

# بیهوشی عمومی

جلد اول

بیهوشی مواد متابولیک

نگارش

مهدی اسپچی

دانشیار دانشکده علوم

[irMed.ir](http://irMed.ir)

سایت جامع علوم پزشکی ایران

# سایت جامع علوم پزشکی ایران

دانلود نمونه سوالات آزمونهای ارشد و کاردانی به کارشناسی علوم پزشکی

دانلود رایگان کتابها و جزوات برتر علوم پزشکی

آخرین اخبار آزمونها، استخدامی، همایشها و تازه های علوم پزشکی

[www.IRMed.IR](http://www.IRMed.IR)

[www.irmed.ir/forum](http://www.irmed.ir/forum)

سایت جامع علوم پزشکی ایران

تالار گفتگوهای علوم پزشکی ایران

ناشر: موسسه چاپ و انتشارات دانشگاه مشهد

چاپ و صحافی: چاپخانه موسسه

تاریخ انتشار: تیرماه ۱۳۵۸

تعداد: دوهزارنسخه

کلیه حقوق محفوظ است.

به نام خدا

پیشگفتار

کتابی که اینک از نظر خوانندگان گرامی میگذرد در موضوع بیوشیمی و بر اساس برنامه درسی رشته‌های مختلف دانشگاه فردوسی تدوین گردیده است. با آنکه سالیان متعددی از تدریس بیوشیمی در دانشکده پزشکی می‌گذرد و اخیراً این درس در دانشکده‌های (علوم - داروسازی و کشاورزی) نیز تدریس می‌شود هنوز کتابی مستقل در این خصوص از طرف هیات آموزشی این دانشگاه انتشار نیافته است.

نیاز دانشجویان به یک مرجع فارسی و گسترش اهمیت روزافزونی که بیوشیمی در میان سایر رشته‌های شیمی پیدا کرده، مؤلف را بر آن داشت که مواد کامل این درس را در طی سه جلد کتاب انتشار دهد. کتاب حاضر (جلد اول) به بررسی شیمی مواد متابولیک اختصاص دارد.

امید است هرچه زودتر به انتشار جلد دوم (متابولیسم مواد بیولژیکی) و جلد سوم

(بیوشیمی پیشرفته) نیز توفیق یابم.

مهدی ایپکچی

تیرماه ۱۳۵۸

فهرست مندرجات

شماره صفحه	موضوع
۲	۱- تاریخچه بیوشیمی
۱۰	۲- انتشارات بیوشیمی
۱۱	۳- مواد متابولیک
۱۲	الف : ترکیبات کانی
۱۳	ب : ترکیبات آلی
	<u>فصل اول</u> <u>کربوهیدرات ها</u>
	بخش یکم : خواص عمومی کربوهیدرات ها
۱۶	۱- پدیده ایزومری
۲۴	۲- قابلیت انحلال
۲۵	۳- قدرت شیرینی
	بخش دوم : طبقه بندی کربوهیدرات ها
	گروه اول : قندهای ساده
۲۷	۱- تریوزها
۳۵	۲- تتروزها
۳۵	۳- پنتوزها
۴۰	۴- هگزوزها

<u>شماره صفحه</u>	<u>موضوع</u>
۴۰	الف : فرمول ساختمانی هگزوزها
۴۵	ب : ساختمان حلقوی قند ها
	ج : <u>خواص شیمیائی هگزوزها</u>
۵۱	اول : اکسیداسیون
۶۰	دوم : احیاء
۶۱	سوم : اثر محلولهای قلیائی
۶۴	چهارم : اثر اسید سیانیدریک
۶۶	پنجم : اثر هیدراکسیل آمین
۶۷	ششم : اثر فنیل هیدرازین
۷۱	هفتم : دئیدراتاسیون الدوزها
۷۲	هشتم : واکنشهای مربوط به عامل هیدراکسیل قند ها
۷۷	د : بررسی اختصاصی هگزوزها
۸۳	ه : مشتقات قندهای ساده
	<u>گروه دوم قندهای مرکب</u>
۸۵	دسته اول : الیگوساکاریدها
۸۵	۱- دی ساکاریدها
۸۶	الف : قندهای احیاء کننده
۹۲	ب : قندهای غیر احیاء کننده
۹۷	۲- تری ساکاریدها
۱۰۰	۳- تترا ساکاریدها
۱۰۱	۴- پنتا ساکاریدها

شماره صفحه	موضوع
۱۰۲	گروه دوم : پلی ساکاریدها
۱۰۲	۱- تقسیم بندی پلی ساکاریدها
۱۰۳	<u>دسته اول : هموبلی ساکاریدها</u>
۱۰۳	۱- سلولز
۱۰۶	۲- گلیکوژن
۱۰۸	۳- اینولین
۱۰۹	۴- نشاسته
۱۱۳	۵- دکسترینها
۱۱۴	<u>دسته دوم : هتروپلی ساکاریدها</u>
۱۱۴	۱- آگارآگار
۱۱۵	۲- صمغها
۱۱۵	۳- پکتینها
۱۱۷	۴- الزینیک اسید
۱۱۷	<u>دسته سوم : پلی ساکاریدهای ازت دار (ناجور)</u>
۱۱۷	۱- کیتین
۱۱۸	۲- هیارین
۱۱۹	۳- هیالورونیک اسید
۱۳۰	۴- کندروایتین سولفاتها
۱۲۰	الف : کندروایتین-۴- سولفات
۱۲۲	ب : کندروایتین-۶- سولفات
۱۲۲	ج : تئیکان
۱۲۳	د : کراتان سولفات

<u>شماره صفحه</u>	<u>چربی ها</u>	<u>موضوع</u>
۱۲۵		بخش اول : طبقه بندی چربی ها
۱۲۶		گروه اول : چربی های کمپلکس
۱۲۶		دسته اول : اسیل گلیسرولها
۱۲۹		الف : بررسی مشخصات اسید های چرب
۱۲۹		۱- خواص فیزیکی
۱۲۹		۱-۱ : نقطه ذوب
۱۳۱		۱-۲ : حلالیت
۱۳۲		۱-۳ : نقطه جوش
۱۳۲		۱-۴ : جذب طیفی
۱۳۳		۲- خواص شیمیائی
۱۳۳		۲-۱ : صابونی شدن
۱۳۴		۲-۲ : استری شدن
۱۳۵		۲-۳ : احیاء
۱۳۵		۲-۴ : هیدروژناسیون
۱۳۶		۲-۵ : هالوژناسیون
۱۳۷		۲-۶ : اکسیداسیون
۱۳۹		ب : بررسی مشخصات تری اسیل گلیسرولها
۱۳۹		اول : تری اسیل گلیسرولهای ساده
۱۳۹		دوم : تری اسیل گلیسرولهای مختلط

۱۴۰	دسته دوم : فسفوگلیسریدها
۱۴۱	۱- اسیدهای فسفاتیدیک
۱۴۲	۲- لسیتینها
۱۴۳	۳- سفالینها
۱۴۵	۴- پلاسما لوزنها
۱۴۶	دسته سوم : اسفنگولیپیدها
۱۴۶	۱- اسفنگومیلینها
۱۴۷	۲- گلیکواسفنگولیپیدهای خنثی
۱۴۹	۳- سولفاتیدها
۱۵۰	۴- گلیکواسفنگولیپیدهای اسید
۱۵۲	دسته چهارم : مومها
۱۵۴	<u>گروه دوم : چربیهای ساده</u>
۱۵۴	دسته اول : استروئیدها
۱۵۵	۱- استرولها
۱۵۵	الف : استرولهای حیوانی
۱۵۶	اول : کلسترل
۱۵۹	دوم : لانوسترل
۱۶۰	سوم : کوپروسترل
۱۶۱	چهارم : کالین استرل
۱۶۱	ب : استرولهای گیاهی
۱۶۱	اول : میکواسترولها
۱۶۲	دوم : فیتواسترولها



شماره صفحه

موضوع

۱۶۲

۱-۲ - سیتوسترل

۱۶۳

۲-۲ - استیگماسترل

۱۶۳

خ : آزمایشات کیفی و کمی استرل ها

۱۶۶

۲- اسید های صفراوی

۱۶۸

الف : هسته اصلی سازنده

۱۶۹

ب : پیگمان های صفراوی

۱۷۰

ج : طرز تشخیص اسید های صفراوی

۱۷۱

۳- هورمونهای استروئیدی

۱۷۱

الف : هورمونهای جنسی

۱۷۱

اول : هورمونهای جنسی مذکر

۱۷۲

دوم : هورمونهای جنسی مؤنث

۱۷۶

ب : هورمونهای فوق کلیوی

۱۷۶

اول : هورمون های موثر در متابولیسم قند ها

۱۷۶

دوم : هورمون های موثر در متابولیسم املاح

۱۷۸

دسته دوم : ترین ها

۱۷۹

۱- کافور

۱۸۲

دسته سوم : پروستاگلاندین ها

فصل سوم

پروتئین ها

۱۹۰

بخش اول - طبقه بندی اسید های آمینه

۱۹۱

گروه اول - اسید های آمینه اسیدی

۱۹۱

۱- اسید اسپارتیک

صفحه	موضوع
۱۹۲	۲- اسید گلوتامیک
۱۹۳	گروه دوم: اسید های آمینه بازی
۱۹۳	۱- لیزین
۱۹۳	۲- آرژینین
۱۹۴	۳- هیستیدین
۱۹۵	گروه سوم: اسید های آمینه خنثی
۱۹۵	دسته اول: اسید های آمینه خنثی قطبی
۱۹۶	۱- گلیسین
۱۹۶	۲- سرین
۱۹۷	۳- ترئونین
۱۹۷	۴- سیستئین
۱۹۸	۵- آسپارژین
۱۹۸	۶- گلوتامین
۱۹۹	دسته دوم: اسید های آمینه خنثی غیر قطبی
۱۹۹	۱- آلانین
۲۰۰	۲- لوسین
۲۰۱	۳- ایزولوسین
۲۰۱	۴- والین
۲۰۲	۵- پرولین
۲۰۲	۶- فنیل آلانین

شماره صفحه	موضوع
۲۰۳	۷- تریپتوفان
۲۰۳	۸- متیونین
۲۰۴	گروه چهارم : اسیدهای آمینه کمیاب گروه پنجم : سایر اسیدهای آمینه
۲۰۶	۱- مشخصات فیزیکی
۲۰۶	الف : حلالیت
۲۰۷	ب : نقطه ذوب
۲۰۸	ج : مزه
۲۰۸	د : خاصیت آمفوتری
۲۱۴	هـ : فعالیت نوری
۲۱۵	۲- مشخصات شیمیائی
۲۱۵	اول : واکنشهای مربوط به عامل کربوکسیل
۲۱۵	الف : تشکیل استرها و امیدها
۲۱۶	ب : تشکیل ملح
۲۱۶	ج : د کربوکسیلاسیون
۲۱۷	د : احیاء اسیدهای آمینه
۲۱۷	هـ : تشکیل امینواسیل کلریدها
۲۱۸	دوم : واکنشهای مربوط به عامل آمینی
۲۱۸	الف : آسیلاسیون
۲۱۸	ب : متیلاسیون

۲۱۹	ج : اثر فرمالدئید
۲۲۰	د : اثرالدئید های حلقوی
۲۲۱	ه: واکنش با انیدرید کربنیک
۲۲۲	و : واکنش با اسید نیترو
۲۲۳	ز : واکنش دی نیتروفلوروبنزن
۲۲۴	ح : اثر مواد اکسید کننده
۲۲۵	ط: ترکیب فلزات سنگین با اسید های آمینه بخش سوم : طبقه بندی پروتئین ها
۲۲۶	گروه اول : پروتئین های ساده
۲۳۰	دسته اول : پروتئین های رشته ای نامحلول
۲۳۰	۱- کلاژن ها
۲۳۱	۲- الاستین ها
۲۳۲	۳- کراتین ها
۲۳۲	دسته دوم : پروتئین های کروی محلول
۲۳۴	۱- البومین ها
۲۳۵	۲- گلوبولین ها
۲۳۵	۳- پروتئین های گیاهی
۲۳۵	الف : گلوپتین ها
۲۳۶	ب : پرولامین ها

شماره صفحه

موضوع

۲۳۶	۴- پروتئین های قلیائی
۲۳۶	الف : پروتامین ها
۲۳۷	ب : هیستون ها
۲۳۷	ج : گلوبین ها
	گروه دوم : پروتئین های توام ( مرکب )
۲۳۸	دسته اول : نوکلئوپروتئین ها
۲۳۹	دسته دوم : موکوپروتئین ها
۲۳۹	الف : موکوئیدها
۲۳۹	ب : گلیکوپروتئین ها
۲۴۰	دسته سوم : لیپوپروتئین ها
۲۴۱	دسته چهارم : کروموپروتئین ها
۲۴۲	دسته پنجم : متالوپروتئین ها
۲۴۲	دسته ششم : فسفوپروتئین ها
۲۴۳	دسته هفتم : فلاوپروتئین ها
	بخش چهارم : مشخصات عمومی پروتئین ها
۲۴۴	۱- مشخصات فیزیکی پروتئین ها
۲۴۴	الف : بو و طعم
۲۴۴	ب : گرانزوی
۲۴۴	ج : وزن ملکولی

شماره صفحه	موضوع
۲۵۵	د : د ناتوراسیون
۲۵۷	ه : فعالیت نوری
۲۵۸	۲- مشخصات شیمیائی پروتئین ها
۲۵۸	الف : خاصیت اسیدی و بازی
۲۶۲	ب : واکنش پروتئین ها با آب
۲۶۳	ج : حلالیت پروتئین ها
۲۶۹	د : اثرکاتیون ها و آنیون ها
بخش پنجم : واکنش های رنگی پروتئین ها و اسید های آمینه	
۲۷۱	۱- واکنش بیوره
۲۷۲	۲- واکنش گزانتوپروتئیک
۲۷۳	۳- واکنش نی نیدرین
۲۷۴	۴- اثر معرف میلون
۲۷۴	۵- واکنش فولین
۲۷۵	۶- واکنش هوپکنیز
۲۷۵	۷- واکنش اب برم
۲۷۵	۸- واکنش پولی
۲۷۵	۹- واکنش ساگاگوچی
۲۷۶	۱۰- واکنش نیتروپروسید
۲۷۶	۱۱- اثر املاح سرب

فصل چهارم  
اسیدهای نوکلئیک و نوکلئوپروتئین‌ها

شماره صفحه	موضوع
۲۷۷	بخش اول - اسیدهای نوکلئیک
۲۷۹	۱- مشخصات محصولات هیدرولیز
۲۷۹	الف: پنتوزها
۲۸۱	ب: بازهای ازت دار
۲۸۱	اول: بازهای پیریمیدین
۲۸۳	دوم: بازهای پورین
۲۸۵	ج: نوکلئوزیدها
۲۸۷	د: نوکلئوتیدها
۲۹۱	۲- تقسیم‌بندی اسیدهای نوکلئیک
۲۹۱	الف: مشخصات DNA
۲۹۳	ب: مشخصات RNA
۲۹۵	ج: انواع RNA
۲۹۷	بخش دوم: نوکلئوپروتئین‌ها
۲۹۹	۱- طبقه‌بندی نوکلئوپروتئین‌ها
۳۰۰	الف: نوکلئوپروتئین‌ها
۳۰۰	ب: نوکلئوهیستون‌ها
۳۰۱	ج: نوکلئوپروتئین‌های کمپلکس

فصل پنجم  
انزیم‌ها و کوانزیم‌ها

شماره صفحه	موضوع
۳۰۳	بخش اول : انزیم‌ها
۳۰۴	۱- چگونگی پیدایش انزیم‌ها
۳۰۶	۲- مشخصات
۳۰۶	۳- نامگذاری
۳۰۷	۴- تفاوت انزیم‌ها با کاتالیزرهای شیمیائی
۳۰۸	۵- چگونگی عمل انزیم‌ها
۳۱۰	۶- طرزتعیین فعالیت انزیم‌ها
۳۱۰	۷- واحد فعالیت انزیم‌ها
۳۱۱	۸- عوامل موثر بر فعالیت انزیم‌ها
۳۱۱	الف : اثر حرارت
۳۱۴	ب : اثر PH محیط
۳۱۵	ج : اثر غلظت انزیم
۳۱۶	د : اثر زمان
۳۱۶	هـ : اثر غلظت سوبسترا
۳۲۶	و : اثر عوامل دیگر
۳۲۶	۹- بررسی عوامل فعال در انزیم‌ها
۳۲۸	۱۰- فعال کننده‌ها و مهارکننده‌ها



شماره صفحه

موضوع

۳۲۸	الف : فعال کنند ها
۳۳۰	ب : مهار کنند ها
	۱۱- طبقه بندی آنزیم ها
۳۳۳	گروه اول : اکسید ورد کتازها
۳۳۴	گروه دوم : ترانسفرازها
۳۳۶	گروه سوم : هیدرولازها
۳۳۷	گروه چهارم : لیازها
۳۳۸	گروه پنجم : ایزومرازها
۳۳۹	گروه ششم : لیگازها
	بخش دوم - کوانزیم ها
۳۴۰	۱- تقسیم بندی کوانزیم ها
۳۴۲	گروه اول : کوانزیم های ناقل هیدروژن
۳۴۸	گروه دوم : کوانزیم های ناقل عوامل شیمیائی
۳۵۶	گروه سوم : کوانزیم های موثر در ایزومریزاسیون

فصل ششم

ویتامین‌ها

شماره صفحه

موضوع

۳۶۳	بخش اول - ویتامین‌های محلول در چربی
۳۶۰	۱- ویتامین A
۳۶۳	الف : واحد بین المللی ویتامین A
۳۶۴	ب : طرز تشخیص ویتامین A
۳۶۴	۲- ویتامین D
۳۶۶	الف : واحد بین المللی ویتامین D
۳۶۶	ب : منابع ویتامین D
۳۶۷	ج : طرز تشخیص پرووینامین‌ها D
۳۶۹	۳- ویتامین E
۳۷۱	الف : واحد بین المللی ویتامین E
۳۷۱	ب : تشخیص ویتامین E
۳۷۲	۴- ویتامین F
۳۷۴	۵- ویتامین K
۳۷۶	الف : طرز تشخیص ویتامین K
	بخش دوم - ویتامین‌های محلول در آب
۳۷۷	۱- ویتامین B <sub>1</sub> (تیامین)
۳۷۹	الف : منابع تیامین

شماره صفحه

موضوع

۳۸۰	ب : واحد بین المللی تیامین
۳۸۰	ج : طرز تشخیص تیامین
۳۸۰	۲- ویتامین B <sub>2</sub> (ریبوفلاوین)
۳۸۳	الف : تشخیص ریبوفلاوین در شیر
۳۸۳	۳- ویتامین B <sub>3</sub> (نیاسین)
۳۸۵	الف : منابع نیاسین
۳۸۵	ب : روش های اندازه گیری نیاسین
۳۸۸	۴- پیریدوکسین
۳۹۰	الف : منابع پیریدوکسین
۳۹۰	ب : تشخیص پیریدوکسین
۳۹۱	۵- ویتامین B <sub>12</sub> (کبال امین)
۳۹۲	الف : منابع ویتامین B <sub>12</sub>
۳۹۳	ب : طرز تشخیص ویتامین B <sub>12</sub>
۳۹۳	۶- ویتامین B <sub>17</sub> (نیترویلوزیدها)
۳۹۵	۷- ویتامین B <sub>T</sub> (کارنی تین)
۳۹۶	الف : شناسائی کارنی تین
۳۹۶	۸- پانتوتنیک اسید
۳۹۸	الف : تشخیص پانتوتنیک اسید
۳۹۹	۹- ویتامین H (بیوتین)

۴۰۰	الف : بیوسنتزیوتین
۴۰۲	ب : طرز شناسائی بیوتین
۴۰۲	۱۰- ویتامین C ( اسید اسکوربیک )
۴۰۴	الف : منابع ویتامین C
۴۰۵	ب : واحد بین المللی ویتامین C
۴۰۵	ج : طرز تشخیص ویتامین C
۴۰۶	۱۱- ویتامین M ( اسید فولیک )
۴۰۸	الف : منابع اسید فولیک
۴۰۹	ب : طرز تشخیص اسید فولیک
۴۰۹	۱۲- اینوزینول
۴۱۱	۱۳- کولین

# سیوشیمی عمومی

www.irmed.ir

مقدمه

واژه بیوشیمی (Biochemie) برای اولین مرتبه در سال ۱۸۷۷ توسط F.Hoppe-seyler وضع گردیده است و تحت این عنوان شناخت و تغییر و تبدیل مواد شیمیائی موجود در سلول زنده (اعم از گیاه و جانور) مورد مطالعه قرار می گیرد .

این نوع مواد به مواد متابولیک موسوم می باشند و قسمتی از علم بیوشیمی که در آن نحوه تشکیل و تحلیل آنها بررسی می گردد به متابولیسم نامیده می شود که خود شامل تشکیل (anabolism) و تحلیل (catabolism) می باشد

تاریخچه بیوشیمی

از نیمه دوم قرن هجدهم میلادی تدریجا "تهیه و استخراج ترکیبات الی در آزمایشگاه ها شروع گردید و شیمی دانان موفق شدند اجسام الی را از منابع گیاهی و جانوری بصورت خالص جدا نموده و فرمول و مشخصات شیمیائی آنها را مشخص نمایند

در سال ۱۷۷۰ G.F.Rouelle نشاسته را تهیه نمود و در سال

۱۷۷۳ کلروفیل و لاکتوز را بدست آورد .

C.W.Scheele در سال ۱۷۷۰ اسید تارتاریک را تهیه کرد و در سال

۱۷۷۹ گلیسرول را از روغن زیتون جدا ساخت و در بین سالهای ۱۷۸۰ الی

۱۷۸۶ گروهی از اسیدهای الی ( اسید لاکتیک - اسید اوریک - اسید موسیک

اسید اکسالیک - اسید سیتریک - اسید مالیک ) را از منابع مختلف استخراج

نمود . A.L.Lavoisier در سال ۱۷۸۹ به کشف پدیده تنفس

ناائل گردید و دریافت که عمل دمزدن یک اکسید اسیون خفیف است و در نتیجه

ان اکسیژن هوا جذب و گاز  $CO_2$  تولید می گردد .

در سال ۱۷۹۹ A.F.Fourcroy و N.L-Vauquelin از اثر

اسید کلریدریک بر روی ادرا را اسب اسید بنزوئیک را ساختند.

J.J-Berzelius در سال ۱۸۰۷ اسید لاکتیک را از عصاره گوشت و در

سال ۱۸۱۳ فیبرین را از خون و در سال بعد کازئین خالص را از شیر بدست آورد و

L.Gmelin در سال ۱۸۲۷ به اکتشاف کلسترول موفق گردید و از آن به

بعد تهیه مواد الی دیگر عملی گردید . تا اواخر قرن هجدهم شیمی دانان

معتقد بودند که در ساختن مواد الی نیروی موجود زنده ( vital-force )

داخلت دارد و بر اساس آن ترکیبات شیمیائی را بدو گروه متمایز تقسیم می نمودند .

گروه اول مواد یکه منحصرًا " توسط موجود زنده ساخته می شد و آنها را مواد الی

Organic می نامیدند و گروه دوم ترکیباتی که در تهیه آنها موجود زنده -

د خالتی نداشت و آنها را مواد غیرآلی inorganic می گفتند .

در سال ۱۷۸۶ C.W-Scheele موفق شد از اثر اسید نیتريك بر روی

ساکارز اسید اکسالیک بسازد و چندی بعد از اکسید اسیون اسید تارتاریک اسید

فرمیک را بدست آورد . ولیکن به علت آنکه سازندگان آنها مواد الی بودند

نظریه فوق که به Vitalism نامیده می شد به قوت خود باقی ماند .

تا اینکه در سال ۱۸۲۸ F.Wohler در دانشگاه برلین موفق شد از ترکیب

سیانات سرب با امونیاك ( يك ترکیب غیرآلی ) اوره تهیه نماید و بدین ترتیب

سنتز اولین ترکیب الی در آزمایشگاه عملی گردید .

سنتز اوره توسط Wohler تا حدی نظریه ویتالیسم را تضعیف

نمود و با سنتز اسید استیک توسط A.Kolbe در سال ۱۸۴۵ و تهیه

متان در سال ۱۸۴۶ بوسیله M.Berthelot "تدریجاً" نظریه

ویتالیسم ارزش خود را از دست داد .

CHEVREUL بین سالهای (۱۸۲۳ - ۱۸۷۰) پدیده صابونی



شدن را کشف نمود و در اثر هیدرولیز چربی‌ها اسیدهای چرب را تهیه کرد و گلیسرل

را از پساب صابون بصورت خالص جدا نمود و آنرا بعلت طعم شیرینش -

glycerine نامید .

A.P. Dubrunfaut در سال ۱۸۴۷ از هیدرولیز نشاسته مالتوزید<sup>ست</sup>

اورد و L.Pasteur در سال ۱۸۵۷ به پدیده تخمیری برد .

F.Miescher در سال ۱۸۶۹ DNA (داکسی ریبونوکلیک اسید)

را کشف کرد و F.Hofmeister در سال ۱۸۹۰ البومین سفیده تخم مرغ

را بصورت اولین پروتئین متبلور تهیه نمود آنزیمها در سال ۱۸۹۳ توسط W.ostwald

به عنوان کاتالیزرهای بیوشیمیائی شناخته شدند و در سال ۱۸۹۶ E.Baumann

بوجود آمدن تیرئید پی برد ، و در سال ۱۸۹۷ E.Buchner با همکاری

برادرش مخمر را بطور خالص تهیه و ملاحظه نمودند که می‌توان در خارج از محیط

زیست (در آزمایشگاه) نیز عمل تخمیر الکلی را توسط مخمر انجام داد .

در سال ۱۹۰۲ E.Fischer و F.Hofmeister با ساختمان

پلی پپتیدی پروتئین‌ها پی بردند و توسط Aldrich و همکارش Takamine

در سال ۱۹۰۳ درنالین بعنوان اولین هورمون تهیه گردید و در سال ۱۹۰۵ سنتز

ان بوسيله E.H-stolz و Dakin عملی گردید ، در همین سال

A.Harden و F.G-young نقش اسید فسفریک را در عمل

تخمیر الکی مشخص نمود و اولین کوآنزیم NAD ( نیکوتین امید - دی نوکلئید )

را کشف نمودند Knoop در سال ۱۹۰۵ نحوه اکسیداسیون اسید های

چرب را مورد بررسی قرار داد و E.Fischer استاد شیمی آلی دانشگاه برلن

( برنده دومین جایزه نوبل در سال ۱۹۰۲ ) مطالعات دامنه داری بر روی ساختمان

کربوهیدراتها و پروتئینها را انجام داد .

در سال ۱۹۱۰ Dale و Farger موفق به سنتز نورادرنالین گردیدند

و در سال ۱۹۱۴ هورمون تیروکسین را از غده تیروئید جدا نمودند Kendall

در سال ۱۹۱۵ موفق به سنتز تیروکسین شد و انسولین در سال ۱۹۲۱ توسط Bantinc

و Best کشف گردید .

در سال ۱۹۲۱ اوراز بعنوان اولین آنزیم متبلور توسط J.B-sumner

ساخته شد و نیامین اولین ویتامین محلول در آب بوسیله Donath و

B.C-Jansen بصورت خالص استخراج گردید .

W.N.Haworth در سال ۱۹۲۵ فرم حلقوی کربوهیدراتها را مشخص کرد

K.Henseleit و H.A.Krebs در سال ۱۹۳۳ سیکل اوره را کشف

نمودند و در همین سال مکانیسم تخمیر الکی ویدیده گلیکولیز بوسیله Meyerhof

و Embden معلوم گردید . در سال ۱۹۳۵ ترئونین توسط F.B.Rose

بعنوان اولین اسید آمینه ضروری شناخته شد و هم چنین ویروس Mosaic تنباکو

بصورت متبلور توسط Stanley استخراج گردید H.A.Krebs و

همکارانش در سال ۱۹۳۷ با کشف سیکل اسید سیتريك شاهراه وسیعی را جهت

پژوهش بیوشیمی مدرن گشودند .

سنتزینی سیلین در انگلستان در سال ۱۹۴۲ بوسیله Florey و -

Chain تکمیل گردید و Pauling و Corey در سال ۱۹۵۱ ساختما

ن مارپیچی پروتئین ها و F.Crick و J.D.Watson بر پایه مطالعات

فیزیکی Wilkins و Franklin در سال ۱۹۵۳ فرم فضائی اسید های

نوکلئیک را مشخص ساختند . F.Sanger - در سال ۱۹۵۵ فرمول کامل

انسولین را پیدا کرد و هورمون پارا - تیروئید در سال ۱۹۵۹ توسط Rasmussen

و همکارانش بصورت خالص تهیه گردید در سال ۱۹۶۰ Kendrew و Perutz

فرم سه بعدی ملکول پروتئین یکی از آنها را مشخص کردند

سنتز هورمون آدرنوکورتیکوتروپین (ACTH) توسط Hofmann

عملی گردید و نحوه عمل منع کننده های آنزیمی inhibitors

در سال ۱۹۶۳ توسط Changeux و همکارانش مورد مطالعه

قرار گرفت .

H. Brockmann و H. Lackner در سال ۱۹۶۴ توانستند

Actinomycin - L را بطور مصنوعی تهیه نمایند و در همین

سال سنتز انتی بیوتیک دیگری بنام Novobiocin توسط

B.P. - Vaterlaus و همکارانش انجام یافت .

سنتز انسولین بروش شیمیائی در سال ۱۹۶۵ توسط گروه Y.C-DU

در کشور چین ملی عملی گردید و در سال ۱۹۶۷ P.G. Katsoyannis

انسولین را با بهره بهتری (۸۰-۶۰٪) بطور مصنوعی ساخت در سال

۱۹۶۷ ساختمان ملکولی Proinsulin بوسیله Chance .

و Steiner شناخته شد و متابولیسم هورمون glucagon

در سال ۱۹۶۹ توسط R.H. Unger و همکارانش معلوم

گردید و در همین سال ساختمان سه بعدی انسولین بوسیله

گروه Hodgkin مشخص شد در سال ۱۹۲۰ اسیدهای تشکیل دهنده هورمون پاراتیروئید بوسیله Brewer و همکاران او شناخته شدند ساختمان شیمیائی Pro-insulin درستانداران مختلف در سال ۱۹۲۱ بوسیله Kemmler و همکارانش از یک طرف و گروه Oyer از طرف دیگر معلوم گردید و انواع اسید آمینه - های تشکیل دهنده آن در سال ۱۹۲۴ توسط Smyth و همکارانش تعیین شد .

و در فاصله بین ۱۹۲۰-۱۹۵۰ سنتز اغلب ویتامینها و گروهی از پتیدها عملی گردید و بالاخره در سال ۱۹۲۳ سنتز کامل ویتامین B<sub>12</sub> توسط R. B. Woodward (برنده جایزه نوبل) در دانشگاه هاروارد انجام شد .

بموازات تهیه و سنتز مواد متابولیکی مختلف دانشمندان شیمی فیزیک بر روی - مواد بیولوژیکی تحقیقات ارزنده ای را آغاز کردند و در نتیجه ان Sorensen تئوری PH را وضع نمود و در تعقیب ان Henderson و Van Slyke توانستند PH مایعات فیزیولوژیکی بدن را مشخص سازند .

Vant- Hoff با اکتشاف پدیده اسمزدست یافت و "تدریجا" آزمایشگاه ها بوسائل مختلف اندازه گیری مانند دستگاه فشارسنج Van - Slyke برای اندازه گیری گازهای مختلف موجود در خون و دستگاه اولترا سانتریفوژ

(که توسط Svedberg اختراع گردید) جهت جدا نمودن آنزیم ها از سرم وهم چنین دستگاه الکتروفورز (که بوسیله Tiselius ساخته شد) برای تفکیک انواع پروتئین ها مجهز گردیدند بهمین ترتیب با استفاده از روش کروماتوگرافی که توسط Synge و Martin ابداع گردید جدا کردن مواد - مختلف بیولوژیکی از یکدیگر امکان پذیر شد .

و با استفاده از انواع ایزوتوپ ها توسط Urey و Hevesy از یک طرف و Rittenberg و Schoenheimer از سوی دیگر تحقیقات اساسی در - زمینه متابولیسم ترکیبات شیمیائی سلولی شروع گردید .

و با استفاده از روش رادیوایمونولژی اندازه گیری انواع هورمون ها در مایعات بدن میسر گردید .

### انتشارات بیوشیمی :

اولین مجله بیوشیمی در سال ۱۸۷۹ به نام

Zeitschrift fur physiologische CHEMIE

در آلمان منتشر شد و سپس در سال ۱۹۰۶ سه مجله دیگر با نامی Journal

of Biological Chemistry در آمریکا و مجله

Biological Journal در انگلستان و مجله:

Biochemische Zeitschrift در آلمان انتشار یافت و سپس بموازات

گسترش علم شیمی تعداد مجلات مربوط به آن نیز روبه افزونی گذارد امروزه متجاوز

از ۱۰۰ مجله مختلف در زمینه بیوشیمی انتشار می یابد .

### ۳- مواد متابولیک

مواد متابولیک از نقطه نظر شیمیائی به مواد کانی و آلی تقسیم می گردند .

۹۹٪ وزن بدن انسان از ۱۱ عنصر اصلی و ۱٪ بقیه آنرا عناصر فرعی یا جزئی

Trace Elements تشکیل می دهند .

درصد عناصر اصلی بدن انسان بقرار زیر است :

اکسیژن	۶۵٪
کربن	۱۸٪
هیدروژن	۱۰٪
ازت	۳٪
کلسیم	۲٪ تا ۱/۵٪
فسفر	۱٪ تا ۱
پتاسیم	۰/۳۵٪
گوگرد	۰/۲۵٪
سدیم	۰/۱۵٪
کلر	۰/۱۵٪
منیزیم	۰/۰۵٪

و درصد عناصر فرعی عبارتست از :

آهن	۰ / ۰۰۴ %
روی	۰ / ۰۰۳۳ %
روبیید یوم	۰ / ۰۰۱۷ %
مس	۰ / ۰۰۰۱۵ %
منگنز	۰ / ۰۰۰۱۳ %
ید	۰ / ۰۰۰۰۰۴ %

وکبالت بمقدار خیلی جزئی

### الف : ترکیبات کانی

قسمت عمده وزن بدن انسان را آب تشکیل می دهد .

درصد وزن آب بدن نوزادان بین ۶۸ تا ۶۵ و در افراد بالغ ۶۵ تا ۶۰ است

۹۶٪ وزن مایعات بدن ( خون - لنف ) و ۸۰٪ تا ۷۰٪ وزن بافت ها و ۳۰٪ تا

۲۰٪ وزن اسکلت انسان از آب تشکیل یافته است .

حدود ۴۰ کاتیون و آنیون در بدن انسان یافت می گردد که فقط ۱۵ عدد آنها

برای واکنش های مختلف ضروری بشمار می آیند

کاتیونهای ضروری شامل سدیم - پتاسیم - منیزیم - کلسیم - آهن - مس و

کبالت - منگنز - مولیبدن بوده و آنیونهای مهم رانسفات - کلرور - یدور



فلوئوروکرمات تشکیل می دهند

### ب : ترکیبات آلی

این مواد شامل کربوهیدرات ها – لیپیدها – پروتئینها – اسیدهای نوکلئیک –

آنزیمها و کوانزیمها – ویتامینها و هورمونها می باشند .

در این کتاب ( جلد اول بیوشیمی عمومی ) شیمی مواد متابولیک فوق در طی شش فصل

بشرح زیرمورد مطالعه قرار می گیرد .

فصل اول کربوهیدراتها

فصل دوم لیپیدها

فصل سوم پروتئینها و اسیدهای آمینه

فصل چهارم اسیدهای نوکلئیک و نوکلئوپروتئینها

فصل پنجم آنزیمها و کوانزیمها

فصل ششم ویتامینها

در جلد دوم کتاب بیوشیمی عمومی متابولیسم این مواد مورد بررسی قرار خواهد گرفت .

## فصل اول

## Carbohydrates کربوهیدراتها

کربوهیدراتها مهمترین منبع انرژی بشمار می آیند و قسمت عمده کالری مورد نیاز موجودات زنده توسط آنها تأمین می گردد .

این مواد در گیاهان به طریق فتوسنتز تشکیل شده و بعنوان ماده ذخیره ای غذایی بصورت نشاسته بمصرف گیاهان رسیده و هم چنین در ساختمان پوسته سلولها و بافت های چوبی بفرم سلولز و مشتقات آن یافت می شوند .

در مایعات بدن انسان کربوهیدراتها اغلب بشکل گلوکز بود .

و در کبد و ماهیچه بحالت گلیکوژن و در میوه جات و غلات و حبوبات به اشکال گوناگون

وجود دارند . کربوهیدراتها بصورت ترکیب با چربی ها ( glycolipids )

و با پروتئین ها ( glycoproteins ) در بافت های مختلف بدن جانوران

یافت گردیده و پاره ای از مشتقات آنها مانند اسید اسکوریک ( ویتامین C ) و انتی

بیوتیکها در بدن نقش حیاتی دارند .

فرمول عمومی کربوهیدراتها را ابتدا به  $C_x(H_2O)_y$  نمایش می دادند و به علت

شباهت این فرمول با هیدراتهای دیگر کربوهیدراتها را هیدرات کربن نیز می نامیدند .

این فرمول امروزه برای قندها قابل قبول نیست زیرا فرمول مشتقات آمینه و اسیل

آمینه و آمیدی قندها از آن متابعت نمی نماید .

از نقطه نظر شیمیائی امروزه کربوهیدراتها را بعلمت در برداشتن تعدادی عواملی

هیدراکسیل و هم چنین در آن بودن یک عامل آلدئیدی و یاستنی در ملکول به پلی

هیدراکسی آلدئیدها و یا پلی هیدراکسی استنها می شناسند .

www.irmed.ir

## بخش یکم : خواص عمومی کربوهیدرات ها

### ۱- پدیده ایزومری:

دو ترکیب شیمیایی که فرمول خام یکسان و فرمول گسترده و شکل

فضایی مختلفی داشته باشند ایزومر یکدیگر نامیده می شوند .

ایزومری بدو صورت کلی زیر وجود دارد .

– ایزومری ساختمانی (Structural=isomerism)

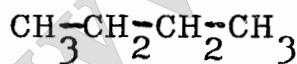
– ایزومری فضایی (Stereo-isomerism)

– ایزومری ساختمانی بر سه نوع است .

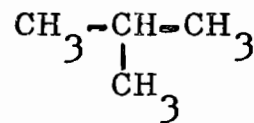
الف – ایزومری هسته ای: (nuclear-isomerism)

در این نوع ایزومری محل و ترتیب قرار گرفتن اتمهای کربن در دو ترکیب

شیمیایی متفاوتست مانند بوتان نرمال و ایزوبوتان .



n-Butane



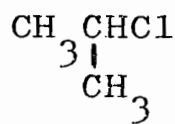
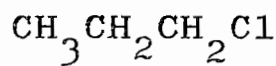
isobutane

ب – ایزومری موضعی (Positional=isomerism)

در این گونه هم فرمولی نحوه استقرار اتمهای کربن در دو ملکول کاملاً

یکسان است ولیکن محل عوامل استخلاف شده در آنها متفاوتست بعنوان

مثال کلرور پروپیل نرمال و کلرور ایزوپروپیل را می توان نام برد .

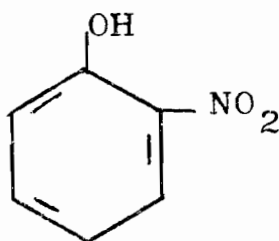


n-propyl chloride

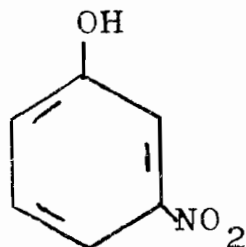
isopropyl chloride

و همچنین در نیترو فنل عامل  $\text{NO}_2$  در سه وضع مختلف ارتو - متا - پارا

قرار گرفته است .



Orto



meta

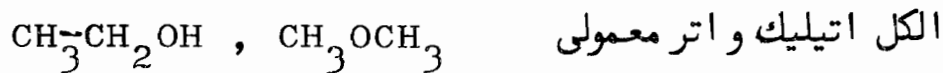


Para

ج - ایزومری عاملی : (Functional-isomerism)

این نوع ایزومرها در ملکول دارای عوامل مختلف شیمیائی میباشند و بر اساس

این عوامل دو جسم در دوده کاملا متمایز قرار می گیرند . مانند :



واستن و الدئید پروپیونیک  $\text{CH}_3\text{COCH}_3$  ,  $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CHO}$  در خصوص

کربو هیدراتها، گلیسرالدئید  $(\text{CHO}-\text{CHOH}-\text{CH}_2\text{OH})$  و دی هیدراکسی

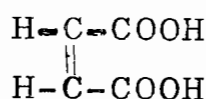
استن  $(\text{CH}_2\text{OH}-\text{CO}-\text{CH}_2\text{OH})$  را می توان نام برد .

در این نوع ایزومری دو هم فرمول دارای ساختمان ملکولی کاملاً مشابهی هستند ولی از نظر آرایش ملکولی (Configuration) و نحوه قرار گرفتن گروههای مختلف ملکول در فضا با یکدیگر متفاوتند.  
ایزومرهای فضائی بدو فرم هندسی و نوری تقسیم بندی میشوند.

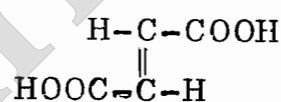
a - ایزومری هندسی Geometrical-isomerism

در ایزومری هندسی که آنرا ایزومری سیس و ترانس (cis-trans isomerism) نیز می نامند، طرز استقرار عوامل مختلف بیک کربن در اطراف پیوند

متفاوتست مانند اسید فوماریک و اسید مالئیک



maleic acid(cis)



Fumaric acid(trans)

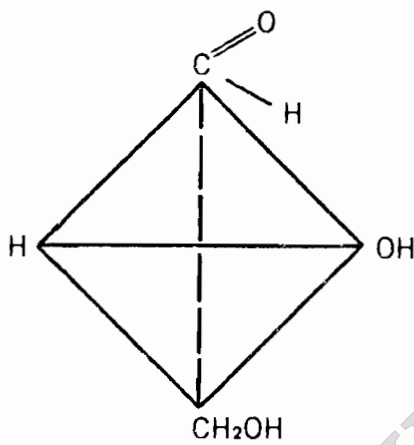
b - ایزومری نوری (optical-isomerism)

در فرمول ساختمانی این گروه از ایزومرها یک یا چند کربن غیرمتقارن وجود دارد و در نتیجه این اجسام قادرند جهت پلاریزه را تغییر دهند.

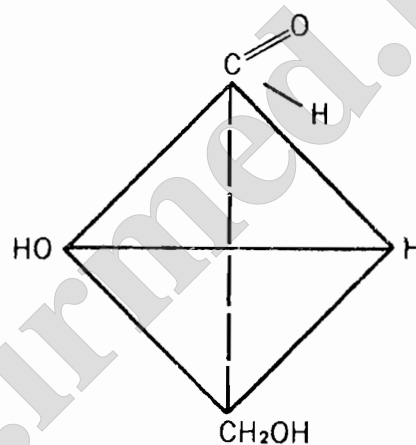
در ملکول گلیسرالدهید چهار ظرفیت کربن دو ملکول توسط چهار

گروه متفاوت  $\text{OH, H, CHO, CH}_2\text{OH}$  درگیر شده است بنابراین گلیسرالدئید دارای یک کربن نامتقارن است و این عدم تقارن در ملکول موجب می شود که شکل فضایی گلیسرالدئید بدو صورت قرینه  $\underline{\underline{D}}$  و  $\underline{\underline{L}}$  درآید (ایزومری که  $\text{OH}$  وابسته به کربن نامتقارن آن در سمت راست قرار گرفته است به فرم  $\underline{\underline{D}}$  و دیگری که در سمت چپ می باشد به فرم  $\underline{\underline{L}}$  موسوم است.)

فرم  $\underline{\underline{D}}$  به Dextroglycerose و فرم  $\underline{\underline{L}}$  به Levoglycerose نیز نامیده می گردند



Dextroglycerose



Levoglycerose

این دو ایزومر دارای مشخصات فیزیکی یکسانی می باشند و فقط از نقطه نظر تغییرجهت دادن به مسیر نور پلاریزه باید یکدیگر را اختلاف دارند از نظر هم شکلی ( Configuration ) کربوهیدراتهایی که عامل  $\text{OH}$  مربوط به دورترین کربن نامتقارن آن ها از عوامل الدئیدی و ستنی در سمت راست قرار دارند به قندهای نوع  $\underline{\underline{D}}$  و گروهی که در آن ها همان عامل  $\text{OH}$  در سمت چپ واقع

گردیده به قند های  $L$  موسوم می باشند .

باید توجه داشت که این  $D$  و  $L$  ارتباطی با جهت چرخش نور پلاریزه ندارد و

به فرم فضائی کربوهیدرات بستگی دارد .

### قدرت چرخش نوری Optical-rotatory-power

کربوهیدراتها بعلت دریافتن کربن نامتقارن در ملکول بصورت محلول مسیر

نور پلاریزه را تغییر می دهند و قدرت چرخش هر قند متناسب با درجه انحراف نور پلاریزه از مسیر اصلی آن می باشد .

قند هائیکه نور را به سمت راست منحرف می سازند به dextro-rotatory

راست برنامه شده و درجه انحراف آنها را با علامت (+) مشخص می نمایند .

قند هائیکه نور را به سمت چپ برمی گردانند به levo-rotatory چپ بر

موسومند و درجه انحراف آنها را با علامت (-) نشان می دهند .

برای اندازه گیری قدرت چرخش نوری کربوهیدراتها از دستگاهی بنام پلاریمتر

استفاده می شود .

### عوامل موثر در قدرت چرخش نور

میزان درجه انحراف نور پلاریزه از مسیر اصلی به غلظت محلول قند و طول



لوله‌ای که در آن محلول قند ریخته شده و نور پلاریزه‌ای که از آن عبور می‌نماید و

هم‌چنین به درجه حرارت محیط عمل بستگی دارد و مقدار آن را از رابطه زیر بدست

می‌آورند :

$$\left[ \alpha \right]_D^{20} = \frac{\alpha_{Abs} \times 100}{L \times C}$$

در رابطه فوق  $\alpha$  چرخش مخصوص محلول قند در  $t$  درجه سانتی‌گراد و  $D$  اشعه

یگزنگ حاصل از طیف سدیم با طول  $589/3$  نانومتر و  $\alpha_{Abs}$  درجه انحراف

است که دستگاه پلاریمتر نشان می‌دهد.  $L$  طول لوله حاوی محلول قند بر حسب

دسی متر و  $C$  غلظت آن بر حسب گرم در  $100$  سانتی متر مکعب می‌باشد.

طرز تعیین چرخش مخصوص

در آزمایشگاه‌ها برای اندازه‌گیری مقدار چرخش مخصوص لوله پلاریمتر را از

محلول قند با غلظت مشخص پرنموده و آن را در پلاریمتر قرار می‌دهند و قدرت چرخش

آن را در درجه حرارت معین اندازه‌گیری می‌گیرند و سپس با استفاده از رابطه ذکر شده

مقدار چرخش مخصوص را محاسبه می‌کنند.

بطور مثال اگر غلظت محلول قند مورد آزمایش  $5\%$  و طول لوله پلاریمتر  $2$  دسی متر

باشد و پلاریمتر در  $20^\circ C$  درجه انحراف را  $8/0$  نشان دهد چرخش مخصوص

کربوهیدرات عبارت خواهد بود از

$$\left[ \alpha \right]_D^{20} = \frac{0.18 \times 100}{2 \times 5} = +18^\circ$$

در جدول شماره ۱ قدرت چرخش چند کربوهیدرات درج شده است.

جدول شماره ۱ قدرت چرخش کربوهیدرات ها در ۲۰°C

+66 / 5°	ساکارز	+52 / 5°	D- گلوکز
+52 / 5°	لاکتوز	-92 / 3°	D- فروکتوز
+137°	مالتوز	+80 / 2°	D- گالاکتوز
+104°	رافینوز	+14 / 2°	D- مانوز
+195°	دکستروز	+104 / 5°	L- آرابینوز
+196° (محلول)	نشاسته	+18 / 5°	D- گزیلوز
+197°	گلیکوژن	+8 / 3°	L- رامنوز
+41 / 3°	N- استیل - D- گلوکزآمین	+72 / 5°	D- گلوکزآمین
		-23 / 7°	D- ریبوز

استخراج از جدول صفحه ۶۶ کتاب A- ۱۰ رفرانس

فرمول وانت هوف ولوبل

برای تعیین تعداد ایزومرهای نوری کربوهیدراتها از روی شماره کربن

نامتقارن موجود در ملکول آنها، Lebel، ، Van't Hoff فرمول زیر

راپیشنهاد نموده‌اند  $N = 2^n$  که در آن  $n$  تعداد کربن نامتقارن در ملکول

کربوهیدرات و  $N$  شماره ایزومرهای نوری آن می‌باشد.

