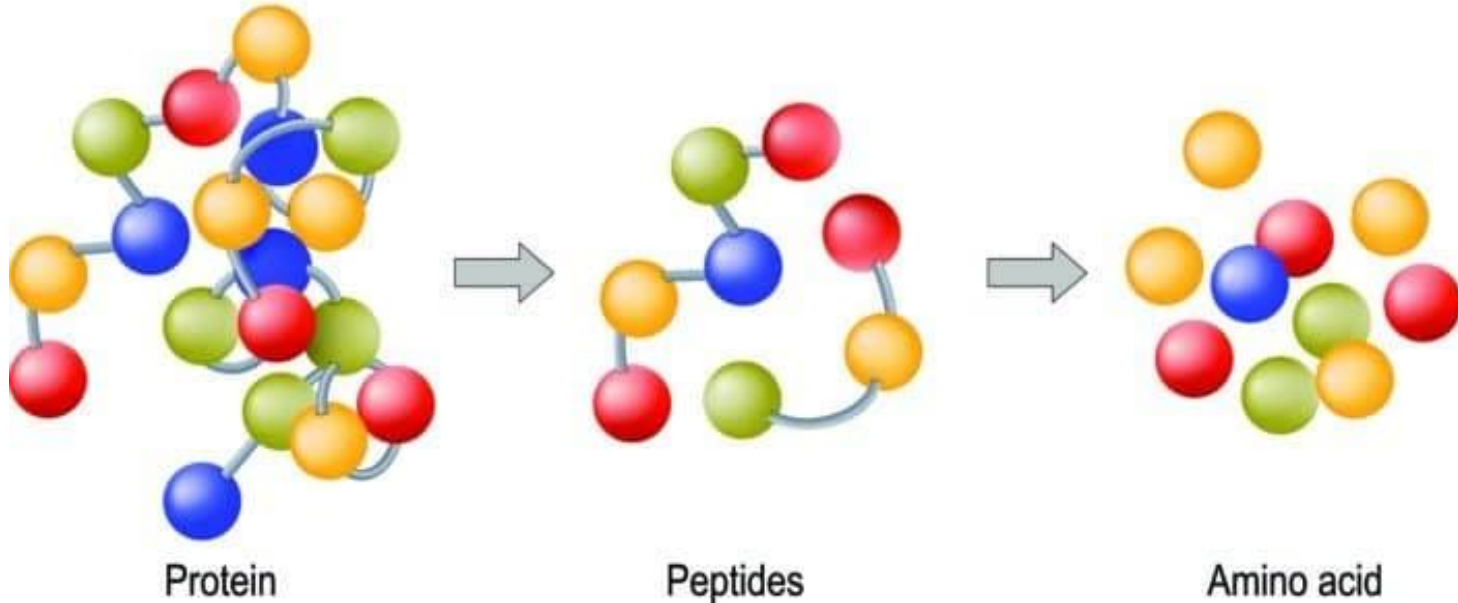
المركبات الفعّالة من المصادر الحيوانية

يغطي المحيط حوالي 70% من سطح الأرض ويمثل 90% من الغلاف الحيوي. وتشكل الأنواع البحرية نحو نصف التنوع البيولوجي العالمي،

وبسبب الصعوبات المرتبطة باستكشاف المواطن البحرية العميقة، لم يتم بعد عزل العديد من هذه المركبات أو تحديدها أو توصيفها، مما يجعل المحيطات مصدرًا غنيًا بالمركبات الجديدة

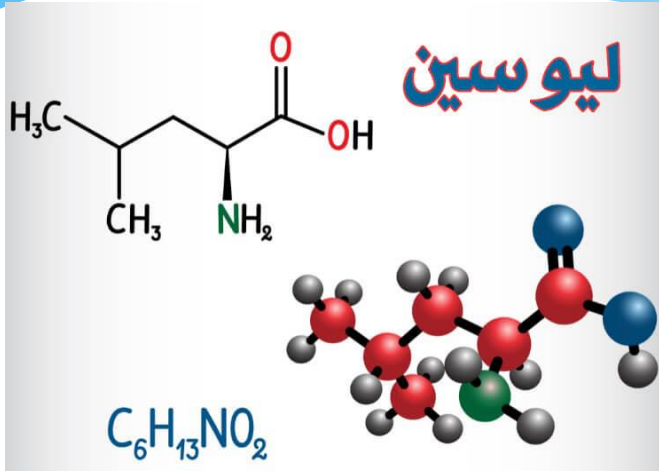
(Bioactive Peptides)

Digestion of protein



نشاطها البيولوجي القوي لا يرتبط دائماً بدورها داخل الكائن الحي، مثل
النشاطات المضادة للأورام، المضادة للسكري، الواقية للأعصاب، والمحفزة
لصحة القلب.

التركيب الكيميائي Bioactive Peptides



قصيرة السلسلة (2-20 حامض أميني)

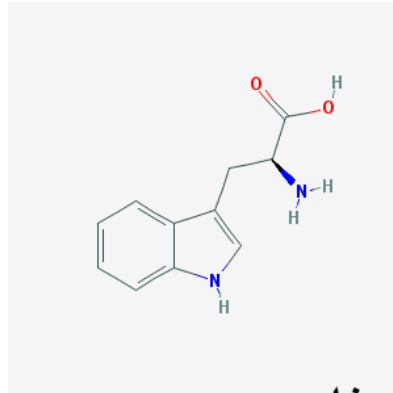
غنية بالأحماض :

(الكارهة للماء)

Leu, Val, Pro)

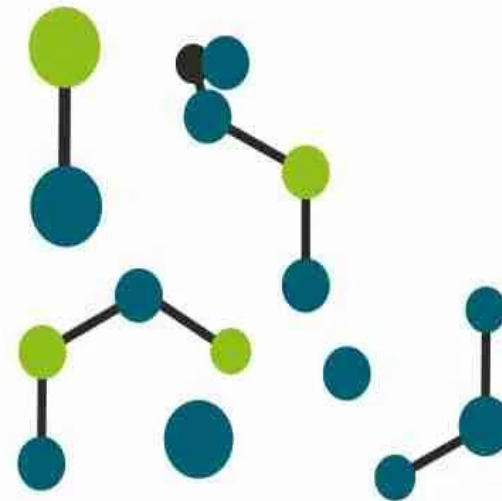
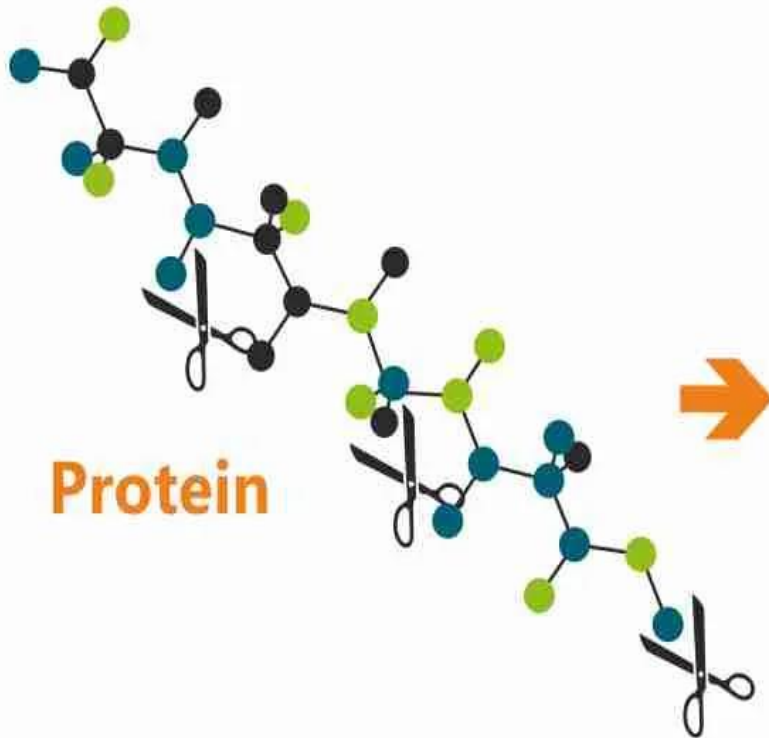
(العطرية)

Tyr, Phe)



* تربتوفان

التركيب الكيميائي Bioactive Peptides



**Bioactive Peptides
($<1000\text{Da}$) &
Free amino acids**

الأنشطة الحيوية

مضادة للأكسدة

مثبطة للإنزيم المحول للأنجيوتنسين (Angiotensin) هذا الإنزيم

الأنجيوتنسين من الصورة الغير نشطة الى صورة نشطة (

مضادة للميكروبات

مناعية

نقطة مهمة :

العلاقة بين التسلسل الأميني - القطبية - النشاط الحيوي

(Structure-Activity Relationship).



الأنشطة الحيوية

ما هو الأنجيوتنسين Angiotensin؟؟؟



ببتيدات حيوية غذائية (من الحليب، الأسماك، الكولاجين المتحلل) تمتلك نشاطاً مثبطاً لـ ACE لذلك تُستخدم في : المكملات الغذائية , الأغذية الوظيفية المضادة لارتفاع الضغط

Bioactive compounds of animal sources

نوع المركب الحيوي الفعال	المصادر الحيوانية الرئيسية	أمثلة	الخصائص/التأثيرات الحيوية
الببتيدات الحيوية	الحليب، البيض، اللحوم، الأسماك	ببتيدات الكازين، ببتيديات اللاكتوفيرين	خافضة لضغط الدم، مضادة للميكروبات، مضادة للأكسدة
الكولاجين والجيلاتين	جلد وأظافر الأبقار، جلد الأسماك	كولاجين النوع الأول، الجيلاتين	دعم صحة الجلد والمفاصل، التئام الجروح
متحلات الكولاجين	مصادر بقرية، بحرية	ببتيديات الكولاجين	توافر حيوي مرتفع، تأثيرات مضادة للشيخوخة
الأحماض الدهنية أوميغا-3	زيوت الأسماك	DHA ،EPA	مضادة للالتهاب، واقية للقلب
الكيتين والكييتوسان	أصداف القشريات (الروبيان، السرطان)	كييتوسان - β	مضادة للميكروبات، خافضة للكوليسترول
حامض اللينوليك المترافق (CLA)	منتجات الألبان، لحوم	CLA	مضادة للالتهاب، واقية للقلب
التورين	اللحوم، الأسماك، المأكولات البحرية	تورين	مضاد للأكسدة، دعم صحة القلب
الكليكوزامينوكليكانات	الغضاريف، الأنسجة الضامة	كبرينات الكوندرويتين، حامض الهيالورونيك	دعم صحة المفاصل، مضادة للالتهاب
الفوسفوليبيدات	صفار البيض، المصادر البحرية	الليسيتين، فوسفاتيديل كولين	دعم صحة الدماغ، سلامة أغشية الخلايا

(Bioactive Peptides)

الببتيدات الحيوية هي سلاسل قصيرة من الأحماض الأمينية، غالبًا تتكون من 2 إلى 20 حامضًا أمينيًا، وتكون غير نشطة داخل البروتين الأصلي، لكنها تُظهر نشاطًا حيويًا محددًا عند تحررها.

