

مبادئ

كيمياء التغذية

الأستاذ الدكتور

خمساوى احمد الخمساوى

أستاذ علم التغذية

كلية الزراعة - جامعة الأزهر

دار الهدى للنشر و التوزيع

٥٥ شارع الدكتور الخمساوى - عرب العيادة - الخانكة

مبادئ كيمياء التغذية

الطبعة الأولى

٢٠٠٠

رقم الإيداع بدار الكتب و الوثائق القومية

٢٠٠٠/١٦١١٦

الترقيم الدولي 977/5798/18/4

الناشر



دار الهدى للنشر و التوزيع

٥٥ شارع الدكتور الخمساري - عرب العبايدة - الخانكة

تليفون و فاكس ٤٦٣٣٠٧٥

لا يجوز نشر أي جزء من هذا الكتاب أو اختزانه بأى طريقة
من طرق النشر أو الاختزان إلا بموافقة كتابية مسبقة من
المؤلف طبقاً للقانون رقم ٣٥٤ لسنة ١٩٥٤ بشأن حماية
حقوق التأليف وتعديلاته

مقدمة

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

والحمد لله رب العالمين . نشهد ألا اله إلا الله ، ونشهد أن محمدا رسول الله ،
ونصلي ونسلم على الرسول العربي الذي اجتباه ، وعلى آله وأصحابه ومن والاه. اللهم
صلى وسلم عليه عدد من دبت ومن لم تدب فيه حياة ، واهدنا ربنا الى طريق هداة، ،

وبعد

فهذا الكتاب قد صنفناه مختصرا حيث وقفنا فيه على المبادئ العامة والمعلومات
الأساسية لعلم كيمياء التغذية . وتركنا التفاصيل فقد عالجناها فى كتابنا المطول المسمى
كيمياء التغذية .

وقد سلطنا فى وضع هذا الكتاب طريقة مختلفة عما فعلنا فى الكتاب المطول فقد
جعلنا لكل قسم من المركبات الغذائية فصلا يتناول تركيبها الكيماوى و أقسامها وطريقة
بناءها وهضمها وامتصاصها وتمثيلها وانتقالها فى حين إننا فى الكتاب المطول خصصنا لكل
موضوع من موضوعات علم التغذية بابا وخصصنا فى كل باب فصل لكل قسم من أقسام

المركبات الغذائية نعالج فيه ذلك الموضوع مع هذا القسم من المركبات فجعلنا للغذاء بابا
وللهضم بابا وللتمثيل الغذائي بابا وهكذا .

فلعل هذا الكتاب المختصر يكون بداية طيبة للدارس والباحث في مجال علوم التغذية

اللهم يسر لنا من امرنا رشدا واهدنا إلى سواء السبيل

والله ولي التوفيق

أ.د/ خمساوى احمد الخمساوى

تمهيد

موضوع علم كيمياء التغذية

لا شك ان لدينا فكرة معقولة عن علم الكيمياء Chemistry ذلك العلم الذى يبحث فى خصائص المواد والعناصر والمركبات وكيفية اتحادها وتفككها وتفاعلاتها مع بعضها البعض ، ولا شك اننا نلم بمعرفة ما عن بعض فروع هذا العلم المترامى الاطراف مثل : الكيمياء العامة والطبيعية والعضوية والحيوية والتحليلية ، وفروع فروعها : مثل كيمياء الازبغ وكيمياء الالياف ، وكيمياء الدهون وكيمياء المعادن وكيمياء الاراضى وكيمياء اللبن وكيمياء الهرمونات وكيمياء الخلية وكيمياء الوصفية وكيمياء الكمية والكيمياء الفسيولوجية .. وغيرها .

وكل فرع من هذه الفروع أو فروع الفرع متخصص فى دراسة مجموعة معينة من المركبات او المواد ذات الوظيفة العملية الواحدة ، ومن ثم تصبح هذه المركبات وتلك المواد موضوعا لفرع الكيمياء الذى يدرسها .

ولنا الان ان نسأل ، ما هو موضوع علم كيمياء التغذية ؟

لا شك ان ظاهر العنوان يوحي بان موضوع هذا الفرع من الكيمياء هو التغذية فهل هذا

صحيح ؟

فما هي التغذية ؟

ليس من السهل الاجابة على هذا السؤال على اطلاقه فقد يختلف القصد من المعنى المراد هل هو علم التغذية بمعناه المحدد Nutrition science ام عملية التغذية كأجراء عملي يعتمد على اسس وقواعد معينة Feeding ام هو ذلك المجال العلمى الذى يشمل العلوم والفروع التى تمثل ذلك الجانب من العلوم التجريبية Nutrition field

ومع ذلك ستجد انه يصعب علينا وضع تعريفا جامعاً مانعاً للتغذية كعلم . والسبب فى ذلك ان علم التغذية ليس علماً يعنى بدراسة موضوع محدد كعلم الفيزياء Physics الذى يدرس طبيعة المادة وسلوكها ، او علم الكيمياء Chemistry الذى يدرس تركيب المادة وتفاعلاتها . او علم الأحياء Biology الذى يدرس الكائنات الحية . وانما هو يدرس علاقة غاية فى التعقيد بين المادة الميتة (الجماد) (المادة الحية (الأحياء)) .

فإذا نظرنا الى الوجود من حولنا أمكننا ان نميز بسهولة بين عالين من الوجودات هما : عالم المادة (الجمادات) وعالم الحياة (الأحياء) فكل من اللبن والدهن والسكر والتبن والدقيق والماء والبسكويت والفول المدمس وكسب القطن والبيض المسلوق تنتمى الى عالم الجمادات بينما ينتمى كل من الاميبا والنحلة والثعبان والحمامة والدجاجة والعجل والقرد والإنسان الى عالم الأحياء .

فلو نظرت الى كتكوت قد فقس من بيضته بالأمس تجد ان وزنه حوالى ٥٠ جراماً وهى ٥٠ جراماً مادة حية . وعندما تزنه بعد عدة أسابيع تجد ان وزنه قد فاق ١٥٠٠ جراماً ، وهى أيضاً مادة حية ، ومعنى ذلك انه قد زاد أثناء هذه الفترة قرابة ١٤٥٠ جراماً مادة حية . فمن أين أتت إليه ؟؟ انه لم يتناول طوال هذه الفترة إلا عليقة (غذاء) وهو مادة ميتة (جماد) . ولا بد ان هذا الغذاء وهو مادة (جمادية) قد تحول الى مادة حية

داخل جسم هذا الطائر ، وكون هذه الزيادة في وزن المادة الحية فيه ، وهذا الذى حدث هو (التغذية)

أذن فالتغذية كما في الشكل (١) هي عملية عبور الخط الفاصل بين عالم الجماد (المثل في الغذاء) الى عالم الأحياء (المثل في الكائن الحي)

قال تعالى :

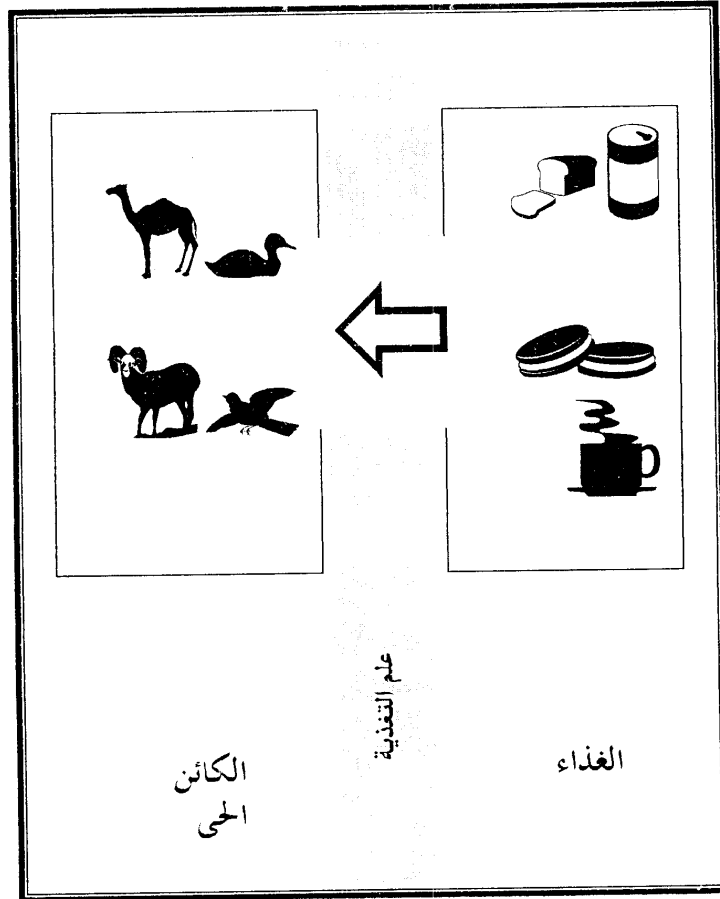
يُخْرِجُ الْحَيَّ مِنَ الْمَيِّتِ وَيُخْرِجُ الْمَيِّتَ مِنَ الْحَيِّ وَيُحْيِي الْأَرْضَ بَعْدَ مَوْتِهَا وَكَذَلِكَ تُخْرَجُونَ ﴿١٦﴾

سورة آل عمران

ان عبور الخط الفاصل بين عالم المادة وعالم الحياة عبور محفوف باكثر دروب العلم غموضا واغناها بالاسرار فهل يتمكن الانسان اليوم او فى الغد القريب او البعيد من عبور هذا الخط ؟! ان العلم يقطع بان هذا مستحيل وليس سبب استحالته يرجع الى ان العلم الحالى عجز عن العبور بتقنياته ومعارفه الحالية وبالتالي من المحتمل ان يعبره فى المستقبل مع تقدم التقنية وزيادة المعارف . انما سبب استحالته انه عبور الى كنه الحياة المثلثة فى جوهر الانسان ذاته ومعرفة المخلوق لخلقه تمكنه من خلق نفسه وهذا محال عقلا وعملا وقد وعد الله تعالى بذلك فقال :

﴿ مَا أَشْهَدُهُمْ خَلْقَ السَّمَوَاتِ وَالْأَرْضِ وَلَا خَلْقَ أَنْفُسِهِمْ
وَمَا كُنْتُمْ تُخْفِدَ الْمُضِلِّيْنَ عَضُدًا ﴿٥١﴾

سورة الكهف ٥١



شكل (1)

رسم تخطيطي يوضح مجال ومباحث علوم الكيمياء و التغذية و الأحياء

تعريف التغذية

يمكن تعريف التغذية Nutrition بأنها :

” العمليات المتتالية التي تتم على الغذاء بواسطة الكائن الحي لتحويله الى نمو وتعويض التالف من أنسجته ”^(١)

او هي ” عمليات تحويل الغذاء باعتباره مادة ميتة الى جزء من المادة الحية داخل كائن حي ما ”^(٢)

ولما كان علم التغذية يقع بين عالين ” عالم الجماد ” الذى يدرسه علم الكيمياء Chemistry وعالم الاحياء الذى يدرسه علم الاحياء Biology فلا شك ان يكون لموضوع التغذية جانبان :

جانب يتصل بالمادة والدخول من هذا الجانب الى موضوع التغذية لا يكون الا بعلم الكيمياء ومن هنا تخصص أحد فروع الكيمياء كمدخل لموضوع التغذية تحت اسم كيمياء التغذية Chemistry of nutrition .

(١) تعريف معجم جامعة اكسفورد عن :

Crampton E.W.& L.E. Lloyd, 1959 Fundamentals of nutrition W.H. Freeman and company. San Francisco.

(٢) د/ خمساوى احمد الخمساوى (١٩٨٦) محاضرات فى علم التغذية المقارن — قسم الانتاج الحيوانى

— كلية الزراعة — جامعة الازهر — القاهرة ص ٣

وجانب آخر يتصل بالحياة والدخول إليه يكون بعلم الاحياء وقد خصص فرع من فروعه كمدخل لموضوع التغذية تحت اسم علم التغذية الوظيفى " فسيولوجيا التغذية Physiology of nutrition

مبحثى علم كيمياء التغذية

ويشمل الجانب من موضوع التغذية الذى يدرسه علم كيمياء التغذية مبحثين

رئيسيين

الأول : دراسة المركبات أثناء تحولاتها الغذائية ، وهو مبحث لعلم الكيمياء الحيوية

Biochemistry

والثانى : تقدير هذه المركبات وصفا وكميا ، وهو مبحث لعلم الكيمياء التحليلية

Analytical chemistry وسوف ندرس المبحث الأول من خلال المحاضرات النظرية

فى هذا الكتاب . فى حين يكون المبحث الثانى هو موضوع التمارين العملية من خلال

كتابنا فى تحليل وتقييم مواد العلف- الجزء الأول^(١) .

عناصر الغذاء

يمكن القول ان غذاء الحيوان والدواجن بشكل عام يشمل المادة العضوية الحيوية

والعناصر المعدنية ذات الصلة بها . وقد امكن حصر المكونات الأساسية (كعناصر للغذاء)

فى ستة أقسام يطلق عليها " العناصر الغذائية الرئيسية Major Nutrients وهى :

(١) تحليل وتقييم مواد الاعلاف - للمؤلف - فى ستة اجزاء ، طبعة ١٩٩١ دار الهدى للنشر والتوزيع

١- الكربوهيدرات Carbohydrates

٢- الدهون Lipids

٣- البروتينات Proteins

٤- الفيتامينات Vitamins

٥- العناصر المعدنية Minerals

٦- الماء Water

وفيما يلي نتحدث عن كل منها بالتفصيل من الناحية الكيميائية .



الفصل الاول

كيمياء الكربوهيدرات

CARBOHYDRATES

مقدمة

تتبع الكربوهيدرات المركبات العضوية التي تحتوى على مجموعة الدهيد او كيتون وعلى مجاميع الهيدروكسيل الكحولية ، ويعبر عن بنائها الاولى $C_mH_{2n}O_n$ ولهذه الصيغة عدد غير كبير من الشواذ ، وهذا التعريف المشار اليه - بصرف النظر عن كونه ليس على درجة مطلقة من الدقة - يسمح عموما ببساطة شديدة بوصف هذه المجموعة من المركبات العضوية المختلفة ككل .

ولا يعطى اى من تسمية هذه المركبات بالكربوهيدرات او صيغتها العامة تصورا واضحا عن خواصها الكيميائية او بنائها ، وعلاوة على ذلك فان اصطلاح (الكربوهيدرات) الذى اقترحه لأول مرة العالم الكيميائى شميث ينوه بفكرة ان هذه المركبات تعتبر هيدرات الكربون ، الا ان ذلك غير مضبوط على الإطلاق مما دعا الى اقتراح مصطلح جديد منذ عام ١٩٢٧ ليبدل على هذه الطائفة من المركبات هو " الجلوكوسيدات Glycocids الا انه للأسف وجد صعوبة فى شق طريقه الى الأوساط الغذائية والكيميائية .

والكربوهيدرات مركبات ذات صفات متنوعة تختلف بشدة فيما بينها ، فتوجد من ضمنها مواد ذات أوزان جزيئية مرتفعة وأخرى منخفضة ومواد قابلة للتبلور وأخرى غير متبلورة ومنها ما يذوب في الماء ومنها مالا يذوب فيه ، وبعضها قابل للتحلل المائي والبعض غير قابل لذلك ويتأكسد بعضها بسهولة في حين ان الآخر يقاوم نسبيا فعل عوامل التأكسد الخ .

اهمية الكربوهيدرات في جسم الحيوان

- (١) تعتبر الكربوهيدرات المواد التي تنتج الطاقة عند أكسبتها ، فهي من مصادر الطاقة في الجسم
- (٢) تعمل النواتج الوسطية الناتجة عن أكسدة الكربوهيدرات كمواد أساسية لبناء عديد من المركبات العضوية الحيوية الأخرى .
- (٣) تدخل الكربوهيدرات في تكوين عدد من المركبات ذات البناء الفريد او ذات التخصص النوعي كما هو الحال في مجموعات الدم.
- (٤) تكون او تدخل في تكوين بعض البناءات الدعامية في الجسم.

تقسيم الكربوهيدرات

تنقسم الكربوهيدرات الى مجموعتين هما :

- (١) مجموعة السكريات ، وتسمى السكريات الحقيقية True saccharides او السكريات البسيطة Simple saccharides

(٢) مجموعة اللاسكربيات وتسمى ايضا السكربيات غير الحقيقية
Non-Saccharides او السكربيات العديدة Polysaccharides وتشمل المجموعة
الاولى قسمين هما :

أ- احادية التسكر Monosaccharides

وهى السكربيات التى لا يمكن تحليلها الى وحدات سكرية ابسط منها ، وتتراوح
عدد ذرات الكربون فى جزيئات هذه الافراد بين ثلاث و عشرة ذرات كربون ومن امثلة
هذا القسم الجلوكوز ، الفركتوز ، الريبوز الخ .

ب- قليلة التسكر Oligosaccharides

وهى سكرات مركبة ولكنها ابسط من عديدة التسكير ، وتتكون نتيجة تكاثف
جزيئين او ثلاثة او اربعة من السكربيات الاحادية تكثيفا اثيريا مع فقد عدد من جزيئات
الماء اقل بواحد من عدد جزيئات السكر ، واغلب الوحدات المتكثفة تكون من الهكسوزات
والبننوزات.

ويضم هذا القسم ثلاثة انواع تبعا لعدد وحدات السكر المتكاثفة فى الجزيئ :

* ثنائية التسكر **Disaccharides**: وتتكون من تكاثف سكرين احاديين ومن
امثلتها السكروز والمالتوز واللاكتوز .

* ثلاثية التسكر **Trisaccharides**: وتتكون من تكاثف ثلاثة سكرات
احادية ومن امثلتها الرافينوز

* رباعية التسكر **Tetrasaccharides**: وتتكون من تكاثف اربعة سكريات

احادية ومن امثلتها السكاكوز .

والنوعان الاخيران نادرا الوجود فى اغذية الحيوانات والدواجن ، ولذلك لن

نوليها اهتماما كبيرا .

وتشمل المجموعة الثانية قسمين هما :

أ - متجانسة التسكر **Homopolysaccharides**

وينتج عن تحليلها نوع واحد من **السكريات الاحادية** ، ومن امثلتها النشا ،

الجلايكوجين والسيلولوز ، وشبيه السيلولوز ، وجميعها ينتج الجلوكوز نقط عند تحليلها.

ب- غير متجانسة التسكر **Hetropolysaccharides**

وينتج عن تحليلها اكثر من نوع واحد من **السكريات الاحادية** ومن امثلتها الهيبارين

، وهى اقل اهمية فى غذاء الحيوان .

السكريات البسيطة (الحقيقية)

SIMPLE SACCHARIDES

السكريات الاحادية **Monosaccharides**

تحتوى افراد هذه المجموعة كما سبق القول على ذرات كربون تتراوح بين ٣-١٠

ذرات فى الجزيئى ، والمعروف منها ما يقرب من سبعين فردا ، يوجد حوالى ٢٠ منها فى

الطبيعية ، وتوضح الأشكال ٢ ، ٣ ، ٤ التنسيق البنائي للسكريات الأحادية من
الثلاثية الى السباعية.

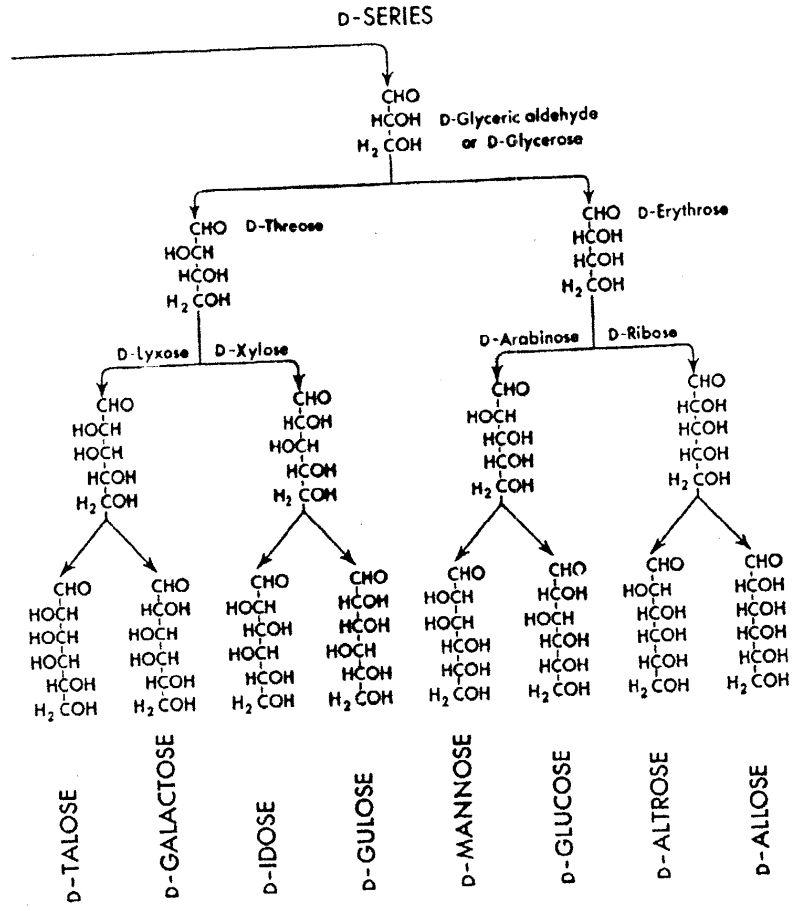
(١) عدد ذرات الكربون

يسمى السكر تسمية عددية حسب عدد ذرات الكربون فيه مضافا اليها مقطع (وز
Ose) اى سكر باليونانية ، وهى على ثمانية اقسام:

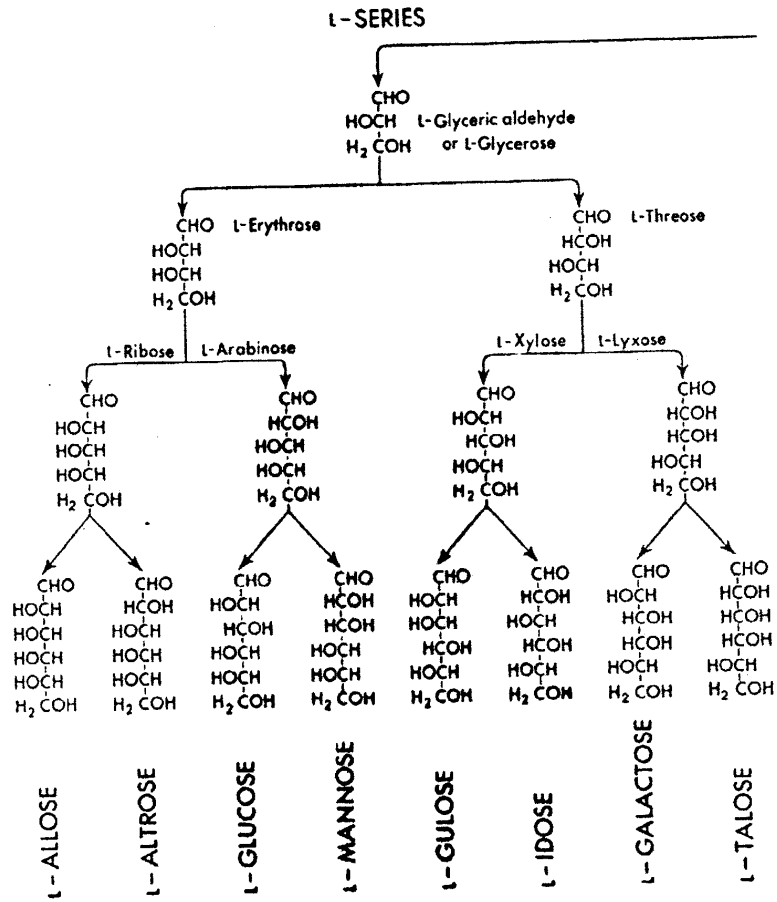
$C_3H_6O_3$	Trioses	ترايوزات
$C_4H_8O_4$	Tetroses	تتروزات
$C_5H_{10}O_5$	Pentoses	بنتوزات
$C_6H_{12}O_6$	Hexoses	هكسوزات
$C_7H_{14}O_7$	Heptoses	هبتوزات
$C_8H_{16}O_8$	Octoses	اوكتوزات
$C_9H_{18}O_9$	Nonoses	نونوزات
$C_{10}H_{20}O_{10}$	Decoses	ديكوزات

(٢) وضع مجموعة الكربونيل

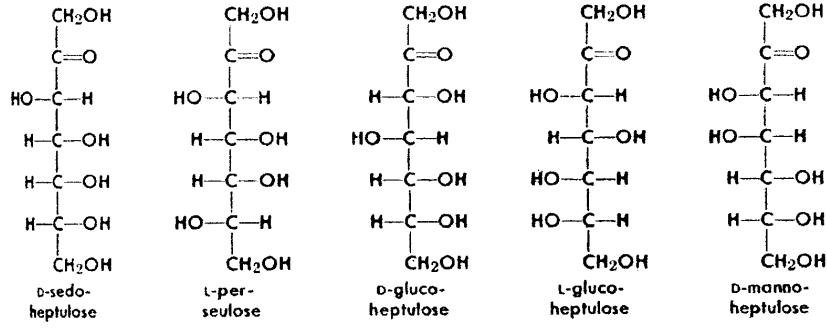
ويكون ذلك فى صورتين وهما (الالدوزات Aldoses) و (الكيتوزات
Ketoses) وتمثل مجموعة الكربونيل فى الاول وضعاً طرفياً مكونة مجموعة الدهيد،
وفى الثانية وضعاً وسطياً مكونة مجموعة كيتون وتميز الالدوزات بمقطع (وز Ose) فى
اسم السكر اما الكيتوزات فتميز بمقطع (يولوز Ulose).



شكل (٢) التنسيق البنائي للسكريات الأحادية الثلاثية و الرباعية



و الخماسية و السداسية من الالذوات



شكل (٤) بعض السكريات السباعية

(٣) التماثل البنائي

نظرا لوجود ذرات كربون غير متماثلة في جزيئات السكريات الاحادية ، فإن بناءها يكون لامتائليا ، لذلك تتميز هذه المركبات بالايزوميرية الضوئية او ايزوميرية المرآة ، ويقدر عدد الايزوميرات الضوئية (X) للسكريات الاحادية من المعادلة :

$$X = 2^n$$

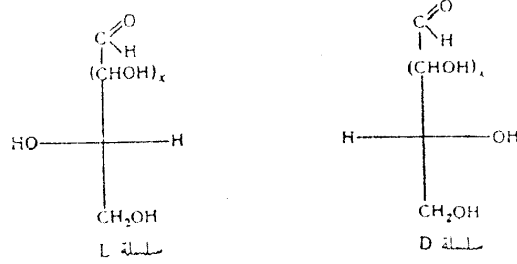
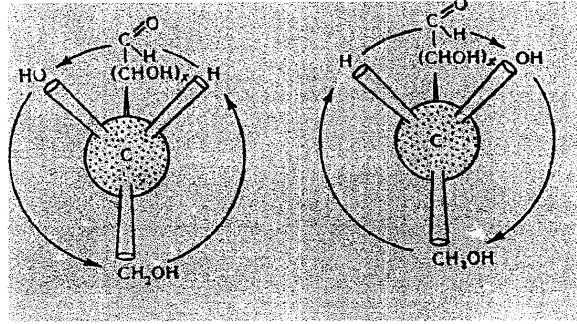
حيث n عدد ذرات الكربون غير المتماثلة في الجزيء وعلى سبيل المثال

يكون للتتروز اربعة استريوايزوميرات وللبنتوز ثمانية وللهكسوز ستة عشر .

وتسمى اشكال السكريات الاحادية المبنية بنظام المرآة بالانتبودات (Antipodes)

بمعنى " الواقعة على الوجه المقابل " ويطلق على مخاليط الجزيئات المتكافئة او المركبات الناتجة عن ارتباط الأخيرة بعضها اسم (المخاليط الرسمية) .

وتوجد ضمن الايزوميرات الضوئية للسكريات الاحادية مجموعتان (يمينية ويسارية)
تبعاً لبناء الطرف البعيد للجزئ (ويقصد به الطرف البعيد عن مجموعة الكربونيل) وتتبع
المجموعة اليمينية (D) جميع السكريات الاحادية التي تكون فيها كل من ذرة
الهيدروجين ومجموعتي الهيدروكسيل والهيدروكسي ميثيل المرتبطة بذرة الكربون قبل
الاخيرة في الجزئ بحيث يتبع ترتيبها في الفراغ اتجاه عقارب الساعة ، بينما تتبع
المجموعة اليسارية (L) تلك السكريات الاحادية التي ترتب المجموعات السابقة في
الفراغ في عكس اتجاه عقارب الساعة .



شكل (٥) تحديد البناء الايزوميري للسكريات

(٤) زاوية دوران الشعاع

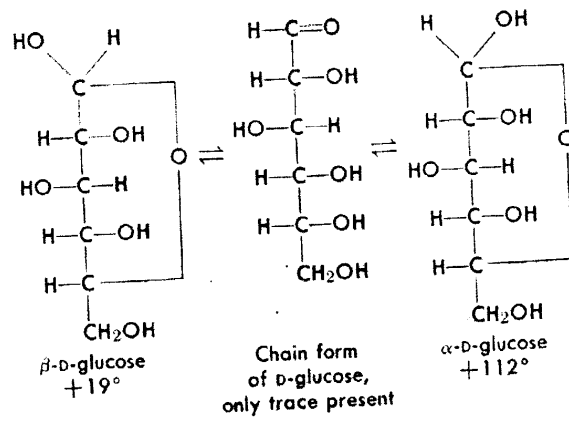
ويقصد بها قدرة المركب على إحداث انحراف للضوء المستقطب المار فيه الى جهة اليمين او اليسار ، وتنقسم السكريات من حيث قدرتها على إحداث انحراف الضوء المستقطب والتي تسمى بظاهرة (النشاط الضوئي) الى مجموعتين (يمينية ويسارية) ولا يوجد هناك اى علاقة بين النشاط الضوئي ان كان يمينيا او يساريا وبين كون المركب فى ترتيبه البنائى السابق ذكره يكون يمينيا او يساريا ، ويشار الى النشاط الضوئي للسكر بوضع علامة (+) أو (-) بين قوسين قبل اسم السكر والحرف الدال على تناظره البنائى فيدل الرمز (+) على انه يحرف الضوء فى اتجاه اليمين ، والرمز (-) على انه يحرف الضوء ناحية اليسار .

وعلى سبيل المثال يتبع سكر { Glucose - (+)D } المجموعة اليمينية من حيث ان ترتيب مجموعات الهيدروجين والهيدروكسيل والهيدروكسى ميثيل المرتبطة بذرة الكربون الاخيرة فى الجزء يتبع اتجاه عقارب الساعة وفى نفس الوقت يحرف الضوء المستقطب الى جهة اليمين ، فى حين (D(-)- Fructose) يعنى ان هذا السكر يتبع المجموعة اليمينية كما فى المركب السابق ولكنه يحرف الضوء المستقطب الى ناحية اليسار .

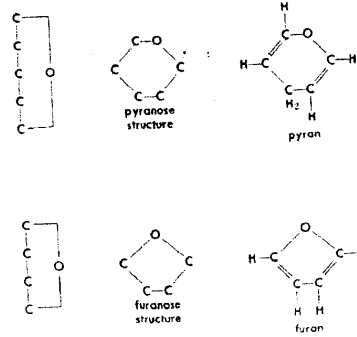
التحولات الايزوميرية الديناميكية (الحلقية - السلسلية)

للسكريات الاحادية صورة حلقية (دائرية) وصورة على هيئة سلاسل كربونية مستقيمة ، وتكون كلتا الصورتين فى اتزان ديناميكى ، ويتم قفل الحلقة باقتراب مجموعة كربونيل السكر الاحادى من مجموعة الهيدروكسيد الموجودة على ذرة كربون تكون على بعد ثلاثة او اربعة ذرات كربون من مجموعة الكربونيل ، ويرتبط الاكسجين فى مجموعة

الكربونيل بمجموعة الهيدروكسيل وينتج عن ذلك تكون مجموعة هيدروكسيل جديدة يطلق عليها اسم الهيدروكسيل الجلوكوزيدي شكل (٦ ، ٧).

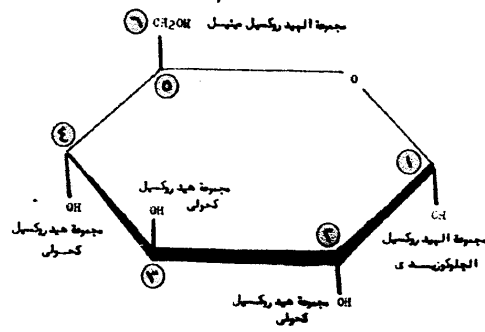


شكل (٦) التحولات الحلقية للسلسلة لسكر الجلوكوز



شكل (٧) الحلقات السداسية و الخماسية للسكريات الحلقية

وينتج من ذلك حلقة خماسية (فيوران) او سداسية (بيران) كما في شكل ٧ وتشير
الخطوط الغليظة في نموذج شكل (٨) الى الروابط بين ذرات الكربون التي تتجه ناحية
المشاهد بينما الخطوط الرقيقة الى الروابط التي تقع خلف مستوى الورقة ويسهل من ذلك
ادراك الشكل الفراغي للصيغة الحقيقية وتترتب ذرات الهيدروجين ومجاميع الهيدروكسيل
الى اعلى والى اسفل مستوى الحلقة غير المتجانسة .



شكل (٨) مجموعات الهيدروكسيل في سكر الجلوكوز

وحيث انه في اللحظة التي تقفل فيها الحلقة تتحول ذرة الكربون التي كانت اصلا
مجموعة كربونيل الى ذرة غير متماثلة ، فان ظهور الصورة الحلقية يكون مصحوبا بظهور
ايزوميرين ضوئيين جديدين ، ويطلق على احدهما الذي يكون فيه الهيدروكسيل
الجليكوزيدي متجها في نفس اتجاة الهيدروكسيل الكحولي المتصل بذرة الكربون قبل

الاحيرة (التي تحدد تبعية السكر الى المجموعة (D) أو (L) اسم الصورة (C) بينما يطلق على الصورة المضادة اسم الصورة (B).

وتوجد السكريات الاحادية في حالتها البلورية على هيئة صورة حلقيه فقط وتوجد للصورة الحلقيه ٨ اشكال فراغية ، اكثرها انتشارا صورة (الركب) و صورة (الكرسى) شكل (٩).



شكل الكرسى
(العلامة المختصرة لها هي
C من كلمة chair)



شكل المركب
(العلامة المختصرة لها
B من كلمة boat)

شكل (٩) صورتا المركب و الكرسى الفراغيتان للسكريات

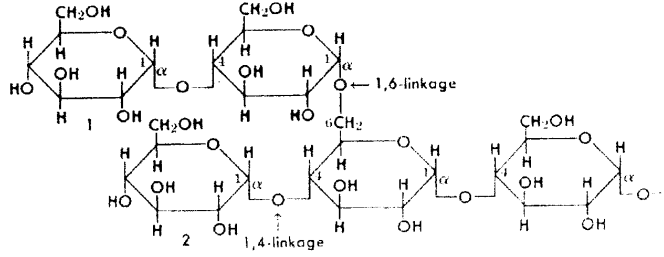
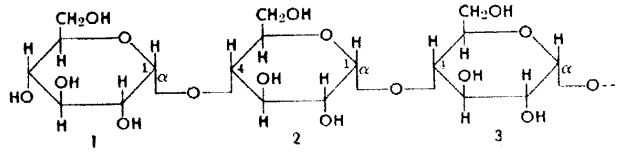
والسكريات الشائعة في غذاء الحيوان والدواجن جميعها من الصورة (D) حيث ان الصورة (L) نادرة الوجود في الغذاء الطبيعي كما انها صورة غير قابلة للامتصاص من امعاء الحيوانات الراقية. ومن ناحية اخرى فان معظم السكريات التي توجد في الغذاء هي من البننتوزات مثل الريبوز والريبوفوز والزيلوز ومن الهكسوزات مثل : الجلوكوز ، والجلالكتوز والفراكتوز والمانوز ، ونادرا ما تكون من الهيباوزات مثل : السيدوهبتوز وجميع هذه السكريات المذكورة من الالدوزات فيما عدا الريبولوز والفركتوز فهي من الكيتوزات ومن ناحية اخرى يندر وجود السكريات الاحادية منفردة في الطبيعة فيما عدا الجلوكوز

والفركتوز ، وجميعها توجد مرتبطة فى السكريات المركبة سواء قليلة التسكير او عديدة التسكير .

السكريات قليلة التسكر OLIGOSACCHARIDES

يجدر بنا ان نتعرف على نوعي مجموعتي الهيدروكسيل فى السكر الاحادى ، حيث تسمى مجموعة الهيدروكسيل التى تكونت نتيجة اغلاق حلقة السكر السداسية " بمجموعة الهيدروكسيل الجليكوزيدى " كما سبق شرحه ، وتسمى مجموعة الهيدروكسيل الموجودة على ذرة الكربون الاخرى بمجموعات الهيدروكسيل الكحولية حيث يبدأ ترقيم ذرات الكربون من ذرة الكربون التى كانت مكونة لمجموعة الالدهيد أو الكيتون والتى اغلقت الحلقة عندها والتى تحمل مجموعة الهيدروكسيل الجلوكوزيدية فتكون هى رقم (١) ، ومن ثم تكون مجموعات الهيدروكسيل الكحولية قد اصبحت على ذرات الكربون ارقام ٢،٣،٤،٦.

وفى جميع السكريات العديدة يتم الاتحاد مع مجموعات الهيدروكسيل الجلوكوزيدية او الكحولية التى على ذرات الكربون ارقام ٤ او ٦ شكل (١٠) ومجموعة الهيدروكسيل الجلوكوزيدية هى المجموعة الوحيدة فى جزئ السكر التى تعطى التفاسلات الخاصة بمجموعة الالدهيد او الكيتون ، بمعنى انها قابلة للأكسدة والاختزال فى حين ان مجموعة الهيدروكسيل الكحولية ليس لها هذه الخواص وعلى ذلك يكون هناك نوعان من ارتباط السكريات الاحادية مع بعضها البعض لتكوين السكريات الثنائية او العديدة ينتج عنها نوعيين رئيسيين من هذه السكريات يعرف احدهما بالسكريات المختزلة والاخرى بالسكريات غير المختزلة .