بدین ترتیب تریوزها که یک کربن نامتقارن در ملکول دارا می‌باشند و ایزومرنسوری و تتریوزها که دو کربن بی‌قرینه دارند چهار ایزومروپنتوزها با داشتن سه کربن نامتقارن در ملکول هشت ایزومرو هگروزها که چهار کربن نامتقارن دارند شانزده ایزومرنسوری خواهند داشت.

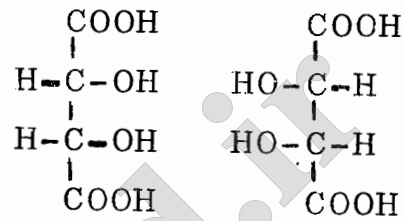
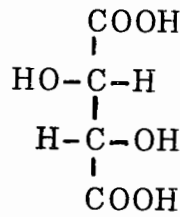
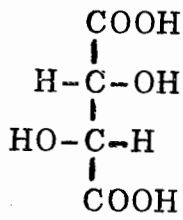
ایزومرهای طبیعی اغلب از نوع  $D$  می‌باشند و ایزومرهای نوع  $L$  را بیشتر به طریق سنتز تهیه می‌نمایند.

### ترکیبات راسمیک Racemic compounds

پاره‌ای از ایزومرهای ترکیبات آلی با وجود داشتن کربن نامتقارن در ملکول فاقد فعالیت نوری می‌باشند. بطور مثال اسید تارتاریک با آنکه دو کربن نامتقارن در ملکول دارا می‌باشد و بایستی چهار ایزومرنسوری داشته باشد فقط دو ایزومران بر روی نور پلاریزه اثر می‌نمایند که یک فرم آن راست گردان و فرم دیگر آن به همان اندازه چپ گردان است و ایزومردیگرا از نظر تاثیر بر نور پلاریزه خنثی می‌باشند.

علت این پدیده این طور توجیه می‌گردد که در ملکول هر یک از این دو ایزومر

يك سطح تقارن وجود دارد که موجب می شود مراکز کربن‌های نامتقارن ملکول بر ان اثر متقابل داشته و در نتیجه ایزومر قادر به انحراف نور پلاریزه نخواهد بود این نوع ایزومری meso نامیده می شود بنا بر این در مورد ایزومرهای اسید تارتاریک دو ایزومر غیر فعال meso و دو ایزومر فعال (راست برو چپ بر) خواهیم داشت .



اسید تارتاریک نوع راست

نوع چپ بر

نوع غیر فعال  
meso

نوع غیر فعال  
meso

هرگاه با غلظت ملکولی مساوی نوع D با هم مخلوط گردند مخلوط حاصل به نام راسمیک Racemic mixture خوانده میشود که فاقد فعالیت نسوری می باشد . به این ترتیب فرم راسمیک گلیسرالدئید مخلوطی از ۵۰٪ نوع D (+۱۴۰) و ۵۰٪ نوع L (-۱۴۰) خواهد بود .

## ۲- قابلیت انحلال

قابلیت انحلال کربوهیدراتها با افزایش وزن ملکولی کربوهیدراتها کم می شود .

منوودی ساکاریدها در آب بخوبی حل می شوند و محلول غلیظ آنها بصورت مایع شیرینی شکلی درمی آید این قند ها عملاً "در اتر و حلالهای الی نامحلولند".

پلی ساکاریدها بعلت درآرا بودن وزن ملکولی زیاد در آب حل نمی شوند ولی بمقدار جزئی در متانل و پیریدین بصورت محلول درمی آیند.

### ۳- قدرت شیرینی

قدرت شیرینی کربوهیدراتها متفاوت است و بطور کلی با افزایش وزن ملکولی قدرت شیرینی کربوهیدراتها تقلیل می یابد.

شیرینی نسبی کربوهیدراتهای مختلف را با محلول ساکارز % ۱۰ می سنجند برای این منظور از قند مورد آزمایش محلول غلیظی تهیه نموده و تدریجاً "آنرا رقیق می نمایند تا شیرینی آن در اثر چشیدن معادل محلول ساکارز % ۱۰ گردد (قدرت شیرینی ساکارز ۱۰۰ در نظر گرفته می شود).

در جدول زیر شیرینی نسبی کربوهیدراتهای مختلف درج شده است.

جدول شماره ۲ شیرینی نسبی کربوهیدراتهای مختلف

شیرینی نسبی	نام کربوهیدرات
۱۶	لاکتوز
۲۲	رافینوز
۳۲	گالاکتوز

۳۲	رامنوز
۳۲	مالتوز
۴۰	گزیلوز
۷۴	گلوکز
۱۰۰	ساکارز
۱۳۰	قند انورت
۱۷۳	فروکتوز

استخراج از جدول صفحه ۶۲ کتاب A - ۷۰ رفرانس

بخش دوم : طبقه بندی کربوهیدرات ها

کربوهیدراتها را از نقطه نظر قابلیت هیدرولیز شدن توسط اسید های

معدنی و یا آنزیم ها بدو گروه اصلی زیر طبقه بندی می نمایند .

گروه اول : قندهای ساده

این گروه از قندها در برابر عوامل فوق هیدرولیز نشده و به قندهای ساده تر

تبدیل نمی گردند و آنها را منوساکارید monosaccharides می نامند

منوساکارید هائی که در ساختمان ملکولی عامل الدئیدی دارند به الـدوز

(Aldose) و آنهائیکه عامل ستنی در ملکول دارا می باشند به ستوز (Ketose)

موسوم می باشند .

منوسا کاریدها برحسب تعداد گریز موجود در ملکول به (دی-تری-نترا-)

پنتا- هگزا- هپتا- اکتا) الدوزیاستوز نامیده شده و ساده ترین منوسا کاریدها

راتریوزها تشکیل می دهند .

### گروه دوم : قندهای مرکب

این گروه از قندها در اثر هیدرولیز قندهای ساده ترتبیل می گردند و شامل

اولیگوسا کاریدها Oligosaccharides و پلی سا کاریدها polysaccharides

می باشند . اولیگوسا کاریدها در اثر هیدرولیز کمتر از ده قند ساده تبدیل شده

و از هیدرولیز پلی سا کاریدها بیشتر از ده قند ساده تشکیل می گردد .

پلی سا کاریدها بدو دسته تقسیم می شوند :

گروهی که در نتیجه هیدرولیز منحصرا " به قندهای ساده مبدل می شوند —

Homopolysaccharides نامیده شده و عده ای که محصول هیدرولیز

انها علاوه بر قندهای ساده مواد غیر قندی دیگری بنام Aglycon هستند

به هتروپلی سا کاریدها Heteropolysaccharides موسوم هستند —

بررسی قندهای ساده

۱- تریوزها  $C_3H_6O_3$

از قندهای این گروه گلیسرالدهید (گلیسرور) و دی هیدراکسی استن دارای اهمیت

هستند .

الف : گلیسرالدهید :

این قند بعلت داشتن يك كربن نامتقارن د رملکول بصورت د وایزومر D

و L بصورت زیرووجود دارد :

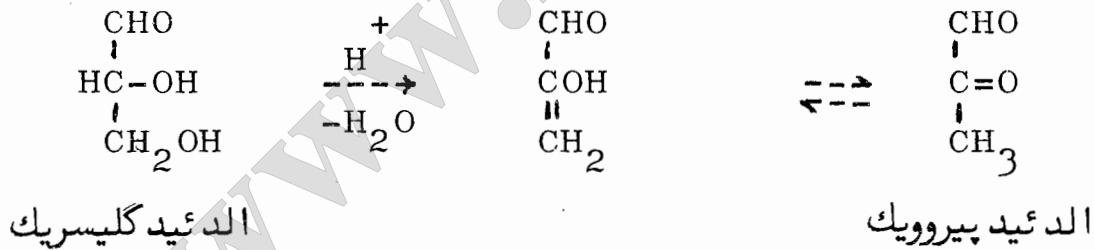


خواص شیمیائی گلیسرالدهید

a - اثر اسیدهای معدنی

گلیسرالدهید در مجاورت اسیدهای معدنی با ازدست يك ملکول آب به الدهید

پیروویک تبدیل می گردد .



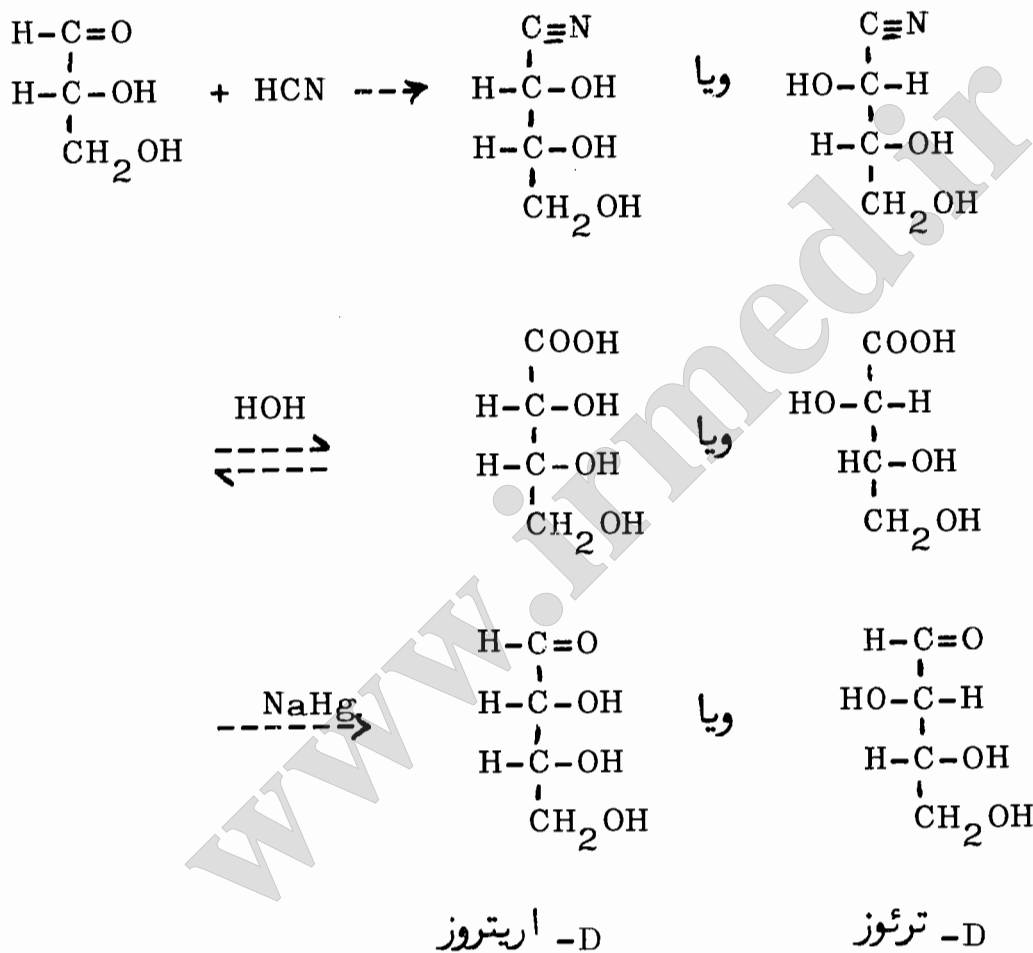
b - اثر اسید سیانیدريك HCN

D - گلیسرالدهید در مجاورت HCN ابتدا ایجاد يك ترکیب اضافی بنام

سیانیدرین می نماید و با وارد شدن يك كربن دیگر د رملکول گلیسرالدهید يك كربن



نامتقارن به ملکول اضافه می گردد، لذا در محیط عمل د نوع سیانید رین تولید می شود که در اثر هیدرولیز به اسید های مربوطه مبدل می شوند و چنانچه اسید های حاصل را توسط ملقمه سدیم احیاء نمایند و والد و قتروز تشکیل می شود و بدین طریق از یک الد و تریوزیک الد و قتروز حاصل می گردد .



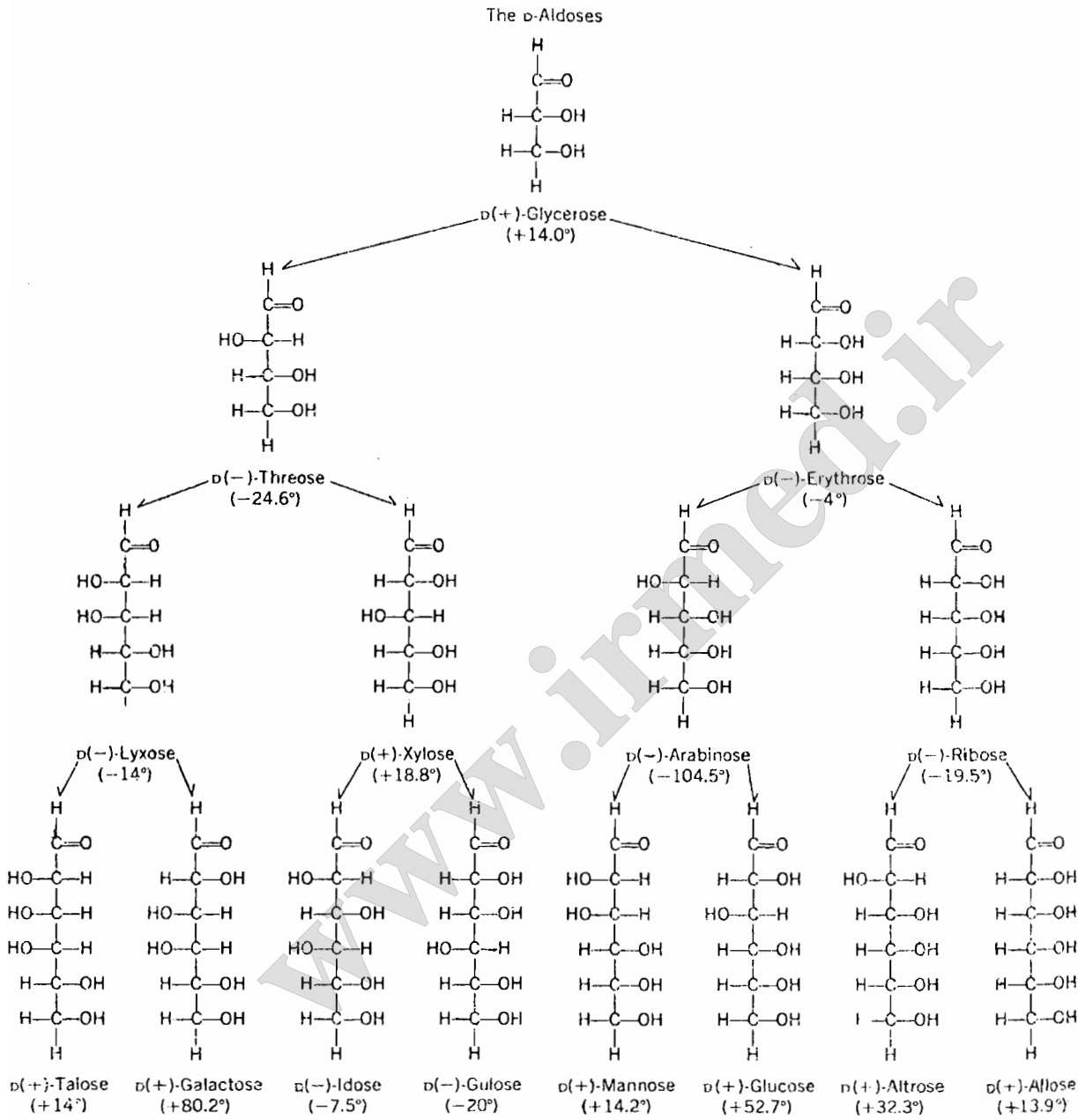
هرگاه واکنش های فوق بر روی قتروز حاصله تکرار شود یک الد و قتروز تولید شده و در اثر ادامه فعل و انفعال مشابه بر روی الد و قتروزیک الد و هگزوزتهیه می شود .

چنانچه عملیات فوق با L – گلیسرالدئید صورت گیرد ابتداء نوع  $\underline{\underline{L}}$  –  
 تتروز ایجاد شده که در نتیجه ادامه واکنش به ترتیب محصولات  $\underline{\underline{L}}$  (ال د و ننتوز –  
 ال د و هگروز) تشکیل می گردد .

کربوهیدرات هائی که وضعیت کربن نامتقارن مجاور عامل الکلی نوع اول آنها —  
 مشابه  $\underline{\underline{D}}$  – گلیسرالدئید است جزو قندهای گروه  $\underline{\underline{D}}$  (جدول شماره ۳) و قندهائی  
 که وضعیت کربن غیر قرینه مجاور عامل الکلی نوع اول آنها با L – گلیسرالدئید  
 مطابقت دارد جزو قندهای گروه  $\underline{\underline{L}}$  (جدول شماره ۴) محسوب می گردند .

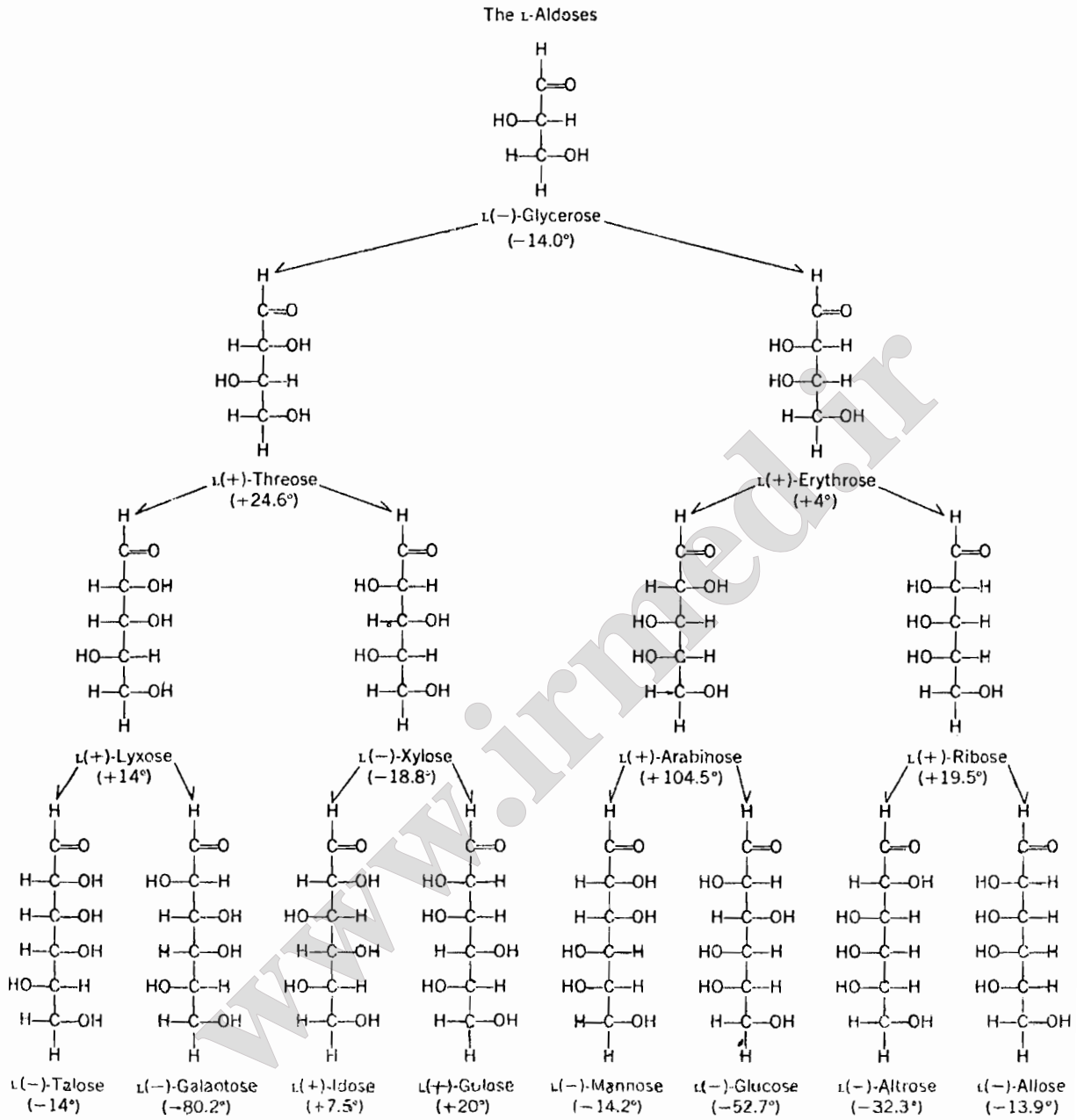
جدول شماره ۳ : فرمول انواع الدوزهاییکه از D-گلیسرالدهید مشتق

می گردند .



جدول شماره ۴ : فرمول انواع الدوزهاییکه از L- گلیسرالدهید مشتق

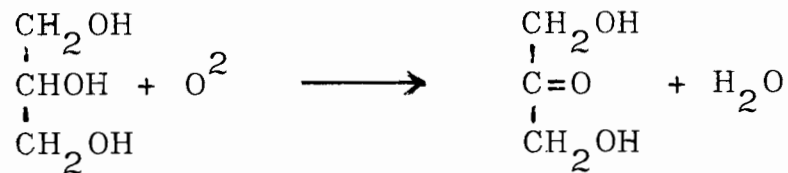
می شوند .



## ب: دی‌هیدراکسی استن

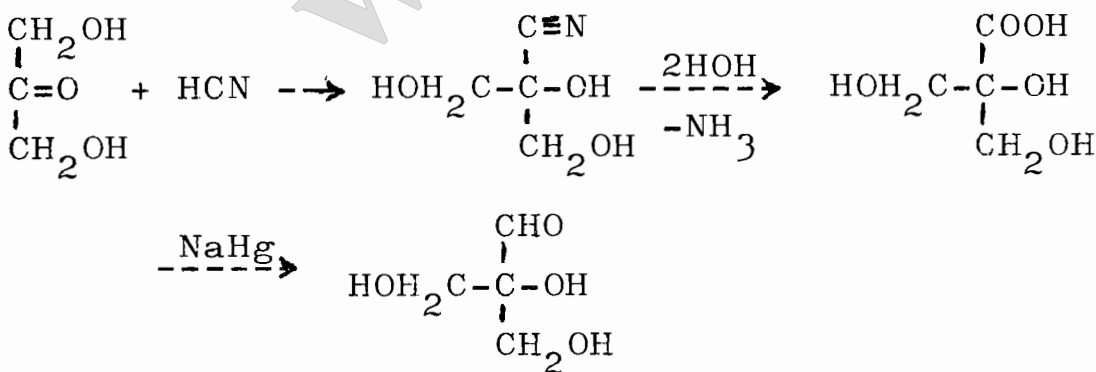
این ستوتریوز را می‌توان از اکسید اسیون گلیسرول در مجاورت باکتری اکسید کننده‌های

بنام *Acetobacter suboxidans* بدست آورد .



دی‌هیدراکسی استن به علت نداشتن کربن نامتقارن در ملکول بر روی نوریلاریزه بی‌اثر است این جسم احیاء کننده‌ایست قوی و محلول فهلینگ را احیانموده و با پروتئین ها کمپلکس قهوه‌ای رنگ ایجاد می‌کند .

در مجاورت اسید سیانیدریک ابتدا به نیتریل تبدیل گردیده و در اثر هیدرولیز نیتریل حاصل با جدا شدن یک ملکول امونیاک از ملکول اسید های با شاخه جانبی تولید می‌شوند که در اثر احیاء توسط ملقمه سدیم به الئید های با شاخه جانبی تبدیل می‌گردند .

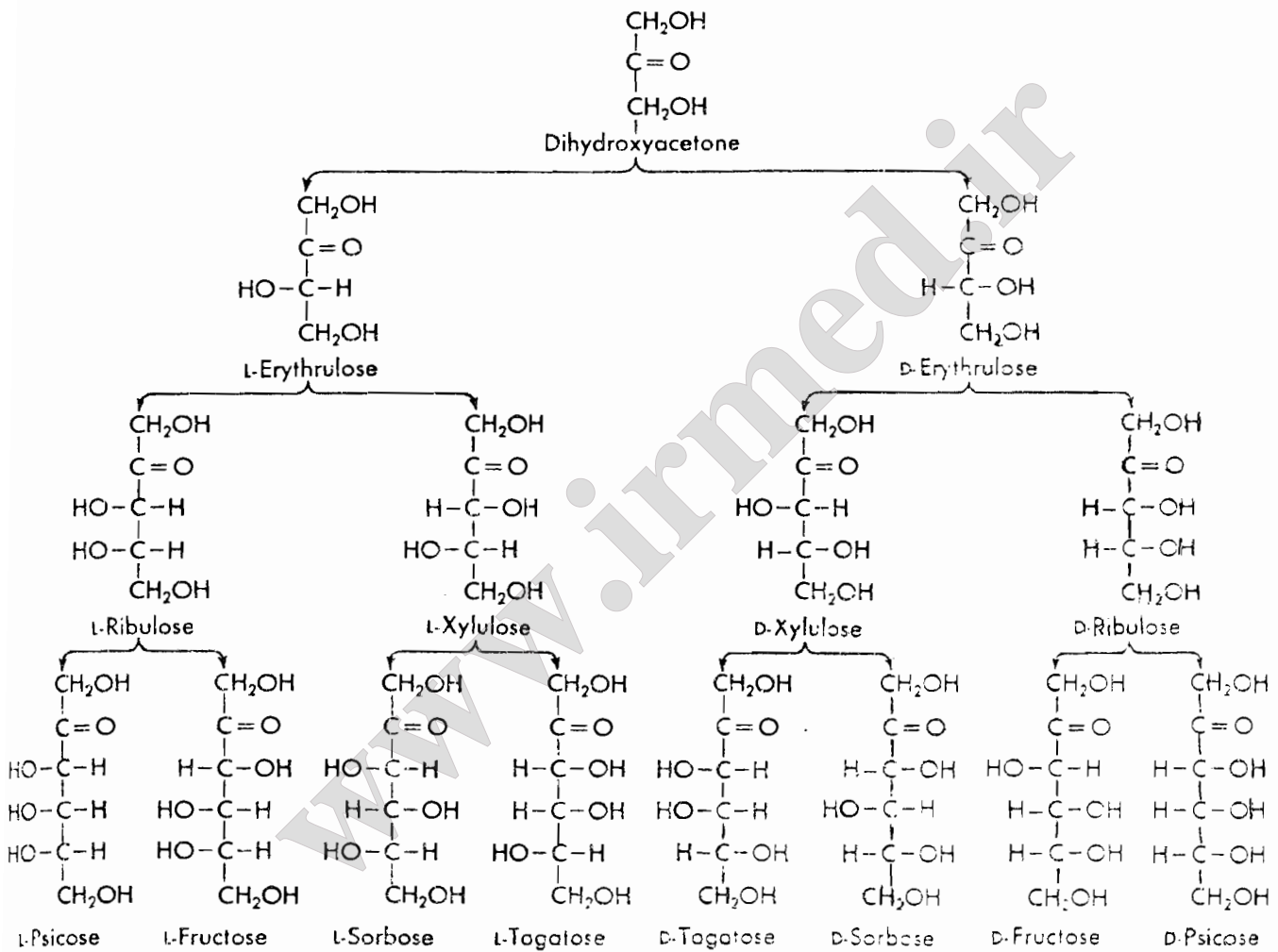


D ی هیدراکسی استن ساده ترین قند گروه ستوزهاست وستوزهای دیگر از D

و L اریترولوز مطابق جدول شماره ۵ مشتق می گردند .

جدول شماره ۵ : فرمول انواع ستوزها که از D و L - اریترولوز مشتق

می گردند .



۲: تتروزها C<sub>4</sub>H<sub>8</sub>H<sub>4</sub>

تتروزها از نظر بیولوژیکی اهمیت زیادی ندارند و بعضی از مشتقات فسفات آنها

مانند D-Erythrose-4-Phosphate در متابولیسم پنتوز شرکت

دارند .

در باکتری‌ها ماده اولیه جهت سنتز قندهای اختصاصی هفت کربنی مانند

2-Keto-3-deoxy-heptonate بوده و همچنین ماده اولیه جهت سنتز برخی

اسیدهای آمینه حلقوی هستند از انواع تتروزها D-Apiose را می‌توان

نام برد که در بعضی سبزیجات مثل جعفری یافت می‌شود .

۳: پنتوزها C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>

دو نوع از قندهای این گروه با سامی D-ریبوز و D-دی‌اکسی‌ریبوز سنتز

اسیدهای نوکلئیک شرکت دارند .

D-ریبوز سنتز ریبونوکلیک اسید (RNA) و D-دی‌اکسی‌ریبوز سنتز

(دی‌اکسی‌ریبونوکلیک اسید (DNA) مشارکت دارند .

پنتوزهای دیگری که دارای ارزش بیولوژیکی هستند عبارتند از:

الف: ارابینوز Arabinose

ارابینوز به دو صورت D و L وجود دارد و از هیدرولیز بعضی از صمغ‌ها مانند صمغ عربی

gum arabic این دو فرم را می توان تهیه نمود .

از D ارابینوز در مطالعات میکروبیولوژی استفاده می شود .

بطور مثال E.Coli می تواند D - ارابینوز را به D - گزیلووز تبدیل

نماید . در ادرا طبیعی بین ۲۵ تا ۵ میلی گرم در لیتر D - ارابینوز یافت

می شود .

### ب : ریبوز ribose

این دو سنتوزید و صورت D و L یافت می شود .

D - ریبوز بصورت آزاد در بدن وجود ندارد و بمقدار جزئی ( یک میلی گرم در لیتر )

در ادرا طبیعی یافت می شود و بفرم گلیکوزید در بعضی از انواع صمغ ها دیده شده

است .

D - ریبوز در ساختمان بعضی از کوآنزیم ها مانند ( ATP و NAD و DPN ) شرکت

دارند . با فنیل هیدرازین تولید ازازنی می کند که در ۱۶۶<sup>o</sup>C ذوب می گردد .

D - ریبوز چپ گردان است و محلول تازه تهیه شده آن نوریلاریزه را ۱ / ۲۳ درجه

بچپ منحرف می سازد این قند خاصیت احیاء کننده گی داشته و محلول فهلینگ

را احیاء می نماید .



L-ریبوزد ارای طعمی شیرین است و محلول آن نوریلاریزه را  $18/8^{\circ}\text{C}$  بر است

• برمی گرداند

L-ریبوز توسط اتانل متبلور شده و کریستال حاصل در  $87^{\circ}\text{C}$  ذوب می شود

### دی اکسی ریبوز

این پنتوز به دو نوع D و L وجود دارد

نوع D-ان به (Thyminose) موسوم است و توسط ایزوپروپیلانل

متبلور می گردد

نقطه ذوب کریستال حاصل بین  $90^{\circ}\text{C}$  تا  $87^{\circ}\text{C}$  است • جسمی است در آب

محلول و نوریلاریزه را  $2/25^{\circ}\text{C}$  درجه بچپ منحرف می سازد

نوع L دی اکسی ریبوز به L-Arabodesose نامیده می شود و -

نوریلاریزه را  $7/91^{\circ}\text{C}$  درجه بر است برمی گرداند

### ج-گزیلوز Xylose

این الید و بنتوز را از هیدرولیز سبوس غلات توسط اسید سولفوریک

• رقیق بدست می آورند

می آورند .

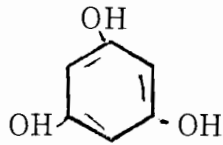
D- گزیلوز که به قند چوب نیز نامیده می شود به صورت آزاد در پاره ای از

میوه ها مانند زرد الویافت می شود .

D- گزیلوز نور پلاریزه را  $+93/6$  به راست منحرف می سازد ادرار طبیعی

حاوی  $40-$  میلی گرم در لیتر D- گزیلوز می باشد .

D- گزیلوز در مجاورت محلول فلورو گلوکسینول به رنگ قرمز

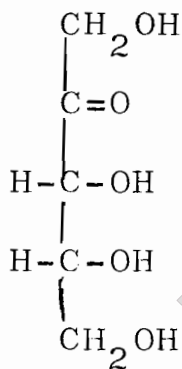


در می آید .

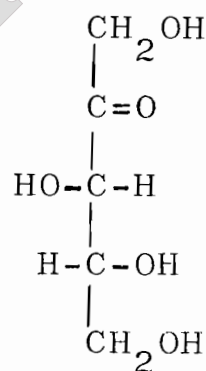
ستوپنتوزها:

از ستوپنتوزهای مهمی که نقش بیولوژیکی دارند L- Xylulose

و D- ribulose را می توان نام برد .



D-ribulose



L-xylulose

D-ribulose : این قند به صورت ترکیب فسفات در بعضی از گیاهان

مشاهده شده است و در فتوسنتز کربوهیدراتها دارای اهمیت است و در

واکشهای متابولیکی بعضی از باکتریها مانند E.coli نیز شرکت می نماید

L-xylulose : در بدن انسان سنتز این کربوهیدرات انجام می گیرد و

در بیماری ( pentosuria ) در ادرار به مقدار قابل ملاحظه ای

L-xylulose یافت می گردد. این قند در متابولیسم اسید اسکوربیک

و هم چنین به صورت استر فسفات ( xylulose-5-phosphate ) در

متابولیسم بعضی از کربوهیدراتها وارد می شود .

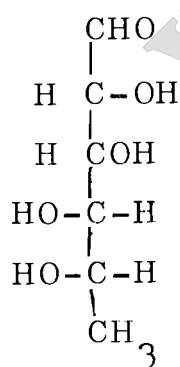
### متیل پنتوزها

گروهی از پنتوزها به صورت مشتق متیله در طبیعت یافت می شوند

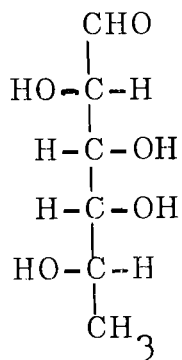
و مهم ترین آنها عبارتند از:

L-fucose

L-rhamnose



L-rhamnose



L-fucose

- L- رامنوز به صورت ترکیب در بعضی از گیاهان وجود دارد و I- فوکوز نیز در آلکها و بعضی از صمغ‌ها مانند کتیرا یافت می‌شود .
- L- رامنوز در بدن متابولیزه نمی‌شود و توسط ادرار دفع می‌شود . L- رامنوز با فنیل هیدرازین تولید ازازنی می‌کند که در  $190^{\circ}\text{C}$  ذوب می‌گردد .
- L- فوکوز به مقدار خیلی جزئی (حدود چند میلی‌گرم در لیتر) در ادرار طبیعی وجود دارد و هم چنین در شیرزنها به صورت ترکیب با سایر قندها نیز مشاهده شده است .
- متی‌ل پنتوزها به فرم فورانوزی نیز نشان داده می‌شوند .

#### ۴- هگروزها

هگروزها از نقطه نظر ارزش بیولوژیکی مهم‌ترین قندهای ساده به شمار می‌آیند از بین الدو هگروزها (گلوکز - گالاکتوز - مانوز) و از میان ستو هگروزها فروکتوز نقش حیاتی عمده‌ای را در بر دارند .

#### الف: فرمول ساختمانی هگروزها

با روشهای شیمیائی و اندازه‌گیری وزن ملکولی فرمول خام هگروزها به صورت  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$  مشخص می‌گردد . و بر اساس نتایج حاصل از آزمایش‌های متعددی ابتدا فرمول باز هگروزها را به شکل خطی (زنجیری) نمایش می‌دادند

و فرمول گلوکز را به فرم  $\text{CH}_2\text{OH}(\text{CHOH})_4\cdot\text{CHO}$  می نوشتند . آزمایش‌هایی که زنجیری بودن ملکول گلوکز را تأیید می نماید عبارتند از :

۱- گلوکز توسط اسید یدئیدریک (HI) و فسفر قرمز در  $100^\circ\text{C}$  احیاء گردیده

و محصول عمل مخلوطی از n-Hexane, 2-Iodohexane

می باشد بنابراین شش‌اتم کربن موجود در گلوکز در طول یک زنجیر قرار

گرفته و ملکول گلوکز دارای شاخه جانبی نمی باشد .

۲- هرگاه گلوکز را با انیدرید استیک ترکیب نمایند مشتق پنتا استیل ان به

دست می آید و این آزمایش ثابت می کند که در ملکول گلوکز پنج عامل

(OH) وجود دارد و چون گلوکز به سهولت د هیدراته نمی شود در نتیجه

عوامل (OH) روی کربن های مختلف ملکول ثابت شده اند .

۳- الود و هگروزها در اثر ترکیب با هیدراکسیل آمین به اکسیم تبدیل می شوند

و هم چنین در مجاورت HCN به سیانیدرین مبدل می گردند بنابراین

در ملکول ان ها يك عامل  $\text{C}=\text{O}$  وجود دارد .

۴- هنگامیکه الود و هگروزها توسط آب برم اکسیده شوند يك پنتا هیدراکسی اسید

به فرمول خام (  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_7$  ) تشکیل می گردد بنابراین عامل کربنیل

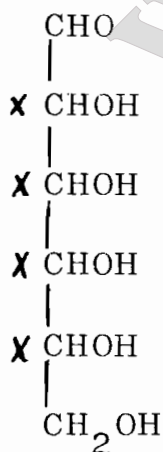
در ملکول ان ها به فرم الئیدی می باشد .

۵- در اثر احیاء الـدوهگروزها توسط ملقمه سدیم دواتم هیدرژن به ملکول

اتصال یافته و ایجاد سوربیتول ( $C_6H_{14}O_6$ ) می نمایند .

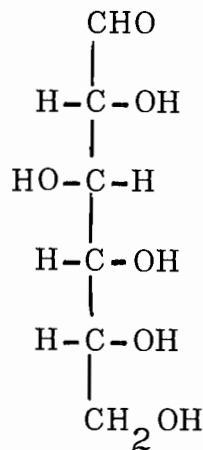
هرگاه سوربیتول حاصله را با انیدرید استیک ترکیب نمایند هگزا استات تولید می گردد و چون در ملکول سوربیتول شش اتم اکسیژن وجود دارد بنابراین باید شش عامل (OH) دارا باشد و چون دو عامل هیدراکسیل به ندرت در یک روی یک کربن تثبیت می گردد ( زیرا به فرض بودن دو عامل OH روی یک کربن در اثر حرارت به فوریت یک ملکول آب از دست می دهند در صورتیکه سوربیتول به سه سهولت بی آب نمی گردد ) لذا بایستی دو OH به دو کربن متفاوت اتصال داشته باشند و چون یک OH به عامل الـدئیدی بستگی دارد باید OH دومی به عامل الـکلی نوع اول مربوط باشد و در نتیجه الـدوهگروزها به صورت زیر نمایش داده می شوند .

کربن هائیکه با علامت (x) مشخص شده اند نامتقارن هستند .



Emil- Fischer در اثر مطالعات وسیعی که در زمینه ایزومرهای کربو-

هیدراتها بعمل آورد فرمول گلوکز را به نحو زیر نمایش داد .



فرمول پیشنهادی فیشر با اغلب نتایج بدست آمده قابل تطبیق بود . مثلا عامل

الدئیدی گلوکز مانند الدئیدها خاصیت احیاء کنندگی داشته و بعضی از

یونهای فلزی مانند (  $\text{Ag}^+$  و  $\text{Cu}^{++}$  و  $\text{Bi}^{+++}$  و  $\text{Hg}^{++}$  ) و هم چنین

آنیون  $\text{Fe}(\text{CN})_6^{-3}$  را احیاء می نمود لیکن عامل الدئیدی گلوکز در تمام

موارد با الدئیدها شباهت نداشت . بطور مثال بر روی معرف شیف

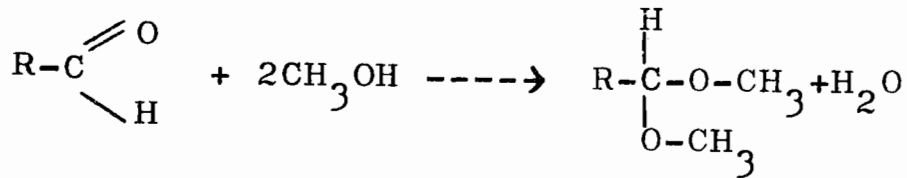
( Schiff's-reagent ) بی اثر است .

برای تهیه معرف شیف بر روی محلول فوشین گاز  $\text{SO}_2$  عبور می دهند تا محلول

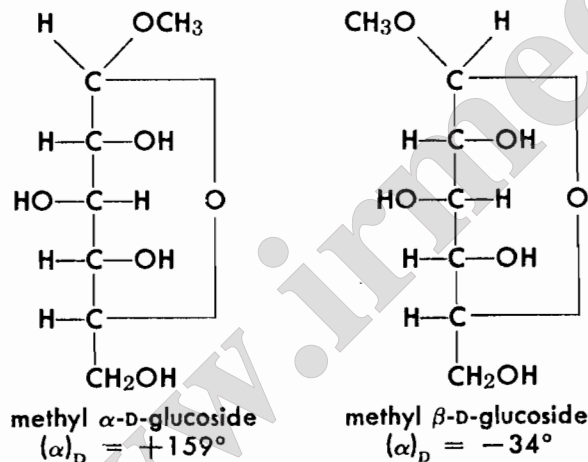
قرمز رنگ کاملا بی رنگ شود افزایش الدئید بر روی این محلول موجب می گردد

که اثر  $\text{SO}_2$  خنثی شده و محلول مجدداً به رنگ قرمز در می آید .

هم چنین الدئیدها در محیط اسید با متانل ترکیب گردیده و به استال دی میتیلیک تبدیل می گردد .

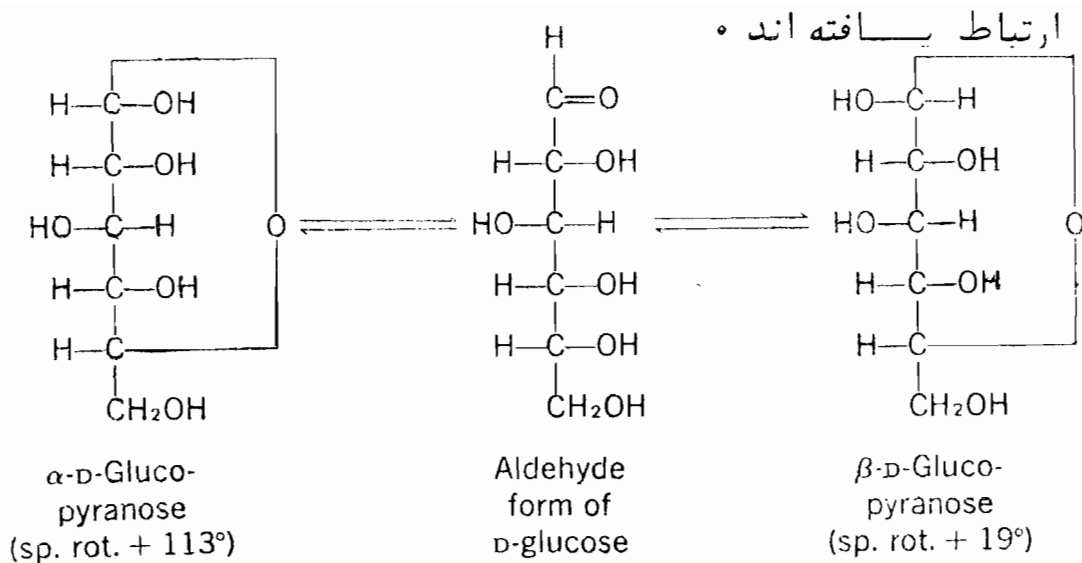


در صورتیکه از اثر متانل بر روی گلوکز دو نوع مشتق متیله گلوکز بوجود می آید .  
 که ایزومر یکدیگر بوده و قدرت چرخش نوری یکی  $+159^\circ$  و دیگری  $-34^\circ$  می باشد  
 و به فرم زیر نشان داده می شوند .



بطوریکه در دو فرمول فوق مشاهده می شود در اثر ایجاد پل اکسیژنی بین کربن عامل الدئیدی با هیدروکسیل کربن شماره ۵ حلقه همی استال به وجود آمده است و در نتیجه عامل الدئیدی در گلوکز آزاد نیست در اثر تحقیقات Tanret ثابت گردید که گلوکز به صورت دو نوع ایزومر می باشد که کربن اول و کربن پنجم آنها توسط پل اکسیژن ( Oxygen-Bridge ) بهم





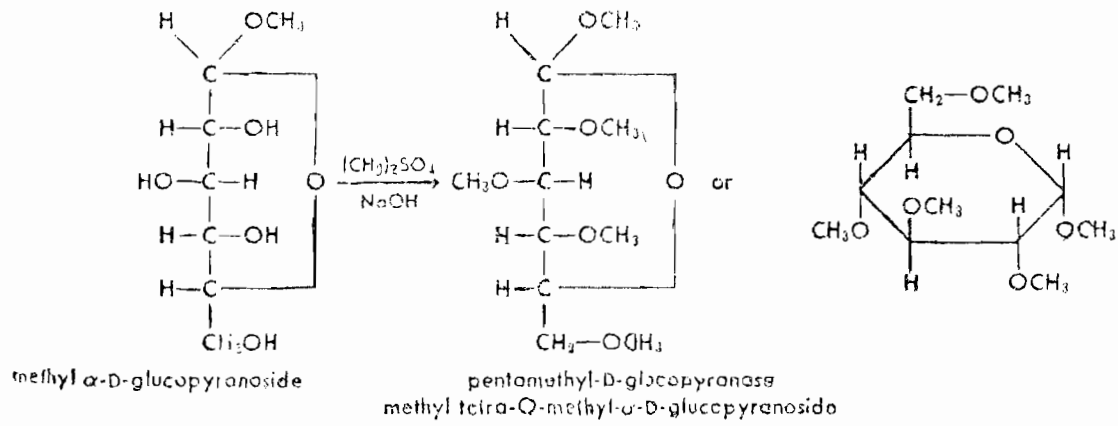
در محلول گلوکز تقریباً  $\frac{2}{3}$  قند به صورت گلوکز  $\beta$  و  $\frac{1}{3}$  آن به فرم  $\alpha$  می باشد .

در فرمولهای فوق علامت  $\alpha$  به ایزومری اختصاص داده می شود که در آن عامل ( OH ) ثابت شده روی کربن شماره یک و پل اکسیژنی در یک جهت باشند و علامت  $\beta$  به ایزومری داده می شود که این عامل ( OH ) و پل اکسیژنی در دو جهت مخالف قرار گرفته باشند .

### ب : ساختمان حلقوی قندها

Haworth در ضمن آزمایشات بر روی قندها مشاهده نمود که هر گاه

در محیط قلیائی  $\alpha$  یا  $\beta$  متیل گلوکز با دی متیل سولفات ترکیب گردد تمام عوامل ( OH ) ملکول متیله شده و به فرم پنتا متیل گلوکز در می آید که آنها را می توان به فرم حلقوی زیر نشان داد .



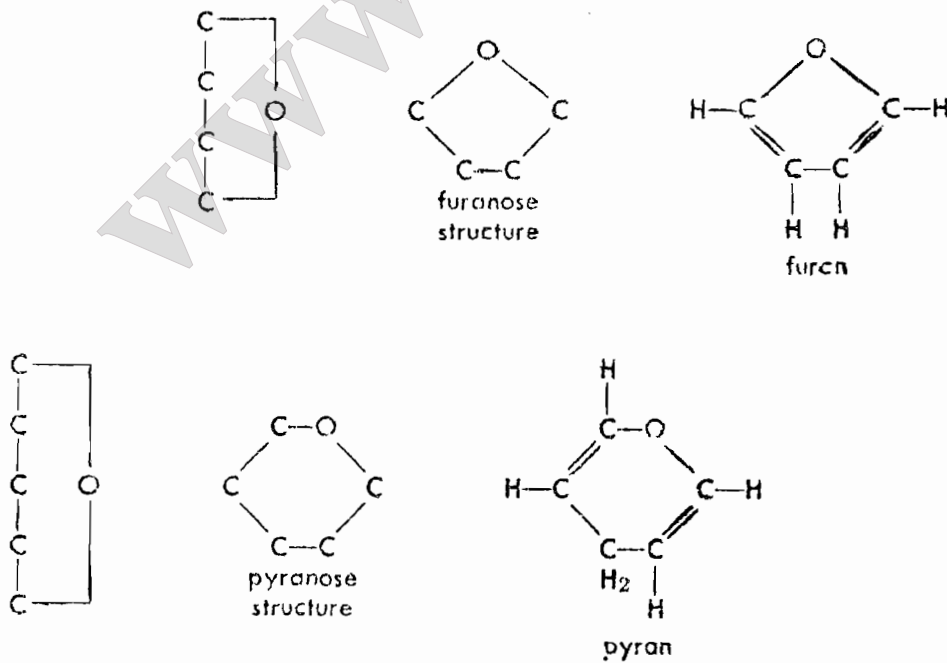
Haworth در سال ۱۹۲۶ پس از مطالعات کافی در خصوص ساختمان

حلقوی ملکول قندها پیشنهاد نمود قندهائی که پنج اتم کربن در حلقه دارا

می باشند به علت شباهت با فرمول پیران Pyranose و آن هائی که ۴

اتم کربن در حلقه دارند چون مشابه فوران هستند Furanose نامیده

شوند



## طرز نوشتن فرمول قندها بروش HAWORTH

جهت نوشتن فرمول قندها بروش فوق نکات زیر را بایستی رعایت نمود .