التحلل الانزيمي

التخمير الميكروبي

الهضم داخل الجسم

تحرر هذه الببتيدات من البروتينات بواسطة:

التركيب و البناء

التركيب الكيميائي

تتكون من أحماض أمينية مرتبطة بروابط ببتيدية.
قد تكون:

Dipeptides ثنائية الببتيد

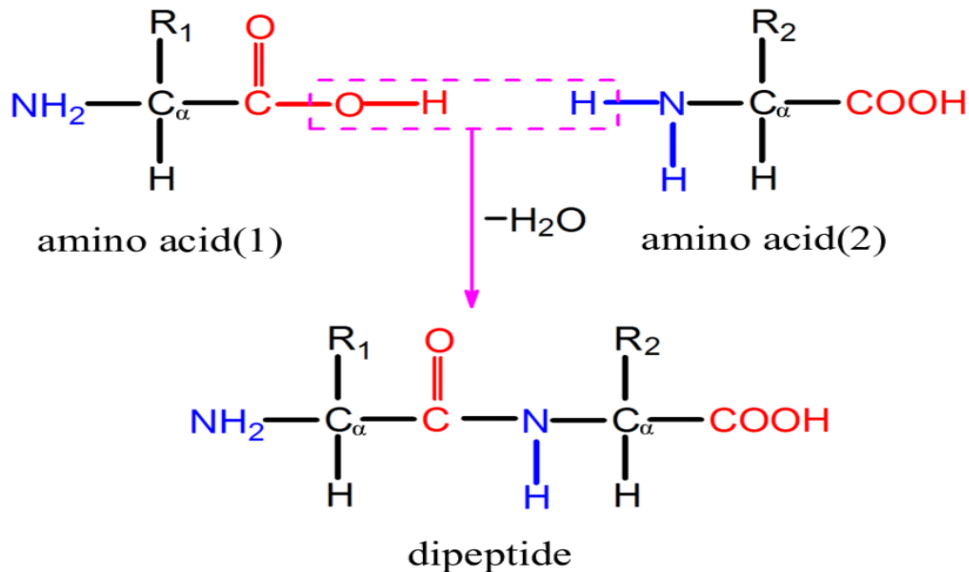
Tripeptides ثلاثية الببتيد

Oligopeptides أوليجوببتيدات

التركيب والبناء

Dipeptides ثنائية الببتيد

ثنائيات الببتيد هي مركبات بروتينية صغيرة تتكون من حمضين أميين مرتبطين برابطة ببتيدية واحدة، وتمثل أبسط أشكال الببتيدات ذات النشاط الحيوي.



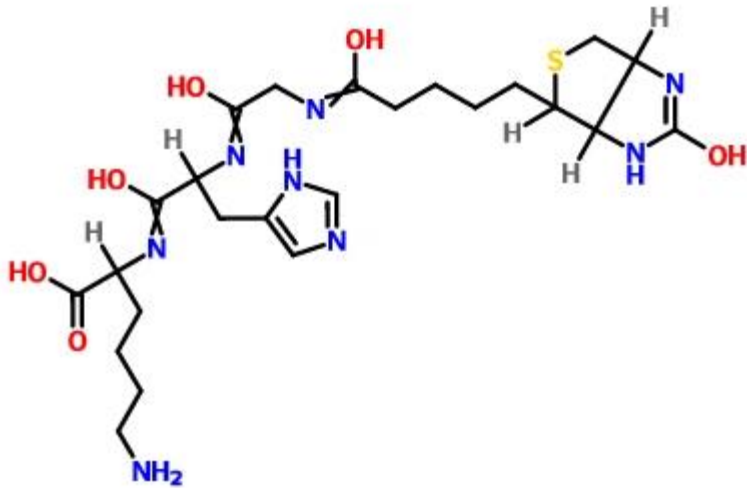
التركيب والبناء

Dipeptides ثنائية الببتيد

اسم ثنائي الببتيد	التركيب (الأحماض الأمينية المكونة)	ملاحظات وظيفية
Carnosine كارنوسين	الأنين + هستيدين- β	مضاد أكسدة قوي، يوجد في العضلات والدماغ
Anserine أنسرين	الأنين + 1-ميثيل هستيدين- β	يوجد في الأسماك والدواجن، مضاد أكسدة
Aspartame (أسبارتام)	حمض الأسبارتيك + فينيل الأنين	مُحلي صناعي
Alanyl-Glutamine ألانيل-جلوتامين	الأنين + جلوتامين	يستخدم في التغذية العلاجية
Glycyl-Glycine جلايسين-جلايسين	جلايسين + جلايسين	أبسط ثنائي ببتيد مخبرياً
Valyl-Tyrosine فاليل-تيروزين	فالين + تيروزين	ACE قد يمتلك نشاطاً مثبطاً لـ

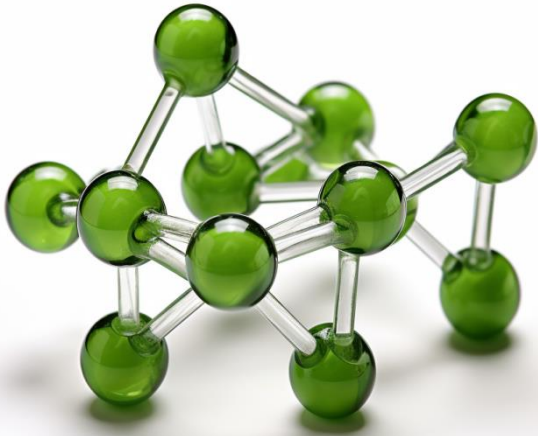
التركيب والبناء

ثلاثية الببتيد Tripeptides



التركيب والبناء

ما هي ثلاثية الببتيد؟ هي مركب بروتيني صغير يتكوّن من ثلاثة أحماض
أمينية مرتبطة بروابط ببتيدية.



التركيب والبناء

ثلاثيات الببتيد هي ببتيدات قصيرة تتكون من ثلاثة أحماض أمينية، وتمتاز بسهولة الامتصاص عبر الأمعاء وإمكانية امتلاكها نشاطات حيوية مثل مضادات الأكسدة أو تثبيط الانزيم المحول، لأنحبه تنسب،



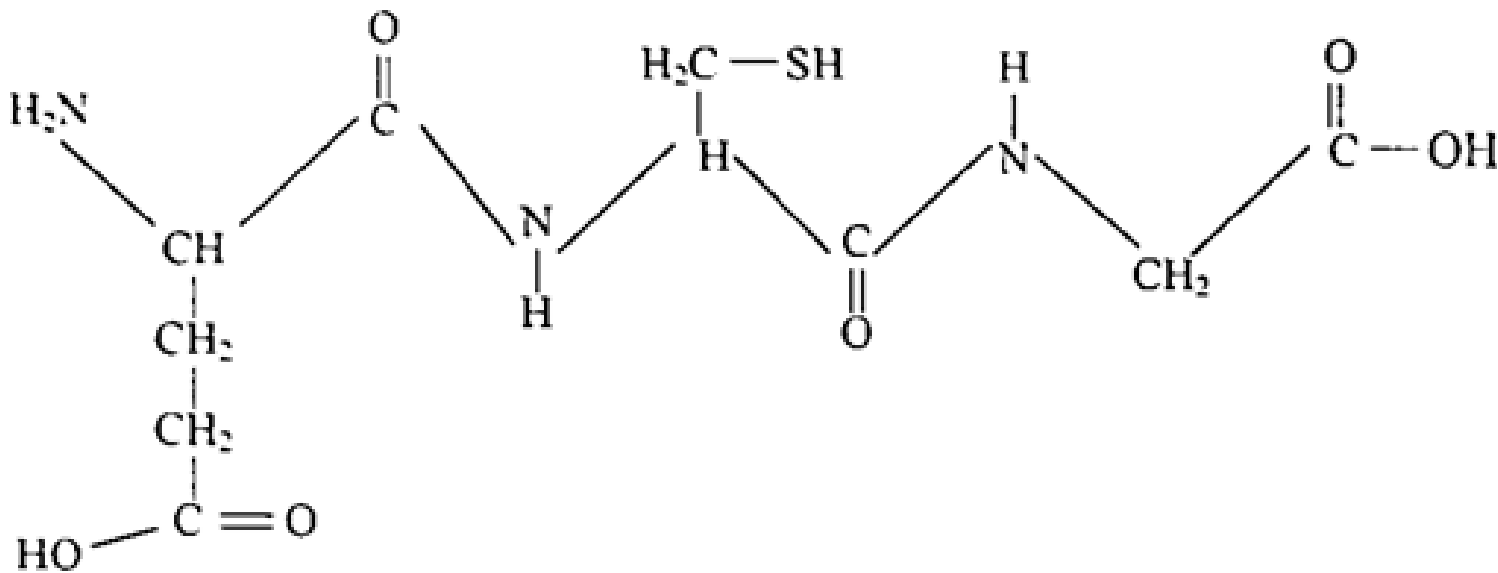
Tripeptides أمثلة شائعة

Tripeptides ثلاثية الببتيد

اسم ثلاثي الببتيد	التركيب (الأحماض الأمينية)	الأهمية الحيوية
Glutathione, GSH جلوتاثيون	جلوتاميك أسيد + سيستئين + جلايسين	أهم مضاد أكسدة خلوي
Val-Pro-Pro (VPP)	فالين + برولين + برولين	مثبط للإنزيم المحول للأنجيوتنسين (خفض ضغط الدم)
Ile-Pro-Pro (IPP)	أيزوليوسين + برولين + برولين	، موجود في بروتينات ACE مثبط الحليب
Lys-Pro-Val (KPV)	ليسين + برولين + فالين	نشاط مضاد للالتهاب
Gly-His-Lys (GHK)	جلايسين + هستيدين + ليسين	يستخدم في مستحضرات التجميل (تحفيز تجديد الجلد)

Tripeptides أمثلة شائعة

Tripeptides ثلاثية الببتيد



(Glutathione = GSH)

الكلوتاثايون

Tripeptides أمثلة شائعة

Oligopeptides أو ليجوببتيدات

ما هي الأوليجوببتيدات؟ هي ببتيدات قصيرة تتكوّن عادةً من 2-20 حمضاً أمينياً (أطول من ثنائي وثلاثي الببتيد وأقصر من عديدات الببتيد).

Corn oligopeptides powder



تتميّز بـ: سهولة الامتصاص, نشاط حيوي مرتفع, تأثيرات فسيولوجية واضحة

Tripeptides أمثلة شائعة

Oligopeptides أو ليغوببتيدات



Amino Acid



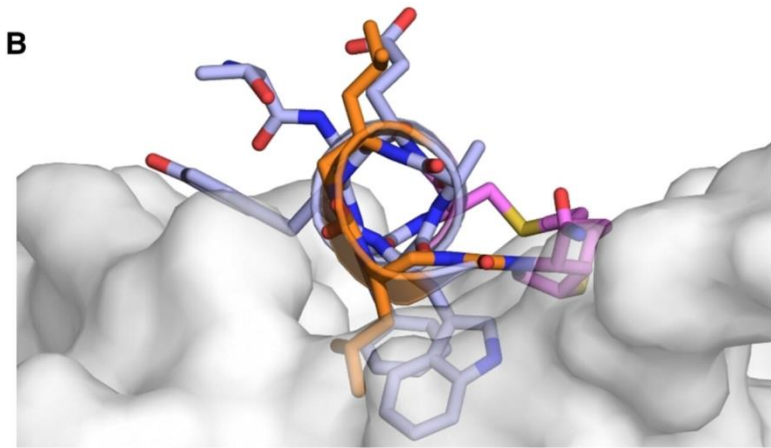
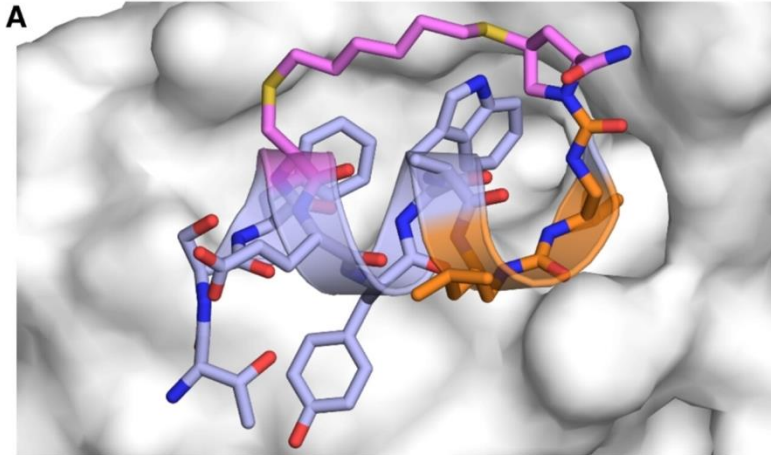
Oligopeptide



Tripeptides أمثلة شائعة

الاسم	عدد الأحماض الأمينية	المصدر	النشاط الحيوي
أوكسيتوسين Oxytocin	9	حيواني (هرمون ببتيدي)	تنظيم الولادة والرضاعة
فازوبريسين Vasopressin	9	حيواني	تنظيم ضغط الدم وتوازن السوائل
II أنجيوتنسين	8	بشري	رفع ضغط الدم
براديكينين Bradykinin	9	بلازما الدم	توسيع الأوعية الدموية
ببتيدات الكولاجين المتحلل	2-10 غالباً	حيواني/بحري	دعم صحة الجلد والمفاصل
ببتيدات بحرية مضادة للأكسدة	5-15	أسماك/طحالب	مضادة للأكسدة ومضادة للالتهاب
دفنسينات Defensins	18-45 (حدود أوليغو-ببتيدي)	حيواني/ميكروبي	مضادة للميكروبات

الخصائص التركيبية المؤثرة في النشاط الحيوي



نوع الأحماض الأمينية.