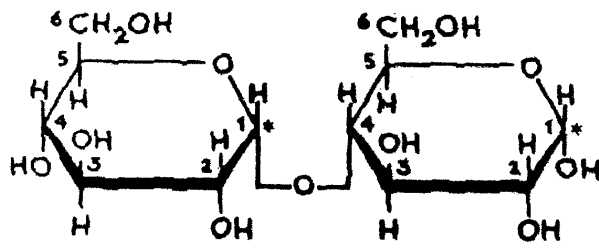
شكل (١٠) الرابطة الفا (١ - ٤) و الفا (١ - ٦)

أولاً : السكريات المختزلة Reducing Saccharides

وفيها يكون الاتحاد بين السكر الاحادى والاخر بين مجموعة الهيدروكسيل الجلوكوزيدية فى احداها ومجموعة الهيدروكسيل الكحولية فى الاخر شكل (١١) ويسمى هذا الاتحاد جلوكوزيد - جلوكوز ، وتسمى السكريات الثنائية المتكونة عن هذا الاتحاد من النوع " Maltose مالتوز "

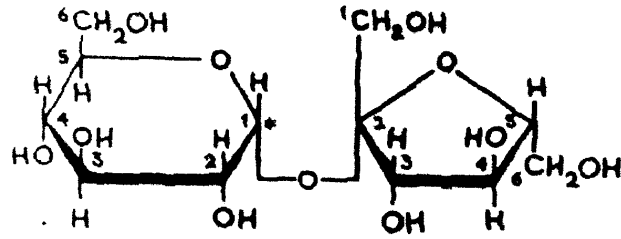
ويترتب على هذا النوع من الاتحاد ان تبقى مجموعة الهيدروكسيل الجلوكوزيدى حرة فى الجزئ ، وبالتالي تظل خصائص هذه المجموعة باقية فى جزئ السكر الثنائى مثل

MALTOSE (α FORM)



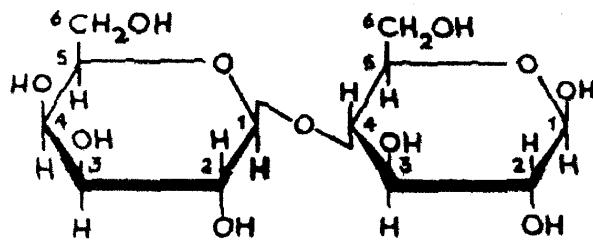
O- α -D-Glucopyranosyl-(1 \rightarrow 4)- α -D-glucopyranoside

SUCROSE



O- β -D-Fructofuranosyl-(2 \rightarrow 1)- α -D-glucopyranoside

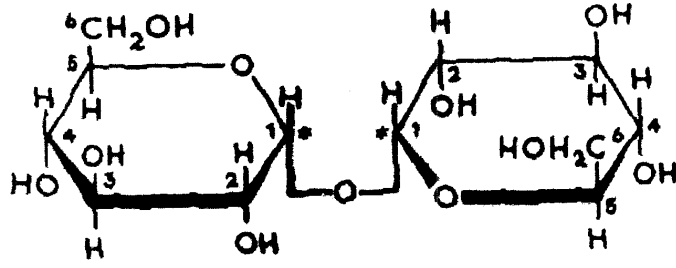
LACTOSE (β FORM)



O- β -D-Galactopyranosyl-(1 \rightarrow 4)- β -D-glucopyranoside

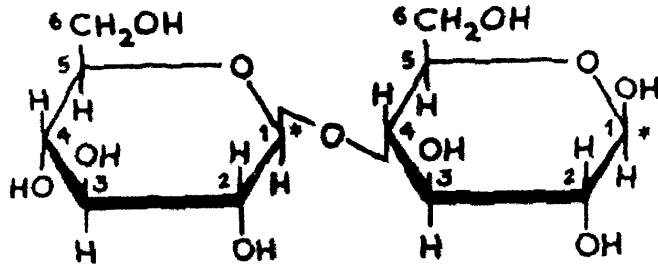
شكل (11) : انواع من الروابط الجلوكونوزيدية للسكريات

TREHALOSE (α FORM)



O- α -D-Glucopyranosyl-(1 \rightarrow 1)- α -D-glucopyranoside

CELLOBIOSE



O- β -D-Glucopyranosyl-(1 \rightarrow 4)- β -D-glucopyranoside

شكل (١٢) : انواع اخرى من الروابط الجلوكوزيدية

القدرة على الاختزال ، ويسمى هذا النوع من السكريات الثنائية بالسكريات المختزلة او جنتيوببوز Gentiobiose ومن أفراد هذه المجموعة المانوز Mannose واللاكتوز Lactose شكل (١١) والسليوببوز Cellubiose شكل (١٢).

المالتوز Maltose

وهو سكر المولت Molt Suger وينتج من تحلل النشا ، وهو بدوره يتحلل الى جزئين من الفا - د - جلوكوبيرانوز تحت تأثير الاحماض المعدنية المختلفة او انزيم المالتيز Maltase ويوضح شكل ١١ التركيب البنائي للمالتوز .

اللاكتوز Lactose

وهو سكر اللبن ويتكون من بيتا - د جلوكوز و بيتا - د - جلاكتوز وكلا السكرين الاحاديين من نوع بيتا ويتحلل اللاكتوز بواسطة الاحماض المخففة او انزيم اللاكتيز Lactase شكل ١١ .

ثانيا السكريات غير المختزلة Non-Reducing Saccharides

وفيها يكون الاتحاد بين السكر الاحادى والاخر مع مجموعة الهيدروكسيل الجلوكوزيدى فى كل منهما شكل (١١) ويسمى الاتحاد (جلوكوزيد- جلوكوزيد) وتسمى السكريات الثنائية المتكونة عن هذا الاتحاد من النوع (تريهالوز Trehalose) ويترتب على هذا النوع من الاتحاد ان تفقد كل من مجموعتى الهيدروكسيل الجليكوزيدى فى الجزئين الاحاديين المكونين للسكر الثنائى قدرتهما الاختزالية ، وبالتالي يفقد السكر خواصه الإختزالية ، ولذلك يسمى نوع السكر المتكون بهذه الطريقة بسكر غير مختزل ، ومن افراد هذه المجموعة : السكروز

السكروز Sucrose

وهو سكر القصب ، ويتكون من الفا - د - جلوكوبيرانوز بيتا - د - فركتوفورانوز
شكل (١١) ويتحلل هذين السكرين بواسطة انزيم الانفرتيز Invertase

السكريات العديدة (غير الحقيقية)

وتنقسم الى قسمين هما :

السكريات العديدة المتجانسة Homopolysaccharides

وهي مركبات معقدة يحتوى كل مركب منها على نوع واحد من السكر الاحادى ،
وينتمى الى هذا القسم كل من النشا Starch ، الجلايكوجين Glycogen والسيليلوز
Cellulose الدكسترون Dextron وهذه الاربعة تتكون من الجلوكوز، والشيتن
Chitin ويتكون من احد مشتقات الجلوكوز الامينية ، والانولين Anulin ويتكون من
الفركتوز ، المانان Mannin ويتكون من المانوز والجالاكتان Galctin ويتكون من
الجالاكتوز والارابان Araban ويتكون من الارابيتوز

السكريات العديدة غير المتجانسة Hetro polysaccharides

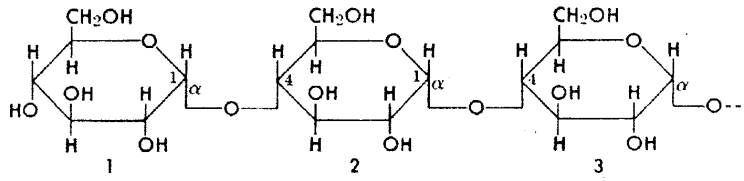
وهي مركبات يحتوى الواحد منها على انواع مختلفة من السكر الاحادى ، ويدخل
ضمن هذا النوع من السكريات كل من : الهيبارين Heparin ومواد مجاميع الدم
والكندرتين حامض الكبريتيك.

ونتكلم عن اهم انواع السكريات العديدة من الناحية البنائية فيما يلى :

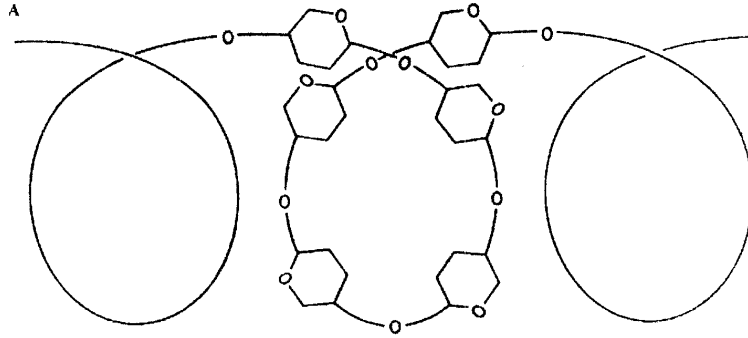
يوجد النشا في المملكة النباتية فقط ، فيخزن في الحبوب والدرنات والثمار في صورة حبيبات تعرف بالحببيبات النشوية Starch grains وتنبعج حبيبات النشا في الماء الساخن (٦٠ - ٨٠ م) وينتج مخلوط من مركبين عديدي الجلوكوزيد لهما اوزان جزئية عالية هما : الاميلوز Amylose والاميلوبكتين Amylopectin ويكون الاميلوز الطبقة الداخلية للحبة النشوية ، وهو يذوب في الماء ويلون اليود باللون الازرق الداكن ويمثل ثلث وزن حبة النشا تقريبا في حين يكون الاميلوبكتين الطبقة الخارجة ولا يذوب في الماء ويكون محلولاً غروباً ويعطى لونا ارجوانيا خفيفا مع اليود .

الاميلوز Amylose

يتكون الاميلوز من سلسلة مستقيمة طويلة تحتوى على ٣٠٠ وحدة من بواقي [الفا - د - جلوكوبيرانوز] متصلة ببعضها بواسطة روابط جلوكوزيدية من النوع الفا (١-٤) فقط بمعنى ان جسور الاكسجين تنشأ على حساب اتصال الهيدروكسيل الجلوزيدى الموجود على ذرة الكربون الاولى لاحد جزيئات الالفا - د - جلوكوبيرانوز بالهيدروكسيل الكحولى المتصل بذرة الكربون الرابعة للجزيئ الآخر (شكل ١٣) الا ان هذه السلسلة المستقيمة للاميلوز تكون على هيئة وحدات مجمعة في انتظام حلزوني ، وتتكون كل وحدة من ست بقايا من الجلوكوز شكل (١٤) .



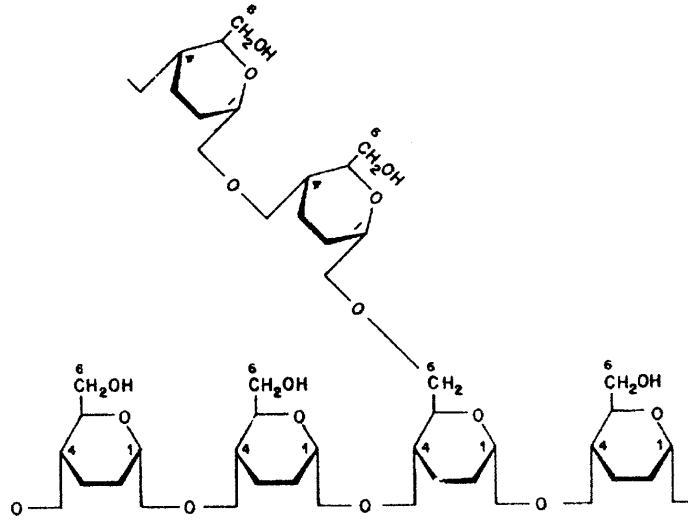
شكل (١٣) الأميروز



شكل (١٤) الشكل الحلزوني للأميروز

الاميلوبكتين Amyobectin

الاميلوبكتين يتكون من سلاسل متشعبة تحتوي كل شعبة منها على ١٨ وحدة من بقايا الجلوكوز تتبادل مع وحدات قصيرة ذات ثمان وحدات (شكل ١٥) .



شكل (١٥) الأميلوبكتين

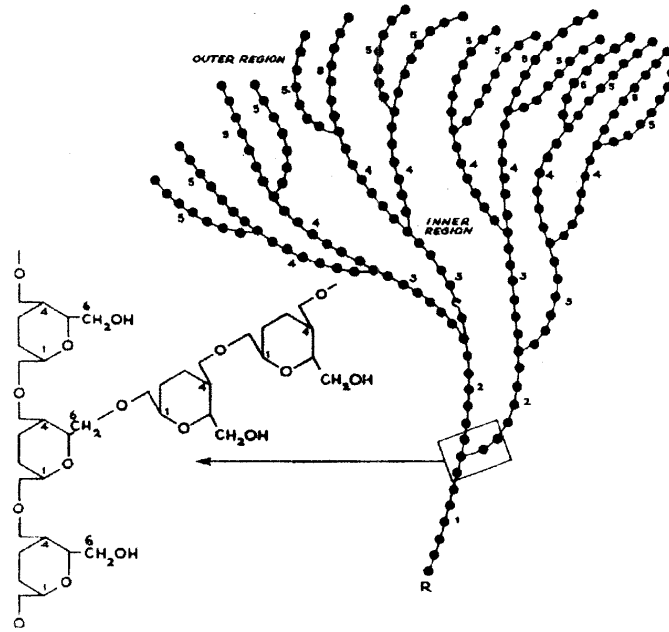
وتتكون السلسلة الواحدة من الفا - د جلوكوبيرانوز بروابط جليكوزيدية (الفا ١-٤)
 مثل الاميلوز بينما ترتبط السلاسل فيما بينها بروابط جلوكوزيدية من النوع (الفا ١-٦)
 لتعطى الجزء المتشعب من جزئ الاميلوبكتين في (شكل ١٦)

الجليكوجين

Glycogen

يعتبر الجليكوجين المادة الغذائية المخزنة في اجسام الانسان والحيوانات وهو يذوب جيداً في الماء الساخن ، ويعطى تفاعلات لونية مع اليود ، وهو اقرب الى الاميلوبكتين منه

الى الاميلوز ، بل هو يشبه الاميلوبكتين الى حد كبير من حيث التركيب البنائي إذ أن بناءهما واحد الا ان الاختلاف ينحصر في ان متوسط طول سلاسل جزئ الجليكوجين التي ترتبط بالرابعة الفا (١-٦) قصيرة (١٢ جلوكوبيرانوز) في حين انها في الاميلوبكتين طولها ٢٠ وبهذا يكون جزئ الجليكوجين اكثر تماسكا .



شکل (١٦) البناء المتشعب للاميلوبكتين

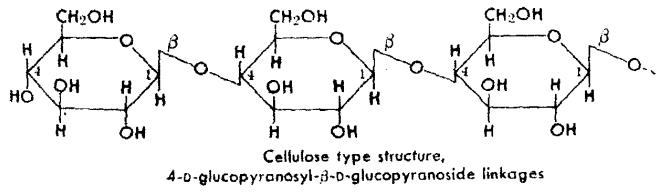
السليولوز Cellulose

ويعتبر السليولوز السكر العديد البنائى الرئيسى فى النباتات ، ويمثل الجزء الاكبر من مصادر الالياف او الكربوهيدرات عموما فى غذاء المجترات ، ويتكون السليولوز من العديد من بقايا (بيتا - د - جلوكوبيرانوز) مرتبطة مع بعضها بروابط (بيتا ١-٤) بطريقة خطية وهو يشبه فى ذلك الاميلوز ، شكل (١٧) ويكون شكل بيتا - د - جلوكوبيراموز على شكل كراسى شكل (١٨) ويتشابه الاميلوز مع السليولوز تماما فى كل شئ الا فى اربعة فروق هى :

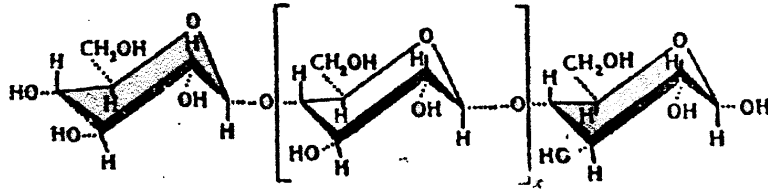
السليولوز	الاميلوز	الفرواق
فى الوضع بيتا	فى الوضع الفا	وضع الهيدروكسيد الجلوكوزيدى
شكل كرسى	شكل مركب	الشكل الفراغى للحلقة السداسية للجلوكوز
طويلة جدا تبلغ عدة الاف من بواقى الجلوكوز	قصيرة حوالى ٣٠٠ من بواقى الجلوكوز	طول السلسلة
١٠ - ٢٠ مليون	٢٠ - ٢٠٠ الف	الوزن الجزيئى

الدكسترين DEXTRIN

يحتوى جزئى الدكسترين على عدد اقل من الوحدات الجليكوزيدية (الجلوكوز) وهو يشبه بنائيا جزئى الاميلوز ولكنه اصفر منه ولذلك فهو يتكون كنتاج (وسطى) لتحليل النشا



شكل (١٧) السيليلوز



شكل (١٨) الشكل الفراغي للجلوكوز في السيليلوز

مأثيا الا انه ايضا يوجد على حالته هذه في الطبيعة وإنما وجد النشا في النبات ويعرف باسم " صمغ النشا " او "الصمغ الانجليزي" ويعتقد ان وجوده في النبات يمثل الحلقات الوسطية في تخليق النشا ، ويوجد الدكسترين ايضا في عسل النحل ويتميز الدكسترين عن النشا في انه يذوب في الماء ولا يعطي المظهر الغروي Gel اذا سخن محلوله كما في النشا كما ان مذاقه حلو .

الدكستران DEXTRAN

هو مركب يشبه النشا الى حد كبير وهو متفرع مثل الاميلوبكتين ولكن اقل تفرعا وهو يخلق بواسطة الاحياء الدقيقة وخاصة البكتريا ، وللدكستران وزن جزيئى عالى جدا فله اعلى وزن جزيئى فى المركبات الكربوهيدراتية إذا يتراوح بين ١٢ مليون ومليار .

الانيولين ONULIN

وهو من مجموعة الفركتوزنات ويتكون من سكر الفراكٲوز D- fructose وهو مسحوق ابيض شحيح الذوبان فى الماء البارد ، ولكنه سهل الذوبان فى الماء الساخن ويوجد بكثرة فى الداليا والطرطوفة وبعض جذور الدرنيات والانيولين لا توجد له انزيمات هاضمة فى القناة الهضمية للحيوانات الراقية ومن ثم فهو ان وجد فى الغذاء فإنه يمر بالقناة الهضمية من غير هضم الا فى المجترات .

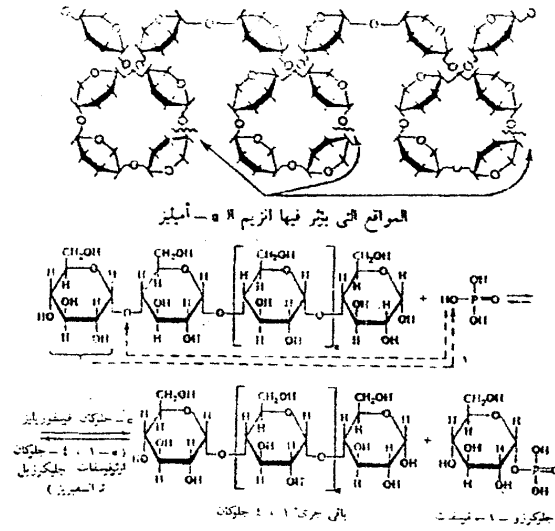
هضم الكربوهيدرات

DIGESTION OF CARBOHYDRATES

يتم هضم السكريات العديدة والقليلة التسكر الى مركبات ابسط عن طريق نوعين من التفاعلات هما : التحلل المائى ، والتحلل الفوسفورى .
ويتم التحلل المائى فى القناة الهضمية للحيوانات الراقية والطيور بواسطة نوعين من الانزيمات المحللة للنشا هما :

انزيم الفا اميليز : α - amylase

ويقوم هذا الانزيم بتحليل الروابط الجليكوزيدية من النوع ١-٤ والتي توجد في جزيئات النشا، ويحدث ذلك التحلل دون نظام معين ، ولذلك تنتج في بداية التحلل سكريات قليلة التسكر ثم تتعرض بدورها بعد ذلك لفعل انزيم الالفاميليز مرة اخرى ، ويكون المالتوز بمثابة الناتج النهائي الرئيسي في عملية تحلل النشا مائيا بمساهمة الالفاماليز ، وذلك نظرا لان السكريات الثنائية ذات الرابطة ١-٤ لا تتحلل مائيا بفعل هذا الانزيم



شكل (١٩).

شكل (١٩) فعل انزيم الأميليز على الرابطة (١ - ٤)

· اما الانزيمات المحللة للسكريات الثنائية الاكثر شيوعا فى غذاء الحيوان والدواجن
فهى ثلاثية :

السكريز او (الانفرتيز) المحلل لسكر القصب الى جلوكوز وفركتوز

الاكتيز المحلل لسكر اللبن الى جلوكوز وجلاكتوز

الماليز المحلل لسكر الشعير الى جلوكوز.

وغالبا ما يتم الهدم فى القناة الهضمية بهذه الصورة السابقة (التحلل المائى) اما
التحليل الفوسفورى فهو يحدث فى الكبد والعضلات ، ويختلف عن التحلل المائى انه
يضيف الى المواد الناتجة من التحليل جزئى حمض الفوسفوريك فى حين ان التحلل المائى
يضيف جزئى الماء.

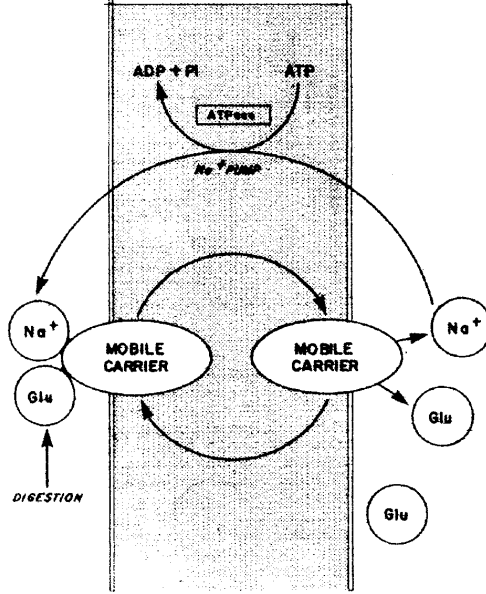
كيمياء الامتصاص

Chemistry of Absorption

امتصاص السكر Sugar absorption

المركب الحامل للسكر غير متحرك فى غياب ايون الصوديوم ويكون متحرك فى
وجوده وفى شكل (٢١) توضيح لامتصاص الجلوكوز ويتضح ان الجلوكوز يشترك مع
الحامل وايون الصوديوم فى الخميطة الدقيقة ويرحلون معا الى الجانب القريب من الغشاء
حيث يفترقون فينتقل الجلوكوز وايون الصوديوم الى السيتوبلازم ، ويخرج الصوديوم الى
خارج الخلية حتما بالنقل النشط ، واما الجلوكوز فيبقى فى السيتوبلازم ، وعلى ذلك فهو

لا ينقل بدون الصوديوم ، او بمعنى اخر فان السكر يحتاج الى ايون الصوديوم لحركته ولكن ايون الصوديوم يحتاج الى طاقة من ATP لنقله النشط الى خارج الخلية ، والطاقة المخزنة في ATP التي تفتقد خلال امتصاص السكر تأتي من الاحماض الدهنية . ومعدل نقل السكر يعتمد على تركيز الصوديوم في الوسط وان تثبيط ايون البوتاسيوم K^+ لامتصاص السكر يرجع الى تدخله في نقطة الالتقاء بين الصوديوم الحامل كما ان تركيز الصوديوم ايضا له تأثير على نقل كثير من المواد الاخرى غير السكر مثل الاحماض الامينية ، واليوراسيل واملاح الصفراء وغيرها .

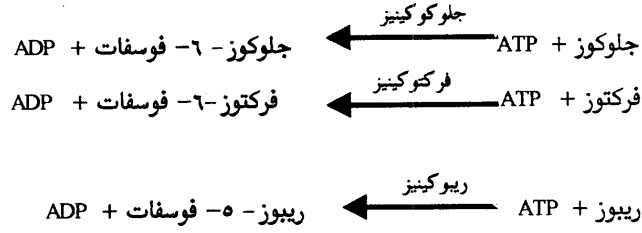


شكل (٢١) امتصاص الجلوكوز بالنقل النشط

ايض السكريات SACCHARIDES METABOLISM

الفسفرة

اول خطوة تتم على السكريات الاحادية التي يتم امتصاصها او هدمها داخل الجسم هي عملية الفسفرة او التنشيط بالطاقة قبل ان تتم عليه بقية عمليات التمثيل الغذائي الاخرى وتتم هذه العملية بتفاعل السكر مع (ATP) وذلك بواسطة انزيمات الكينيز .



مصادر الجلوكوز-6-فوسفات

لهذا المركب ثلاثة مصادر هي :

- (1) فسفرة الجلوكوز الناتج عن التحلل المائي لعديدات او قليلات التسكر .
- (2) التحول عن مركب جلوكوز-1- فوسفات الناتج عن التحلل الفسفوري لعديدات او قليلات التسكر .

(٣) التحول عن طريق التعديل الايزوميرى للسكريات السداسية مثل الفركتوز-٦- فوسفات .

هدم الجلوكوز -٦- فوسفات

يجرى هدم الجلوكوز-٦- فوسفات بصفة رئيسية من خلال مسلكين يتم فى الاول منها مرحلة معينة من مراحل هدم الجزئ الذى يحتوى كل منهما على ست ذرات من الكربون ثم انقسام الجزئ الى جزئين يحتوى كل منهما على ثلاثة ذرات كربون اى بمعنى اخر ينقسم الجزء مناصفة ويطلق على هذا المسلك اسم الهدم الدخوتومى اما المسلك الثانى فينحصر فى فقدان ذرة الكربون الاولى من جزئ الجلوكوز-٦- فوسفات ، ويطلق على هذا المسلك اسم الهدم الايوتومى .

المسلك الدخوتومى

ويتم ذلك بالخطوات التالية .

(١) تحول الجلوكوز-٦- فوسفات الى فركتوز-٦- فوسفات

(٢) تحول الاخير الى فركتوز ١:٦ ثنائى فوسفات نتيجة الفسفرة مرة اخرى فى موضع ذرة الكربون الاولى .

(٣) ينقسم الاخير الى مركبين يكون لكل منهما القدرة على التحول للاخر وهما

٣- فوسفو جلسيرالدهيد و فوسفو ثنائى هيدركسى اسيتون

(٤) يتحول ٣- فوسفو جلسيرالدهيد الى ١،٣ ثنائى فوسفو جلسرات ثم الى ٣- فوسفو جلسرات ، ثم ٢ فوسفو جلسرات ثم فوسفو اينول بيروفات .

(٥) ويتحول الاخير الى حمض البيروفيك وهو الناتج النهائي لهدم السكر بعد ذلك يسلك هذا الحمض احد طرق عديدة تختلف باختلاف الظروف التي يتم فيها ايض الكربوهيدرات .

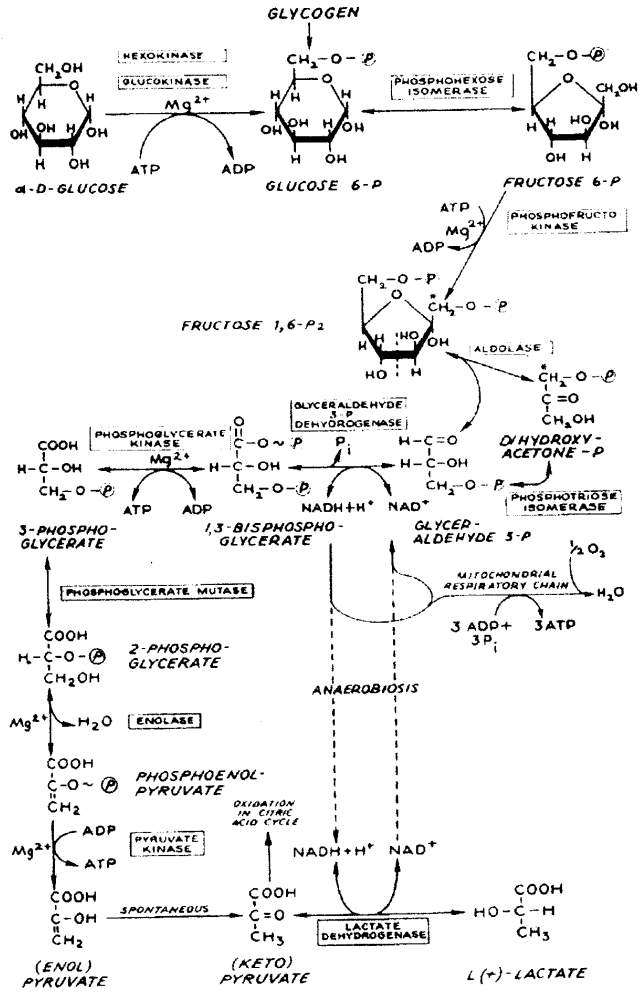
ايض حمض البيروفيك

PYROVI ACID METABOLISM

(١) فى حالة قلة الاكسجين يتم تحول حمض البيروفيك الى حمض الاكتيك :
ويطلق على عملية هدم الكربوهيدرات إذا ادت الى هذه النتيجة النهائية (عملية الجلوكزة Glucolysis) او عملية (الجلكنة Glycolysis) فى حالة ما إذا كان السكر هو المركب الكربوهيدراتى الذى بدأ التفاعل سميت (جلوكزة) وفى حالة ما إذا كان الجليكوجين هو الذى بدأ التفاعل به سميت هذه العملية (جلكنة) .

وتعتبر هاتين العمليتين وسيلة سريعة للحصول على الطاقة فى ظروف لاهوائية وهو ما يحدث فى العضلات إذا اجهدت فى مجهود قوى مفاجئ او عند بقاء الحيوان او الانسان فى مكان قليل التهوية او فى الزحام إذ يتراكم فيها حمض الاكتيك الناتج ويسبب الما فيها، وعند تحسن الظروف الهوائية يؤكسد حمض الاكتيك الى ثانى اكسيد الكربون والماء .

(٢) فى حالة توفر الاكسجين : يتحول حمض البيروفيك بمساعدة مرافق انزيم Co.A الى حمض الخليك النشط Acetyl Co A الذى يتحول الى دورة حمض الستريك مكونا حمض الستريك اول احماض هذه الدورة ، و هذه هى احدى نقاط الالتقاء مع ايض الدهون .

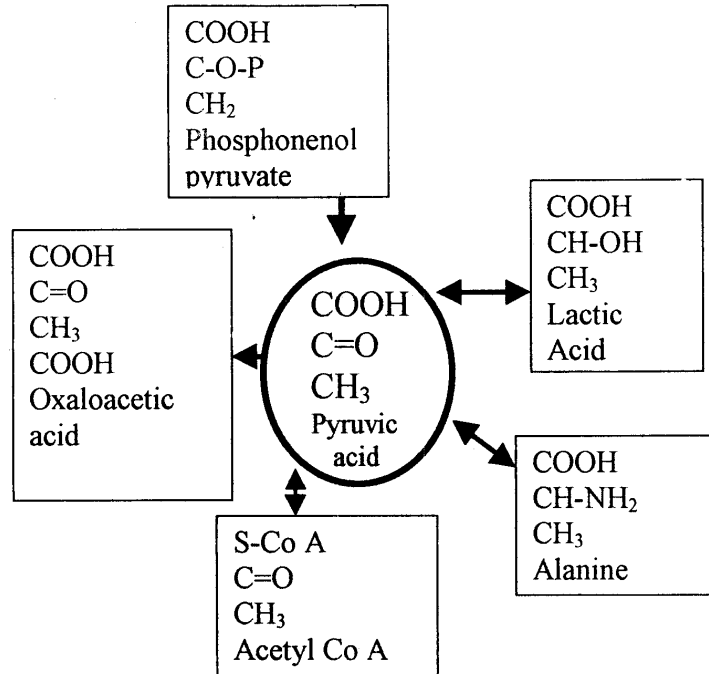


شكل (٢٢) خطوات هدم الجلوكوز

(٣) يتحول الى الالانين و هو حمض امينى و هذه هي احدى نقاط الالتقاء مع

ايض البروتينات

(٤) يتحول الى اكلالو حمض الخليك في دورة الستريك مباشرة



شكل (٢٣) مسالك حمض البيروفيك

الفصل الثانى

كيمياء الليبيدات

LIPIDS

مقدمة

تدل كلمة ليبيد Lipid أو ليبيويد Lipoid على مجموعة هامة من المركبات الحيوية التي لا تذوب فى الماء ، ولكنها تذوب فى المذيبات العضوية مثل : الاثير والبنزين والكلوروفورم وتعتبر الدهون من الناحية الكيميائية استرات الاحماض الدهنية او العضوية ، وهى توجد فى الانسجة النباتية والحيوانية على حد سواء .

تقسيم الليبيدات

تنقسم الليبيدات الى ثلاثة اقسام رئيسية هى

اولا الليبيدات البسيطة SIMPLE LIPIDS

وهى عبارة عن مواد مركبة من جزئين :

(١) احماض دهنية (وهى احماض عضوية عالية) والكحولات او هى استرات الاحماض الدهنية مع الكحولات .

وتنقسم بدورها الى ثلاثة اقسام تبعا لنوع الكحول المكون للاستر :

(١) الدهون الطبيعية **Fats** : وهى الجلسريدات الثلاثية ، او هى عبارة عن استرات الأحماض الدهنية مع الجلسرين ، وهى اما ان تسمى شحوم **FATS** إذا كانت صلبة فى درجة حرارة الغرفة وهى فى الغالب من مصدر حيوانى ، أو زيوت **Oils** اذا كانت سائلة فى درجة حرارة الغرفة وهى غالبا ما يكون مصدرها نباتى.

(٢) الشموع **Waxes** وهى عبارة عن استرات الاحماض الدهنية مع الكحولات العالية الاخرى مثل الكحولات مثل الكحولات الالفاتية طويلة السلسلة ، وقد يسميها البعض الشموع الحقيقية **True Waxes**.

(٣) الستيرويدات **Stroides** : وهى عبارة عن استرات الاحماض الدهنية مع الكحولات شبه الحلقية المسماة بالستروولات **Sterols** اى هى استرات الاحماض الدهنية مع الستيروولات .

ثانيا : الليبيدات المركبة (المرتبطة)

Compound lipids

وهى عبارة عن مواد تتكون جزيئاتها من عدة مركبات تتصل فيما بينها بروابط مختلفة وهى تتكون من احد الانواع الثلاثة لليبيدات البسيطة متحدة مع مركبات عضوية اخرى او مركبات عضوية ومعدنية ، وهى تنقسم بدورها الى ثلاثة اقسام تبعا لنوع المركب ، او المركبات الاخرى المرتبطة مع الليبيدات البسيطة :

* الفوسفوليبيدات Phospholipids وهى تحتوى على ليبيدات بسيطة مرتبطة مع حمض الفوسفوريك .

* الجلوكوليبيدات Glucolipids وهى تحتوى على ليبيدات بسيطة مرتبطة بأنواع من الكربوهيدرات .

* الليبيدات البروتينية Lipoproteins وهى تحتوى على ليبيدات بسيطة مرتبطة مع البروتينات .

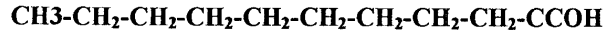
ثالثا : الليبيدات المشتقة Derivative lipids

وهى عبارة عن اجزاء متبقية بعد تحلل الانواع السابقة سواء البسيطة أو المرتبطة وتشتمل على الاحماض الدهنية Fatty acid والسترولات والاجسام الكيتونية وغيرها وفيما يلى شرحها مفصلا لتركيب المجموعات الليبيدية التى سبق ذكرها .

الاحماض الدهنية FATTY ACID

الاحماض الدهنية عبارة عن احماض عضوية عالية ، اى ذات سلسلة اليفاتية طويلة الا انه شاع الاستعمال الكيميائى بان يطلق على الاحماض العضوية اذا زاد عدد الكربون فيها عن ٦ ذرات كربون بالاحماض الدهنية والاقل من ذلك بالاحماض العضوية ، الا انه فيما يتعلق بكيمياء التغذية تسمى جميع الاحماض العضوية احماضا دهنية اذا كانت اليفاتية ووحيدة الكربوكسيل ، وتسمى على وجه الخصوص الاحماض القصيرة (اقل من ٦

ذرات كربون) بالاحماض الدهنية قصيرة السلسلة او الاحماض الدهنية الطيارة ، وعلى وجه العموم تتركب الاحماض الدهنية كيميائيا كالاتى :



وتسمى الاحماض الدهنية تبعا لعدد ذرات الكربون ، ونلاحظ ان الاختلاف بين الاحماض الدهنية ينحصر فيما يلى :

١- عدد ذرات الكربون ، وهذا العامل هو طول او قصر سلسلة الحمض الدهنى

٢- الروابط بين ذرات الكربون هل هى مشبعة ام غير مشبعة

٣- عدد الروابط الزوجية الموجودة فى الجزيء ان وجدت .

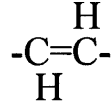
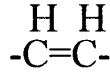
٤- نوع الرابطة الزوجية .

تسمية الحمض الدهنى

الاسم الكيميائى للحمض الدهنى لابد ان يعبر عن حالة الحمض بالنسبة للعوامل الاربعة السابقة فبالنسبة لعدد ذرات الكربون ، يسمى الحمض بالاسم المشتق من عدد ذرات الكربون باللغة اليونانية مع مقطع (Anoic) إذا كان مشبعاً و (Enoic) إذا كان غير مشبع ، اما عدد الروابط واماكنها فتذكر برقم ذرة الكربون التى عليها الرابطة بداية من ذرة الكربون فى مجموعة الكربوكسيل ، ويسبق اسم الحمض بمقطع (Trans) إذا كانت ذرات الهيدروجين بالتبادل على جانبي ذرات الكربون فى الرابطة ، وبمقطع (Cis) اذا كانت فى جانب واحد منها ، وعلى ذلك يكون الحمض الدهنى (n- Decanoic acid) وهو الكابريك Capric يعنى انه حمض يحتوى على ١٠ ذرات كربون.

الرابطة CIS

الرابطة TRANS



ويكون الحمض الدهنى (Cis 9- Hexadecenoic acid) وهو البالميتوليك Palmitoleic ويعنى انه حمض غير مشبع يحتوى على ١٦ ذرة كربون وبه رابطة زوجية واحدة على ذرة الكربون رقم ٩ وتقع ذرتى الهيدروجين على وجه واحد من الرابطة وتركيبه البنائى كالاتى $\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_5-\text{CH}=\text{CH}-(\text{CH}_2)_7-\text{COOH}$ وفيما يلى اسماى وتركيب الاحماض الدهنية الشائعة .

والغالب فى الاحماض الدهنية ان تكون :

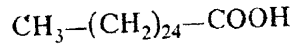
(١) ذات عدد زوجى من ذرات الكربون (٢) ذات مجموعة كربوكسيل واحدة
(٣) ذات سلسلة مستقلة (٤) يوجد منها المشبع وذو الروابط الثنائية (مفرد ومثنى وثلاث ورباع) إلا انه يشذ عن هذه القاعدة افراد قليلة نادره الوجود مثل :
أ - تشذ من القاعدة حامض الايزوفاليريك ذو عدد فردى (٥ ذرات كربون) وحمض البريبونيك (٣ ذرات كربون) وهى فى مجموعة الاقل من (٦ ذرات كربون) الاحماض الدهنية الطيارة .

