



كلية العلوم

القسم : علم الحياة

السنة : الثانية

المادة : كيمياء حيوية بنيوية

المحاضرة: الثانية / عملي

{{ مكتبة A to Z }}

مكتبة A to Z : Facebook Group

كلية العلوم ، كلية الصيدلة ، الهندسة التقنية ، تكنولوجيا المعلومات والاتصالات

٤

يمكنكم طلب المحاضرات برسالة نصية (SMS) أو عبر (What's app-Telegram) على الرقم 0931497960

١ - ٨ - الخوص الارجاعية للسكريدات الثنائية

تتمتع بعض السكريدات الثنائية بالخواص الارجاعية وذلك بسبب وجود الزمرة الكربونيلية الحرة على الكربون الأول للجزئية السكريد الاحادي (أي وجود الهيدروكسيل الغلوكوزيدي الحرة).

الكواشف المستعملة: ١ - محاليل المالتوز والسكرورز واللاكتور (٢٪). ٢ - كاشف فهلنك وبنيديكت.

طريقة العمل: تؤخذ ثلاثة أنابيب اختبار تحوي على المحاليل السكرية الثلاثة ويجري عليها تفاعل فهلنك. ثم ثلاثة انابيب اخرى ويجري عليها تفاعل بنيديكت ايضا. تسجل النتائج في جدول ويعرف اي من هذه السكاكر مرجعة واياها غير مرجعة.

١ - ٩ - حلقة السكرورز:

يعتبر السكرورز من السكريدات الثنائية غير المرجعة (نظراً لعدم احتوائه على هيدروكسيل غلوكوزيدي حر). فاذا سخن لفترة كافية بوجود حمض معدني ممددة فان جزيئته تتفكك وبالتالي يتحرر كل من الغلوكوز والفركتوز المكونين للجزئية وعندئذ فان المحلول ناتج التفاعل يصبح مرجعاً نظراً لوجود السكريدات الاحادية.

الكواشف المستخدمة: ١ - محلول السكرورز ٢٪. ٢ - محلول HCl الممدد (١٠٪). ٣ - محلول فهلنك. ٤ - ماءات الصوديوم (١٠٪).

طريقة العمل: يؤخذ ٢ مل من محلول السكرورز ويضاف اليه ٢ مل من كاشف فهلنك ويغلى في حمام لمدة ثلاثة دقائق فيلاحظ عدم تشكل اي راسب (التجربة الشاهدة). يؤخذ في انبوب آخر ٥ مل من محلول السكرورز ويضاف اليها ٠.٥ مل من محلول HCl

الممدد ويسخن في حمام مائي بدرجة الغليان لمدة (١٥) دقيقة، يبرد ويضاف اليه ٥٠ مل من محلول ماءات الصوديوم لتعديل كمية الحمض المضافة (باستعمال ورقة عباد الشمس). يؤخذ جزء من المزيج ويضاف اليه ٢ مل من كاشف فهلنك ويعاد إلى الحمام المائي فيلاحظ ظهور راسب احمر هو اوكسيد النحاسي.

١ - ١٠ - تفاعل بارفويد

يستخدم تفاعل بارفويد للتمييز ما بين السكريات الاحادية والثنائية. فعندما تعالج السكريات الثنائية مع كاشف بارفويد فان الراسب الاحمر (اوكسيد النحاسي) لا يظهر مباشرة، وانما يجب التسخين لفترة اطول (١٥ - ٢٠ دقيقة) حيث يتم خلال هذه الفترة تفكك المركب الثنائي إلى وحداته الأولية وذلك بتأثير الحموضة الخفيفة الموجودة في تركيب الكاشف (تفاعل حلقة السكريد الثنائي). وعليه فان الراسب المذكور المتشكل بعد فترة طويلة من التسخين ما هو الا ناتج تفاعل ارجاع لشوارد النحاس من قبل السكريات الاحادية الناتجة من تفكك السكريد الثنائي المعالج. ولذا يستخدم تفاعل بارفويد للتمييز السريع بين السكريات الاحادية والثنائية. فاذا سخن المحلول السكري مع كاشف بارفويد واعطى تفاعلا ايجابيا (أي تشكل راسب بني محمر) خلال ٢ - ٣ دقيقة فعندها يحوي المحلول على سكريد احادي. أما اذا لم يعط تفاعلا ايجابيا الا بعد مضي ١٥ - ٢٠ دقيقة فعندها يحكم على المحلول بعدم احتوائه على سكريد احادي.