ترتيب الأحماض الأمينية في السلسلة.

الشحنة الكهربائية.

درجة الكارهية للماء

الوزن الجزيئي.

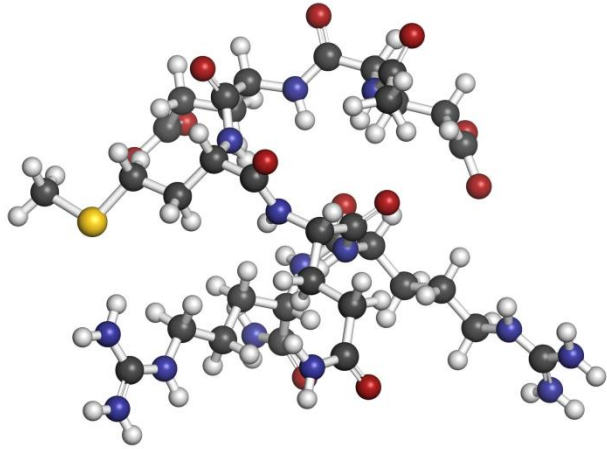
كيف تؤثر الخصائص التركيبية في النشاط الحيوي للبتيدات؟

● نوع الاحماض الامينة

القطبية أو عدم القطبية
الشحنة

القدرة على تكوين روابط هيدروجينية
القدرة على التفاعل مع المستقبلات أو الإنزيمات

كيف تؤثر الخصائص التركيبية في النشاط الحيوي للبتيدات؟



SH

● نوع الاحماض الامينية

أمثلة:

Tyr, Phe, Trp الأحماض الأمينية العطرية

→ تعزز النشاط المضاد للأكسدة.

Pro البرولين

→ ACE. مهم في الببتيدات المثبطة لـ

Cys السيستئين

يساهم في النشاط المضاد للأكسدة بسبب مجموعة

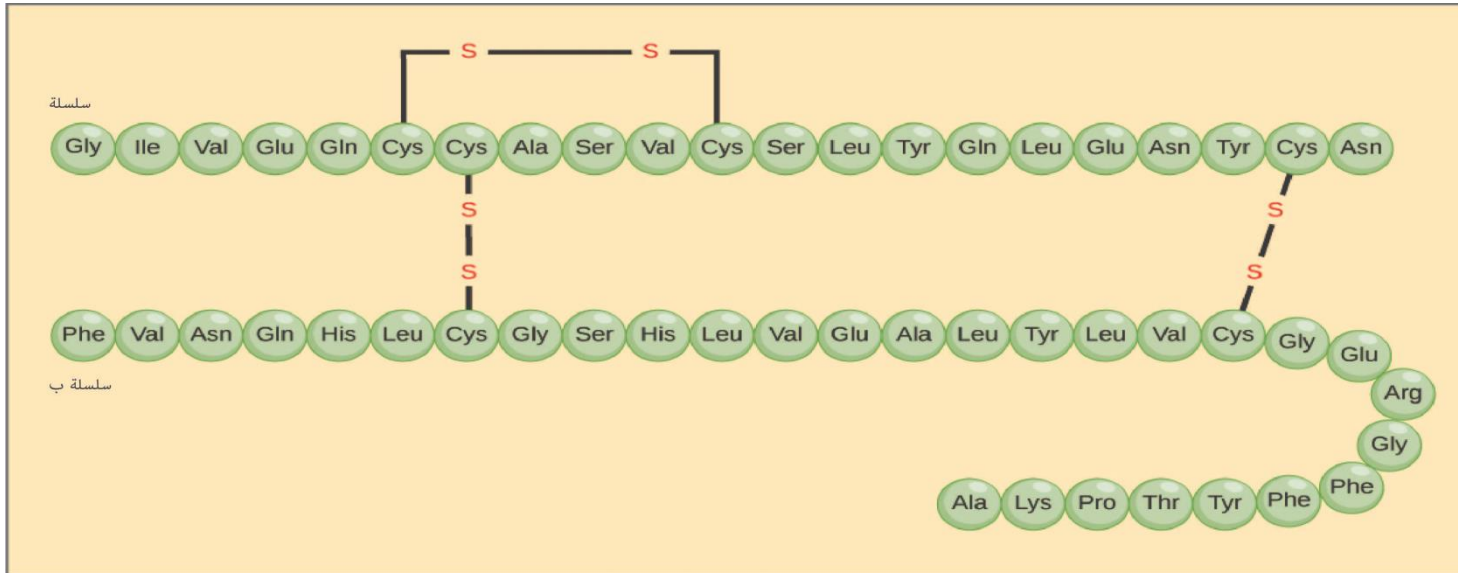
كيف تؤثر الخصائص التركيبية في النشاط الحيوي للبتيدات؟

(Sequence) ترتيب الأحماض الأمينية في السلسلة.

ليس فقط النوع مهم، بل موقعه في السلسلة.

بعض الببتيدات تحتاج وجود حامض معين في النهاية ليظهر النشاط.

نفس الأحماض الأمينية بترتيب مختلف = نشاط مختلف تماماً.



كيف تؤثر الخصائص التركيبية في النشاط الحيوي للبيبتيدات؟

Net Charge الشحنة الكهربائية

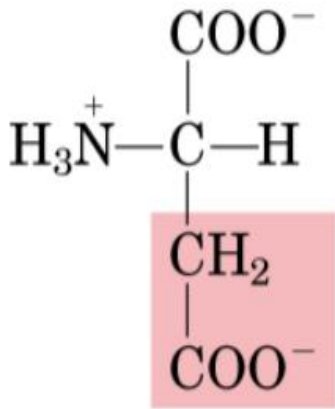
Negatively charged R groups

الشحنة تؤثر على:

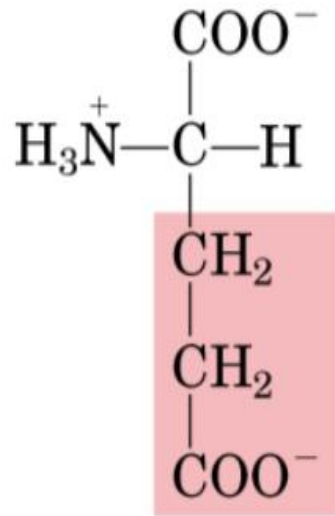
الذوبانية

القدرة على الارتباط بالغشاء الخلوي

التفاعل مع الإنزيمات



Aspartate



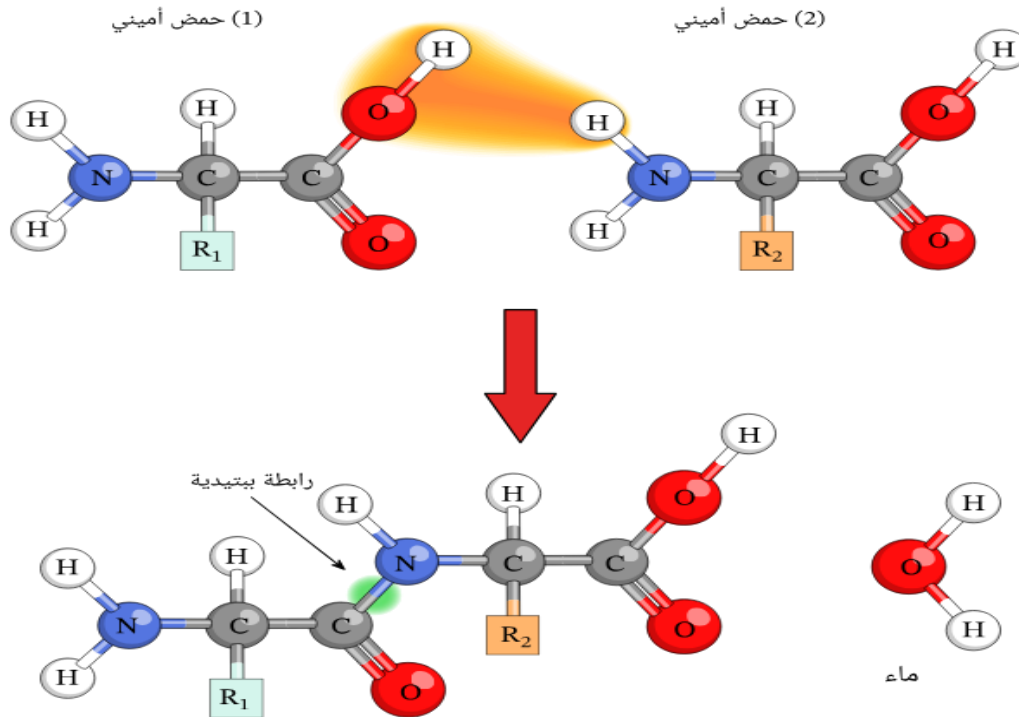
Glutamate

مثال: البيبتيدات المضادة للميكروبات غالباً موجبة الشحنة (cationic) لأنها ترتبط بالغشاء البكتيري السالب

كيف تؤثر الخصائص التركيبية في النشاط الحيوي للبيبتيدات؟

درجة الكراهية للماء

تلعب دوراً في: اختراق الأغشية الخلوية التفاعل مع المواقع النشطة للإنزيمات الاستقرار البنيوي



كيف تؤثر الخصائص التركيبية في النشاط الحيوي للبتيدات؟

درجة الكراهية للماء

مثال:

البتيدات المضادة للأكسدة غالباً تحتوي أحماض أمينية كارهة للماء.

النشاط المضاد للبكتيريا يحتاج توازن بين:

شحنة موجبة

ومناطق كارهة للماء

زيادة الكراهية للماء قد تعزز النشاط ولكن قد تقلل الذوبانية.