ب - تشذ بعض الاحماض ذات السلسلة المتفرعة مثل الجورليك Gorlic

ج - تشذ بعض الاحماض التى تحتوى على خمس روابط زوجية مثل : Clupanodonic acid

$(C_4H_8O_2)$	البوتيريك
$CH_3-(CH_2)_2-COOH$	
$(C_5H_{10}O_2)$	الايزوفاليريك
$CH_3 > CH-CH_2-COOH$	
$(C_6H_{12}O_2)$	الكابريك
$CH_3-(CH_2)_4-COOH$	
$(C_8H_{16}O_2)$	الكابريك
$CH_3-(CH_2)_6-COOH$	
$(C_{10}H_{20}O_2)$	الكابريك
$CH_3-(CH_2)_8-COOH$	
$(C_{12}H_{24}O_2)$	اللوريك
$CH_3-(CH_2)_{10}-COOH$	
$(C_{14}H_{28}O_2)$	الميريستيك
$CH_3-(CH_2)_{12}-COOH$	
$(C_{16}H_{32}O_2)$	البالميتيك
$CH_3-(CH_2)_{14}-COOH$	
$(C_{18}H_{36}O_2)$	الستياريك
$CH_3-(CH_2)_{16}-COOH$	
$(C_{20}H_{40}O_2)$	الاراكيديك
$CH_3-(CH_2)_{18}-COOH$	
$(C_{22}H_{44}O_2)$	الهيستيك
$CH_3(CH_2)_{20}-COOH$	
$(C_{24}H_{48}O_2)$	الليجنوسيريك
$CH_3-(CH_2)_{22}-COOH$	

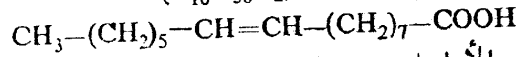
السيروتيك (C₂₆H₅₂O₂)



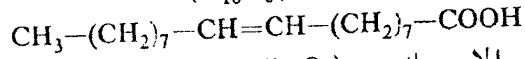
الاحماض غير المشبعة

أ - ذات رابطة زوجية واحدة

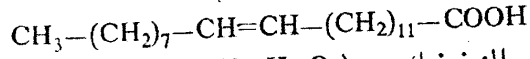
البالميتو اولييك (C₁₆H₃₀O₂)



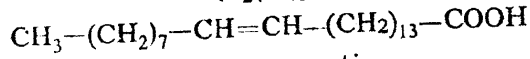
الأولييك (C₁₈H₃₄O₂)



الاروسيك (C₂₂H₄₂O₂)

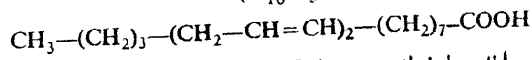


الترفونيك (C₂₄H₄₆O₂)

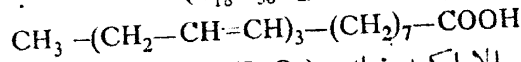


ب - ذات عدة روابط زوجية

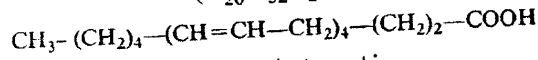
اللينوليك (C₁₈H₃₂O₂)



اللينولينيك (C₁₈H₃₀O₂)

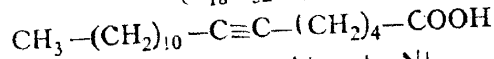


الاراكيدونيك (C₂₀H₃₂O₂)



ج - ذات رابطة ثلاثية

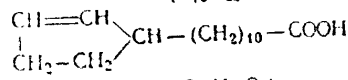
التارارينيك (C₁₈H₃₂O₂)



الاحماض الحلقية

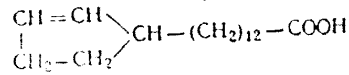
(C₁₆H₂₆O₂)

الهيدروكاربيك



(C₁₈H₃₂O₂)

الشولموجريك



د - يشذ عن القاعدة أيضا بعض الأحماض التي تحتوى على رابطة ثلاثية مثل :

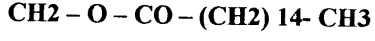
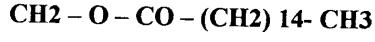
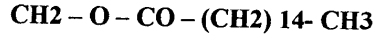
التارابينيك C18:5

ويشيع حمض الاوليك بنسبة كبيرة فى الدهون الطبيعية (حيث تزيد كميته عن ٣٠٪ فى الغالبية العظمى من الدهون) ثم يليه حمض البالتيك وتتراوح كميته (بين ١٥-٥٠٪) فى اغلب الأحيان ولهذا السبب تتبع أحماض الاوليك والبالتيك مجموعة الأحماض الدهنية الأساسية للدهون.

وتوجد الأحماض الدهنية الأخرى فى الدهون الطبيعية بكمية قليلة (عدة وحدات قليلة فى المئة) باستثناء عدد قليل من الدهون الطبيعية التى تحتوى على كمية من هذه الاحماض تقدر بعشرات فى المائة ، فمثلا توجد احماض الكابريك بكثرة فى زيت جوز الهند ويدخل حمض الايروسيك فى تركيب زيت الشلجم بنسبة تتراوح بين ٤٠ - ٧٥٪.

وتتميز الدهون الحيوانية والنباتية ببعض الخصائص العامة : فتكون الدهون الحيوانية اكثر تنوعا من حيث مجموعة الأحماض الدهنية العالية التى تدخل فى تركيبها وعلى وجه الخصوص يشع من بين الأحماض الأخيرة وجود الأحماض الدهنية العالية ذات ذرات الكربون بين ٢٠ - ٢٤ ذرة اما فى الدهون النباتية فتكون حصة الأحماض الدهنية العالية غير المشبعة جدا (تصل الى ٩٠٪) بينما يوجد من الاحماض المشبعة عالية حمض البالتيك فقط حيث تتراوح كمية بين ١٠ - ١٥٪ .

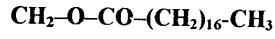
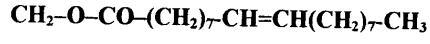
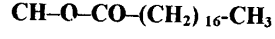
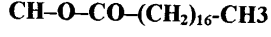
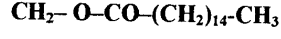
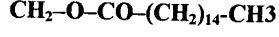
وتنقسم الجلسريدات الى : جلسريدات بسيطة واخرى مختلطة ، وتكون الاولى منها عبارة عن استرات للجلسرين مع احد الاحماض الدهنية العالية ، كما هو موضح بالمثال التالى : شكل (٢٤)



شكل (٢٤) ثلاثي البالميتين

اما الجلسريدات المختلطة فتكون مبنية من باقى الجلسرين وبواقى احماض دهنية

مختلفة شكل ٢٥



بالميتو-ستيرو-اولين

بالميتو-ثنائى السترين

شكل (٢٥)

ويمثل شكل (٢٦) شكلا تخطيطيا عاما للجلسريدات الثلاثية



شكل (٢٦) البناء العام للدهون الطبيعية

وتكون حصة الجلسريدات الثلاثية البسيطة غير شائعة في الدهون الطبيعية التي تحتوى على خليط من الجلسريدات الثلاثية المتنوعة بينما يمكن ان تكون النسبة المثوية لبعض الجلسريدات الثلاثية المختلطة مرتفعة جدا وتتوقف الخواص الطبيعية للجلسريدات الثلاثية على طبيعة الاحماض العالية الداخلة في جزيئاتها فإذا كانت الاحماض الدهنية المشبعة (الصلبة) هي السائدة في الجلسريدات الثلاثية فإن تلك الجلسريدات الثلاثية تصبح ايضا صلبة بينما اذا كانت الاحماض الغير مشبعة (السائلة) هي السائدة فإن درجة حرارة انصهار تلك الجلسريدات الثلاثية تكون منخفضة ، وتتأثر بنفس الطريقة الدهون الطبيعية ايضا .

عملية التصبن SAPONIFICATION

ومن اهم الصفات الكيميائية التي تميز الدهون هي قدرتها على التصبن بفعل المحاليل المائية للقواعد ويطلق على املاح الاحماض الدهنية العالية التي تنتج عن ذلك اسم الصابونات ، ومن هنا اخذت عملية تفكك الروابط الاستيرية اسم عملية التصبن Saponification.

وعلى غرار ذلك يؤدي غليان الدهون مع المحاليل المائية للاحماض المعدنية او تحضيئها مع الانزيمات الخاصة الى تحليلها مائيا مما يصحبه تكون الاحماض الدهنية الحرة و الجلسرين ، وعلى الرغم من عدم تكون الصابون في هذه الحالة الا ان تفكك الجلسريدات الثلاثية بالتحليل المائي hydrolyses مثله كمثل اى من الاسترات الاخرى يسمى ايضا بتفاعل التصبن Saponification ويستخدم هذا التفاعل على نطاق واسع في

الصناعة للحصول على الاحماض العالية الحرارة ، وتبدأ بنفس هذا التفاعل فى الجسم عمليات هدم الدهون .

هدرجة الدهون Hydrogenation

ويمكن للجلسريدات الثلاثية الدخول فى التفاعلات كيميائية عن طريق الشق الهيدروكربونى الخاص ببواقى الاحماض الدهنية ، واهم هذه التفاعلات هدرجة الدهون الذى ينحصر فى اختزال بواقى الاحماض المشبعة ، وتتحول الدهون عند ذلك من حالتها السائلة الى حالة صلبة ، ويمكن بهذه الطريقة الحصول على الدهون الغذائية من الزيت.

عملية التزنخ Rancidity

تحدث بعض التغيرات فى خواص الدهون عند تركها معرضة للهواء والرطوبة وفى وجود الضوء والحرارة ويصبح الدهن بعد ذلك فى حالة تزنخ ، وسبب ذلك إنتاج أحماض دهنية على الحالة الحرة بسبب تأثيرها بالأنزيمات او بسبب إنتاج الدهيدات عالية ذات رائحة مميزة كما تتكون ايضا فوق اكاسيد عضوية بسبب ارتباط الأوكسجين بالروابط الزوجية فى الاحماض الدهنية غير المشبعة وتسمى هذه الاكاسيد بالبيريوكسيدات العضوية او البيريوكسيدات الدهنية Fatty breoxides شكل (٢٧) والدهون التى تحتوى نسبة كبيرة من أحماض غير مشبعة ولا سيما حمض الاوليك تتزنخ بسرعة فى الظروف الملائمة لعملية التزنخ ، والدهن المتزنخ مادة سامة ، وفضلا عن ذلك فان التزنخ يسبب اتلاف فيتامينات (أ،هـ) لذا تنصب مشكلة حفظ الأغذية على منع حدوث تلف اوتزنخ دهن الغذاء .

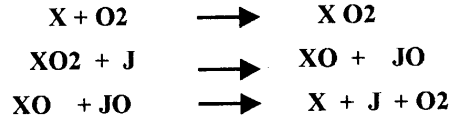
تحليلاً مائياً جزئياً إذا تواجدت للأنزيمات ظروف مناسبة ، فتنفرد الأحماض الدهنية التي تعمل على اتلاف خواص الليبيدات ويمكن تلافى مثل التزنخ قبل حدوثه بعدم تهيئة الظروف المناسبة للأنزيمات .

والنوع الثانى من التزنخ وهو التزنخ التأكسدى Oxidative rancidity يحدث بسبب اكسدة الأحماض الدهنية الى كيتونات فتأكسد الأحماض الدهنية كما هو معلوم يكون فى الوضع بيتا β تحت تأثير انزيم Peroxidase حيث يهاجم هذا الانزيم الأحماض الدهنية ويحولها الى ميثيل كيتونات.

وقد يحدث التزنخ التأكسدى نتيجة لأكسدة الروابط الزوجية فى الأحماض غير المشبعة فتتكون فوق الأكاسيد التى تتحول الى مشتقات " كيتوهيدروكسيلية " التى تتحول بدورها الى الدهيدات سامة وتختلف أنواع الزيوت و الدهون فى سرعة تزنخها التأكسدى ، فالبعض منها يقاوم عملية التأكسد لفترة ما تعرف باسم (فترة المقاومة) Induction period وطول هذه الفترة له قيمة فى تحديد صفات الدهون او الزيوت ، وتتوقف هذه الخاصية على عدة عوامل منها : وجود مركبات لها خاصية تثبيط عملية التأكسد تعرف باسم مضادات التاكسد Antioxidants أو قد توجد مركبات تساعد على التزنخ او التأكسد تعرف باسم مولدات التأكسد Pro-oxidants مثل لآكتات النحاس Copper lactate واملاح النحاس العضوية والحديد والنيكل .

وتنتج مولدات التأكسد عادة أثناء عملية استخلاص وتنقية الليبيدات الخام ، وفى حالة الاخيرة تقل مدة فترة المقاومة ، اما فى حالة وجود مضادات التأكسد فتزداد فترة المقاومة ، وعلى ذلك تكون مضادات التأكسد هى " المواد التى تعمل على تثبيط التزنخ

التأكسدي" وهي مادة عبارة عن مركبات سهلة التأكسد بسبب شراحتها لامتناس الأكسجين ، ويمكن استخدام بعض المواد لتعمل كمضادات للتأكسد ومنها (هيدروكينون Hydroquinone) الذي يمكن بجزء منه واحد ان يحمى ٤٠,٠٠٠ جزء اكرولين لفترة طويلة ويمكن تفسير عمل مضادات التاكسد فى دورة التفاعلات على فرض ان المادة القابلة للتاكسد (X) والمادة المضادة (J) كما يلى :



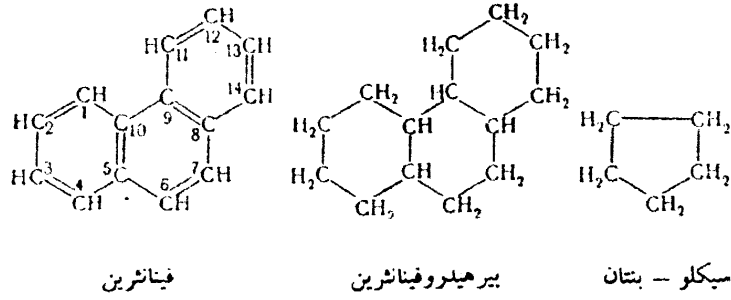
الشموع Waxes

الشموع هى استرات الاحماض الدهنية مع كحولات احادية الهيدروكسيل وهى لا تحتوى على جلسرين ، وتوجد فى النباتات على سطح الاوراق والثمار والبذور كما توجد فى الاسماك والحشرات ، ويحتوى شمع النحل بصفة رئيسية على الاحماض الدهنية التى تحتوى على ٢٦ ، ٢٨ ، ٣٠ ، ٣٢ ، ٣٤ ذرة كربون مرتبطة مع كحولات عالية ذات سلسلة مستقيمة تحتوى على ٢٦ ، ٢٨ ، ٣٠ ، ٣٢ ذرة كربون ومن اهم الكحولات التى تدخل فى تركيب الشموع هى كحولات السيتيل والسيريل والمونتانييل والميريسيل

CH ₃ - (CH ₂) 14 - CH ₂ OH	كحول السيتيل Cetyl
CH ₃ - (CH ₂) 24 - CH ₂ OH	كحول السيريل Ceryl
CH ₃ - (CH ₂) 26 - CH ₂ OH	كحول المونتانييل Montanyl
CH ₃ - (CH ₂) 28 - CH ₂ OH	كحول الميريسيل Myricyl

السترويدات Stroides

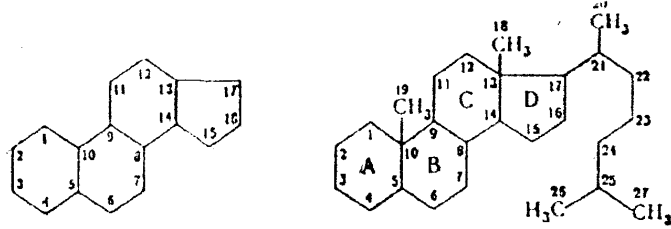
تشتمل السترويدات على مجموعة كبيرة من الليبيدات البسيطة ، والسترويدات عبارة عن استرات للكحولات الحلقية ذات البناء الخاص (الستولات) مع الاحماض الدهنية العالية ، ويكون بناء الستولات معقد الى حد كبير ، ويكون اساس جزيئاتها عبارة عن مجموعة حلقية من الذرات التي تتكون من الفينانثرين Phenanthrene المختزل والسيكلوبنتان Cyclopentane تسمى هذه المجموعة الحلقية



فينانثرين

بيرهيدروفينانثرين

سيكلو - بنتان



بيرهيدروسيكلو بنتانوفينانثرين
(ستيران)

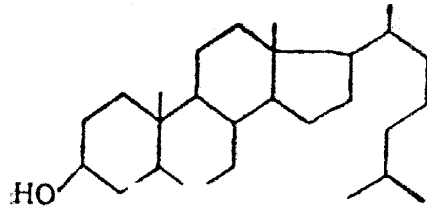
كولستان

شكل (٢٨)

Per-hydro-cyclo-pentano- phenanthrene أو سيتران Setran.

وإذا اتصل السيتران بسلسلة جانبية من ٨ ذرات كربون وبمجموعتي ميثيل في مواضع الكربون ١٠، ١٣، سمي (الكولستان Cholestan).

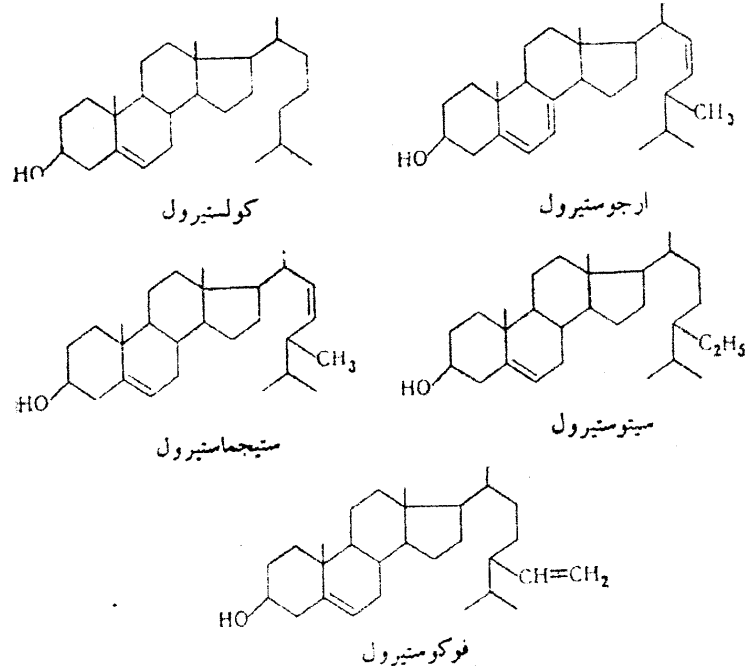
ويرقم الكولستان (شكل ٢٨) بالترقيم الخاص بحلقات الفينانثرين ثم حلقة البننتان ثم السلسلة الجانبية ، ويتحول الكولستان عند اكسدته في موضع الذرة رقم ٣ من الحلقة (A) الى كحول عديد الحلقات واسمه (كوليستانول Cholestanol) شكل (٢٩) وهو الاساس لطائفة الستيرولات وتتكون نواة الكوليستانول في جميع الستيرولات ما عدا اختلافات بسيطة اما بتكوين رابطة زوجية بين ذرات الكربون ٥-٦ كما في الكوكسترول او ٨-٧ من الحلقة (B) وبين الذرات الكربونية ٢٢-٢٣ في السلسلة الجانبية كما في الارجوسترول .



شكل (٢٩)

كوليستانول

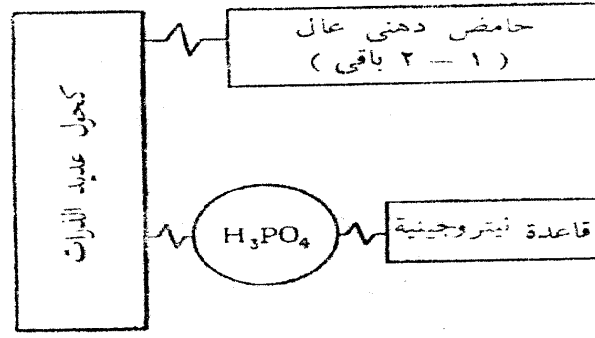
وتتأكسد الستيرولات في جسم الحيوان معطية النواة لعدد من الافراد البارزة للمشتقات المسماة الستيرويدات Steroids ويتبعها عدد كبير من المركبات نكتفى بذكر بعضها شكل (٣٠) .



شكل (٣٠) بعض الستيرويدات

الفوسفوليبيدات Phodpholipids

وهي عبارة عن استرات للكحولات العديدة الهيدروكسيل مع الاحماض الدهنية وتحتوى بالاضافة الى ذلك على مجاميع اضافية من بواقى حامض الفوسفوريك والقواعد النيتروجينية شكل (٣١).



شكل (٣١) رسم تخطيطى لبناء الفوسفوليبيدات

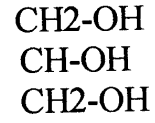
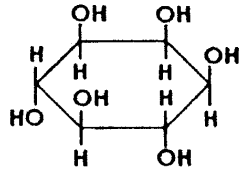
ويدخل فى التركيب الفوسفوليبيدات المختلفة ثلاثة انواع من الكحولات العديدة الهيدروكسيل وهى : الجلسرين ، السفنوزين ، والايينوزول (شكل ٣٢) وتنقسم الفوسفوليبيدات تباعا الى ثلاث اقسام هى :

١-الجلسروفوسفوليبيدات : وعادة تسمى الفوسفاتيدات ، وهى التى يكون الكحول المرتبط معها هو الجلسرين .

٢- السفنجوفوسفوليبيدات : وهى التى يكون الكحول المرتبط معها هو السفنجوزين

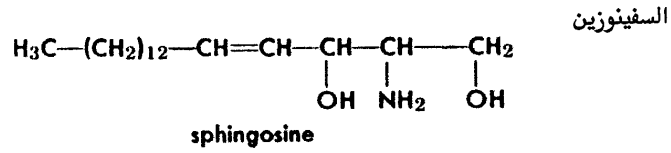
٣-الايينوزيتول فوسفوليبيدات : وهى التى يكون الكحول المرتبط معها هو الاينوزول

واما القواعد الازوتية التى يمكن ارتباطها بالفوسفوليبيدات والاكثر انتشارا فهى الكولين Choline والسيرين Serine والكولامين Cholamine والثريونين Threonine . شكل ٣٣ .

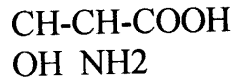


الجلسرول

الأنستول



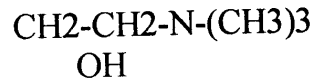
شكل (٣٢) انواع الكحولات التى تدخل فى بناء الفوسفوليبيدات



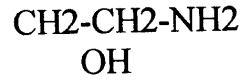
السيرين



السريرين

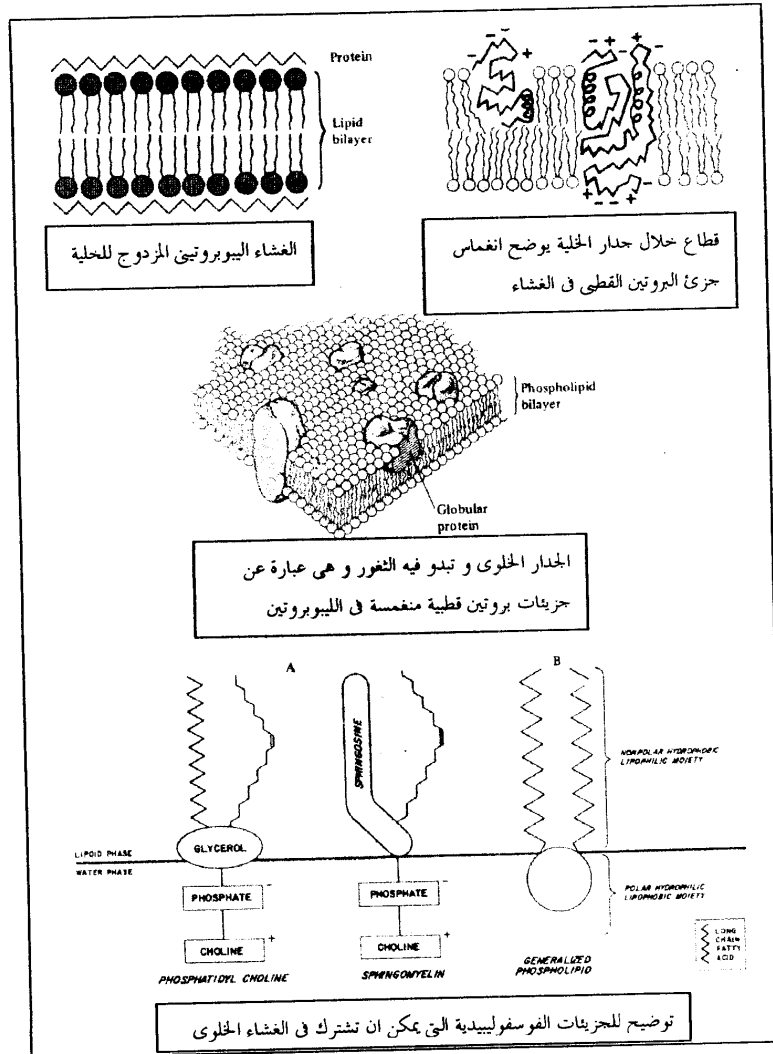


الكولين



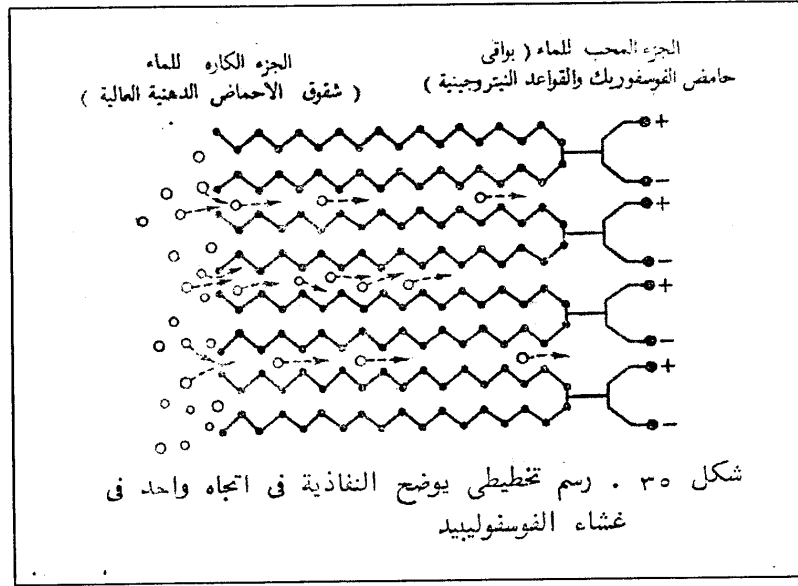
الكولامين

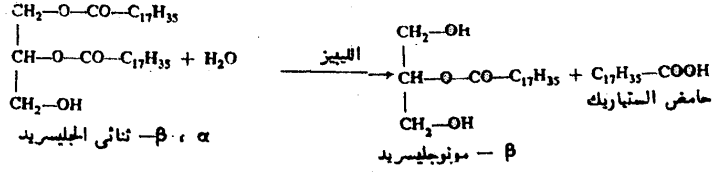
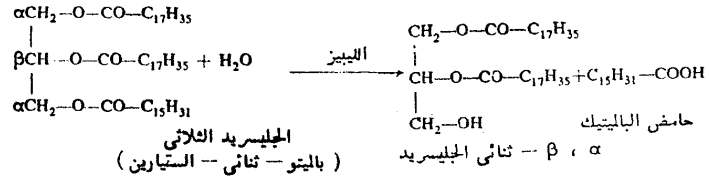
شكل (٣٣) انواع القواعد الازوتية التى تدخل فى بناء الفوسفوليبيدات



شكل (٣٤) : بعض وظائف الفوسفوليبيدات

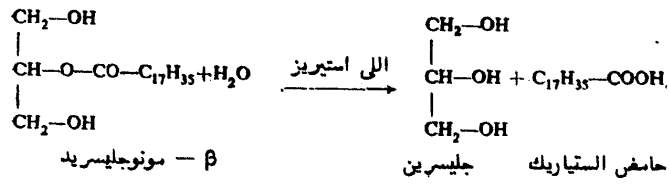
وتمثل مجموعة الفوسفوليبيدات أهمية كبيرة في الجسم اذا يتبع هذه المجموعة المركبات التي تساعد على تنظيم النفاذية في جدار الخلايا الحيوانية شكل (٣٤) ، (٣٥) كما تساعد ايضا على اتمام عملية الميتلة Methylation ويتبع هذه المجموعة ثلاثة مركبات تختلف باختلاف القاعدة الازوتية المرتبطة مع الجلستروفوسفوليبيدات فإذا كانت القاعدة هي الكولين كان الفوسفوتيد المتكون هو فوسفاتيديل كولين Phosphatidyl Choline وهو المعروف بالليسيثين Lecithin وإذا كانت القاعدة هي الكولامين كان الفوسفوتيد المتكون هو فوسفاتيديل كولامين Phosphatidyl Choline ، وهو المعروف باسم السيفالين Cephalin وإذا كان السيرين هو القاعدة سمي الفوسفوتيد ، فوسفاتيديل سيرين ، وهكذا مع الثريونين يكون اسمه فوسفاتيديل ثريونين شكل ٣٦ .





شكل (٣٧) هضم الجلسريدات الثلاثية بواسطة الليباز على خطوتين

ثم يتم تحليل الجلسريدات الأحادية (الرابعة بيتا) بواسطة انزيم اخر يوجد عند الجدر المهدبة للخلايا الطلائية في ميكوزا الأمعاء و يتم التفاعل بتحرير الحمض الدهني من الجلسرول شكل (٣٨).



شكل (٣٨) هضم الجلسريدات الأحادية بواسطة الأستيريز

امتصاص الدهون Lipid Absorption

معظم الناتج النهائي المهضوم للدهون بعد هضمها والذي يمكن ان يكون موجودا فى مخاطية الامعاء لامتصاص هو : جلسريدات احادية وحمض دهنية وجليسرول ويكون ذلك فى شكل اختلاط مستحلبى للحمض الدهنية والجليسرول والجلسريدات الاحادية مع املاح الصفراء لتكون مستحلبا جديدا ، ولكن لم يعرف بعد هل الاتصال بين املاح الصفراء وهذه المهضومات الدهنية يحدث فى التجويف المعوى ام داخل الخلية .

والجزء الاكبر من الفوسفوليبيدات المأكولة يحدث لها تحلل تام فى التجويف المعوى الى احماض دهنية وجليسرول وفوسفات ومركبات اخرى ، ويكون امتصاصها باسلوب مشابه لما يحدث للنواتج الهضمية للجلسريدات الثلاثية المهضومة .

وهناك طريقان لامتصاص الدهون من الأمعاء الدقيقة :

الطريق الدموى

عن طريق الوريد البابى حيث تتجمع الشعيرات الدموية المحيطة بالخلية الطلائية ، ويتم انتقال المهضوم من الدهون الى هذا الطريق و هو اما الأحماض الدهنية الحرة او الجليسرول او الجلسريدات الأحادية ذات الأحماض الدهنية القصيرة او المتوسطة او الجلسريدات الثنائية ذات الأحماض الدهنية القصيرة.

الطريق اللبني

عن طريق الوعاء اللبني الذي يصل ايضا الى الكبد و الذى تتجمع فيه الشعيرات اللبنية المنتشرة حول الخلايا الطلائية و يعتقد انه يدخل من هذا الطرق جميع الصور التى يحتمل ان يكون عليها الدهن بما فى ذلك الجلسريدات الثلاثية ، الا انه من المرجح ان الجلسريدات الثلاثية التى تحتوى على الأحماض الدهنية العالية تحتاج اولاً الى هضم مبدئى قبل الأمتصاص و ان الامتصاص للجلسريدات الثلاثية يقتصر على تلك المحتوية على احماض دهنية قصيرة او متوسطة.

ايض الاحماض الدهنية FATTY ACID METABOLISM

احد عمليات الايض للاحماض الدهنية هى عملية تقصير سلسلة الحمض الدهنى كطريقة الانطلاق الطاقة فى العملية المعروفة بالاكسدة فى الوضع بيتا β -Oxidation

اكسدة الأحماض الدهنية فى الوضع بيتا

(١) ينشط الحمض الدهنى عن طريق تكوين مركب مع مرافق الانزيم أ المحتوى على رابطة عالية الطاقة من جزئ حمض الفوسفوريك ، ويتم بعد ذلك بثلاثة انواع متخصصة من انزيمات ACYL Co-A SYNTHASE احدهما للاحماض ذات السلسلة القصيرة والاخرين للسلاسل المتوسطة والطويلة .

(٢) يؤكسد الاكيل مرافق الانزيم بمساعدة انزيم Acyl Coa الذى يحتوى على الفلافين ادينين ثنائى النيوكليوتيد (FAD) كمرافق انزيمى وهو من نواتج تمثيل فيتامين (ب٢) .

(٣) يضاف جزئ الماء فى موضع الرابطة الزوجية التى توجد فى الديهيدرواكيل مرافق الانزيم أ

(٤) تؤكسد مجموعة الهيدروكسيل فى الوضع بيتا الى مجموعة كيتون

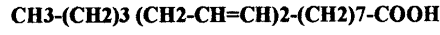
(٥) يتحد الجزئ الاخير مع مرافق الانزيم النشط وينفصل جزئ استيل مرافق انزيم (أ).

وهكذا تكرر هذه العمليات باستمرار كما يوضح شكل (٣٩) و (٤٠).

الاحماض الدهنية الضرورية Essentail fatty acids

يطلق على ثلاثة احماض دهنية غير مشبعة اسم الاحماض الدهنية الضرورية وهى لازمة للكثير من وظائف الدهون بالجسم كما انها تهيمن على ايضها وهى ضرورية لعملية بناء و تخليق و تطويل سلاسل الاحماض الدهنية الأخرى ، و هذه الأحماض هى :

(١) اللينوليك C18:3



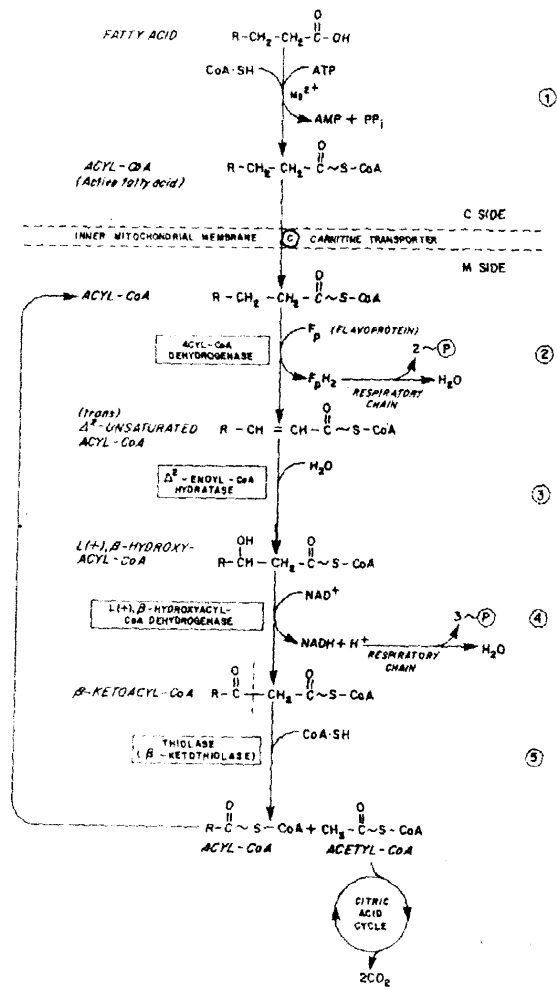
(٢) الينولينيك C18:3



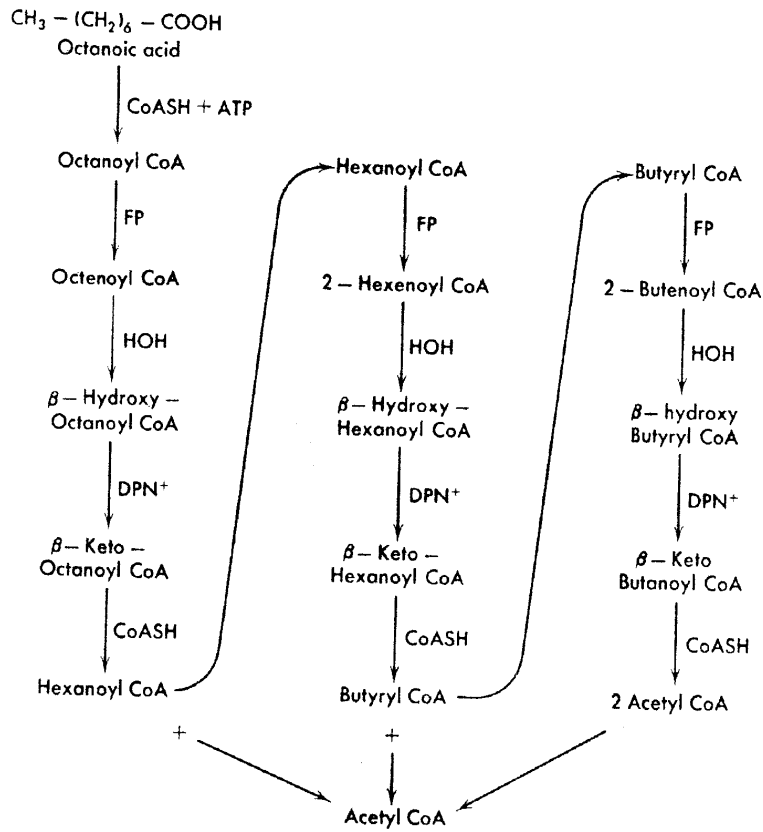
(٣) الاراكيدونيك



ويعتبر البعض ان هذه الاحماض الدهنية الثلاثة غير المشبعة تكون معقدا واحدا ينتمى الى الفيتامينات تحت اسم فيتامين (ف).



شكل (٣٩) أكسدة الأحماض الدهنية في الوضع بيتا



شكل (٤٠) تتابع عمليات الأوكسدة لحمض دهني طوله ٨ نرات كربون

و نلاحظ ان الناتج النهائى لعملية اكسدة الدهون ينتهى الى حمض الخليك النشط
(acetyl Co A) وعنده تلتقى نواتج اكسدة الدهون و نواتج اكسدة الكربوهيدرات وايض
البروتينات.