۱- در حلقه پنج ضلعی ( پنتوزها ) اکسیژن در بالای حلقه قرار می گیرد و در حلقه

شش ضلعی مربوط به ( هگوزها ) اکسیژن در اغلب موارد بالا و در گوشه سمت

راست حلقه گذارده می شود .

۲- عوامل H و OH که در فرمول فیشر در سمت راست قرار دارند در پائین رئوس

حلقه و آنهاییکه در سمت چپ هستند در بالا و یا در داخل حلقه نوشته می شوند .

۳- در قندهای سری ( D ) در نوع  $\alpha$  عامل OH مربوط به کربن همی استال در

پائین حلقه و در نوع  $\beta$  - این OH در بالای گوشه کربن شماره ۱ حلقه قرار

می گیرد .

در قندهای سری ( L ) برعکس در نوع  $\alpha$  عامل OH متصل به کربن همی استال در

بالای حلقه و در نوع  $\beta$  - در پائین حلقه جای دارد .

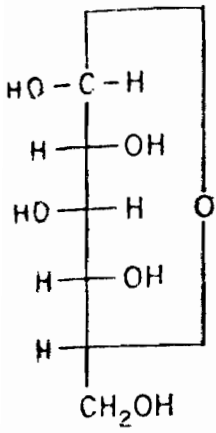
۴- محل عامل الکل نوع اول (  $\text{CH}_2\text{OH}$  - انتهائی ) در فرم D بالای حلقه

و در فرم L در درون حلقه می باشد .

در صفحه بعد فرم های مختلف D - گلوکز بروش Haworth Fischer

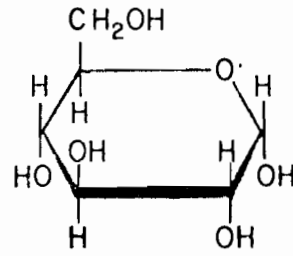
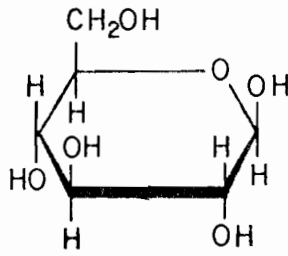
نوشته شده است .

FISCHER  
FORMULA

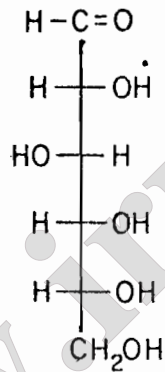
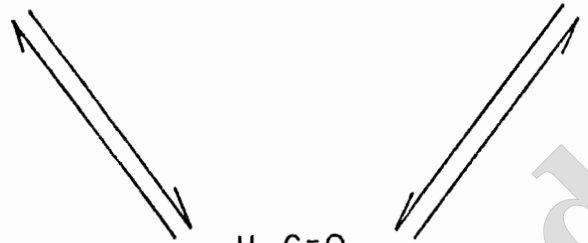
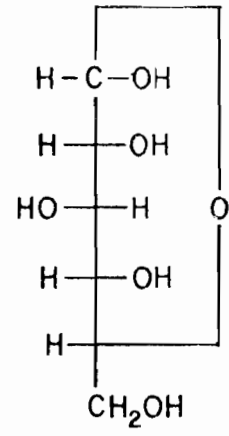


$\beta$ -D-Glucopyranose

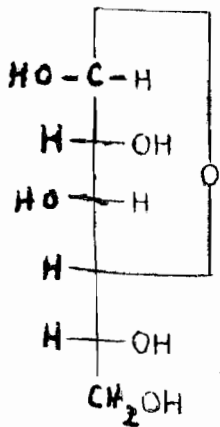
HAWORTH  
FORMULA



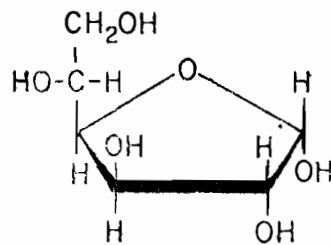
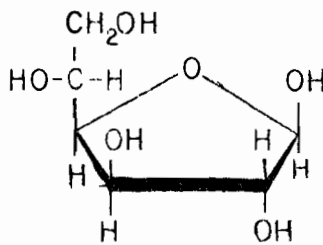
$\alpha$ -D-Glucopyranose



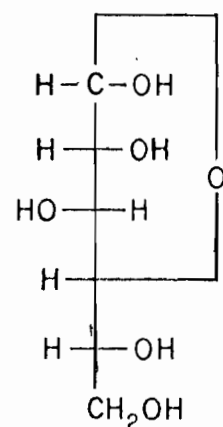
aldehyde-D-Glucose



$\beta$ -D-Glucofuranose



$\alpha$ -D-Glucofuranose

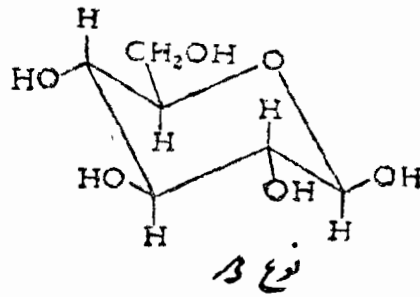
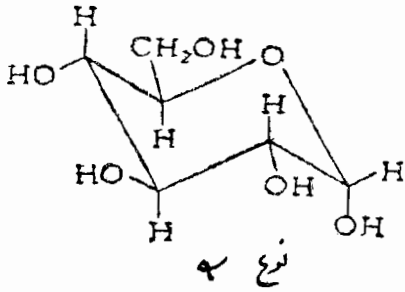


فرم هم‌تاشی (Conformation) قندها:

بموجب فرمول حلقوی هگروزها که توسط Haworth پیشنهاد شده است این قندها به شکل يك شش ضلعی منظم می باشند که اندازه هر يك از زوایای داخلی آن  $120^\circ$  می باشد لیکن با مطالعاتی که بعداً توسط اشعه X روی ساختمان ملکولی قندها انجام گرفته است مقدار این زاویه  $109^\circ/5$  تعیین گردیده و بنابراین جهت نمایش صحیح تر فرم فضائی هگروزها دو فرم صندلی (Chair) و کشتی (Boat) مورد قبول واقع گردیده است.

در سال ۱۹۵۰ Reeves برای  $\alpha$  و  $\beta$  گلوکز دو فرم فضائی زیرارپیشنهاد

نمود •



بطوریکه در دو شکل فوق ملاحظه می گردد این دو فرم فقط از نقطه نظر چرخش

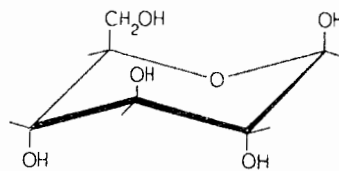
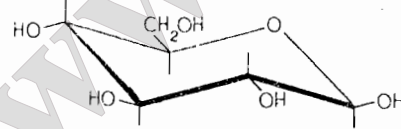
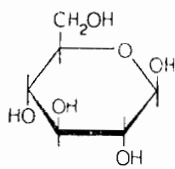
محوری H و OH با هم اختلاف دارند و در اصطلاح همتاش یا Conformer

یگدیگرند محلول گلوکز در حالت تعادل حاوی ۳۶٪ گلوکز به صورت  $\alpha$  و ۶۴٪ آن

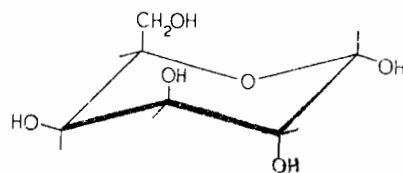
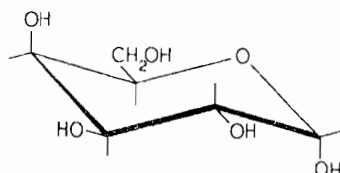
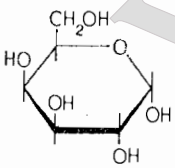
به شکل  $\beta$  می باشد •

امروزه برای نمایش فضائی الی دو همگروها فرم صندلی که پایدارتر از شکل کشتی

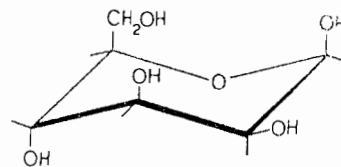
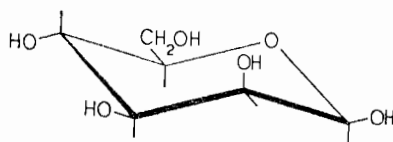
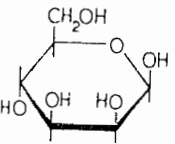
است بصورت زیر مورد قبول واقع گردیده است •



$\beta$ -D-glucopyranose



$\alpha$ -D-galactopyranose



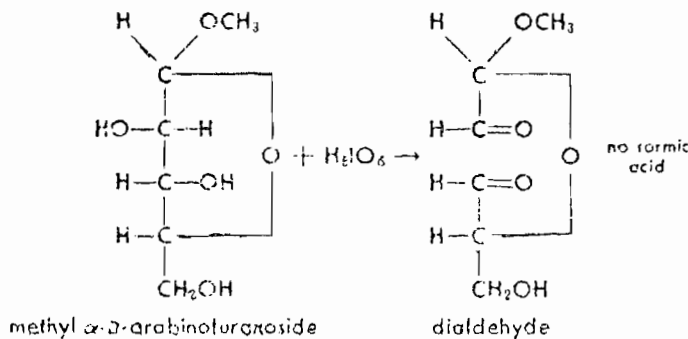
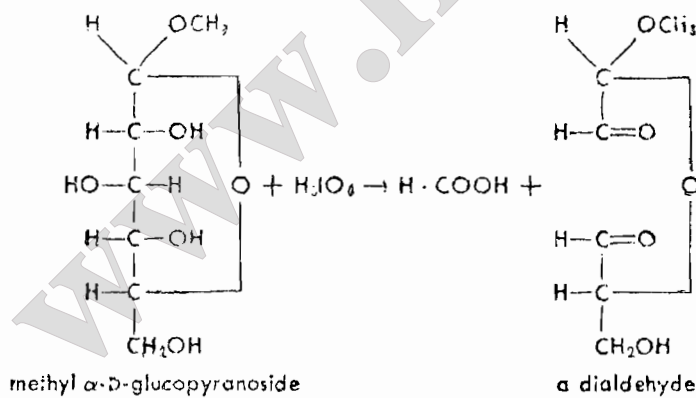
$\beta$ -D-mannopyranose

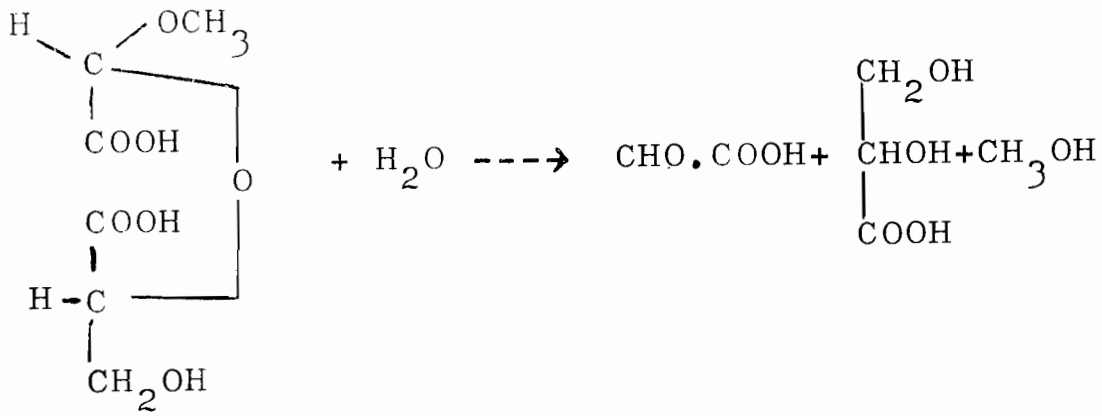
ج : خواص شیمیائی هگروزها

اول : اکسیداسیون

۱- اثر اسید پریدیک :

اسید پریدیک بر روی گلوکزیدها ( مشتقات متیله ) اثر نموده و ایجاد دی الدئید و اسید فرمیک می نماید هرگاه دی الدئیدهای حاصله را توسط برم اکسید نمایند دی اسید تولید میگردد و با افزایش املاح استرنسیم به محیط عمل می توان این اسیدها را بصورت ملح استرنسیم رسوب داد و از روی سنجش قدرت چرخش رسوبات حاصل وضع کربن های یک و پنج را در هگروزیرانوزها و هم چنین موقعیت کربن های یک و چهار را در رینتوفورانوزها مشخص نمود .

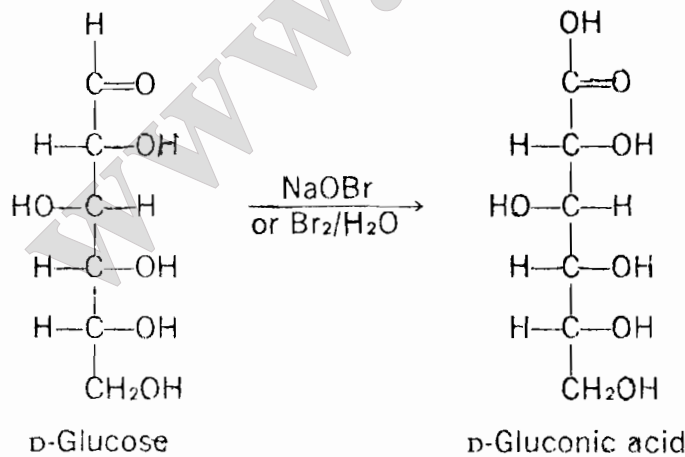




این آزمایش نیز نظریه حلقوی بودن هگروزها را تأیید می نماید .

## ۲- اثر آب برم:

عامل الئیدی هگروزها توسط آب برم و یاهپیورمیت سدیم اکسیده شده و ترکیباتی بنام الدونیک اسید ایجاد می گردند الدونیک اسید حاصل از اکسیداسیون گلوکز به گلوکونیک اسید موسوم است .





ملح کلسیم گلوکونیک اسید (Calcium gluconate) در آب محلولست و در

موارد کمبود کلسیم بدن مصرف آنرا تجویز می نمایند .

وهرگاه آنرا در مجاورت آب اهنک توسط آب اکسیژنه و املاح فریک اکسید نمایند با

بهره % ۵۰ به D-arabinose (قند بایک اتم کربن کمتر) تبدیل

می گردد .

سایر الدوزها نیز توسط آب برم اکسید می شوند در نتیجه اکسیداسیون مانوز

و گالاکتوز و آرابینوز به ترتیب مانوئیک اسید - گالاکتونیک اسید - آرابونیک اسید

ایجاد می شوند .

۳- اثر کاتیونها و آنیونها ی اکسید کننده :

گروهی از یونها ی فلزی که بسهولت احیاء می گردند در محیط اسید و در اثر

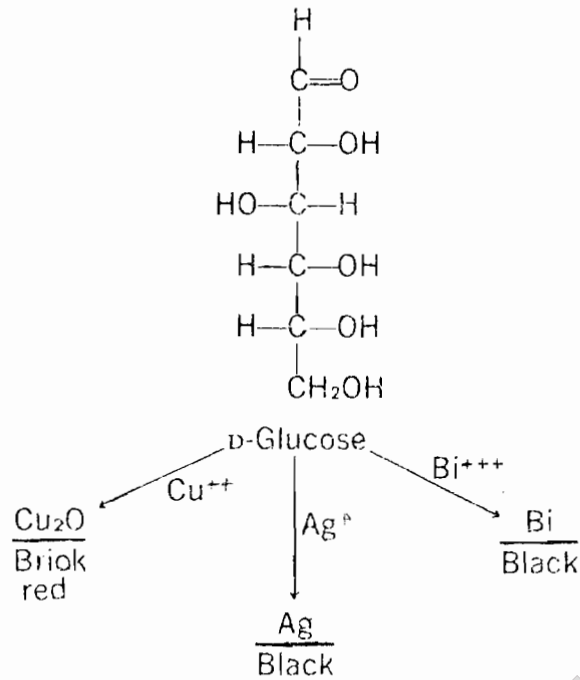
حرارت قادرند عوامل الدئیدی هگزوزها را اکسیده نمایند فرم احیاء شده یونها ی

فلزی اغلب رنگین بوده و در آب نامحلولند هرگاه محلول گلوکز در مجاورت املاح

(  $Ag^+$ ,  $Cu^{++}$ ,  $Bi^{+++}$  ) قرار گیرد طبق شمای صفحه ۴ بسیموت فلزی

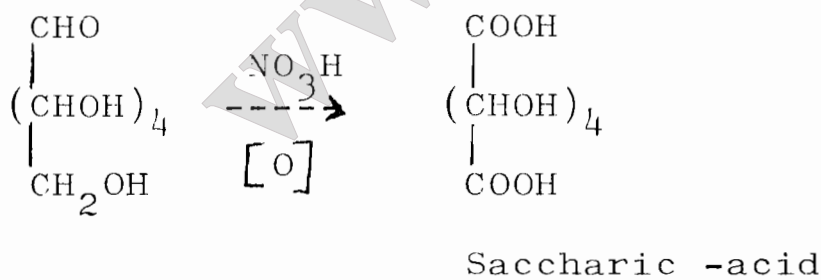
سیاه رنگ و اکسید قرمز رنگ مس و اکسید سیاه نقره در محیط عمل ایجاد

می گردند .



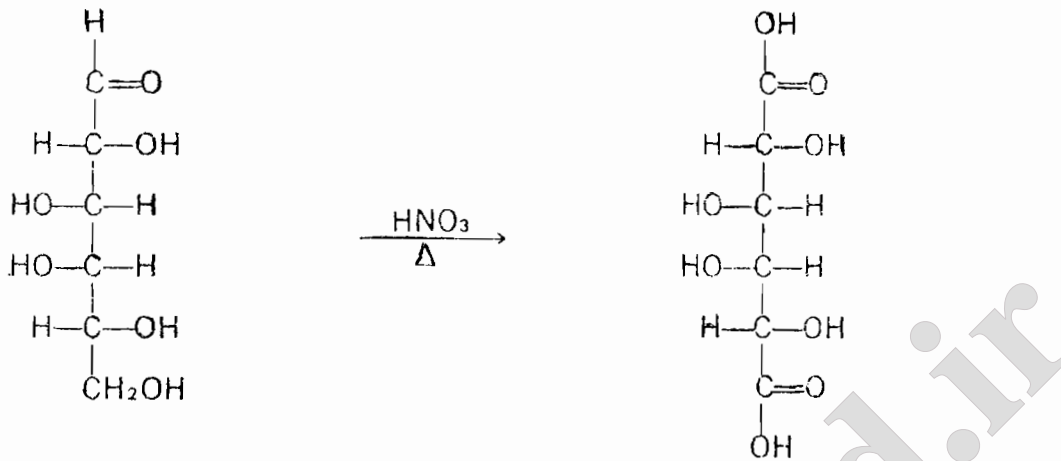
۴- اثر اسید نیتریک :

اسید نیتریک علاوه بر اکسید نمودن عامل الدئیدی عامل الکلی نوع اول هگروزها رانیز اکسیده می نماید از اثر آن بر روی گلوکز اسید ساکاریک تولید می شود .



بهره عمل بین ۴۶-۴۰ است و در شرایط عمل مقداری اسید اکسالیک نیز بوجود می آید. در اثر اکسیداسیون گالاکتوز توسط اسید نیتريك طبق رابطه

زیر اسید موسیک (mucic-acid) ایجاد می گردد.



D-Galactose

D-Galactosaccharic acid (mucic acid)

اسید موسیک به علت دارا بودن يك سطح تقارن در ملکول روی نوریلاریزه بی اثر است و در اب نامحلول و مقدار جزئی در محیط اسید حل می شود از این خاصیت برای تشخیص گالاکتوز استفاده می نمایند.

### ۵- اثر پرمنگنات پتاسیم :

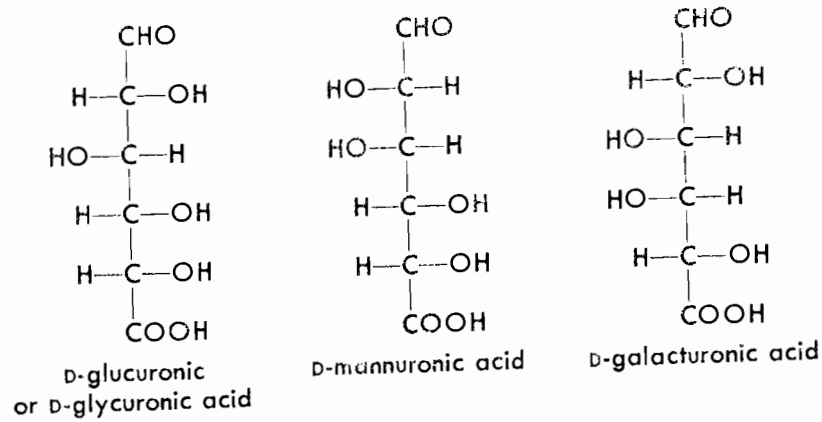
هرگاه الدهیدها را در مجاورت پرمنگنات پتاسیم اکسیده نمایند عامل

الکی نوع اول آنها اکسید شده و به اسیدهای اورونیک (Uronic - acids)

تبدیل می گردند و بدین طریق از اکسیداسیون گلوکز و گالاکتوز و مانوز توسط

پرمنگنات پتاسیم به ترتیب به گلوکورونیک اسید - گالاکتوزونیک اسید مانورونیک اسید

حاصل می شود.



a - گلوکورونیک اسید :

در آزمایشگاهها برای تهیه (D-glucuronic-acid) مقداری

Borneal به سگ می خوراند ( برای بدست آوردن Borneal کافور

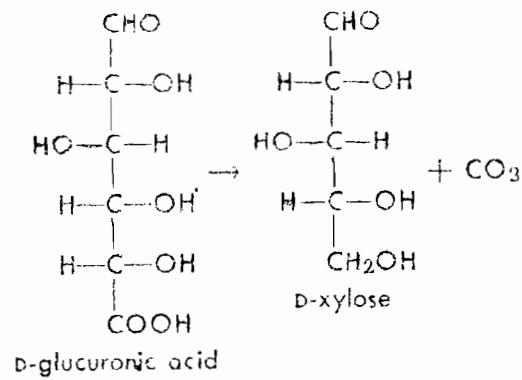
را توسط سدیم احیاء می نمایند ) .

بورنئول در بدن حیوان به بورنیل گلوکورونات تبدیل می گردد که توسط ادرار دفع

می گردد (از هیدرلیز ادرار اسید گلوکورونیک آزاد می شود) گلوکورونیک اسید توسط

آنزیم دکربوکسیلاز که توسط بعضی از باکتریها ترشح می شود به Xylose-

تبدیل می گردد .

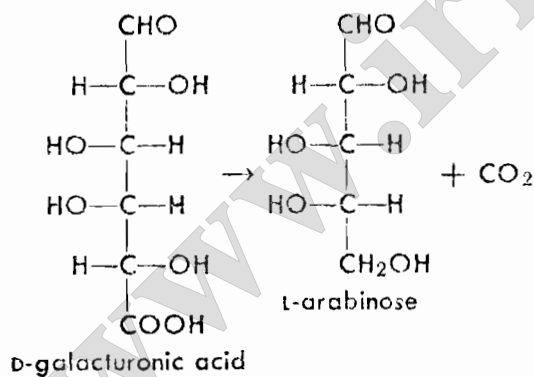


b- گالاکتورونیک اسید:

این اسید در اغلب صمغ‌های یافت می‌شود و آنرا از تجزیه پکتین بدست

می‌آورند گالاکتورونیک اسید در اثر آنزیم دکریوکسیلاز به L-arabinose

مبدل می‌شود.



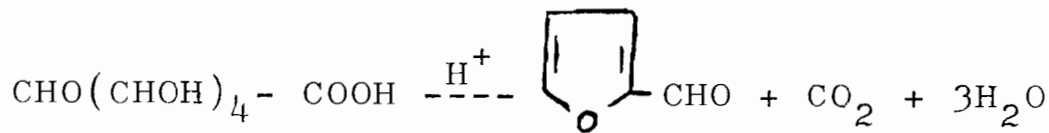
c- مانورونیک اسید:

D- مانورونیک اسید بصورت پلی مر Alginic-acid مشاهده

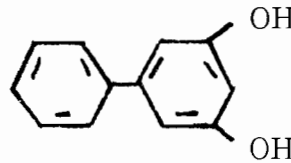
شده است.

اسید های اورونیک در مجاورت اسید های معدنی و در اثر حرارت با از دست

دادن  $\text{CO}_2$  و آب به مشتقات فورفورال تبدیل می شوند .



فورفورال حاصل در مجاورت نفتورزورسینل بفرمول



برنگ ای درمی آید و از این خاصیت برای تشخیص اسید گلوکورونیک در ادرار استفاده

می شود ( راکتیف Tollens و Lefeure ) .

در واکنش فوق می توان  $\text{CO}_2$  متصاعده را توسط هیدرات باریم جذب نمود و از روی —

توزین کریئات باریم حاصل به مقدار اسید گلوکورونیک پی برد .

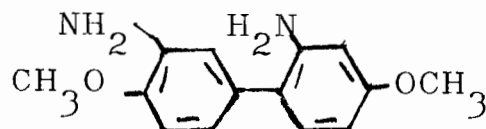
اسید های اورونیک دارای خاصیت ضد سمی در بدن می باشند و سموم ناشی از کافور

وفنل و اسید بنزوئیک را توسط ادرار از بدن دفع می نمایند .

### ۶- اکسید اسیون توسط انزیمها :

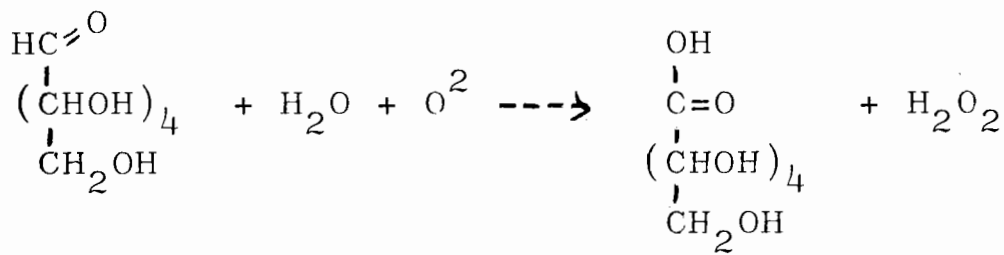
گلوکز توسط انزیم گلوکز اکسیداز اکسید شده به گلوکورونیک اسید و آب اکسیژنه

تبدیل می شود هرگاه بر روی آب اکسیژنه حاصل معرف O-dianisidine بفرمول



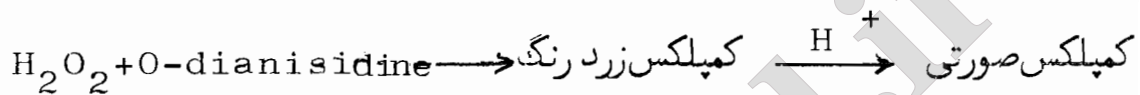
اضافه گردد کمپلکس زرد رنگی ظاهر می شود که در محیط اسید برنگ صورتی

درمی آید



glucose

gluconic Acid



وازیروی اندازه گیری شدت رنگ حاصله (توسط کلریمترویا اسپکترومتر) مقدار

گلوکوز در نمونه تعیین می گردد . درواکنش فوق می توان بجای O-dianisidine

از ترکیبات مشابه دیگری که Chromogenic (تولید کننده رنگ)

هستند مانند O-tolidine و O-anisidine نیز استفاده نمود

D-galacto-hexodialdose گالاکتوز نیز در مجاورت آنزیم گالاکتوز اکسیداز به

و آب اکسیژنه تبدیل می شود .

دوم احیاء

الدهگروزها تحت تاثیر اجسام احیاء کننده به پلی هیدراکسی

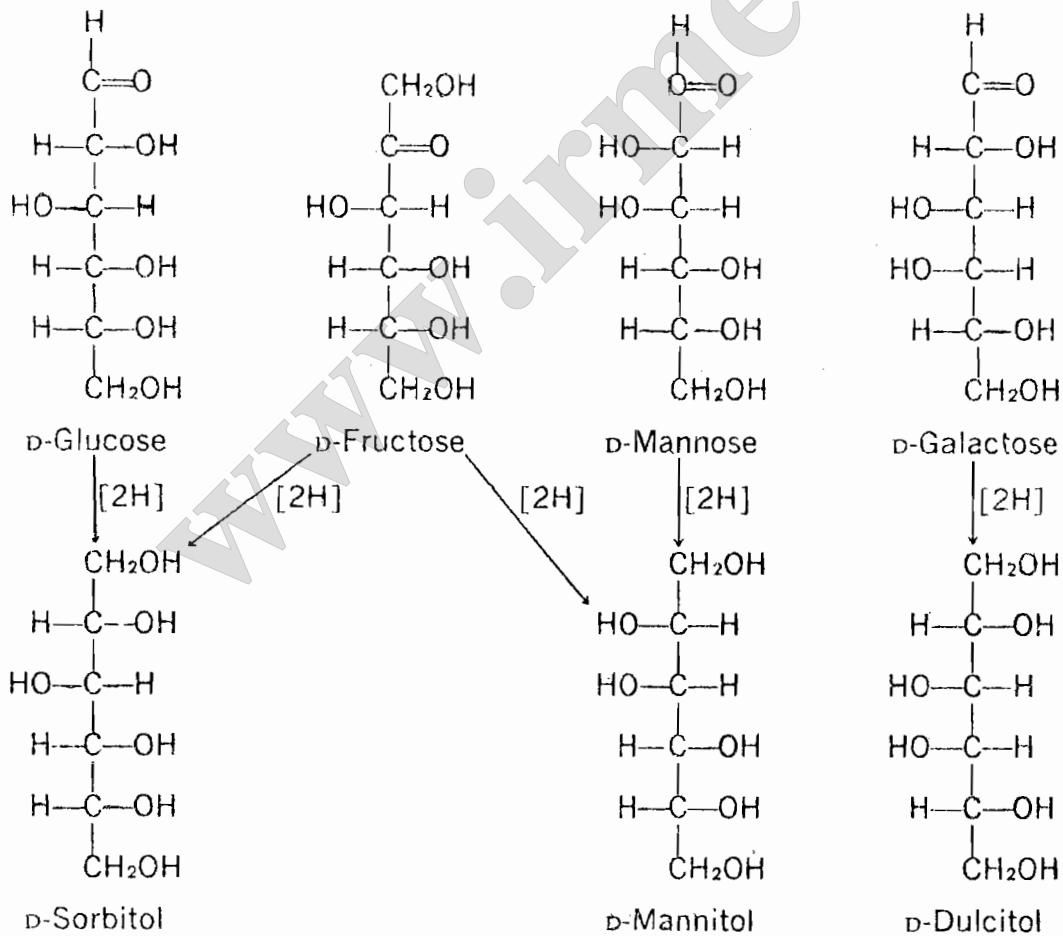
الکلهاتبدیل می شوند • عمل احیاء شدن ممکن است توسط ملقمه سدیم یا

بوسیله گاز هیدرژن تحت فشار و در مجاورت کاتالیزر صورت گیرد • D- گلوکز

D- مانوز - D- فروکتوز - و D- گالاکتوز در اثر احیاء شدن به

ترتیب به D- سوربیتول و D- مانتیول و D- دولسیتول مبدل

می گردند •





هرگاه عمل احیاء توسط هیدرژن تحت فشار در محیط اسید و مجاورت کاتالیزر صورت گیرد بهره عمل رضایت بخش تر است . در اثر احیاء ستوزها د ونوع پلی الکل تولید می گردد ( زیرا يك كرين نامتقارن ديگر در ضمن واكش درملكول ايجاد می شود ) و بدین ترتیب از احیاء D - فروکتوز د ونوع پلی الکل ( D - مانیتول و D - سوربیتول تشکیل می گردد .

چنانچه گلوکز را توسط  $H_2$  غلیظ و فسفر قرمز در  $100^{\circ}C$  احیاء نمایند ابتدا 2-Iodohexane تولید می شود که اگر آنرا نیز برای مدت زیادتری حرارت دهند به n-hexane تبدیل می گردد .

از D - سوربیتول برای تهیه گروهی از چرك برها (detergents) استفاده می شود و از استرهای آن محصولاتی با سامی تجارتي Tweens و Spans تهیه می نمایند که خاصیت چرك بری دارند هم چنین برای تهیه اسید اسکوربيك (ویتامین C) ابتدا آنرا در مجاورت باكتري acetobacter-suboxidans به L - سوربوز تبدیل نمود هواز اکسیداسيون L - سوربوز حاصل اسید اسکوربيك بدست می آورند .

سوم: اثر محلولهای قلیائی:

الف - اثر محلولهای قلیائی غلیظ:

الدوزها و ستوزها در مجاورت محلولهای غلیظ قلیائی ناپایدارند و به سرعت تجزیه

يك

می گردد و محصولات تجزیه ترکیبات مختلفی هستند که از بین آنها الئید گلیسر

و تتروزها را می توان نام برد .

ب : اثر محلولهای رقیق قلیائی

هرگاه مقداری گلوکز را در يك محلول رقیق سود بریزند پس از مدتی قسمتی

از آن به مانوز و فروکتوز تبدیل می گردد این پدیده به (Enolization)

موسوم است و در نتیجه عامل الئیدی گلوکز در محیط قلیائی به عامل الکلی مبدل

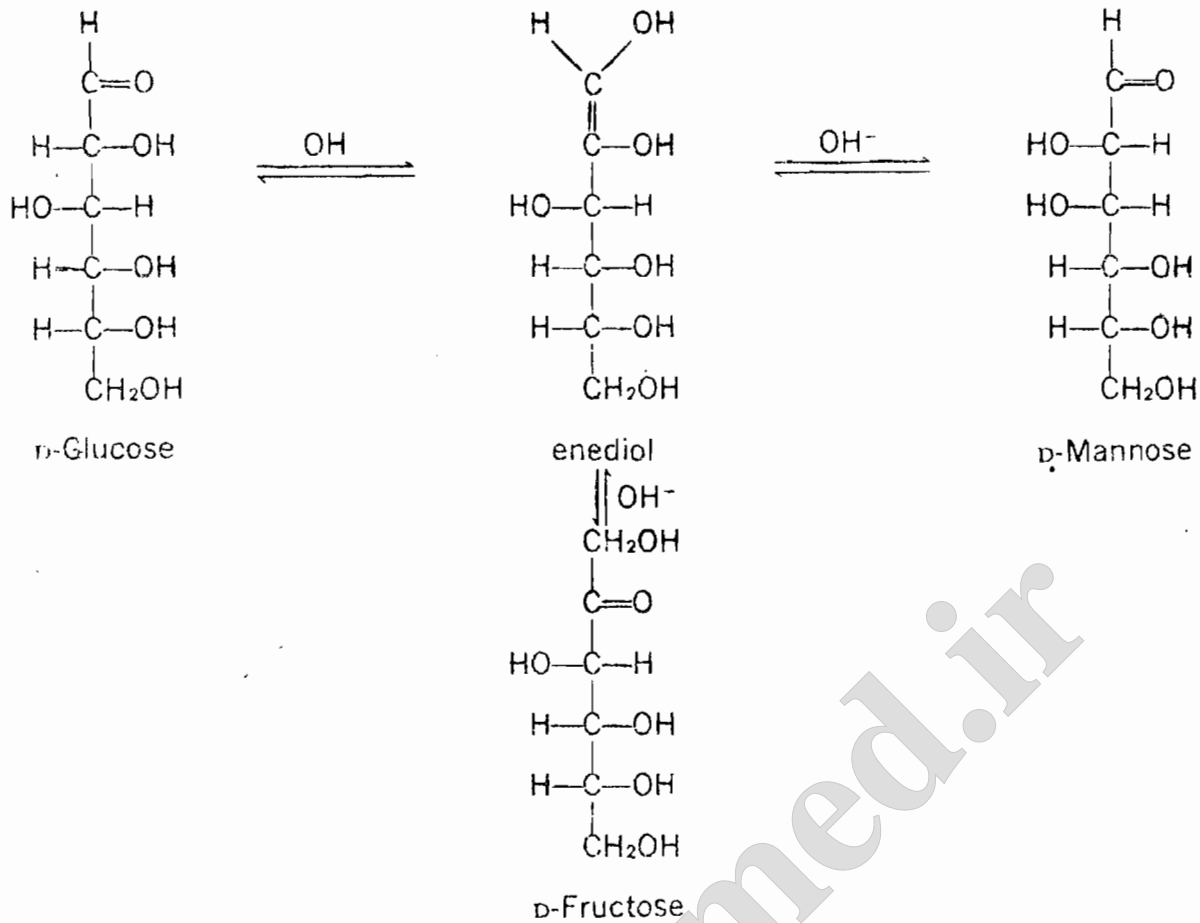
می شود و بین کربن اول و دوم ملکول يك پیوند دوگانه ایجاد شده و جسمی بنام

Enediol تشکیل می گردد .

Enediol حاصل از گلوکز - مانوز - فروکتوز یکسان + می باشد و در

حالت تعادل در يك محلول قلیائی (بغلظت 0.5N / .) مخلوط سه قند فوق

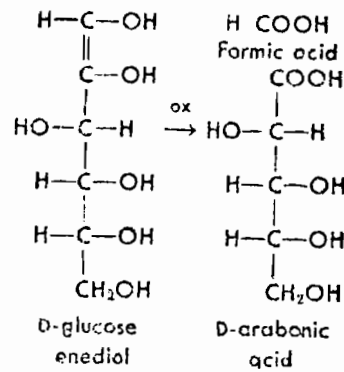
وجود دارد که % 63 آن گلوکز و % 31 آن فروکتوز و بقیه آنرا مانوز تشکیل می دهد



در محیط قلیائی اندیولها بسیار ناپایدارند و ملکول آنها از محل پیوند دوگانه شکسته می شود به طور مثال در اثر تجزیه 1-2-Enediol فرم الدیئید ویک پنتوز و از تجزیه 2-3-Enediol گلیکولیک اسید ویک تتروز ایجاد می گردد .

اندیولها در اثر اکسیداسیون به اسید فرمیک ویک اسید بازنجیر کوتاه تبدیل می شوند

در نتیجه اکسیداسیون D - گلوکز ایندیول اسید فرمیک و D - آرابینونیک اسید تولید می گردد .

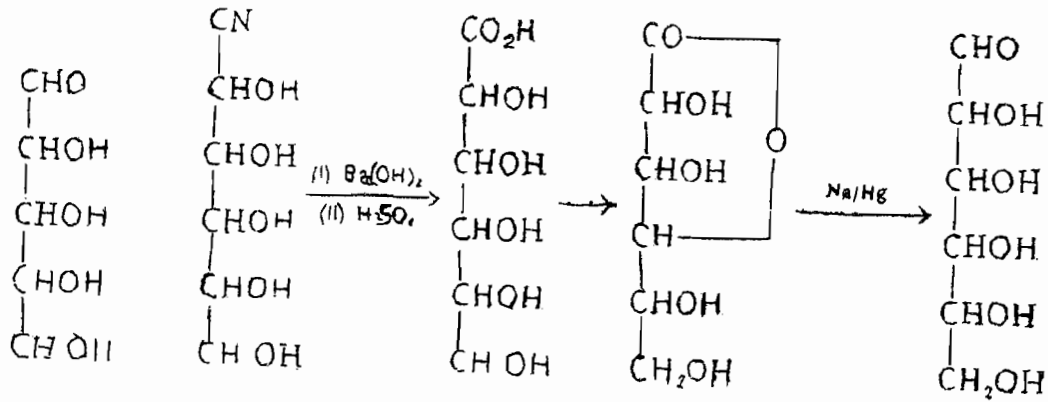


### چهارم: اثر اسید سیانیدریک (HCN)

Kiliani از اثر اسید سیانیدریک بر روی ال‌دوزها طبق واکنش

می‌توان ال‌دوزی بایک اتم کربن اضافی بدست آورد و بدین ترتیب از یک ال‌د وینتوزیک ال‌د و هگزوز تهیه می‌گردد.

برای این منظور ابتدا ال‌د وینتوز را در محلول رقیق HCN حل نموده و سیانیدرین تولید می‌کنند سپس بر روی آن به مقدار حساب شده اسید سولفوریک اضافه می‌نمایند و بدین طریق ابتدا ترکیبی بنام پلی هیدراکسی اسید که یک اتم کربن بیشتر از ال‌د وینتوز در ملکول دارد تولید می‌شود (بهره واکنش ۷۰٪ است) هدیگاه این محلول را تا حد خشک شدن تبخیر نمایند به lactone- تبدیل می‌گردد که در اثر احیاء توسط ملقمه سدیم طبق واکنش زیر به ال‌د و هگزوز مبدل می‌شود.

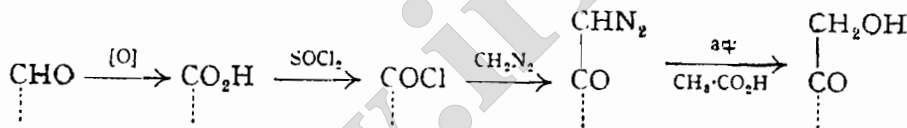


### تبدیل الدوزیه ستوز با تعداد کربن بیشتر

Wolf from و همکارانش در سال ۱۹۴۶ موفق گردیدند طبق

واکنش‌های زیر از یک الدوزیه ستوز با تعداد یک اتم کربن بیشتر از الید اولیه

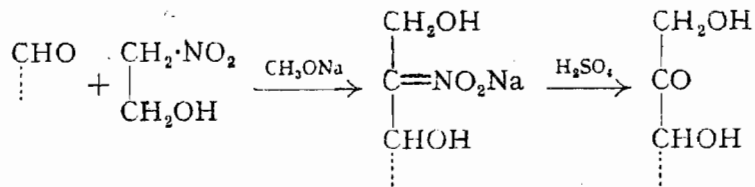
بدست آورند .



Sowden در سال (۱۹۵۰) ۲- نیترو اتانل را بر روی یک الدوز و در مجاورت —

متانولات سدیم قرارداد و با افزایش اسید سولفوریک بر روی ترکیب حاصل موفسوق

گردید یک ستوز باد اتم کربن بیشتر از الدوز اولیه تهیه نماید .



پنجسم: اثر هیدراکسیل آمین (NH<sub>2</sub>OH)

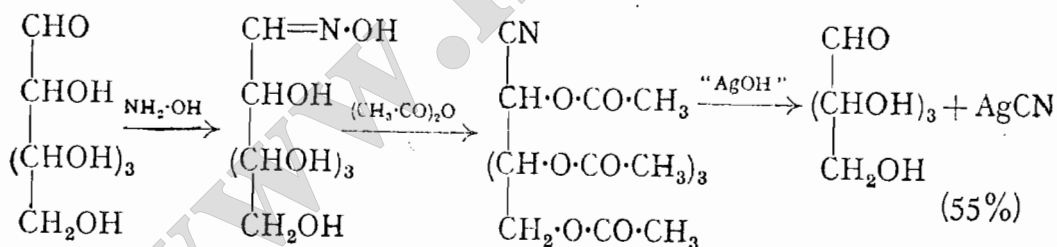
هگروزها با هیدراکسیل آمین ابتدا تولید اکسیم (Oxime)

می نمایند.

هرگاه اکسیم حاصل در مجاورت نیدرید استیک قرار گیرد بیک نیتریل تبدیل

می شود که اگر آنرا در حضور محلول نیترات نقره آمونیاکی حرارت دهند طبق روابط

زیریک بنتوز تولید می گردد (روش Wohl).

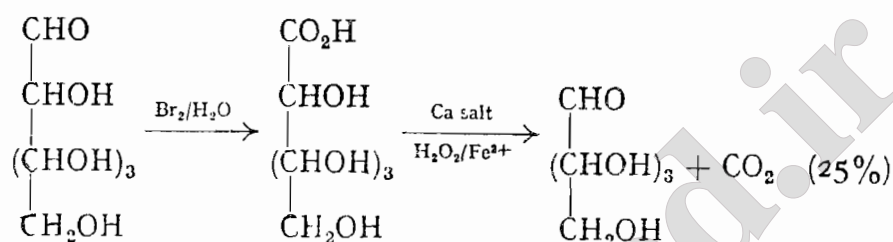


بهره واکنش فوق ۵۵٪ است و برای بالا بردن راندمان Zemplen بجای

محلول نیترات نقره آمونیاکی از محلول متواکسید سدیم در کلرفرم بمنظور حذف مواد

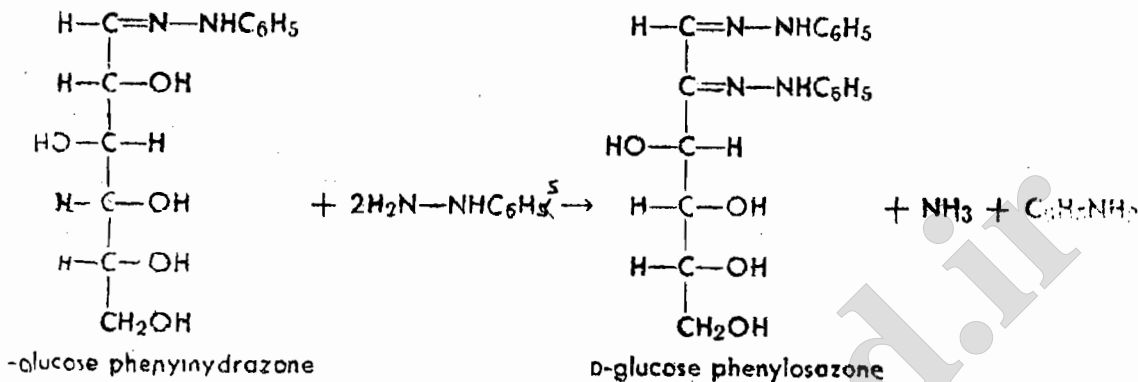
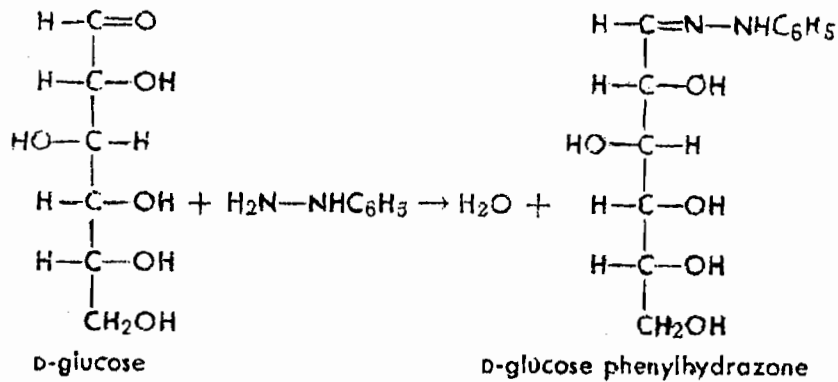
اضافی و ترکیبات نیتریل از محیط عمل استفاده نمود و بدین طریق بهره تولید را تا ۶۰-۷۰٪ افزایش داد.

در روش Ruff الدهگروز توسط آب برم اکسید گردیده و اسید حاصل بوسیله املاح کلسیم و در مجاورت آب اکسیژنه و املاح فریک با ازدست دادن یک ملکول CO<sub>2</sub> با بهره ۲۵٪ به الدهوز بایک اتم کمتر از الدهوز اولیه تبدیل می گردد.



### ششم: اثر فنیل هیدرازین

فنیل هیدرازین در محیط خنثی یا کمی اسید با عامل کرینیل هگروزها ترکیب شده و در مرحله اول ایجاد فنیل هیدرازین می نماید هرگاه محیط واکنش را توسط اسید استیک اسیدی نموده و آنرا حرارت دهند فعل و نفعال ادامه یافته و فنیل هیدرازین حاصل با فنیل هیدرازین اضافی طبق روابط زیر ترکیب گردیده و تولید ازازین می نماید.



در مورد ستوزها نیز در مرحله اول يك ملكول فنیل هیدرازین با عامل کریینیل ستوز ترکیب گردیده و ایجاد فنیل هیدرازون محلول می نماید سپس جسم حاصل در اثر مجاورت با فنیل هیدرازین اضافی به ازازن تبدیل می گردد .