كيف تؤثر الخصائص التركيبية في النشاط الحيوي للبتيدات؟

الوزن الجزيئي

يؤثر على: الامتصاص المعوي

النفذية الحيوية

ملاحظات: الببتيدات القصيرة (2-10 أحماض أمينية): أسهل امتصاص

غالباً أكثر نشاطاً غذائياً

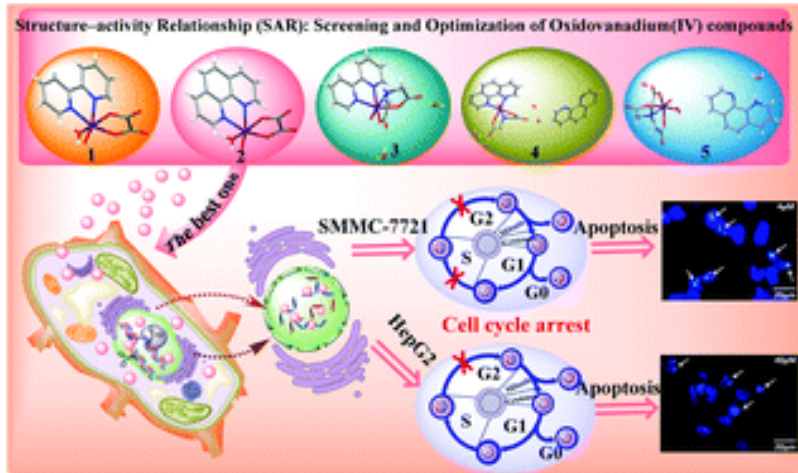
الكبيرة قد تحتاج تفكيكاً أولاً

كلما كان الوزن الجزيئي أقل، زادت فرصة الامتصاص الحيوي

كيف تؤثر الخصائص التركيبية في النشاط الحيوي للبتيدات؟



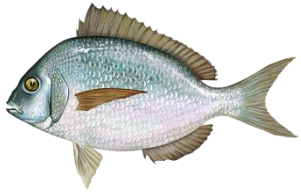
النشاط الحيوي للبتيدات لا يعتمد على عامل واحد، بل على:
تفاعل متكامل بين نوع الأحماض الأمينية، ترتيبها، الشحنة، الكارهية للماء،
والوزن الجزيئي.



وهذا ما يسمى:

* Structure-Activity Relationship (SAR)

مصادر الببتيدات الحيوية



مصادر الببتيدات الحيوية

مصادر حيوانية

الحليب:

الكازين.

مصل الحليب.

اللحوم.

الأسماك.

البيض.

مصادر نباتية



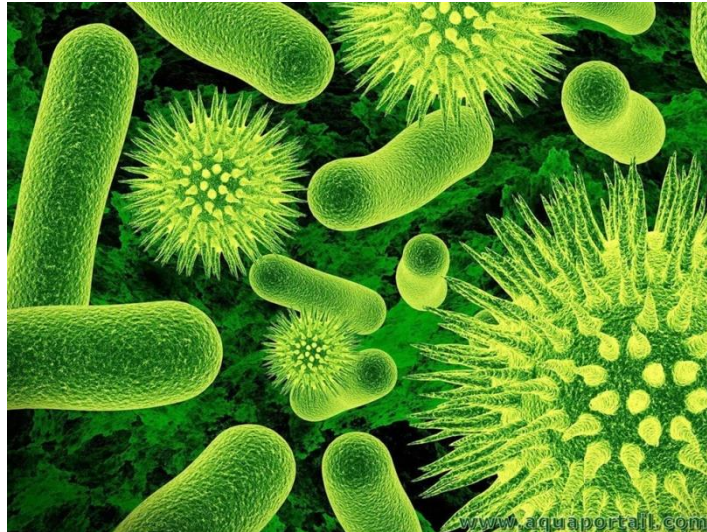
فول الصويا.
القمح.
الأرز.
البقوليات.



مصادر ميكروبية



الطحالب.
البكتيريا.
الفطريات.



طرق إنتاج الببتيدات الحيوية

Enzymatic hydrolysis-1 التحلل الإنزيمي

أكثر الطرق استخدامًا:

استخدام إنزيمات مثل:

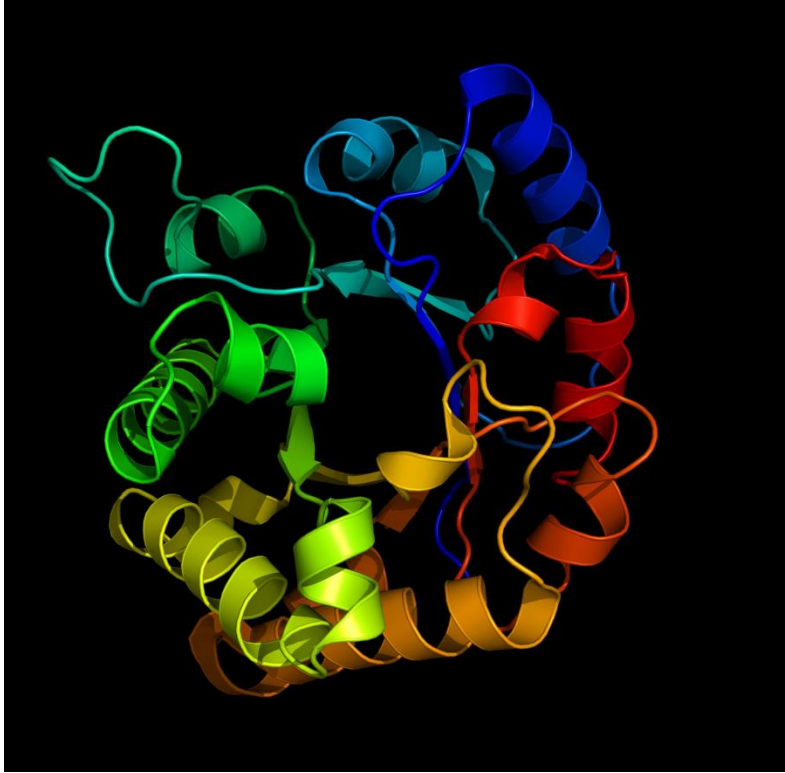
التربسين.

الببسين.

الكيموتربسين.

الباباين.

البروميلين.



طرق إنتاج الببتيدات الحيوية

العوامل المؤثرة

نوع الإنزيم.

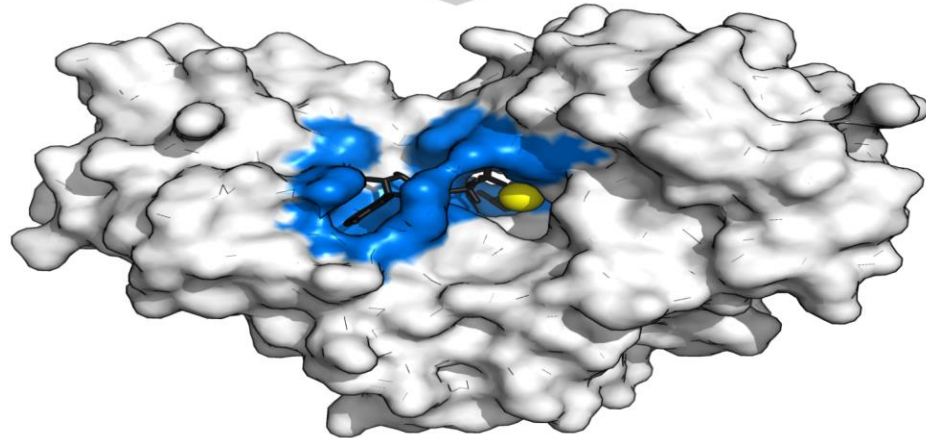
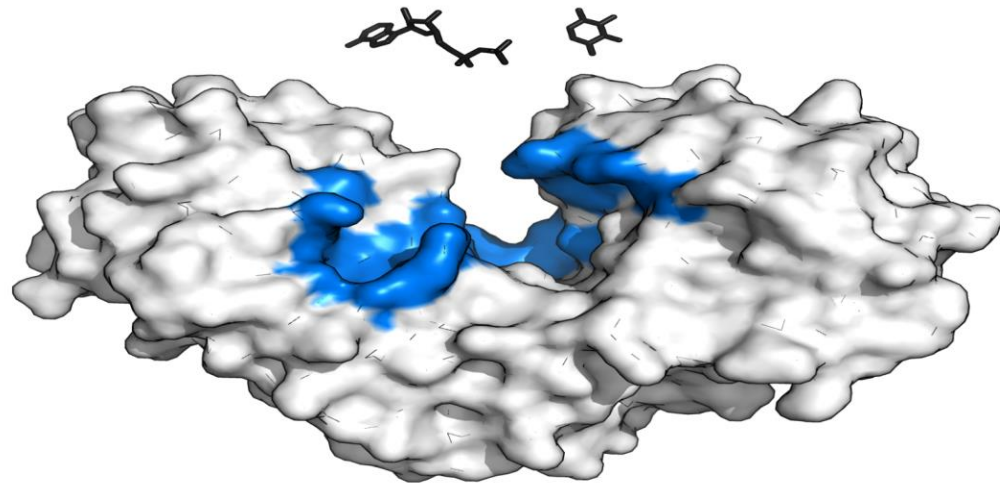
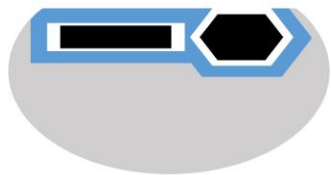
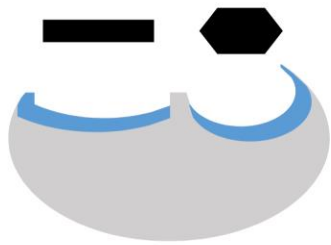
درجة الحرارة.

الأس الهيدروجيني.

زمن التفاعل.

نسبة الإنزيم إلى الركيزة.

طرق إنتاج الببتيدات الحيوية



طرق إنتاج الببتيدات الحيوية

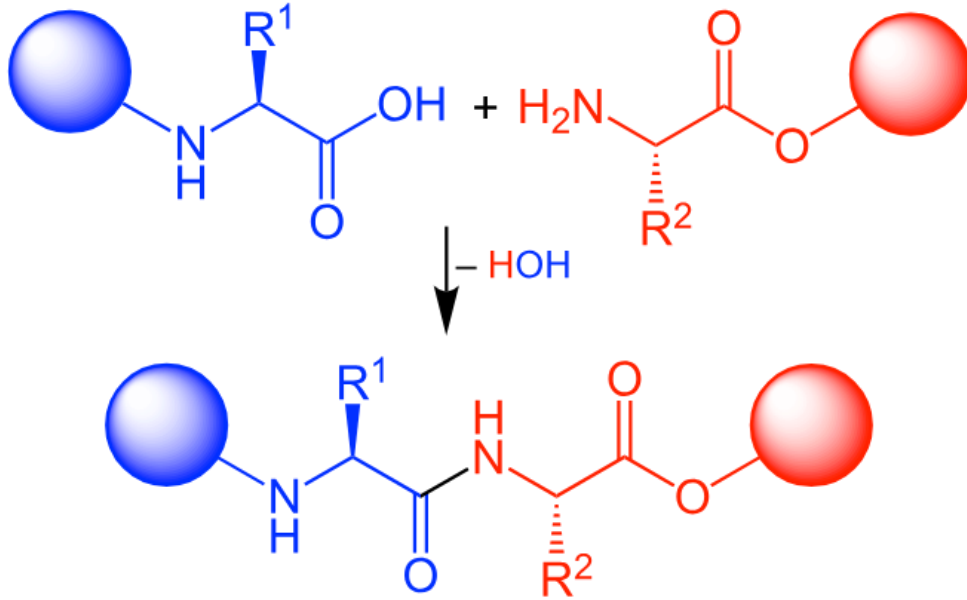
2. التخمر الميكروبي

باستخدام بكتيريا حامض اللاكتيك.

مثال:

تخمير الحليب لإنتاج الزبادي.

تنتج ببتيدات ذات نشاط حيوي.



طرق إنتاج الببتيدات الحيوية



3. الهضم داخل الجسم

يحدث أثناء الهضم الطبيعي للبروتينات.

ينتج ببتيديات ذات نشاط:

مضاد لارتفاع ضغط الدم.

منظم للمناعة.

Gelatin

الجيلاتين فهو بولي ببتيد يستخلص من كولاجين الحيوانات عن طريق التحلل المائي،
ويستخدم عادةً كمكمل بروتيني في الصناعات الغذائية والمكملات الغذائية الوظيفية



Biological sources

الحيوانية

جلد وعظام الأبقار: المصدر التقليدي الأكثر شيوعًا للكولاجين الصناعي والجيلاتين.

جلد وعظام الخنازير: يُستخدم أيضًا لاستخلاص الكولاجين والجيلاتين.

أسماك: يُستخلص الكولاجين من جلد الأسماك، وقشور الأسماك، وعظامها، ويعتبر خيارًا مناسبًا من منظور ديني وأخلاقي.