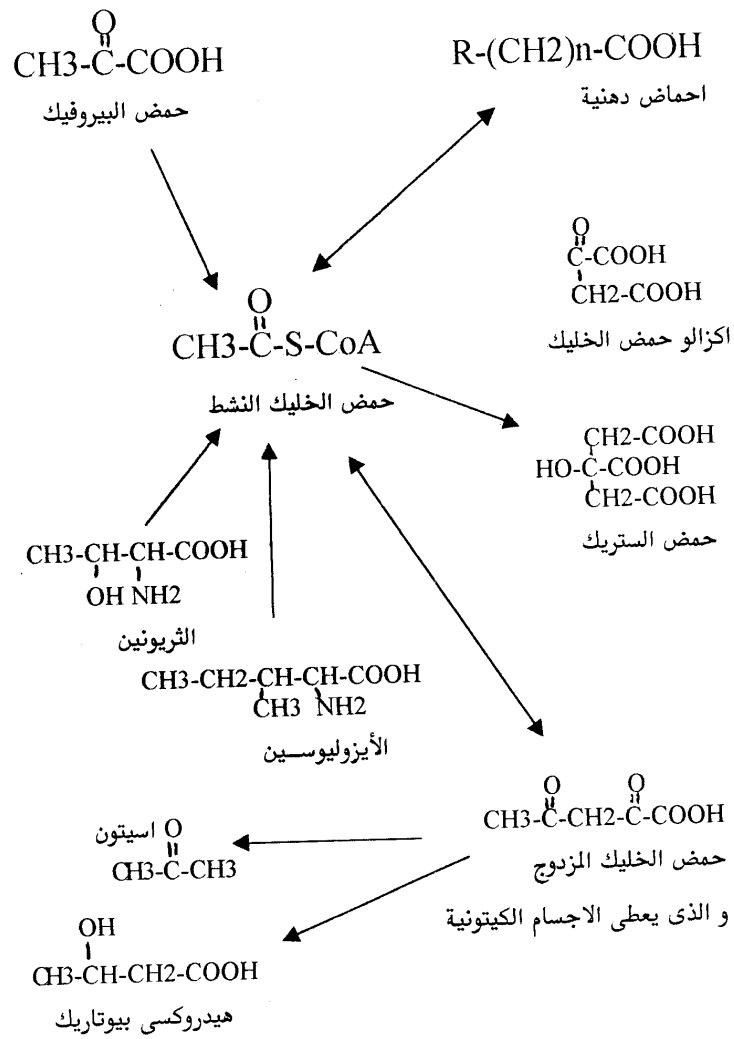
ايض حمض الخليك النشط

Acetyl Co A

حمض الخليك النشط نقطة التقاء اخرى هامة فى التمثيل الغذائى للمركبات
الغذائية ، و تتمثل نقاط الالتقاء عند هذا المركب على النحو التالى كما يوضحها شكل
(٤١).

(١) طريق ذو اتجاهين لتخليق الأحماض الدهنية او كنتاج من اكسبتها ، وهو الاتجاه
المتصل بايض الدهون.

(٢) طريق ذو اتجاه واحد لتحويل حمض البيروفيك الى حمض الخليك النشط ، وهو الاتجاه
المتصل بأيض الكربوهيدرات ، ومع ان هذا الطريق ذو اتجاه واحد بمعنى ان حمض
البيروفيك يتحول الى الخليك النشط و ليس العكس مما قد يدعو الى التساؤل عما اذا كانت
الدهون لا تتحول الى كربوهيدرات ، فنجد ان حمض الخليك النشط يدخل دورة حمض
الستريك و يصل الى اكزالو الخليك الذى يتحول الى penolpyruvic وهذا بدوره يتحول اما
الى حمض البيروفيك او الى الترايوزات و منها يبني الجلوكوز او الفركتوز او الجليكوجين.



شكل (٤١) مسالك حمض الخليك النشط

(٣) طريق ذو اتجاهين للدخول او الخروج من دورة حمض الستريك نتيجة اتحاده او انفكاكه من حمض اكرالو الخليك.

(٤) طريق ذو اتجاه واحد مع كل من الحمضين الثريونين و الأيزوليوسين حيث يتحول هذان الحمضان اليه و لا يتحول هو اليهما فى الكائنات الراقية.

(٥) طريق ذو اتجاهين لتكوين حمض الخليك المزدوج (Acetoacetic acid) وهذا الحمض اذا زادت نسبته فى الدم و لم يتمكن من التحول الى حمض الخليك النشط بسبب او بآخر تحول الى مركبين احدهما الأسييتون بعد خروج ثانى اكسيد الكربون والثانى D-β Hydroxybutyric acid و يتسبب عن هذين المركبين الاخيرين فقد الرصيد القلوى للدم وبالتالى حدوث حالة الاغماء و تسمى هذه المركبات الثلاثة (حمض الخليك المزدوج و ما ينتج عنه) الأجسام الكيتونية ketone bodies .

و تنتج هذه الحالة من عدة اسباب منها:

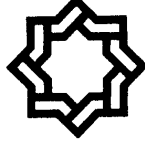
أ - الجوع الشديد حيث يتم حرق السكر من الدم و ينفذ الجليكوجين من الكبد فيضطر الجسم لهدم الدهون للحصول على الطاقة فيتوفر فائض من حمض الخليك النشط الناتج عن اكسدة الدهون لا يصاحبها قدر كافى من مركبات دورة حمض الستريك ومصدرها كربوهيدرات فيتحول الفائض الى الاجسام الكيتونية.

ب - مرضى السكر بسبب عدم القدرة على حرق السكر و تحويله الى حمض البيروفيك فيتصرف الجسم كما لو لم يجد كربوهيدرات و يتخذ وجود الأسييتون فى البول برأئحته المميزة علامة واضحة على تدهور حالة المريض بالسكر.

جـ - عند تعاطى جرعة زائدة من الانسولين لمرضى السكر ، حيث يتم حرق جميع السكر من الدم و يتصرف الجسم كما لو كان في حالة الجوع الشديد.

د - تعاطى كمية كبيرة من الدهون او القيام بمجهود كبير مفاجئ.

هـ - تصاحب هذه الحالة تسمم الحمل في الاغنام و زيادة الدرار في البقار.



الفصل الثالث

كيمياء البروتينات

CHEMISTRY OF PROTEINS

اقسام البروتينات

يمكن تقسيم البروتينات الى ثلاثة اقسام رئيسية بالنسبة لخواصها الفيزيوكيميائية ، وكذا بالنسبة لمكونات الجزء البروتينى المعقد التركيب

البروتينات البسيطة Simple proteins

وهى بروتينات توجد فى الطبيعة وتنتج بالتحليل المائى احماض امينية من النوع (الفا) او مشتقاتها ، وتتبع هذه المجموعة بروتينات منها .

الالبومينات Albumins

ويعرف هذا النوع من البروتينات بالزلال ويذوب فى الماء ، وفى محاليل الاملاح المتعادلة وينتخثر بالحرارة ومن امثله البيومين السيرم Serum Albumin فى الدم والبيومين البيض Egg Albumin فى زلال البيض والبيومين العضلات Myogen والبيومين اللبن Lactalbumin والبيومين البسلة Kgmelin والبيومين يوجد فى القمح Leucosin

الجلوبيولينات Globulins

لا يذوب هذا النوع من البروتينات فى الماء ولكنه يذوب فى محاليل الاملاح المتعادلة ولا يذوب فى المحاليل المشبعة او نصف المشبعة من كبريتات الامونيوم يتخثر بالحرارة ، ومن امثلة هذه المجموعة : جلوبيولين مصل الدم Serum Globulin ويرسب هذا البروتين بالمحاليل نصف المشبعة من كبريتات الامونيوم ويحتوى على ثلاثة انواع من الجلوبيولين هى أ، ب، ج والاخير يحتوى على مضادات الاجسام Anti - bodies التى تحمى الجسم من الميكروبات المرضية .

ومن امثلتها ايضا ما يوجد فى مح البيض ويسمى Ova globulin وما يوجد فى العضلات ويسمى Myosin وما يوجد فى بذور العنب ويسمى Edestin وما يوجد فى الفول ويسمى Phascolin وفى البسلة ويسمى Legumin وفى الجوز البرازيلى ويسمى Excelsin وفى الفول السودانى ويسمى Arachin وفى اللوز ويسمى Amandin

الجلوتيلينات Glutelins

وهو عديم الذوبان فى الماء او المحاليل الملحية المتعادلة ولكنه يذوب فى الاحماض او القلويات المخففة ويوجد هذا النوع من البروتينات فى النباتات فقط ، مثل : جلوتين القمح ويسمى Glutenin والارز ويسمى Oryzenin .

البرولامينات Prolamins

وهو بروتين نباتي ويتبع مجموعة الجلوبيولينات الا انه يختلف في قابلية الذوبان في الكحول ٨٥٪ ومن امثله الجليادين Gliadin في القمح والهوردئين Hordein في الشعير والذايين Zein في الذرة .

السكليربروتين Secleroprotein

ويسمى ايضا الالبومينويدات ، وهو بروتين عديم الذوبان في المذيبات المختلفة ويكون معظم الهيكل البنائي لانسجة الحيوان ، وعادة يقسم الى ثلاث مجاميع هي :

أ-الكيراتين Keratin ويكون الجزء الصلب من الشعر والريش والظافر والقرون.

ب- الايلاستين Elastin ويكون النسيج المطاط في الحيوان

ج- الكولاجين Collagen ويسمى ايضا الجيلاتين Gelatin ويكون المادة الناعمة

المحيطة بالنسيج المتصل بالعظام وكذا يوجد في قشور الاسماك.

الهستونات Histons

ويذوب هذا النوع في الماء وفي الاحماض المخففة او القواعد وهو ذو تأثير قلوي

ضعيف بسبب احتوائه على الاحماض ثنائية الامين ومن امثلتها : جلوبين Globin

الهيموجلبين ، وتحتوى الهستونات على ١٨-١٩٪ ازوت والبعض منها يحتوى على

الكبريت وعند تحليلها ينتج عدد كبيرا من الاحماض الامينية القاعدية .

البروتامينات Protamins

هى بروتينات تذوب فى الماء وفى الاحماض المخففة ولا تتخثر بالحرارة وتحتوى على نسبة كبيرة من الاحماض الامينية القاعدية وتوجد عادة متحدة مع الاحماض النووية وجزئ البروتامين اصغر من جزئ معظم البروتينات لذا يمتاز بخاصية الانتشار.

ويمكن تقسيم البروتينات البسيطة بطريقة سهلة كالآتى :

* بروتينات تذوب فى الماء

(١) يتخثر بالحرارة : الالبومين

(٢) لا يتخثر بالحرارة

أ- لا يذوب فى الامونيا (الهستون)

ب- يذوب فى الامونيا (بروتامين)

* بروتينات لاتذوب فى الماء :

(١) يذوب فى ملح الطعام (جلوبيولين) ويتخثر بالحرارة

(٢) يذوب فى الكحول (بولامين)

(٣) يذوب فى الاحماض والقلويات (جلوتلين)

(٤) لا يذوب فى شئ (سكليروبروتين)

البروتينات المركبة (المرتبطة)

Compound protein

وتوجد هذه البروتينات فى الطبيعية ايضا وعند تحليلها مائيا تنتج بالاضافة الى الاحماض الامينية من نوع (الفا) جزئيات اخرى غير بروتينية تكون مرتبطة اصلا بالجزء

البروتينى وتعرف بالمجموعة التعويضية **Prosthetic Group** ومن هذه المواد غير البروتينية : الكربوهيدرات او الهيم او الاحماض النووية او الليبيدات او الفلزات ، ولذا تقسم البروتينات المركبة الى عدة اقسام تسمى حسب المجموعة التعويضية التى تدخل فى تركيب الجزئ، وهى .

البروتينات النووية **Nucleoproteins**

وهى من اهم مركبات نواة الخلية وتتكون من جزئ، بروتين متحدا مع الاحماض النووية وهذه البروتينات معقدة التركيب ذات وزن جزيئى مرتفع تحتوى على الفوسفور علاوة على الازوت .

الكروموبروتينات **Chromoprotein**

وتسمى ايضا البروتينات المعدنية **Metallo – proteins** وهى بروتينات مركبة مع جزئ ملون يحتوى على فلز مثل الهيموجلبين الذى يحتوى على الحديد وتشتمل ايضا كثيرا من الانزيمات التى تحتوى على فلزات مثل المنجنيز والحديد او الكوبلت او النحاس وغيرها .

الفوسفوبروتينات **Phosphoprotein**

وهى بروتينات تحتوى على فوسفور ، وبالتحليل المائى لها ينفرد الفوسفور ، ومن امثلتها كازين اللبن **Casein** والكازينوجين **Caseinigen** وفيتالين البيض **Vetellin**

الجلوكوبروتينات Glucoproteins

وهى البروتينات المرتبطة مع مجموعة كربوهيدرات وتعرف ايضا باسم ميوكوبروتين Mucoprotein ومن امثلتها الميوسين Mucin فى اللعاب والجزء الكربوهيدراتى فيها اما ان يكون سكر عديد او سكر بسيط او احد مشتقاته فمثلا يتحلل الميوسين مائيا وينتج عن ذلك مخلوط من الاحماض الامينية وهكسوزات وامينات واحماض يورونية .

الليوبروتينات lipoproteins

وهى بروتينات مرتبطة مع مواد دهنية وقد سبق الاشارة اليها فى اقسام الليبيدات .

البروتينات المشتقة Derivative proteins

ومعناها مشتقات البروتينات التى تنتج اثناء عملية التحليل المائى للبروتينات قبل الوصول الى الناتجات النهائية التى هى الاحماض الامينية ، وهى يترتب تعقيدها الى الابطس كما يلى :

١- ميتابروتين Metaprotein : وهى من انواع تحلل او هضم الالبومين والجلوبيولين ، وهى عديمة الذوبان فى الماء او الاحماض المعدنية المركزة وتذوب فى المخففة.

٢- البروتوزات **Proteoses** : تذوب في الماء وتتخثر بالحرارة وترسب بكبريتات الامونيوم المشبعة .

٣- الببتونات **Peptones** : تذوب في الماء ولا تتخثر بالحرارة ولا ترسب بكبريتات الامونيوم المشبعة ، وهي الناتج النهائي لعملية هضم البروتينات في المعدة

٤- عديدات الببتيد **Polypeptides** وهي سلسلة من الاحماض الامينية .

٥- الببتيدات الثنائية **Dipeptides** مركب من حمضين امينيين فقط .

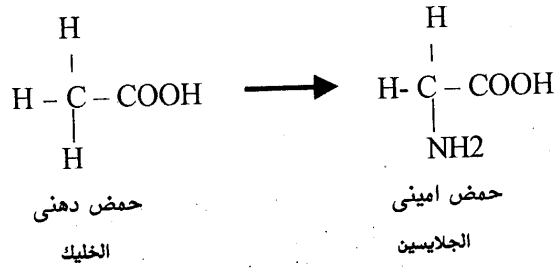
٦- الاحماض الامينية **Amino acids** وسوف نذكرها تفصيلا فيما يلي

الاحماض الامينية

Amino Acid

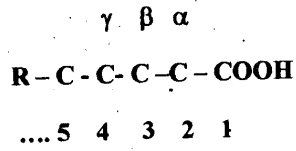
الاحماض الامينية هي الوحدات البنائية للبروتين ، وهي مركبات عضوية تحتوى على مجموعة كربوكسيل على الاقل وعلى مجموعة امين على الاقل ، ومن هنا جاء اسمها " احماضا امينية " ويمكن اعتبار الاحماض الامينية مشتقة من الاحماض الدهنية باستبدال ذرة الهيدروجين من مجاميع الاكيل بمجموعة امينو (NH_2).

فاذا استبدلت ذرة الهيدروجين من مجموعة الاكيل لحمض الخليك بمجموعة امين تنتج حمض " امينو الخليك **Amino Acetic Acid** والذي يعرف بالجلاليسين **Glycine** شكل (٤٢).



شكل (٤٢) الأحماض الأمينية مشتقة من الأحماض الدهنية

اما فى الاحماض الدهنية التى تحتوى على اكثر من ذرتى كربون فإنه ينتج عنهما احماض متشابهة تشابها وضعيا لوضع مجموعة الامين فى الجزئ او بمعنى اصح حسب موضع مجموعة الامين بالنسبة لمجموعة الكربوكسيل فى الحمض الامينى وتنتج احماضا امينية (الفا - بيتا - جاما ... الخ)



وقد يسمى الحمض الامينى تبعا لترقيم ذرات الكربون فى الجزئ ابتداء من ذرة الكربون فى مجموعة الكربوكسيل كما فى الشكل السابق .

وقد تم الان فصل اكثر من ٢٠٠ حمضا امينيا مختلفا من النباتات والحيوانات والكائنات الدقيقة ، ولكن لم يعثر الا على اقل من ثلاثين حمضا منها فى تركيب

البروتينات ، اما الباقي فيوجد في حالة حرة ، واتفق على تقسيم الاحماض الامينية التي في البروتينات ، الى نوعين :

(١) تلك التي توجد بصفة مستديمة في معظم البروتينات ، وعددها ٢١ حمضا
(٢) التي توجد احيانا في نوع واحد من البروتينات ، وهي غير منتشرة انتشارا واسعا
وهي ايضا على نوعين :

(أ) ماوجد منها في بروتين واحد في الحيوانات او النباتات الراقية .
(ب) وما وجد منها في بناء بروتين الاحياء الدقيقة ، ولم يوجد في بروتينات
الحيوانات الراقية .

وعدد ما ينتمى الى هذين النوعين الاخرين لا يتعدى تسعة احماض .

وجميع الاحماض الامينية الفسيولوجية باستثناء البعض منها (مثل البرولين والهيدروكسي برولين) عبارة عن احماض الفا امينية ، وعلى ذلك يكون الزم العام لها .



شكل (٤٣) البناء العام للحمض الأميني

نقطة التعادل الكهربى Isoelectric point

ويحسن التعبير عن الاحماض الامينية المتعادلة كهربيا بانها املاح التاين ومتعادلة داخليا عن طريق مجاميع الامين والكربوكسيل الداخلية فى تركيب الجزئ ، ولكن يجب ملاحظة انه تحت ظروف التعادل الكهربى تكون الاحماض الامينية المتأينة فى حالة تتساوى فيها الشحنات الموجبة والشحنات السالبة تظل الايونات ثابتة لا تتحرك فى المجال الكهربى ، وبذا لا يكون لها شحنة ظاهرة فيكون الجزئ متعادلا كهربيا حين تتساوى الشحنات الموجبة و الشحنات السالبة وتعرف هذه الحالة بنقطة التعادل الكهربى

Isoelectric (Point)

القطبية

نظرا لان الاحماض الامينية تحتوى على سلسلة جانبية بخلاف مجموعتى الامين والكربوكسيل الرئيسيتين فى الحمض فان هذه السلسلة قد تكون محتوية على مجموعات تحوى شحنات كهربية ، وتسمى السلسلة فى هذه الحالة " قطبية (Polar or Hydrophilic) ويسمى الحمض الذى يحتويها حمضا قطبيا وقد لا تحتوى على مجموعات وتسمى سلسلة " غير قطبية " (Non polar or Lipophilic) ويسمى الحمض الذى يحتويها حمضا غير قطبى ، كما ان الاحماض القطبية السلسلة تنقسم الى ثلاثة اقسام تبعا لنوع الشحنات السائدة فى ايونات السلسلة الجانبية هى :

السلسلة المتعادلة : اى التى تحتوى على ايونات سالبة واخرى موجبة متساوية فتعادل بعضها بعضا ، وبعض الراء ترى انها حمضا غير قطبى والبعض الاخر يرى انها قطبية متعادلة.

السلسلة الكاتيونية : وهي التى تحتوى على ايونات موجبة سائدة

السلسلة الانيونية : وهي التى تحتوى على ايونات سالبة سائدة .

تقسيم الاحماض الامينية تبعا لعدد مجموعات الامين والكربوكسيل

تنقسم الاحماض الامينية الى ثلاثة اقسام :

الاول : ويشمل الاحماض الامينية المحتوية على عدد متساوى من مجموعات الامين والكربوكسيل وتسمى الاحماض الطبيعية او المتعادلة ، وهي قسمان ايضا :

(١) الاحماض احادية الامين احادية الكربوكسيل : ويتبعها معظم الاحماض

الشائعة .

(٢) الاحماض ثنائية الامين ثنائية الكربوكسيل : ويتبعها حمضين هما

الاسبارجين والجلوتامين

الثانى : ويشمل الاحماض المحتوية على عدد من مجموعات الامين اكثر من

مجموعات الكربوكسيل وتسمى ايضا احماضا قاعدية وتشمل ثلاثة احماض هما اللايسين

والارجنين والهستيدين .

الثالث : ويشمل الاحماض المحتوية على عدد من مجموعات الكربوكسيل اكثر من

مجموعات الامين ، وتسمى احماضا حامضية وتشمل حامضان هما : الاسبارتيك

والجلوتاميك

التقسيم الوظيفي للأحماض الأمينية

أولاً: الأحماض الأمينية ذات السلسلة الأليفاتية

وتشمل ١٦ حمضاً من الأحماض الـ (٢١) وتشمل خمسة مجموعات:

(١) الأحماض الهيدروكربونية : وهي : الجلايسين - الألانين - الفالين - الليوسين - الأيزوليوسين .

(٢) الأحماض الكبريتية (المحتوية على الكبريت) : وهي الميثايونين - الستاتين - الستين

(٣) الأحماض الهيدروكسيلية : وهي السيرين - الثيونين

(٤) الأحماض الحامضية : وهي حمض الجلوتاميك وأميد الجلوتامين وحمض الأسبارتيك وأميد الأسبارجين.

(٥) الأحماض القاعدية : وهي الأيسين والارجنين.

ثانياً : الأحماض الأمينية العطرية :

وتشتمل على حمضين هما : الفينيل الألانين والتيروزين

ثالثاً : الأحماض الحلقية :

وتشتمل على حمضين هما الهستيدين ، التريبتوفان

رابعاً : الأحماض الإيمينية :

ويشمل حمضاً واحداً هو البرولين

وتقسم الاحماض الامينية تبعاً لكونها تخلق داخل اجسام الثدييات والطيور ام لا الى
احماض امينية ضرورية وعددها عشرة هي .

الميثايونين	الثريونين	الايزوليوسين	الليوسين	الفالين
الترتوفان	الهستيدين	الفينيل الانين	الارجينين	اللايسين

الاحماض الامينية غير الضرورية وهي الاحدى عشر الباقية

الا انه من الناحية العملية فقد جرى العرف على ضرورة تقدير ستة عشر حمضا هي
: العشرة سابقة الذكر وهي العشرة الضرورية وستة اخرى هي .

الجلاليسين : حيث لا يخلق بالقدر الكافي في الطيور النامية وعالية الانتاج .

السيرين : حيث انه لا يخلق الا من الجلايسين .

التيروزين : حيث لا يخلق الا من الفينيل الانين .

السستين : حيث لا يخلق الا من الميثايونين .

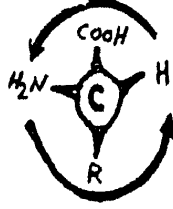
الجلوتاميك : حيث لا يخلق بالقدر الكافي في الحيوانات والطيور المريضة .

البرولين : حيث لا يخلق في الجسم بالقدر الكافي .

الدوران النوعى Specific Rotation

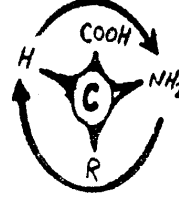
وتعتبر الصفة الهامة للاحماض الامينية البروتينية هي فاعليتها الضوئية (Optical
Activity) وباستثناء الجلايسين فان كل هذه الاحماض الامينية ال(٢٠) الباقية لها نشاط
ضوئى اى لها القدرة على دوران الضوء المستقطب المار بها ويرجع ذلك لوجود ذرة كربون
واحدة أو اكثر توجد عليها مجموعات كيميائية فى اوضاع غير متماثلة ، ، ومن ضمن

الاحماض الامينية البروتينية ذات الفاعلية الضوئية ثمانية عشر حمضا تتميز عشرة منها بالدوران اليميني (+) وثمانية بالدوران اليسارى (-) الا ان جميعها تقريبا تتبع التماثل البنائى (L) ، وهى تلك البنية التى تكون روابط التكافؤ فى النموذج الرباعى السطوح لذرة الكربون المتماثلة فى عكس اتجاه عقارب الساعة.



(ب) النسق البنائى (L)

تتابع الهيدروجين و الكربوكسيل
و الامين فى اتجاه عقارب الساعة



(أ) النسق البنائى (D)

تتابع الهيدروجين و الكربوكسيل
والامين فى اتجاه عقارب الساعة

شكل (٤٤) نسقى بناء الأحماض الأمينية L, D

وعند تحضير الاحماض الامينية كيميائيا فى العمل نحصل على مركب لا يؤثر على الضوء المستقطب وهو عبارة عن مخلوط من كل المتشابهات الضوئية البنائية للحمض الامينى ولذلك توضع امام اسم هذه المركبات علامة (DL ±) وتسمى راسيمات (Rasemat) وتعتبر الصورة (L) هى الصورة الفعالة غذائيا نظرا لان جميع البروتينات المختلفة فى اجسام الكائنات الراقية تحتوى احماضا الفا امينية على الصورة (L).

الا انه عند اختبار التأثير الغذائى للراسيمات (الصور المختلفة صناعيا) وجد انها تتفاوت فى التأثير الغذائى بالنسبة للصورة الطبيعية (L).

ومنها ما كانت قيمته الغذائية ٥٠٪ من الصورة (L) ومعنى ذلك ان الصورة (D+) تكون غير فعالة غذائيا اى تساوى صفر ، كما فى اللايسين ولذلك يجب ان يضاف اللايسين على الصورة (L) فى العلائق واذا اضيفت على الصورة (DL) فيجب مضاعفة الكمية المضافة عن الاحتياجات .

ومنها ما كانت قيمة الغذائية ١٠٠٪ من الصورة (L) ومعنى ذلك ان الصورة (D+) فعالة غذائيا مثل الصورة (L) تماما ، ومثال ذلك ؛ الميثايونين ، وهو يضاف الى العلائق فى اى صورة كانت ، وتعتبر الراسيمات المخلقة صناعيا منه (DL) ذات فاعلية غذائية كاملة ، ومنها ما كانت قيمته بين هذا وذاك .

تواجد الاحماض الامينية فى البناء البروتينى

سبق ان ذكرنا ان عدد الاحماض الامينية التى امكن عزلها ودراستها تزيد عن ٢٠٠ حمضا الا ان عدداً قليلا منها هو الذى امكن اثبات انه يدخل فى بناء البروتينات .

وفى هذا الكتاب سوف نصلح على تسمية الاحماض الامينية التى تدخل فى بناء البروتين او تنتج عن تحليله فى الجسم اثناء التمثيل الغذائى او اثناء ايضه او يكون لها وظيفة فسيولوجية بشكل او باخر بالاحماض الامينية الفسيولوجية . **Physiological amino acid** اما الاحماض التى قطع بانها هى التى تدخل فى بناء البروتينات " الاحماض الامينية البروتينية **Proteinic amino acid** ، وعددها ٢٨ حمضا ، اما

الاحماض الامينية التي تبني في بروتينات الكائنات الراقية اى بعد استثناء الاحماض التي تبني في الاحياء الدقيقة فقط فنسميها بـ " الاحماض الامينية البروتينية الحقيقية True proteinic amino acid ويشيع منها ٢١ حمضا امينيا حيث ان الباقيين لا يوجدون الا في بروتينات خاصة قليلة الانتشار ولذلك تسمى هذه الاحماض ال(٢١) بـ " الاحماض الامينية الشائعة " وهي التي نركز دراستنا هنا عليها .

تواجدها في البروتينات المختلفة

في الوقت الحالى وبعد ان اصبح من المعروف تفصيلا التركيب الوصفى والكمى للاحماض الامينية لعدة عشرات من البروتينات فانه قد سمحت دراستها لاقرار بعض القواعد عن تواجد تلك الاحماض الامينية في البروتينات ، فمثلا :

١- الليوسين واللايسين والاسبارتيك والجلوتاميك توجد فى البروتينات بكميات كبيرة (١٠-١٥٪) لكن منها ، وعلى العكس من ذلك فان نصيب التريتوفان والستائين والهستيدين قليلا ما يزيد عن(٥,١ - ٢٪) وتتراوح كمية بقية الاحماض الامينية عادة بين القيم السابقة .

٢- يكون دائما فى البروتينات (باستثناء الببسين) الايزوليوسين اقل من الليوسين وهما حمضان لهما سلسلة اليقاتية غير قطبية مكونة من ست ذرات كربون ، وايضا وعلى نفس النسق يكون الهستيدين اقل من الارجنين وهما حمضان قاعديان والثريونين اقل من السيرين وهما حمضان هيدروكسيليان ، والاسبارتيك اقل من الجلوتاميك وهما حامضيان .

٣- بعض البروتينات تتميز بوجود احماض امينية متخصصة تماما ، فمثلا : بروتين (السالين Salmin) وهو بروتامين لقاح ذكور سمك السالمون يتكون من ٨٥,٢٪ ارجنين ٩,١٪ سيرين .

٤- ويحتوى بروتين حرير القز على ٢٩,٧٪ الانين ٤٣,٦٪ جلايسين ، ١٢,٨٪ تيروزين ، ١٦,٢٪ سيرين ، بينما تكون النسبة المئوية لباقي الاحماض الامينية ضئيلة .

٥- بروتين زايين الذرة لا يحتوى على الجلايسين او اللايسين .

٦- الجيلاتين والكولاجين والالستين لا تحتوى على تربتوفان .

٧- الفوسفوتين لا يحتوى على الستين .

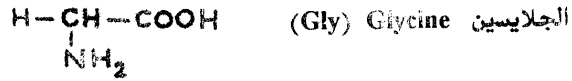
٨- الهيموجلبين لا يحتوى على ايزوليوسين .

٩- الانسولين لا يحتوى على الميثانويين ولا التربتوفان .

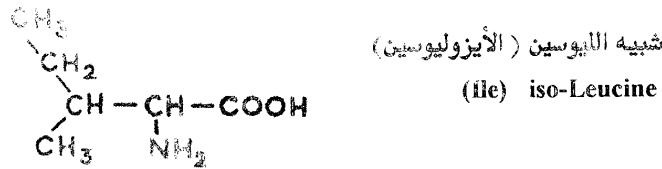
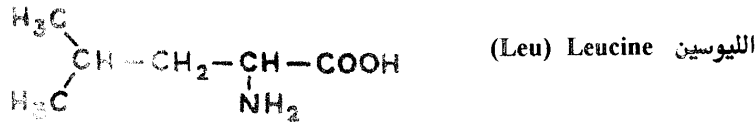
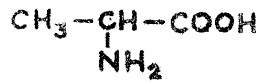
١٠- هرمون النمو فى الغدة النخامية لا يحتوى على ميثايونين ولا سستينين ولا سستين .

و فيما يلى التركيب البنائى للأحماض الأمينية الثلاثة والعشرين التى تدخل فى بناء البروتينات.

الأحماض الأمينية القابلة



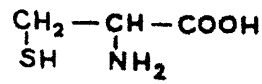
(Ala) Alanine الألانين



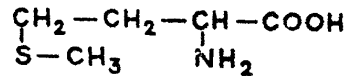
الأحماض الأمينية الهيدروكسيلية



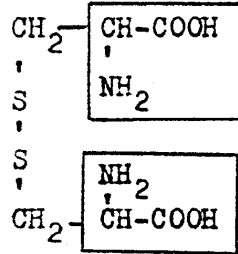
الأحماض الأمينية الكبريتية



(Cys) Cysteine السيستئين

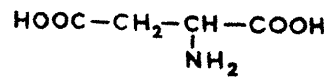


(Met) (Methionine الميثايونين



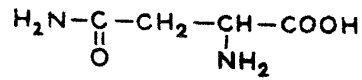
Cystine السيستين

الأحماض الأمينية الحامضية



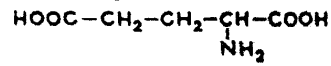
حمض الأسبارتيك

(Asp) Aspartic acid



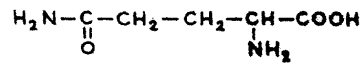
الأسباراجين

(Asn) Asparagine



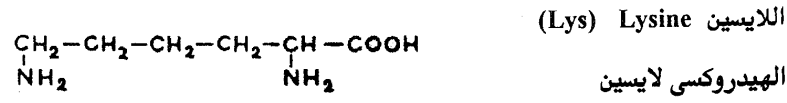
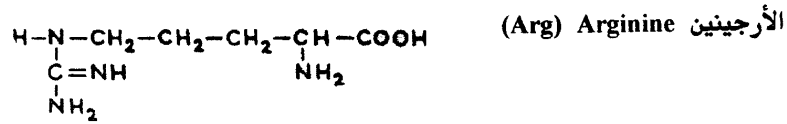
حمض الجلوتاميك

(Glu) Glutamic acid

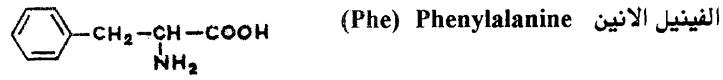


(Gln) Glutamine الجلوتامين

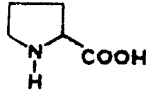
الأحماض الأمينية القاعدية



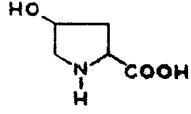
الأحماض الأمينية العطرية



الأحماض الإمينية



(Pro) Proline البرولين



(Hyp) Hydroxyproline الهيدروكسي برولين

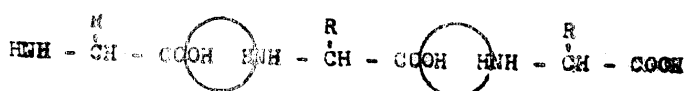
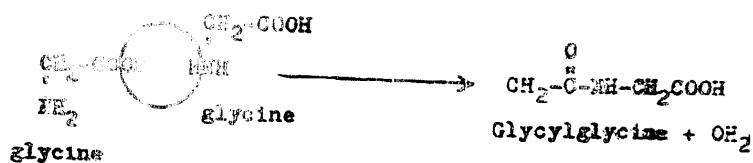
روابط بناء البروتين

PROTEIN STRUCTURE BANDS

تتكون البروتينات من لبنات اساسية كما تبنى البناءات المعمارية من الطوب والاحجار وتعتبر الاحماض الامينية السابق شرحها هي البناءات البروتينية وكما ترتبط وحدات البناء المعماري بمواد لاصقة مثل الخرسانة والجير والجبس والغراء وغيرها فإن الاحماض الامينية (التي هي بناءات اساسية للبروتين) ترتبط ايضا فيما بينها بواسطة روابط مختلفة متباينة القوة ويناسب كل منها حالة معينة او نوعية معينة من الاحماض الامينية وتتكاثف الوحدات المكونة لجزئ البروتين تكثيفا بيتيديا على صورة سلسلة طويلة ثم تتكاثف هذه السلسلة مع بعضها في كتل وطبقات في بناء ثانوى ثم تتراكم هذه الطبقات والكتل في صورة بناء ثالثى او رابعى ، ويمكن ايجاز الروابط في بناء البروتين فيما يلى :

(١) الروابط الببتيدية Peptide Bond

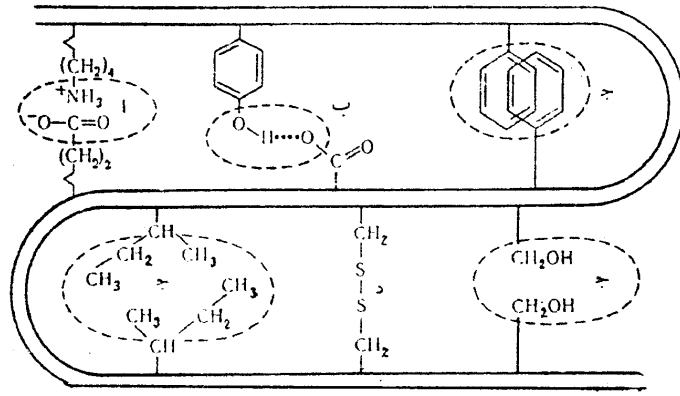
وهي تتكون نتيجة اتحاد مجموعة الكربوكسيل من حمض أميني مع مجموعة الأمين التي في الوضع (الفا) من الحمض الأميني الآخر ، ويخرج جزيء الماء ، وهذه الرابطة هي اساس البناء البروتيني و اهم روابط البروتين و اكثرها ثباتا ، و يسترتب على هذه الرابطة ظهور سلاسل قصيرة او طويلة او طويلة جدا شكل (٤٥).



شكل (٤٥) الرابطة الببتيدية

(٢) الرابطة الهيدروجينية HYDROGEN BOND

تحدث هذه الرابطة حينما تحمل ذرة الاكسجين او ذرة النيتروجين زوجا غير مشطور من الالكترونات بالقرب من مجموعة تحتوي على بروتون مرتبط ارتباطا ضعيفا ، وهي تتكون من CO , NH^2 شكل (٤٦ - ب) ، و تمثل هذه الرابطة المادة الاسمنتية التي تربط بنايات الجزيئ البروتوني .



شكل (٤٦)

انواع الروابط بين شقوق بواقى الأحماض الأمينية في جزئ البروتين

- (أ) تفاعل الكبريتاتى
 (ب) روابط هيدروجينية
 (ج) تفاعل " النقطة الدهنية"
 (د) الروابط ثنائية الكبريتيد

و يشير الخط الملتوى المزوج الى متن سلسلة عديد الببتيد

(٣) الرابطة الملحية SALT BOND

وتحدث بين مجاميع ذات شحنات موجبة او سالبة فى الجزئ البروتين نتيجة لقوة

التجاذب الالكترستاتيكية شكل (٤٦ - أ).

(٤) الرابطة السستينية

وهى رابطة قوية تربط حمضين من السستينين فى مناطق التواء السلسلة الببتيدية كما

فى شكل (٤٦ - د).

(٥) رابطة الهيدروجينية

و تنتج عن تلاقى المجموعات المتشابهة فى السلاسل الجانبية للأحماض الأمينية مع بعضها و ينتج التفاعل فى هذه الحالة بسبب دفع جزيئات المذيب للشقوق الكارهة للماء "المنطقة الجافة" شكل (٤٦ - ج) .

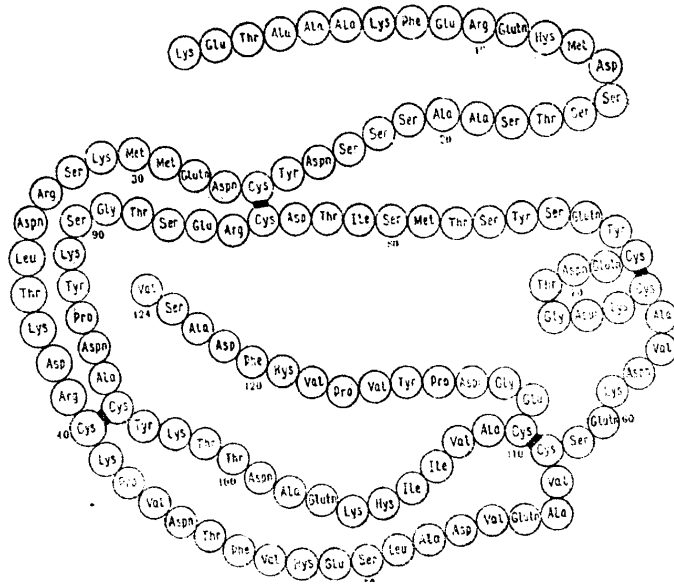
مراتب البناء البروتينى Orders of protein structure

البناء الاولى للبروتين Primary structure

ويقصد به تتابع مواضع الاحماض الامينية فى سلسلة واحدة او عدة سلاسل من عديد الببتيد المكون لجزئ البروتين . وبمعرفة البناء الاولى للبروتين يمكن بالتالى كتابة الصيغة الكيميائية التامة .