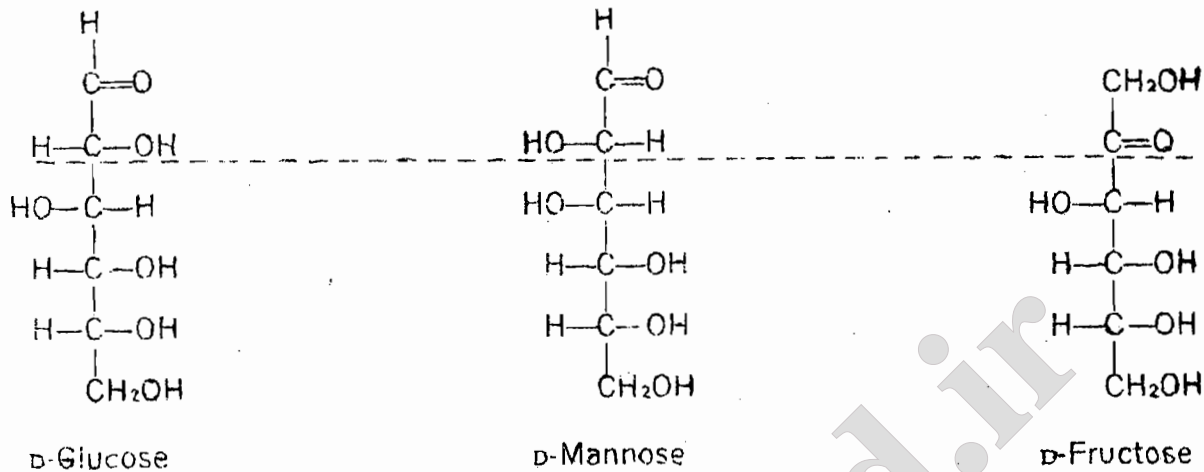
فنیل هیدرازون مانوز در حرارت کم نامحلولست و سایر فنیل هیدرازون ها محلولند ولیکن بطور کلی از آنها نامحلول می باشند و به صورت بلور و یا شکل مختلف رسوب می نمایند .

از روی شکل و نقطه ذوب ازازن های حاصله می توان اغلب انواع کربوهیدراتها را تشخیص داد گلوکز و مانوز و فروکتوز يك نوع ازازن تشکیل می دهند و از این شباهت فیشر ثابت نمود که عوامل H, OH این سه هگزوز در چهار کریین



بعدي يكسان بوده فقط در كرن شماره ۲ محل H و OH در ملكول آنها

متفاوت است .



گلوکز و مانوز را که در H و OH کربن شماره دو با هم مغایرت دارند ایسی مر

( Epimer ) یگدیگر گویند هرگاه آنها را توسط  $\text{HCl}$  هیدرلیز

نمایند به Osone تبدیل می گردند از آن لاکتوز و مانوز در آب داغ -

محلولند .

زمان تشکیل از آن ها وهم چنین نقطه ذوب آنها متفاوت است در جدول

شماره  $\Delta$  نقطه ذوب وهم چنین زمان لام برای تشکیل از آن های مختلف درج

شده است .

جدول شماره ۶ زمان لازم جهت تشکیل ازازنها بر حسب دقیقه

نوع کربوهیدرات	زمان تشکیل	نوع کربوهیدرات	زمان تشکیل
مانوز	۱-۵	گالاکتوز	۲۰
فروکتوز	۲	گلوکز آمین	۲۵
گلوکز	۵	ساکارز	۳۰
گزیلوز	۷	لاکتوز	محلول در آب داغ
آرابینوز	۱۰	مالتوز	محلول در آب داغ

استخراج از جدول صفحه ۸۲ رفرانس A - ۷۰

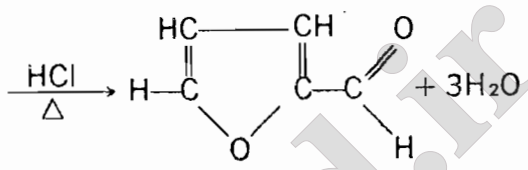
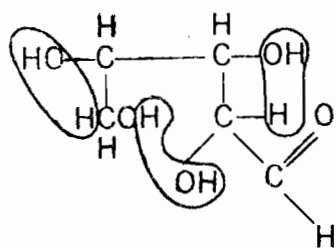
هفتم: دئیدراتاسیون ال‌وزها (Dehydratation)

هنگامیکه پنتوزها و یا هگزوزها را در مجاورت اسید کلریدریک و یا

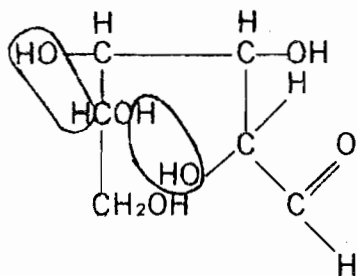
اسید سولفوریک غلیظ حرارت دهند با خارج شدن سه ملکول آب از هر ملکول

ال‌وزبه توتیب اجسامی بنام فورفورال و هیدراکسی متیل فورفورال دئید ایجاد

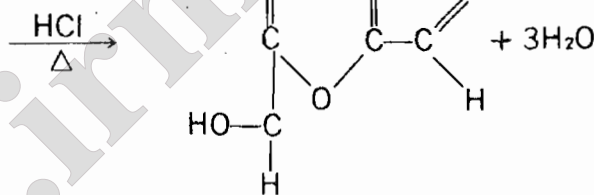
می‌گردند.



Furfuraldehyde



Hexose



Hydroxymethylfurfuraldehyde

فورفورال و مشتقات آن با آمین‌های حلقوی و فنل‌ها ترکیب شده و ایجاد —

فرآورده‌های رنگین می‌نمایند و از این خاصیت برای تشخیص قندها در مایعات

فیزیولوژیکی استفاده می‌شود برای این منظور در آزمایش Molisch (α) —

نفثل) و در آزمایش Seliwanoff (رزور سینل) و در تست Bial

برای پنتوزها (ارسینول) را بکار می‌برند.

فورفورال فرارتراز هیدراکسی متیل فورفورال می باشد و از این خاصیت می توان پنتوزها را از هگزوزها جدا نمود بدین طریق که مخلوط آنها را در محیط اسید در اثر حرارت تقطیر می کنند فورفورال (مربوط به پنتوزها) زودتر تبخیر شده و از مخلوط آزاد می گردد هرگاه بخارات متصاعده را سرد نموده و به آن استات آنیلین بیافزاید فقط پنتوزها جواب مثبت می دهند.

### هشتم: واکنشهای مربوط به عامل هیدراکسیل قندها

عوامل (OH) در قندها اغلب OH الکها را به شرح زیر دارا می باشند.

#### ۱- تشکیل گلیکوزیدها glycoside-Formation

OH کربن همی استال قندها با هیدرژن عوامل الکلی و فنلی

ترکیب گردیده و گلیکوزیدها را تشکیل می دهد.

واکنش اغلب در مجاورت اسید کلریدریک صورت می گیرد گلیکوزیدها از نقطه

نظر شیمیائی یک استال هستند گلیکوزیدهایی که با فرم پیرانوز مطابقت دارند

به Pyranosides و آنهائیکه با فرمول فورانور شباهت دارند به

Furanosides موسوم می باشند در حرارت های بالا اغلب فرم پیرانوزی

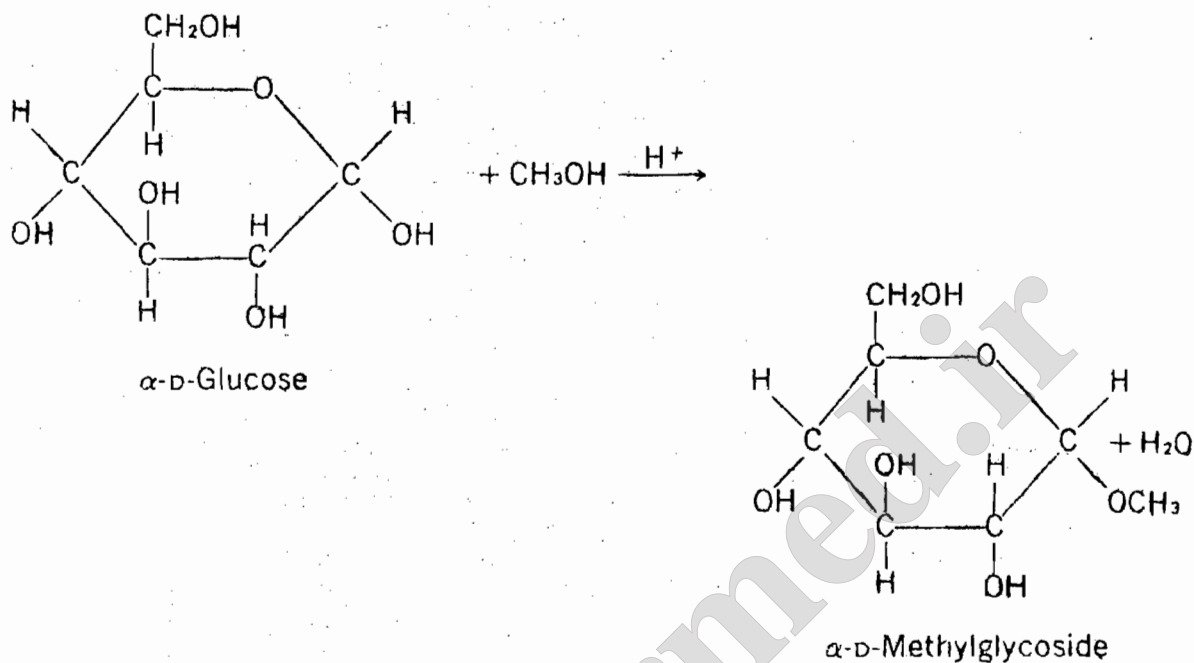
و در گرمای عادی فرم فورانوزی تشکیل می گردد.

گلیکوزیدهای حاصل از گلوکز و فروکتوز - گالاکتوز - مانوز به ترتیب به نام گلوکوزید -

• فروکتوزید گالاکتوزید - مانوزید نامیده می شوند •

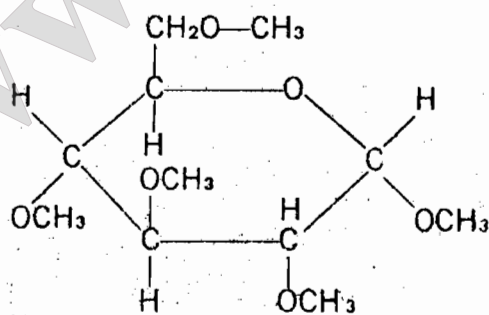
از ترکیب D - گلوکز با متانل در محیط طبق واکنش زیر متیل گلوکوزید تولید

می شود •



چنانچه بجای متانل از دی متیل سولفات استفاده شود می توان مشتق تترا

متیله رانیز به صورت زیر بدست آورد •

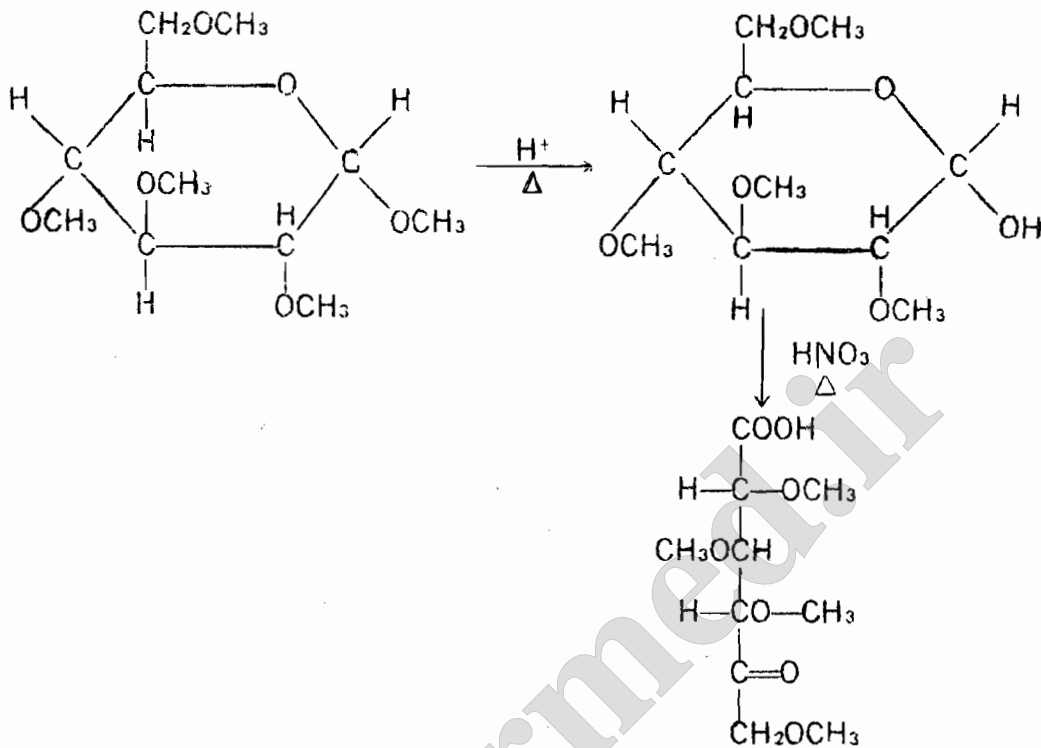


2, 3, 4, 6-Tetramethyl- $\alpha$ -D-methylglycoside

گلیکوزیدها در محیط اسید زودتر از استرها هیدرولیز می شوند و در اثر هیدرولیز

عامل متیل کرین اول از ملکول جدا می گردد و چنانچه محصول عمل را در مجاورت اسید

نیتريك اكسيد ه نمایند گلیکوزید طبق واکنش زیره اسید تبدیل می شود .



بعضی از گلیکوزیدها بحالت آزاد در طبیعت یافت می شوند . مانند آمیگدالین

موجود در مغز بادام تلخ که در اثر هیدرولیزه د و ملکول گلوکز و یک ملکول D —

ماند لونیتریل mandelonitrile تبدیل می شود .

از گلیکوزید های مهم دیگر یژیتونین Digitonin را می توان نام برد که در برگ های

foxglove ( گل پنجه علی ) وجود داشته و ملکول آن در نتیجه هیدرولیزه

چهار ملکول گالاکتوز و یک ملکول گریلوز و یک ملکول د یژیتوزین Digitogenin

بفرمول  $\text{C}_{27}\text{H}_{44}\text{O}_5$  مبدل می گردد .

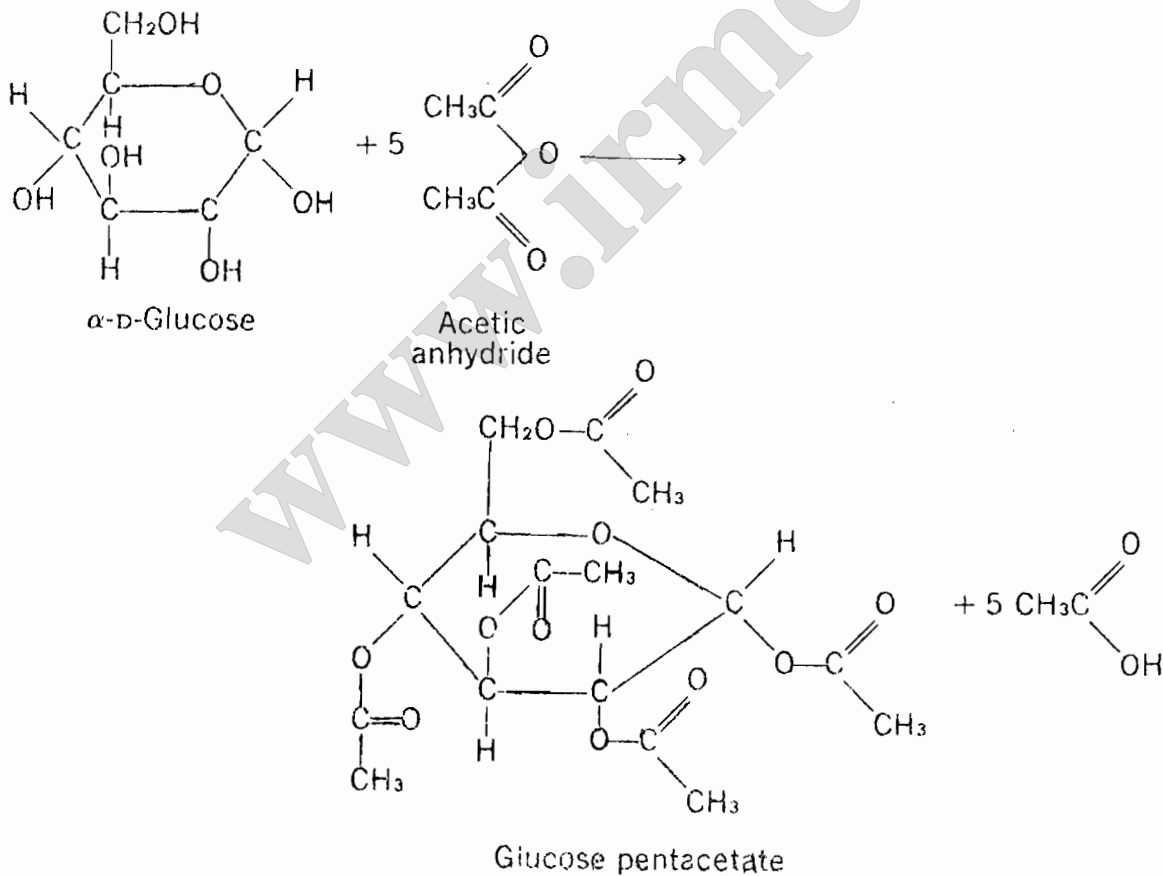
## ۲- تشکیل اترواستر

د اثر ترکیب هیدرژن عامل هیدراکسیل قند ها با OH الکلهایک ملکول اب تولید شده و اتر Ether تشکیل می گردد و بدین ترتیب قند های متیله (متیل اتر) و قند های اتیله (اتیل اتر) حاصل می شوند .

متیلاسیون OH کربن همی استال به سهولت انجام می گیرد ولیکن عوامل هیدراکسیل سایر کربن ها در شرایط معینی متیله می گردند .

در مجاورت اسید های الی و معدنی قند های ساده به استر (ester) تبدیل

می شوند . مثلاً "از اثرانیدرید استیک بر روی گلوکزینتا استات گلوکز حاصل می گردد .



بطوریکه ملاحظه می‌گردد تمام عوامل هیدراکسیل ملکول گلوکز توسط انیدرید -

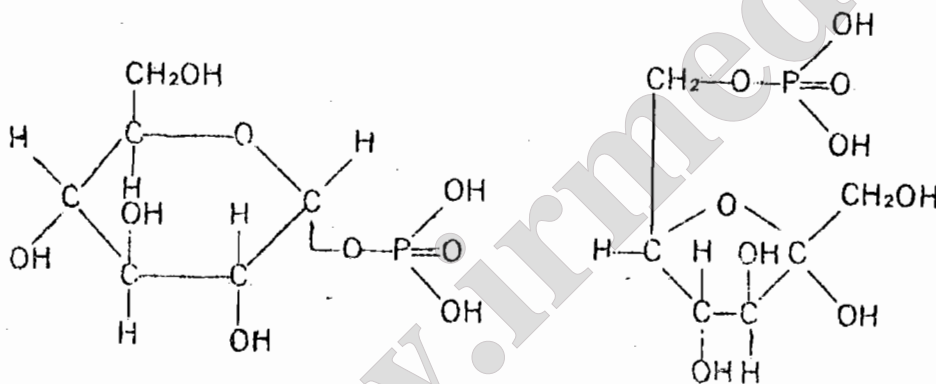
استیک استریفیه شده اند و در نتیجه وجود پنج عامل هیدراکسیل در ملکول گلوکز

ثابت می‌گردد .

گروهی از استرها مانند استرهای اسید فسفریک نقش حیاتی دارند .

این استرها محصولات حد واسطی در متابولیسم کربوهیدراتها می‌باشند و مهمترین

انها  $\alpha$ -D-گلوکزیک فسفات و  $\alpha$ -D- فروکتوز-6 فسفات هستند .



$\alpha$ -D-Glucose-1-phosphate

$\alpha$ -D-Fructose-6-phosphate



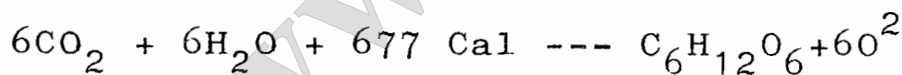
## د : بررسی اختصاصی هگزوزها

## A - ال دوهگزوزها

## ۱- گلوکز

این ال دوهگزوزبه قند انگور (grape sugar) موسوم است و به علت آنکه نوریلاریزه را به سمت راست منحرف می سازد به dextrose نیز نامیده می شود .

گلوکز در گیاهان توسط عمل فتوسنتز تشکیل می گردد . وجود کلروفیل - Chlorophyll در گیاهان موجب می شود که قسمتی از امواج نورانی جذب گیاهان شده و پس از آنکه انرژی لازم جهت فعل وانفعال حاصل شد طبق واکنش زیر فتوسنتز گلوکز عملی گردد

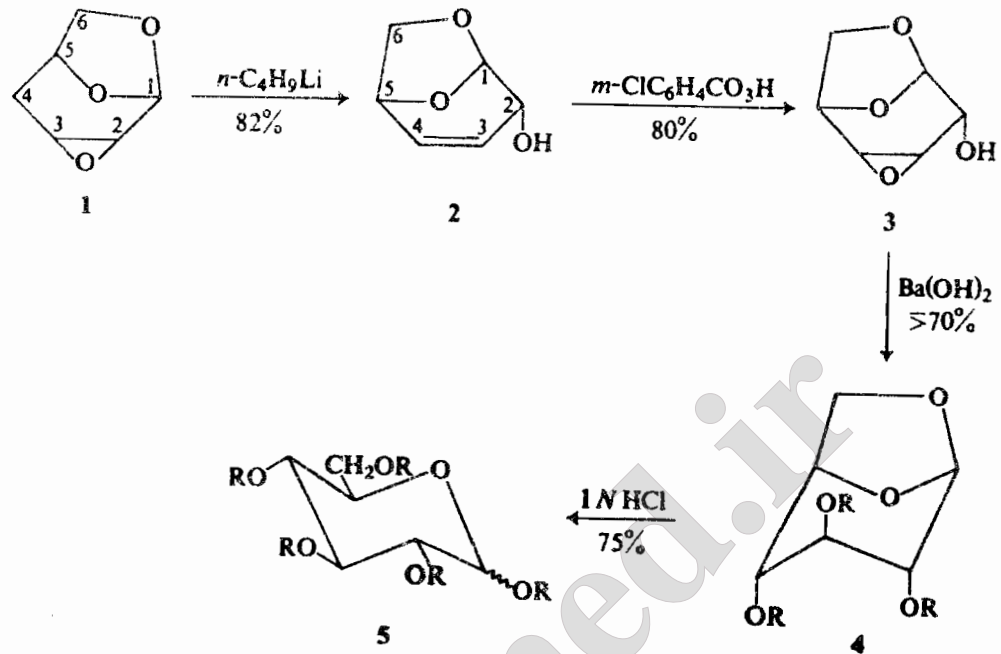


سنتز DL گلوکز

در سال ۱۹۷۰ Singh و Brown موفق گردید ا ز دیمر

اکرولئین طی یک سری واکنش‌های متعدد طبق روابط زیر سنتز DL - گلوکز

را عملی سازند .

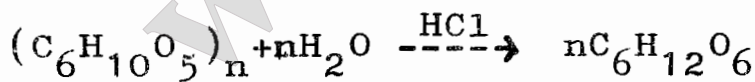


در فرمول (۵) R=H می باشد .

گلوکز در اغلب میوه‌های شیرین بخصوص انگور، توت و هم چنین در عسل یافت

می شود در صنعت آنرا از هیدرلیز نشاسته در گرما و تحت فشار و در مجاورت -

اسید کلریدریک تهیه می نمایند .



گلوکز جسمی است متبلور و سفید رنگ نقطه ذوب آن  $146^{\circ}C$  در آب محلول

ولی در اتر نامحلول و در الکل به مقدار جزئی حل می گردد .

احیاء کننده ایست قوی و محلول فهلنیگ و هم چنین محلول نترات نقره آمونیاکی

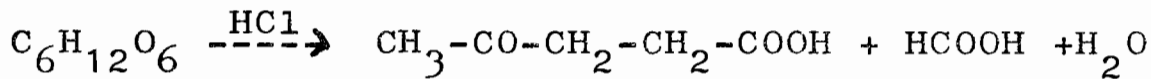
را احیاء می نماید با محلول فنیل هیدرازین در محیط اسید استیک تولید

از ازنمی بانقطه ذوب  $20.4^{\circ}\text{C}$  نموده ونوریلاریزه را  $5/20^{\circ}\text{C}$  به راست منحرف

می سازد .

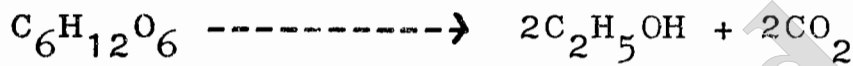
هرگاه گلوکز را توسط اسید های غلیظ معدنی حرارت دهند به لولیک اسید تبدیل

می گردد .

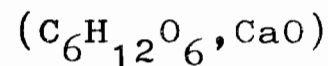


Levulic acid

گلوکز در اثر تخمیر توسط مخمر به اتانل و  $\text{CO}_2$  تبدیل می گردد .



بعضی از هیدراتها مانند هیدرات کلسیم با گلوکز تولید هیدرات گلوکزی نمایند



۲- گالاکتوز

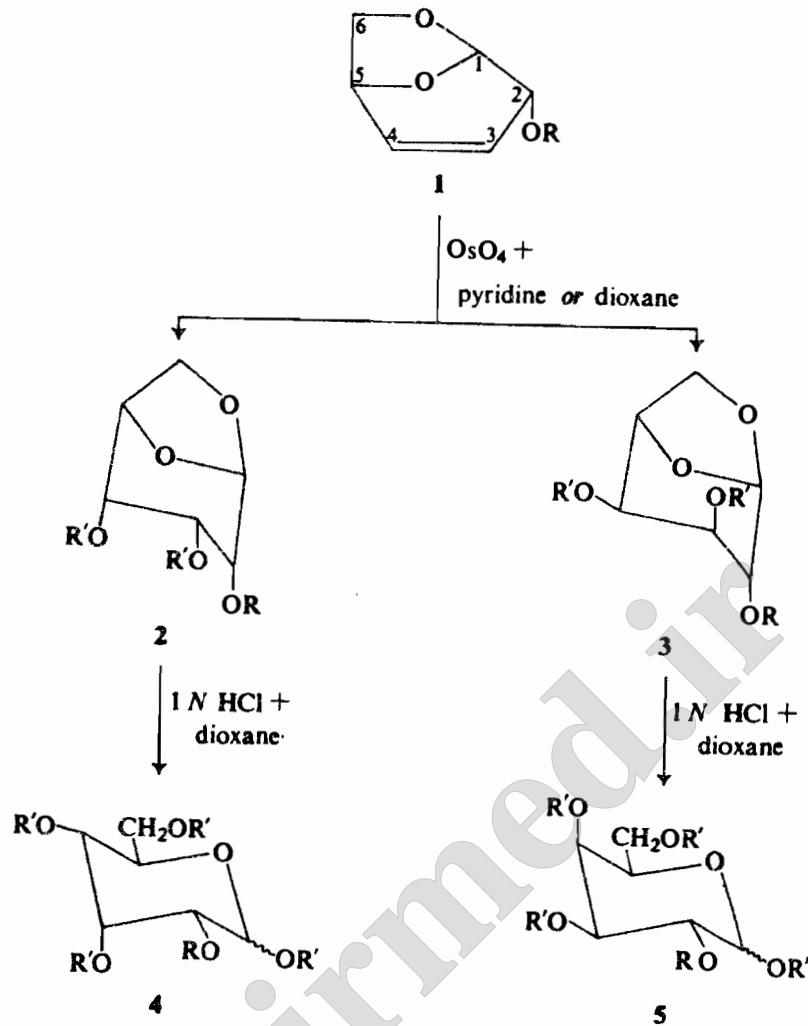
گالاکتوز را معمولا " از هیدرولیز لاکتوز به دست می آورند محصول هیدرولیز

مخلوطی از گلوکز و گالاکتوز است که توسط عمل تبلور نوبتی گالاکتوز را از گلوکز

جدا می سازند سنتز DL- گالاکتوز در سال ۱۹۷۱ توسط Brown

Singh از Osmic- acid طی واکنشهای صفحه ۸۰

انجام یافته است .



در فرمول (۴)  $R^1 = H$  می باشد.

حلالیت گالاکتوز در آب کمتر از گلوکز است.

گالاکتوز در ساختمان سلولهای عصبی به صورت گالاکتولیپید وجود دارد.

گالاکتوز برخلاف گلوکز توسط لوور قابل تخمیر نیست و در طبیعت به دو فرم

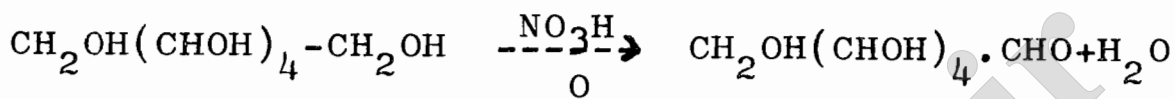
D و L یافت می شود ولی اهمیت بیولوژیکی فرم D آن زیادتر است.

گالاکتوز به مقدار جزئی درادرار وجود دارد و در مجاورت اسید نیتريك به اسید موسيك تبدیل می گردد گالاکتوز برخلاف گلوکز تحت تاثیر آنزیم گلوکز اکسیداز

قرار نمی گیرد .

۲- مانوز

این قند را از اکسید اسیون مانیتول در مجاورت اسید نیتريك تهیه می نمایند



وهم چنین آن را از هیدرولیز بعضی از صمغها نیز بدست می آورند مانوز از نقطه

نظر شیمیائی این مرکب را  $+143^\circ$  باشد و نوریلاریزه را  $+143^\circ$  به راست منحرف

می سازد نقطه ذوب مانوز  $132^\circ\text{C}$  و از آن کاملاً شبیه گلوکز است .

استر فسفريك مانوز به صورت مانوز شش فسفات در بدن تشکیل شده و در اثر

ایزومریزاسیون به فروکتوز شش فسفات تبدیل می گردد .

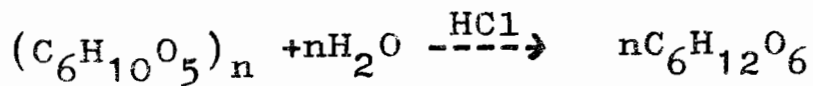
ستوهگروزها

فروکتوز : مهمترین ستوهگروزها بشمار می آید و به قند میوه (Fruit-Sugar)

وهم چنین بعلت آنکه نوریلاریزه را بچپ منحرف می سازد به نام levulose

نیز نامیده می شود و در اغلب میوه جات شیرین و عسل یافت می شود و برای تهیه

آن اغلب به هیدرولیز اینولین مبادرت می نمایند .



فروکتوز جسیمی است متبلور و سفید رنگ و در  $102^{\circ}C$  ذوب می گردد از قندهای طبیعی شیرین تر و در آب بخوبی حل می گردد ولی در اثر نامحلول بوده و به مقدار جزئی در اتانل محلولست .

فروکتوز احیاء کننده ایست قوی و محلول فهلینگ و هم چنین نیترات نقره آمونیاکی را احیاء می نماید . و در مجاورت اسید نیتريك به مخطوطی ازتری هیدراکسی گلوٹاریك اسید و تارتاریك اسید و گلی کوليك اسید تبدیل می گردد ( اختلاف با گلوکز)

فروکتوز با آب برم اکسیده نمی شود و با محلول هیدرازین ازازنی مشابه ازازن گلوکز ایجاد می کند ( زمان تشکیل ازازن فروکتوز کمتر از گلوکز است ) .  
 در اثر فرمانتاسیون فروکتوز به اتانل و  $CO_2$  تبدیل می گردد .  
 فروکتوز نوریلاریزه را ۹۲- بچپ منحرف می سازد و به صورت استر فسفریک در - متابولیسم کربوهیدراتها به عنوان ترکیب واسطه شرکت می نماید .

۱- قندهای آمینه (Amino-Sugars)

هرگاه عوامل هیدراکسیل قندها توسط گروه های آمین استخلاف گردند

ترکیباتی بنام قندهای آمینه ایجاد می شوند ازین قندهای آمینه D - گلوکز

آمین و D - گالاکتوز آمین دارای اهمیت بیولوژیکی می باشند .

گلوکز آمین در ساختمان گلیکوپروتئین ها و هم چنین بدنه سلول بعضی از باکتریها

وقارچ ها شرکت دارد . و آنرا از هیدرلیز کیتین به دست می آورند .

گالاکتوز آمین در پوست و ساختمان دریچه قلب و هم چنین در استخوان افراد بالغ

به مقدار جزئی یافت می شود .

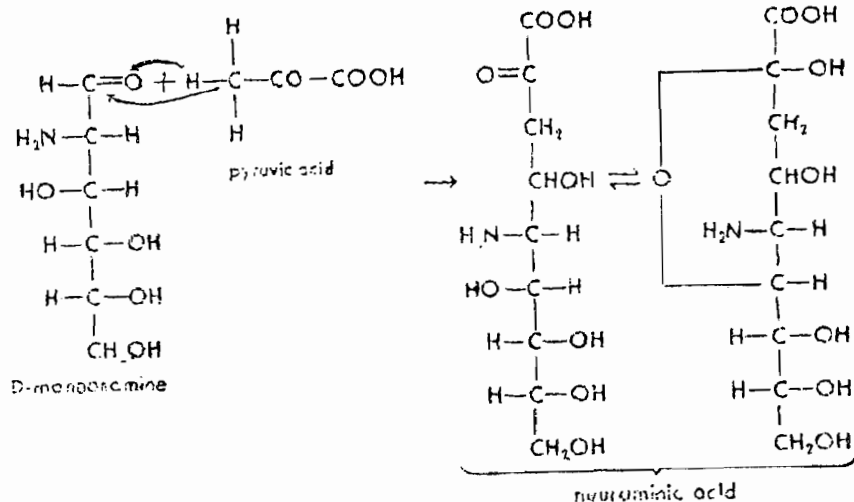
اسیدهای سیالیک (Sialic-acids)

این ترکیبات از مشتقات قندهای آمینه بشمار می آیند و دریافت های گیاهی

و جانوری به طور پراکنده یافت می شوند این مواد به صورت ترکیب باقندها و -

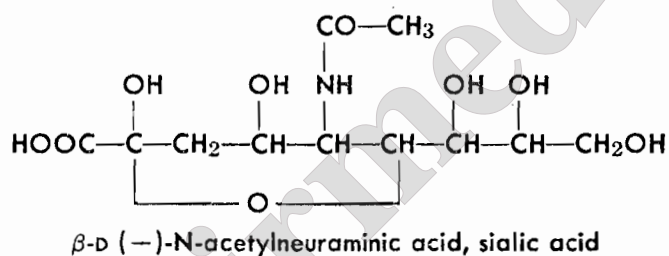
پروتئین ها در بدن انسان به فرم موکولی ساکارید و موکوپروتئین وجود دارند .

از ترکیب D - مافوز آمین با اسید پیرویک جسمی بنام اسید نورامینیک تولید می شود



مشتق استیله اسید نورامینیک به نام اسید سیالیک موسوم است و این اسید -

موجب افزایش ویسکوزیته (گران روی) بزاق و ارتیروسیت ها می گردد .



اسید فوق در ساختمان گروهی از چربیهای مرکب مغز (گانگلیوزیدها) شرکت

دارد .



این گروه از کربوهیدراتها شامل الیگوساکاریدها - پلی ساکاریدها می باشند

### دسته اول : الیگوساکاریدها

oligo یک پیشوند یونانی بمعنی چند ( Few ) می باشد بنا براین الیگوساکاریدها

را (چند قندی ها) می نامند این مواد در اثر هیدرولیز ۲ تا ۱۰ قند ساده تولید می نمایند

این قندها را بر اساس تعداد منوساکارید موجود در ملکول دی-تری-ترا و ... ساکارید

می نامند .

### ۱- دی ساکاریدها (Disaccharides)

این دسته از کربوهیدراتها در اثر هیدرولیز بد و ملکول قند ساده تبدیل می شوند و

بد و دسته زیر تقسیم بندی می گردند .

۱- قندهای احیاء کننده (reducing-Sugars)

۲- قندهای غیر احیاء کننده Non redicong Sugars

در جدول شماره ۷ انواع ساکاریدها و محصولات آنها که در اثر هیدرولیز آنها تولید

می شوند درج گردیده است .

جدول شماره ۷ انواع دی ساکاریدها و محصولات هیدرولیز آنها

۱- دی ساکاریدهای احیاء کننده محصولات هیدرولیز

گلوز + گلوز	مالتوز (maltose)
گلوز + گالاکتوز	لاکتوز (lactose)
گلوز + گلوز	سلوبیوز (cellobiose)
گلوز + گلوز	ژنتی بیوز (gentibiose)
گلوز + گالاکتوز	ملی بیوز (melibiose)
گلوز + فروکتوز	تورانوز (turanose)

۲- دی ساکاریدهای غیر احیاء کننده

گلوز + فروکتوز	ساکارز (sucrose)
گلوز + گلوز	ترهالوز (trehalose)

استخراج از جدول صفحه رفرانس A- ۱۴

دی ساکاریدها توسط پیوند استالی بین دو قند ساده بوجود می آیند .

در دی ساکاریدهای احیاء کننده عوامل H و OH یک کربن همی استال آزاد باقی

مانده و لذا دارای خاصیت احیاء کننده گی می باشند .

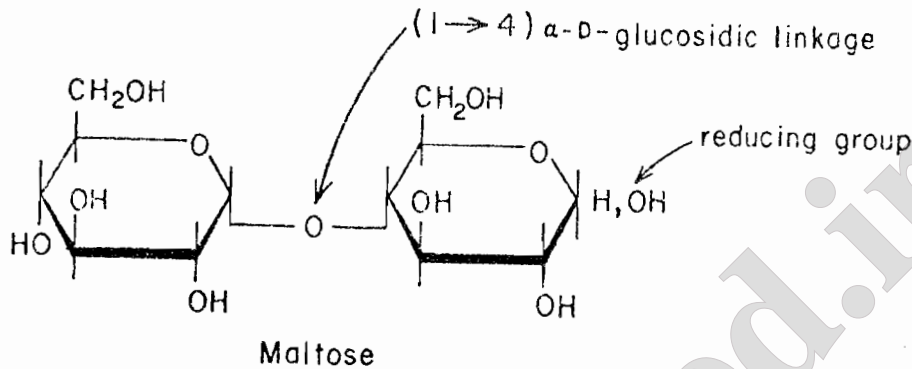
الف: قندهای احیاء کننده

۱- مالتوز : مالتوز بحالت طبیعی در جوانه جو یافت می شود و آنرا از هیدرولیز

نشاسته توسط آنزیم هایدست می آورند .

$(C_6H_{10}O_5)_n + n/2 H_2O \rightarrow n/2 C_{12}H_{22}O_{11}$   
 آمیلاز بزاق (ptyalin) و آمیلاز پانکراس (amylase) در اثر

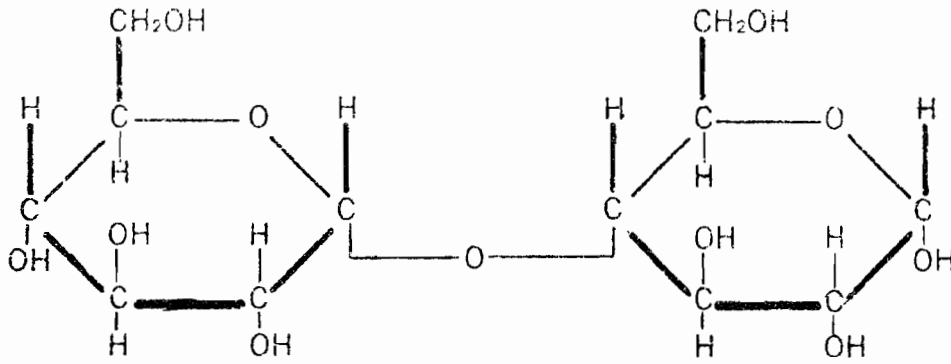
های هیدرلیز نشاسته را به مالتوز تبدیل می نمایند و هرگاه عمل هیدرلیز توسط اسید معدنی صورت گیرد مالتوز به عنوان جسم واسطه تشکیل می گردد، مالتوز از اتصال ( $\alpha$ ) بین کربن شماره یک ملکول گلوکز با گروه هیدراکسیل کربن شماره چهار ملکول دیگر ایجاد می شود.



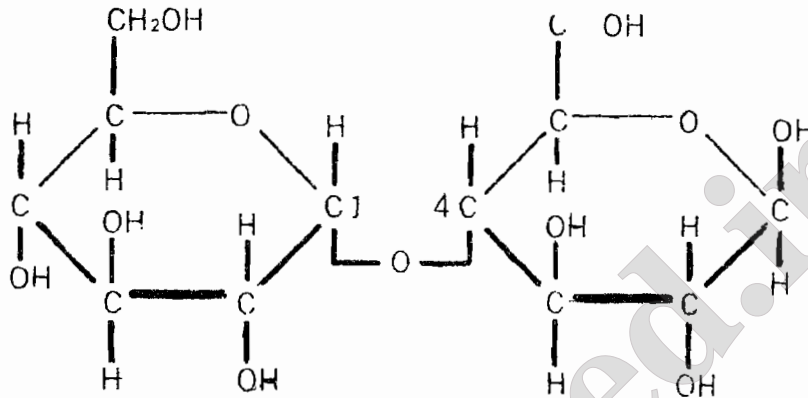
بطوریکه در فرمول فوق ملاحظه می شود یکی از عوامل H و OH کربن همی استال در ملکول بدون تغییر باقی مانده است بنابراین مالتوز دارای خاصیت احیاء کننده گی است و محلول فهلینگ را احیاء می نماید.

مالتوز توسط اسید کلریدریک رقیق هیدرلیز شده و بد و ملکول D - گلوکز تبدیل می شود مالتوز جسمی است متبلور سفید رنگ دارای نقطه ذوب (۱۶۵-۱۶۰) درجه سانتی گراد در آب محلول و نور پلاریزه را بر است منحرف می سازد. با فنیل هیدرازین تولید ازازن می کند و توسط مخمر قابل تخمیر نمی باشد.

مالتوز بد و فرم  $\alpha$  و  $\beta$  - بصورت زیر یافت می شود.

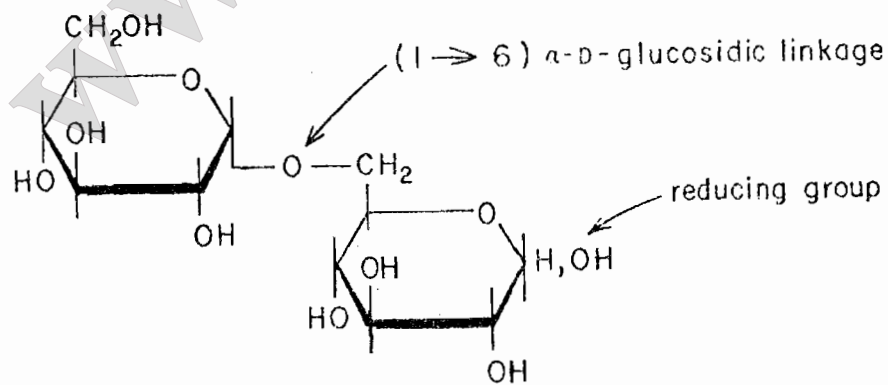


$\alpha$ -Maltose (4-O- $\alpha$ -D-glucopyranosyl- $\alpha$ -D-glucopyranose)



$\beta$ -Maltose (4-O- $\alpha$ -D-glucopyranosyl- $\beta$ -D-glucopyranose)

در اثر هیدرولیز بعضی از پلی ساکاریدها ایزومالتوز حاصل می گردد ایزومالتوز دارای فرمول ساختمانی بنحویزیرمی باشد .

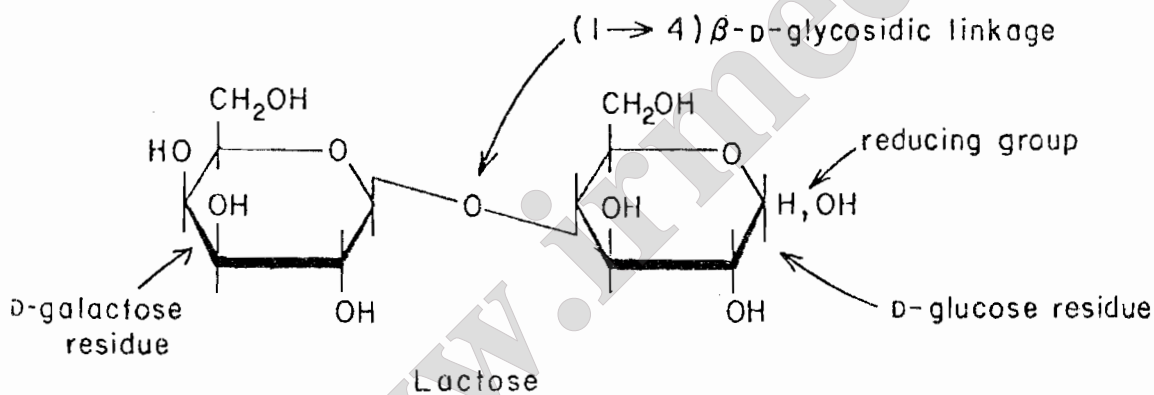


Isomaltose

## ۲-۱- لاکتوز (lactose)

لاکتوز که به قند شیر ( milk-sugar ) نیز موسوم است در شیر پستانداران بین ۸-۲ درصد یافت می شود برای تهیه آن از س آب حاصل از تهیه پنیر بنام ( Whey ) استفاده می گردد . بدین طریق که پس آب را - تبخیر نموده و لاکتوز را بصورت متبلور بدست می آورند .

ملکول لاکتوز از اتصال (  $\beta$  ) بین OH کربن شماره ۴ يك ملکول گلوکز و OH کربن شماره ۱ يك ملکول گالاکتوز تشکیل یافته است .



لاکتوز دارای خاصیت احیاء کنندگی است و در اثر هیدرولیز توسط اسید کلریدریک

ویا انزیم لاکتاز بیک ملکول گلوکز و یک ملکول گالاکتوز تبدیل می گردد .

لاکتوز معمولاً " بفرم (  $\alpha$  ) متبلور می شود جسمی است متبلور سفید رنگ دارای

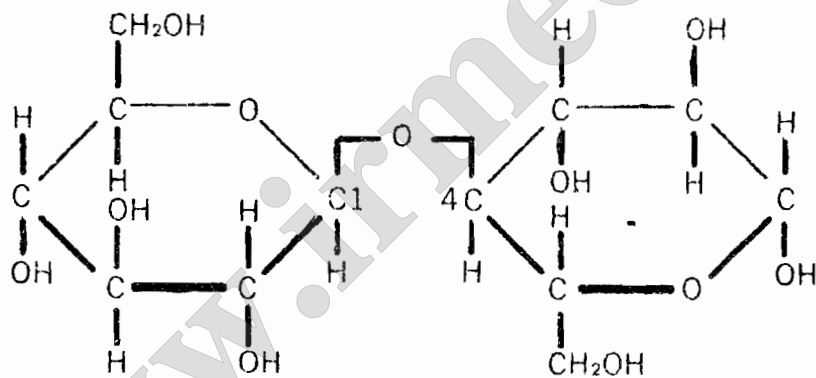
نقطه ذوب  $30.3^{\circ}\text{C}$  در آب محلول و نوریلاریزه را براست منحرف می سازد و توسط -

هیدرازین تولید اازن می نماید .

• لاکتوز بوسیله مخمر قابل تخمیر نیست

### ۱-۳ سلوبیوز (Cellobiose)

این دی ساکارید را از هیدرلیز ناقص سلولز بدست می آورند قندی است احیاء کننده و نورالایزه را بر است منحرف می سازد جسمی است متبلور و نقطه ذوب آن  $225^{\circ}\text{C}$  می باشد در آب محلول است و در اثر هیدرلیز توسط اسید های معدنی و یا آنزیم امولسین ( Emulsin ) بد و ملکول گلوکز تبدیل می گردد ملکول سلوبیوز از دو ملکول گلوکز با اتصال او $\beta$  بفرم (  $\beta$  ) و به نحوی تشکیل یافته است.



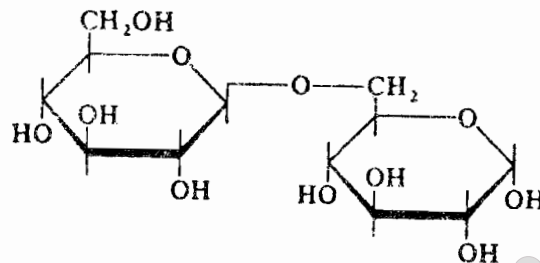
$\beta$ -Cellobiose (4-O- $\beta$ -D-glucopyranosyl- $\beta$ -D-glucopyranose)

### ۱-۴ ژنتی بیوز (gentiobiose)

ژنتی بیوز بحالت آزاد در مغز بادام تلخ وجود دارد و برای تهیه آن از هیدرلیز تری ساکاریدی بنام ( Gentianose ) استفاده می کنند محصول هیدرلیز دو ملکول گلوکز و یک ملکول فروکتوز است . هرگاه فروکتوز را – توسط یک اسید ضعیف تجزیه نمایند و باقی مانده محصول هیدرلیز ژنتی بیوز

خواهد بود .