الدواجن: مثل جلد وعظام الدجاج.



Biological sources

الهيدروليزات والمشتقات

هيدروليز الكولاجين: يتم الحصول عليه عن طريق تحلل الكولاجين الحيواني أو البحري لإنشاء ببتيدات قابلة للامتصاص بسهولة.

الجيلاتين: هو شكل بولي ببتيدي من الكولاجين المستخرج من المصادر الحيوانية بعد التحلل المائي، ويُستخدم كمكمل غذائي أو في الصناعات الغذائية والتجميلية.

الاختلاف بين الكولاجين والجلاتين

الخاصية	الكولاجين	الجلاتين
التعريف	بروتين هيكلي طبيعي يوجد في الأنسجة الضامة للتشبيبات والأسماك، مثل الجلد والعظام والأوتار.	بولي ببتيد يتم الحصول عليه من تحلل الكولاجين (عن طريق الحرارة أو التحلل المائي) من الجلد أو العظام.
التركيب	يحتوي على تسلسل ثلاثي الحلزون من الأحماض الأمينية مثل الغليسين، البرولين، والهيدروكسي برولين.	يتكون من سلاسل ببتيدية مفككة وغير منتظمة نتيجة التحلل، أي فقد الشكل الثلاثي الحلزوني للكولاجين.
الخواص الفيزيائية	صلب ومرن في الأنسجة الطبيعية، مقاوم للحرارة حتى حدود معينة.	قابل للذوبان في الماء الساخن، ويكون هلاميًا عند التبريد.
الاستخدامات	يستخدم في المكملات الغذائية، مستحضرات التجميل، والطب التجديدي والهندسة النسيجية.	يستخدم في الصناعات الغذائية (مثل الحلويات والجيلي)، المكملات الغذائية، ومستحضرات التجميل كمادة هلامية أو مثبتة.
الهضم والامتصاص	غير قابل للهضم مباشرة، يحتاج الجسم لتحلله إلى ببتيدات أصغر.	قابل للهضم والامتصاص بسهولة بسبب تحلله المسبق إلى ببتيدات.
المصدر	جلد وعظام وأوتار الحيوانات والأسماك.	نفس المصادر بعد المعالجة الحرارية أو التحلل المائي.

يحتوي الجيلاتين على الكولاجين؟

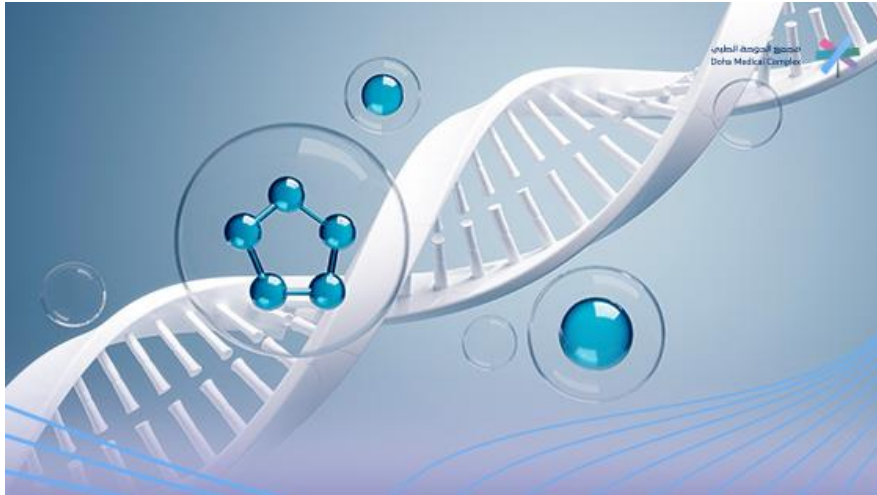


الإجابة المختصرة هي: نعم. في الواقع، الجيلاتين هو ببساطة عبارة عن
كولاجين مطبوخ



الكولاجين

الكولاجين الخام معقد ثلاثي الحلزون. فهو قوي للغاية وغير قابل للذوبان في الماء. الجيلاتين عند طهي هذا الكولاجين ببطء لفترة طويلة. حيث تعمل الحرارة على تفكيك السلاسل الحلزونية الثلاثية جزئياً، مما يؤدي إلى تقسيمها إلى خيوط أقصر ومتميزة. وهذا هو السبب في أن مرق العظام يتكتل عندما يبرد - وهذا هو الجيلاتين



الجلاتين vs الكولاجين

الميزة	ببتيدات الكولاجين (المتحللة بالماء)	جيلاتين اللحم البقري
القابلية للذوبان	يذوب على الفور في السوائل الساخنة أو الباردة.	يذوب في السوائل الساخنة فقط؛ ويذوب في السوائل الساخنة؛ ويصبح هلاماً عند تبريده.
الملمس	غير قابل للتمييز؛ لا يتخن السوائل.	قوام سميك يشبه الهلام عند تبريده.
قابلية الهضم	سريع الامتصاص وسهل على المعدة.	أبطأ في الهضم؛ يغطي الجهاز الهضمي.
أفضل استخدام لـ	القهوة والعصائر والماء والمخبوزات.	العلكة والمارشميلو والحساء والحلوى والحلويات.
الميزة الرئيسية	تعدد الاستخدامات والراحة.	ترميم الأمعاء واستخدامات الطهي.

تحول الكولاجين إلى الجيلاتين

* ثلاث سلاسل بولي
ببتيدية مرتبطة معاً

• بنية حلزون ثلاثي
(Triple helix).

أولاً: تركيب الكولاجين قبل التحلل

• حيث X غالباً برولين و
Y هيدروكسي برولين

* تسلسل غني بالأحماض
الأمينية:
Gly-X-Y

تحول الكولاجين إلى الجيلاتين

* Ionic bonds

Hydrogen bonds

ثانياً: الروابط التي تتفكك عند
تحويل الكولاجين إلى جيلاتين

Peptide bonds

* Covalent Cross-
links

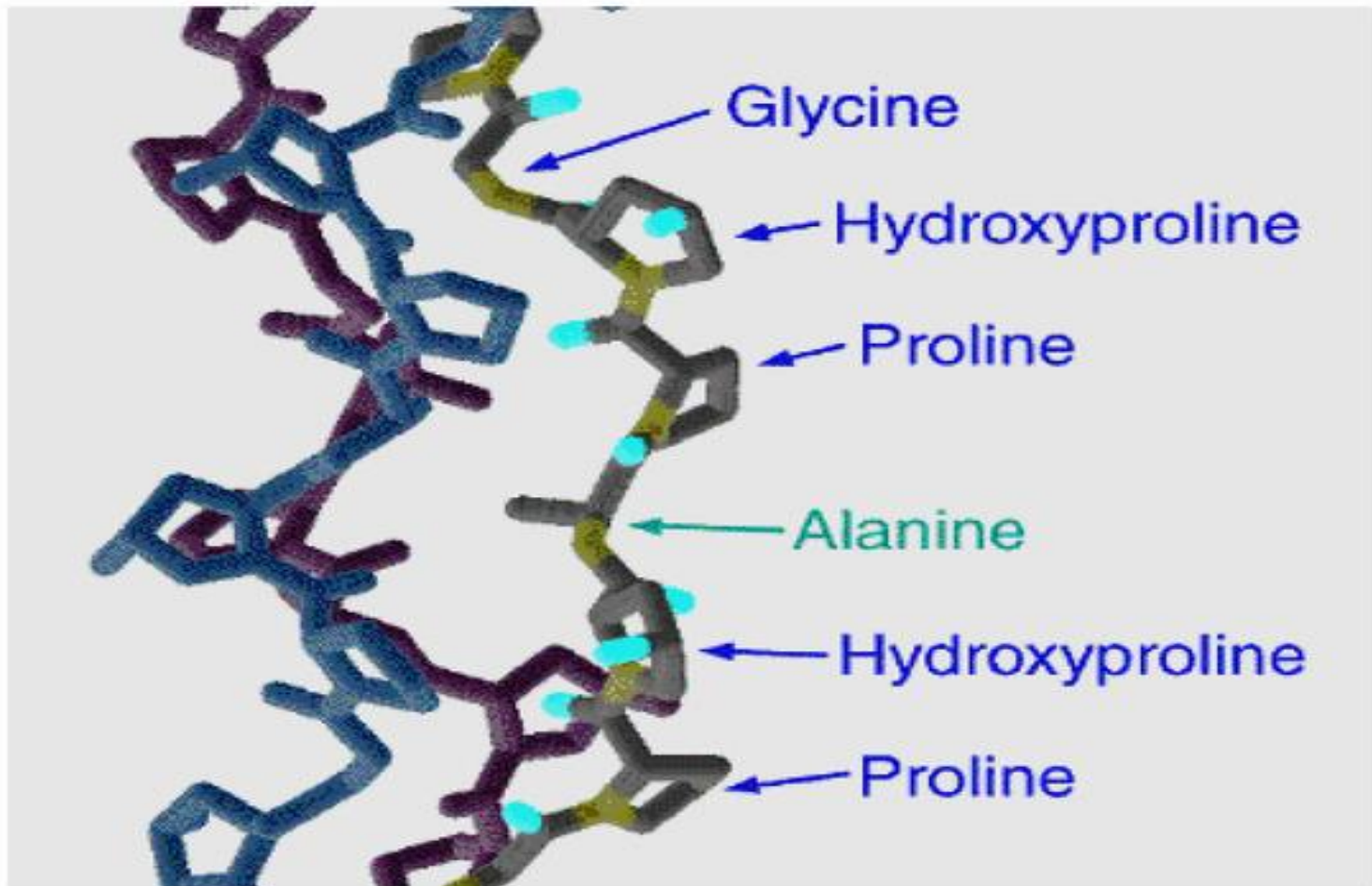
تحول الكولاجين إلى الجيلاتين



ثالثاً: ماذا يحدث بنيوياً؟

المرحلة	ما يحدث
الكولاجين الطبيعي	صلب وغير ذائب Triple helix
التسخين	كسر الروابط الهيدروجينية
التفكك البنيوي	انفصال السلاسل
التحلل الجزئي	تقصير السلاسل
النتاج النهائي	جيلاتين قابل للذوبان

تحول الكولاجين إلى الجيلاتين



أنواع النشاطات الحيوية للبتيدات

ربط المعادن

تأثير مشابه للأفيون

منظمة للمناعة

نشاط مضاد للأكسدة

أنواع النشاطات الحيوية للبتيدات

مضادة للتجلط

مضادة للأورام

مضاد للأكسدة

مضادة للبكتريا

خافضة للضغط

مضاد للفيروسات

الخواص الفيزيائية والكيميائية

وزن جزيئي منخفض
نسبياً

قابلة للذوبان في الماء.

موجبة الشحنة.

الخواص الفيزيائية والكيميائية

حساسة للحرارة والـ pH

سالبة الشحنة

متعادلة

التطبيقات العملية للبيوتيدات الحيوية

المشروبات الصحية.

التطبيقات الغذائية

المكملات الغذائية

الأغذية الوظيفية..

التطبيقات العملية للبيبتيدات الحيوية

الأغذية الوظيفية..

أدوية خافضة
للضغط..

التطبيقات الطبية

مضادات أكسدة.

مضادات ميكروبية.

التحديات في استخدام البيبتيدات الحيوية

عدم الاستقرار أثناء الهضم.
التحلل بواسطة الإنزيمات.
الطعم المر لبعض البيبتيدات.
تكلفة الإنتاج والتنقية.

الاتجاهات البحثية الحديثة

- تصميم ببتيدات صناعية ذات نشاط محدد.
- استخدام الذكاء الاصطناعي لاكتشاف ببتيدات جديدة.
- تغليف الببتيدات بالنانو لتحسين الثبات والتوافر الحيوي.