الكواشف المستخدمة: ١ - محلول الغلوكوز (٢٪). ٢ - محلول احد السكريات الثنائية (مالتوز، سكروز، لاكتوز ٢٪). ٣ - كاشف بارفويد.

طريقة العمل: يؤخذ في انبلاي اختبار ٣ مل من كاشف بارفويد. يضاف إلى الاول ١ مل من محلول الغلوكوز وإلى الثاني ١ مل من محلول احد السكريات الثنائية. يخضن ويوضعان في حمام مائي فيلاحظ تشكل راسب في الأنبوب الأول بعد ٢ - ٣ دقائق من بدء التسخين. اما في الانبوب الثاني فان الراسب يتشكل خلال ١٥ - ٢٠ دقيقة من بدء الغليان.

١١ - الحلقة الأنزيمية للسكروز

يقوم الانزيم Sucrase (او B-Fructopyranosidase) بتسريع تفاعل حلقة السكروز، أي تفكيك الرابطة الغلوكوزية، إلى غلوكوز وفركتوز. ان الأنزيم المذكور

يوجد في خيرة العجين ولذا تستعمل هذه في التجربة.

الكواشف المستخدمة: ١ - خيرة العجين. ٢ - محلول السكروز (٢٪). ٣ - كاشف بنيدىكت.

طريقة العمل: يؤخذ ١ - ١٠٥ غ من الخميرة وتسحق في هاون بشكل جيد مع ١٠ - ١٢ مل من الماء. يؤخذ انبوبي اختبار في كل منها ٣ مل من مزيج الخميرة المذكور. يوضع احدهما لمدة (١٠) دقائق في حمام مائي يغلي وذلك لابطال عمل الأنزيم (التخريب الحراري لجزئية الأنزيم البروتينية) ثم يخرج ويبرد تحت الماء. أما الانبوب الثاني فلا يعرض للتسخين. يضاف إلى كلا الانبوبين ٣ مل من محلول السكروز ويترك في درجة حرارة الغرفة لمدة (٥ - ٨) دقائق ثم يرشحا على ورقة ترشيح عادية. تؤخذ الرشاحة في كل من الانبوبين ويجري عليها تفاعل بنيدىكت فيلاحظ ظهور الراسب النحاسي في الأنبوب الثاني خلال ٢ - ٣ دقائق من التسخين وعدم ظهوره في الأنبوب الأول بعد مضي فترة ١٠ - ١٥ دقيقة مما يؤكد على حدوث التفكك الأنزيمي لجزئية السكروز.

السكريات المتعددة

هي عبارة عن مركبات ناتجة من اتحاد عدد من جزيئات السكريات الأحادية، حيث يسمى السكريد متعدد عندما يحوي في تركيب جزيئته على اكثر من ١٠ جذور لسكريات احادية. تتميز السكريات المتعددة بأنها لا تملك الطعم الحلو ولا تتبلور من محاليلها المائية، حيث أن معظمها يشكل مع الماء محاليل غروية. إضافة إلى ذلك لا تتمتع هذه الفئة من السكريات بخواص ارجاعية (نظرا لكبر حجم جزيئاتها وانشغال الزمر الهيدروكسيلية الغليكوزيدية في تشكيل الروابط الغلوكوزيدية ما بين جذور السكريات الاحادية)، وتتفكك بتأثير الماء وبوجود حموض معدنية ممددة او بتأثير الانزيمات الخاصة بها ، وبالتالي تؤدي إلى تشكيل المكونات الاولى لها (او أنها تعطي سكريات قليلة التعدد) وذلك بحسب درجة وقوة الحلمة. يميز عادة زميرتين من السكريات المتعددة: السكريات المتعددة المتجانسة Homopolysaccharides والسكريات المتعددة غير المتجانسة Heteropolysaccharides حيث تتألف الأولى من اتحاد جزيئات سكرىد احادي معين والثانية تحوي على انواع مختلفة من جذور السكريات الاحادية (أو أنها تحوي على عناصر اضافية كالكبريت والآزوت مثلا).