این قند از اتصال ۱ و ۶ بفرم (گ) از دو ملکول گلوکز بطرز زیر تشکیل یافته است



Gentiobiose ( $\alpha$ form)  
 $O$ - $\beta$ -D-glucopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 6)- $\alpha$ -  
 D-glucopyranose

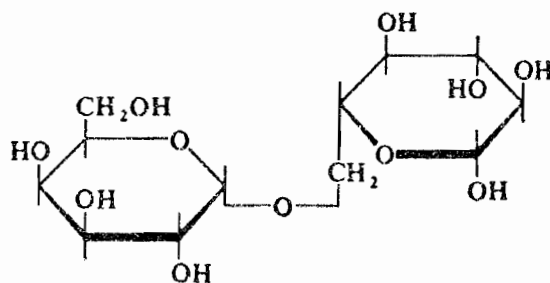
۵-۱ - ملی بیوز (melibiose)

این قند را از تجزیه رافینوز بدست می آورند از هیدرولیز رافینوز ( فروکتوز

گلوکز - گالاکتوز) ایجاد می گردد هرگاه مخلوط حاصل را در مجاورت آنزیم

انورتاز قرار دهند فروکتوز هیدرولیز گردیده و melibiose (گلوکز + گالاکتوز)

باقی می ماند . فرمول ساختمانی این قند عبارتست از :



Melibiose ( $\beta$ form)  
 $O$ - $\alpha$ -D-galactopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 6)- $\beta$ -  
 D-glucopyranose

## ۶-۱- تورانوز (Turanose)

این قند را از هیدرولیز تری ساکاریدی بنا (melezitose) بدست می‌آورند. در اثر هیدرولیز این تری ساکارید به مخلوطی از (گلوکز + فروکتوز + گلوکز) تبدیل می‌گردد.

ولیکن در اثر هیدرولیز قسمتی Partial-hydrolysis می‌توان یک ملکول گلوکز را از مخلوط جدا نمود و بدین طریق تورانوز را بدست آورد.

تورانوز بدو فرم  $\alpha$  و  $\beta$  وجود دارد. با فنیل هیدرازین تولید فنیل هیدرازنی با نقطه ذوب  $215^{\circ}\text{C}$  می‌نماید.

به قندهای غیر احیاء کننده (Non-reducing sugar)

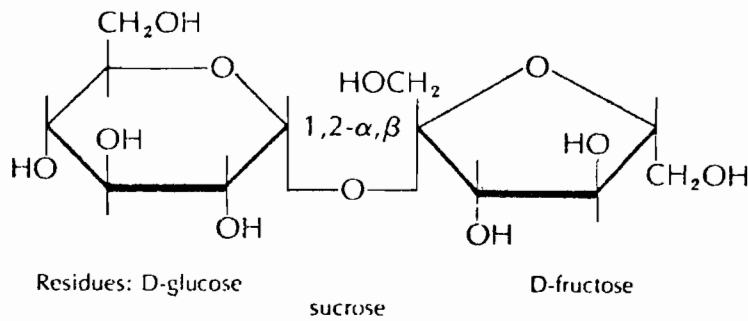
از مهمترین دی ساکاریدهای غیر احیاء کننده سوکروز و سپس تری آلوز را می‌توان نام برد.

## ۱-۲- سوکروز (Sucrose)

این قند ساکارز و قند نیشکر Cane-sugar نیز نامیده می‌شود و آنرا از عصاره چغندر قند و نیشکر استخراج می‌نمایند.

در ملکول سوکروز عوامل هردو کربن همی استال در ملکول بنحویز درگیر شده است.





لذا این دی ساکارید خاصیت احیاء کنندگی ندارد • از نظر شیمیائی سوکروز

یک گلوکزید وهم چنین یک فروکتوزید می باشد سوکروز برخلاف سایر دی -

ساکاریدها سهولت متبلور می گردد •

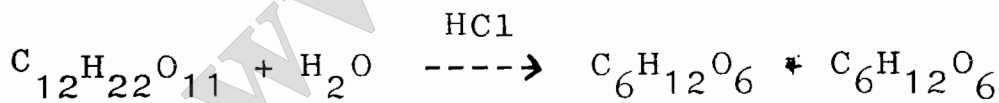
سوکروز جسمی است متبلور سفیدرنگ دارای نقطه ذوب  $180^{\circ}\text{C}$  در آب محلول

و اگر آنرا تا حدود نقطه ذوب حرارت دهند به رنگ قهوه ای بغم کارامل

درمی آید • (Caramel)

قدرت چرخش سوکروز  $+66/5^{\circ}$  می باشد و در اثر هیدرلیز توسط اسیدهای

معدنی رقیق به یک ملکول گلوکز و یک ملکول فروکتوز تبدیل می گردد



glucose Fructose

پس از هیدرلیز قدرت چرخش مخلوط  $19/8^{\circ}$  - می گردد در صورتیکه قدرت

چرخش D - فروکتوز  $92^{\circ}$  - و قدرت چرخش D - گلوکز  $52/5^{\circ}$  می باشد

و بنابراین بایستی قدرت چرخش مخلوط

$(-39/5 = 92 + 52/5)$  - بوده باشد •

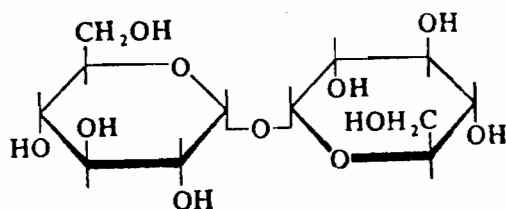
علت این اختلاف برای این است که نوع  $\alpha$  و  $\beta$  گلوکز و فروکتوز در قند های انورت متعادل نمی باشند .

هیدرلیز سوکروز به انورسیون (Inversion) موسوم است و مخلوط فروکتوز و گلوکز قند انورت نامیده می شود و چون قدرت شیرینی فروکتوز تقریباً و برابر سوکروز است لذا قند انورت را در شیرینی سازی ها بکار می برند . سوکروز در اثر فرما نتاسیون توسط آنزیم انورتاز ابتدا به گلوکز و فروکتوز تبدیل گردیده و سپس توسط آنزیم Zymase منوساکارید های تولید شده به الکل اتیلیک و  $CO_2$  تجزیه می شوند . سوکروز توسط اسید نیتريك اكسیده شده و بر حسب تغییر شرایط محیط عمل ممکن است به تولید اسید اكسالیك ( با بهره % ۸۰ ) و یا اسید تارتاریك ( بهره % ۴۰ ) و یا اسید ساکاریك با ( راندمان % ۳۰ ) تبدیل گردد

۲-۲ - تره آلوز (Trehalose)

این دی ساکارید بمقدار فراوان در انواع قارچها وجود دارد و بعنوان ماده محافظ از آن برای نگهداری مواد غذایی استفاده می گردد این قند توسط انورتاز و مالتاز هیدرلیز نمی گردد و فقط بوسیله آنزیم مخصوص (Trehalose) که در مخمر و بعضی از قارچ ها مانند (Aspergillus-niger) وجود دارد هیدرلیز می گردد محصول هیدرلیز دو ملکول گلوکز می باشد این دی ساکارید توسط اسید های معدنی بسختی

• هیدرلایز می شود فرمول ساختمانی این دی ساکارید به نحوی باشد.



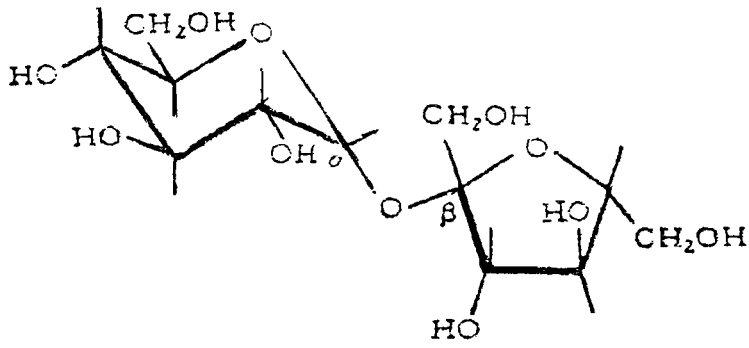
Trehalose

*O*- $\alpha$ -D-glucopyranosyl-(1 $\rightarrow$ 1)- $\alpha$ -D-glucopyranoside

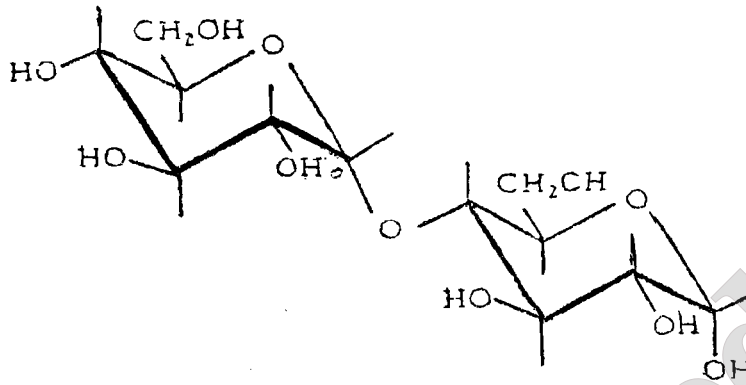
چگونگی هم شکلی (Configuration) دی ساکاریدها

دی ساکاریدها از نظر آرایش ملکولی و تجسم فضائی ملکول بایکدی تفاوت

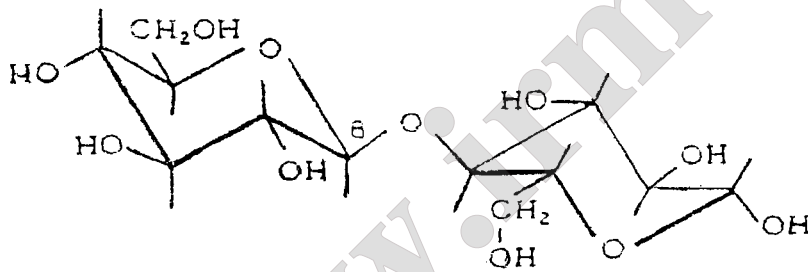
دارند زیرا "فرمول فضائی چند نمونه آنها نشان داده شده است."



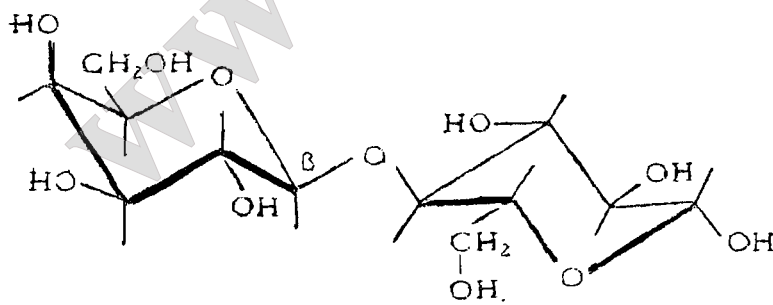
لاکتاروز



مالتوز



سکوبیوز



لاکتوز

۲-تری ساکاریدها Trisaccharides

تری ساکاریدها نیز مانند دی ساکاریدها به قندهای احیاء کننده و غیر احیاء کننده تقسیم می گردند، قندهای احیاء کننده این گروه شامل مانوتریوز mannotriose و روبینوز Rbinose رامینوز Rhaminose و تری ساکاریدهای غیر احیاء کننده رافینوز Raffinose و زنتی آنوز gentianose و ملکسی توزه melexitose تشکیل می دهند.

از تری ساکاریدهای غیر احیاء کننده زنتی آنوز و رافینوز دارای اهمیت بیشتری هستند.

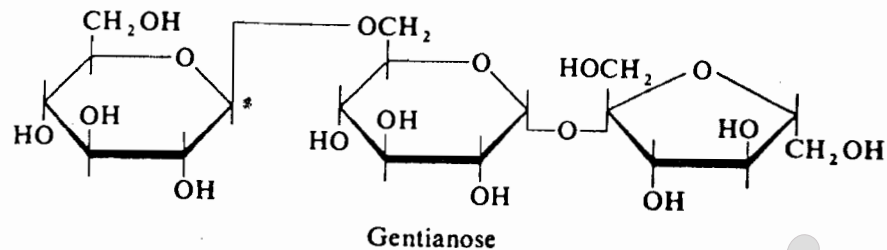
الف: زنتی آنوز

زنتی آنوز در گیاه طبی کوشاد یافت شده و در اثر هیدرولیزید و ملکول گلوکز

ویک ملکول فروکتوز تبدیل می گردد نقطه ذوب آن (۲۱۱-۲۰۹) درجه

سانتی گراد و  $31/5^{\circ}$  نوریلاریزه را براست منحرف می سازد .

و فرمول ساختمانی بنحویز می باشد .



ب: رافینوز (Raffinose)

رافینوز در ملاس چغندر و بنبه دانه و در بعضی قارچ ها وجود دارد و هر

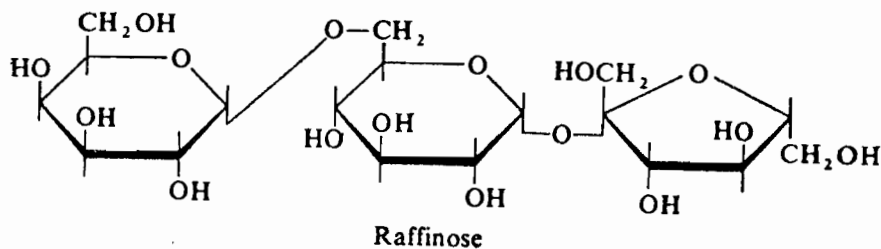
گاه آنرا توسط اسید های رقیق و هم چنین آنزیم (Sucrose) هیدرولیز نمایند

به فروکتوز (melibiose) تجزیه می گردد .

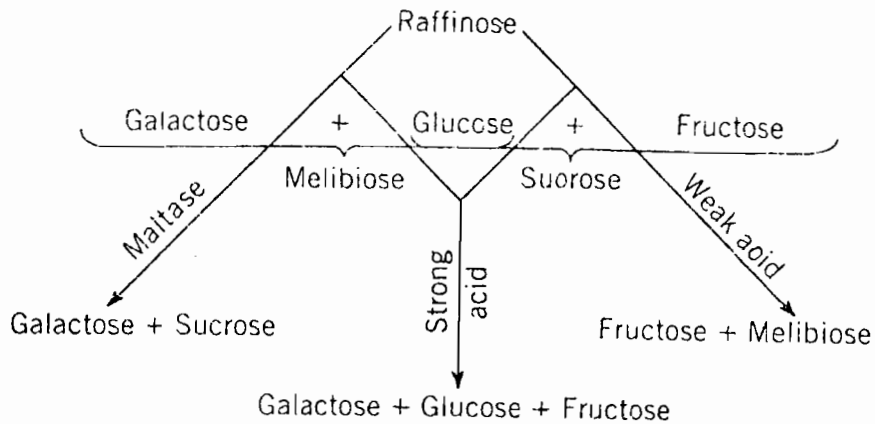
و چنانچه عمل هیدرولیز توسط مالتا ز صورت گیرد محصول هیدرولیز گالاکتوز و سوکروز

خواهد بود رافینوز توسط مخمر تخمیر شده و نوریلاریزه را  $10.4^{\circ}$  براست منحرف

می سازد دارای فرمول ساختمانی بصورت زیر است.



و فرآورده‌هایی که در اثر هیدرولیز در شرایط مختلف ایجاد می‌نماید عبارتند از



یکی از مهمترین مشتقات تری ساکارید ها (Streptomycin) می باشد که

ابتدا در سال ۱۹۴۴ توسط Waksman و همکارانش از نوع ~~سی~~

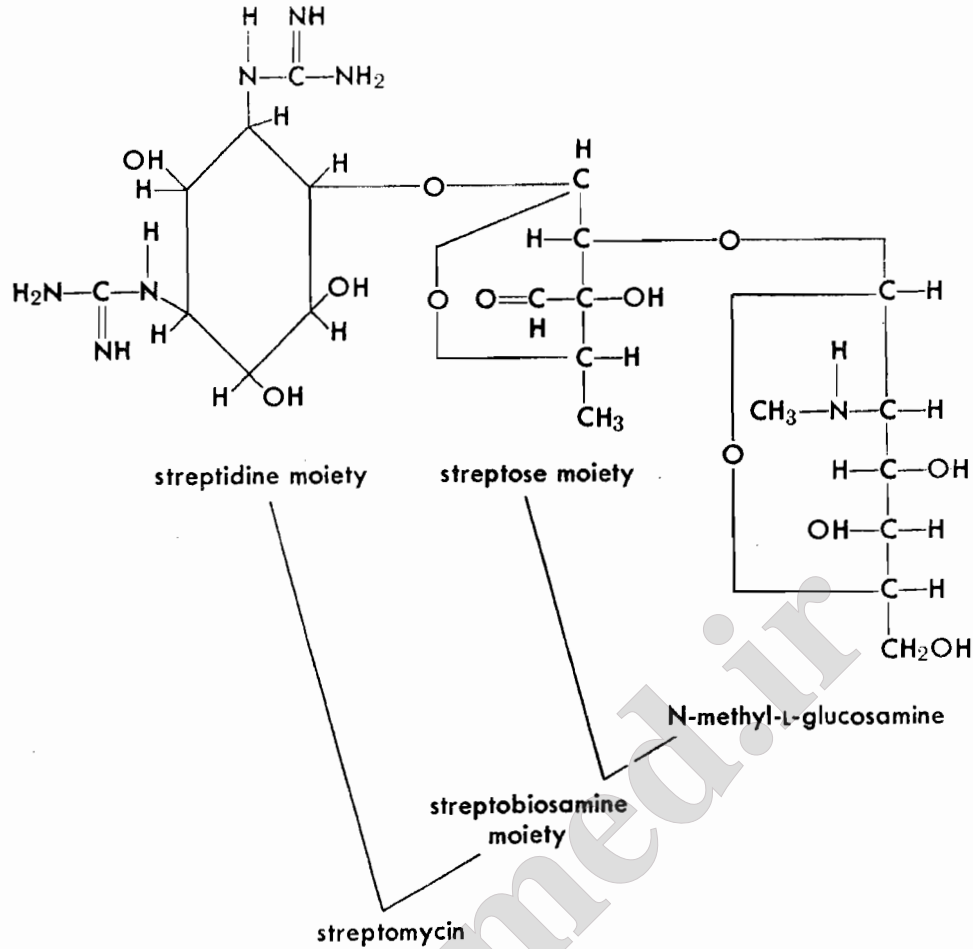
میکروارگانیزم ها به نام (Streptomyces- griseus) بدست آمده

است .

از این آنتی بیوتیک امروزه در معالجه بیماری سل و بعضی از بیماریهای عفونی که

توسط میکروبهای (گرام مثبت) تولید می گردند استفاده می شود .

فرمول ساختمانی آن در صفحه بعد نوشته شده است .



نوع تجارتي استریتومیسین بصورت ملح تری کلرورویاتری هیدروسولفات می باشد

یک گرم از این ترکیبات برابر یک میلیون واحد Streptomycin است •

### ۳- تتراساکاریدها tetrasaccharides

تاکنون دو نوع تتراساکارید با نامی Stachyose و Scorodose

شناخته شده اند استاکیوز درکنجاله لوبیا چینی ( Soya ) ونبه دانسه

واسکوردز درریازوسیرمشاهده شده است ملکول استاکیوز دراتر هیدرلیز به

دوملکول گالاکتوز ویک ملکول گلوکز ویک ملکول فروکتوز تبدیل می گردد •



استاکیوز راست گردان است ونوریلاریزه را ۱۳۱ + منحرف می سازد ونقطه

ذوب آن (۱۰۵-۱۰۱) درجه سانتی گراد است .

۴ - پنتاساکاریدها (Penta Saccharides)

از پنتاساکاریدها ورباسکوز (Verbascose) رامی توان نام برد

که در ریشه بعضی از گیاهان یافت می شود و در اثر هیدرولیز یک ملکول گالاکتوزیک

ملکول کلوکزیک ملکول فروکتوز تجزیه می گردد .

و رباسکوز دارای نقطه ذوب  $253^{\circ}\text{C}$  می باشد ونوریلاریزه را  $170^{\circ}\text{C}$  / ۲ + بر است

منحرف می سازد .

## گروه دوم : پلی ساکاریدها Polysaccharides

این گروه از کربوهیدراتها در گیاهان و جانوران بعنوان ماده غذایی ذخیره ویا

جسم محافظ وجود دارند .

پلی ساکاریدها به علت داشتن وزن ملکولی زیاد در آب نامحلولند و اگر به مقدار جزئی

حل شوند به فرم کلوئیدی در می آیند .

پلی ساکاریدها توسط اسیدهای معدنی و بعضی از آنزیمها هیدرولیز شده و محصول

نهایی هیدرولیز آنها اغلب منوساکاریدها هستند ساختمان ملکولی بعضی مانند سلولز

و آمیلوز کاملاً "خطی" است و در ملکول برخی مانند گلیکوژن و آمیلوپکتین شاخه جانبی

وجود دارد .

### ۱- تقسیم بندی پلی ساکاریدها

پلی ساکاریدها را بر حسب نوع محصولات که در اثر هیدرولیز تولید می نمایند به دسته

مهم قسمت می نمایند .

دسته اول : هموپلی ساکاریدها Homopolysaccharides که در نتیجه

هیدرولیز منحصر " به قند های ساده تبدیل می گردند .

دسته دوم : هتروپلی ساکاریدها Heteropolysaccharides که در عمل

هیدرولیز به قند های ساده و ترکیبات غیر قندی مبدل می شوند .

دسته سوم : پلی ساکارید های ازت دار

دسته اول – هموفلی ساکارید ها

این دسته از پلی ساکارید ها شامل : سلولز ، گلیکوژن ، اینتولین ، نشاسته  
و دکسترین هستند .

۱- سلولز (Cellulose)

سلولز فراوان ترین کربوهیدرات های طبیعی بشمار می آید و حدود ۹۹-۹۷٪  
وزن پنبه و ۵۳-۴۱٪ وزن انواع چوب درختان و ۴۳-۳۰٪ وزن کاه و پوسته  
اقسام مختلف غلات از سلولز تشکیل یافته است .  
برای تهیه سلولز خالص ابتدا پنبه را در یک حلال الی قرار می دهند تا چربی و مواد  
قابل حل آن جدا شود سپس به آن مقداری محلول قلیای رقیق اضافه می نمایند تا پکتین  
و مواد غیر سلولزی آن حذف گردد .  
سلولز را ترهیدرولیز کامل توسط اسید های معدنی قوی وهم چنین توسط

انزیم سلولاز (Cellulase) که در روده اغلب نشخوارکنندگان وجود دارد به  
 - گلوکز تبدیل می گردد ولیکن در روده انسان چون سلولاز یافت نمی شود  
 سلولز بدون تغییر باقی مانده و فقط عمل مکانیکی را انجام داده و با مدفوع دفع  
 می گردد .

سلولز در اثر هیدرلیز تدریجی (توسط اسیدها) به مخلوطی از سلولز کسترین ها  
 (Cellodextrines) و سلوبیوز (Cellobiose) و گلوکز تجزیه می گردد .

سلولز بفرم (Tunicin) در ساختمان بدن بعضی از صدف های دریائی  
 نیز مشاهده گردیده است .

سلولز جسمی است سفید رنگ در آب نامحلول ولیکن در مایع شواتی—زر  
 (Schweitzer) هیدرات مس آمونیاکال و در مخلوطی از (کلرورروی و

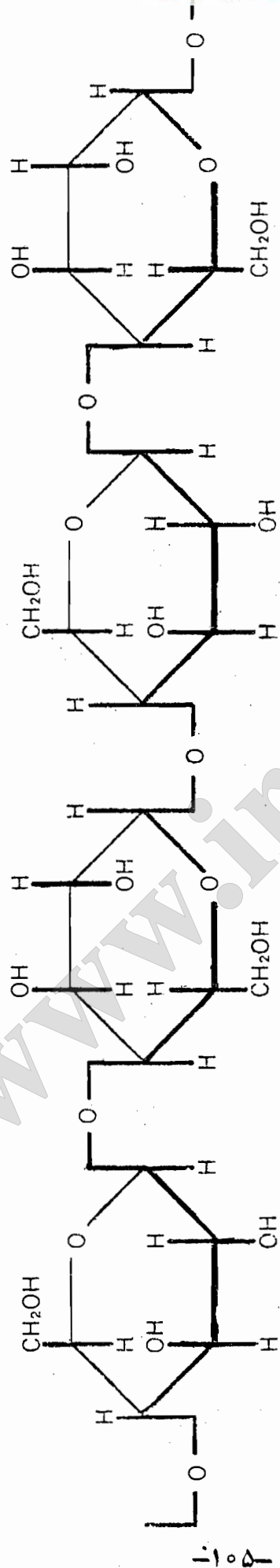
اسید کلریدریک) وهم چنین در اسید کلریدریک و اسید سولفوریک دودکننده و  
 اسید فلوئوریدریک و اسید فسفریک و محلول غلیظ سود حل می گردد .

هرگاه محلولهای بدست آمده را رقیق نموده و سرد کنند سلولز ته نشین می شود

سلولز در مجاورت اسید نیتریک و اسید استیک به ترتیب به نیتروسلولز و اس—تات  
 سلولز تبدیل می گردد سلولز با معرفید تغییر رنگ نمی دهد .

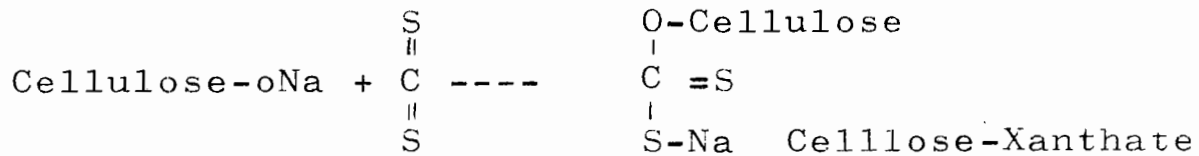
وزن ملکولی سلولز به طور متوسط ۵۷۰ / ۰۰۰ می باشد .

نحوه اتصال ملکولهای گلوکز در ملکول سلولز در وضع (۳) و بین کربن (۴ و ۱) قرار



Cellulose (repeating unit)

د فرمول صفحه قبل هرکدام ازد وایر نماینده يك ملکول سلولز می باشد .  
 هرگاه سلولز را در محلول سود سوزآور قرار داده و بمخلوط بی سولفور کربن بیافزایند  
 بيك ماده چسبنده بنام سلولز گزانتات تبدیل می شود .



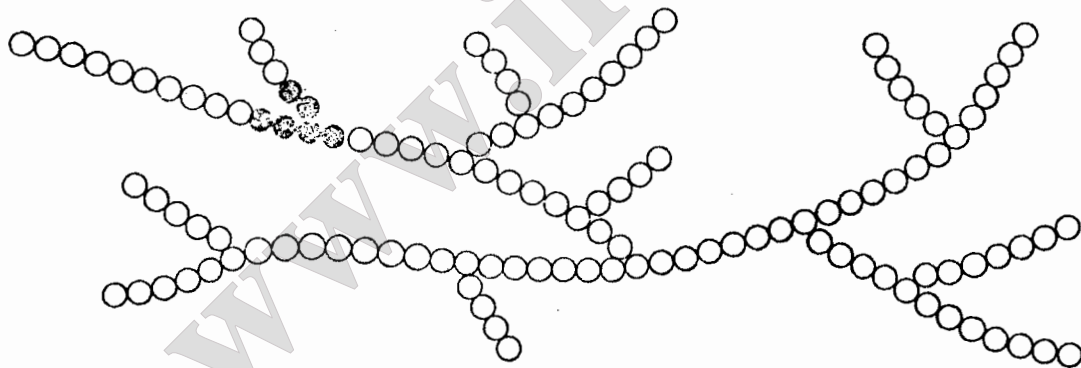
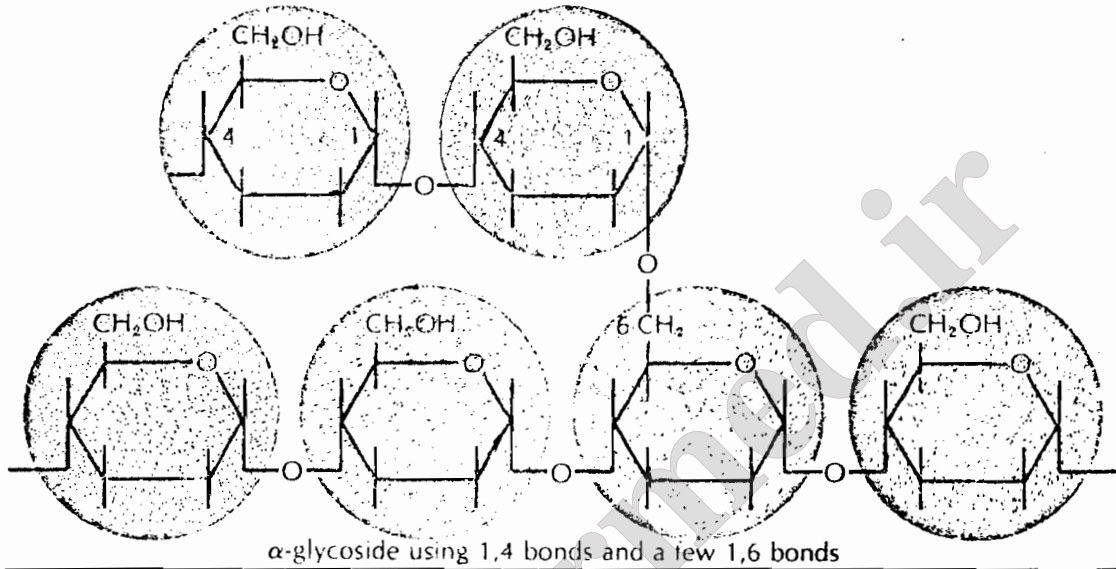
این جسم در آب به صورت مایع ویسکوز حل می شود واز آن برای تهیه نوعی ابریشم  
 ویسکوز ( Silk ) استفاده می شود .

## ۲- گلیکوژن (glycogene)

گلیکوژن که انرا نشاسته حیوانی ( animal Starch ) نیز می نامند  
 در کبد و عضلات و سایر بافت های حیوانی به عنوان ماده قندی ذخیره ای وجود  
 دارد .

گلیکوژن در بعضی از قارچ ها و در مخمر آبجو نیز بمقدار جزئی یافت می شود حدود  
 ۸-۲٪ وزن خشک انسان و ۱-۵٪ وزن خشک عضلات جانوران را گلیکوژن تشکیل  
 می دهد و گلیکوژن در اثر هیدرلیز توسط آمیلاز با بهره ۴۷٪ به مالتوز و در -  
 مجاورت اسید های معدنی D - گلوکز تبدیل می گردد وزن ملکولی آن در  
 منابع مختلف بین ۱۰-۵ / ۲ میلیون متغیر است و بطور کلی وزن ملکولی گلیکوژن  
 عضلات بیشتر از گلیکوژن کبد می باشد .

ملکول گلیکوژن دارای شاخه های جانبی گلوکز است و مقدار شاخه های جانبی آن بین ۷ تا ۶ واحد گلوکز در ملکول است و پیوندهای گلوکزیدی در ملکول آن مطابق شکل زیر به صورت  $\alpha(1\text{و}۴)$  و  $\beta(1\text{و}۶)$  می باشد .



branching pattern  
Glycogen

ملکول گلیکوژن در کبد در اثر آنزیم های مختلف به گلوکز تجزیه و وارد جریان خون می گردد و بدین ترتیب موجب تنظیم غلظت قند خون می شود در

عضلات گلیکوژن منبع انرژی جهت انقباض ماهیچه ها می باشد گلیکوژن گردیست سفید رنگ و در آب سرد به صورت مایع کداری حل گردیده و توسط معرف ید به رنگ قرمز درمی آید و آن را می توان بوسیله تری کلرواستیک اسید (T.C.A.) از بافت ها رسوب داد .

برای استخراج گلیکوژن از کبد و عضلات از محلول ۳۰٪ پتاس بیحالت جوش استفاده می کنند در این محلول گلیکوژن حل می شود و سپس اگر به آن الکل اتیلیک افزوده شود گلیکوژن را سب می گردد .

گلیکوژن خاصیت احیاء کننده گی ندارد و نوریلاریزه را ۱۹۰ + براست منحرف می سازد . در اثر الکترولیزید و نوع گلیکوژن تبدیل شده که هر کدام دارای مقدار کمی اسید فسفریک در ملکول می باشند این دو ترکیب در طول زنجیر متفاوت هستند جزئی که ۸۰٪ انرا تشکیل می دهد محلول و ۲۰٪ بقیه رسوب است گلیکوژن تولید ازازن نمی کند و توسط مخمر نیز تخمیر نمی شود در گوشت اسب حدود ۱٪ گلیکوژن وجود دارد (راه تشخیص گوشت اسب از سایر گوشت ها) .

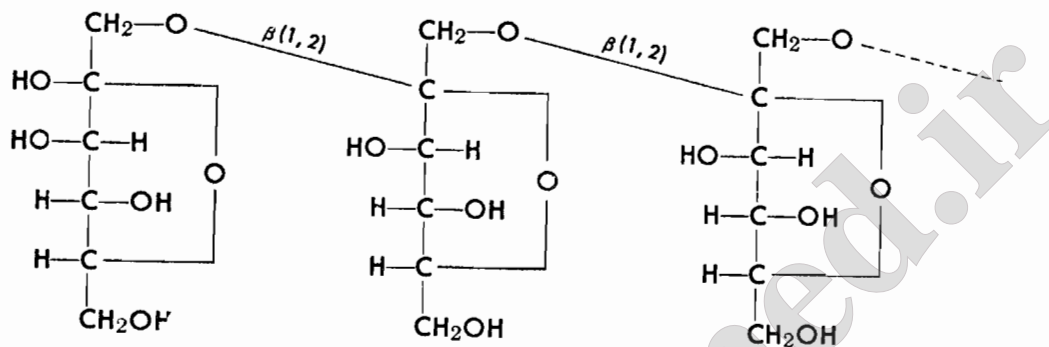
۳- اینولین (Inulin)

این پلی ساکارید در غده های شاخه کنگور ریشه کاسنی و بعضی از گیاهان خود ربه عنوان قند ذخیره یافت می گردد اینولین در مجاورت آنزیم آمیلاز هیدرلیز نشده ولی در اثر آنزیم اینولیناز Inulinase هیدرلیز



گردیده و به D - فروکتوز مبدل می شود .

در اثر فرمانتاسیون، اینولین به الکل اتیلیک و استن و الکل بوتیلیک تجزیه می گردد و وزن ملکولی آن حدود ۵۰۰۰ می باشد و از ۳۰ واحد فروکتوز که در آن طرز اتصال ملکول های فروکتوز مطابق شکل زیر به فرم  $\beta(1,2)$  می باشد تشکیل یافته است .



اینولین گردیست سفید رنگ در آب سرد بمقدار جزئی حل شده ولی در ابگرم بمیزان

۷۵٪ محلول است و در این حالت بفرم ژله در نمی آید .

اینولین به عنوان منبع فروکتوز در تجارت عرضه می گردد .

اینولین های تجاری دارای خاصیت احیاء کنندگی بوده محلول بندیکت رابی

رنگ می نمایند ولی محلول آنها با معرفید ایجاد رنگ نمی نماید .

اینولین نورپلاریزه را بسمت چپ منحرف می سازد .

۴- نشاسته (Starch)

نشاسته به صورت ماده قندی ذخیره در غلات و سیب زمینی و در اغلب

گیاهان یافت می شود و در ملکول آن حدود  $0.5\%$  تا  $1.0\%$  ازت و اسیدهای

چرب و اسید فسفریک وجود دارد.

نشاسته از دو جزء اصلی آمیلوز (Amylose) و آمیلوکتین

(Amylopectin) + که از نظر ساختمان ملکولی و مشخصات بایگدیگر متفاوت

می باشند تشکیل گردیده است.

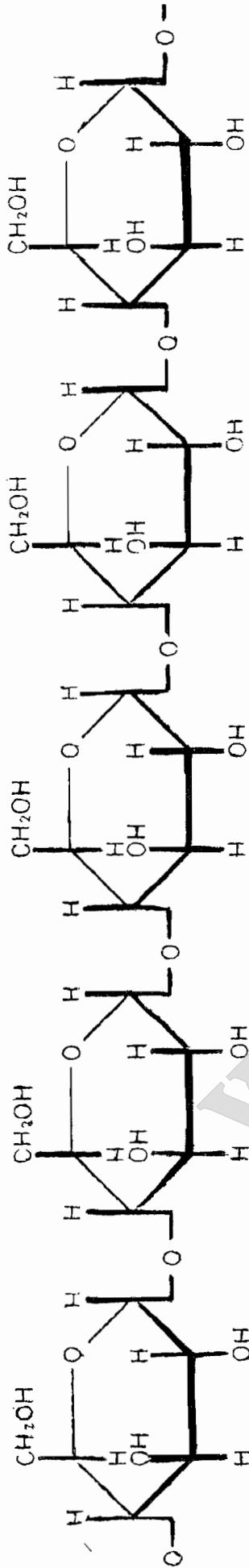
ملکول آمیلوز حاوی ۴۰۰ تا ۳۰۰ واحد گلوکز است که ملکول های گلوکز در آن -

توسط پیوندهای گلوکوزیدی (۱ و ۴) به یکدیگر متصل شده اند و ساختمان

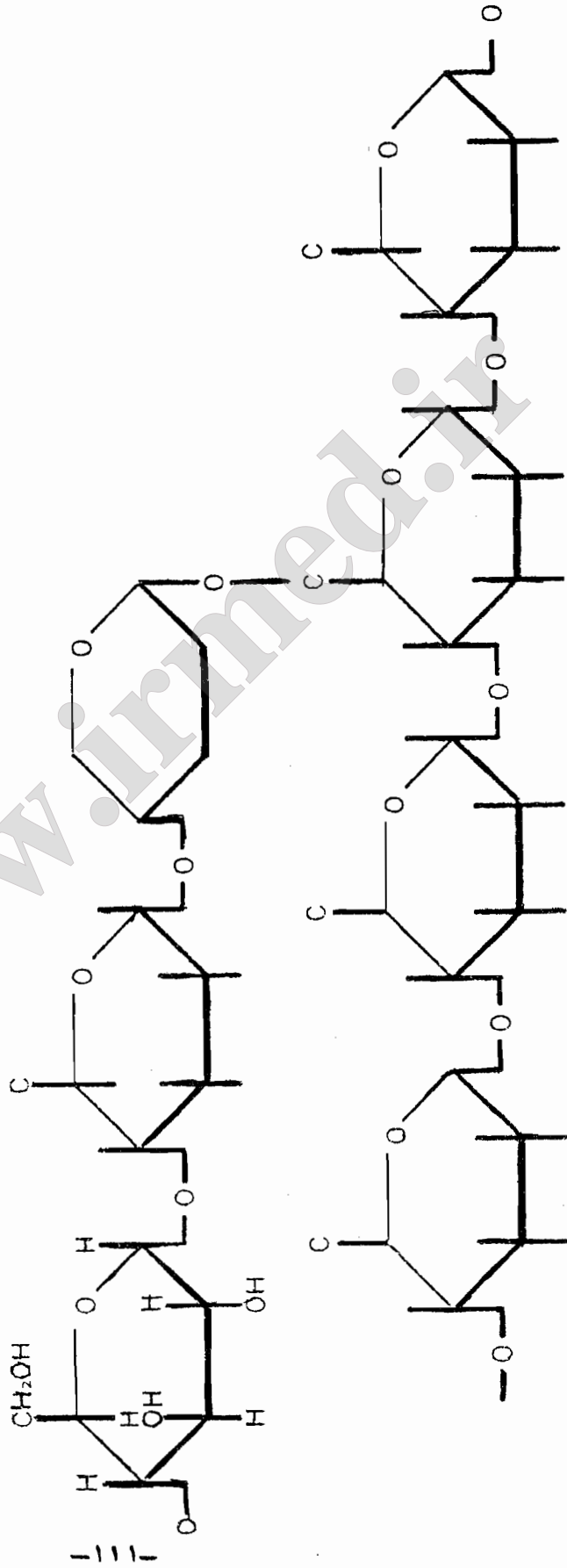
ملکولی آن کاملاً "خطی" است ملکول آمیلوکتین دارای شاخه های جانبی بوده

و پیوندهای گلوکوزیدی در آن مطابق شکل به صورت (۱ و ۴)  $\alpha$  و (۱ و ۶)  $\beta$  برقرار

گردیده است.



Amylose (repeating unit)



Amylopectin (repeating unit)

وزن ملکولی آمیلوزین ۴۰۰ / ۰۰۰ تا ۴۰۰۰ ووزن ملکول امیلوکتین از ۱ - تا ۲ میلیون متغیر است آمیلوز در آب به صورت مایع شفافی حل گردیده و توسط ید بزرگ ابی تیره درمی آید رنگ حاصل در اثر حرارت زایل گردیده ولی پس از سرد شدن مجدداً ظاهر می گردد .

در اثر هیدرولیز کامل توسط آنزیم (α-amylose) آمیلوز به مالتوز و در - مجاورت اسیدهای معدنی به D - گلوکز تبدیل می گردد .

آمیلوکتین در آب نامحلول است و با جذب آب متورم شده و به صورت آهار درمی آید و توسط معرف ید رنگ بنفش مایل به ارغوانی بخود می گیرد و در اثر هیدرولیز توسط (α-amylose) حدود ۶۰٪ آن به مالتوز تبدیل می شود

آمیلوکتین توسط بخار آب در ۱۳۰°C محلول گردیده و در اثر هیدرولیز جزئی در این حالت به اریتر و آمیلوز (Erythro-amylose) مبدل می گردد .

جسم اخیر در مجاورت ید بزرگ قرمز درآمده ووزن ملکولی آن حدود ۳۰۰ / ۰۰۰ می باشد .

#### اثر معرف های مختلف بر روی نشاسته

بعضی از مواد قلیائی مانند سود و پتاس و هیدرات لیتیوم با عوامل (OH)

نشاسته ترکیب شده و آلکلات ها را ایجاد می نمایند الکلالات های حاصل به سهولت

اکسیده گردیده و در نتیجه ملکول از قسمت های مختلف شکسته می گردد نشاسته

در مجاورت اسید های غلیظ ( $PO_4H_3$ ,  $HCl$ ) و پاره ای از املاح (مانند برمورلیتیم و کلروروی) متورم می گردد و هم چنین توسط انیدرید استیک به فرم استات درمی آید و در اثر متیلاسیون و اتیلاسیون به صورت متیله و اتیله نشاسته تبدیل شده و با اسید نیتريك تركيبات نیتره ایجاد می نماید .

### ۵- دکسترین ها (Dextrins)

در اثر هیدرولیز جزئی نشاسته توسط اسید های معدنی  $\alpha$  و  $\beta$

آمیلاز محصولاتی بنام دکسترین ها ایجاد می گردد . در اثر هیدرولیز بوسیله اسید های معدنی ابتدا آمیلودکسترین و سپس به ترتیب اریترودکسترین (erythro-dextrin) اکرودکسترین (achrodextrin) - مالتو دکسترین (malto dextrin) تولید می شود .

دکسترین تجارتي مخلوطی از انواع ذکر شده می باشد .

هرگاه از هیدرولیز آمیلوز دکسترین تهیه شود ملکول آن بدون شاخه جانبی خواهد بود ولی دکسترین حاصل از هیدرولیز آمیلویکتین دارای شاخه های جانبی می باشد وزن ملکولی دکسترین کمتر از نشاسته است و نحوه اتصالات ملکول گلوکز در آن بفرم  $\alpha$  (۱و۶) است دکسترین در آب محلول و چنانکه بمحلول آن الکل اضافه شود بصورت رسوب درمی آید .

در برگ درختان دکسترین محصول واسطه در سنتز نشاسته از گلوکز می باشد .

و چون در ساختمان ملکولی در يك طرف زنجير يك ملکول گلوکز آزاد وجود دارد -

خاصیت احیاء کنندگی داشته و محلول بند یکت و فلهلینگ را احیاء می نماید .

دکستروزین گرسیت سفید رنگ باطعم شیرین و ازان به عنوان ماده چسبنده در خمیر

قنادی و کاغذ سازی وهم چنین برای تهیه بعضی از شربت ها استفاده می شود .

اریترودکستروزین بایدُ برنگ قرمز درمی آید ولی اکروندکستروزین بایدُ رنگی ایجاد

نمی نماید .

### دسته دوم ( هتروپلی ساکارید ها ) پلی ساکارید های ناهمگن

این مواد در اثر هیدرولیز علاوه بر منوساکارید ها ترکیبات دیگری نیز ایجاد

می نمایند و مهمترین آنها عبارتند از

#### ۱- آگار آگار ( Agar-Agar )

آگار آگار که انرا آگار نیز می نامند ماده چسبنده ای است که از نوعی

خزه دریائی بدست می آید از نظر شیمیائی استر سولفوریک گالاکتون است و فرم

طبیعی آن اغلب بصورت ملح کلسیم و یا مخلوطی از ملح کلسیم و منیزیم می باشد .

آگار جسمی است بدون طعم و بی بود را ب سرد نامحلول ولی در آب گرم بسهولت

حل می شود و ازان می توان محلولی بغلظت % ۵ / ۰ تهیه نمود آگار قادر است

تا حدود ۲۰ برابر وزن خود آب جذب نموده و متورم گردد .

آگار بحالت خالص کمی خاصیت اسیدی دارد (PH محلول % ۱ آن برابر ۲

می باشد) آگار در دستگاه گوارش هضم نمی شود و از آن برای تهیه انواع محیط کشت جهت رشد باکتریها و هم چنین ساختن ژله های مختلف استفاده می شود.

## ۲- صمغ ها ( gums )

گروه دیگری از قند های مرکب را صمغ های گیاهی تشکیل می دهند. این ترکیبات از نظر شیمیائی گلوکزید هائی هستند که از تراکم تعدادی پنتوز یا هگزوزویا مخلوط آیند و بوجود آمده اند. این مواد در اثر هیدرولیز به گالاکتوز و آرابینوز گزیلوزویا مخلوطی از آنها تبدیل می گردند. از انواع صمغ ها مهمترین صمغ عربی ( gum arabic ) است که در اثر هیدرولیز کامل به گالاکتوز- آرابینوز- رامنوز و اسید گلوکورنیک تبدیل می شود.

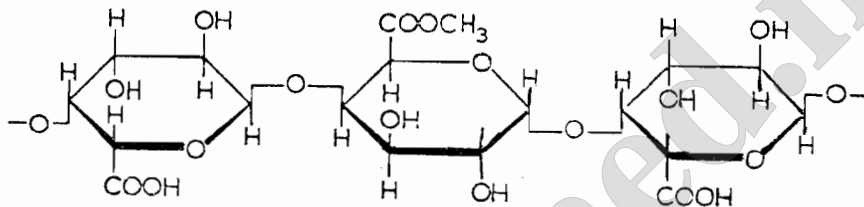
وزن ملکولی صمغ عربی حدود ۱۲۰۰ است و بحالت محلول خاصیت اسیدی دارد. (PH محلول ۱٪ آن ۲/۷ می باشد).

## ۳- پکتین ها ( pectins )

این مواد بطوریراکنده در اغلب میوه جات و گیاهان وجود دارند.

مواد پکتینی در ساختمان دیواره سلول های گیاهی با سلولز مشارکت داشته و در اثر هیدرلیز به گالاکتورونیک اسید و آرابینوز و گالاکتوز و اسید استیک و الکل میتیلیک تبدیل می گردند و در مجاورت محلولهای رقیق قلیائی و در حرارت معمولی این مواد بسهولت به پکتات های قلیائی و الکل میتیلیک مبدل می شوند

از نظر ساختمان شیمیائی مواد پکتینی مخلوطی از پلی گالاکتورونیک اسیدها هستند که در فرمول زیر قسمتی از ملکول آن مشاهده می گردد .



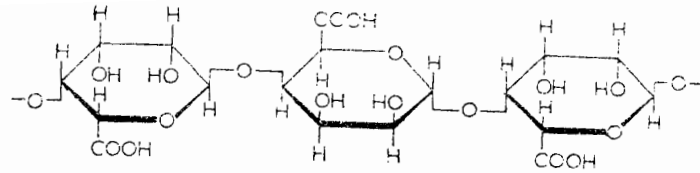
مواد پکتینی با اسیدها و شکر تولید ژله ها (vellis) را که مصرف غذائی دارند می نمایند ژله حاوی ۶۵-۷۰ درصد شکر و ۰/۷-۰/۳ درصد مواد پکتینی بوده و PH آن بین ۳/۵-۳/۲ می باشد وزن ملکولی مواد پکتینی بین ۱۰ تا ۱۰۰ هزار متغیر است و از آنها به عنوان ماده محافظ در کمپوت سازی استفاده می گردد .

### آلژینیک اسید (Alginic acid)

این اسید پلی مرخی D - مانورونیک اسید (D-mannuronic) می باشد که در آن منومرها با پیوند  $\beta$  (۱ و ۴) بیکدیگر اتصال یافته اند در زیر

قسمتی از ملکول آلژینیک اسید مشاهده می گردد .