الدهون الحيوية المتخصصة



تُعدّ الدهون الحيوية المتخصصة أحد الأصناف الرئيسة ضمن المركبات الفعالة حيويًا Bioactive Compounds،

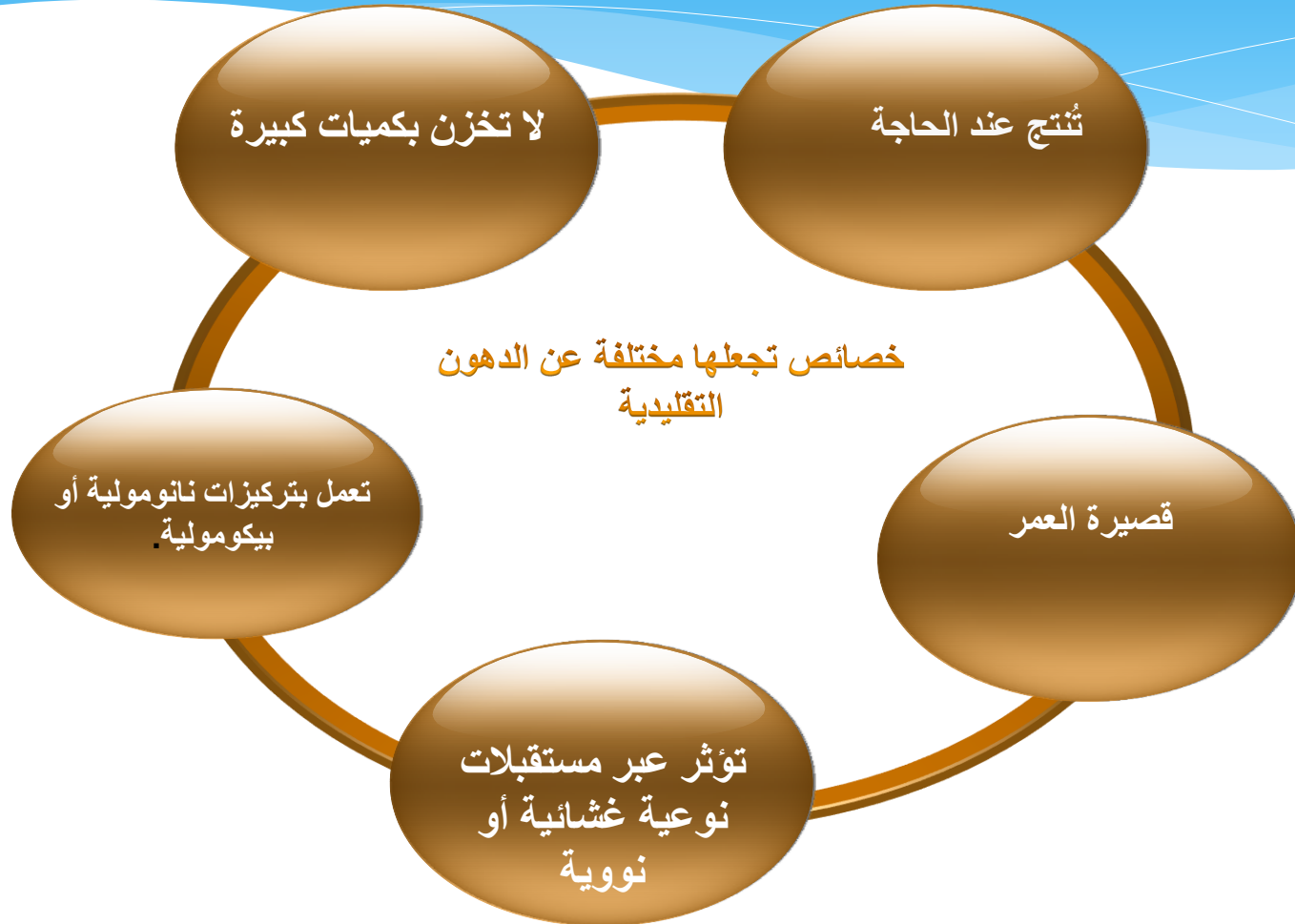
تنتمي هذه الدهون إلى عائلة واسعة من الجزيئات المشتقة غالبًا من الأحماض الدهنية متعددة اللاتشبع أو من الكوليسترول،

تعمل جزيئات إشارية تنظيمية

الدهون الحيوية المتخصصة



الدهون الحيوية المتخصصة



الأحماض الدهنية طويلة السلسلة (PUFAs)

من أمثلتها

حامض ألفا-
لينولينيك
ALA

Omega-3-fatty acid

حامض
إيكوسابتاينويك
EPA

ومن أهم أنواعها في الاغذية

حامض
دوكوساهكسائينويك
DHA

حامض
دوكوسابتاينويك
DPA

الأحماض الدهنية طويلة السلسلة (PUFAs)



Omega-3-fatty acid

ماذا يقصد بالأوميغا 3

الأحماض الدهنية طويلة السلسلة (PUFAs)

من أمثلتها

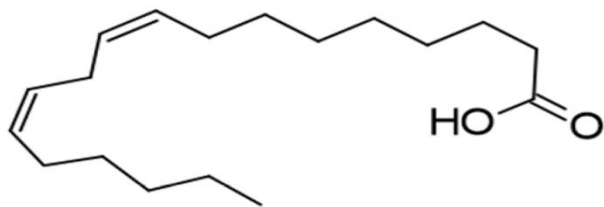
حامض اللينوليك المترافق CLA

Conjugated linolenic acid (CLA)

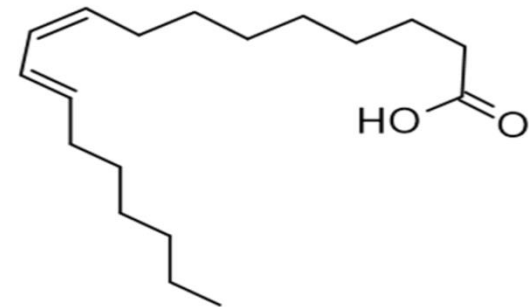
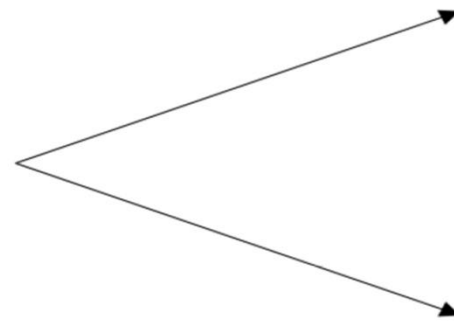


الأحماض الدهنية طويلة السلسلة (PUFAs)

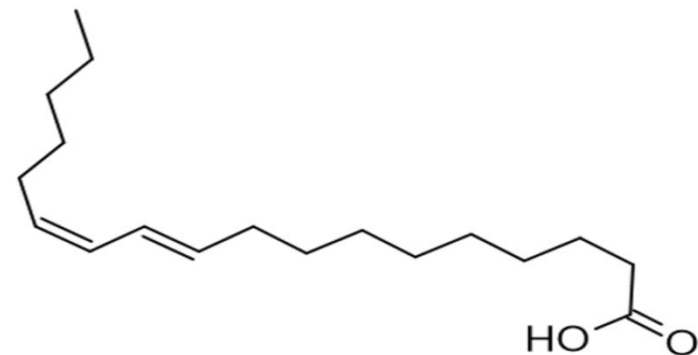
حامض اللينوليك المترافق CLA



linoleic acid



c9, t11 Conjugated Linoleic Acid

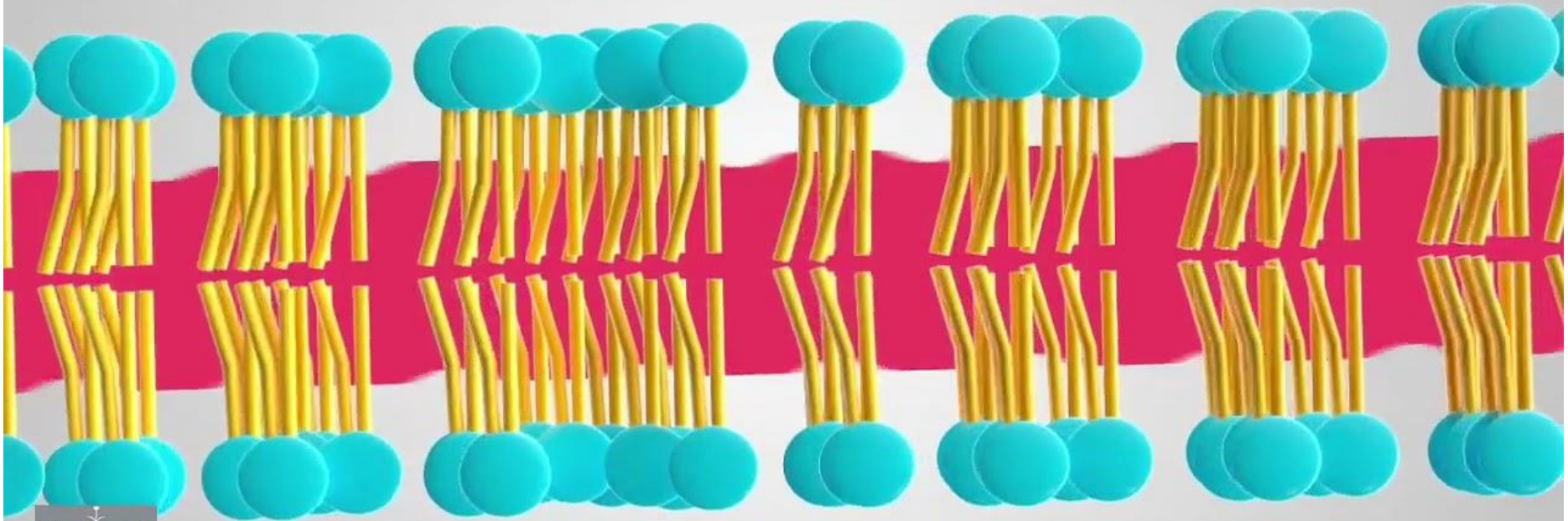


t10, c12 Conjugated Linoleic Acid

الدهون الحيوية المتخصصة

الفوسفوليبيدات

من أمثلتها



الدهون الحيوية المتخصصة

الفوسفوليبيدات

هي أحد أنواع الدهون الحيوية الأساسية (Phospholipids) الفوسفوليبيدات التي تدخل في تركيب الأغشية الخلوية لجميع الكائنات الحية. وهي جزيئات دهنية معقدة تتكون من:

سلسلتين من الأحماض الدهنية

مجموعة فوسفات

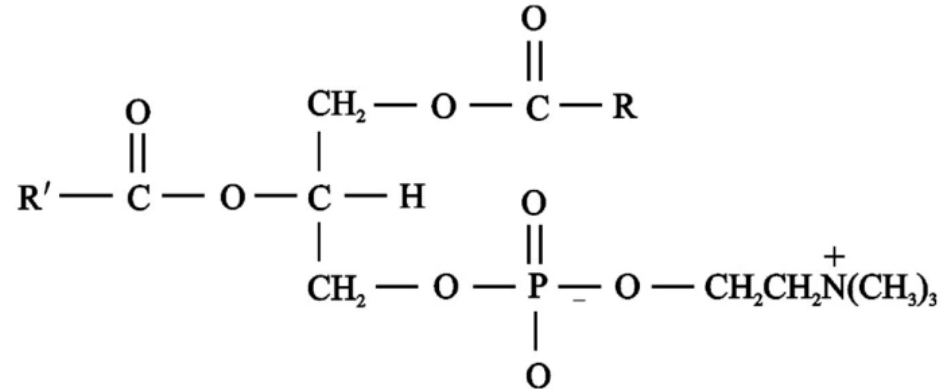
جزء من الكليبرول

الدهون الحيوية المتخصصة



الفوسفوليبيدات

الليسيثين



الدهون الحيوية المتخصصة

الفوسفوليبيدات

Amphiphilic molecules
ماذا يعني مصطلح جزيئات أمفيغيبالية



Animal-derived السكريات الحيوية (polysaccharides)