اضافة إلى ذلك هناك كثير من السكريدات المتعددة في النسج والسوائل المختلفة تكون مرتبطة مع مركبات اخرى مثل البروتينات والحموض الامينية وبعض زمر المواد الدسمة. ومن الامثلة الهامة عن السكريدات المتعددة المتجانسة نذكر كل من النشاء والجليكوجين.

آ - النشاء **Starch**: يشكل النشاء المادة الاحتياطية الرئيسية في السكاكر عند النباتات الراقية حيث يتكون من نواتج التركيب الضوئي (اليخضوري). يوجد النشاء في الخلايا النباتية على شكل حبيبات ذات حجوم وابعاد تختلف من نبات لآخر. وعادة تتألف هذه الحبيبات من نوعين من المركبات: الاميلوز Amylose (١٠ - ٢٠%) والاميلوبيكتين Amylopectine (٨٠ - ٩٠%). يتألف الاميلوز من سلسلة خطية لعدد كبير من جذور الفا - D - غلوكوز، حيث تكون الروابط الغلوكوزيدية ما بينهما من النمط ١ - ٤. اما الاميلوبيكتين فهو عبارة عن سلسلة ذات فروع جانبية والروابط عند الفروع تكون من النمط ١ - ٦. ينحل الاميلوز في الماء الساخن، بينما يشكل الاميلوبيكتين محلولاً صمغياً مع الماء. يتفكك النشاء بتأثير الحموض الممددة او بتأثير الأنزيم Amylase معطياً الديكستريانات Dextrines والمالتوز. هذا ولا يملك النشاء خواصاً ارجاعية، بينما قلل بعض الديكستريانات خواصاً ارجاعية ضعيفة.

ب - الغليكوجين **Glycogen**: يوجد هذا السكريد المتعدد في الكبد والعضلات وفي نسج أخرى وفي الفطور النباتية. أما بنيته الكيميائية فتتألف من جذور الفا - D - غليكوز والتي تؤلف سلاسل خطية وفرعية، كما هو الحال في جزيئة الاميلوبيكتين، الا أن سلاسل هذا الأخير أكثر تفرعاً.

ج - الاينولين **Inulin**: عبارة عن سكر يد متعدد متجانس يعطي عند حلهاته وحداته الأولية التي هي عبارة عن الفركتوز (من نوع بيتا). يوجد بشكل رئيسي في الجذور والاعضاء النباتية المختلفة. هذا ويكون الارتباط ما بين جذور الفركتوز عن طريق الرابطة ١ - ٢. ينحل بشكل جيد في الماء ويعطي محلولاً غروباً، وكذلك لا يعطي تفاعلاً ملحواً مع محلول اليود.

د - السيللوز **Cellulose**: يشكل السيللوز الجزء الرئيسي في تركيب الجدر الخلوية لجميع الأعضاء النباتية، حيث يعتبر من اوسع السكاكر المنتشرة في الطبيعة. يعطي السيللوز عند حلهاته وحداته الأولية التي هي عبارة عن الغلوكوز (من نوع - بيتا)،

ويكون الارتباط ما بين جذور هذا السكريد الاحادي عن طريق الرابطة ١ - ٤ .
اما من ناحية الخواص فيختلف السيللوز اختلافا كبيرا عن بقية السكريدات
المتعددة، فهو لا ينحل مطلقا في المحلات المعروفة (كالماء والمحاليل الحمضية والقلوية
الممددة). كذلك لا تؤثر عليه الأنزيمات التي تقوم بتفكيك النشاء والجليكوجين
المعروفة، ولذا فانه لا يهضم في القناة الهضمية عند الانسان. اما الحيوانات العشبية
فيمكن ان تستفيد منه، اي تستطيع هضمه وذلك بسبب وجود الجراثيم المعوية الخاصة
لهذا الغرض.