وزن ملکولی آلژینیک سدیم بین ۲۰۰-۳۸ هزار متغیر است این اختلاف به درجه

پلی مریزاسیون این اسید ارتباط دارد .

این اسید را معمولا از نوعی خزّه دریائی استخراج می نمایند .

از آلژینیک اسید بعنوان ماده امولسیون کننده در صنایع غذایی استفاده می نمایند

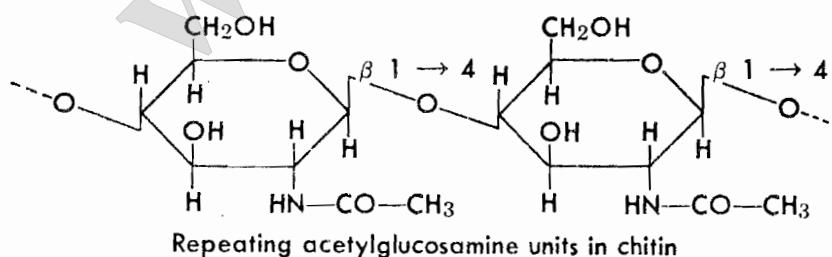
دسته سوم - پلی ساکارید های ازت دار (ناهمگن )

۱- کیتین : این پلی ساکارید در ساختمان بدنه سخت پوستان و بعضی

حشرات شرکت داشته و رل مشابه گلوکز ( در گیاهان رادارا می باشد .

از نظر ساختمان شیمیائی پلی مر N- استیل گلوکز آمین است که در ملکول آن -

منومرها با اتصال (۱ و ۴)  $\beta$  به یکدیگر پیوند شده اند .



کتین در اثر هیدرلیز ناقص به کیتوبیوز *chitobiose* که از دو ملکول استیل

گلوکز آمین تشکیل شده است تجزیه می گردد و کتین توسط اسیدهای معدنی

در اثر هیدرلیز کامل به گلوکز آمین و اسید استیک تبدیل می شود. ولیکن در مقابل

حلالها مقاوم است. و در ساختمان عدسی چشم شرکت دارد.

۲- هپارین (heparin)

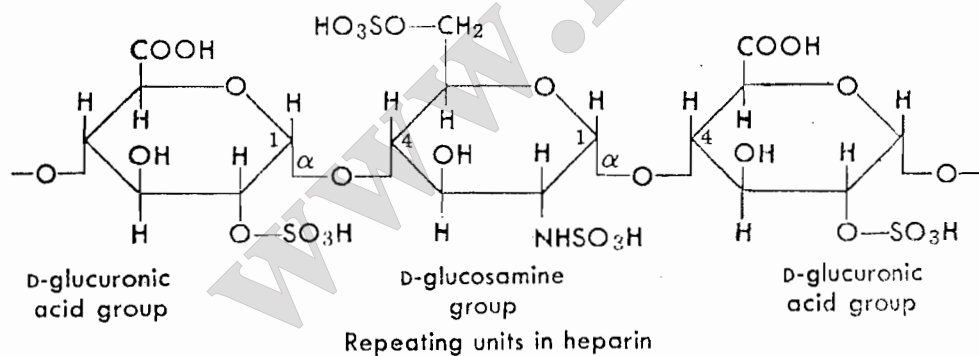
هپارین که ماده ضد انعقاد (anti-coagulant) خون بشمار

می آید در خون و کبد و ریه ها و طحال و غده تیموس و بدنه سرخ رگها یافت می شود

از نظر شیمیائی پلی مر D- گلوکورونیک اسید و D- گلوکز آمین است که در-

ملکول آن عوامل آمین و بعضی از عوامل (OH) با اسید سولفوریک ترکیب گردیده و

نحوه اتصال منومرها در ملکول به صورت (۱ و ۴)  $\alpha$  می باشد.



وزن ملکولی هپارین بین ۲۰ / ۰۰۰ تا ۱۰ / ۰۰۰ متغیر است و بعلت در برداشتن

عوامل اسید سولفوریک در ملکول دارای خاصیت اسیدی قوی می باشد و بایون های

فلزی به صورت ملح درمی آید ملح باریم آن رسوب است.

دراثر هیدرلیز کامل هپارین به D-گلوکز آمین و D-گلوکورونیک اسید و

دو ملکول یا بیشتر اسید سولفوریک تبدیل می‌گردد.

۳- هیالورونیک اسید (Hyaluronic-acid)

این اسید برای اولین مرتبه در سال ۱۹۳۴ توسط Palmer,

Meyer از مایع زجاجیه (Vitreous-hamor) استخراج گردید و

سپس دیگران موفق شدند آن را از منابع دیگر حیوانی نیز بدست آورند.

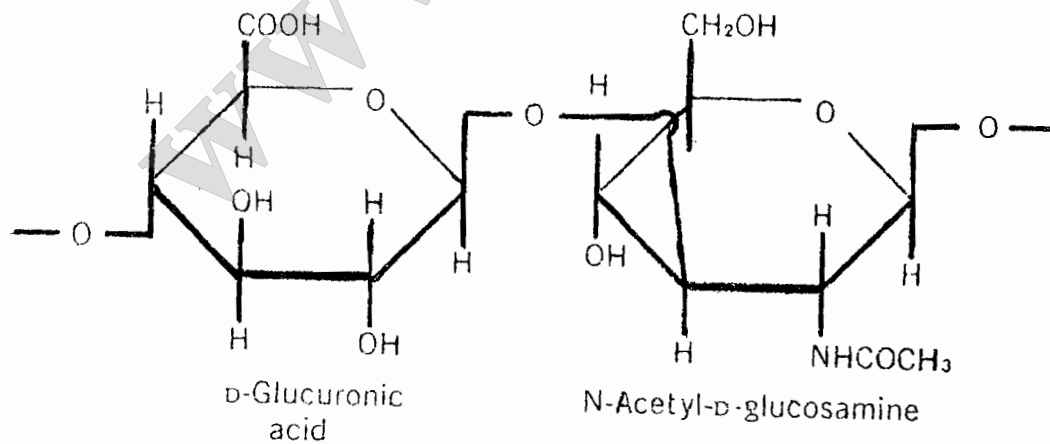
هیالورونیک اسید جسمی است چسبنده و بصورت مایع لغزنده در بین مفاصل و هم

چنین به حالت ترکیب با پروتئین‌ها در بعضی آزمایشات بدن مانند زجاجیه چشم

یافت می‌شود از نظر شیمیائی یک نوع پلیمری است که منومر آن D-گلوکورونیک

اسید و N-استیل گلوکز آمین است که با اتصال  $\beta(1\rightarrow3)$  به یکدیگر متصل شده

و منومرها با پیوند  $\beta(1\rightarrow4)$  در ملکول تکرار شده‌اند.



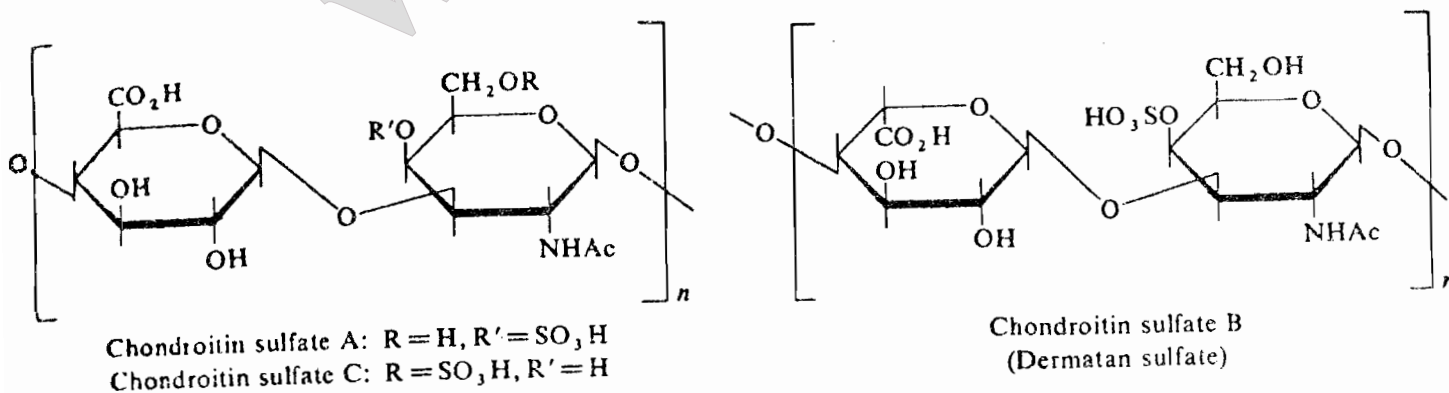
Hyaluronic acid (repeating unit)

ازهیدرلیز کامل آن D - گلوکورونیک اسید و کلوگز آمین و اسید استیک حاصل می‌گردند هیالورونیک اسید در غشاء سلولها قشر محافظی برای جلوگیری از ورود باکتری ها و مواد خارجی بدرون سلولها می باشد در زهر گروهی از مارها و زنبورها آنزیمی به نام هیالورنیداز (Hyaluronidase) وجود دارد که هنگام گزیدن این آنزیم ها همراه زهر وارد بدن گردیده و موجب هیدرلیز شدن هیالورونیک اسید (قشر محافظ) می‌گردد و وزن ملکولی هیالورونیک اسید را چند میلیون تخمین زده اند.

۴- کندروایتین سولفات ها (Chondroitin-sulfates)

الف: کندروایتین ۴- سولفات

این پلی ساکارید در ساختمان غضروف ها شرکت داشته و اغلب بصورت ترکیب پاپروتئین ها مشاهده شده اند تا بحال سه نوع از این ترکیبات (A, B, C) شناخته گردیده اند این مواد نوعی از پلیمرهای گلوکورونیک اسید و N - استیل گالاکتوز آمین می باشند و اتصال منومرها در آنها به صورت  $\beta(1\rightarrow3)$  است.



در ساختمان ملکولی نوع A (D-گلوکورونیک اسید) و در نوع B (I-Iduronic-Acid)

• شرکت دارند

نوع A دارای وزن ملکولی حدود ۴۳۰۰۰ است و در اثر هیدرولیز به N-استیل-

گالاکتوز آمین و D-گلوکورونیک و اسید سولفوریک تبدیل می گردد و اثر بیولوژیکی آن

• مشابه اسید هیالورونیک می باشد

نوع B به علت آنکه از پوست بدن استخراج می شود (به Dermatan-Sulfate

نیز نامیده می شود این ترکیب مانند هپارین دارای خاصیت ضد انعقاد خون است

و در ساختمان دریچه قلب و ائورت (aorta) و پوست بدن وجود دارد

• محلول املاح نوع B در آب نورپلاریزه را ۶°- بچپ منحرف میسازد

Dermatan-sulfate در اثر هیدرولیز توسط اسید های معدنی قوی به اسید

استیک و اسید سولفوریک و D-گالاکتوز آمین تجزیه می شود

نوع C اغلب در غضروف ها و زرد پی مشاهده شده است و محصولات هیدرولیز آن

N-استیل گالاکتوز آمین و D-گلوکورونیک اسید و اسید سولفوریک هستند

ب: کند روایتین - ۶ - سولفات

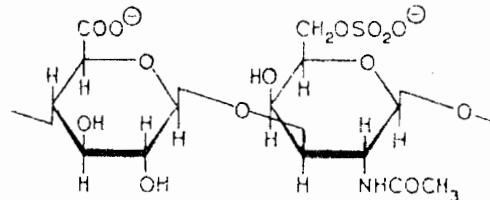
اغلب مشخصات این جسم شبیه کند روایتین - ۴ - سولفات می باشد و تفاوت عمده

• آن در قدرت چرخش نورپلاریزه و میزان طیف جذبی آن است

محللول کند روایتین - ۶ - سولفات نورپلاریزه را ۱۲ - بچپ برگردانیده و توسط

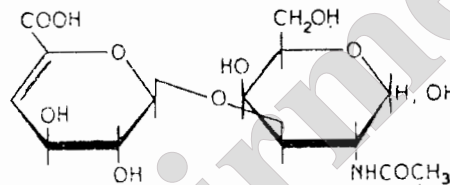
اسپکتروفتومتر در طول موج ۸۱۵ تا ۸۲۵ میلی میکرون جذب می گردد .

فرمول ساختمانی منومرکند روایتین - ۶ - سولفات بصورت زیر است



د را ترهید رولیز آنزیماتیک این جسم یک دی ساکارید غیر اشباع بفرمول زیر حاصل

تولید می گردد .



### ج - تئیکان (Teichan)

این ترکیب که به (Teichuronic Acid) نیز نامیده می شود در دیواره سلول گیاهان

و بعضی از باکتری ها مانند (Bacillus-subtilis) یافت می گردد .

منومر این پلی ساکارید را ۸۱ - استیل گالاکتوز آمین و اسید گلوکورونیک تشکیل می دهند

منومرها با پیوند ج - گلیکوزیدی بیکدیگر ارتباط یافته اند . محلول این جسم و نورپلاریزه

را ۳۸ + بر است منحرف می سازد .

## د- کراتان سولفات (Keratan-Sulfate)

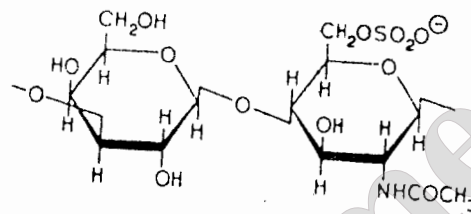
این پلی ساکارید ابتدا در سال ۱۹۵۳ توسط K. Meyer و همکارانش از قرنیه

چشم (Cornea) استخراج شده است و سپس بوجود آن در غضروف ها

نیزی برد هاند .

کراتان سولفات بسهولت توسط دی متیل سولفات در محیط قلیائی متیله می شود

و ساختمان ملکولی منور آن بصورت زیر می باشد .



## فصل دوم

## چربی ها (lipids)

- قسمتی از بیومولکولهای الی موجود در بافت های گیاهی و حیوانی که در آب نامحلول و در حلالهای غیرقطبی مانند کلرفرم ، اترویا بنزن حل می شوند به چربی موسوم می باشند . این مواد از جهات مختلف زیر دارای اهمیت بیولوژیکی هستند .
- ۱- هر گرم چربی به طور متوسط ۹ کیلوکالری تولید می نماید . بنابراین چربی ها منبع مهم انرژی بشمار می آیند .
  - ۲- اسید های چرب ضروری ( اسید لینولئیک و اسید اراشیدونیک ) را که بدن انسان قادر به تهیه آنها نمی باشد تا ۲۰٪ مینمی نمایند .
  - ۳- ویتامین های محلول در چربی را حل نموده و موجب انتقال و جذب آنها می گردند .
  - ۴- به صورت ترکیب با پروتئین ها و قند ها در ساختمان جد سلول و یا مایع درون سلولی شرکت می نمایند .
  - ۵- وجود قشرنازکی از چربی در زیر پوست موجب حفاظت بدن در سرما می گردد .
  - ۶- چربی ها و مشتقات آنها در ساختمان مغز و سلسله اعصاب نقش عمده ای دارند . چربی هائیکه از استریفیکاسیون گلیسرول ( به عنوان الکل ) با اسید



چرب ایجاد می شوند triacylglycerols موسوم می باشند .

د ر اثرهید رولیزاین نوع چربی ها اسید های چرب و گلیسرول تولید می گردند .

بخش اول : طبقه بندی چربی ها

چربی ها را به طرق مختلفی طبقه بندی می کنند .

Lehninger ( صفحه ۲۸۰ رفرانس A-۷ ) لیپید ها را بد و گروه بنحویزیر

تقسیم بندی نمود ه است

گروه اول : چربی های کمپلکس قابل صابونی شدن (Complex (Saponifiable

که شامل اسیل گلیسرولها- فسفوگلیسرید ها اسفنگولیپید ها و مومها می باشند .

این گروه از لیپید ها د ر اثرهید رولیز توسط مواد قلیائی به املاح اسید های چرب

( که د ر اصطلاح به صابون موسومند ) تبدیل می گردند .

گروه دوم : چربی های ساده غیر قابل صابونی شدن (Simple (nonsaponifiable

که ترین ها - استروئید ها و پروستاگلاندین ها از این گروه بشمار می آیند . د ر

ساختمان ملکولی این مواد اسید های چرب شرکت نداشته و د ر اثرهید رولیز

انها صابون ایجاد نمی گردد .

گروه اول: چربی های کمپلکسدسته اول: اسیل گلیسرولها

این گروه از چربی ها از استریفیکاسیون اسید های چرب و گلیسرول حاصل می شوند  
 اسیل گلیسرولهایی که در حرارت معمولی مایع هستند روغن ها (oils) نامیده  
 شده و آنهایی که در حرارت معمولی جامد هستند به چربی ها (fats) موسوم  
 می باشند.

اسید های چربی که در ساختمان ملکولی این گروه از لیپید ها وجود دارند به دو  
 صورت اشباع و غیر اشباع هستند و در ملکول چربی ها بیشتر اسید های چرب اشباع  
 و در ملکول روغن ها اغلب اسید های چرب غیر اشباع شرکت دارند.

فرمول کلی اسید های چرب اشباع را به صورت  $(CH_2)_n O_2$  و یا  $C_n H_{2n} - COOH$   
 نمایش می دهند.

در ملکول اسید های چرب غیر اشباع موجود در روغن های یک یا چند پیوند دوگانه  
 و یا سه گانه وجود دارد.

جدول شماره ۸ فرمول و نقطه ذوب بعضی از اسیدهای چرب طبیعی

I - اسیدهای چرب اشباع

نقطه ذوب	تعداد کربن	فرمول	نام اسید چرب
۴۴ / ۲ °C	۱۲	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>10</sub> COOH	اسید لوریک
۵۳ / ۹	۱۴	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>12</sub> COOH	اسید میریستیک
۶۳ / ۱	۱۶	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>14</sub> COOH	اسید پالمیتیک
۶۹ / ۶	۱۸	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>16</sub> COOH	اسید استئاریک
۷۶ / ۵	۲۰	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>18</sub> COOH	اسید آراشیدیک
۸۶	۲۴	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>22</sub> COOH	اسید لینوسریک

II - اسیدهای چرب غیر اشباع

-۰ / ۵	۱۶ : Δ۹	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>5</sub> CH=CH(CH <sub>2</sub> ) <sub>7</sub> COOH	اسید پالمیتولیک
۱۳ / ۴	۱۸ : Δ۹	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>7</sub> -CH=CH(CH <sub>2</sub> ) <sub>7</sub> COOH	اسید اولئیک
-۵	۱۸ Δ۹ و ۱۲	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>4</sub> -CH=CHCH=CH-COOH(CH <sub>2</sub> ) <sub>7</sub> H <sub>2</sub> C	اسید لینولئیک
-۱۱	۱۸ : Δ۹ و ۱۲ و ۱۵	CH <sub>3</sub> -CH <sub>2</sub> -CH=CH-CH <sub>2</sub> -CH=CH-CH <sub>2</sub> -COOH(H <sub>2</sub> C) <sub>7</sub> H <sub>2</sub> C	اسید لینولنیک
-۴۹ / ۵	۲۰ : Δ۵ و ۸ و ۱۱ و ۱۴	CH <sub>3</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>4</sub> (CH=CHCH <sub>2</sub> ) <sub>3</sub> -CH=CH-COOH(CH <sub>2</sub> ) <sub>3</sub> -CH	اسید آراشیدونیک

استخراج از جدول صفحه ۲۸۱ فرانس A - ۱۳

در جدول فوق ارقام بعد از دلتا ( Δ ) محل پیوند دو گانه را در ملکول مشخص می سازند .

اسید های چرب در طبیعت بندرت بصورت آزاد یافت می شوند و عموماً " بفرم استر در ریافت های گیاهی و حیوانی پراکنده هستند .

در ملکول اسید های چرب شاخه جانبی وجود ندارد و تعداد اذکرین ملکول آنها اغلب زوج می باشد .

در اسید های چرب غیر اشباع پیوند دو گانه عموماً " بعد از کرین نهم قرار دارد .

( شماره گذاری کرین ها در ملکول اسید های چرب از کرین عامل کربوکسیل شروع

می گردد ) . مهمترین اسید های چرب اشباع موجود در چربی های حیوانی را

اسید پالمیتیک و اسید استئاریک تشکیل می دهند .

روغن های گیاهی بیشتر حاوی اسید های چرب غیر اشباع می باشند و روی این اصل

چربی های حیوانی جامد و چربی های گیاهی اغلب مایع هستند .

اسید های چرب غیر اشباع در طبیعت اغلب بفرم سیس Cis مشاهده شد ه اند

در ساختمان چربی بدن انسان بیشتر اسید های چرب اشباع شرکت دارند .

در جدول شماره ۹ میزان انواع اسید های چرب موجود در صد گرم چربی بدن

انسان درج شده است .

نوع اسید چرب	گرم اسید چرب در ۱۰۰ گرم وزن بدن
اسید لئوریک	۰ / ۱ - ۱ / ۷
اسید میرلستیک	۱ / ۵ - ۵ / ۹
اسید پالمیتیک	۲۰ / ۸ - ۲۵
اسید استئاریک	۲ / ۲ - ۸ / ۴
اسید تتراد سنوئیک	۰ / ۲ - ۲ / ۴
اسید هگزا سنوئیک	۳ / ۲ - ۶ / ۷
اسید اولئیک	۳۸ / ۷ - ۴۶ / ۹
اسید اکتادکانوئیک	۴ - ۲۴ / ۸
اسیدهای چرب غیر اشباع	۱ / ۵ - ۸ / ۳
	۲۲ - ۲۰ °C

استخراج از جدول صفحه ۱۳۴ رفرانس A - ۱۴

### الف: بررسی مشخصات اسیدهای چرب

#### ۱- خواص فیزیکی

##### ۱-۱- نقطه ذوب

نقطه ذوب اسیدهای چرب اشباع نسبت مستقیم با طول زنجیر ملکول دارد.

مثلاً " اسید چرب اشباع  $C_4$  در  $۹^{\circ}C$  و اسید چرب اشباع  $C_{28}$  در  $۹^{\circ}C$  ذوب

می گردند و بطور کلی نقطه ذوب اسیدهای چرب با تعداد کربن زوج زیاد تر از -

اسیدهای چرب با تعداد کربن فرد می باشد.

در مورد اسید های چرب غیر اشباع که بد و فرم سیس و ترانس هستند نقطه ذوب نوع ترانس عموماً " زیاد تر است " .

وجود پیوند های دوگانه در ملکول اسید چرب سبب کاهش نقطه ذوب می گردد بطور مثال نقطه ذوب اسید استئاریک ( اسید چرب اشباع )  $17^{\circ}\text{C}$  است در صورتیکه نقطه ذوب اسید اولئیک ( بایک پیوند دوگانه )  $14^{\circ}\text{C}$  و اسید لینولئیک ( باد و اتصال مضاعف )  $5^{\circ}\text{C}$  و اسید لینولنیک ( سه پیوند مضاعف )  $11^{\circ}\text{C}$  - می باشد .

بعضی از گلیسرید ها دارای دو یا سه نقطه ذوب متفاوت می باشند مثلاً تری پالمیتین دارای دو نقطه ذوب (  $60^{\circ}$  و  $43^{\circ}$  ) و تری استارین نیز دو نقطه ذوب (  $72^{\circ}$  و  $55^{\circ}$  ) دارد علت این پدیده که به پلی مرفیسم ( polymorphism ) موسوم است این طور توجیه گردیده است که این گلیسرید ها در درجه حرارتیکه ذوب می شوند فرم کریستال آنها تغیر تغییر می نماید و کریستال تشکیل شده دارای نقطه ذوب زیاد تری است و بدین ترتیب گلیسرید در دو درجه حرارت مختلف ذوب و بمایع شفاف تبدیل می گردد .

گلیسرید های جامد قبل از ذوب شدن ابتدا صورت خمیری شکلی بخود گرفته و سپس در اثر بالا رفتن درجه حرارت کاملاً ذوب می شوند .

در مورد تعیین نقطه ذوب بایستی درجه حرارت نقطه شروع ذوب و نقطه انتهای ذوب و شفافیت کامل را یادداشت نمود و برای تعیین نقطه ذوب درجه حرارت - انتهای را بایستی منظور نمود .

۱-۲ - حلالیت

درجه حلالیت اسیدهای چرب با افزایش وزن ملکولی آن نسبت عکس دارد  
 اسید استیک در آب بخوبی حل شده و اسید بوتیریک نیز به نسبت ۶٪ در آب  
 محلول است ولیکن حلالیت اسید کاپروئیک از این مقدار کمتر و اسیدهای چربی که  
 بیش از ۶ اتم کربن در ملکول دارند بسیار جزئی است.

افزایش درجه حرارت موجب زیاد تر شدن حلالیت اسیدهای چرب می گردد  
 نوع حلال نیز در میزان حلالیت اسیدهای چرب موثر می باشد.  
 در جدول شماره ۱۰ حلالیت سه اسید چرب در حلالهای مختلف بر حسب  
 گرم اسید چرب در ۱۰۰ گرم حلال و در ۲۰°C مشخص گردیده است.  
 جدول شماره ۱۰ حلالیت سه اسید چرب

حلال					
اسید چرب	اب	بنزن	متانل	اتانل	کلروفرم
حلالیت C <sub>۱۰</sub>	۰/۰۱۵	۲۹۸	۵۱۰	۴۴۰	۳۲۶
حلالیت C <sub>۱۴</sub>	۰/۰۰۲	۲۹/۲	۱۷/۳	۲۳/۹	۳۲/۵
حلالیت C <sub>۱۸</sub>	۰/۰۰۰۳	۲/۵	۰/۱	۲/۳	۶

استخراج از جدول صفحه ۱۳۰ رفرانس A - ۱۴

۱-۳ - نقطه جوش

در اسیدهای چرب اشباع نقطه جوش با طول زنجیر ملکول نسبت مستقیم دارد  
نقطه جوش استرهای متیله حد  $3^{\circ}\text{C}$  کمتر از اسیدهای چرب مربوطه است و  
بعلت پایداری استرهای متیله در عمل تقطیر جزء بجزء از آنها بجای اسید چرب  
استفاده می گردد .

تعداد اتصال مضاعف در ملکول تاثیری در نقطه جوش اسیدهای چرب ندارد .  
بطوریکه نقطه جوش اسیدهای چرب  $\text{C}_{18}$  ( اسید اولئیک - اسید لینولئیک -  
اسید لینولنیک ) تقریباً " یکسان است .

۱-۴ - جذب طبیعی

اسیدهای چرب اشباع با زنجیر کوتاه در طول موج کمتری اشعه ماوراء بنفش را  
جذب می کنند وجود اتصالات مضاعف در ملکول وهم چنین افزایش وزن ملکولسی  
موجب می گردد که در طول موج زیادتری اسیدهای چرب اشعه ماوراء بنفش را  
جذب کنند .

بدین طریق اسید لینولئیک ( $\text{C}_{18}\text{H}_{32}\text{O}_2$ ) در طول موج  $235$  میلی میکرون اشعه  
ماوراء بنفش را جذب نموده در صورتیکه اسید لینولنیک ( $\text{C}_{18}\text{H}_{30}\text{O}_2$ ) در  
طول موج  $270$  میلی میکرون و اسید آراشیدونیک ( $\text{C}_{20}\text{H}_{32}\text{O}_2$ ) در طول  
موج  $300$  میلی میکرون اشعه ( U.V ) را جذب می نمایند .

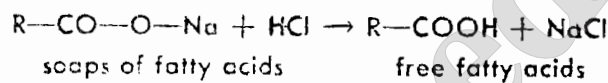
از این خاصیت در شیمی بمنظور جد کردن مخلوط اسیدهای چرب استفاده می گردد .



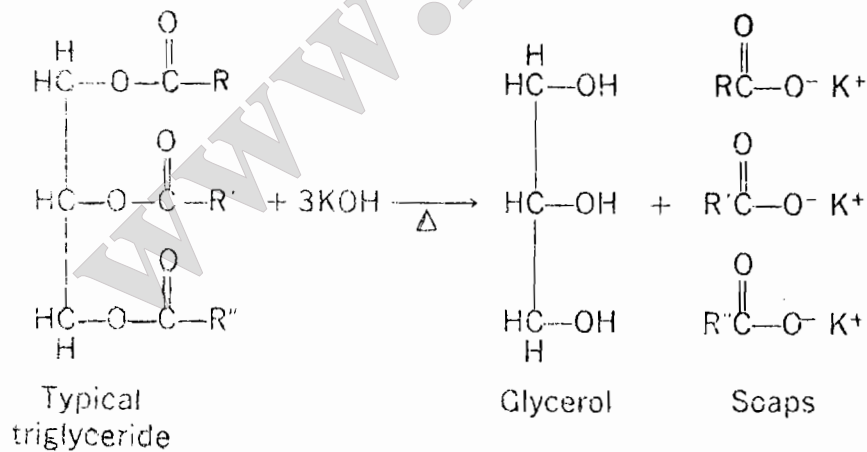
## ۲- خواص شیمیائی اسیدهای چرب

### ۱-۲- صابونی شدن (saponification)

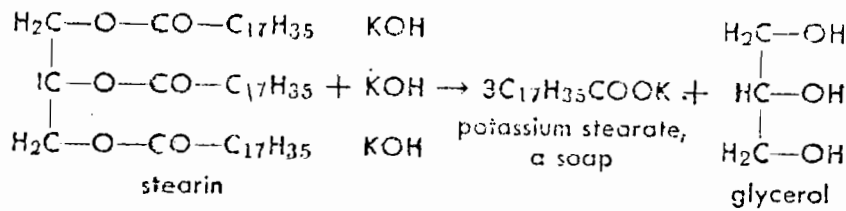
اسیدهای چرب توسط محلول های قلیائی خنثی گردیده و تولید املاحی به نام صابون می نمایند صابون های سدیم و پتاسیم در آب محلول و به عنوان ماده چرب زدا مورد استفاده قرار می گیرند صابون های کلسیم و منیزیم در آب نامحلول و در حلال های آلی به مقدار جزئی حل می گردند صابون ها چنانچه در مجاورت اسید قوی قرار گیرند مجدداً "به اسیدهای چرب تبدیل می شوند"



در اثر حرارت دادن چربی ها با محلول های قلیائی علاوه بر صابون گلیسرول نیز طبق رابطه زیر تولید می گردد.



بدین ترتیب از صابونی نمودن استارین توسط محلول پتاس استارات سدیم (صابون) و گلیسرول بدست می آورند.

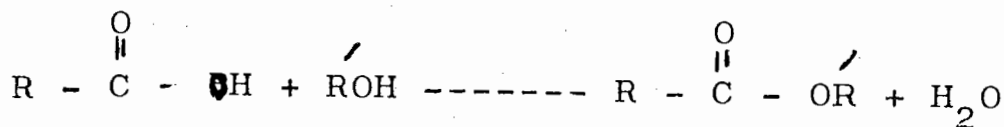


## عدد صابونی شدن

تعداد میلی گرم پتاس لازم برای صابونی شدن کامل یک گرم اسید چرب و یا چربی به عدد صابونی شدن آنها موسوم است از روی اندازه گیری عدد صابونی شدن تا حدی می توان به نوع اسید چرب و یا چربی در نمونه پی برد زیرا تعداد اسیدهای چرب با وزن ملکولی کمتر در واحد وزن (گرم) بیشتر از تعداد اسیدهای چرب سنگین در یک گرم می باشد.

## ۲-۲- استری شدن (Esterification)

چنانچه اسیدهای چرب در حضور اسید سولفوریک و یا اسید کلریدریک خالص بالکل ها مجاور گردند عمل استریفیکاسیون صورت گرفته و با خروج یک ملکول آب از محیط عمل استر حاصل می شود

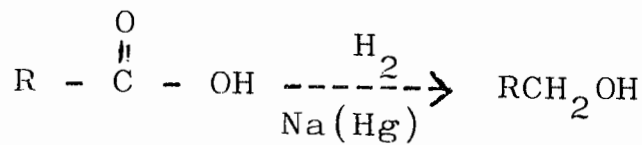


۲-۳ - احیاء (Reduction)

اسیدهای چرب در مجاورت اجسام احیاء کننده به الکل های چرب تبدیل

می شوند عمل احیاء ممکن است توسط ملقمه سدیم و یا هیدرژن تحت فشار انجام

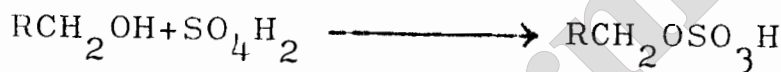
داد .



از الکل های چرب حاصل برای تهیه نوعی چرب زد (detergent) استفاده

می گردد بدین طریق که ابتدا آنها را توسط اسید سولفوریک سولفونه نموده و سپس

محصول عمل را توسط سود خنثی می نمایند .

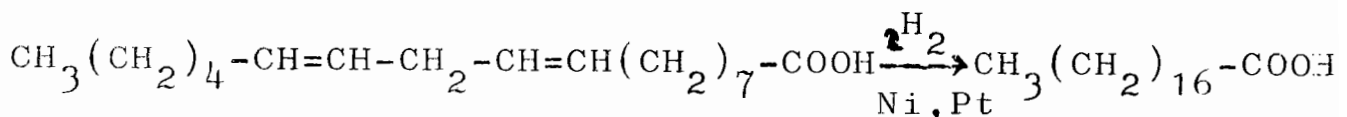


۲-۴ - هیدرژناسیون (Hydrogenation)

پیوندهای دوگانه و سه گانه موجود در اسیدهای چرب غیر اشباع به سهولت

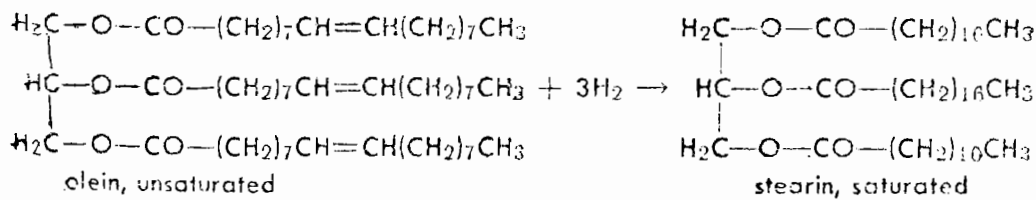
توسط هیدرژن تحت فشار و در حرارت بالا در مجاورت کاتالیزور اشباع می گردند به

طور مثال در شرایط لازم اسید لینولئیک به اسید استئاریک تبدیل می شود .



در اثر هیدرژناسیون در مجاورت کاتالیزور نیکل اولئین طبق واکنش زیره استارین

مبدل می گردد .



اسیدهای چرب مایع در نتیجه هیدرژناسیون به اسیدهای چرب جامد تبدیل می شوند .

### ۵-۲ - هالوژناسیون

در شرایط مناسب پیوند های اتیلنی در اسیدهای چرب توسط هالوژنها

جایگزین شده و سرعت عمل به نوع هالوژن بستگی دارد میل ترکیبی فلوئور خیلی

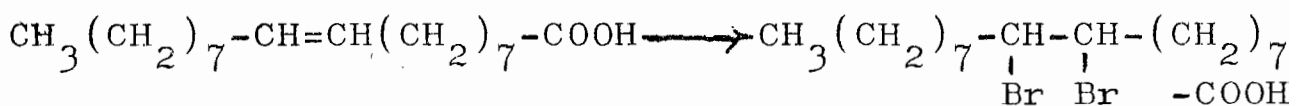
شدید است و با افزایش وزن اتمی هالوژن میل ترکیبی هالوژن کاسته می شود بنا

براین میل ترکیبی هالوژن ها به ترتیب  $\text{I} > \text{Br} > \text{Cl} > \text{F}$  می باشد .

برای عمل هالوژناسیون معمولا "ازمنوکلرورید (ICl) و منوبرورید (IBr) استفاده -

می شود هرگاه اسید اولئیک و یا اسید الئیدیک را توسط برم هالوژنه نمائید مشتقات

دو برمه تولید می گردند .



oleic acid

Dibromostearic acid

چون هر پیوند يك ملكول هالوژن جذب می نماید می توان با بکاربردن يك هالوژن تعداد پیوند های دوگانه را در يك اسید چرب مشخص نمود این آزمایش راهنمای مفیدی برای تشخیص نوع اسید چرب و روغن ها می باشد .

### عدد ید (Iodine Number)

عدد ید يك اسید چرب و یا روغن عبارت از وزن گرم یدی است که جذب ۱۰۰ گرم روغن می شود بنابراین عدد ید اسید های چرب اشباع صفر است .  
 عدد ید اسید اولئیک ( يك پیوند دوگانه ) ۹۰ و لنپولیک ( دو پیوند دوگانه ) ۱۸۱ و اسید لینولنیک ( سه پیوند دوگانه ) ۲۷۰ می باشد .

### ۶-۲ - اکسیداسیون

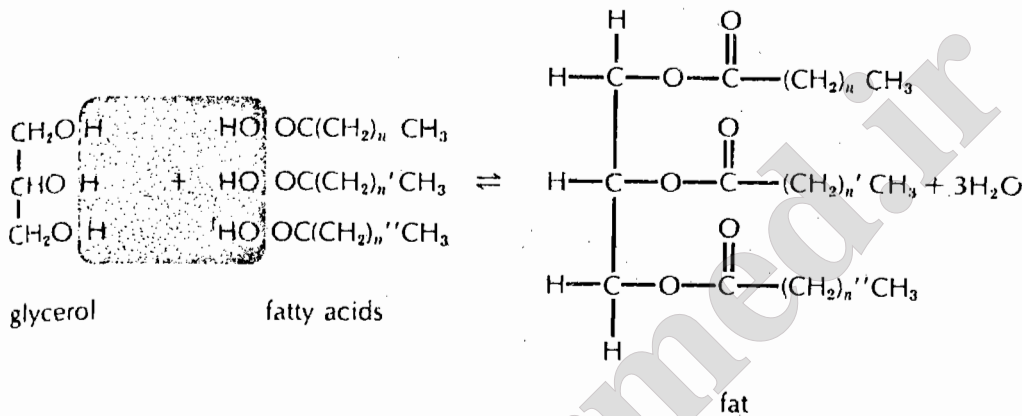
اسید های چرب اشباع در برابر محلول پرمنگنات پتاسیم در محیط قلیائی پایدارند در صورتی که اسید های چرب غیر اشباع در این شرایط اکسید می شوند و در مرحله اول پیوند های مضاعف توسط دو عامل  $\text{OH}$  اشباع شده و دی هیدر اکسی اسید ها ایجاد می گردند هرگاه عمل اکسیداسیون ادامه یابد محصولات فوق به اسید های بازنجیر کوتاه تر تبدیل می گردند بطور مثال اولئیک اسید در اثر اکسیداسیون ابتدا 9:10-Octenoic acid تبدیل گردیده و سپس در اثر ادامه اکسیداسیون بدو اسید سبک تر ( پلارگونیک اسید و اولئیک اسید ) تجزیه می گردد .



ب : بررسی مشخصات تری اسیل گلیسرولها

استرهای تولید شده از استریفیکاسیون اسیدهای چرب با گلیسرول به acylglycerols و یا glycerides نامیده شد و چنانچه هر سه عامل هیدراکسیل گلیسرول توسط اسیدهای چرب طبق فرمول زیر استریفیه گردند استر

حاصلرا triacylglycerol می نامند



قسمت عمده چربی های موجود در سلولهای گیاهی و جانوری را تری اسیل گلیسرولها تشکیل می دهند . تری اسیل گلیسرولها بدو دسته زیر تقسیم می شوند .

اول : تری اسیل گلیسرولهای ساده : که اسیدهای چرب موجود در ملسکول

ساختمانی آنها یکسان می باشند ، مانند تری استارین - تری پالمیتین و تری اولئین

دوم : تری اسیل گلیسرولهای مختلط : که در ملکول آنها دو یا سه اسید چرب

مختلف شرکت دارند مانند ، ۱- پالمیتودی استارین که در ساختمان این نوع چربی

یک ملکول اسید پالمیتیک و دو ملکول اسید استتاریک وجود دارند .

در رسد ملکولی تری اسیل گلیسرولها که در یافت چربی موش Rat توزیع شده است

بقرار زیر است .

۰ / ۳	SSS	نوع	۱- چربی ساده	
۶۱ / ۸	UUU			
۴ / ۱	SSU	نوع	۲- چربی مختلط	
۱ / ۶	SUS			"
۱۹ / ۵	SUU			"
۱۲ / ۸	USU			"

S = اسید چرب اشباع

U = اسید چرب غیر اشباع

تری اسیل گلیسرولها در اثر هیدرولیز توسط مواد قلیائی به مخلوطی از صابون و گلیسرول تبدیل می شوند . هرگاه در عامل هیدر اکسیل ملکول گلیسرول توسط اسید های چرب و یک عامل هیدر اکسیل آن بوسیله پیوند اتری بایک آلکیل درگیر شود ترکیباتی بنام الکیل اتر- اسیل گلیسرول ها بوجود می آیند .

در نتیجه هیدرولیز این مواد توسط قلیاها یا انزیم های هیدرولیزکننده گلیسرول اترها تولید می گردند

دسته دوم : فسفولیپیدها

این گروه از چربی ها به گلیسرول فسفاتید ها نیز موسوم هستند و در نتیجه استریفیه شدن



یکی از عوامل هیدراکسیل نوع اول ملکول گلیسرول توسط اسید فسفریک ود عوامل

هیدراکسیل دیگر آن بوسیله اسید های چرب ایجاد می گردند .

اسکلت ( backbone ) این چربی ها را گلیسرول -۳- فسفات تشکیل

می دهد . در ساختمان ملکولی فسفولیپید ها یک کربن نامتقارن وجود دارد .

این مواد در اثر هیدرولیز به یک ملکول اسید فسفریک و یک ملکول گلیسرول ود و ملکول

اسید چرب تبدیل می شوند .

چربی های این گروه شامل اسید های فسفاتیدیک - لستین ها - سفالین ها -

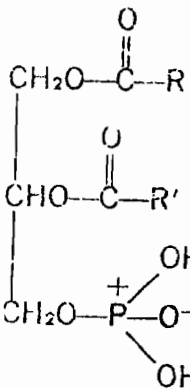
پلاسمالوزن ها هستند .

### 1- اسید های فسفاتیدیک

این اجسام در اثر هیدرولیز به یک ملکول گلیسرین و یک ملکول اسید فسفریک ود و

ملکول اسید چرب که معمولا "یکی از اند و غشراشباع می باشد تبدیل می شوند یکی از عوامل

الکلی نوع اول گلیسرین در این ترکیبات توسط اسید فسفریک و عامل دیگر نوع اول و هم



چنین عامل الکلی نوع دوم ملکول بوسیله اسید چرب استریفیکه شد ه اند .

اسید های فسفاتیدیک به عنوان ترکیب واسطه در سنتز فسفولیپید ها

وتری گلیسرید ها شرکت می نمایند یکی از ترکیبات این گروه را بنام

cardiolipin از عضلات قلب می توان استخراج نمود . این

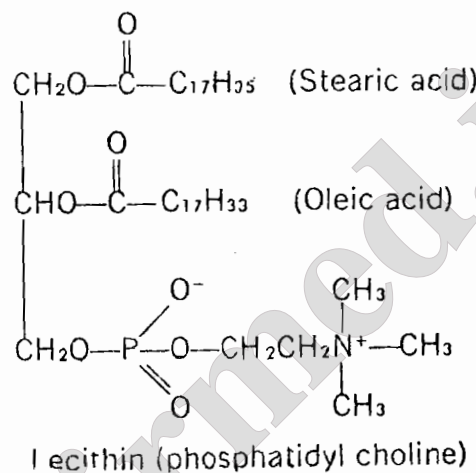
Phosphatidic acid

ترکیب که از آن در تشخیص بیماری سفیلیس استفاده می شود محتوی

اسید فسفریک و گلیسرین و اسید اولئیک و اسید لینولئیک است .

ملکول این چربی های مرکب از اسید فسفریک و اسیدهای چربو -

گلیسرین و ترکیبات ازت دار تشکیل گردیده است در فرمول لسیتین ها یکی از OH های اسید فسفریک توسط باز کولین (choline) استرئیفیکه شده است



لسیتین خالص جسمی است سفید رنگ و مومی شکل ولی در مجاورت اکسیژن هوا و نور در اثر اکسیداسیون به رنگ قهوه ای تبدیل می گردد لسیتین در حلال های آلی ( بجز استن ) حل گردیده و در آب به مقدار کم حل شده و به حالت کلوئیدی در می آید لسیتین توسط استن رسوب داده می شود لسیتین در اثر هیدرولیز توسط اسید سولفوریک به فسفاتیدیک اسید و کولین تجزیه می گردد درگاه لسیتین را با اسید های معدنی و یا قلیاها بجوشانند اسید فسفاتیدیک نیز در اثر هیدرولیز به اسید چرب و گلیسر و اسید فسفریک تبدیل می شود .

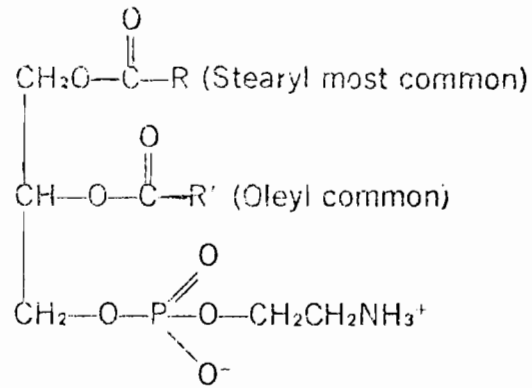
در لسیتین خالص نسبت ازت به فسفر برابر يك و نسبت اسید چرب به فسفر مساوی  
دومی باشد در ادیکال R در لسیتین معمولاً " اسید های چرب غیر اشباع مانند  
اسید اولئیک و اسید های غیر اشباع (  $C_{20}$  ,  $C_{22}$  ) هستند .

لسیتین در زرده تخم مرغ - شیر - بافت های عصبی - خون - صفرا - لنف یافت  
می شود در بعضی از منابع گیاهی مانند لوبیا چیتی ( soya ) نیز به مقدار  
جزئی لسیتین وجود دارد .

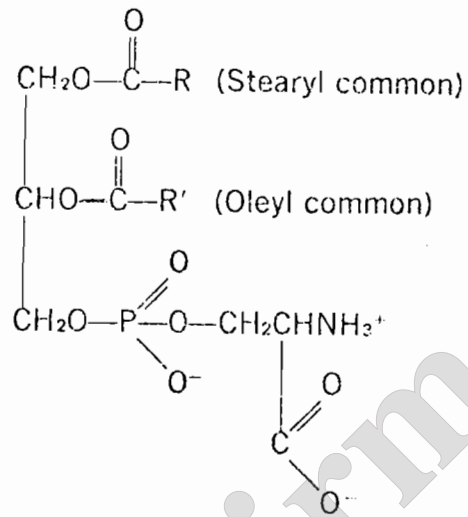
لسیتین خاصیت امولسیون کنندگی دارد و در شیرینی سازی و تهیه شکلات ها  
از آن استفاده می شود .

### ۳- سفالین ها cephalins

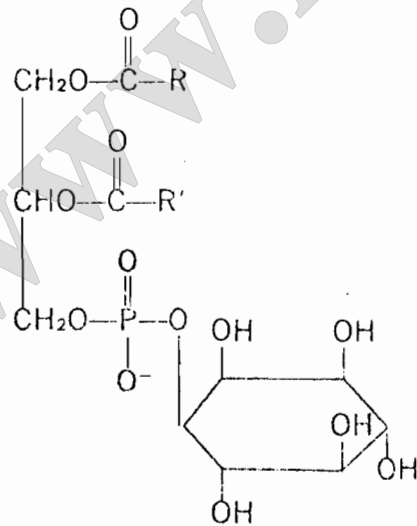
این چربی ها در اثر هیدرولیز به اسید های چرب - گلیسرین -  
اسید فسفریک و یک باز ( اتانل امین ) و یا اسید آمینه ( سرین ) تبدیل  
می گردند اختلاف ملکولی سفالین ها با لسیتین ها در نوع بازی است که  
توسط اسید فسفریک درگیر شده است .  
مهمترین ترکیبات این گروه شامل اتانل امین سفالین - سرین سفالین -  
اینوزیتول فسفاتید می باشد .



Ethanolamine cephalin



Serine cephalin



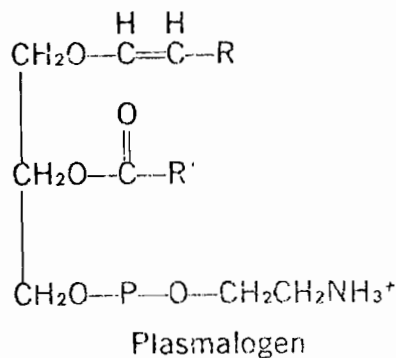
Inositol phosphatide

درملکول اینوزیتول فسفاتید یک ملکول ( inositol ) درمحل بازهای-  
 ذکرشده قرارگرفته است سفالین ها درحلال های آلی ( غیرازاستن ) محلول  
 وبه مقدار جزئی درالکل اتیلیک حل می شوند وچنانچه آنها را با اسیدهای -  
 معدنی رقیق وقلیایها بجوشانند هیدرولیز می گردند آنزیم lecithinase  
 که درزهرمار وجود دارد نیز موجب هیدرولیز سفالین ها گردیده و آنها را به

لیزوسفالین ها lysocephalins تبدیل می سازد +

۴- پلاسمالوژنها Plasmalogens

این ترکیبات مشابه لسیتین ها و سفالین ها هستند و فقط درملکول آنها دروضعیت -  
 بجای یک اسید چرب یک الدئید قرارگرفته که بسادگی هیدرولیز نمیشود . پلاسمالوژنها  
 در اثر هیدرولیز به اسید چرب - اسید فسفریک - گلیسرین الدئید - ویک باز ( کولین  
 یا اتانل امین ) تجزیه می گردند اسید چرب موجود درملکول آنها غالباً " غیراشباع می باشد .