ويعتبر التعرف على البناء الاولى للبروتينات من اصعب واعمق العمليات الكيميائية ولذلك فإنه مع التسليم بوجود ضروب لا حصر لها من البروتينات تفوق العدد الخيالى فإنه لم يتمكن العلماء من معرفة التركيب الاولى الا لعدد محدود للغاية من البروتينات البسيطة مثل : الانسيولين ويحتوى على ٥١ حمضا امينيا والسيتوكروم ويحتوى على ١٠٤ حمضا وهموجلوبين الانسان ويحتوى على سلسلتين الفا وبها ١٤١ حمضا وبيتا وبها ١٤٦ حمضا وانزيم الريبو نيوكلييز ويحتوى على ١٢٤ حمضا شكل (٤٧) .

ويتوقف تنوع صفات البروتينات المختلفة فى المقام الاول على البناء الاولى للجزيئات البروتينية .



شكل (٤٧)

البناء الأول لجزئ انزيم الريبونوكليز الفصول من بكترياس الثور ، و ترمز المستطيلات السوداء الى مواضع الجسور الثنائية-الكبريتيد

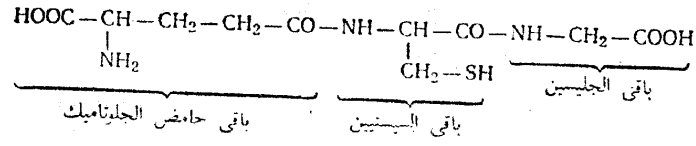
نماذج من البروتينات البسيطة في البناء الاولى للبيتيدات

تم في الوقت الحاضر فصل مايربو عن ١٢٠ بيتيد منفرد من المصادر الطبيعية ونورد

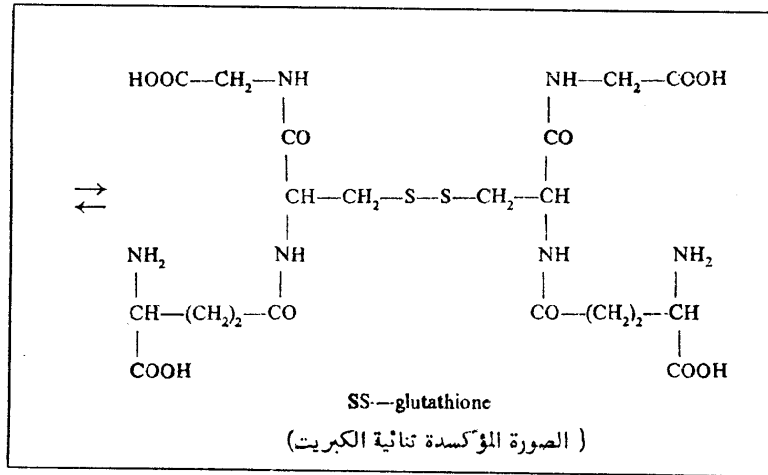
فيما يلي احد هذه البيتيدات :

١ - الجلوتاثيون Glutathione

ويتكون من الجلايسين والسستئين والجلوتاميك وله دور هام في منع تكون البيروكسيدات في جميع الخلايا ومن ثم المحافظة على الجدر الخلوية والتحت - خلوية ، وهو يعتبر مرافق انزيمي لبعض نظم انزيمات الاكسدة والاختزال شكل (٤٨).



الجلوتاثيون الصورة المختزلة



شكل (٤٨)

الجلوتاثيون كواحد من الببتيدات الثلاثية البسيطة

البناء الثانوى للبروتين : Secondary protein structure

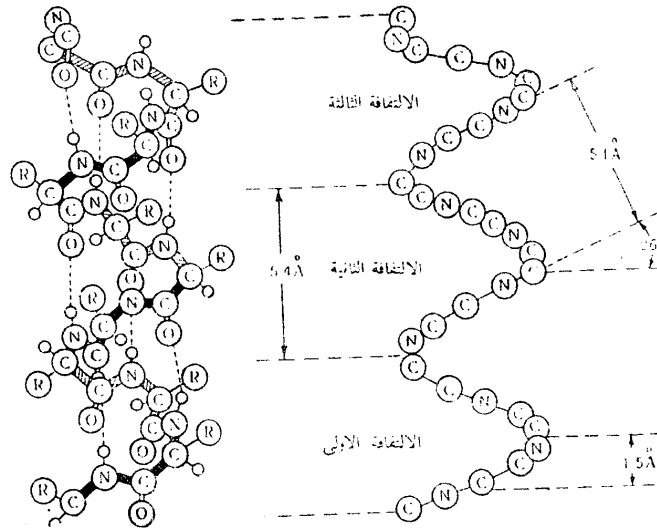
يقصد بالبناء الثانوى التركيبات البنائية المميزة لواحدة او عدة سلاسل من عديد البيبتيد التى تدخل فى بناء البروتين . فإذا كان البناء الاوى هو تتابع الاحماض الامينية فان البناء الثانوى هو الهيكل البنائى الفراغى (المجسم) لكل عديد بيبتيد وقد لوحظ ان سلاسل عديد البيبتيد لا تكون فى الواقع كما تتصورها نظريا بإنها سلسلة مستقيمة كما هى فيها الاحماض الامينية على محور مستقيم كما تنتظم حبات السبحة فى الخيط وإنما هى الفحص بالاشعة السينية وغيرها ان سلسلة عديد البيبتيد تلتف فى شكل حلزونى من الألف فى اتجاه عقارب الساعة كما فى الشكل (٤٩)

ويدخل فى كل التفافه للحلزون ٣-٦ احماض امينية تكون شقوقها متجهة دائما الى الخارج والى الخلف قليلا اى بمعنى انها تكون منحرفة فى اتجاه بداية سلسلة عديد البيبتيد . وتكون درجة خطوة الحلزون (المسافة بين الالتفافه و الاخرى) مساوية ٤,٥ انجسترم^(١) وزاوية صعود الالتفافه ٢٦° .

وتلعب الروابط الهيدروجينية دورا هائلا فى تكوين التركيب البنائى للحلزون والمحافظة عليه وتتشأ هذه الروابط كما علمنا بين مجاميع CO , NH - الموجودة فى ستن سلسلة عديده البيبتيد والواقعة على الالتفافات الحلزونية المتجاورة (ويرمز للروابط الهيدروجينية فى الشكل (... بخط منقط) .

(١) الانجسترم وحدة طول دقيقة يساوى جزء من عشرة الاف جزء من الميكرون

وعلى الرغم من ان طاقة هذه الروابط ليست كبيرة الا انه نظرا لعددتها الكبير فإنها تؤدي الى طاقة هائلة تكون كافية لجعل التركيب البنائي للحلزون صلبا وثابتا . وليس من الضروري ان تكون جميع اجزاء او سلاسل الببتيدات في جزئ البروتين على شكل حلزون محكم قوى الالتفاف بل ربما كان بعضها كذلك وبعضها اقل التفافا وبعضها مستقيما بحيث تتناوب المناطق الملففة حلزونيا مع المناطق المستقيمة في سلاسل عديد الببتيد المكونه لجزيئات البروتين .



شكل (٤٩)

نموذج و رسم تخطيطي للحلزون الفا في البناء الثانوي للبروتين

البناء الثالثى للبروتين Tertiary protein structure

ويقصد بالبناء الثالثى لجزئ البروتين " الوضع العام فى الفراغ لوحداث او اكثر من سلاسل عديد الببتيد المكونة للجزئ والتي تتصل ببعضها بواسطة روابط تساهمية . ويعتبر تعيين البناء الثالثى لجزئ البروتين مسألة معقدة جدا ، وحتى الان لم يتم تعيين البناء الثالثى الا لعدد قليل للغاية من البروتينات من بينها الميوجلوبين (شكل ٥٠ - أ ، ب) والريبونيوكليز (شكل ٥٠ ج) و الليسوزيم (شكل ٥٠ - د) .

والبناء الاوى يتحكم الى حد كبير فى البناء الثالثى للجزئ ، لان بقايا الاحماض الامينية طبقا لتتابعها فى البناء الاوى تحافظ على وضع سلسلة عديد الببتيد المميز للبناء الثالثى فى الفراغ - واهم دور فى هذه المحافظة هو ما تلعبه الجسور ثنائية الكبريتيد الناشئة عن تتابع السستيين فى السلسلة :

كما ان هناك طريقة اخرى تعمل على انشاء وتثبيت البناء الثالثى لجزئ البروتين الا وهى القوى المحركة التى تقوم بطنى او ثنى سلاسل عديد الببتيد لكى تعطى شكلا ثلاثى الابعاد نتيجة تفاعل شقوق الاحماض الامينية مع جزيئات المذيب المحيط بها . فتندفع الشقوق الطاردة للماء **Lyophobic** داخل الجزئ البروتينى مكونه به منطقة جافة تسمى (النقطة الدهنية) بينما تتوجه الشقوق المحبة للماء **Lyophil** نحو المذيب وعلى ذلك تكون جميع المجموعات القطبية على السطح مثل شقوق الالامين القطبية فى الداخلى كما هو الحال فى الهيموجلوبين حيث يبقى الهستدين فى الداخلى ليتحد مع مجموعة الهيم .

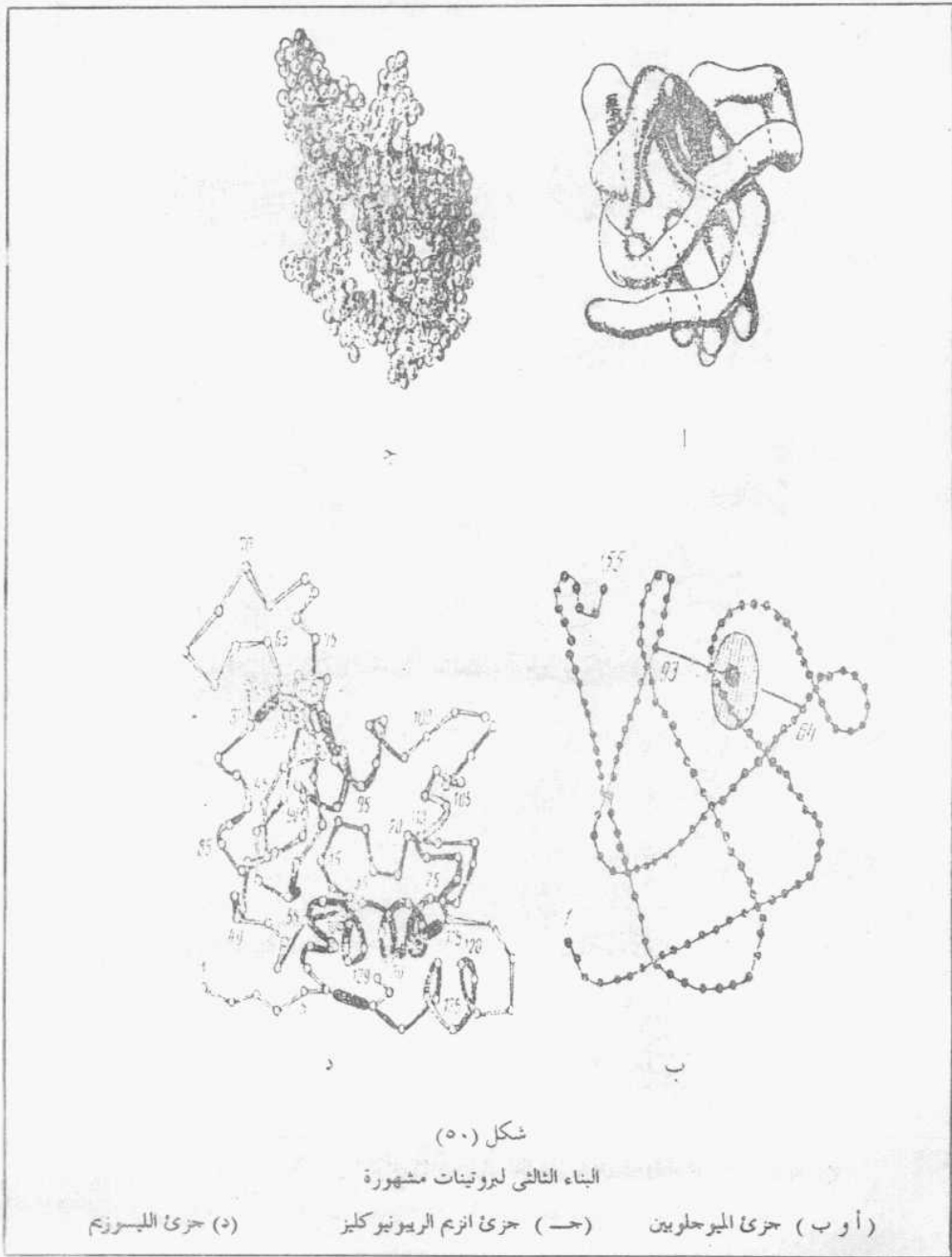
البناء الرابعى للبروتين Quaternary protein structure

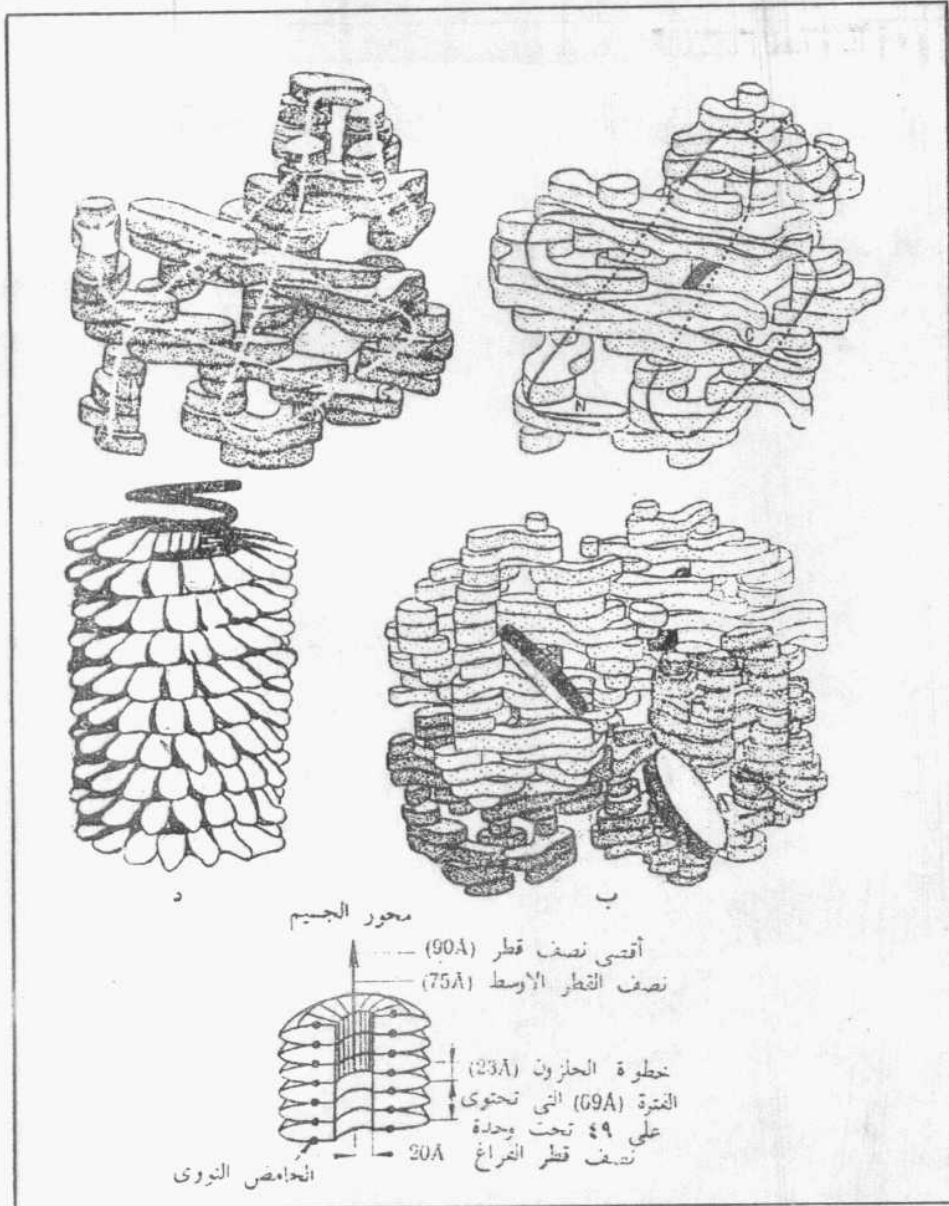
الجزئيات الكبيرة للبروتينات تتكون من تحت وحدات ذات اوزان جزيئية اقل نسبيا ، ويطلق اسم البناء الرابعى على الترتيب الفراغى المتبادل لتحت الوحدات فى جزئى البروتين الكبير .

فعلى سبيل المثال يتكون الجلوبيين الداخلى فما تركيب الهيموجلوبين من ٤ وحدات وكل تحت وحدة تتكون من سلسلة من عديد البيبتيد اثنين من هاتين السلسلتين تحتوى على تناسق من الاحماض الامينية فى الوضع (α) والسلسلتين الاخرتين فى الوضع (β) وترتبط كل سلسلة من السلاسل الاربع بمجموعة هيم (شكل ٥١ أ ، ب) .

ويوضح شكل (٥١ - ج ، د) رسما تخطيطيا للبناء الرابعى للبروتين المعقد الخاص بفيروس موازيك الدخان ويحتوى الجزئ العملاق (ذو الوزن الجزيئى ٤٠ مليون) على عدد كبير من تحت الوحدات تصل الى ٢١٣٠ تحت وحدة وهو فى مجموعة يكون على شكل عصا طولها حوالى ٣٠٠٠ Å وتترتب تحت وحداته على شكل حلزونى تتكون كل لفة منه من ١٦ تحت وحدة .

وقد اتفق على ان تسمى الجزئيات الكبيرة ذات البناء الرابعى والتي تتكون من تحت وحدات باسم (المولتيميرات Multimers) فى حين تسمى تحت الوحدات باسم "Protomers





شكل (٥١) البناء الرابعي لبعض البروتينات

أ، ب جزئ الهيموجلوبين (احد تحت الوحدات من نوع بيتا)

ج، د جزئ فيروس موزايك الدخان

هضم البروتينات

DIGESTION OF PROTEIN

تنقسم انزيمات التحلل المائي للبروتينات الى نوعين :

النوع الاول: ويعمل على البروتينات المبنية بناء ثانويا او ثالثيا او رابعيا وتنتج سلاسل ببتيدية ولكنها لا تؤدي الى تفكك احماض امينية حرة وتسمى هذه الانزيمات انزيمات (ببتيد - بيتيد هيدروليز) $\text{peptide- ptiptede hydrilase}$

النوع الثانى : وهى انزيمات تعمل على السلاسل الببتيدية ونواتج وسيطية وتنتهى الى الاحماض الامينية وتسمى انزيمات ببتيدية.

ومن امثلة النوع الاول فى الحيوانات الراقية والطيور ثلاثة انزيمات هي :

١- الببسين **Pipsin** وهو يفرز من الغشاء المخاطى للمعدة وهو انزيم متخصص اذ يؤثر على الروابط الببتيدية الناتجة عن الاحماض الامينية الاروماتية- (مثل التيروزين والفينيل الانين) او ثنائية الكربوكسيل مثل حمض الاسبارتيك والجلوتاميك .

٢- التربسين **Trysin**: وهو يفرز من البنكرياس ويؤثر على الرابطة الببتيدية الناتجة عن الاحماض الامينية (الارجينين واللايسين).

٣- الكيموتربسين **Chemotrypsin** و يفرز من البنكرياس ايضا ويؤثر على الروابط الببتيدية الناتجة عن الاحماض ثنائية الامين مثل اللايسين وايضا الناتجة عن الجلايسين.

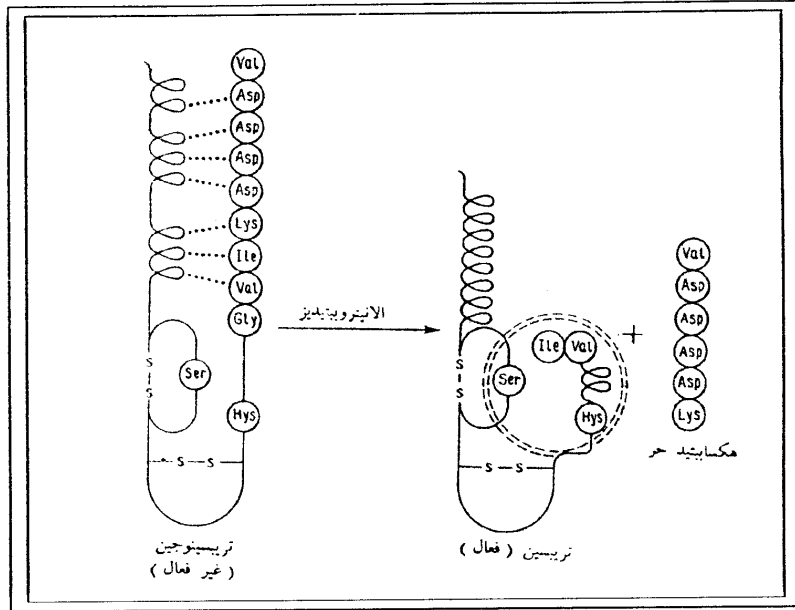
وتفرز هذه الانزيمات الثلاثية على صورة غير فعالة تسمى (سابقة انزيمية **preenzymes**) و اسمها الشائع القديم بسينوجين ، تربسينوجين و كيموتربسينوجين

على الترتيب pepsinogen , trypsinogen , chemotrypsinogen ويرجع ذلك الى ان مراكزها الفعالة تكون مسدودة بواسطة سلسلة ببتيديه اضافية ، ويكتسب الانزيم فاعليته بعد نزعها بالتحليل المائي .

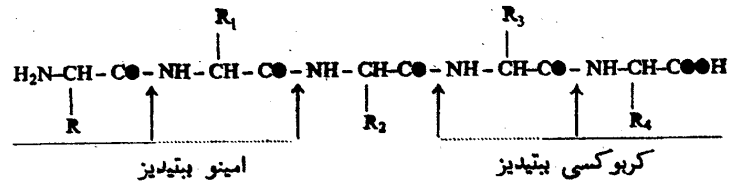
وقد تم بالفعل التعرف على البناء الاولي لكل من التريبسين والكيموتريبسين ويوضح الشكل (٥٢) عملية تنشيط التريبسين حيث تشير (-S-S-) الى الجسور ثنائية الكبريتيد وتشير الخطوط المنقطه الى الروابط الايونية والهيدروجينية بين مقطع سلسلة الببتيد الذى يعوق تكوين المركز الفعال والجزء الحلزوني من جزئ التريسينوجين ويشير الخط الثقيل (الدائرة) الى مكان المركز الفعال الذى ينشا كنتيجة لانفصال الببتيد السداسى ويصبح من الممكن فى هذه الحالة فقط الالتفاف الحلزوني للمنطقة الطرفية من سلسلة عديد الببتيد ويؤدى ذلك الى اقتراب شقوق السيرين والهستدين التى تلعب الدور الرئيسى فى التحلل المائي الانزيمى لسلاسل عديدة الببتيد .

ومن امثلة النوع الثانى توجد ثلاثة انواع فى القناة الهضمية وتستطيع هذه الانزيمات نزع الاحماض الامينية من الببتيد مبتدئة اما من ناحية الاحماض الامينية ذات مجموعة الكربوكسيل و تسمى حينئذ كربوكسى بيتيديز carboxypeptidase او من ناحية الاحماض الامينية ذات مجموعة الامين الحرة وتسمى حينئذ امينوببتيديز aminopeptidase وفيما يلى توضيح لفعال انزيمات الامينو والكربوكسيل ببتيديز شكل (٥٣).

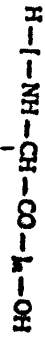
ويطلق على انزيمات الببتيددهيدروليز التي تحلل الببتيد الثنائي الاخير انزيمات ثنائي ببتيداز dipeptidase ويعرف منها حوالي عشرة انزيمات وهي التي تقوم باستكمال التحلل النهائي للبروتين الى الأحماض الأمينية شكل (٥٤) .



شكل (٥٢) عملية تنشيط التريبسين

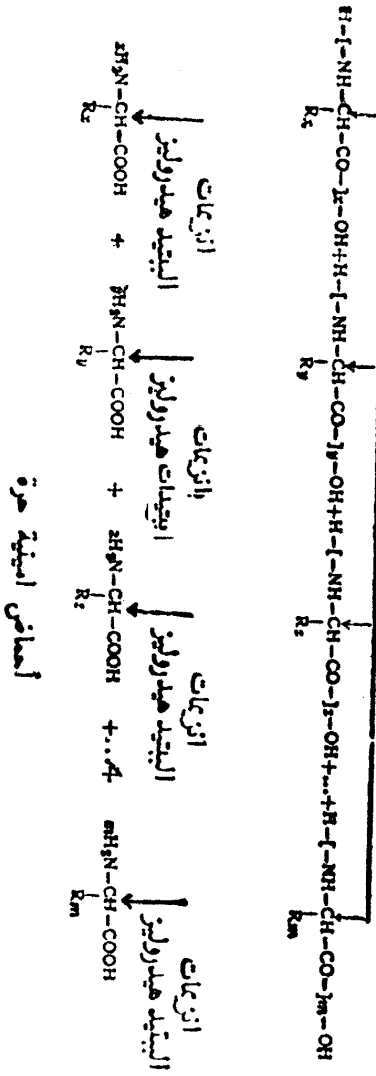


شكل (٥٣) فعل و موضع عمل انزيمى الكربوكسي ببتيداز و الامينو ببتيداز



شكل (٥٥) من ايزمات الببتيد

بروتين
ايزمات الببتيد - ببتيدو هيدروليز



أمضاض استية حرة

امتصاص الاحماض الامينية

Amino Acids Absorption

علمنا ان الناتج النهائى لهضم البروتينات الحقيقية هى الاحماض الامينية ومع انها تكاد تكون اصغر الوحدات التى تنتهى اليها عملية الهضم مقارنة بالسكريات او الجلسريدات او الاحماض الدهنية الا انها تخضع لضوابط صارمة عند امتصاصها. وسوف نشير الى موجز لهذه الضوابط بشكل مبسط:

(١) الصورة (L) فقط فى الاحماض الامينية هى التى يمكن ان تمتص من ميكوزا الامعاء بالنقل النشط .

(٢) يدخل فيتامين B₆ ((Pyridoxal phosphate)) فى المساعدة على امتصاص الاحماض الامينية

(٣) يمكن ان تمتص الصورة (D) لكن بالانتشار البسيط وليس بالنقل النشط

(٤) توازن نسب الاحماض الامينية الضرورية فى مكان الامتصاص ضرورى لاتمام عملية الامتصاص .

(٤) بعض الاحماض الامينية يتم امتصاصها بمساعدة احد مشتقات حمض البيوتاريك - α - amino iso butyric acid وبعضها تمتص بمساعدة مركب اخر 1- amino cylopentane- 1-carboxylic acid .

(٥) والنقل النشط للاحماض الامينية يتوقف على المعايير التالية (شكل ٥٥)

١- الصورة التماثلية البنائية (الصورة L فقط هى التى تنتقل بهذا الطريق)

٢- وجود مجموعة الكربوكسيل الحقيقية .

٣- مجموعة الامين فى الوضع الفا

٤- الهيدروجين فى الوضع الفا

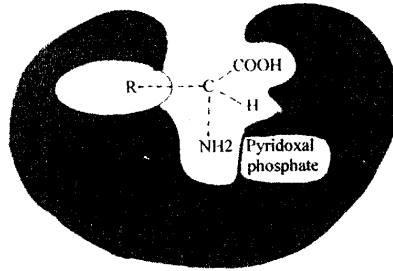
٥- وجود البيرووكسال فوسفات

٦- ذوبان السلسلة الجانبية فى الجزء الدهنى لغشاء الخلية المخاطية

٦- يبدو ان الاحماض الامينية جميعها تشترك فى نظام حملى واحد او ان لكل

نظام حملى عدد من الاحماض الامينية فمثلا وجد ان اللايسين والارجنين والاورنسين

تشترك فى النظام الحملى مع السستين.



شكل (٥٥)

امتصاص الحمض الأمينى

وعلاقته بتناسق بنائه

٧- ربما يشذ حامض الاسبارتيك والجلوتاميك عن الاحماض الامينية الاخرى فى

انها قد تنتقل بالانتشار البسيط ولا تنتقل بالنقل النشط .

٨- ويحتاج النظام الحملى للنشط للاحماض الامينية الى ايون الصوديوم كما فى

السكريات.

ايض الاحماض الامينية AMINO ACID METABOLISM

يحدث للأحماض الأمينية تحولات و تفاعلات عديدة داخل الجسم اثناء التمثيل الغذائي حتى يستقر بها الحال الى ما ستؤول اليه من مصير و تنقسم هذه التحولات الى ثلاثة اقسام هي :

(١) تحولات البناء

(٢) تحولات الهدم

(٣) تحولات انتقال و نزع المجاميع النشطة

و القسمين الاول و الثاني نترك تفاصيلهما للكتاب المطول و نتكلم بايجاز عن القسم الثالث فيما يلي :

اولا : تفاعلات مجموعة الامين

(١) نزع مجموعة الامين Deamination

ويتم خلالها نزع مجموعة الامين من الحمض الاميني و تخرج مجموعة الامين لتقى مصيرها بتحولها الى بولينا او تحولها الى حمض كيتونى يسلك طريقه فى ايض الكربوهيدرات السابق شرحه لاعطاء الطاقة او تكون الجليكوجين او الدهون و تتم عملية نزع مجموعة الامين بكيفيتين :

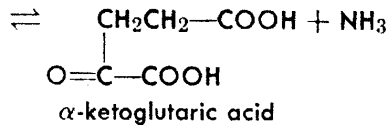
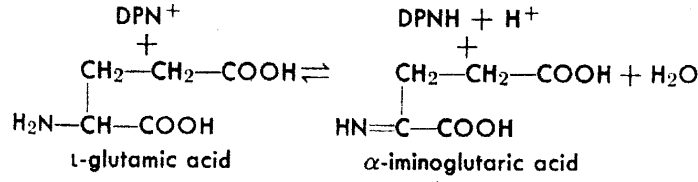
(أ) عندما يرتبط نزع مجموعة الامين بالاكسدة

وفيها تتحول مجموعة الامين فى الحمض الامينى الى مجموعة ايمين اولاً ثم الى مجموعة كيتون ويتم بهذا الطريق تحول : الجلوتاميك الى الفا كيتوجلوتاريك و الاسبارتيك الى الاكزالوخليك و الجلايسين الى جلايواكسيليك و شكل (٥٦) يوضح احد هذه التفاعلات.

(ب) نزع مجموعة الامين بدون اكسدة

وتتم على ثلاث خطوات : فى الاولى يتم نزع جزئى الماء ، وفى الثانية تحول مجموعة الأمين الى إيمين وفى الثالثة تتحول مجموعة الكربونيل التى كانت مرتبطة بالأمين (الإيمين الجديدة) الى مجموعة كيتون و تخرج النشادر .

و تتم هذه العملية على الأحماض الهيدروكسيلية مثل السيرين شكل (٥٧) و الكبريتية مثل السستين شكل (٥٨).



شكل (٥٦)
تحول الجلوتاميك
الى الفا كيتو جلوتاريك

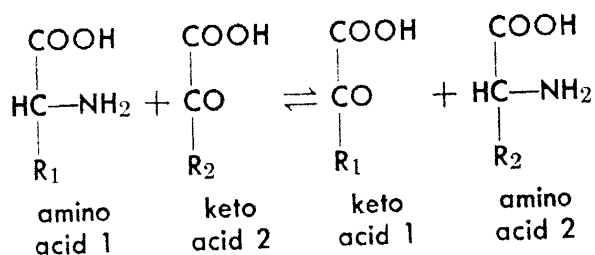
وعموماً فإن نزع مجموعة الامين تختلف باختلاف نوعية الحمض الأميني ، فيتم نزع مجاميع الأمين من الأحماض المحتوية على الكبريت (السستين و الميثايونين) بنزع

عملية نقل مجموعة الامين Transamination

و هي اهم تفاعلات مجموعة الامين ، وتفاعلات ايض الاحماض الامينية حيث يتم عن طريقها تخليق العديد من الاحماض الامينية وكذلك تحول العديد ايضا منها الى احماض كيتونية تدخل في عمليات الاكسدة لانتاج الطاقة او تتحول الى سكريات ثم جليكوجين او تتحول الى احماض دهنية ثم دهون .

وهذا التفاعل يعتبر عمليتي نزع واطافة مجموعة الامين Amination
'Deamination' في وقت واحد في تفاعل واحد بواسطة انزيم واحد .

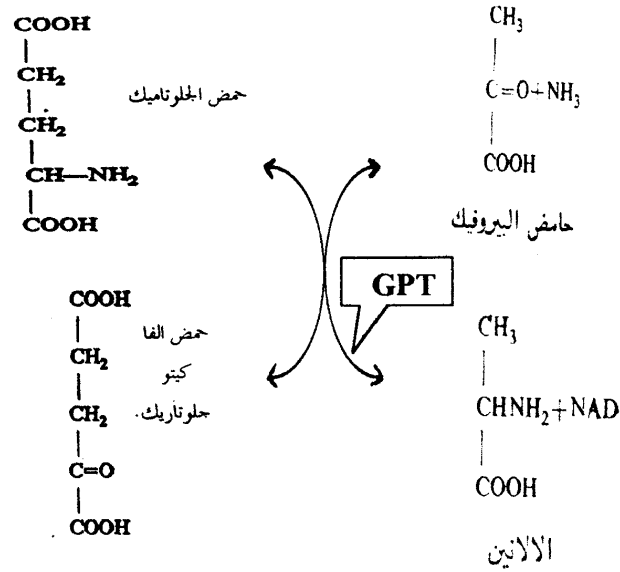
ويلزم لاتمام هذه العملية نظام انزيمي خاص لكل نسق يتكون من اربعة احماض (حمضان امينيان وحمضان كيتونيان) حيث يبدأ التفاعل بحمض اميني مانح وحمض كيتوني مستقبل لينتج حمض اميني وحمض كيتوني آخران ، وهي تفاعلات عكسية بمعنى انه يمكن ان يحدث العكس فتبدأ العملية بالحمضين الاخيرين لينتج الحمضين الاولين لذلك نفضل ان تسمى هذه الرباعيات بنسق النقل الاميني شكل (٥٩)



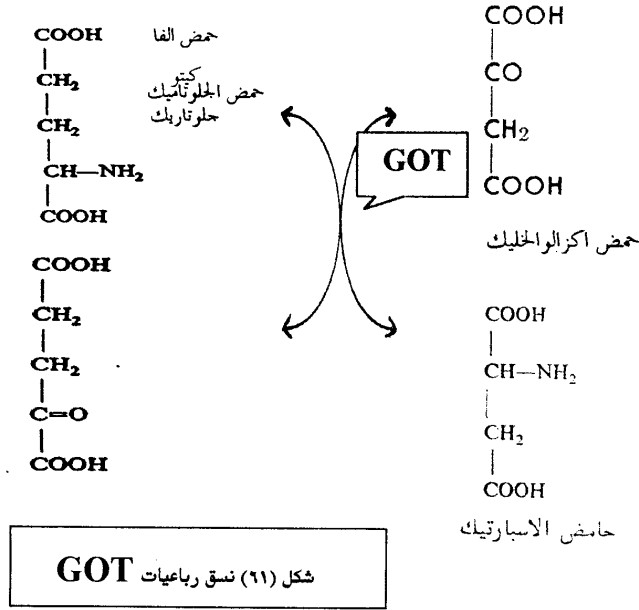
شكل (٥٩) رباعيات نسق النقل الاميني

ومن امثلة ذلك حمض الجلوتاميك وحمض البيروفيك وحمض الالانين وحمض الفا-
 كيتو-جلوتاريك ويحفز هذا النظام الرباعي انزيم Glutamic-Pyruvic transaminase
 ويختصر اسمه عادة الى (GPT) وايضا نسق حمض الجلوتاميك وحمض ازالو الخليك
 وحمض الاسبارتيك وحمض الفا-كيتو-جلوتاريك ويحفزه انزيم Glutamic-Oxaloacetic
 transaminase ويختصر اسمه عادة الى (GOT) شكل (٦٠ و ٦١) .

ولما كان هذان النسقان هما انشط انساق هذه العملية التي تعد اهم عمليات الايض
 البروتيني ، ولما كان متعلقين بحمضى الجلوتاميك والاسبارتيك وهما اكثر الاحماض الامينية
 تواجدا فى البروتينات اتخذ تركيز كل من انزيمي (GPT) ، (GOT) فى الدم او الكبد او
 الانسجة دليلا على كفاءة حدوث عمليات الايض الغذائى للبروتين .



شكل (٦٠) نسق وابعات GPT



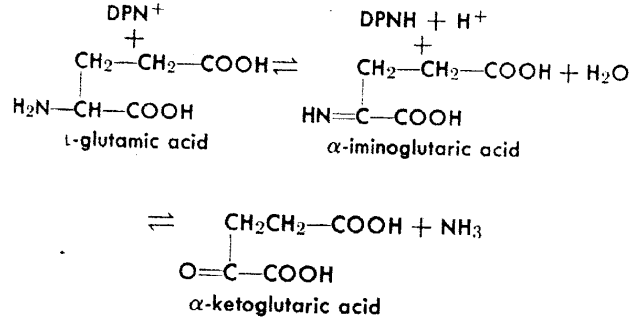
عملية إضافة مجموعة الامين Amination

يمكن للجسم تخليق بعض الاحماض الامينية من الاحماض العضوية عن طريق اضافة مجموعة الامين من مجموعة النشادر المتخلفة من عمليات التمثيل الغذائي المختلفة ، وذلك بتكوين حمض الجلوتاميك اولا بإضافة مجموعة النشادر الى حمض الالف كيتوتاريك شكل (٦٢) ، ثم انتقالها الى الاحماض الاخرى بالطرق السابقة ، وتعد هذه العملية من العمليات الهامة لتخليق الاحماض الامينية غير الاساسية non-essential amino acids فى

جسم الحيوانات ويتم أيضا تخليق الالانين من البيروفيك على خطوتين شكل (٦٣) وبنفس النسق أيضا يتم تخليق الاسبارتيك من الاكزالو خليك، وتبدو هذه العملية كعملية عكسية تماما لعملية نزع مجموعة الامين.