1

التعريف

2

الانواع الرئيسية

3

الخصائص الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية

4

الاهمية التطبيقية

Animal-derived السكريات الحيوية (polysaccharides)

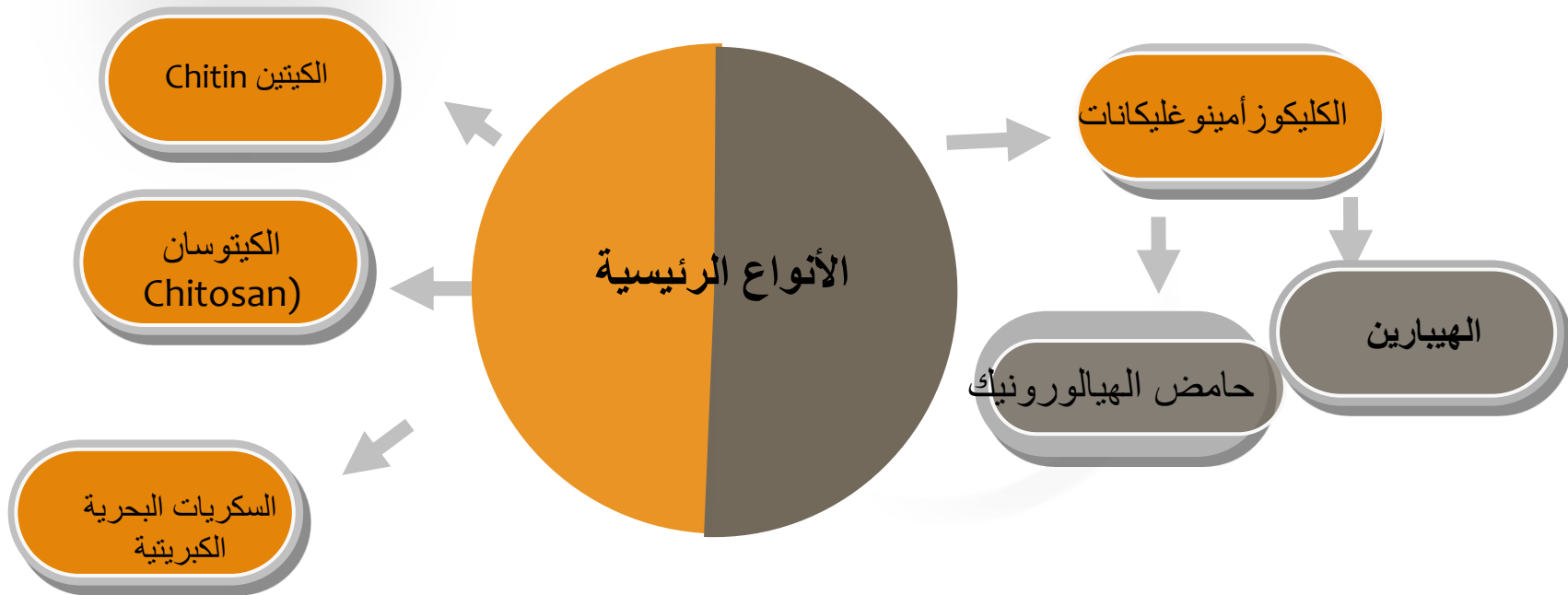
1

السكريات الحيوية الحيوانية هي سكريات متعددة طبيعية تُستخلص من مصادر حيوانية أو بحرية، وتتميز بقدرتها على أداء وظائف حيوية

تختلف هذه السكريات عن نظيراتها النباتية من حيث التركيب الكيميائي، ووجود مجموعات كبريتات أو أمينية تمنحها خصائص بيولوجية مميزة.

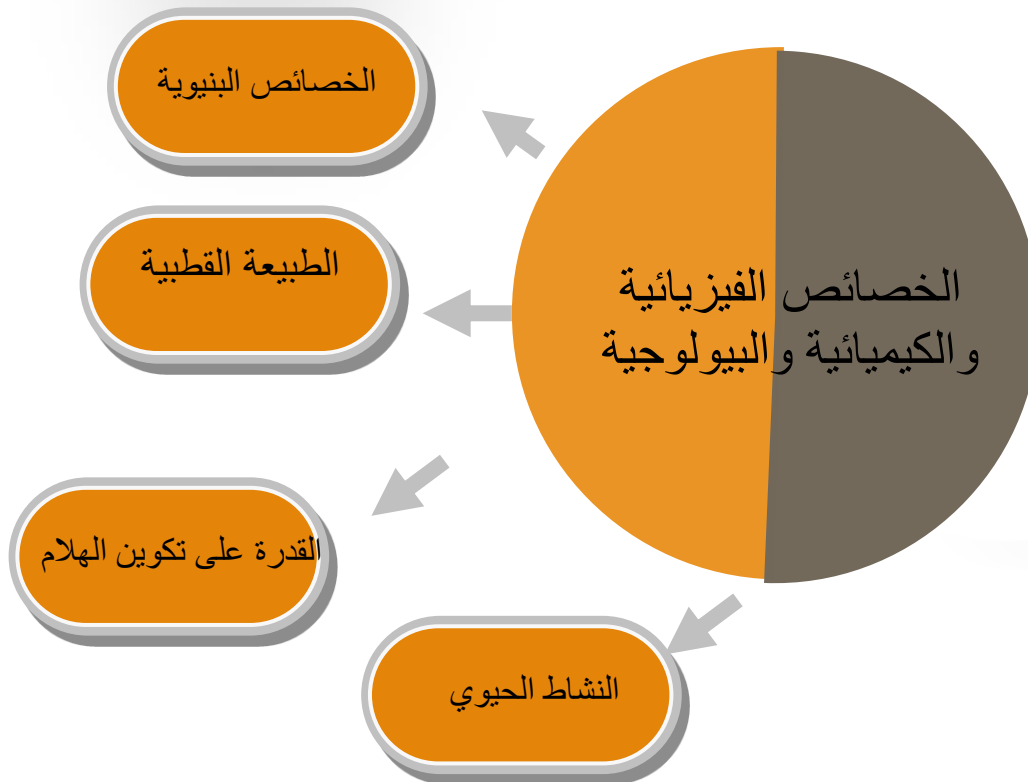
Animal-derived السكريات الحيوية (polysaccharides)

2



Animal-derived السكريات الحيوية (polysaccharides)

3



Animal-derived السكريات الحيوية (polysaccharides)

4

تحظى السكريات الحيوية الحيوانية باهتمام متزايد في الصناعات الغذائية، والدوائية، والتجميلية، والهندسة النسيجية، نظرًا لتوافقها الحيوي وقابليتها للتحلل الحيوي وانخفاض سميتها. كما أن استغلال مخلفات الصناعات السمكية والقشرية في استخلاص هذه المركبات يسهم في تعزيز الاستدامة البيئية والقيمة الاقتصادية.

أسئلة نقاشية



هل يمكن اعتبار الببتيدات الغذائية بديلاً دوائياً؟
أين تنتهي وظيفة الغذاء وتبدأ الوظيفة العلاجية؟
هل المصادر الميكروبية أكثر استدامة من الحيوانية؟

أسئلة نقاشية



عرف المركبات الفعالة حيويًا من المصادر الحيوانية
ما المقصود بالببتيدات الحيوية؟

وكيف يتم الحصول عليها؟ عرف الدهون الحيوية مع ذكر مثالين من مصادر حيوانية.

ما هي السكريات الحيوية الحيوانية؟ اذكر مثالين مع المصدر.

ما الفرق بين الكولاجين والجيلاتين من حيث التركيب والاستخدام؟

عرّف الفوسفوليبيدات وبيّن أهميتها الحيوية.

ما هو حامض اللينوليك المترافق وما أهم مصادره؟

المركبات الفعالة حيويًا من المصادر الميكروبية Bioactive Compounds from Microbial Sources

(البكتيريا، الفطريات، الطحالب الدقيقة، والأكتينومييسيتات) من أهم المصادر الطبيعية للمركبات الفعالة حيويًا نبذة عن

نشأة واكتشاف المركبات الميكروبية

اكتشاف البنسلين بواسطة ألكسندر فليمنغ عام 1928 من فطر

Penicillium notatum

أدى هذا الاكتشاف إلى ما يُعرف بـ "العصر الذهبي للمضادات الحيوية" (1940-1960).

أهم أنواع المركبات الفعالة من المصادر الميكروبية

Antibiotics المضادات الحيوية

Penicillin البنسلين

Streptomycin الستربتومايسين

Tetracycline التتراسايكلين

المصدر: بكتيريا

Streptomyces بكتيريا

Penicillium وفطريات

الوظيفة: تثبيط أو قتل البكتيريا الممرضة

أهم أنواع المركبات الفعالة من المصادر الميكروبية

المركبات المضادة للفطريات والفيروسات

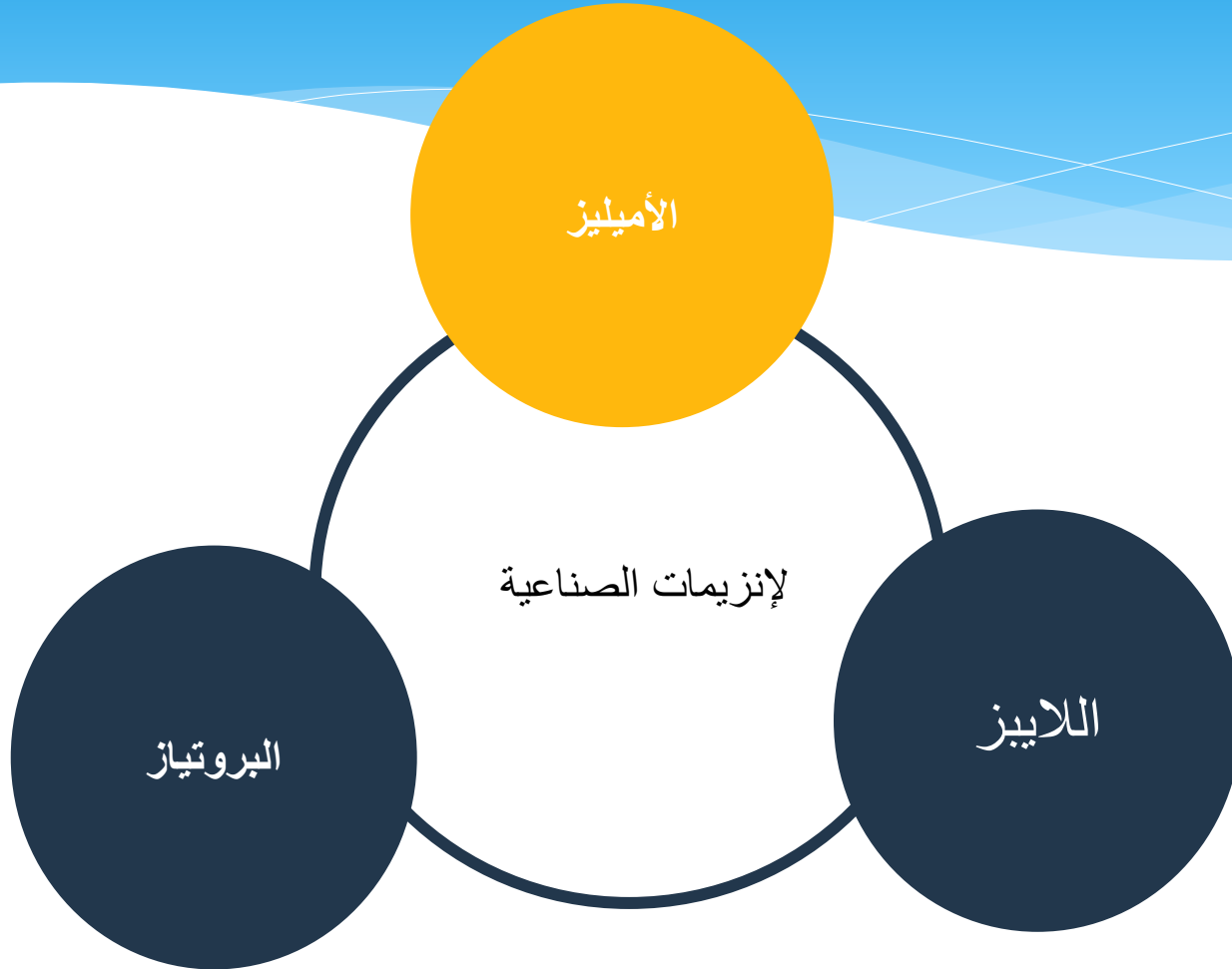
مثل:

Amphotericin B

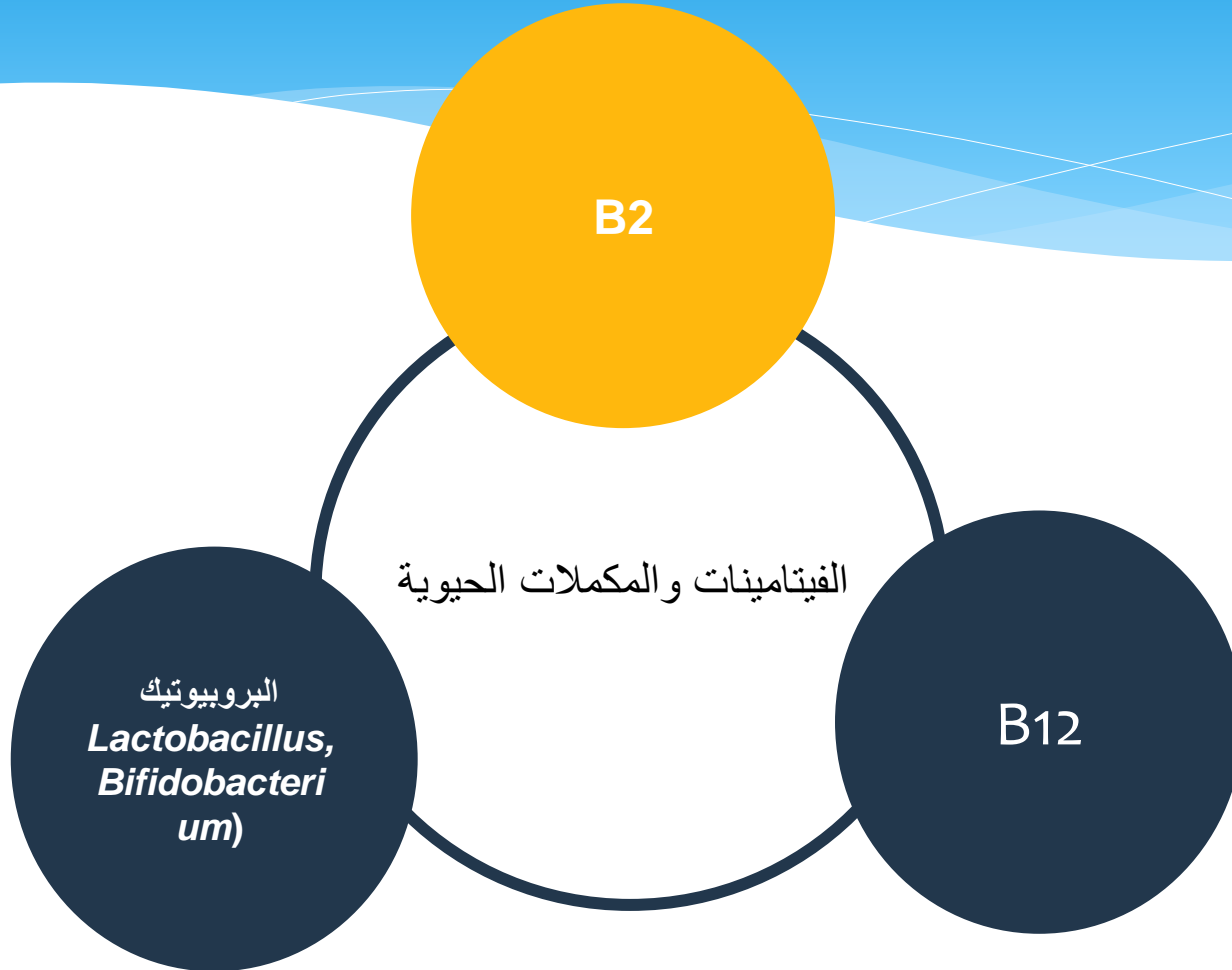
تستخدم في علاج الالتهابات الفطرية الخطيرة

بعض المركبات الميكروبية تُستخدم كمضادات فيروسية حديثة

أهم أنواع المركبات الفعالة من المصادر الميكروبية



أهم أنواع المركبات الفعالة من المصادر الميكروبية



أهم أنواع المركبات الفعالة من المصادر الميكروبية

المركبات المضادة للأورام

Doxorubicin

مصدرها بكتيريا

Streptomyces

أهم أنواع المركبات الفعالة من المصادر الميكروبية

السموم الحيوية ذات الاستخدام
الطبي

Botulinum toxin

أهم أنواع المركبات الفعالة من المصادر الميكروبية

البولي سكريات الميكروبية

مثل: Dextran

Xanthan gum

الاستخدام: الصناعات الغذائية كمثبتات ومكثفات



في الصناعات الغذائية

البروبيوتيك لتحسين صحة الجهاز الهضمي
إنزيمات تحسين جودة الغذاء
إنتاج ألوان طبيعية

في الصناعات الغذائية



التطبيقات الصناعية والطبية

في المجال الطبي

إنتاج المضادات الحيوية

تطوير أدوية مضادة للسرطان

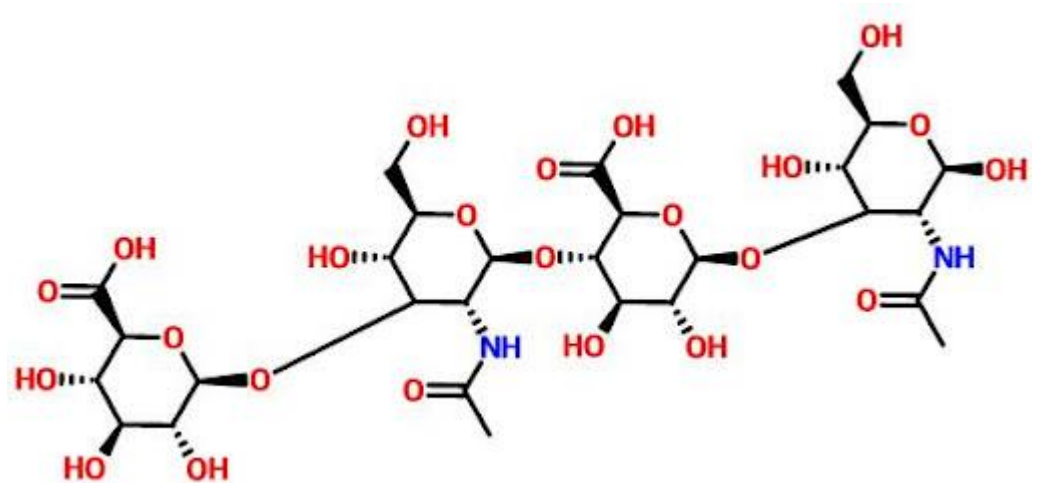
إنتاج اللقاحات

تصنيع الإنزيمات العلاجية



في مستحضرات التجميل

إنزيمات ومركبات مضادة للأكسدة حامض الهyalورونيك
المنتج ميكروبي



في الزراعة



مبيدات حيوية
محفزات نمو نباتية
أسمدة حيوية

مميزات المركبات الميكروبية

إنتاج مستدام وقابل للتوسع صناعيًا
إمكانية التحكم في الظروف الإنتاجية
تنوع كيميائي واسع
إمكانية التعديل الوراثي لتحسين الإنتاج



Cyanobacteria

ما هي السيانوبكتيريا؟

هي بكتيريا قادرة على القيام بعملية البناء الضوئي (التمثيل الضوئي) مثل النباتات، وتستخدم ضوء الشمس لإنتاج الطاقة، كما تُطلق الأكسجين كنتاج ثانوي.

وهي كائنات دقيقة بدائية النواة تُعرف أيضاً باسم البكتيريا الزرقاء المخضرة.

أهم نواتج الأيض الثانوية في السيانوبكتيريا



أهم خصائص نواتج الأيض الثانوية في السيانوبكتيريا

- تنوع كيميائي كبير (ببتيدات حلقيّة، قلويّات، ليبيدات، سكريّات، مركبات فينولية).
- نشاط حيوي مرتفع بتركيزات منخفضة.
- تركيب كيميائي معقد غالباً.
- تُنتج استجابةً لعوامل بيئية مثل:
 - شدة الضوء
 - نقص المغذيات
 - التنافس الميكروبي
 - تغير درجة الحرارة أو الملوحة

ملاحظة مهمة



المركبات الفعالة من المصادر النباتية تتميز بانتشار واسع وقبول استهلاكي عالٍ.

المصادر الحيوانية غالباً ما تُستخدم في التطبيقات الطبية المتخصصة.

المصادر الميكروبية تُعد الأكثر تطوراً صناعياً بفضل تقنيات التخمير والهندسة الوراثية.

مقارنة بين مصادر المركبات الفعالة: نباتية، حيوانية، ميكروبية

المصادر الميكروبية	المصادر الحيوانية	المصادر النباتية	عنصر المقارنة
مرتفع جداً (مضادات حيوية، ببتيديات حلقيّة، سموم، إنزيمات)	متوسط (ببتيديات، دهون حيوية، سكريات حيوية)	مرتفع جداً (قلويدات، تربينويدات، فينولات، فلافونويدات)	التنوع الكيميائي
البنسلين، الستربتومايسين، السيكلوسبورين، الميكروسيسستين	الكولاجين، الأوميغا-3، الهيبارين، اللاكتوفيرين	الكرمين، الريسفيراترول، الكابسييسين، التانينات	أشهر المركبات
التنافس الميكروبي، الدفاع، البقاء تحت الإجهاد	تنظيم فسيولوجي، مناعة، إشارات خلوية	الدفاع ضد الحشرات والممرضات، جذب الملقحات	الوظيفة البنّية للكانن المنتج
غالباً شديدة التعقيد (ببتيديات غير ريبوسومية، مركبات حلقيّة)	بروتينات وببتيديات كبيرة الحجم	معقدة نسبياً (مركبات حلقيّة متعددة)	درجة التعقيد البنّوي
يمكن إنتاجها بالتخمير الحيوي الصناعي	قد تتطلب معالجة حيوية أو إنزيمية	تعتمد على نوع النبات والمذيب	سهولة الاستخلاص
عالية الاستدامة عبر التخمير الحيوي والتحكم البنّي	مرتبطة بتربية الحيوان والمصادر البحرية	مرتبطة بالموسمية والمساحة الزراعية	الاستدامة والإنتاج الصناعي
بروبيوتيك، إنزيمات غذائية، مواد حافظة حيوية	مكملات بروتينية، أحماض دهنية وظيفية	مضادات أكسدة طبيعية، ألوان طبيعية، منكهات	التطبيقات الغذائية
مضادات حيوية، مثبّطات مناعة، مضادات أورام	مضادات تخثر، مواد ترميم أنسجة	مضادات التهاب، مضادات سرطان	التطبيقات الدوائية
احتمال إنتاج سموم، الحاجة لضبط دقيق للإنتاج	مخاوف تتعلق بالأمراض الحيوانية	تفاوت التركيب حسب البيئة	التحديات
عالية جداً عبر الهندسة الوراثية	محدودة	محدودة نسبياً	إمكانية التعديل الحيوي

THANK YOU