دسته سوم: اسفنگولیپیدها

این گروه از چربی های مرکب در اغلب بافت های گیاهی و جانوری یافت شده و بصورت ترکیبات مختلف در ساختمان مغز و سلسله اعصاب شرکت دارند . اسکلت فرمول آنها را اسفنگوزین ( Sphingosine ) که از نظر شیمیائی یک آمینوالکل است تشکیل می دهد .

ملکول اسفنگوزین بوسیله یک پیوند آمیدی با یک ملکول اسید چرب ( $C_{18}$  تا  $C_{26}$ ) اتصال یافته و تولید ترکیبی بنام سرامید ( Ceramide ) را می نماید و از پیوند عامل الکلی نوع اول سرامید با ترکیبات قطبی ( که اغلب کربوهیدراتها هستند ) اسفنگولیپیدها تشکیل می گردند .

۱- اسفنگومیلین ها ( Sphingomyelins )

اسفنگومیلین ها مهمترین نوع اسفنگولیپیدها بشمار می آیند و فسفوریل اتانل- آمین و یا فسفوریل کولین جزء قطبی ملکول آنها را تشکیل می دهند . اسفنگومیلین ها در کبد و مغز و طحال و بعضی از بافت های دیگر وجود داشته و در اثر هیدرولیز کامل به اسید چرب - اسید فسفریک - اسفنگوزین و باز کولین یا اتانل- آمین تجزیه می گردند .

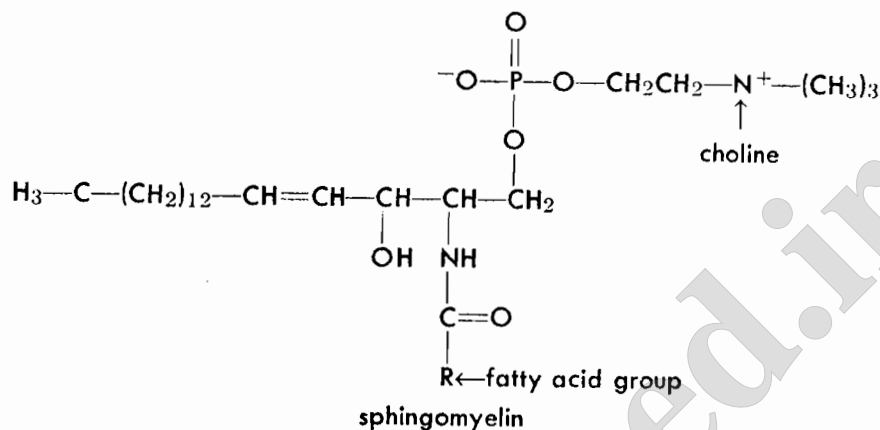
اسفنگومیلین ها کمتر از لستین در اثر حل می شوند ( در سرما توسط اتر رسوب داده -

می شوند) ولی در الکل داغ محلولند.

اسفنگومیلین ها در بنزن و کلرفرم محلول و در استن نامحلول می باشند و در برابر

اکسیژن هوا مقاوم بوده و اکسید نمی شوند.

فرمول اسفنگومیلین ها بنحویزیراست.



## ۲- گلیکواسفنگولیپید های خنثی (Neutral Glycosphingolipids)

در ملکول ساختمانی این گروه از اسفنگولیپید های یک یا چند ملکول منوساکارید

شمارکت داشته ساده ترین این ترکیبات را سربروزید ها (Cerebrosides)

تشکیل می دهند. در سربروزید ها منوساکارید ها که جزء قسطبی ملکول بشمار

می آیند توسط اتصال  $\beta$  - گلیکوزیدی به عامل هیدراکسیل سرآمید پیوند یافته اند

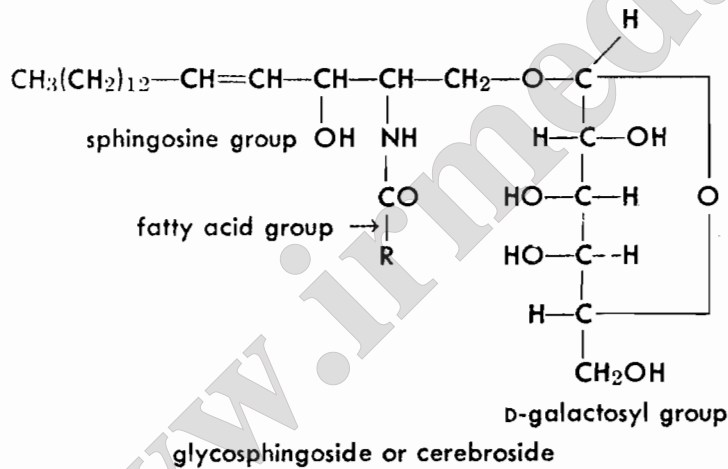
سربروزید ها در یافت مغزوبافت های عصبی و طحال یافت می شوند و در ناحیه

سفید مغز و در قسمت myelin به مقدار بیشتری وجود دارند.

منوساکارید سربروزید مغزشامل گالاکتوز و منوساکارید سربروزید کبد و طحال را اغلب

گلوکز تشکیل می دهد .

اسید های چرب موجود در سربروزید های استخراج شده از مغز و اعصاب متفاوت می باشند . در سربروزید موسوم به cerebren اسید چرب — nervon و cerebeonic-acid و در انواع kersin و nervon و oxynervon اسید های چرب به ترتیب lignoceric-acid و nervonic-acid و oxynervonic-acid می باشند . سربروزید ها دارای فرمول ساختمانی زیر هستند



گلیکواسفنگولپید های خنثی که یک دی ساکارید بعنوان جزء قطبی در ملکول دارند به دی هگزوزید ها ( Dihexosides ) نامیده می شوند و هم چنین tetrahexosides و trihexosides گلیکواسفنگولپید های دیگری با سامی که به ترتیب یک ملکول تری ساکارید و تترا ساکارید و ملکول دارند نیز دریافت های



مختلف مشاهده شد ه اند .

### ۳- سولفاتیدها (Sulfatides)

دریافت مغزیمقدار کم استرسولفات ه گالاکتوزبروزید هانیزمشاهده شده است این

ترکیبات به سولفاتیدها ویا سولفولیپیدها (Sulfolipides) موسوم

هستند و اسیدهای چرب ملکول آنها را اسیدهای چرب (C<sub>22</sub> تا C<sub>26</sub>) تشکیل

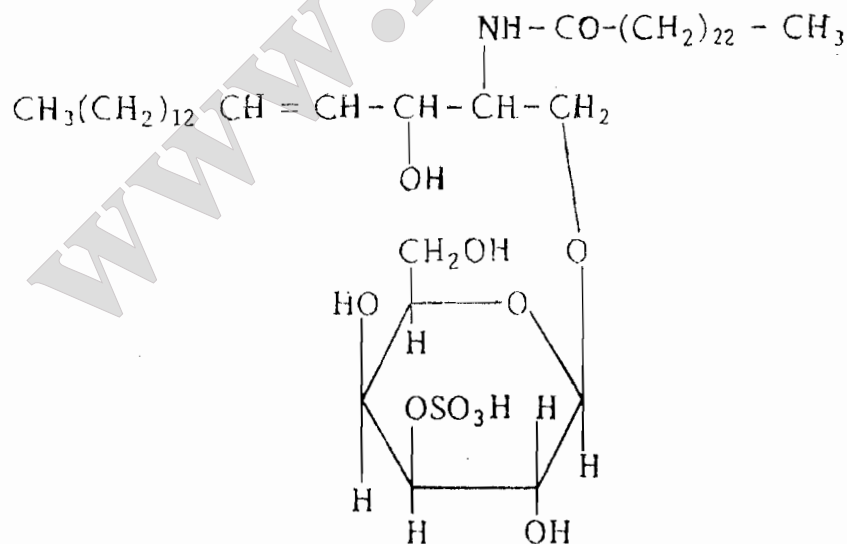
می دهند .

درسال ۱۸۸۴ Thudichum اولین سولفولیپید را که حاوی ۶٪

گوگرد بود از یافت مغزاستخراج نمود و مطالعاتی بعدی نشان داد که سولفولیپیدها

درکبد وطحال و شش هانیزوجود دارند .

فرمول سولفولیپید استخراج شده از یافت مغزشکل زیر است .



## ۴- گلیکواسفنگولیپید های اسید

گروه دیگری از گلیکواسفنگولیپید ها که خاصیت اسیدی داشته و بنام گانگلیوزید ها (gangliosides) موسومند نیز دریافت مغز و بافت عصبی و طحال وجود دارند .

در سال ۱۹۴۲ Klenk از مغز گاو ماده ای را استخراج نمود که شباهت زیادی به سربروزید ها داشت و آنرا گانگلیوزید نامید .

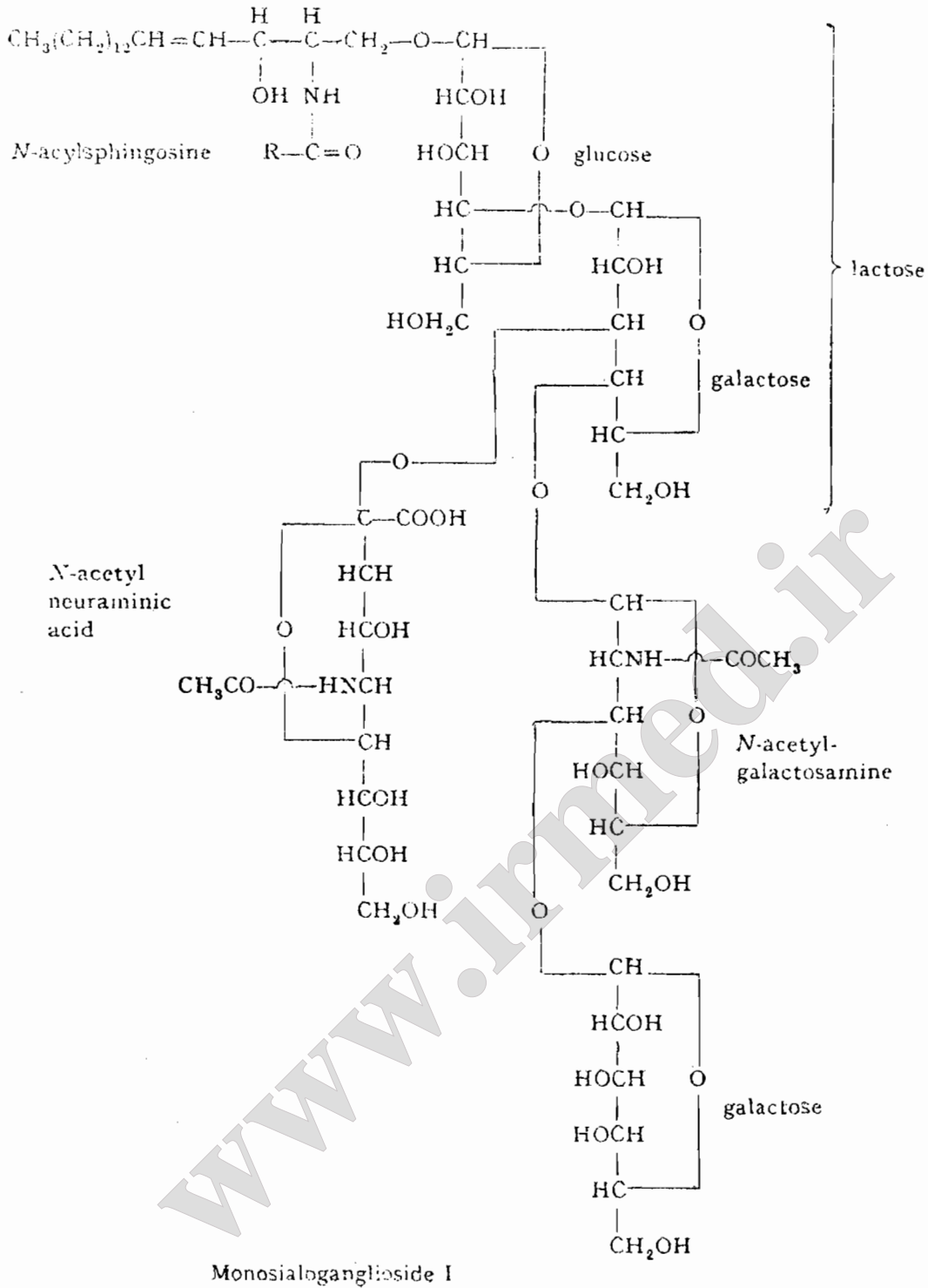
گانگلیوزید ها اغلب در قسمت خاکستری مغز متمرکز هستند و در ساختمان ملکولی آنها يك يا چند ملکول اسید سیالیک يك ملکول اسفنگوزین يك ملکول اسید چرب وهم چنین اولیگوساکارید ها شرکت دارند .

در مغز انسان اسید سیالیک ملکول گانگلیوزید ها بصورت -

N-acetylneuraminic-Acid می باشد . تاکنون بیش از بیست نوع گانگلیوزید های مختلف شناخته شده اند که در تعداد و نوع هگزوزها و اسید سیالیک موجود در ملکول بایکدیگر اختلاف دارند .

گانگلیوزید ها را بر مبنای تعداد اسید سیالیک موجود در ملکول به سه گروه (منو- دی - تری) سیالوگانگلیوزید ها تقسیم بندی می نمایند در گانگلیوزید هائی که از مغز انسان استخراج شده است هر سه نوع مذکور مشاهده گردیده است .

در صفحه - ۱۵۱ - فرمول يك نوع منوسیالوگانگلیوزید نمایش داده شده است .

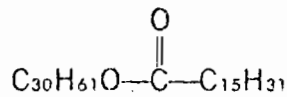


دسته چهارم : مومها (Waxes)

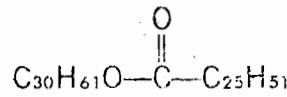
ازنقطه نظر شیمیائی مومها سترهای جامدی هستند که از استریفیکاسیون اسیدهای چرب سنگین با الکل‌های چرب یا استرولها تشکیل یافته‌اند .  
این مواد در اثر گرم شدن به حالت خمیری درآمده و در نتیجه سرد شدن به قطعات سختی تبدیل می‌گردند .

مومها در روی بعضی از برگها و میوه‌ها (مانند کلم) یافت شده و توسط بعضی حشرات مانند زنبور عسل ترشح می‌گردند و در زیر پوست حشرات به صورت لایه محافظ وجود دارند .

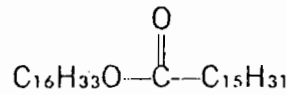
در چربی پشم حیوانات و روغن جمجمه بالن به مقدار قابل ملاحظه‌ای از انواع مومها یافت می‌شود موم زنبور عسل کمپلکسی از انواع استرها و اسیدهای چرب آزاد و الکل‌ها و هیدروکربورها می‌باشد .  
استر مهم آن میریستیل پالمیتات است که از استریفیکاسیون الکل میریستیلیک با اسید پالمیتیک تشکیل یافته است .  
در موم زنبور عسل اسیدهای چرب با مقدار کربن زوج از  $(C_{24} - C_{34})$  و هم چنین الکل‌های نوع اول از  $(C_{24} - C_{34})$  به صورت استروگ‌های بحالت آزاد یافت می‌گردند .



Beeswax (myricyl palmitate)

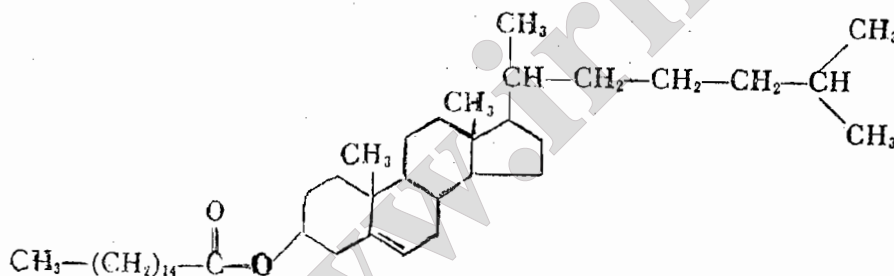


Carnauba (myricyl cerotate)



Spermaceti (cetyl palmitate)

موم ها برخلاف اسید های چرب به سختی صابونی می شوند و توسط آنزیم لپاز هیدرولیز نمی گردند در ریلاسمای خون یک نوع موم بنام کلستریل پالمیتات دیده شده است که از استر یفیکاسیون کلسترل و اسید پالمیتیک بوجود آمده است .



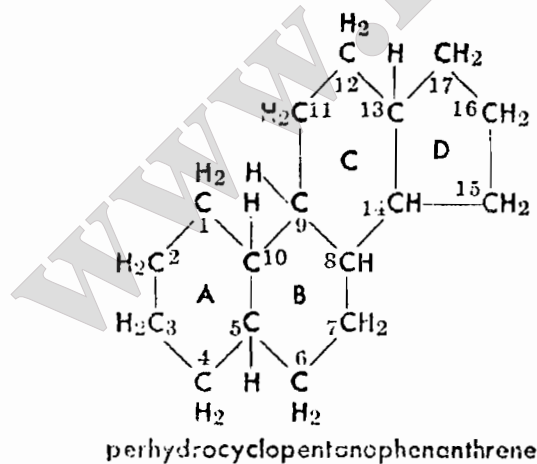
موم هاد را هیدرولیزه الکل ها و اسید های چرب تجزیه می گردند .

گروه دوم: چربیهای ساده Simple (nonsaponifiable) lipids

- در ساختمان ملکولی این گروه از مواد چرب اسیدهای چرب شرکت نداشته و بنا بر این در اثر هیدرولیز آنها توسط مواد قلیائی صابون تشکیل نمی شود .
- عده ای از این ترکیبات بصورت هورمونها و ویتامینها دارای فعالیت بیولوژیکی هستند . چربی های این گروه عبارتند از : استروئیدها - ترینها و پروستاگلاندینها .

دسته اول: استروئیدها (Steroids)

- از نقطه نظر شیمیائی استروئیدها مشتقات (پرهیدروسیکلوفنتانوفتانترن) هستند که فرمول آن ذیلا نشان داده شده است .



- در فرمول فوق ابتدا اتصالات مضاعف فنانترن (که از سه حلقه بنزنی تشکیل شده است) توسط هیدرژن اشباع گردیده و تولید پرهیدروفنانترن می نماید .

واز ترکیب آن بایک ملکول سیکلونتان استروئیدها ایجاد شده اند • شمارش –  
تعداد کربن در ملکول استروئیدها از اس حلقه A و در خلاف جهت عقربه های  
ساعت شروع می گردد •

استروئیدها را به سه دسته مهم زیر تقسیم می نمایند •

۱- استرول ها (sterols)

۲- اسید های صفراوی (Bile acids)

۳- هورمون ها (Hormones)

۱- استرول ها

در ملکول استرول ها عموماً "یک عامل (OH) در روی کربن شماره ۳ تثبیت

گردیده است این ترکیبات را از نقطه نظر منشاء تولید به دو گروه قسمت می نمایند •

– استرول های حیوانی (Animal sterols)

– استرول های گیاهی (Vegetable sterols)

الف: استرول های حیوانی:

استرول های این گروه شامل گلسترل – لانسترل – کوپروسترل –

کالین استرل می باشند •

اول : کلسترل

کلسترل در سال ۱۷۶۹ توسط Polilletier از سنگ های صفاوی استخراج گردید و Cherreul در سال ۱۸۱۵ مشاهده نمود که این جسم برخلاف چربی ها قابل صابونی شدن نیست و این ماده سفید رنگ مومی شکل را کلسترل نامید در سال ۱۸۵۹ Berthelot آن را به عنوان يك الكل شناخت و فرمول آن در سال ۱۹۳۳ توسط Windaus و Weiland مشخص گردید کلسترل در اغلب بافت های حیوانی وجود دارد و به طور متوسط در بدن يك مرد به وزن ۷۰ کیلوگرم در حدود ۱۴۰ گرم کلسترل یافت می شود .  
درصد کلسترل در بافت های مختلف بدن يك مرد بنحویزیراست :

غده فوق کلیوی ۱۰٪ وزنی

مغز و سلسله اعصاب ۲٪

کبد ۰/۳٪

پوست ۰/۳٪

خون ۰/۲۱٪

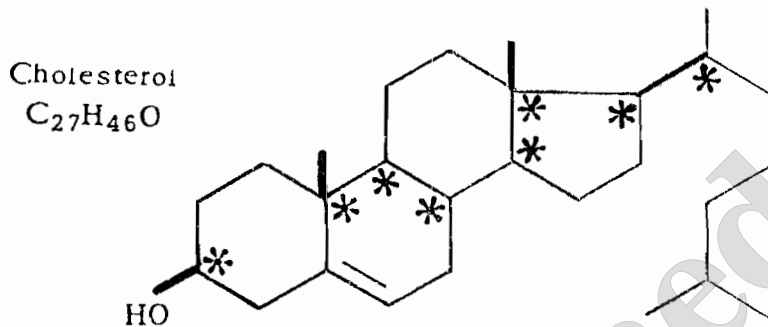
ماهیچه ها ۰/۱٪

و مقدار آن در قسمت های دیگر بدن کمتر از ۱٪ می باشد .



در ملکول کلسترل يك پیوند مضاعف بین کربن شماره ۶ و ۵ و یک عامل الکلی نوع دوم روی کربن شماره ۳ و شاخه جانبی مربوط به کربن شماره ۱۷ دارای ۸ اتم کربن می باشد در ملکول کلسترل تعداد هشت اتم کربن نامتقارن وجود دارد در فرمول زیر محل کربن های نامتقارن با علامت ستاره مشخص گردیده است .

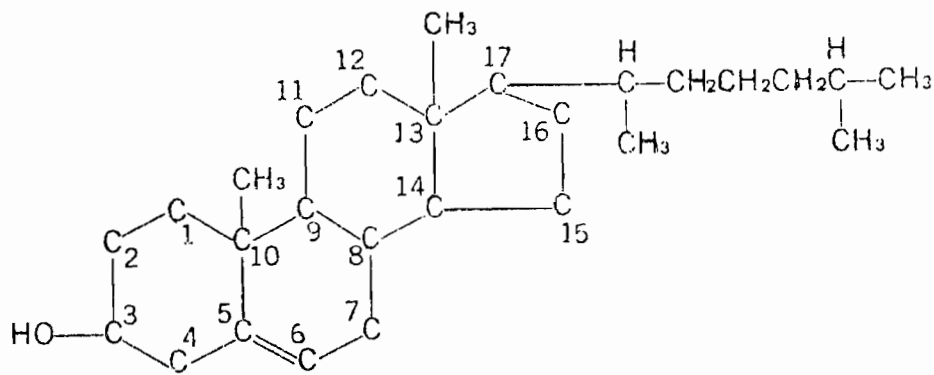
C-3, C-8, C-9, C-10, C-13, C-14, C-17, C-20



حدود  $\frac{2}{3}$  کلسترل خون به صورت استر (که اغلب توسط اسیدهای چرب اشباع استریفیه شده است) و  $\frac{1}{3}$  آن بحالت آزاد است .

کلسترل جسمی است سفید رنگ متبلور (لوزی شکل) بی رنگ و بی بو و نقطه ذوب آن  $140^{\circ}\text{C}$  می باشد کلسترل در آب و اسیدها و قلیاها نامحلول و در اسیدهای صفراوی و اتر - بنزن - کلرفرم - اترنفت - بی سولفورکربن - والکل داغ محلولست .

کلسترل توسط دیژتوئین بفرمول (C<sub>56</sub>H<sub>92</sub>O<sub>29</sub>) رسوب داده می شود و نور پلاریزه را  $39/5^{\circ}$  - بچپ منحرف می سازد فرمول کامل کلسترل در صفحه ۱۷۰ نمایش داده شده است .

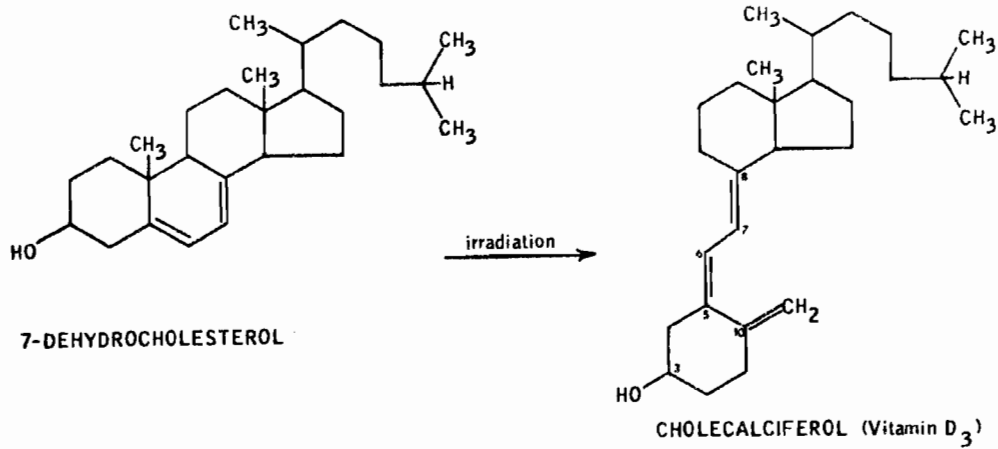


Cholesterol

محلول کلرفرمی کلسترل با انیدرید استیک در مجاورت اسید سولفوریک به رنگ سبز تبدیل می گردد ( واکنش Liebermann ) در اثر عمل هیدرژناسیون اتصال اتیلنی ملکول اشباع گردیده و در نتیجه ایجاد یک کربن نامتقارن دیگر در ملکول و وایزومر با سامی Caprosterol ( استر موجود در مدفوع ) و Cholestanol ( استر موجود در خون ) تولید می گردند .

در اثر اکسیداسیون کلسترل بین کربن شماره ۸ و ۷ یک اتصال مضاعف دیگر پدید آمده و جسمی بنام 7-dehydrocholesterol تولید می شود .

این جسم به پروویتا مین  $D_3$  موسوم است و در برابر اشعه ماوراء بنفش به ویتامین  $D_3$  تبدیل می گردد .



دوم: لانوسترول Lanosterol  $C_{30}H_{50}O$

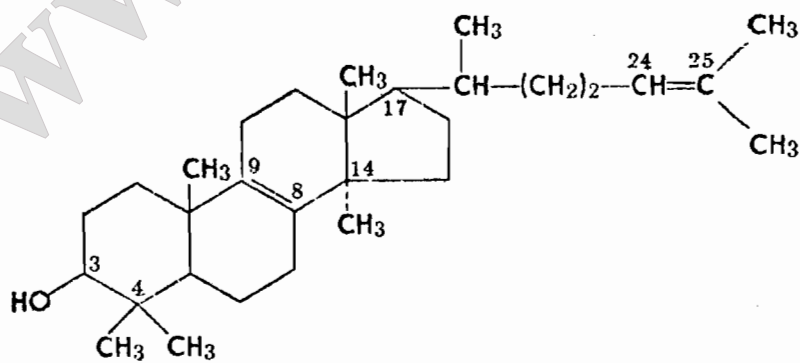
لانوسترول را از ( Lanolin ) چربی پشم حیوانات استخراج می نمایند

• وحدود ۴۴٪ جزء غیرصابونی چربی پشم را لانوسترول تشکیل می دهد

از نظر شیمیائی لانوسترول دارای دو عامل متیل یکی در کربن ۴ و یکی در کربن ۱۴ اودو

پیوند مضاعف بین کربن (۸ و ۹) و (۲۴ و ۲۵) می باشد بنابراین فرمول گسترده آن

بدین نحو می باشد



4, 4, 14 $\alpha$ -trimethyl- $\Delta^{8,24}$ -cholestadiene-3 $\beta$ ol

لانسترل توسط متانل واستن متبلور گردیده نقطه ذوب آن  $40^{\circ}\text{C}$  و نوریلاریزه را  $+58^{\circ}$  بر است منحرف می سازد و باد یثیپتونین رسوب نمی دهد .

طبق تحقیقات K- Blach در سال ۱۹۵۰ لانوستریک ترکیب حدوداً در

کلسترل است وجود آنزیمی بنام ( Squaleneoxydyclase ) در کبد

باعث اکسیداسیون اسکالن گردیده و در نتیجه cyclisation در ملکول جسم

حاصل لانوستریل تشکیل می گردد .

در اثر هیدرژناسیون لانوستریل اتصال مضاعف کربن (۲۴ و ۲۵) اشباع گردیده و

با حذف سه عامل متیل از لانوستریل بیوسنتز کلسترل انجام می یابد .

سوم: کوپروسترل coprosterol

این جسم از احیاء کلسترل توسط آنزیم ها در روده ایجاد شده و توسط

مدفوع دفعی شود کوپروسترول جسمی است چپ گردان و توسط دیژیتونوزید

Digitonoside رسوب داده شده و در (  $102-104^{\circ}\text{C}$  ) ذوب

می گردد کوپروسترل باراکتیف لیبرمان تغییر رنگ نمی دهد .

از هیدرژناسیون کلسترل در مجاورت کاتالیزرها ترکیب دیگری بنام choletanol

ایجاد می شود .

## چهارم: کالین استرل Chalinesterol

این استرل در اسفنج دریائی وجود دارد و در اثر هیدرژناسیون به

campesterol تبدیل می‌گردد.

### ب- استرل‌های گیاهی

استرل‌های گیاهی از دو گروه زیر تشکیل یافته‌اند.

۱- میکواسترلها (mycosterols) ترکیبات  $C_{28}$

۲- فیتواسترلها (phytosterols) ترکیبات  $C_{29}$

### اول: میکواسترلها

مهمترین ترکیبات این گروه ارگسترل می‌باشد.

ارگسترل Ergosterol ( $C_{28}H_{43}OH$ )

این استرل در انواع قارچ ها و مخمرها وجود دارد و چون اولین

مرتب‌ه آنرا از چاودار (Ergot) استخراج نمودند به ارگسترل

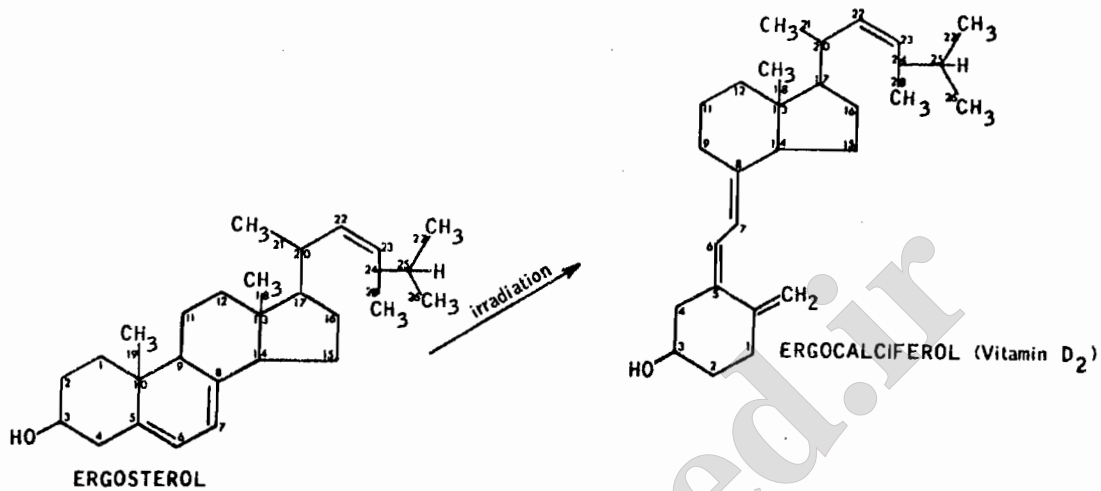
نامیده شده است و امروزه اغلب آنرا از مخمر آبجو بدست می‌آورند.

در ساختمان ملکولی آن در اتصال مضاعف و شاخه جانبی آن دارای ۹

اتم کربن و یک پیوند دوگانه می‌باشد.

ارگسترل در برابر اشعه ماوراء بنفش طبق واکنش زیره ویتامین D<sub>2</sub> ویا

• تبدیل می گردد • ergocalciferol



دوم: فیتواسترلها

از ترکیبات این گروه سیتوسترل و استیگماسترل دارای اهمیت زیادتری

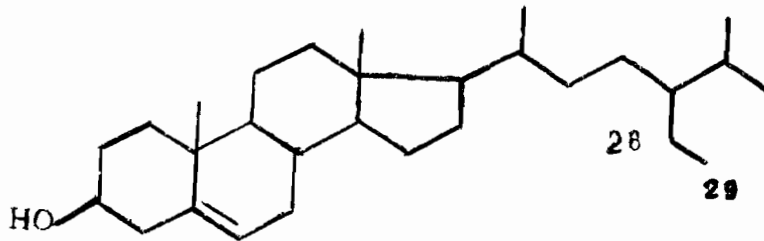
• هستند

۱- سیتوسترل sitosterol

سیتوسترل در جوانه گندم و روغن نوعی ذرت ( sorgho ) و لوبیا چیتی

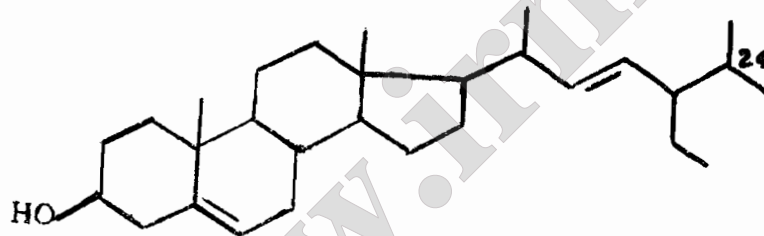
یافت می گردد •

فرمول ساختمانی سیتوسترل بشکل زیرمی باشد.



۲- استیگماسترل stigmasterol

- این استرل در روغن بادام زمینی (Soya bean) یافت می شود.
- وازنظر ساختمان ملکولی شبیه کلسترل است.



ج: آزمایشات کیفی و کمی استرل ها

- برای تشخیص و تعیین مقدار استرل ها در مایعات فیزیولوژی در آزمایشگاه ها روشهای متعددی متداول است که در این جا به ذکر چند روش آن اکتفا می شود.

## ۱- واکنش Salkowski

هرگاه محلول کلرفرمی استرل را با حجم مساوی اسید سولفوریک % ۹۰ مخلوط نموده و بگذرانند چند دقیقه بماند مخلوط بد و فاز متمایز تبدیل می گردد در صورت وجود کلسترل در نمونه قشر کلرفرمی بزرگ قرمز و قشر اسید به فلورسانس سبزرنگ مبدل می شود در مورد استرل های گیاهی (ارگسترل) قشر اسیدی بزرگ قرمز و قسمت کلرفرمی بی رنگ می باشد .

## ۲- واکنش Lifschutz

این آزمایش مخصوص استرل های غیر اشباع (کلسترل) است در این روش ابتدا بنمونه مورد آزمایش چند قطره اسید استیک گلاسیال می افزایند تا PH محیط اسیدی شود و بان مقدار کمی پراکسید بنزئیل افزوده و مخلوط را چند دقیقه می جوشانند در این شرایط کلسترل به اکسی کلسترل تبدیل می گردد چنانچه پس از سرد شدن چند قطره اسید سولفوریک غلیظ به مخلوط افزوده و آنرا تکان دهند ابتدا یک رنگ قرمز در محیط عمل ایجاد می شود که پس از چند لحظه به رنگ آبی تبدیل می گردد .



۳- واکنش Hirschsohn

در این روش از راکتیف تری کلرواستیک (T.C.A) استفاده می شود گلسترل

در مجاورت این معرف بزرگ بنفش وارگلسترل بزرگ ای درمی آید .

۴- واکنش Burchard و Liebermann

محلول کلرفرمی استرل ها در مجاورت اسید سولفوریک با انیدرید استیک

ایجاد ترکیباتی رنگین می نمایند از این واکنش لیبرمان در سال ۱۸۸۵ و -

بورشاد در سال ۱۸۹۰ بمنظور اندازه گیری گلسترل استفاده نموده اند طریقه

آزمایش بدین ترتیب است که به ۵ cc محلول کلرفرمی استرل ۲ cc انیدرید

استیک و ۵ قطره اسید سولفوریک خالص می افزائید و مخلوط را خوب بهم می زنید

تشکیل یک رنگ صورتی که به سرعت به آبی و سپس به سبز تبدیل می گردد دلیل

وجود استرل در نمونه است .

زمان تشکیل رنگ به نوع استرل بستگی دارد در مورد استرل های غیر اشباع

رنگ صورتی زود تر ظاهر می گردد از این روش در آزمایشگاه ها برای اندازه -

گیری کمی گلسترل استفاده می شود .

۵- واکنش Tschugaeff

در مجاورت کلرورروی و کلروراستیل گلسترل ایجاد رنگ صورتی می نماید

که توسط دستگاه کلریمتر از روی اندازه گیری شدت رنگ با استفاده از محلول استاندارد

میزان کلسترل را در نمونه محاسبه می کنند .

## ۶- واکنش Zlatkis

---

از این واکنش نیز برای تعیین کمی کلسترل استفاده می شود .

برای تهیه معرف کلرورفریک و اسید استیک گلاسیال و اسید سولفوریک را با هم مخلوط می نمایند

کلسترل در مجاورت این معرف برنگ صورتی در می آید .

## ۷- استفاده از اسید های سولفونیک

---

اسید های پاراتولوئن سولفونیک دی متیل بنزن سولفونیک - نیز با کلسترل واکنش های

مشابه را کسیون لیبرمان را انجام می دهند .

## ۲- اسید های صفراوی Bile acids

---

ماده صفرا در کبد تولید گردیده و از آنجا وارد کیسه صفرا شده و در ریجا " توسط مجاری

صفراوی وارد روده کوچک می شود قسمتی از آن مجدداً " توسط روده کوچک جذب و از راه

ورید باب به کبد بمنظور تحریک کبد جهت ترشح صفرا بر می گردد .

صفرا ماده ای است برنگ زرد طلائی و کمی ویسکوز با طعمی تلخ و PH آن هنگام ترشح از

کبد (۵ / ۸-۷) می باشد و روزانه بمیزان (۷۰۰-۵۰۰) سانتی متر مکعب

در کبد تولید می‌گردد و حدود  $\frac{3}{4}$  مواد جامد آن را ترکیبات آلی و  $\frac{1}{4}$  بقیه

را مواد کانی تشکیل می‌دهند. قسمت عمده ترکیبات آلی آن کلسترل - بیلی روبین -

اسیدهای صفراوی و بیگمانها و مواد کانی آنرا ( $K^+$  و  $Na^+$  و  $Cl^-$  و  $HCO_3^-$ ) می‌باشند.

در جدول زیر مشخصات و ترکیب درصد مواد مختلف موجود در ماده صفرا هنگام میکس

از کبد ترشح می‌شود و ماده صفراوی موجود در کیسه صفرا درج شده است.

جدول شماره ۱۱	صفرای کبد	صفرای کیسه صفرا
وزن مخصوص	۱ / ۰۱۳ - ۱	۱ / ۰۲۶ - ۱ / ۰۳۲
PH	۷ / ۱ - ۸ / ۵	۵ / ۵ - ۷ / ۷
درصد مواد جامد کلی	۱ - ۳ / ۵	۴ - ۱۷
درصد موسین	۰ / ۱ - ۰ / ۹	۱ - ۱۴
اسیدهای صفراوی	۰ / ۲ - ۲	۱ / ۵ - ۱۰
بیگمانهای صفراوی	۰ / ۱۷ - ۵	۰ / ۲ - ۱ / ۵
چربی کلی	۰ / ۱ - ۰ / ۵	۱ / ۸ - ۴ / ۷
کلسترل	۰ / ۱۷ - ۵	۰ / ۲ - ۰ / ۹
فسفاتید	۰ / ۵ - ۸	۰ / ۲ - ۰ / ۵
مواد غیر آلی	۰ / ۲ - ۰ / ۹	۰ / ۵ - ۱ / ۱
قلیائی کلی میلی اکی والان در لیتر	۱۵۰ - ۱۸۰	-
درصد یون کلر میلی اکی والان در لیتر	۷۵ - ۱۱۰	۱۵ - ۳۰
کلسیم میلی گرم درصد	۴ - ۹	۱۰ - ۱۴
آهن میلی گرم درصد	۰ / ۳ - ۷	-

استخراج از جدول صفحه ۵۱۰ فرانس A - ۱۴

اسید صفراوی ماده صفرا در انسان حاوی ۶۰ تا ۲۵ اسید کولیک و ۵ تا ۳۰

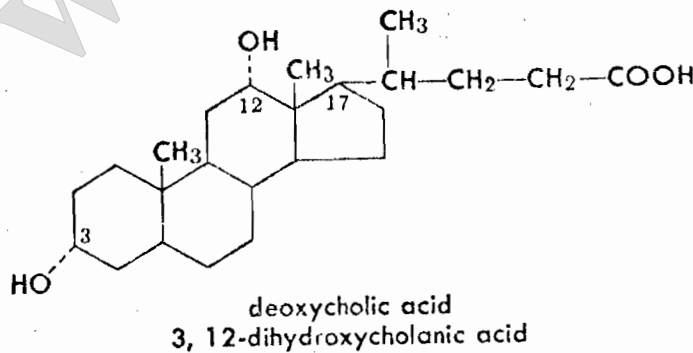
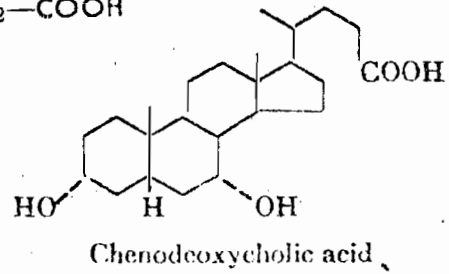
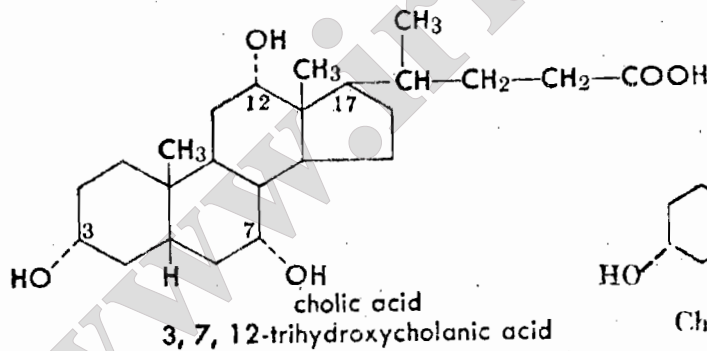
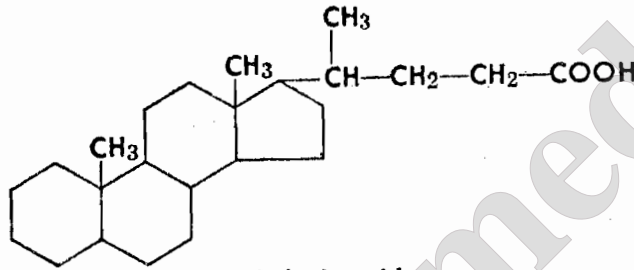
اسید کنوداکسی کولیک و ۲۵ تا ۵ اسید داکسی کولیک می باشد

الف : هسته اصلی سازنده

اسید های صفراوی از اسید کلانیک مشتق گردیده و اسید های ماده صفراوی انسان

حاوی ۶۰ تا ۲۵ اسید کولیک و ۵۰ تا ۳۰ اسید کنوداکسی کولیک و ۵ تا ۲۵ اسید

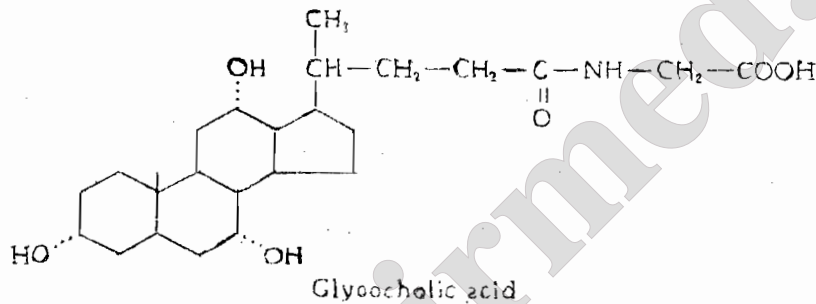
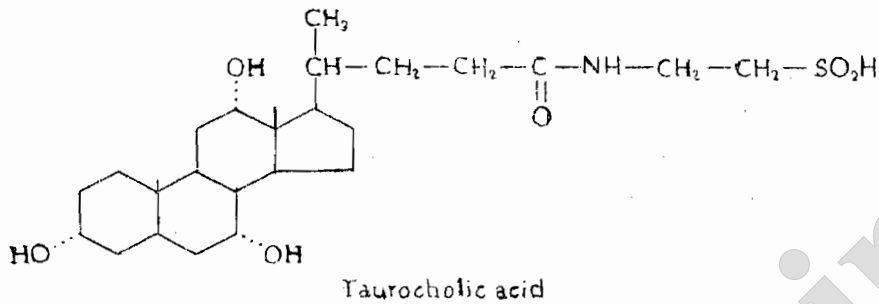
داکسی کولیک می باشد .



اسید های صفرا اغلب به فرم آمیدی هستند و از ترکیب آنها با گلیسین و تورین به ترتیب

اسید گلیکوکولیک (glycocholic-Acid) و اسید توروکولیک

(Taurocholic -Acid) حاصل می گردند .



اسید های صفراوی با محلول ید برنگ آبی در می آیند . املاح سدیم اسید های صفراوی

از چرك زداها (detergents) بشمار می آیند و در آب محلولند .

ب : پیگمان های صفراوی

رنگ زرد ماده صفرا که از کبد ترشح می گردد مربوط به بیلی روبین (Bilirubin) است

که در اثر اکسیداسیون به بیلی وردین (Biliverdin) سبزرنگ تبدیل می گردد .

در ماده صفرا بعضی حیوانات مانند خرگوش بیلی وردین پیگمان اصلی صفرا را تشکیل

می دهد . پیگمانهای صفراوی عموماً "از همه گلوبین تولید می شوند .

### ج : طرز تشخیص اسید های صفراوی

برای تشخیص اسید کولیک به نمونه مقداری اسید استیک و سپس چند قطره اسید —

سولفوریک غلیظ می افزایند و مخلوط را برای مدت ۵ تا ۳ دقیقه می جوشانند ایجاد رنگ

بنفش وجود اسید کولیک را در نمونه مشخص می نماید .

د روش پتن کوفر ( Petten Kofer ) محلول اسید استیکی اسید های صفراوی

را با اسید سولفوریک و فورفورال حرارت می دهند در صورت وجود اسید کولیک رنگ صورتی

ظاهری گردد . هرگاه محلول حاوی اسید کولیک را با اسید فسفریک چند دقیقه بجوشانید

یک فلورسانس آبی مایل به بنفش ایجاد می گردد ( واکنش Pesez )

### آزمایش دیگر

نمونه را توسط استئات سرب والکل صاف نموده و روی قسمت صاف شده محلول الکلی

فورفورال و مقداری اسید فسفریک غلیظ می افزایند و مخلوط را ۳ تا ۲ دقیقه می جوشانند

و پس از سرد شدن بان اسید استیک اضافه می کنند در صورت وجود اسید های صفراوی در

نمونه رنگ آبی مایل به سبز تشکیل می شود .

## ۲- هورمون‌های استروئیدی

(Steroid- Hormones )

این هورمون‌ها شامل هورمون‌های جنسی - هورمون‌های فوق کلیوی و هورمون‌های موثر در متابولیسم کربوهیدرات و املاح هستند .

الف: هورمون‌های جنسی

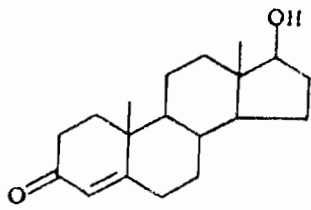
اول: هورمون‌های جنسی مذکر (male-sex-hormones)

بیوسنتز این هورمون‌ها که به آندروژن‌ها (androgens) موسوم هستند توسط قسمتی از سلول‌های بیضه ها و هم چنین بمقدار جزئی از کپسول‌های فوق کلیوی افراد بالغ انجام می‌گیرد .  
 منشاء تولید آنها کلسترل است و از نقطه نظر شیمیائی به غیر از تستوسترون استروئید های ۱۹ کربنه هستند و یک عامل ستنی در کربن شماره ۱۷ - ملکول دارند .