وفما يلي اهم التجارب الكيفية التي تجري على السكريدات المتعددة.

١ - ١٢ - تفاعل اليود

وهو تفاعل خاص بالنشاء والديكستريانات، ويعتبر سلمي مع السكريدات الاحادية
والثنائية، ولذا يستعمل لمعرفة اذا كان المحلول يحوي على نشاء أم لا. أما مبداء
فيعتمد على تفاعل شوارد اليود مع سلاسل جزيئة النشاء (او بشكل أدق مع سلاسل
جزيئة الاميلوز) لتعطي معقدات ذات لون ازرق بنفسي. وان هذا اللون الأزرق
الخاص بالنشاء يزول عند التسخين ويعود بالتبريد.

الكواشف المستعملة: ١ - محلول النشاء (١٪). ٢ - محلول اليود البوتاسي Iodine.
(KI): ويحضر بجل ٢ غ من اليود البوتاسي في كمية من الماء ثم يحل في هذا المحلول ١ غ
من اليود ويكمل الحجم إلى ١٠٠ مل.

طريقة العمل: يوضع في انبوب اختبار ٣ مل من محلول النشاء ويضاف اليها قطرة
واحدة من محلول اليود البوتاسي. يمزج فيلاحظ لون ازرق غامق (او بنفسي مزرق)
يزول بالحرارة ويعود للظهور عند التبريد.

١ - ١٣ - التحري عن الخواص الارجاعية للنشاء

لا يتمتع النشاء بخواص ارجاعية نظرا لضخامة جزيئته وانشغال الهيدروكسيل
الغلوكوزيدي في جذور الغلوكوز بتشكيل الرابطة الاوكسيجينية. الا انه عند حلماة
النشاء فان جذور الغلوكوز تتحرر وبالتالي يصبح المحلول ذو خواص ارجاعية.

الكواشف اللازمة: ١ - محلول النشاء (١٪). ٢ - حمض كلور الماء المركز.
٣ - كاشف فهلنك. ٤ - محلول الصود (٥٪).

طريقة العمل: يؤخذ انبوبي اختبار يحويان ٥ مل من محلول النشاء، يضاف إلى الأول ٢ - ٣ قطرة من HCl المركز. أما الأنبوب الثاني فيستخدم كتجربة شاهدة. يسخن الانبوبيين في حمام مائي لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة. يخرجوا ويردا تحت الماء. تعدل حموضة الوسط في الأنبوب الأول بإضافة الصود (وبوجود ورقة عباد الشمس). يجري على الانبوبيين تجربة فهلنك فيلاحظ ظهور راسب احمر في الأنبوب الأول وعدم ظهوره في الأنبوب الثاني مما يدل على حدوث تفاعل حلمأة في هذا الأنبوب بسبب وجود HCl.

١٤٠١- تفكك النشاء بتأثير الأنزيمات

يتفكك النشاء بتأثير الأنزيم Amylase الموجود في اللعاب (او الذي يوجد في تركيب العصارة البنكرياسية) ليعطي المالتوز، ثم يتفكك هذا بتأثير الأنزيم Maltase وبالتالي يتشكل الغلوكوز الحر.

الكواشف المستعملة: ١ - محلول النشاء (١٪). ٢ - اللعاب. ٣ - كاشف فهلنك ومحلول اليود البوتاسي.

طريقة العمل: يضاف إلى انبوب اختبار ٣ - ٥ مل من محلول النشاء و ٥،٥ مل من اللعاب. يمزج ويوضع في حمام مائي لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة وبدرجة ٣٧ م°. وبانتهاء عملية التفكك الانزيمي يؤخذ قليلا من محتويات الانبوب ويضاف إليها قطرة من كاشف اليود البوتاسي، فاذا لم يظهر اللون الأزرق المعروف فهذا يعني بأن جميع جزيئات النشاء قد تفككت إلى المالتوز. ثم يؤخذ ما تبقى من المحلول في انبوب التجربة ويجري عليه تفاعل فهلنك فيلاحظ ظهور الراسب الأحمر مما يدل على وجود المالتوز في ناتج التفاعل.



مكتبة
A to Z