ويكاد يقتصر تخليق الاحماض الامينية بإضافة مجموعة الامين على هذه الاحماض الثلاثة اما بقية الاحماض الامينية غير الاساسية فيتم تخليقها بنقل مجموعة الامين

.Transamination

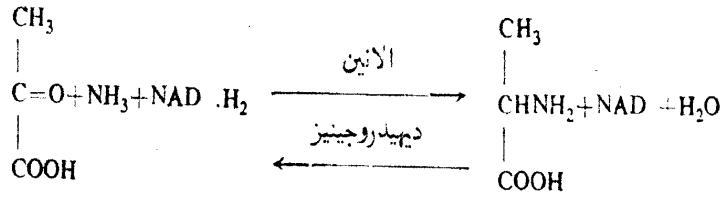
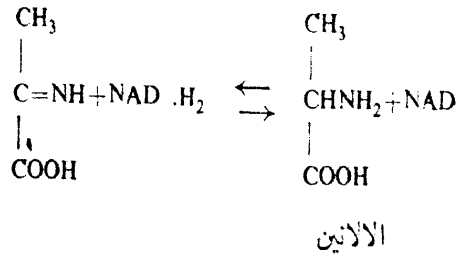
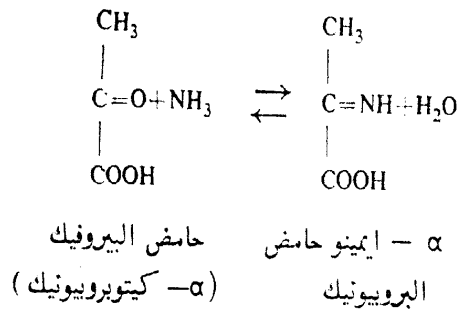


شكل(٦٢) تحول حمض الجلوتاريك والنشادر الى حمض الجلوتاميك

ثانيا : تفاعلات مجموعة الكربوكسيل

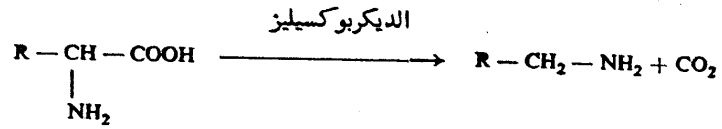
نزع مجموعة الكربوكسيل Decarboxylation

تحدث عمليات نزع مجاميع الكربوكسيل من الاحماض الامينية بسهولة في انسجة الحيوان ويتبع تفاعلها نظاما واحدا على النحو التالي :



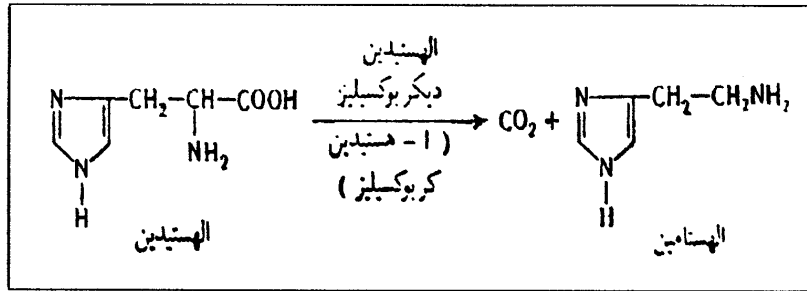
شكل (٦٣)

تخليق الالانين من حمض البيروفيك والنشادر



ويترتب على هذه النوعية من التفاعلات تحول الاحماض الامينية الى مركبات هامة فسيولوجية في جسم الحيوان ومن امثلة ذلك :

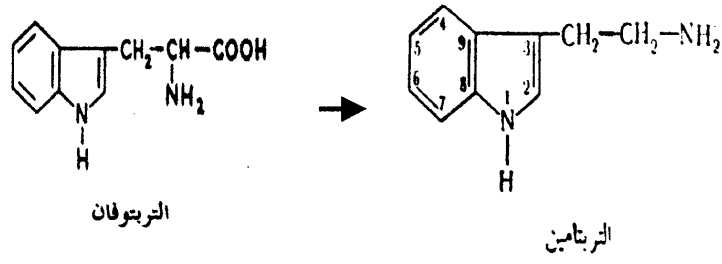
١- يتحول الهيستيدين (وهو حمض امينى) الى الهستامين شكل (٦٤) وهو احد اشباه الهرمونات الهامة التى تنبه الجسم لتكوين الاجسام المضادة عند الخطر ودخول اجسام او مركبات كيميائية غريبة الى الجسم .



شكل (٦٤)

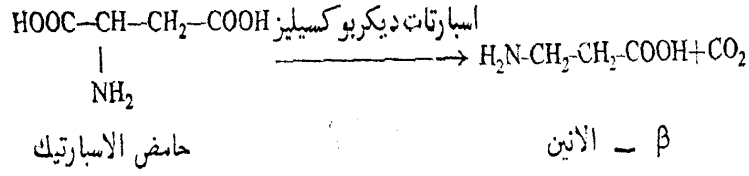
تحول الهستيدين الى الهستامين

٢- ويتحول التريبتوفان (وهو حمض امينى) الى التريتامين شكل (٦٥) الذى يتحول بسهولة الى السيروتونين وهو هرمون ذو تأثير فسيولوجى متعدد الجوانب ويرتبط على وجه الخصوص بنشوء الاحساس بالالم اثناء حدوث الالتهابات .



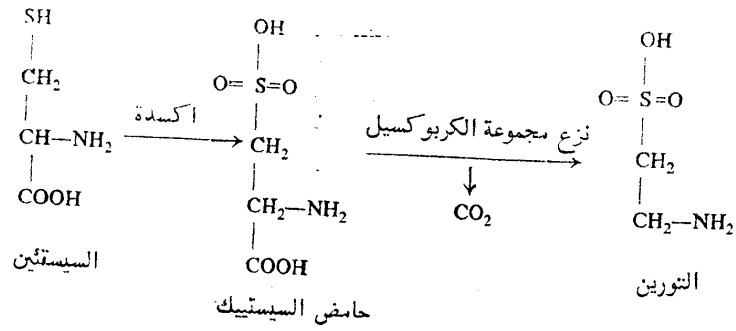
شكل (٦٥) تحول الترتوفان الى التريتامين

٣- و يتحول حمض الاسبارتيك الى بيتا الانين شكل (٦٦) الذي يدخل في تخليق حمض البانتوثنيك و هو من الفيتامينات.



شكل (٦٦) تحول حمض الاسبارتيك الى بيتا الانين

٤- و يتحول الستئين الى التورين شكل (٦٧) ، و الذي يتحد مع حمض الكوليك في الكبد لتكوين احد الاحماض الصفراوية في مكونات الصفراء.



شكل (٦٧) تحول السيستئين الى التورين

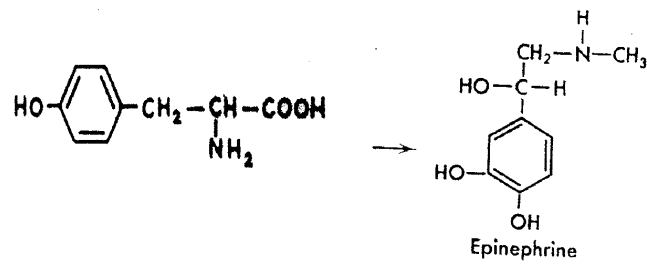
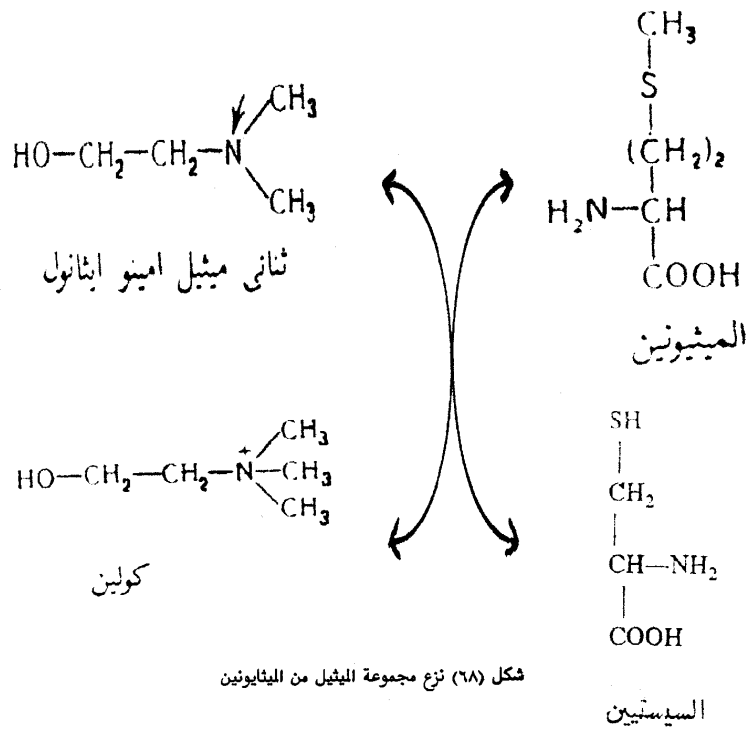
ثالثا : تفاعلات مجموعة الميثيل

نزع مجموعة الميثيل Demethylation

يتم نزع مجموعة الميثيل من الميثايونين الذي يتحول الى السيستئين وتنتقل مجموعة الميثيل الى ثنائي ميثيل امينو ايثانول لتخليق الكولين وهو احد الفيتامينات واحد مكونات الفوسفوليبيدات شكل (٦٨).

اضافة مجموعة الميثيل Methylation

قد تحدث ميثلة الحمض الاميني باضافة مجموعة ميثيل اليه كما يحدث عند تخليق الادرينالين من التيروسين بعد اكسدته ونزع مجموعة الكربوكسيل منه شكل (٦٩)، والادرينالين هو الهرمون الذي يفرز من الغدة الكظرية الذي ينبه ويحفز نشاط الجسم عند الخطر ويوسع حدقة العين ويرفع ضغط الدم ويزيد ضربات القلب ويسرع من التنفس.

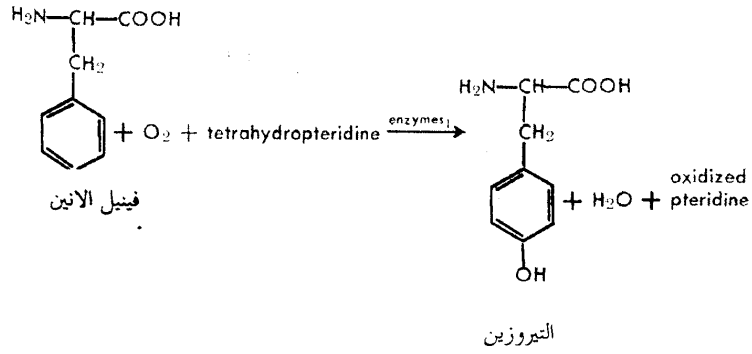


رابعاً: تفاعلات هيكل الاحماض الامينية

تحدث تغييرات في هيكل بعض الاحماض الامينية فتتحول الى احماض امينية اخرى او الى مركبات فسيولوجية هامة في الجسم .

(١)-التحول الى احماض امينية اخرى

يتحول الفينيل الانين في الجسم الى التيروسين لأكسده شكل (٧٠) .



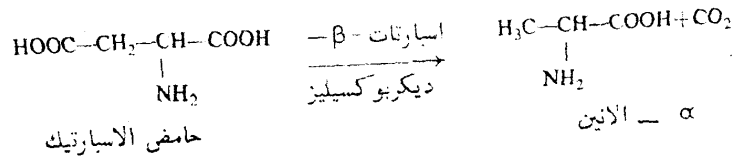
شكل (٧٠) تحول الفينيل الانين الى التيروسين

يتحول حمض الاسبارتيك بعد نزع مجموعة الكربوكسيل الهيكلية الى الفا-الانين

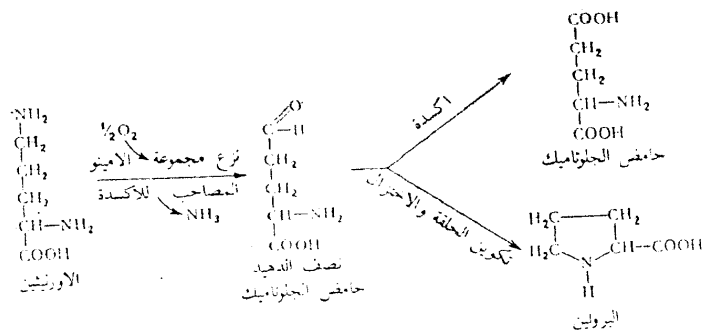
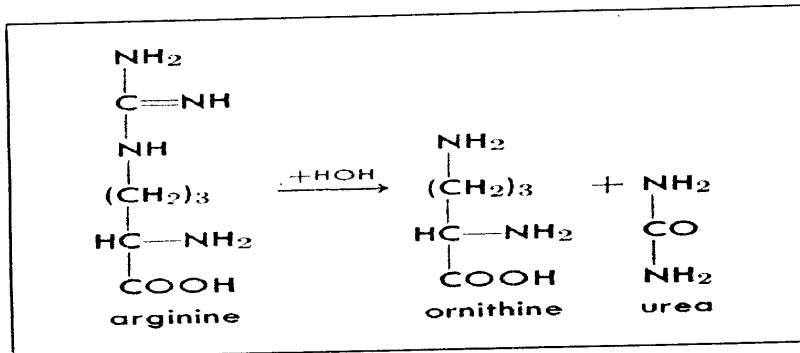
شكل(٧١).

يتحول الارجنين الى الاورانسين ثم يتحول الاخير الى البرولين او حمض الجلوتاميك

شكل(٧٢).



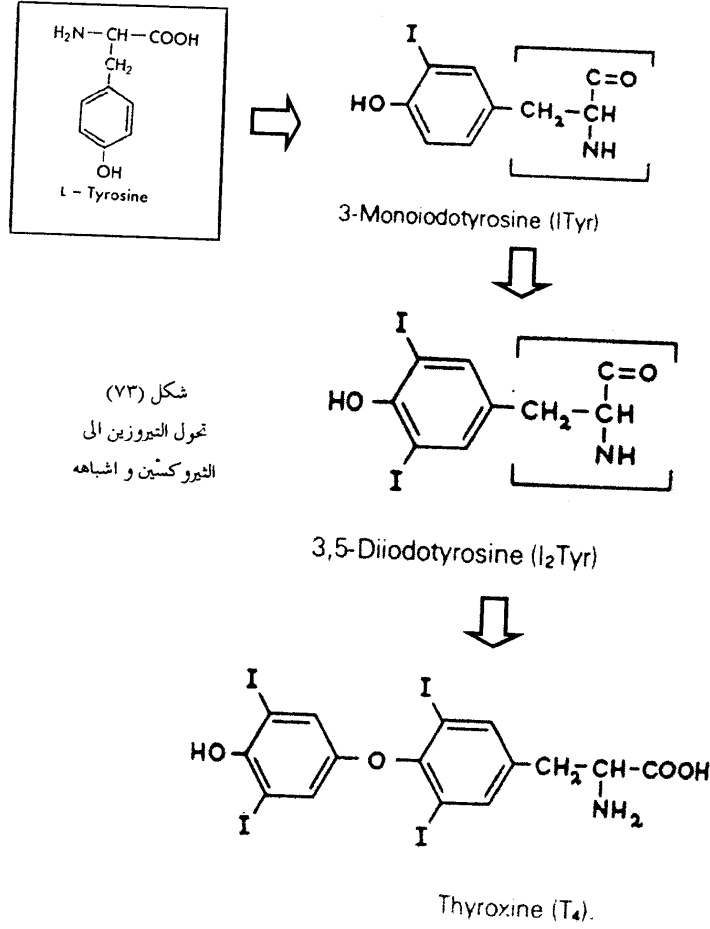
شكل (٧١) تحول حمض الاسبارتيك الى الفا-الانين



شكل (٧٢) تحول الارجنين الى كل من الاورانسين والبرولين وحمض الجلوتاميك

تحويل الاحماض الامينية الى مركبات فسيولوجية اخرى

يتحول التيروسين الى هرمون الثيروكسين واشباهه كما في شكل (٧٣).



شكل (٧٣)
تحويل التيروسين الى
الثيروكسين و اشباهه

و نلخص اتصال الاحماض الأمينية بايضى الكربوهيدرات و الدهون فى نقاط الألتقاء
التالية :

(أ) ينتهى تحول كل من : الميثايونين ، السيرين ، السستيين ، التربتوفان ،
الثريونين ، الجلايسين ، الالانين ، الهيدروكسى برولين ، برولين الى حمض البيروفيك .

(ب) ينتهى تحول كل من : الثريونين ، الايزوليوسين الى الاسيتيل مرافق
الانزيم (أ)

(ج) ينتهى تحول كل من : الفينيل الانين ، التيروزين ، الليوسين الى حمض
الفويوماريك فى دورة حمض الستريك

(هـ) ينتهى تحول كل من : الايزوليسين ، الميثايونين ، الثريونين الى حمض
البروباييل النشط ثم الى الصكسونيل النشط فى دورة حمض الستريك .

(و) ينتهى تحول الفالين الى الصكسونيل النشط.

(ز) ينتهى كل من : الهستدين ، البرولين ، الهيدروكسيل برولين ، الارجنين .

الى حمض الجلوتاميك ومنه الى حمض الفا كيتوجلوتاريك .

(ح) ينتهى حمض الاسبارتيك الى الاكزالوخليك فى دورة حمض الستريك

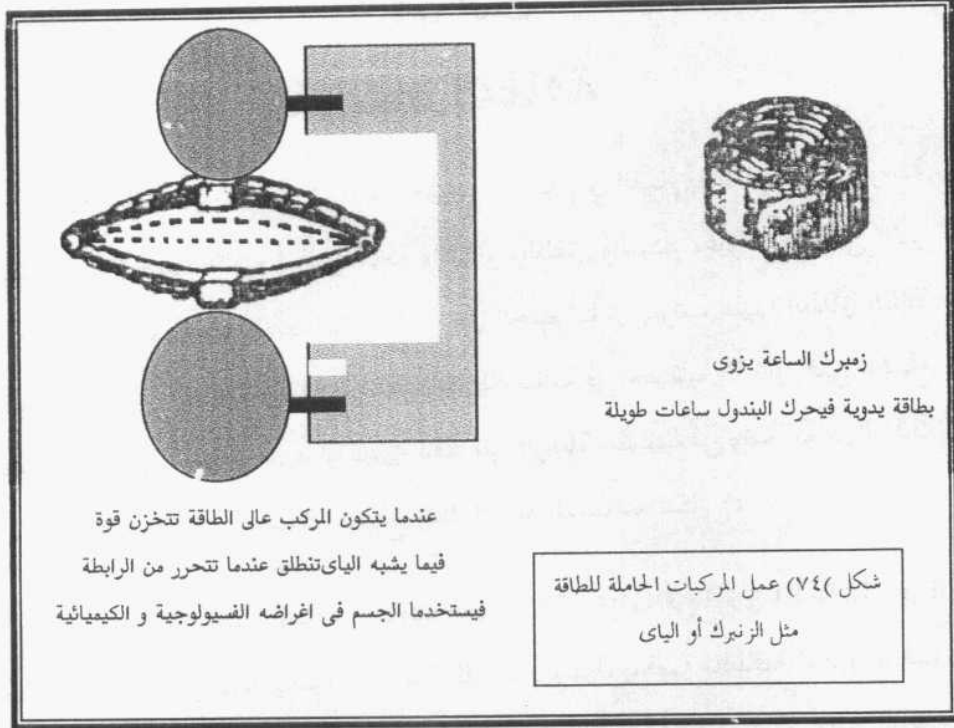
الفصل الرابع كيمياء الطاقة

لاشك ان الجسم يحتاج الى طاقة حيوية تمكنه من القيام بوظائفه الفسيولوجية المختلفة مثل الهضم و الامتصاص والحركة والتكاثر والتنفس والتفكير وغيرها او بمعنى اخر فإن التفاعلات الكيميائية العديدة التي تتم داخل الجسم اما ان يترتب عليها انطلاق الطاقة او انها تحتاج الى طاقة لاتمامها فما التفاعلات الكيميائية في حقيقتها الا تغير فى اوضاع الطاقة للذرات بعمل لى او جهد او كس طاقة على الرابطة لتثبيتها فى وضع معين او فك هذا الربط فتعود الذرة الى طبيعتها وتدفع بتلك الطاقة المحبوسة شكل (٧٤) .

فعمدا نشحن لولب الساعة البندولية فنبدل طاقة نخزنها فى قوة لى لولبية تظل هذه الطاقة حبيسة فيه وعمدا يتصل طرف هذا اللولب بالبندول يدفعه بالطاقة المخزونة فيه ويعود اللولب الى وضعه الطبيعى وتنتقل طاقة الدفع الى البندول فتتحرك برتم زمنى ثابت وتدور عقارب الساعة وعمدا يعود اللولب الى وضعه الطبيعى يكون قد استنفذ كل ما خزن فيه من طاقة فيتوقف البندول وتتوقف عقارب الساعة مالم نسارع بشحن اللولب بطاقة زوى جديدة.

و يوجد بالجسم مركبات كثيرة حاملة للطاقة تختلف مقادير الطاقة المحملة عليها وطبيعة دخولها فى التفاعلات الحيوية المختلفة مثلها مثل الياى الذى يخزن طاقة الدفع

تحت قوة ربط معينة و عندما يتحرر بفك الذرات الرابطة تنطلق الطاقة المخزنة لتستخدم في اى غرض يحتاجها.



١- الادينوزين ثلاثى الفوسفات ATP

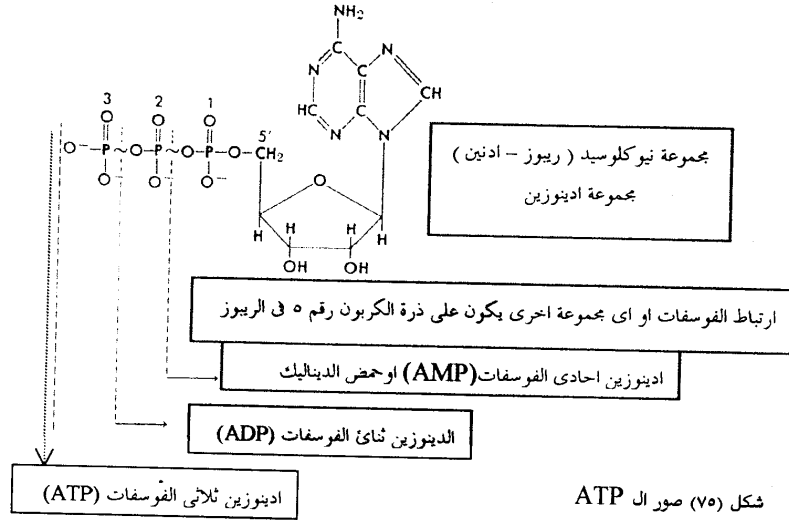
ومن اهم المركبات الحاملة للطاقة مركب الادينوزين ثلاثى الفوسفات Adenosine

triphosphate ويرمز له بالرمز ATP شكل (٧٥)

وهو مركب توجد به رابطتين غنيتين بالطاقة اعلاهما رابطة الفوسفور الاخيرة ويتحول

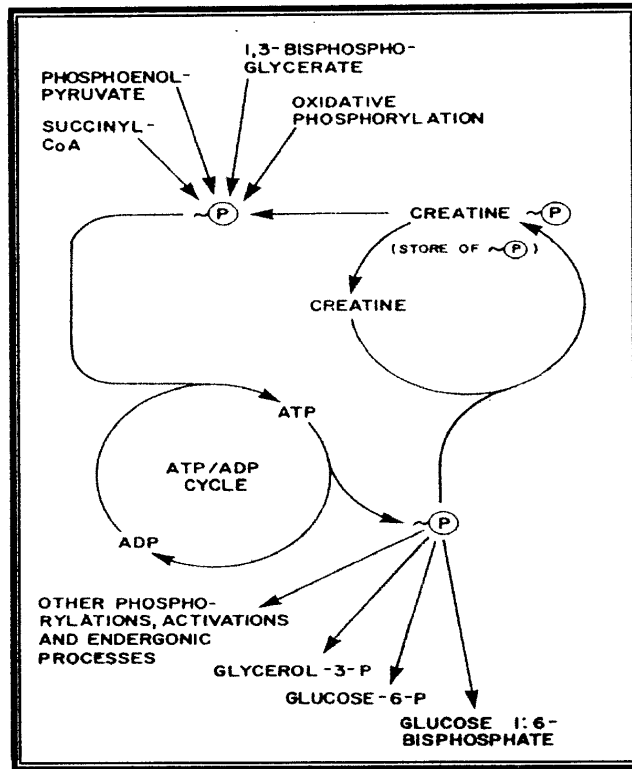
الجزئ الى الادينوزين ثنائى الفوسفات Adenosine diphosphate ويرمز له بالرمز ADP

وتنطلق طاقة مقدارها ٧٣٠٠٠ سعر حرارى من كل مول وزن جزيئى جرامى من ATP لتتحول الى ADP .



ويتم تخليق ATP من ADP' من حمض الاديناليك Adenylic acid ثم يدخل ATP'ADP فى دورة بسيطة شكل (٧٦) يتبادل الفوسفور غير العضوى والطاقة تخزينها وانطلاقها.

ومعظم الفوسفور غير العضوى والطاقة التى يتم بها اعادة شحن وتخليق ATP من ADP تتم بواسطة تحول الكرياتين فوسفات الى الكرياتين والعكس ومن هنا كانت اهمية تواجد الكرياتين فى العضلات .

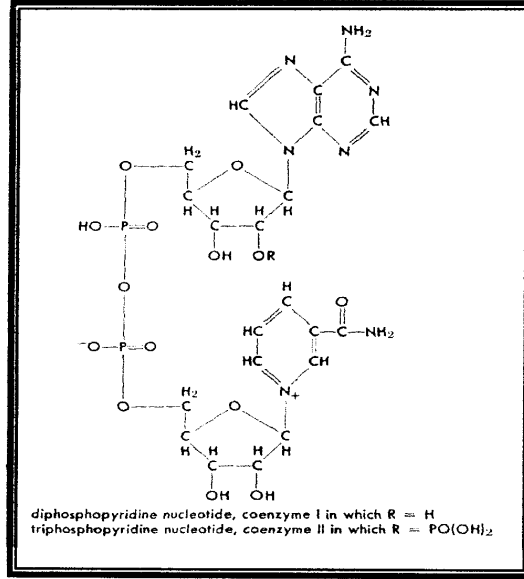


شكل (٧٦) دورة ال ATP

٢- النيوكليوتيد ثنائي الفوسفات NAD

ويسمى هذا المركب عدة أسماء فيطلق عليه اسم النيوكليوتيد ثنائي وثلاثي افسفات بيريدين diphosphopyridine nucleotide ويرمز له بالرمز (DPN) او TPN او يسمى نيوكوتياميد ادنين ثنائي وثلاثي النيوكليوتيد Nicotinomiel adenin dinucleatiele

ويرمز له بالرمز (NAD) او NADP كما فى الشكل ٧٧ وقد يسمى المركبان ايضا مرافق انزيم I ' II على الترتيب ، Coenzyme I ، Coenzyme II ويرمز له بالرمز Co.I ، Co.II



شكل (٧٧) NAD

ويدخل فى تكوين هذا المركب الهام احد فيتامينات B المسمى بالنياسين او حمض النيكوتيك ويعمل كمرافق انزيمى للعديد من النظم الانزيمية التى تنتشر فى جميع انسجة وخلايا الحيوانات ويقوم هذا المركب بالتقاط ذرتى الهيدروجين وهدم المركبات وتكسيدها ثم يدخل هذا المركب فى سلسلة انزيمات التنفس حيث يوصل ذرة الهيدروجين الى الاكسجين او يوصل الاكسجين اليها ويترتب على ذلك انطلاق طاقة تخزين فى جزيئات ATP وعند اكسدة ذرة الهيدروجين المحملة على NAD H₂ تنطلق طاقة تكفى لشحن ثلاثة جزيئات

من ADP الى ATP و تستهلك نصف جزئى من الاكسجين اى عند اكسدة مول هيدروجين محمل على NAD ينطلق ثلاثة مول ATP وتستهلك نصف مول اكسجين وتستخدم ٣ مول فوسفورى وذلك من خلال سلسلة التفاعلات فى سلسلة التنفس الموضحة فى شكل (٧٨) .

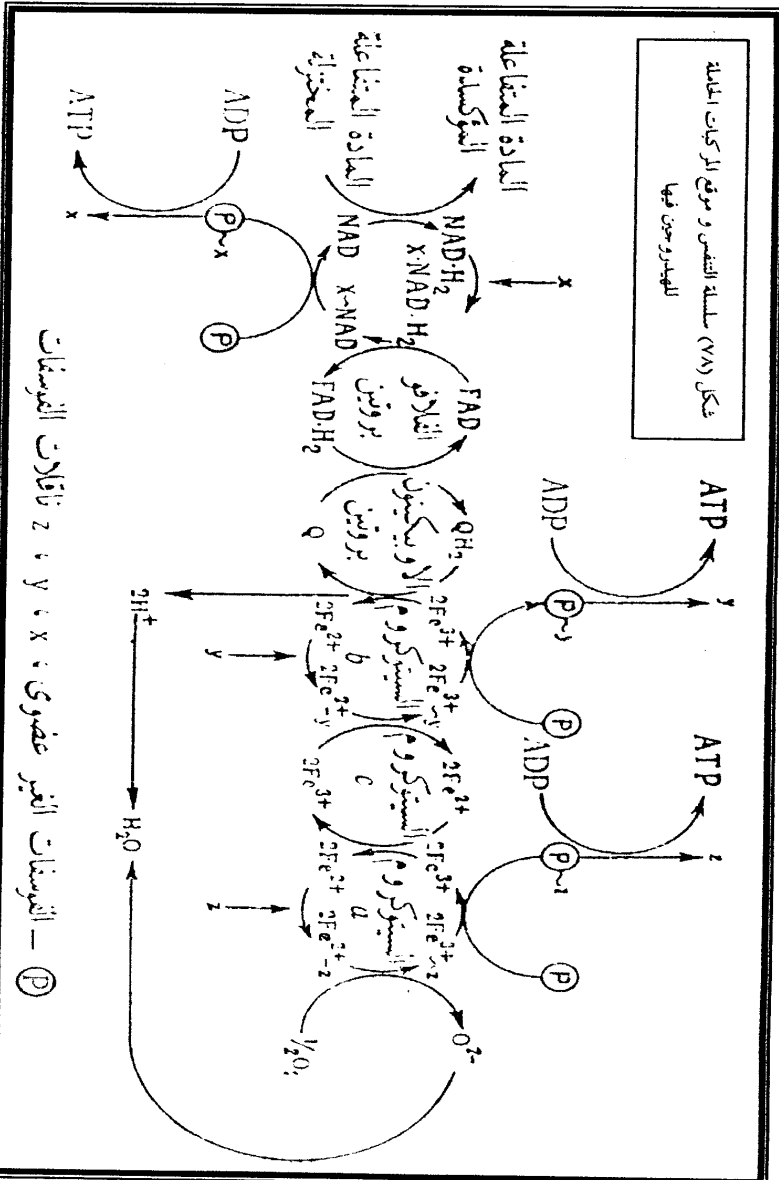
٣- الفلافين ادينين ثنائى النيوكلييتيد FAD

وهو كما فى الشكل (٧٩) يحتوى على ريبوفلافين احد فيتامينات مجموعة B (Vit1B2) والفوسفور والادينين ويعتبر مثله NAD leg مركب حامل للهيدروجين ينقله من مكان التفاعل كمرافق انزيمى للنظام الانزيمى الحافز لهذا التفاعل ويوصله او يوصل الاكسجين اليه فى سلسلة التنفس وتنطلق طاقة تحمل على جزيئات ATP عند الاكسدة . ويكون الفلافوبروتين المختزل ($FAD-H_2$) بمثابة المصدر الابتداء الاخر لذرات الهيدروجين والالكترونات فى السلسلة التنفسية وتنتج من بعدها فى سلسلة التنفس طاقة تشحن فى جزئين فقط من الATP شكل (٧٨) ونلاحظ ان الفلافوبروتين هو المركب الثانى بعد اكسدة $NAD-H_2$ فى السلسلة.

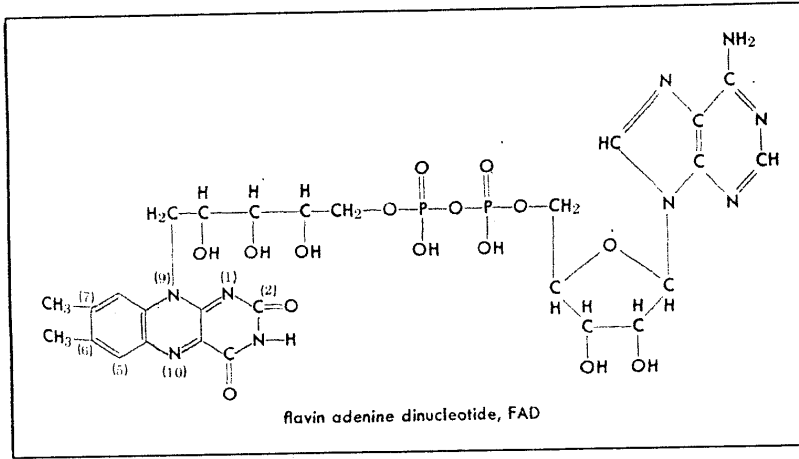
٤- الجوانوزين ثلاثى الفوسفات (GTP)

وتعمل الجوانوزين ثنائى وثلاثى الفوسفات Guanosine Di-and Triphosphate ($GTP'GDP$) كمرافق انزيمى وله القدرة على اختزان الطاقة وهى تشبه فى تركيبها الكيماوى الادينوزين ثنائى وثلاثى الفوسفات المعروفة برمز ATP الا ان قاعدة الجوانوزين فى الاولى تحل محل قاعدة الادينوزين فى الاخيرة ، ويقوم انزيم كينيز ثنائى فوسفات

شكل (٧٨) سلسلة التنفس و موقع البروتينات الحاملة للهيدروجين فيها



١ - البروتينات الغير عضوي : x ، y ، z ناقلات البروتينات



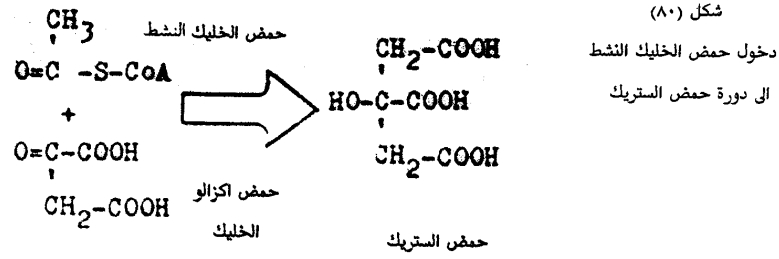
شكل (٧٩) الفلافوبروتين FAD

لنيوكلوسيد بتحويل GTP الى GDP وتحويل طاقتها الى جزئ واحد من ADP وتحويله الى ATP

دورة حمض الستريك

تبدأ دورة حمض الستريك بتكثيف حمض الخليك النشط acetyl-CoA مع حمض اكرالو الخليك الذي يوجد بصفة مستديمة فى الخلية وينتج عن ذلك تكوين حمض الستريك وانطلاق مرافق الانزيم (أ) حرا شكل (٨٠).

وتبدأ بمجرد تكون حمض الستريك دورة خاصة من التفاعلات الكيميائية تؤدي الى اكسدة هذا الحمض تدريجيا الى حمض اكرالو الخليك الذى يتكثف من جديد مع حمض خليك نشط اخر مرة اخرى وينتج حمض الستريك وهكذا .



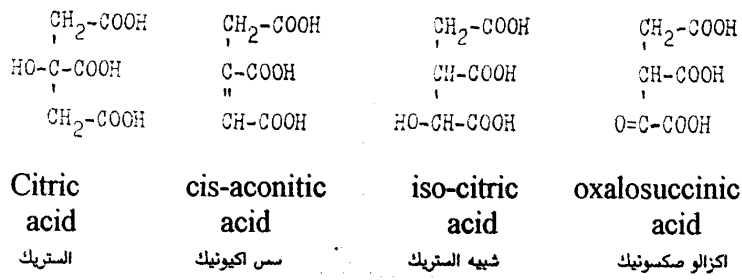
وتنتج عن تكسر حمض الستريك الى الاكزالوخليك خروج ثانى اكسيد الكربون والماء وقد تسمى هذه الدورة بدورة الاحماض الثلاثية والثنائية الكربوكسيل وعلى ذلك تتم اكسدة حمض البيروتيك او الخليك النشط الى ثانى اكسيد الكربون والماء .

ودورة حمض الستريك هي سلسلة من التفاعلات الانزيمية بين عشرة احماض عضوية يكون الاربعة الاولى منها ثلاثية الكربوكسيل هي بالترتيب :

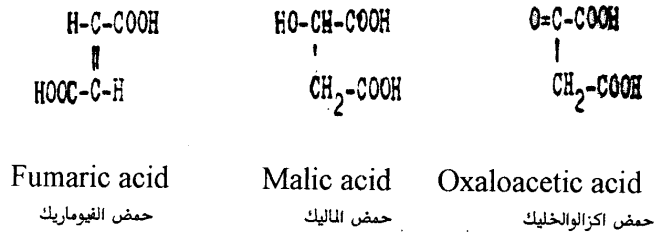
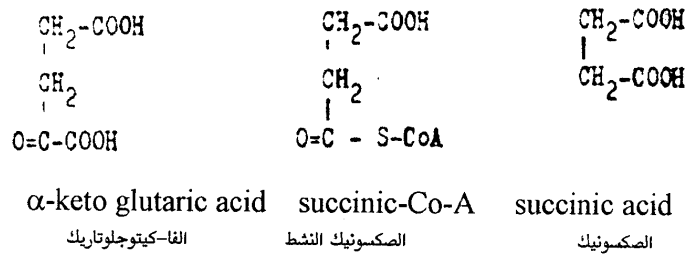
حمض الستريك : حمض الساكونيك ، شبيه الستريك ، الاكزالووكسونيك شكل (٨١) والسته التالية ثنائية الكربوكسيل وهي :

الفا كيتوجلوتاريك ، الصكسونيك النشط ، الصكسونيك ، الفيوماريك ، الماليك ، الاكزالوخليك شكل (٨١).

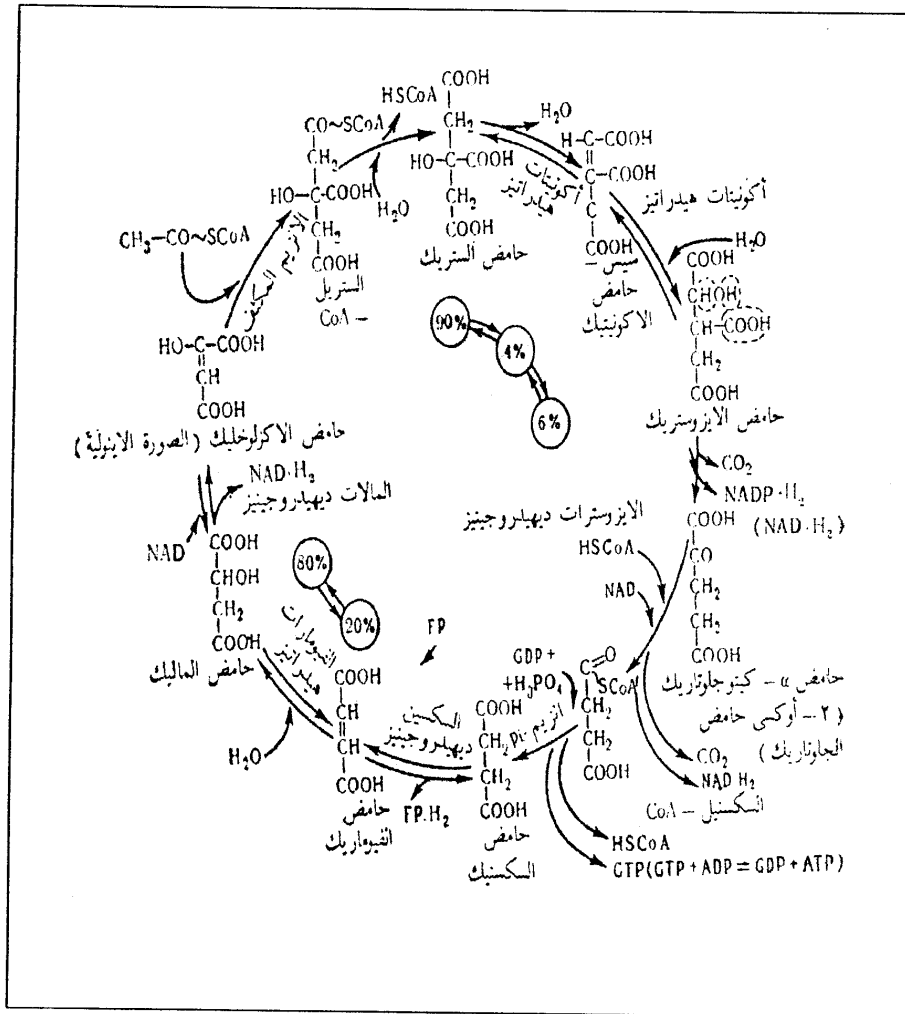
وتتعرض المركبات التي تدخل فى دورة الاحماض الثلاثية والثنائية الكربوكسيل الى اربعة تفاعلات لنزع الهيدروجين وتفاعلات لنزع مجموعة الكربوكسيل كما تنتشر فى هذه الدورة ايضا تفاعلات نزع وازافة الماء شكل (٨٢).



احماض دورة حمض الستريك ثلاثية الهيدروكسيل



شكل (٨١) احماض دورة حمض الستريك العشرة



شكل (٨٢) دورة حمض الستريك

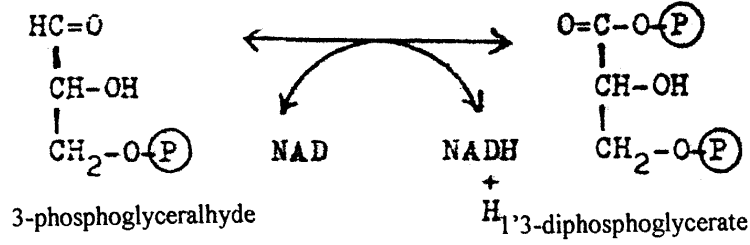
وتنتج الطاقة من خلال ثلاثة عمليات اساسية في هدم المركبات العضوية بالجسم .

اولا: من خلال هدم الجلوكوز الى حمض الخليك النشط

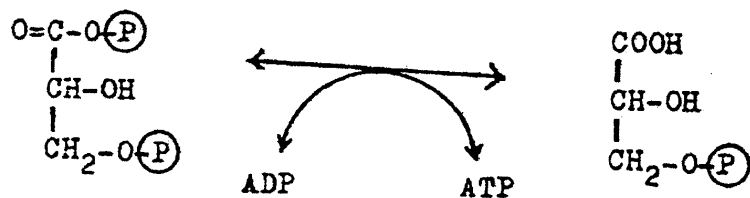
(١) اثناء التحول من ٣- فوسفات جلسرالدهيد الى ١,٣ ثنائي فوسفو جلسرات ينتج مركب NADH محمل بالهيدروجين يعطى طاقة عند اكسدته لتخليق ٣ جزئيات ATP
شكل (٨٣)

(٢) اثناء التحول الى ١,٣ ثنائي فوسفو جلسرات الى ٣- فوسفو جلسرات وينتج جزئ ATP شكل (٨٤).

(٣) اثناء التحول من فوسفواينول بيروفيك الى حمض البيروفيك ينتج جزئ ATP شكل (٨٥).



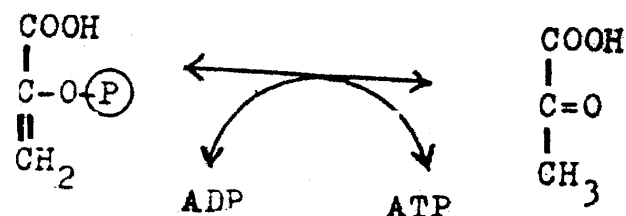
شكل (٨٣) تحول ٣- فوسفات جلسرالدهيد الى ١,٣ ثنائي فوسفو جلسرات وخروج ذرتي هيدروجين تحمل على NAD



1,3-diphosphoglycerate

3-phosphoglycerate

شكل (٨٤) تحول ١،٣-ثنائي فوسفات الجلوسرات الى ٣- فوسفوجلسرات و انطلاق طاقة في جزئ ATP



Phospho-enol
Pyruvic acid

Pyruvic acid

شكل (٨٥) تحول فوسفو اينول حمض البيروفيك الى حمض البيروفيك وخروج طاقة في جزئ ATP

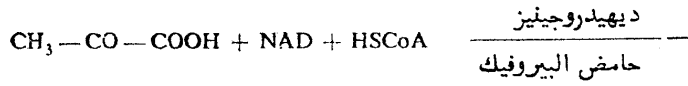
٤ - عند تحول حمض البيروفيك الى الخليك النشط شكل (٨٦) ينطلق ثاني اكسيد الكربون

وذرتين هيدروجين تحملان على جزئ AND.

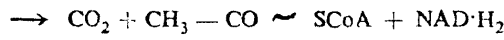
ثانياً: من خلال هدم الحمض الدهني الى الخليك النشط

١- عند اكسدة الاكيل النشط عند ذرة الكربون بيتا بعمل رابطة زوجية وخروج ذرتي

هيدروجين تحمل على جزئ FAD الذي يعطى عند اكسدته ٢ ATP شكل (٨٧).



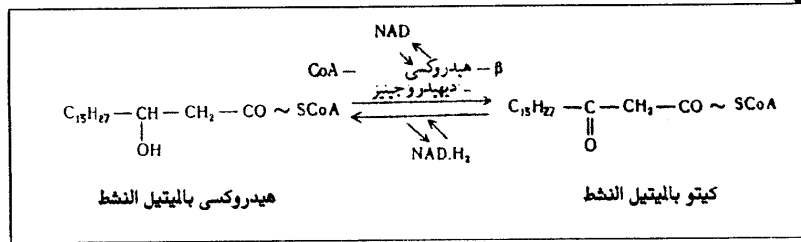
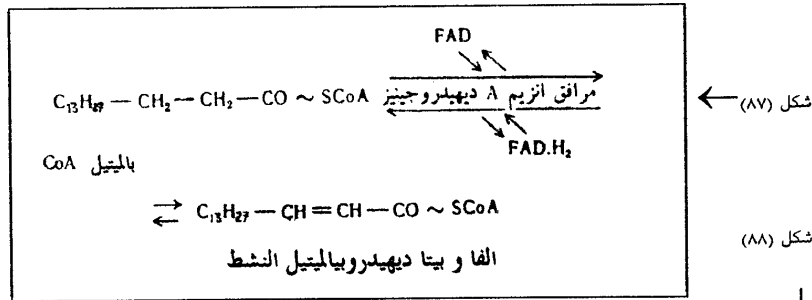
مرافق انزيم A
حامض البيروفيك



حمض الخليك النشط

شكل (٨٦) تحول حمض البيروفيك الى الخليك النشط

٢- عند اكسدة مجموعة الهيدروكسيل فى الوضع بيتا الى مجموعة كيتون ينطلق نرتين هيدروجين يحملان على جزئ NAD لاذى يعطى عند اكسدته بالاكسجين التنفس ٣ جزيئات ATP شكل (٨٨).



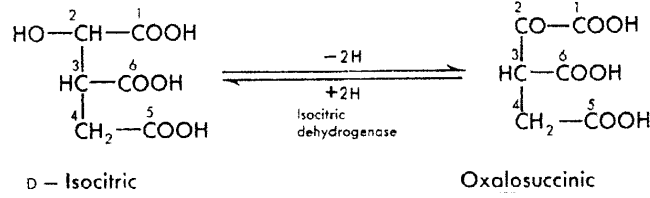
ثالثا : من خلال دورة حمض الستريك

١- عند تحول كل من حمض شبيه الستريك الى ايزالوكسونيك شكل (٨٩)

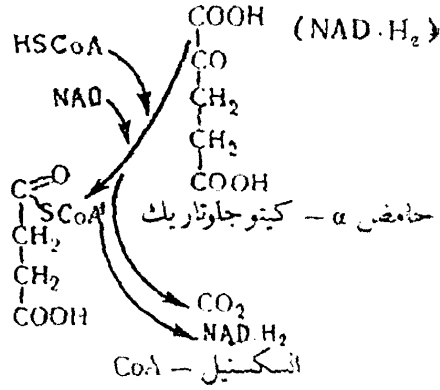
وحمض الفا كيتو جلوتاريك الى حمض الصكسونيك النشط شكل (٩٠)

وحمض المالك الى حمض الايزالواخليك شكل (٩١)

تنطلق ذرتين هيدروجين من كل تفاعل تحمل على جزئ NAD الذى يعطى عند اكسدته فى سلسلة التنفس ثلاثة جزيئات من ATP فى كل مرة

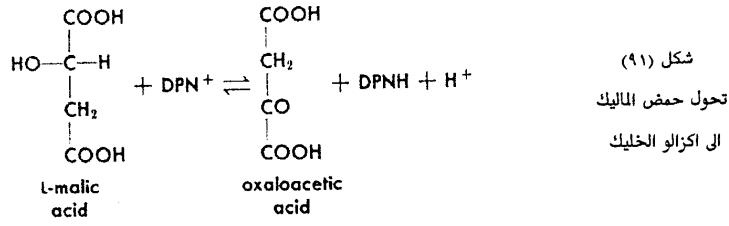


شكل (٨٩) تحول شبيه الستريك الى ايزالوكسونيك



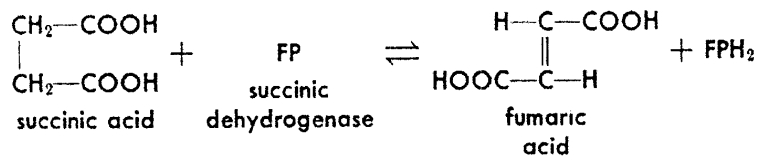
شكل (٩٠)

تحول حمض الفا كيتو جلوتاريك الى الصكسونيك النشط

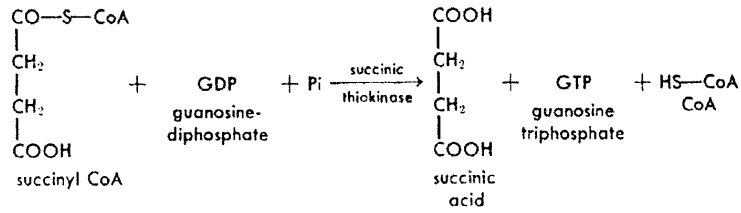


٢- عند تحويل حمض الصكسونيك إلى الفيوماريك تنتج ذرتي الهيدروجين تحمل على جزئ FAD الذي يعطى عند أكسدته في سلسلة التنفس جزئين ATP شكل (٩٢).

٢- تحويل حمض الصكسونيك النشط إلى الصكسونيك ويتكون نتيجة التفاعل جزئ GTP الذي يعطى طاقة لتخليق جزئ ATP شكل ٩٣.



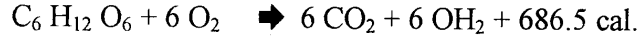
شكل (٩٢) تحويل حمض الصكسونيك إلى الفيوماريك



شكل (٩٣) تحويل حمض الصكسونيك النشط إلى الصكسونيك

مآل هدم الجلوكوز

يحتوى الجلوكوز على ٦ ذرات كربون و٦ ذرات اكسجين و١٢ ذرة هيدروجين ويحتوى على طاقة كلية عند حرقه فى الاكسجين فى جو الغرفة مقدارها ٦٨٦,٥ سعر حرارى كبير.



هذا عندما يتم حرق الجلوكوز فى جو الحجرة لكن اين وكيف يتم ذلك فى الجسم

الحي ؟!

نلخص ماسبق ان شرحناه من المعلومات حول انتاج الطاقة وهدم الجلوكوز شكل

(٩٤) على النحو التالى :

عندما انقسم الجلوكوز الى نصفين كل نصف منه انتهى الى جزئ من (٣- فوسفوجليسرالدهيد) ثم هدم كلا منهما الى ثانى اكسيد الكربون والماء والطاقة .

اولاً: انطلاق ثانى اكسيد الكربون

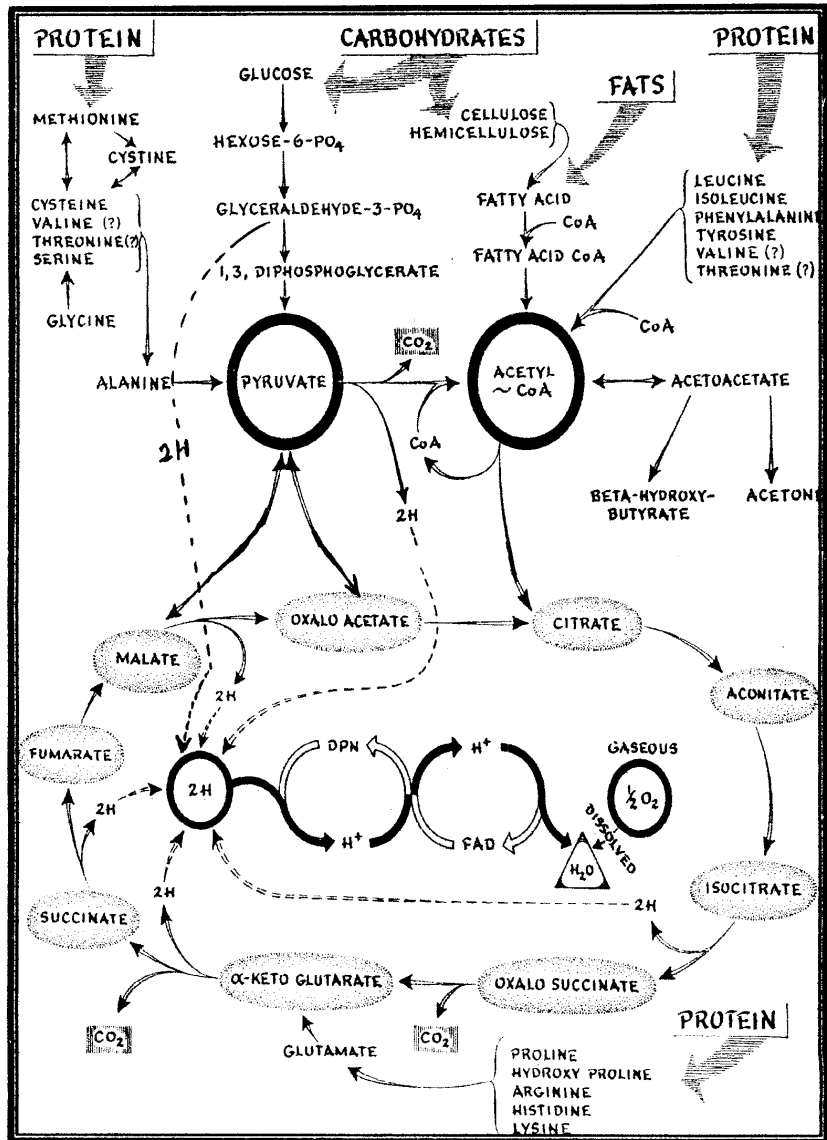
٢ × ١ جزئ عند نزع مجموعة الكربوكسيل من البيروفيك وتحويله الى الخليك النشط

شكل (٨٩)

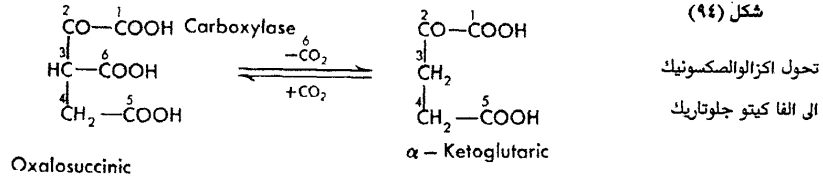
٢ × ١ جزئ عند تحويل شبيهه الصكسونيك الى الفا كيتوجلوتاريك شكل (٩٥)

٢ × ١ جزئ عند نزع مجموعة الكربوكسيل من الفا كيتوجلوتاريك شكل (٩٠)

المجموع ٢ × ٣ = ٦ جزيئات .



شكل (٩٤) رسم تخطيطي لأيض العناصر الغذائية



ثانيا : انطلاق الماء

تتكون جزيئات الماء نتيجة اكسدة ذرات الهيدروجين المنزوعة من مركبات الهدم
الديختومي ودورة حمض الستريك الاثني عشر على النحو التالي :

٢ × ٢ ذرة عند تحول ٣-فوسفوجلوسرالدهيد الى ١،٣ جليسرال ثنائي الفوسفات

٢ × ٢ ذرة عند تحول البيروفيك الى الخليك النشط

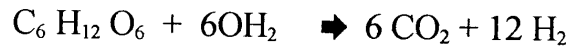
٢ × ٢ ذرة عند تحول شبيه الستريك الى ايزوالوسكونيك

٢ × ٢ ذرة عند تحول الفا كيتوجلوتاريك الى الصكونيك

٢ × ٢ ذرة عند تحول الصكونيك الى الفيوماريك

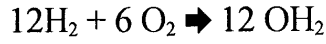
٢ × ٢ ذرة عند تحول المالك الى ايزوالخليك

المجموع = ١٢ × ٢ = ٢٤ ذرة هيدروجين



وعند اكسدة ال(٢٤) ذرة هيدروجين الناتجة من الهدم بواسطة الاكسجين في سلسلة

التنفس ينتج ١٢ جزئ ماء



وبالتالي تكون محصلة المعادلتين



ثالثاً: انطلاق الطاقة

٢ جزئ ٣- فوسفوجلسرالدهيد من كل جزئ جلوكوز يعطى

$$٣٠ = ١٥ \times ٢ = (٣ \text{ جزئ ATP})$$

$$٤ = ٢ \times ٢ = (٢ \text{ جزئ FAD} \times ٢ \text{ جزئ ATP})$$

$$٦ = ٣ \times ٢ = (٣ \text{ جزئ ATP})$$

يستهلك ٢ جزئ ATP عند تكوين جلوكوز-٦-فوسفات

$$٢- = \text{وعند تكوين فركتوز ١, ٦ ثنائي الفوسفات}$$

$$\text{جملة صافي الطاقة الناتجة عن الجلوكوز} = ٣٨ \text{ جزئ ATP}$$

كفاءة الاستفادة من الطاقة بالجسم

عند حساب المركبات السابق ذكرها على اساس الاوزان الجزيئية (المول) اذن

ينتج ١ مول من الجلوكوز ٣٨ مول من ATP

وحيث ان المول من ATP يعطى ٧,٣ سعر حرارى كبير

اذن ١ مول من الجلوكوز يعطى $٣٨ \times ٧,٣ = ٢٧٧,٤$ سعر حرارى كبير عند حرقه

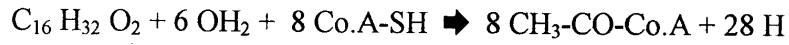
داخل الجسم وقد سبق ان علمنا ان المول من الجلوكوز يعطى ٦٨٦,٥ سعر حرارى

كبير عند حرقه في الجو العادى خارج الجسم اذن تتسرب كمية من الحرارة قدرها
 ٤٠٩,١ سعر حرارى كبير ولا تشحن فى جزيئات ATP وبذلك تكون كفاءة الاستفادة من
 الطاقة فى الجسم $(٢٧٧,٤ \div ٦٨٦,٥) \times ١٠٠ = ٤٠,٤ \%$

وهذه اعلى كفاءة لاستخدام الطاقة اذا علمنا ان كفاءة استخدام الطاقة من البنزين فى
 السيارة مثلا لايزيد عن ١٠% .

مآل هدم الاحماض الدهنية

يحتوى جزئ حمض البالميتيك على ١٦ ذرة كربون ٣٢ ذرة هيدروجين وذرتى
 اكسجين وعند اكسدته اكسدة تامة فى الهواء يعطى ١٦ جزئ ثانى اكسيد الكربون و١٦
 جزئ ماء مستهلكا ٤٦ ذرة اكسجين وعند اكسدته فى الجسم فى الوضع بيتا ينتج ٨
 جزيئات من حمض الخليك النشط من خلال ٧ عمليات هدم كما سبق توضيحه فى
 شكل (٤٠) .



وتحمل ذرات الهيدروجين الناتجة على سبعة جزيئات NED وسبعة جزيئات
 FAD وتستهلك طاقة جزئ ATP .

وعند دخول كل جزئ من احماض الخليك الثمانية الى دورة حمض الستريك تؤكسد

فينطلق منها :

$$\begin{aligned} 16 CO_2 &= ٨ \times ٢ \text{ جزئ ثانى اكسيد الكربون} \\ 64 H &= ٨ \times ٨ \text{ ذرة هيدروجين} \\ 24 NAD H &= ٨ \times ٣ \text{ جزئ NAD H} \end{aligned}$$

$$8 \text{ FAD} = \text{FAD جزئ } 1 \times 8$$

$$8 \text{ GTP} = \text{GTP جزئ } 1 \times 8$$

ويحتاج جزئ حمض البالميتيك الدهنى الى:

٦ ذرات اكسجين من ٦ جزيئات ماء عند الاكسدة فى الوضع بيتا

و (٣ × ٨) ذرة اكسجين من (٣ × ٨) جزئ ماء فى دورة حمض الستريك .

وتكون جملة نواتج هدم حمض البالميتيك على النحو التالى :

الهيدروجين ٢٨ ذرة عند الاكسدة فى الوضع بيتا .

٦٤ ذرة عند اكسدة حمض الخليك النشط فى دورة حمض الستريك

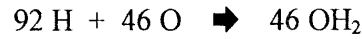
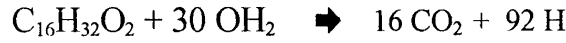
٩٢ المجموع

وتدخل هذه الذرات ال (٩٢) فى سلسلة التنفس فتحتاج الى ٤٦ ذرة اكسجين

لاكسدتها الى ٤٦ جزئ ماء ، فإذا طرحنا منها ٣٠ جزئ ماء دخلت التفاعل يكون الناتج

الفعلى ١٦ جزئ وبالتالي يكون نتيجة هدم جزئ البالميتك .

١٦ جزئ ثانى اكسيد الكربون ، ١٦ جزئ ماء ، ويستهلك ٤٦ ذرة اكسجين .



وتحمل ال(٩٢) ذرة هيدروجين على المركبات الحاملة للهيدروجين التالية لتوصيلها

الى سلسلة التنفس فى الميتوكوندريا ومن ثم تخزين طاقتها بعد اكسدتها بالاكسجين على

جزيئات الATP .

$$\text{ATP } 93 = 3 \times \text{NAD } 31 = (3 \times 8) + 7$$

$$\text{ATP } 30 = 2 \times \text{FAD } 15 = (1 \times 8) + 7$$

$$\text{ATP } 8 = 1 \times \text{GTP } 8 = (1 \times 8) + 0$$

بطرح جزئ ATP استهلك في تنشيط الحمض الدهني

$$\text{ATP } 1 - = \text{عند بداية التفاعل}$$

$$\text{ATP } 130 = \text{المجموع الصافي}$$

وهكذا نصل الى نفس المعادلة الخاصة بهدم البالميتيك في الهواء الجوى الا ان الطاقة الناتجة في الجسم يستفاد منها بما يعطى 130 جزئ ATP يحمل كل جزئ منها 7,3 سعر حرارى كبير فيكون مقدار الطاقة المستفاد 130 × 7,3 = 949 سعر حرارى كبير .
وحيث ان حمض البالميتيك يحتوى على طاقة كلية عن حرقه في الهواء مقدارها 2340 سعر حرارى كبير فتكون كفاءة الاستفادة من طاقته

$$= \frac{2340}{949} \times 100 = 40,5\%$$

وهي تقريبا نفس كفاءة الاستفادة من طاقة الجلوكوز

الا ان كمية الطاقة المستفاد من وحدة الوزن تختلف بين الكربوهيدرات والدهون .
فقد علمنا ان مول من الجلوكوز يعطى طاقة مستفاد مقدارها 277,4 سعر حرارى كبير ، وحيث ان مقدار المول من الجلوكوز (الوزن الجزيئى الجرامى) = 180 جرام

اذن الجرام الواحد من الجلوكوز يعطى طاقة مقدارها

$$1,54 = 277,4 \div 180 \text{ سعرا حراريا كبيرا}$$

اما الحمض الدهنى البالميتيك فيعطى المول منه طاقة مستفادة مقدارها ٩٤٩ سعر
حرارى كبيرا و مقدار المول منه ٢٨٠ جرام ، اذن الجرام الواحد من البالميتيك يعطى طاقة
مقدارها $٩٤٩ \div ٢٨٠ = ٣,٣٩$ سعرا كبيرا

معنى ذلك ان وحدة الوزن من الأحماض الدهنية تعطى ٢.٢ ضعف الطاقة التى
تعطيها وحدة الوزن من الجلوكوز.



الفصل الخامس

العناصر المعدنية

MINERALS

العلاقة بين العناصر المعدنية بعضها ببعض ووظائفها العامة .

الوظائف العامة للعناصر المعدنية :

- أ- تدخل في تركيب وبناء الهيكل العظمي وقشرة البيضة
- ب- تنظم الضغط الاسموزي في الجسم وتنظم الأيون الأيدروجيني
- ج- تعمل كعوامل مساعد في بعض التفاعلات الانزيمية
- د- تعمل كمكون لبعض الانزيمات والفيتامينات والهرمونات. والبروتينات والدهون
- هـ- ضرورية لحركة العضلات والنبضات العصبية وتخلط الدم

ويمكن ايجاز بعض ادوار العناصر المعدنية في فسيولوجيا الدواجن

فيمايلي:

- ١- يكون الكالسيوم والفسفور العظام وقشرة البيضة ، وذلك بجانب كونهما يوجدان في سوائل الجسم والدم وصفار البيضة ، فمثلا يتكون الهيكل العظمي اساسا من فوسفات الكالسيوم ، وقشرة البيضة من كربونات

الكالسيوم

- ٢- الكالسيوم والمغنسيوم ضروريان لاداء وظيفة الخلايا العصبية ، ويؤثر كل منهما في امتصاص الاخر
- ٣- الحديد والنحاس والكوبلت مع فيتامين ب١٢ هامان لتكوين الدم
- ٤- اليود يدخل في تركيب هرمون الثيروكسين
- ٥- الزنك يدخل مع الموليبدنيوم والمنجنيز كجزء من بعض الانزيمات
- ٦- يرتبط المغنسيوم بالتمثيل الغذائي للكالسيوم كما انه ضرورى لصحة العظام والعضلات والاعصاب
- ٧- الصوديوم والبوتاسيوم والكلور عناصر هامة لسوائل الجسم وانسجته الناعمة كما انها تساعد على موازنة الحموضة القلوية بالجسم .
- ٨- يعتبر ملح الطعام من المواد الهامة لفتح شهية الطيور ، وهو ضرورى لاداء الكثير من الوظائف الحيوية مثل عمل العضلات ، ووظيفة الرئة ، وغس العظام ، وانسجام وظائف العين ، وترسيب الدهن .
- ٩- البوتاسيوم ضرورى لسلامة الكلية والقلب .
- ١٠- ملح الطعام ضرورى لعملية الهضم والتنفس
- ١١- الكبريت جزء من بعض الانزيمات والاحماض الامينية ، ويدخل في

تمثيل بعض الهرمونات واملاح الصفراء

١٢- ترتبط دورة التمثيل لكل من النيتروجين والكربون مع الكبريت

١٣- يكون الحديد جزء من جزئ الهيموجلوبين في الدم

١٤- النحاس ضروري لوظيفة انزيمات الاكسدة مثل الانزيمات اليورينز ،
والتريسانيز واكسدة حمض الاسكويك .

١٥- يحتوى كل من الكبد والقلب والكلية ونخاع العظام والطحال ،
والشعر والمخ على كمية من النحاس

١٦- النحاس مهم لاستفادة الجسم من الحديد في الهيموجلوبين .

١٧- يؤثر كل من المنجنيز من ناحية والكالسيوم والفسفور من ناحية
اخرى كل منهما في الاخر في عمليات امتصاصهما من القناة الهضمية .

١٨- يشترك المنجنيز مع كل من الكولين ، والنياسين ، والريبوفلافين
وحمض الفوليك ، في الوقاية من مرض انزلاق الاربطة .

١٩- للكوبلت دور هام في تكوين الهيموجلوبين وكرات الدم الحمراء
وهو يدخل في تركيب فيتامين ب١٢

٢٠- لكل من الكوبلت والمنجنيز والزنك دور هام في نمو الكتاكيت .

٢١- يلعب الزنك دوراً هاماً في توازن الحموضة والقلوية وتسهيل

تكوين حمض الكربونيك في الدم ، وكذلك تكسيره وانطلاق ثنائي اكسيد الكربون في الرئة .

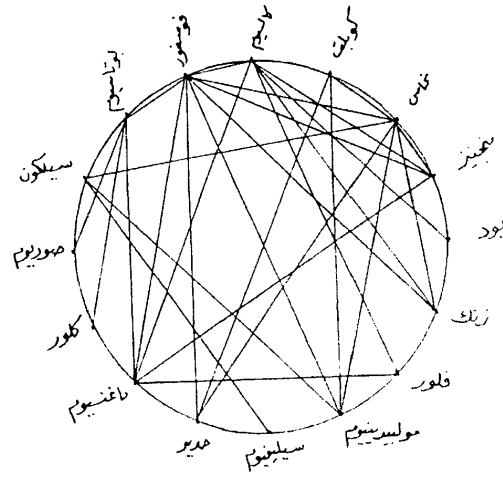
٢٢- الموليبدنيوم له دور في تفاعل انزيم الاكرانسين او اكسيديز والذي يحول البيرميدين الى حمض البولييك ليخرج في البول في الدواجن ، ومع ذلك فزيادة الموليبدنيوم في الدواجن سامة .

٢٣- يدخل السيلينيوم مع بعض البروتينات الحيوانية مكونا سيلينو الاحماض الامينية التي تتكون من اختزال املاح السيلينات وهي تلعب دوراً هاماً في نشاط بعض الانزيمات الخاصة بترع مجموعة الكربوكسيل ، وتعمل مركبات السيلينيوم كمادة حاملة لفيتامين (هـ) ، وتؤثر في امتصاصه وتمثيله كما ان بعضها يعتبر مادة مانعة للاكسدة .

٢٤- يدخل السيلينيوم ومركباته في انتاج المركبات الحيوية التالية :
.Selenate, Selenocysteic acid , Selenic acid

٢٥- للسيلينيوم وظائف اخرى منها ، انها تمنع مرض انهيار العضلات Musche abnormalities ومرض تفتت القونصة في الرومي Gizzard erosion .

ويوضح شكل (٩٥) علاقة العناصر المعدنية بعضها ببعض .



شكل ١-٣
علاقة العناصر المعدنية بعضها ببعض

امتصاص العناصر المعدنية :

درس الباحثون مايتعلق بامتصاص المواد المعدنية ، وتوصلوا الى ان هناك مركبات عضوية تعرف باسم (Organic chelates) راجع الفصل الثاني والعشرون) هي التي تتحكم الى حد كبير في امتصاص المواد المعدنية وتنقسم هذه المركبات العضوية من حيث قابليتها الى تحرير العنصر المعدني الى ثلاثة اقسام .

(أ) : مركبات محكمة التركيب :

وهي التي يصعب تفكيكها وبذلك فإن العنصر المعدني الداخل في تركيبها غالبا ما يكون غير ذي مفعول غذائي رغم وجوده في رماد المادة الغذائية ومن أمثلتها : حمض الفتيك والذي يكون مركبا معقدا مع الفوسفور وبذلك يصعب على الطائر الاستفادة منه الا اذا عوملت المادة الغذائية المحتوية عليه بواسطة انزيم الفيتيز ، الذي يمكنه تحليل هذا المركب المعقد لتحرير الفوسفور منه كما يحدث بواسطة الميكروبات الموجودة في كرش الحيوانات المجترة .

(ب) مركبات ضعيفة التركيب :

وهي التي يسهل تفكيكها وبذلك يمكن الاستفادة الكاملة من العناصر المعدنية الداخلة في تركيبها ، وهذه المركبات مهمة جدا من الناحية الغذائية بالنسبة للمواد المعدنية في الغذاء اذ انها احيانا تحمي العنصر المعدني الداخل مع الغذاء المأكول من ان يتحول الى مركب معقد يصعب هضمه وامتصاصه ومن الامثلة هذه المجموعة : المركبات التي تتكون من ارتباط الاحماض الامينية والعناصر المعدنية .

ج - مركبات يدخل العنصر في تركيبها البنائي :

وتمتص كما هي يؤدي العنصر وظيفته من خلال المركب الداخل فيه ، مثل الكوبلت في فيتامين ب₁₂ ، والكبريت في الميثايونين .
وفيما يلي دراسة كل عنصر معدني على حدة ...

الكالسيوم

التمثيل الغذائي للكالسيوم :

اولا الامتصاص :

يتم امتصاص الكالسيوم في القناة الهضمية جزئيا من المعدة (بنسبة قليلة جدا) واساسا من الامعاء الدقيقة وفي دراسة بالكالسيوم المشع اتضح ان امتصاص الكالسيوم من خلال الغشاء المخاطي يحدث بعكس تدرج تركيزه ، مما يدل على انه يتم بالنقل النشط ، وتبين ايضا ان امتصاص الكالسيوم يكون في الاثني عشر والصائم اكثر منه في الاجزاء السفلية من الامعاء الدقيقة ، وان نظام النقل النشط يعمل بانه ضرورة تقابل الاحتياجات العالية من الكالسيوم للاعضاء ، ما يزيد من كفاءة امتصاص الكالسيوم في حالة ارتفاع المأكول منه يجعلنا نعتقد بوجود نظام حمل له .

ومن العوامل التي تؤثر في امتصاص الكالسيوم مايلي :

١- فيتامين د :

العلاقة بين الفيتامين (د) والتمثيل الغذائي للكالسيوم في تكوين العظام عرفت منذ زمن طويل ، ولكن الفعل الخاص للفيتامين (د) لم يتضح جيدا بعد وقد وجد ان الفيتامين (د) يزيد من امتصاص الكالسيوم من الأمعاء، فعند استخدام الكالسيوم المشع وجد ان فيتامين (د) له تأثير مباشر على مخاطية

الامعاء ، وادى الى تحسين امتصاص كل من الكالسيوم المأكول و الكالسيوم المرز مع العصارات الهاضمة (اعادة الامتصاص Reabsorption) وفي دراسة اخرى وجد ان تأثير فيتامين (د) على امتصاص الكالسيوم لا يحدث بمجرد وجود كلا من العنصرين في الامعاء في وقت واحد بل ان هناك تأخير في اثر فيتامين (د) وهذا التأخير يعزى الى ان اثر فيتامين (د) غير مباشر على الغشاء المخاطي ، ولكن من خلال ادوار وظيفة اخرى منها دورة في تخليق بروتين يحس الغشاء لنقل الكالسيوم ، وان كانت الادلة في هذا الاتجاه غير كافية ، واثر فيتامين (د) في عملية النقل للكالسيوم لوحظت حتى في الحالات التي تثبط فيها الأوكسدة بالفسفرة Oxidative Phosphorylation مما يدل على انه عملية لا تحتاج الى الطاقة .

٢- النسبة بين الكالسيوم والفوسفور :

ليس مجرد وجود الفوسفور مع الكالسيوم يحسن الامتصاص لهذا الاخير بقدرما للنسبة بينهما من الاثر وقد وجد ان زيادة نسبة الفوسفور تؤدي الى تحسين امتصاص الكالسيوم .

٣- العمر :

خلال مرحلة النمو تزداد كفاءة امتصاص الكالسيوم وذلك يقوى من الرأى القائل بأن الحيوانات الصغيرة لها قدرة عالية على امتصاص الكالسيوم عن الحيوانات الناضجة ، وزيادة العمر بعد ذلك في الحيوانات الناضجة لها تأثير قليل على امتصاص الكالسيوم ، وقد ثبت بأستخدام الكالسيوم المشع ان المدة

التي يحتاجها الكالسيوم حتى يظهر باقصى مستوى فى الدم كانت اقل فى الحيوانات الصغيرة عنها فى الناضجة .

٤- الحالة الإنتاجية :

وجد ان الدجاجة البيضاء يكون معدل الاستفادة من الكالسيوم فى العليقة اكبر من الدجاجة المتوقفة عن البيض، وكلما زاد انتاج البيض كلما زادت معه كفاءة الامتصاص ، وان كان من المثير للجدل معرفة ايهما يؤثر فى الآخر ، بمعنى هل ان الدجاجة يكون انتاجها على نتيجة لكفاءة العليقة فى امتصاص الكالسيوم اللازم والضرورى لانتاجها ، ام ان معدل استفادتها من الكالسيوم يزيد بخافز تملكه الدجاجة عندما يكون انتاجها من البيض عاليا .

٥- مستوى الكالسيوم فى الجسم :

عندما يكون مستوى الكالسيوم فى الجسم عاليا تقل كفاءة الامتصاص له من الامعاء والعكس بالعكس ، ويتضح ذلك من ان الدجاجة عالية الانتاج المغذاه على عليقة منخفضة فى مستوى الكالسيوم يقل انتاج البيض فيها ويستنفذ قدر من الكالسيوم المتحرك فى عظامها وتكون كفاءة امتصاصها للكالسيوم كبيرة ، وعند رفع مستوى الكالسيوم فى العليقة فإن كفاءة الامتصاص لا تعمل الا عندما تعوض الدجاجة ذلك النقص فى الكالسيوم المتحرك المستنفذ من جسمها .

٦- وجود المواد الرابطة :

هناك عوامل اخرى وجودها في التجويف المعسوى يؤثر في امتصاص الكالسيوم منها حمض الفتيك وحمض الاكساليك وذلك نتيجة تكون املاح الكالسيوم غير ذائبة مع هذه الاملاح .

٧- الصور الكيميائية للكالسيوم :

وجد ان الاستفادة من فوسفات الكالسيوم احادية او ثنائية القاعدية اكثر من الاستفادة من فوسفات الكالسيوم الثلاثية .

٨- درجة حموضة الامعاء (PH)

تزداد الاستفادة من الكالسيوم بانخفاض (PH) ويعلل ذلك بتحويل املاح الكالسيوم الى املاح حامضية سهلة الذوبان في الماء ليسهل امتصاصها ، ففي حالة انخفاض (PH) تتحول الفوسفات الكالسيوم الثلاثية الى ثنائية ثم الى احادية وهي سهلة الذوبان .

ومن ناحية اخرى فإن زيادة حموضة المعدة (زيادة افراز حمض الايدروكلوريك) يحول جزء كبير من املاح الكالسيوم الى كلوريدات سهلة الذوبان والامتصاص.

٩- سكر اللاكتوز

لوحظ أن هناك تأثير محسن لسكر اللين على امتصاص الكالسيوم عندما

يكون الكالسيوم مصاحبا لسكر (اللاكتوز) في اللبن، ويعتقد ان هذا التأثير من اثر السكر على فلورا الامعاء ، او كنتيجة خفض الرقم الايدروجيني او لانه يجعله في صورة اصلح لامتصاص او انه في ذاته عامل منشط في عملية النقل ، وعلى ذلك يعتبر شرب اللبن افضل الطرق الغذائية لعلاج نقص الكالسيوم في الجسم اذ يوجد الكالسيوم فيه بتركيز عالي وامتصاصه سهل لوجود اللاكتوز .

١٠- هرمون الباراثيرويد :

وهو يعمل مع فيتامين (د) على زيادة معدل حركة وامتصاص الكالسيوم من غشاء الامعاء ، وكذلك في الدخول والخروج من العظام .

١١- فيتامين (ج) :

له تأثير محسن لامتصاص الكالسيوم ، وربما كان ذلك معللا لتأثير اضافة فيتامين (ج) المحسن لقشرة البيضة وخاصة في الصيف .

١٢- املاح الماغنسيوم والحديد :

كلما تزداد املاح الماغنسيوم والحديد تقل الاستفادة من الكالسيوم والعكس بالعكس ، وربما يرجع ذلك الى اشتراكهم في نظام الحمل او النقل النشط .

١٣- نسبة الدهون في العليقة :

وجد انه في حالة سوء هضم وامتصاص الدهون يقل امتصاص الكالسيوم

وذلك لان جزء من الكالسيوم يرتبط بالاحماض الدهنية في صورة املاح كالسومية (صابون كالسيوم) (Calcium soaps) غير ذائب وكذلك زيادة نسبة الدهن في العليقة تقلل من امتصاص الكالسيوم والعكس بالعكس فان زيادة نسبة الكالسيوم تقلل من امتصاص الدهون .

١٤ - نسبة البروتين بالعليقة :

وجد ان بعض املاح الكالسيوم تذوب في المحلول المائي للاحماض الامينية اكثر من ذوبانها في الماء ، وعلى ذلك يزداد امتصاص الكالسيوم بزيادة نسبة البروتين في العليقة ، ربما كان هذا الميكانيزم والسابق له يعطى دلالة على اتساق الحياة ، حيث انه في الحيوانات والطيور الصغيرة التي تحتاج الى نسبة عالية من الكالسيوم الممتص لنمو عظامها تتميز بأن علائقها ذات المستوى عالى في البروتين ومنخفض في الدهن .

ثانيا : التخزين

يخزن الكالسيوم اساسا في الهيكل العظمى ويمكن تقسيم محتوى الجسم من الكالسيوم (وخاصة في الجهاز العظمى) الى جزئين : جزء ثابت غير متحرك Immobile calcium ولا يمكن للطائر تحريكه من العظام للاستفادة منه في حفظ مستوى كالسيوم الدم او في تكوين قشرة البيضة ولا يعتبر الجزء غير المتحرك كالسيوم مخزون بالمفهوم الصحيح.

والجزء الثانى متحرك Mobile calcium وهو يمثل المخزون من الكالسيوم لتعويض النقص منه فى الدم ، وهناك عوامل كثيرة تتحكم فى عملية تحريك الكالسيوم مثل : فيتامين (د) وهرمون الغدة جار الدرقية وغيرها

ومستوى الكالسيوم فى الدم مؤشر هام للدلالة على الحالة التمثيلية للكالسيوم فى الجسم فمثلا : مستوى الكالسيوم فى الدم فى الدجاجة البيضاء يصل الى ٢ او ٣ اضعاف مستواه فى دم الديوك او الدجاجات المتوقفة وكذلك مستوى الكالسيوم فى الدم يتأثر بهرمون الاستروجين ويتوقف التويض ومكان البيضة فى قناة المبيض .

ثالثا : الاخراج :

جزء من الكالسيوم يخرج عن طريق البول ، وجزء اخر يخرج عن طريق البراز ويفرز الكالسيوم ايضا فى العرق وعن طريق البيض ، وجزء كبير من الكالسيوم يفرز فى القناة الهضمية مع الصفراء او فى الانزيمات الهاضمة ثم يعاد امتصاصه مرة اخرى او يخرج مع الروث .

الدور الحيوى للكالسيوم :

- (١) مكون اساسى للعظام وقشرة البيضة
- (٢) يدخل ضمن مكونات تجلط الدم فهو العامل رقم ٤ من عوامل تكوين الجلطة

- (٣) يدخل كمنشط لانزيم الفوسفاتيز .
(٤) يشترك مع جميع انزيمات الاميليز (الاميليز يحتوى على الكالسيوم)
(٥) يشترك مع الصوديوم والبوتاسيوم في تنظيم ضربات القلب والتوازن الطبيعي بين الحموضة والقلوية بالجسم .

الفوسفور

التمثيل الغذائي :

يمتص الفوسفور في الامعاء الدقيقة وجزء منه يمتص في المعدة , ويعتقد ان امتصاصه يكون بالنقل النشط , ويرتبط امتصاص الفسفور بامتصاص الكالسيوم , ويتأثر به وجزء من الفوسفور يمتص عن طريق الانتشار من خلال جدر الامعاء الدقيقة .

ويوجد الفوسفور في الجسم على صورتين وخاصة في الدم , صورة عضوية وصورة غير عضوية ويخرج الفوسفور عن طريق الزرق او عن طريق البيض ولكنه يعاد امتصاصه في الكليتين ولا يفرز في البول .

ويصعب امتصاص الفوسفور الموجود في الحبوب وخاصة حبوب العائلية النجيلية مثل القمح , والشعير , والارز , اذا يكون مرتبطاً في صورة مركب عضوي يعرف بالفيتين Phytin وهذا المركب يربط ثلاثة عناصر هي الفوسفور والكالسيوم والمغنسيوم

من الناحية العملية يجب حساب الفوسفور القابل للاستفادة Available phosphorus الموجود في العلائق لتغطية احتياجات الطيور وبحسب عادة على اعتباره يساوى نصف الفوسفور الكلى في الاعلاف النباتية مضاف اليه كل الفوسفور الموجود في الاعلاف الحيوانية ، اذ يعتبر هذا الاخير جميعه قابل للاستفادة .

الدور الحيوي للفوسفور :

١- مكون اساسى للعظام (والأسنان في الثدييات) مع الكالسيوم حيث ان ٨٦% من رماد العظام في صورة فوسفات الكالسيوم ثلاثية ، كما ان ٩٩% من الكالسيوم بالجسم ، ٨٠% من فوسفوره يوجد في الجهاز العظمى في صورة فوسفات كالسيوم ، التي تعطى للعظام صلابتها

٢- مكون من مكونات البروتينات النووية ومشتقاتها مثل DNA, RNA وكذلك المركبات الحافظة والناقلة للطاقة مثل ATP, ADP والعديد من المرافقات الانزيمية التي تنظم نقل الطاقة وتخليق البروتين وتمثيل الغذائى للكربوهيدرات .

٣- يدخل ضمن تكوين الفسوليبيدات التي تنظم نفاذية الاغشية وتكون الجدر والأغشية الخلوية .

٤- له دور مشترك مع الكالسيوم والصوديوم في حفظ الاتزان الالكتروني في الدم وسوائل الجسم .

الماغنسيوم

التمثيل الغذائي للماغنسيوم :

يمتص الماغنسيوم من الامعاء الدقيقة ، وزيادة الفوسفات تقلل من امتصاص الماغنسيوم ، بينما زيادة الماغنسيوم تقلل امتصاص الكالسيوم.

يخرج الماغنسيوم عن طريق الروث وعن طريق البول وعن طريق العرق والبيض ، ويخزن الماغنسيوم في الهيكل العظمى الذى يحتوى على 60- 61 في المائة من محتوى الماغنسيوم فى الجسم ، والباقي فى الانسجة العضلية .

ويختلف امتصاص الماغنسيوم باختلاف نوع الطائر وسنه وايضا يرتبط ببعض العناصر الاخرى وفيتامين (د) . ، وايضا يرتبط امتصاصه وتمثيله بصفة عامة بهرمون الغدة حار الدرقية .

الدور الحيوى للماغنسيوم :

- ١- عامل منشط بالنسبة لانزيمات التنفس باشتراكه مع البوتاسيوم ، وهو ايضا منشط لبعض النظم الانزيمية داخل الخلايا
- ٢- يشترك فى عملية التمثيل الغذائى للعضلات
- ٣- منشط لانزيم الكولين استيز والاسثيل كولين استيز

٤- يشترك في تكوين العظام وقشرة البيضة مع كل من الكالسيوم

والفوسفور

الصوديوم

التمثيل الغذائي :

يوجد الصوديوم في سيرم الدم ولكن تخلو كرات الدم منه ، بعكس البوتاسيوم الذي يوجد اغلبه في الخلايا مع نسبة صغيرة في سيرم الدم .

ويوجد الصوديوم في رماد العظام وهو موجود على صورة معقد عضوى يصعب انتزاعه من العظام ، ونظرا لسهولة ذوبان املاحه في الماء فلا يوجد صعوبة في هضمه وامتصاصه ، وترتبط عملية امتصاصه بعملية اتزان الالكترونات الاخرى ، ويساعد على امتصاص الصوديوم النشط مركبات الفوسفور .

ويتم افراز الصوديوم في البول (٩٠% من المحتوى الجسم الصوديومى) وجزء عن طريق الزرق ، بعض انواع الطيور تفرز الصوديوم الزائد بالجسم عن طريق الغدد المدارية (orbital glands) او عن طريق الغدد الانفية المفرزة للملح وتلعب الغدة الجار كلوية دوراً هاماً في تنظيم التمثيل الغذائى للصوديوم ، وخاصة هرمون الاليدوستيرون ، الذى ينظم امتصاص الصوديوم في الكلية ، ويمكن للطيور تحمل الكميات الزائدة من ملح الطعام في الاكل عن تحملها له في ماء الشرب .

تؤثر هرمونات الغدة النخامية على معدل الترشيح وسرعته وبذلك فهي
تشارك مع عنصر الصوديوم في تنظيم عمله .

الدور الحيوى للصوديوم :

- ١- يؤثر عنصر الصوديوم في كل من النمو والصحة والانتاج
في الدواجن.
- ٢- بعض عمليات الجسم مثل الهضم والتنفس وغيرها تختل اذا قل ملح
الطعام في العليقة
- ٣- يعمل الصوديوم في النظام الحملى لكثير من العناصر المعدنية الدقيقة
عند امتصاصها .
- ٤- يشترك ايضا الصوديوم في النظام الحملى لبعض الاحماض الامينية
والسكريات الاحادية عند امتصاصها .
- ٥- له دور هام في حفظ درجة حموضة الجسم (pH) ، والاتزان المائى
وحفظ الضغط الاسموزى .
- ٦- له دور في توصيل النبضة العصبية
- ٧- بعض التفاعلات الانزيمية لاتتم الا في وجود الصوديوم

البوتاسيوم

التمثيل الغذائي

يتشابه الى حد كبير مع الصوديوم ، وهو يتركز اساسا في السوائل الخلوية الداخلية ، وتذوب املاحه في الماء بسهولة ولذا يسهل امتصاصه ، ويتأثر كما في الصوديوم ببعض الالكتروليتات ، ويمتص على طول القناة الهضمية ، واكبر امتصاص له في الامعاء الدقيقة ، ويتم امتصاصه بالانتشار الغشائي البسيط على عكس الصوديوم ، ويخرج عن طريق البول والروث ، وينظم عملية افرازه هرمون الغدة جارالكلوية عن طريق الكلية .

الدور الحيوى للبوتاسيوم :

- (١) يحافظ على نسبة الفقس العالمية
- (٢) ضرورى مثل الصوديوم للحفاظ على الضغط الاسموزى للخلية
- (٣) منشط للانزيمات الموجودة في الميتكوندريا ، وهو بذلك على عكس فعل الصوديوم الذى يثبط هذه الانزيمات
- (٤) مهم لنشاط عضلة القلب ، وهو بذلك على عكس تأثير الكالسيوم
- (٥) يدخل في تركيب العضلات وكرات الدم وجدر الخلايا .

الكـلور

للكلور قابلية ضعيفة للاتحاد مع البروتينات وهو في ذلك يخالف الصوديوم

ولذلك فانه باستمرار يوازن هذا العنصر الاخير في الوسط الخارجى للخلية وهو يتحد مع كل من سوائل الجسم الداخلى والخارجية وهو مكون لحمض الايدروكلوريك في العصير المعدى ونقص الكلور يؤدي الى اضطراب في النمو وضعف العضلات ، كذلك مرض القلوية Alkosis بعض الانزيمات مثل الاميليز اللعاب تظهر زيادة في نشاطها في وجود ايون الكلور ويؤدي نقصه الى انخفاض معدل النمو في الكتاكيت النامية ، ةتظهر اعراض نقصه في العضلات بطريقة مشابهة لتلك الناتجة عن فيروز التيتانوس وترتفع نسبة الوفيات وتظهر على الكتاكيت اعراض اضطرابات عصبية والاحتياجات منه تغطى بإضافة ملح الطعام .

الكبريت

تنحصر اهمية الكبريت فيما يوجد منه على الصورة العضوية في الاحماض الامينية ، اما الصورة المعدنيه له فهي ليست ذات اهمية من الوجة الغذائية بل على العكس وجد ان لها تأثيراً ساماً عن الدواجن الصغيرة النامية ، ويستخدم الكبريت غير العضوى فقط لعلاج الكوكسيديا ، والكبريت عنصر هام وضرورى لسير العمليات الحيوية وفي اتمام التوازن بين التأثير الحمضى والقاعدى ، ويشترك في تكوينه ونمو الاظافر والريش ، ويفرز عن طريق البول او عصارة الصفراء.

الحديد

التمثيل الغذائي للحديد :

في وجود كمية كبيرة من الحديد في البراز وكمية قليلة جدا منه في البول ما يبرهن على ان الحديد مثل الكالسيوم يخرج اساس عن طريق تجاوزيف القناة الهضمية .

وقد وجد انه عند حقن الحديد في الدم بكميات كبيرة فانه لا يخرج لا عن طريق البراز ولا عن طريق البول ، وذلك يجعلنا نعتقد ان هناك حركة غير مباشرة للحديد عبر الخلية المخاطية للامعاء بخلاف كونها وسيلة إخراجية .

زيادة الحديد في داخل الجسم سواء عن طريق الحقن او طبيعيا نتيجة تفكك الحديد في الدورة الطبيعية له ومروره غير المباشر خلال مخاطية الامعاء وقدرة البول المحدودة جدا على افراوه ، كل ذلك يقودنا الى فكرة ان خلية الطبقة المخاطية في الامعاء تعمل على تنظيم كمية الحديد ابتداء من امتصاصها .

وهي بذلك تمنع احتياطيها زيادتها ، كما ان ميكانيكة تنظيم كمية الحديد الممتص موجود في الخلية المخاطية في الاثنى عشر والجزء العلوى من الصائم وهي وظيفة مركب الفرتين Ferritin الموجودة في الخلية .

فالمستوى العالى من الفرتين في الخلية دليل على مستوى الحديد العالى في الجسم وبالتالي يمنع امتصاص الحديد ، اما انخفاض مستوى الفرتين فيعنى انخفاض مستواه في الجسم وبالتالي يعطى التصريح بزيادة دخول الحديد الى

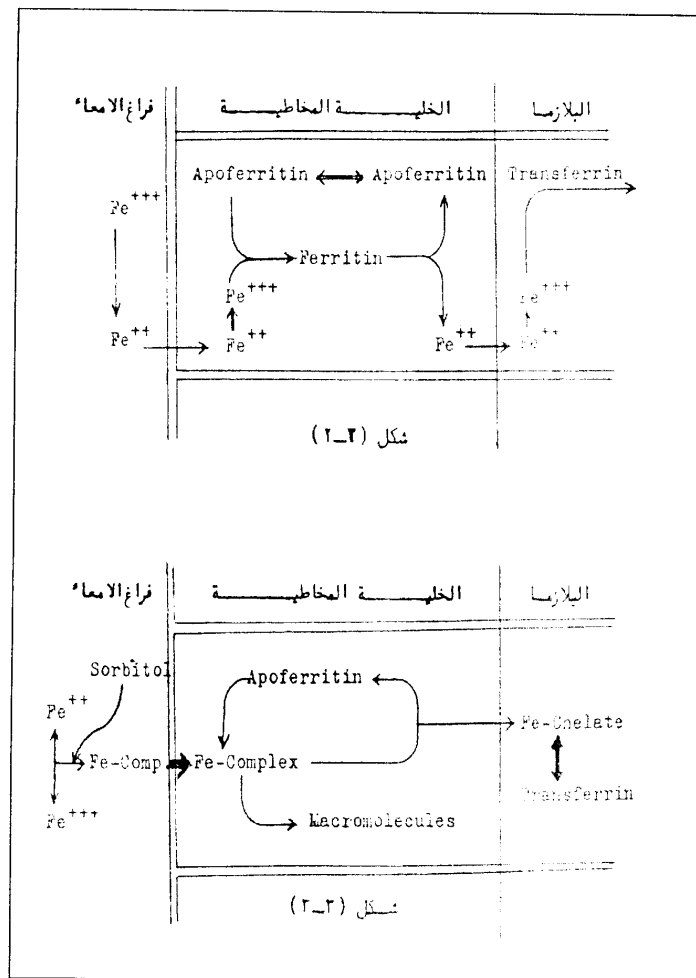
الخلية واعادة تكوين الابوفيرتين Apoferritin ثم الفيرتين Ferritin .

ووجود الحديد وهو في الصورة الثنائية التكافؤ (حديدوز) اكثر واسرع امتصاصا منه في الصورة الثلاثية (حديديك) ، والتحول من صورة حديديك الى حديدوز تكون في تجويف الامعاء قبل ان يدخل الى الخلية المخاطية .

وعند وصول الحديد يؤكسد ثم يربط مع الابوفيرتين ليكون فرتين ، ولكي يمر من خلال الطرف الاخر للخلية الاى الجسم فلا بد ان يكسر الحديد من الفرتين فيختزل ثم يعاد اكسدته بعد وصوله الى الدم حيث يكون مرطبا في صورة بيتا جلوبيولين globulin -وترانسفيرين Transferrin كما هو موضح بشكل (٢-٣)

ويوجد رأى الاخر يقول ان الحديد في صورة الحديدوز يتحد مع السوربيتول Sorbitol، وهو مركب عالى الوزن الجزيئى او الفراكروز ، وذلك في تجويف الامعاء ، وفي داخل الخلية تكون هناك فرصة اكبر للحديد مع مركب مشابه للسيريتول ولكن اقل وزنا جزئيا هو الابوفيرين. شكل (٣-٣)

وتناول المخاطية للحديد ونقله من الناحية الاخرى يحتاج الى الطاقة في كل خطوة وتناوله ايضا يكون اسرع بزيادة كمية الحديد الموجودة في تجويف الامعاء، والنقل من الناحية الاخرى يبقى ثابتا عند اقصى حد معتمدا على الطاقة الناتجة عن نشاط الاكسدة للايض داخل الخلية ، كما ان امتصاص كل من صورتي الحديد الثنائية والثلاثية يمكن ان يحدث على سطح المخاطية ولكن النقل من السطح الاخر خاص بالصورة الثنائية فقط .



كيفية امتصاص الحديد في الخلية الطلائية لمخاطية الامعاء

والدراسات التي اجريت باستخدام الاشعاع على الفئران اوضحت ان امتصاص الحديد غير محكوم مباشرة بأى من تركيز الحديد في البلازما او حجم المخزون من الحديد ، وبناء عليه افترض ان هناك تحكما معويا في الامتصاص على الاعتبار ان سرعة معدل تجديد الخلايا المخاطية المعوية هو الذى يتحكم في هذا التنظيم ، وتبعاً لهذا الافتراض فإن قلة او زيادة مايسمى Messenger iron وهو مؤشر تكوين الخلايا طلائية امتصاصية جديدة في الامعاء الدقيقة تبعاً لاحتياجات الجسم من الحديد .

فالكمية الكبيرة من Messenger iron دليل على ان الجسم في حالة كفاية من الحديد وبالتالي فإن الخلايا الطلائية يكون لها القدرة على نبذ كل الموجود من الحديد الممتص عن طريق موت هذه الخلايا الحاملة له بعد يومين او ثلاثة .

اما في حالة نقص الحديد في الجسم فإن قلة Messenger iron تحافظ على بقاء هذه الخلايا بما تحمله من مخزون الحديد الممتص ، وهذه النظرية لامتناس الحديد تعلق تأثير كل من محتوى الجسم من الحديد ومعدل تخليق كرات الدم على تجديد الغشاء المخاطى للجهاز الهضمى .

وفي حالة تناول جرعات عالية من الحديد لا يحتاج اليه الجسم يقوم الجسم بطرد الخلايا المخاطية المحملة بكمية كبيرة من الحديد بسرعة اكبر من سرعة تجديد الطبقة المخاطية بخلايا جديدة فتتهلك الطبقة المخاطية للجهاز الهضمى وتحدث اضطرابات هضمية واسهال وقلة الاستفادة من الغذاء كلية

بصفة عامة .

ويساعد حمض الايدروكلوريك على تحويل الصورة الثلاثية من الحديد الى الصورة الثنائية وبالتالي سرعة الامتصاص الى داخل خلايا الطبقة المخاطية ، ويرجع وجود نسبة كبيرة من الحديد في الكبد والطحال ونخاع العظام الى ان هذه الاعضاء اماكن تكوين او هضم كرات الدم الحمراء وبالتالي تكون نفايات ويقايا هذه الكرات موجوده فيه ومن اهمها صبغة الهيم heme وعنصر الحديد ، ولكن ليس معنى ذلك ان هذه الأعضاء تقوم بتخزين الحديد فيها .

الدور الحيوى للحديد :

١- يدخل الحديد فى تكوين الهيموجلوبين Hemoglobin حيث يحتوى على حوالى ٠,٣٣٥ ٪ من وزنه حديد .

٢- انزيمات السيتوكروم Cytochromes تحتوى على الحديد كمجموعة فعالة .

٣- يدخل ايضا فى تركيب انزيمات اخرى مثل انزيمات الفيلافين ومختزالات السيتوكروم ، ومؤكسدات الزنثين .

٤- احد مكونات ميوجلوبين Myoglobin العضلات

٥- يدخل ايضا فى تكوين انزيمات Catalase , peroxidase fumerti hydrogense

النحاس

على الرغم من الاحتياجات من النحاس بالنسبة للدواجن ضئيلة جدا الا انه في غاية الاهمية ، لعملية تمثيل الحديد لتكوين الهيموجلوبين .

والنحاس يمتص من المعدة وكذلك من الامعاء الدقيقة ويقل امتصاص النحاس باضافة كربونات الكالسيوم وايضا هناك علاقة تلازمية بين التفاعلات الخاصة بامتصاص النحاس والعناصر المعدنية الاخرى مثل الموليبدنيوم وتمتص مركبات المرتبطة بالاحماض الامينية اسرع منها عندما يكون في صورة كبريتات نحاس.

ويفرز النحاس اساسا عن طريق الحوصلة الصفراوية ، والبط اقل حساسية لزيادة مركبات النحاس في الغذاء نظرا لتمكنه من افرازه بكفاءة اكبر عن طريق الصفراء .

الدور الحيوى للنحاس :

١ وجد ان النحاس مكون للانزيمات التالية :

Lactase, tyrosinase, urase, ascorbic acid oxidase butyryl co-A dehydrogenase.

ويزداد تركيز النحاس في الاعضاء التالية : الكبد ، القلب ، الكلية ، نخاع العظام ، الطحال ، الشعر ، المخ ، وهي الاعضاء التي تحتاج الى نشاط كبير للدورة الدموية والتنفس او الاعضاء المخلفة والمادمة للهيموجلوبين وكرات

الدم الحمراء.

٢- له وظيفة في تخليق الهيموجلوبين ودخول الحديد فيه مع ان النحاس ليس مكوناته .

٣- قد تستخدم مركبات النحاس لمنع الفطريات في العلائق

٤- يلعب مع الحديد دورا في تكوين صبغات الريش

المنجنيز

عرفت اهمية المنجنيز الغذائية عندما وجد ان نقصه يسبب مرض انزلاق الاربطة في الدواجن ، وامتصاص هذا العنصر محدود ولذلك يجب اضافته بكميات كافية في الغذاء ويخزن المنجنيز في العظام والكبد ويفرز عن طريق الصفراء وكمية قليلة منه تفرز عن طريق البول .

الدور الحيوى للمنجنيز

- (١) المنجنيز مكون من مكونات بعض الانزيمات مثل Prolidase ومنتشط لانزيمات عديدة اخرى في التمثيل الغذائى
- (٢) هام للنمو الطبيعى بصفة عامة لتكوين العظام بصفة خاصة في الدواجن ضرورى ايضا لتكوين قشرة البيضة .
- (٣) ضرورى للحفاظ على نخاع العظام
- (٤) يلعب دورا في التمثيل الغذائى لبعض الاحماض الامينية مثل الارجنين

(٥) هام للحفاظ على مد دورة حياة جزئى الهيموجلوبين .

الزنك

امتصاص الزنك على صورة كربونات او كبريتات متساوى ، ويلاحظ ان الفيتين الموجود فى الحبوب يمنع امتصاص الزنك ، ويمتص الزنك من الجزء العلوى للأمعاء الدقيقة.

ويخرج الزنك بكميات كبيرة عن طريق الزرق ، و بكميات قليلة عن طريق البول ، ويجب زيادة معدلات الزنك فى العليقة عند زيادة نسبة الكالسيوم والفسفور لتأثير هذين العنصرين الاخيرين على امتصاصه.

الدور الحيوى للزنك :

١- الزنك مكون من مكونات الكثير من الانزيمات مثل

Carbonic anhydrase, dehydroptidase, glycyI-glycine dipeptidase, carboxpeptidase, alcohol dehydrogenase, glutamic dehydrogenase, lactic dehydrogenase.

٢- هام للنمو بصفة عامة

٣- يلعب دورا هاما فى اتزان الحموضة والقلوية فى الجسم فى تسهيل خروج ثانى اكسيد الكربون من الانسجة وتكوين حمض الكربونيك فى الدم ، ثم تكسير حمض الكربونيك واطلاق ثانى اكسيد الكربون فى الرئة

٤- له دور هام في عملية تكلس وتكوين قشرة البيضة والريش

٥ - يعمل الزنك كعامل منشط لعدد من الانزيمات مثل .

aldolase, enolase, phosphatase, arginase, arginase, peptidase .

٦- يدخل في تركيب هرمون الانسولين

اليود

يمتص الجزء الاكبر من اليود في الامعاء ويمتص ايضاً بكمية اقل في المعدة واخراجه يتم عن طريق الغدد اللعابية ، ويفرز عن طريق العرق والبيض ، ويتم امتصاص اليود بسرعة ، ومعظم اليود في الجسم يوجد في الغدة وخاصة الغدة الدرقية .

الدور الحيوي لليود

(١) يحتاج الجسم لليود حتى تقوم الغدة الدرقية بوظيفتها نظراً لان هرمون الثيروكسين الذي تفرزه هذه الغدة يحتوي على ٦٥% منه يود .

(٢) له تأثير على الغدد الصماء الأخرى

(٣) يعمل من خلال هرمون الثيروكسين على تنظيم تمثيل الطاقة في الجسم

ويؤثر على ديناميكية الدورة الدموية .

ويضاف اليود في صورة يوديد بوتاسيوم او كالسيوم او في صورة ملح

طعام يودي .

السيلينيوم

كان السيلينيوم يعتبر عنصراً ساماً للدواجن في الوقت الماضي ، ولكن اتضح فيما بعد انه عنصر ضرورى وهام للحياة والانتاج والنمو في الدواجن وللسيلينيوم علاقة وثيقة بثلاثة عناصر غذائية هامة هى :

(أ) فيتامين (هـ) (ب) الكبريت (ج) الاحماض الامينية المحتوية على الكبريت

وله علاقة ايضا بكل من الفوسفور والزرنيخ

والسيلينيوم يوجد في البروتينات الحيوانية على صورة سليينات الاحماض الامينية Seleno- emino acid ويتوقف امتصاص السيلينيوم في الامعاء على قابلية املاحه للذوبان ومحتوى العليقة من الكبريت ويخرج السيلينيوم على طريق البول .

الدور الحيوى للسيلينيوم

علاقته بفيتامين (هـ):

وجد ان للسيلينيوم في الدواجن علاقة وثيقة ببعض الاحتياجات من فيتامين (هـ) ، حيث يمكن ان يحل محل الفيتامين المذكور في منع ظهور بعض اعراض نقصه ، وذلك عن طريق زيادة الاستفادة منه ، حيث يعتقد انه يشترك في عملية امتصاص ونقل وتخزين فيتامين (هـ) .

(٢) علاقته مع الكبريت

يرتبط دور السيلينيوم بالاحماض الامينية المحتوية على الكبريت ، مثل الميثايونين والسيستين ، وكان يظن انه يحل محل الكبريت في عمليات التحويل الغذائي لهذه الاحماض ، ولكن ثبت اخيرا انه يدخل في تركيب مركبات عضوية هامة تشترك فيها هذه الاحماض مثل الجلوتاثيون .

(٣) علاقته بامراض الكبد :

يعتبر السيلينيوم العامل الثالث Factor III المانع لمرض تنخر الكبد Liver necrosis وقد وجد ان اضافة السيلينات منعت تماما ظهور هذا المرض في الفئران .

(٤) علاج بعض الامراض الاخرى في الكتاكيت :

امكن علاج زيادة نفاذية الشعيرات الدموية بواسطة السيلينيوم المعدني كما تأكد علاج امراض ضمور العضلات في الكتاكيت عن طريق زيادة نسبة السيستين في العلائق المقدمة اليها او ايضا باضافة السيلينيوم .

(٥) منشط لبعض الانزيمات :

يلعب السيلينيوم دورا هاما في تنشيط بعض الانزيمات المشتركة في عمليات نزع مجموعة الكربوكسيل Decarboxylation

(٦) عمله كمانع للأكسدة

هذا العنصر المعدن له دور كمانع للأكسدة ، وتبين ان اضافة هذا العنصر في العلائق المحتوية على نسبة كبيرة من الاحماض الدهنية غير المشبعة ادى الى حفظ هذه الاحماض من التأكسد ومن تكوين البيروكسيدات .

المولبيدينيوم

من المعروف ايضا ان المولبيدينيوم من العناصر السامة في الغذاء ولم تظهر اهميته الا اخيرا عندما وجد ان هذا العنصر يدخل في تركيب بعض الانزيمات في الجسم .

ويعتص المولبيدينيوم على صورة مولبيدات ويخرج اساسا في البول مثل بقية الايونات الاخرى ، ويبلغ اكير تركيزا له في الانسجة بسرعة بعد تناول غذاء مدعم به ، ويزداد تركيز وجود هذا العنصر في الكبد ، الكلية ، وغدة الادرينال ، والتمثيل الغذائي له يتأثر بتناول الكبريتات غير العضوية ، وهو يدخل في بناء قواعد البيورين وحمض البولييك عن طريق انزيم Xanthin-oxidase ويدخل ايضا في تركيب انزيمات aldehyde oxidase والمولبيدينيوم هام للنمو ، ومن ضمن العوامل التي يتوقف عليها بناء البروتين في الجسم ، وكان يسمى فيما مضى عامل اكسدة الزانثين Xanthine oxidase factor ثم لكتشف بعد ذلك ان هذا العامل هو احد عناصر الاثار (المولبيدينيوم) وهذا العنصر ايضا منشط لانزيمات Flavoprotein enzymes ومكون لانزيم Molybdonoprotein sulfite oxidase واهمية هذا العنصر للطيور اكير منها في بعض الثدييات

الكوبلت

تنحصر أهمية الكوبلت في الدواجن في كونه مكونا لفيتامين (ب_{١٢}) اذ يحتوى هذا الفيتامين على حوالى ٤% من وزنة كوبلت ، وليس من المعروف ان للكوبلت في الدواجن دورا اخر بخلاف دور فيتامين ب_{١٢} المذكور سابقا ، لذلك ينصح بألا يضاف الكوبلت في علائق الدواجن الا في صورة فيتامين ، وهذا على عكس الحال في الحيوانات الاخرى او المجترات فأن اضافة الكوبلت في غذائها او وجوده في نباتات المراعى التى تتغذى عليها يجعل بكتريا الكرش والكائنات الدقيقة في الامعاء تقوم ببناء الفيتامينات من هذا العنصر بما يكفى حاجة الحيوان الذى يمتص هذا الفيتامين المخلوق و لكن دور هذه الكائنات في الدواجن قليل جدا فهى توجد بكميات اقل وحتى الجزء المتواضع الذى يمكن ان تخلفه في جسمها لا يمتص في الامعاء ولكن وجد انه في العلائق البحثية النقية يجب اضافة الكوبلت اليها كما في الطيور المرباه ارضيا يكون من المفيد امدادهل ببعض الكوبلت لتنشيط نمو البكتريا في الزوائد الاعورية ومن ثم تعويض بعض النقص في فيتامين ب_{١٢} بتناولها للزرق من الفرشة .

العناصر المعدنية الحيوية الاخرى

(١) الفلور

لا توجد عظمة من عظام الجسم لا تحتوى على الفلور ، وهو يحافظ على صلابة العظام ، ولم يثبت له حتى الان وظيفة محددة في الدواجن ، وان كان ضمن العناصر المعدنية الحيوية بصفة عامة.

(٢) الكروم :

يوجد نسبة كبيرة نسبيا في الكلتيين اكثر منه في بعض اجزاء الجسم ، يعتقد ان له دور في بعض عمليات التمثيل الغذائي ، ومازالت الابحاث عنه قليلة.

(٣) السيليكون :

مازال حول هذا العنصر جدل كبير ، فالبعض يرى انه عنصر هام والبعض يرى ان ليس له اهمية ، وعموما فقد وجد ان اضافته بنسبة ٢,٥% من بيتونات الصوديوم حسن النمو ، وهذه المادة تحتوى على ٦٣% سيليكات ، الالومونيا ، كما ان بعض مركبات السيليكات تستخدم في عمل مشكلات العلف.

(٤) الزرنيخ

وجد ان الاثار الصغيرة جدا من الزرنيخ مفيدة للنمو وحافضة للصحة بينما الزرنيخ بنسب اكبر قليلا يكون ساما ، ومركبات الزرنيخ تستخدم كمضادات للميكروبات وكمواد علاجية .

(٥) البروم :

كل من الدجاج والفئران ابدت تحسنا في النمو والصحة بوجود هذا العنصر .

(٦) النيكل :

يعتقد ان له علاقة وظيفية داخل الانسجة الحية الحيوانية وانه يدخل بطريقة او باخرى في تثبيت الصبغات في الجلد .

(٧) القصدير :

ثبت وجوده في الانسجة وغير معروف دورة ، ولكن ينصح باضافته في العلائق النقية بنسبة ٣ جزء في المليون

(٨) الفانديوم

له علاقة بتمثيل الدهون ، وهو يمتص بقلة من القناة الهضمية ويخرج مع الصفراء ويوجد في الاماكن التي ترسب فيها الدهون .

(٩) الباريوم :

يعتقد انه هام للنمو في الفئران وخنزير غنيا ، وان له دور في احداث طراوة العظام .

(١٠) السترانشيوم

يوجد في العظام وله علاقة وثيقة بالكالسيوم ويعتقد انه ضرورى لتكلس العظام .

الفهرس

الصفحة	الموضوع
٣	مقدمة
٥	تمهيد : موضوع علم كيمياء التغذية
٩	تعريف التغذية
١٠	عناصر الغذاء
١٣	الفصل الاول : كيمياء الكربوهيدرات
١٤	اهمية الكربوهيدرات في جسم الحيوان
١٤	تقسيم الكربوهيدرات
١٦	السكريات الاحادية
٢٧	السكريات قليلة التسكر
٣٢	السكريات العديدة (غير الحقيقية)
٣٩	هضم الكربوهيدرات
٤٢	كيمياء الامتصاص الكربوهيدرات
٤٤	ايض السكريات
٤٤	الفسفرة
٤٦	ايض حمض البيروفيك
٤٩	الفصل الثاني : كيمياء الليبيدات
٤٩	تقسيم الليبيدات
٥١	الأحماض الدهنية

٧٢	امتصاص الدهون
٧٣	ايض الاحماض الدهنية
٧٧	ايض حمض الخليك النشط
٨١	الفصل الثالث : كيمياء البروتينات
٨١	أقسام البروتينات
١١٣	هضم البروتينات
١١٦	امتصاص الأحماض الأمينية
١١٩	ايض الأحماض الأمينية
١٣٥	الفصل الرابع : كيمياء الطاقة
١٤٢	دورة حمض الستريك
١٥١	مآل هدم الجلوكوز
١٥٤	كفاءة الاستفادة من الطاقة في الجسم
١٥٥	مآل هدم الأحماض الدهنية
١٥٩	الفصل الخامس : العناصر المعدنية
١٦٣	امتصاص العناصر المعدنية
١٦٥	الكالسيوم
١٧٢	الفوسفور
١٧٤	المغنسيوم
١٧٥	الصوديوم
١٧٧	البوتاسيوم
١٧٧	الكلور

١٧٨	الكبريت
١٧٩	الحديد
١٨٤	النحاس
١٨٥	المنجنيز
١٨٦	الزنك
١٨٧	اليود
١٨٨	السيلينيوم
١٩٠	المليدينيوم
١٩١	الكوبلت
١٩١	العناصر المعدنية الحيوية الأخرى

رقم الايداع بدار الكتب و التوثيق القومية

٢٠٠٠/١٦١١٦

الترقيم الدولى 977/5798/18/4

الناشر



دار المصطفى للنشر و التوزيع

٥٥ شارع الدكتور الخمساوى - عرب العمادة - الخانكة

ت ٤٦٣٣٠٧٥