این هورمون‌ها مانع دفع کلسیم و فسفر گردیده و در متابولیسم چربیها و قند ها شرکت می نمایند .

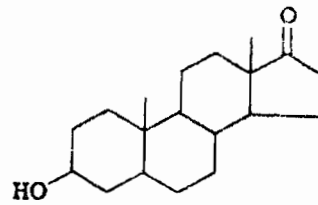
مهم ترین هورمون‌های این گروه تستوسترون و اندرواسترن می باشند

می باشند زیرا " فرمول چند نمونه از هورمون های مذکر مشخص گردیده است .



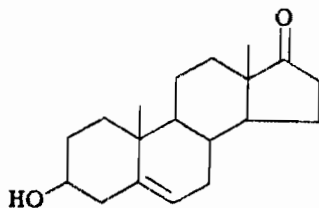
Testosterone (100)

(I)



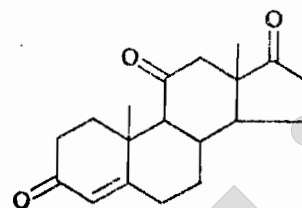
Androsterone (15)

(II)



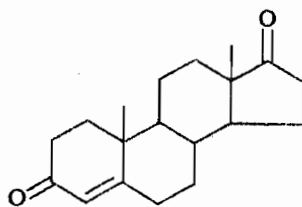
Androstenedione (5-7.5)

(III)



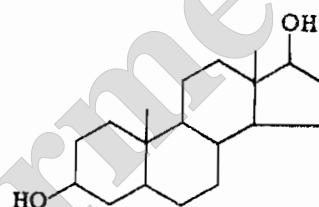
Andrenosterone (3)

(IV)



Androstenedione (12-15)

(V)



Androstenediol (60-75)

(VI)

در فرمول های فوق اعداد بین پرانتز مشخص درصد فعالیت هورمون می باشند

(مبنای 100 = Testosterone) در یک فرد بالغ بطور متوسط روزانه 17

میلی گرم تستوسترون از بیضه ها ترشح می گردد .

دوم - هورمون های جنس مؤنث (Female sex-hormones)

این هورمون ها به دو گروه تقسیم می گردند هورمون های استروژن و هورمون



پروژسترن °

## ۱- هورمون های استروژن (Estrogens)

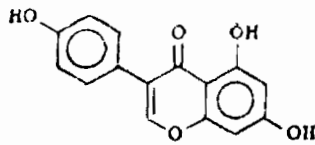
محل اصلی تولید این هورمونها تخمدانها می باشند و بمقدار کم در کپسولهای فوق کلیوی

نیز ساخته می شوند °

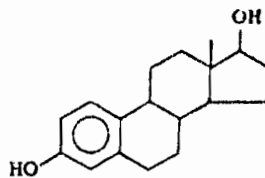
در جفت (Placenta) سه نوع از این هورمونها با سامی استریول - استرنواسترا -

دیول وجود دارد و مقدار آنها در ریجا "با پیشرفت زمان حاملگی زیاد تر می شود ° دیلا"

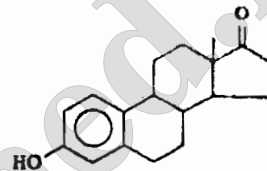
فرمول انواع استروژنها مشخص شده است °



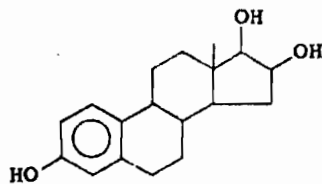
Genistein  
(I)



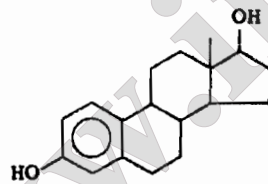
Estradiol  
(II)



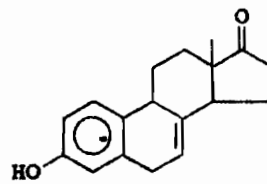
Estrone  
(III)



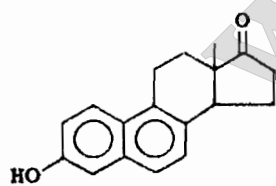
Estricil  
(IV)



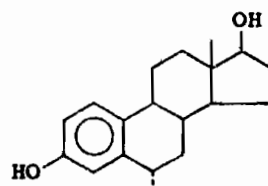
Estradiol-17α  
(V)



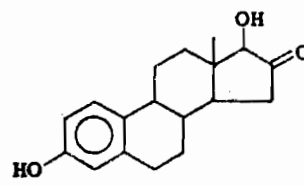
Equilenin  
(VI)



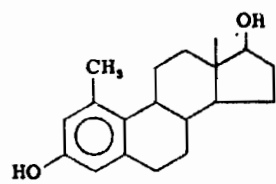
Equilenin  
(VII)



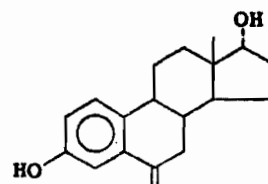
Hydroxyestradiol-6α  
(VIII)



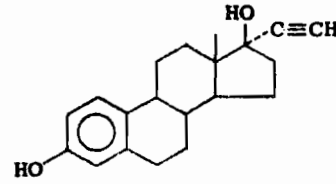
16-Ketoestradiol  
(IX)



1-Methylestradiol  
(X)



6-Ketoestradiol  
(XI)



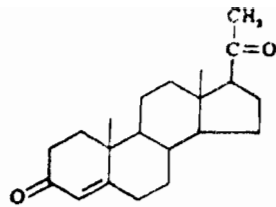
17α-Ethinylestradiol  
(XII)

د فرمول استروژنهاکربن شماره ۱۹ وجود نداشته و از نظر ساختمانی حلقه شماره یک ( A ) ملکول پهنزی است و عامل OH کربن شماره ۳ حلقه خاصیت اسیدی داشته و دارای مشخصات فنلی هستند و لذا این هورمونها را فنل استروئید نیز می نامند .

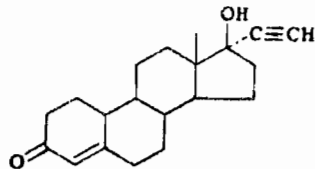
۲- هورمون پروژسترون ( Progesterone )

---

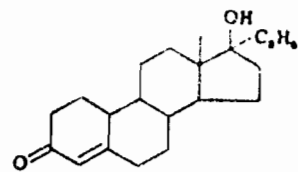
این هورمون در سال ۱۹۶۴ توسط Fotherby از تخمدانها استخراج و هم چنین از غده فوق کلیوی استخراج شده است . در ملکول این هورمون دو عامل ستنی و یک اتصال مضاعف بین کربن شماره ۵ و ۴ وجود دارد . پروژسترن در حلالهای آلی ( بغیر از ترنفت - استن - پیریدین و الکل رقیق ) حل می گردد و در آب نامحلول است . فرمول پروژسترون و مشتقات آن در صفحه ۱۷۵ درج شده است .



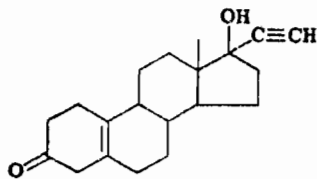
Progesterone  
(1.0)  
(I)



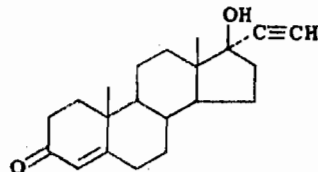
17α-Ethinyl-19-nor-  
testosterone (0.5-1.5)  
(II)



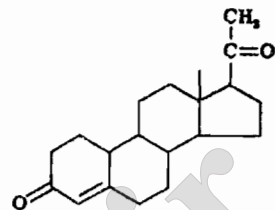
17α-Ethyl-19-nor-  
testosterone (5-10)  
(III)



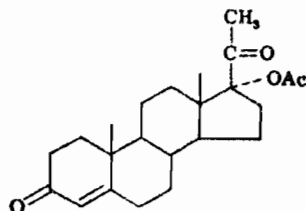
17α-Ethinyl-Δ<sup>5(10)</sup>-  
androst-17-ol-3-one  
(IV)



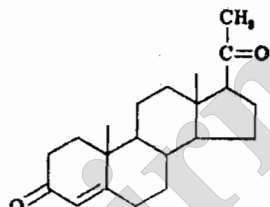
17α-Ethinyl-  
testosterone (0.3)  
(V)



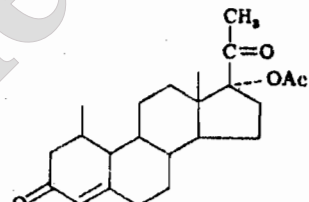
19-Norprogesterone  
(4-8)  
(VI)



17α-Hydroxyproges-  
terone acetate (10)  
(VII)



6α-Methylprogesterone  
(5)  
(VIII)



6α-Methyl-17-hydroxy-  
progesterone acetate (10-20)  
(IX)

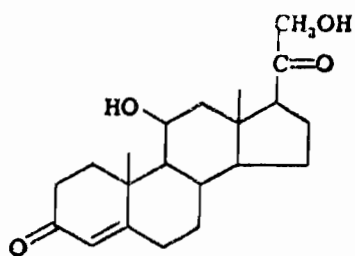
محصول متابولیسم پروژسترن در ادرار به pregnandiol موسوم

است که غلظت آن در ادرار با پیشرفت دوران حاملگی افزایش می یابد و با اندازه-

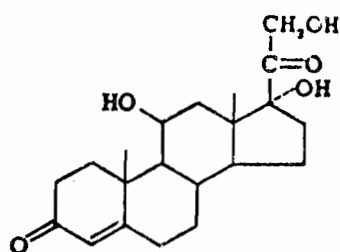
گیری آن در ادرار می توان به وضعیت جنین در مراحل مختلف پی برد .



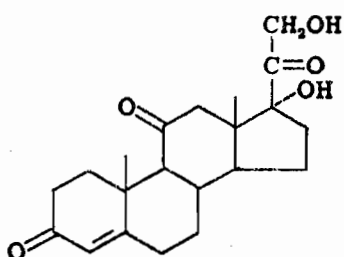
دارای خاصیت دفع پتاسیم و آب و نگهداری سدیم در بدن می باشد .



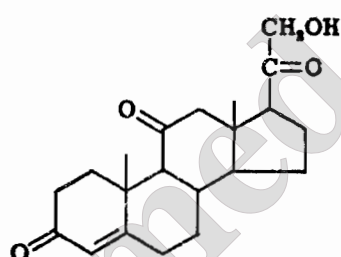
Corticosterone



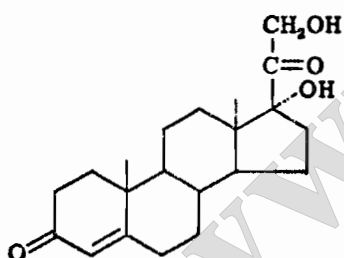
Hydrocortisone  
(17-hydroxycorticosterone)



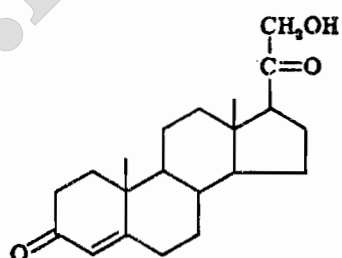
Cortisone (11-dehydro-  
17-hydroxycorticosterone)



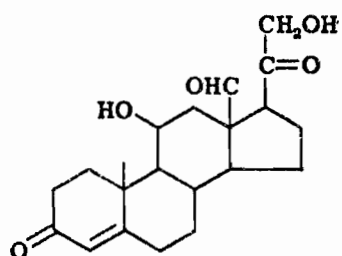
11-Dehydro-  
corticosterone



11-Deoxy-17-hydroxy-  
corticosterone



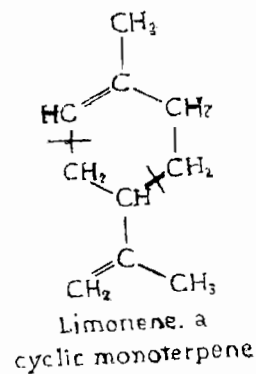
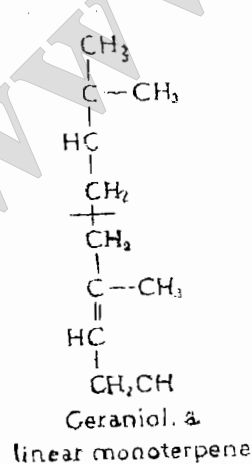
11-Deoxy-  
corticosterone



Aldosterone  
(18-oxocorticosterone)

دسته دوم: ترپن ها (Terpenes)

- این مواد از نظر شیمیائی پلیمرهای ایزوپرن Isoprene هستند .
- ترپن هائی که از د و ملکول ایزوپرن تشکیل شده اند به منوترپن ها و آنهائیکه از سه ملکول ایزوپرن ساخته شده اند به سزگوئی ترین ها موسوم می باشند و گروهی که از ۴ و ۶ و ۸ واحد ایزوپرن در ملکول ساختمانی آنها شرکت نموده است به ترتیب به دی وتری و تترا ترپن نامیده می شوند .
- فرمول بعضی از ترپن ها زنجیری و گروهی سیکلیک و بعضی مخلوطی از هر دو نوع می باشد .
- از منوترپن های زنجیری geraniol (عطر شمعدانی) و از انواع سیکلیک limonene ( اسانس لیمو) و کافور را می توان نام برد .



کافور (C<sub>10</sub>H<sub>16</sub>O) (camphor)

کافور جسمی است سفیدرنگ و مومی شکل نسبتاً "فرار با بوی مخصوص و از درخت

کافور که در نواحی ژاپن و چین و حوالی فرمزروئیده می شود بدست می آید کافور

بعلت دارا بودن د و کربن غیرمتقارن در ملکول بر روی نوریلاریزه مؤثر است و محلول

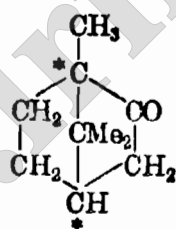
۲۰٪ آن در الکل ۲۰ / ۴۴ + نوریلاریزه را بر است منحرف می سازد فرم چپ گرد انشربندرت

یافت می گردد . و نوع طبیعی آن مخلوطی از دو فرم است نقطه ذوب نوع طبیعی

آن ۱۷۸<sup>o</sup>C و فرم راست گردان آن در ۱۷۹<sup>o</sup>C ذوب می گردد .

کافور دارای خاصیت تصعید است و در حرارت معمولی تدریجاً "متصاعد می شود .

کافور از نوع ترین های حلقوی است .



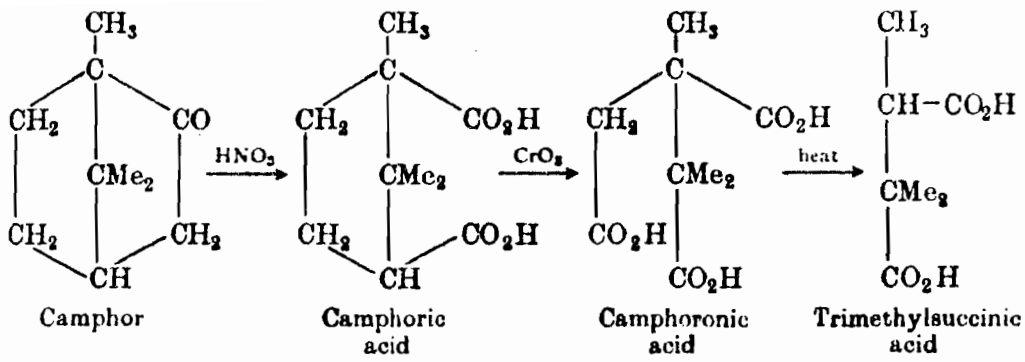
در فرمول فوق کربن های غیرقرینه در ملکول بوسیله ستاره مشخص شده اند .

در اثر اکسیداسیون توسط اسید نیتريك کافور به کامفوریک اسید نوع سیس-

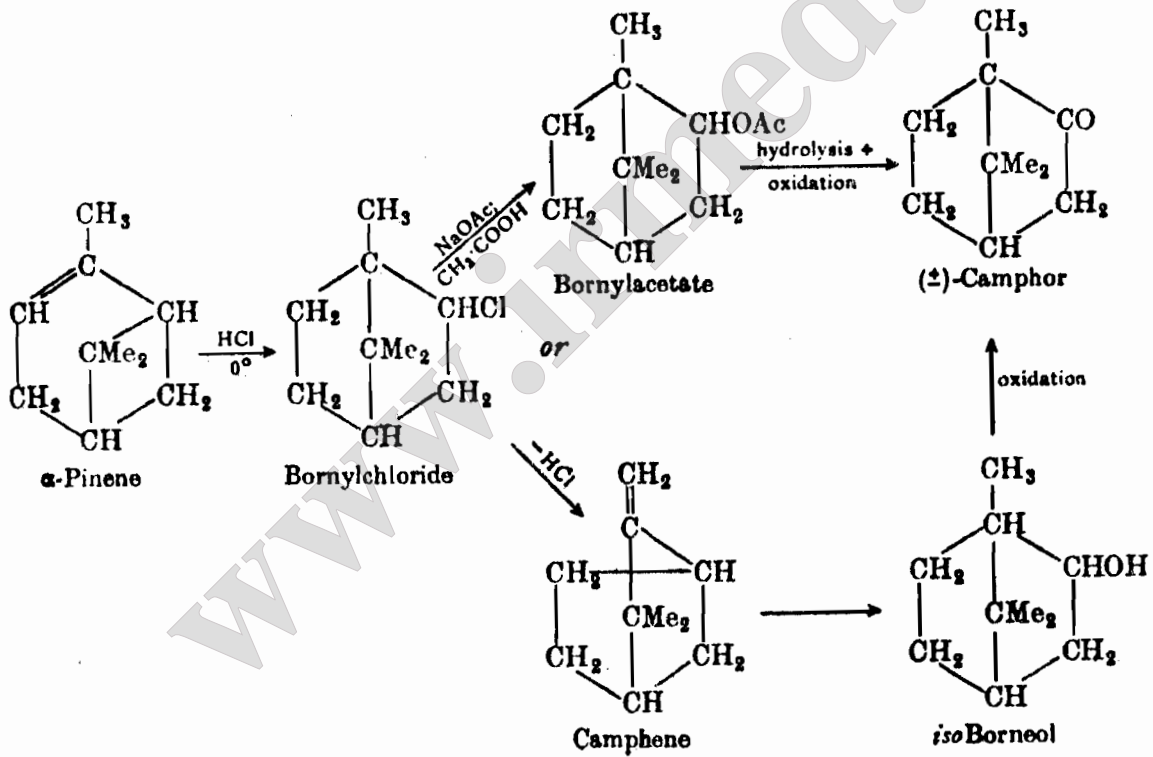
تبدیل می شود و چنانچه توسط اکسید کرم عمل اکسیداسیون را ادامه دهند

کامفوریک اسید ایجاد می شود که در اثر حرارت به تری متیل سوکسینیک اسید،

مبدل می گردد .



امروزه کافور را بطریقه سنتز از ( $\alpha$ -pinene) طبق واکنش‌های زیر بدست می‌آورند.





ازسزکوئی ترین ها Farnesol وازدی ترین ها Phytol

قابل اهمیت هستند فیتول درفتوسنتزکلروفیل شرکت دارد .

squalene یکی ازتری ترین هاست که پیشایند (Precursor)

سنتزکلسترل است .

ازتترترین ها انواع کاروتنوئید ها را می توان نام برد که مهمترین آنها

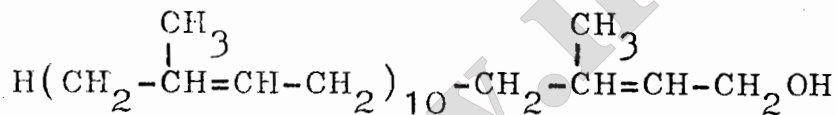
$\beta$ -Carotene است که پیشایند ویتامین A بشمارمی آید .

گروهی ازویتامین محلول درچربی مانند ویتامین های A و E و K

نیزنوعی ازلی ترین ها هستند .

درملکول باکتوبرنل Bactoprenol ۱۱ واحدایزوپرن

بنحوزیرشرکت دارد .



بطوریکه ملاحظه می گردد ۵۵ اتم کسربن درساختمان ملکولی باکتوبرنل

وجود دارد .

## دسته سوم: پروستاگلاندین‌ها Prostaglandins

این گروه از چربی‌های ساده از نظر شیمیائی مشتقات هیدراکسیله اسیدهای چرب غیر اشباع هستند. در ساختمان ملکولی آنها یک حلقه پنج ضلعی وجود داشته و بر حسب دارا بودن عوامل الکلی و ستنی و تعداد و محل اتصالات مضاعف در ملکول به گروههای مختلفی تقسیم بندی می‌شوند.

این مواد برای اولین مرتبه در سال ۱۹۳۰ توسط یک فیزیولوژیست سوئدی بنام U.S. Von Euler در مایع منی انسان Semen مشاهده شد.

گرددند و او این ترکیبات را بعلت ترشح از غده پروستات پروستاگلاندین نامید. مطالعات بعدی که بطور جداگانه توسط goldblatt در انگلستان و Euler در سوئد بر روی پروستاگلاندین‌ها بعمل آمد ملاحظه گردید که این ترکیبات موجب انقباض عضلات صاف روده‌ها شده و هم چنین در حین زایمان باعث انقباض زهدان می‌شوند و در یائین آوردن فشار خون در سرخ رگها موثر می‌باشند.

فرمول ساختمانی پروستاگلاندین توسط S. Bergstrom و همکارانش (در سوئد)

مشخص گردیده است و S. Bergstrom در دانشگاه استکهلم در سال ۱۹۴۹

پی برد که پروستاگلاندین‌ها انواع متعددی داشته که هر یک فعالیت بیولوژیکی

ویژه‌ای دارا هستند. وی در سال ۱۹۵۶ توانست دو نوع پروستاگلاندین ( $PGE_1$  و

$PGF_{1\alpha}$ ) را بصورت متبلوریدست آورد.

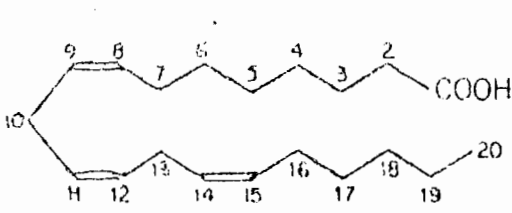
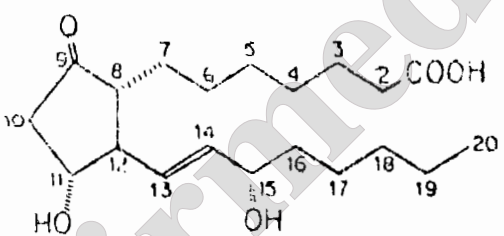
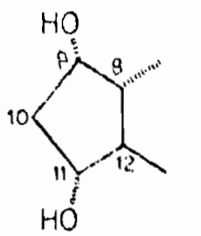
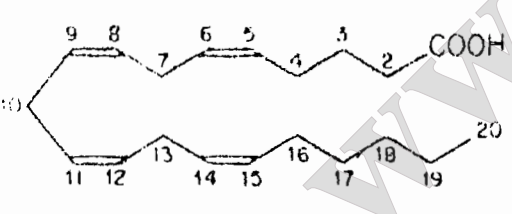
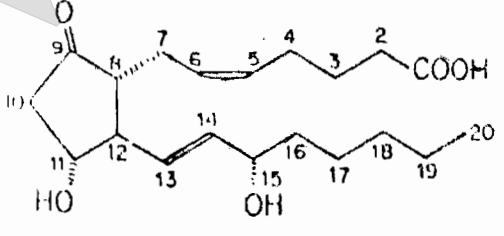
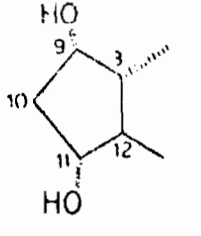
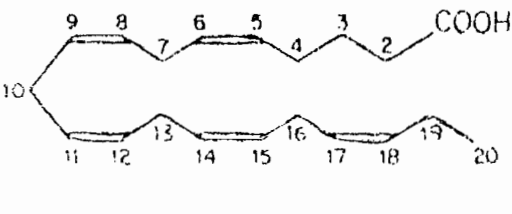
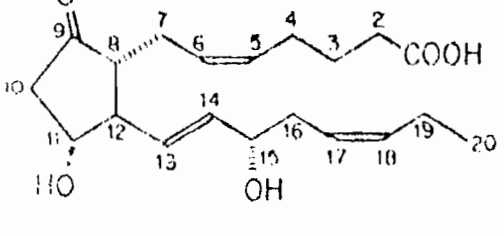
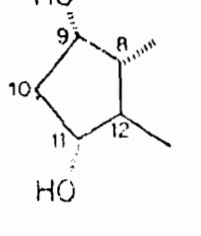
اینده و نوع پروستاگلاندین اسید آراشیدونیک می باشد .

تاکنون تعداد زیادی از انواع پروستاگلاندین ها از کلیه ها ، شش ها ، بافت چربی

حیوانات مختلف استخراج و مشخصات آنها بررسی شده است .

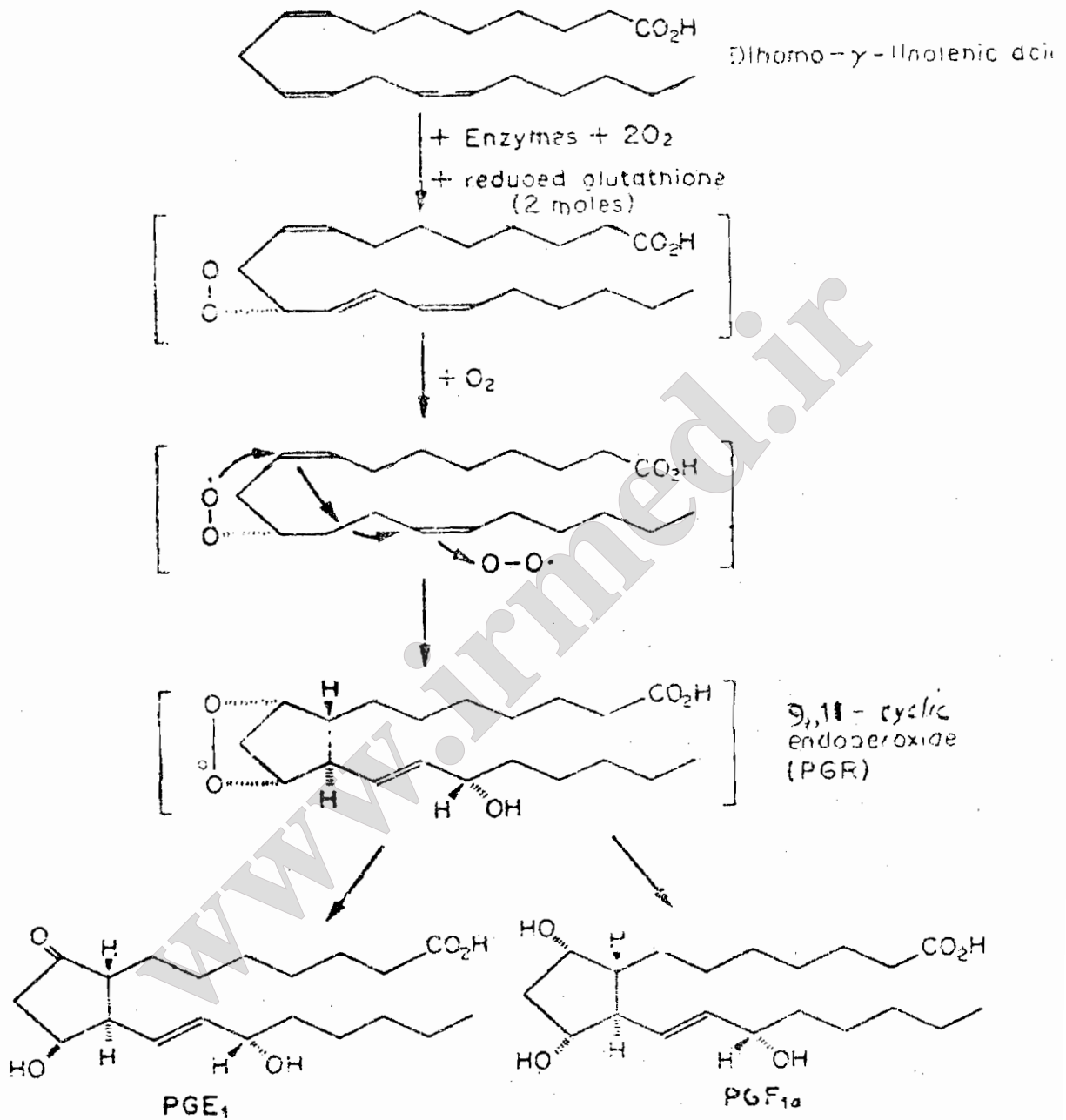
در جدول شماره ۱۲ فرمول و پیشاینده چند نوع پروستاگلاندین نشان داده شده است .

جدول شماره ۱۲ فرمول و پیشاینده چند نوع پروستاگلاندین نوع E و F

Precursor	E series	F series
 <p>Dihomo-<math>\gamma</math>-linolenic acid (all-cis-8,11,14-C<sub>20:3</sub>)</p>	 <p>E<sub>1</sub></p>	 <p>F<sub>1a</sub></p>
 <p>Arachidonic acid (all-cis-5,8,11,14-C<sub>20:4</sub>)</p>	 <p>E<sub>2</sub></p>	 <p>F<sub>2a</sub></p>
 <p>all-cis-5,8,11,14,17-C<sub>20:5</sub></p>	 <p>E<sub>3</sub></p>	 <p>F<sub>3a</sub></p>

چگونگی بیوسنتز پروستاگلاندین ها از دی هومو- $\gamma$  - لینولئیک اسید در فرمول های

زیر مشخص شده است .



بطوریکه ملاحظه می گردد دی هومو- $\gamma$  - لینولئیک اسید در مجاورت ۲ ملکول فرم اسیا<sup>۱</sup> شده و گلوکوتائین و اکسیژن توسط آنزیم ها اکسید شده و در نتیجه دامه اکسید اسیون جسمی بنام ۱۱ و ۹ سیکلیک اندوپروکسید (Prostaglandin R) و یا PGR تشکیل می گردد که محصول حد واسط در بیوسنتز پروستاگلاندین های ( PGF<sub>1a</sub> و PGF<sub>1 $\alpha$</sub>  )

## فصل سوم

### پروتئین ها Proteins

پروتئین از واژه یونانی Proteios که ترکیبی از دو کلمه Prot

(نخستین) و Edios (شایسته) است گرفته شده و در فارسی به مهمترین

ویا حائز مقام اول ترجمه گردیده است.

Mulder شیمیست آلمان برای اولین مرتبه در سال ۱۸۳۸ گروهی از

ترکیبات آلی ازت دار را پروتئین نامیده است.

پروتئین ها از جهات متعددی ارزش حیاتی دارند:

۱- ماده اصلی پرتویلاسم سلولها را تشکیل می دهند.

۲- از هیدرولیز آنها اسیدهای آمینه که واحد ساختمانی پروتئین های سلولی هستند

ایجاد می گردند.

۳- در ساختمان ملکولی آنزیم ها عموماً " پروتئین ها شرکت دارند.

۴- گروهی از پروتئین ها موجب انتقال آب و اکسیژن به قسمت های مختلف بدن می شوند

۵- اسیدهای آمینه ضروری که بدن موجودات زنده قادر به سنتز آن

نیستند بوسیله مصرف مواد پروتئینی (در نتیجه هیدرولیز آنها در بدن)

تأمین می گردند.

- ۶- گروهی از هورمون‌ها ساختمان پروتئینی دارند •
- ۷- بعضی از آنتی ژن‌ها از پروتئین‌های کمپلکس تشکیل گردیده اند •
- ۸- ساختمان ملکولی ویروس‌ها نوعی از پروتئین‌ها (نوکلئوپروتئین‌ها) می باشند •

- ۹- پروتئین‌ها در ساختمان اسیدهای نوکلئیک شرکت دارند •
- تقریباً وزن خشک ۸۰٪ ماهیچه و ۷۰٪ پوست بدن و ۹۰٪ خون را پروتئین‌ها تشکیل می دهند •

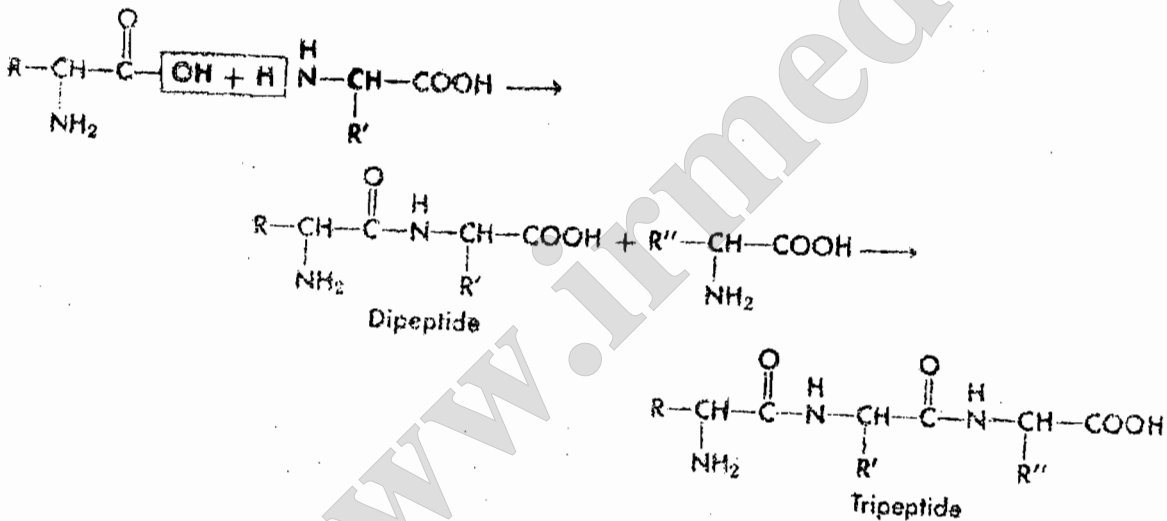
### ترکیب درصد متوسط پروتئین‌ها

ترکیب درصد عناصر مختلفی که در ساختمان ملکولی پروتئین‌ها وجود دارند بقرار زیر می باشند •

کربن	۵۰٪
اکسیژن	۲۳٪
ازت	۱۶٪
هیدروژن	۵٪
گوگرد	۰-۳٪
فسفر	۰-۳٪

علاوه بر عناصر ذکر شده در بعضی از پروتئین‌ها به مقدار جزئی آهن - ید - مس منگنز و روی نیز یافت می‌گردند. از نقطه نظر شیمیائی پروتئین‌ها از پلیمرهای اسیدهای آمینه هستند که در ملکول آنها اسیدهای آمینه توسط پیوند پپتیدی -CO-NH به یکدیگر متصل شده‌اند.

از پیوند پپتیدی در اسید آمینه با حذف یک ملکول آب در پیوند و از اتصال دی پپتید با یک اسید آمینه دیگرتری پپتید و از تراکم چند اسید آمینه پلی پپتیدها تشکیل می‌شوند.



پروتئین‌ها در مجاورت اسیدها و مواد قلیائی و آنزیم‌ها هیدرولیز شده و محصول نهائی هیدرولیز آنها عموماً " اسید آمینه نوع  $\alpha$  " هستند. (در اسیدهای آمینه نوع  $\alpha$  عامل اسیدی آمین ملکول بیک کربن ملکول متصل می‌باشند).

هیدرولیز پروتئین‌ها اغلب توسط اسید کلرید ریک شش نرمال صورت می‌گیرد و زمان لازم برای هیدرولیز کامل بین ۲۴ تا ۱۸ ساعت است. اسیدهای آمینه (بغیر از تریپتوفان) در محیط HC1 قوی مقاوم هستند.

جهت هیدرولیز پروتئین توسط قلیاها معمولاً "از محلول سود در نرمال استفاده می‌شود و برای انجام هیدرولیز شدن کامل بایستی پروتئین را در محلول سود برای مدت چند ساعت جوشانید. این روش دارای دو اشکال اساسی است:

۱- گروهی از اسیدهای آمینه (آرژنین - سیستئین - سرین -

سیستین و ترئونین) در این شرایط محیط تجزیه می‌شوند.

۲- در محیط قلیائی پدیده (Racemization) صورت می‌گیرد و

در نتیجه اسیدهای آمینه که در حالت طبیعی اغلب بفرم  $L$  هستند به

مخلوطی از نوع  $D$  و  $L$  تبدیل می‌شوند.

هیدرولیز پروتئین‌ها توسط آنزیم‌های گروه (Proteinases) در PH

نزدیک هفتت انجام می‌گیرد.



محصول هیدرولیز کامل پروتئین‌ها اسیدهای آمینه نوع  $\alpha$  هستند

### اسیدهای آمینه استاندارد

در ساختمان ملکولی پروتئین‌های حیوانی و گیاهی بیست اسید آمینه  $\alpha$

که به اسیدهای آمینه استاندارد موسوم هستند شرکت دارند .

اسیدهای آمینه را معمولاً " باعلامت اختصاری سه حرف اول نام آنها

مشخص می‌نمایند و طبق جدول زیر اخیراً " بایک حرف نیز نشان داده

می‌شوند .

Amino acid	Three-letter symbol	One-letter symbol
Alanine	Ala	A
Arginine	Arg	R
Asparagine	Asn	N
Aspartic acid	Asp	D
Asn and/or Asp	Asx	B
Cysteine	Cys	C
Glutamine	Gln	Q
Glutamic acid	Glu	E
Gln and/or Glu	Glx	Z
Glycine	Gly	G
Histidine	His	H
Isoleucine	Ile	I
Leucine	Leu	L
Lysine	Lys	K
Methionine	Met	M
Phenylalanine	Phe	F
Proline	Pro	P
Serine	Ser	S
Threonine	Thr	T
Tryptophan	Trp	W
Tyrosine	Tyr	Y
Valine	Val	V

استخراج از جدول صفحه ۷۲ رفرانس A - ۷۴

## بخش اول : طبقه بندی اسید های آمینه

اسید های آمینه را بطرق مختلفی طبقه بندی نمود ه اند .

۱- بر مبنای ساختمان شیمیائی

۲- بر اساس اهمیت آنها در رفع نیازمندی بدن موجودات زنده

۳- بر حسب خواص فیزیکیوشیمیائی

در طبقه اول اسید های آمینه به سه گروه ( اسید های آمینه زنجیری-

اسید های آمینه حلقوی و اسید های آمینه هتروسیکلیک ) طبقه بندی می شوند

در روش دوم اسید های آمینه بدو گروه ( اسید های آمینه ضروری یا اصلی و -

اسید های آمینه غیر ضروری ) قسمت می شوند .

اخیرا " اسید های آمینه را از روی خواص فیزیکیوشیمیائی و کیفیت قطبی بودن آنها تقسیم

بندی می نمایند ، از این نقطه نظر اسید های آمینه به سه گروه اصلی زیر طبقه بندی

می گردند :

الف : اسید های آمینه اسیدی

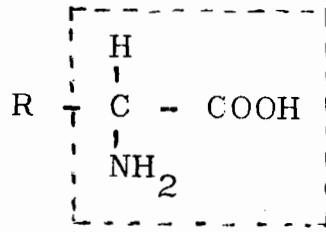
ب : اسید های آمینه بازی

ج : اسید های آمینه خنثی

اسید های آمینه خنثی خود بدو دسته قطبی و غیر قطبی تقسیم می شوند .

اسیدهای آمینه نوع که در پروتئین‌های مختلف یافت می‌شوند دارای فرمول

کلی زیر هستند



قسمت مجزا شده فرمول در تمام اسیدهای آمینه (α) وجود داشته و اختلاف

ملکولی آنها در نوع رادیکال (R) می‌باشد.

تقسیم‌بندی فوق بر اساس اختلاف نوع بار الکتریکی رادیکال‌های آمینه می‌باشد.

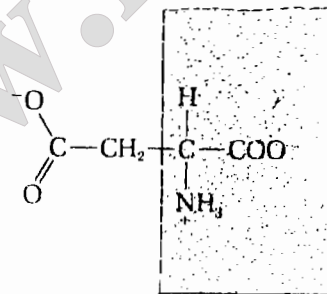
گروه اول: اسیدهای آمینه اسیدی Acidic amino acid

در ملکول این گروه از اسیدهای آمینه بنیان ملکول (R) ۷ تا ۶ = PH دارای بار منفی است

اسید اسپارتیک و اسید گلوتمیک جزو این گروه از اسیدهای آمینه بشمار می‌آیند.

Aspartic acid  
Asp  
D

Mol wt 133



۱- اسید اسپارتیک

این اسید آمینه از هیدرولیز بیشتر پروتئین‌ها بخصوص پروتئین‌های گرد و، ذرت و گندم

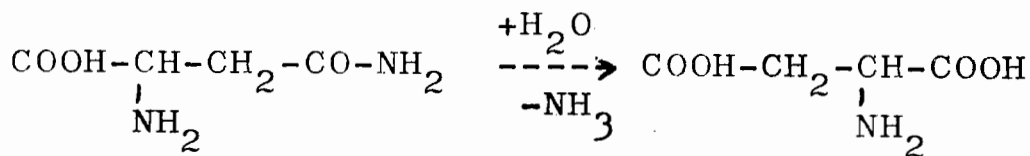
تولید می‌شود.

(% ۱۵ پروتئین مغز گرد و را اسید اسپارتیک تشکیل می‌دهد).

در گیاهان فرم امیدان بنام اسپارژین (Asparagine) یافت می شود

که در اثر آنزیم آسپارتاز با از دست دادن یک ملکول آمونیاک به اسید اسپارتیک

تبدیل می گردد .

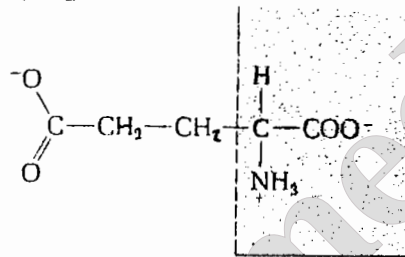


این اسید آمینه برای انسان غیر ضروری است و قدرت چرخش محلول آن در اسید

کلریدریک نرمال ۵ / ۱۹ + می باشد .

Glutamic acid  
Glu  
E

Mol wt 147



۲- اسید گلوتامیک

از نظر شیمیائی اسید گلوتامیک همولوگ اسید اسپارتیک است و از هیدرولیز اغلب

پروتئین های گیاهی مانند گلیادین و گلوتن گندم وزئین ذرت ایجاد می شود .

( ۴۵٪ گلیادین گندم در نتیجه هیدرولیز به اسید گلوتامیک تبدیل می گردد ) .

یکی دیگر از منابع مهم اسید گلوتامیک ملاس حاصل از چغندر است .

از منوگلوتامات سدیم بعنوان ادویه استفاده می گردد .

محلول اسید گلوتامیک در HCl ۷ / ۱ نرمال ۷۰ / ۳۱ + نوریلاریزه را بر است

منحرف می سازد .

Basic amino acids گروه دوم: اسیدهای آمینه بازی

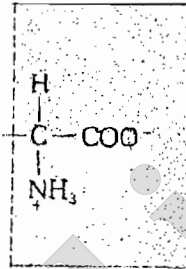
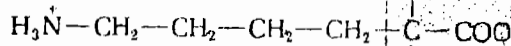
رادیکال ملکول این گروه از اسیدهای آمینه در  $pH = 7$  دارای بار مثبت می باشد و عموماً

شش اتم کربن در ملکول دارند .

اسیدهای آمینه ( لیزین - آرژینین و هیستیدین ) از این گروه محسوب می شوند .

Lysine  
Lys  
K

Mol wt 146



۱- لیزین

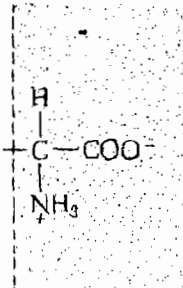
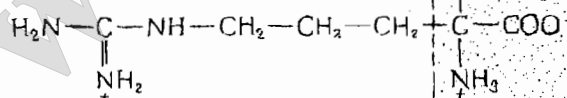
منابع اصلی این اسید آمینه را پروتئین های حیوانی تشکیل می دهند و بمقدار خیلی کم در پروتئین های غلات یافت می شود ( گلیادین گندم % ۱ لیزین دارد ) از هیدرولیز

Collagen هیدراکسی لیزین تولید می گردد . محلول لیزین در HCl نرمال

+۲۹ / ۵ نوریلاریزه را براست منحرف می سازد .

Arginine  
Arg  
R

Mol wt 174



۲- آرژینین

ارژینین از هیدرولیز پروتامین ها و یا هیستون ها که پروتئین های بازی هستند حاصل

می گردد بهره عمل بین ۹۰ تا ۸۰ درصد و محصول هیدرولیز L - ارژینین است .

ارژینین بعلت در برداشتن عامل گوانیدنی در ملکول دارای خاصیت قلیائی است و اثر

قلیائی آن از لیزین زیاد تراست (  $PK_3 = 12 / 5$  )

این اسید آمینه برای پستانداران غیر ضروری ولی جهت اطفال و بعضی از جوندگان

اسید آمینه ضروری محسوب می شود .

محلول آن در اسید کلریدریک ۵ نرمال  $1^\circ / 48$  نوریلاریزه را بر است بر می گردانند

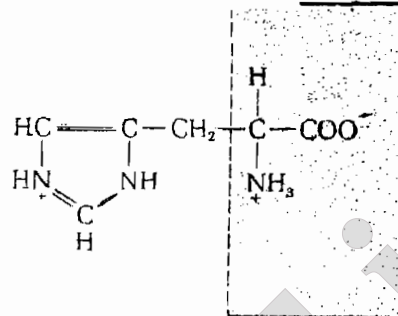
### ۳- هیستیدین

Histidine (at pH 6.0)

His

H

Mol wt 155



هیستیدین به علت داشتن یک حلقه ایمیدازل در مولکول کمی خاصیت قلیائی دارد .

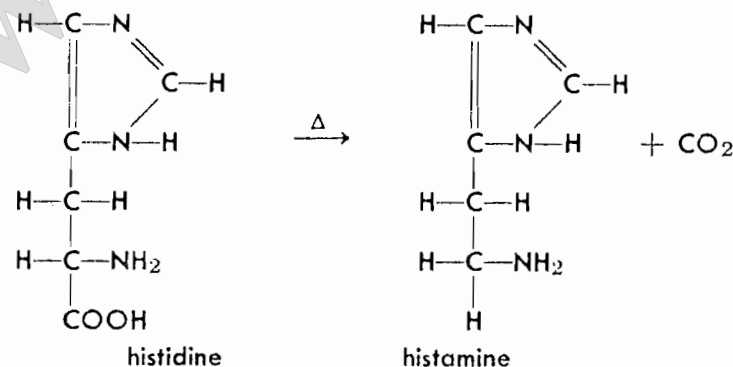
این اسید آمینه در پروتئین های گیاهی به مقدار جزئی و در گلوبولین سرم خون به میزان

۹٪ وجود دارد .

برای تهیه آن فروکتوز را در مجاورت ال دیئید فرمیک و گاز آمونیاک با اکسیژن هوا در تماس

قرار داده و از مخلوط کرنات و هیدرات مس بعنوان کاتالیزر استفاده می نمایند .

هیستیدین در اثر دگرگونی کربوکسیلاسیون به هیستامین تبدیل می گردد .



محلول هیستیدین در  $\text{HCl}$  شش نرمال  $13/3+$  نوریلاریزه را براست منحرف می نماید ولی محلول آن در آب چپ گردان است ( $8/59 -$ ) هیستیدین دارای طعمی شیرین و برای اطفال وهم چنین جهت موش اسید آمینه ضروری می باشد .

گروه سوم: اسید های آمینه خنثی Neutral amino acids

این گروه از اسید های آمینه بعلت نداشتن بار الکتریکی در رادیکال ملکول به اسید های آمینه خنثی موسوم بوده و از نقطه نظر حلالیت بدو دسته قطبی و غیر قطبی تقسیم می گردند  
دسته اول اسید های آمینه خنثی قطبی (Polar)

وجود عوامل شیمیائی مختلفی (مانند عوامل هیدراکسیل - سولفیدریل و آمید) در ملکول این دسته از اسید های آمینه که قادر به ایجاد پیوند هیدروژنی -

(hydrogen-bond) با ملکولهای آب هستند سبب حل شدن آنها

گردیده و در نتیجه این اسید های آمینه نسبتاً "بمقدار بیشتری از اسید های آمینه غیر قطبی در آب حل می شوند .

(گلیسین - سرین - ترئونین - تیروزین - سیستئین - اسپارژین و گلوتامین) جز این

دسته از اسید های آمینه بشمار می آیند .

گلیسین از نظر قطبی بودن در مرز اسید های آمینه قطبی و غیر قطبی قرار دارد .

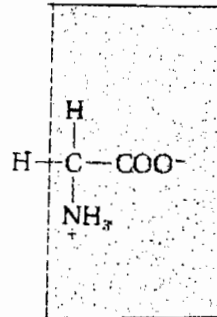
در سرین - ترئونین و تیروزین عامل هیدراکسیل و در سیستئین عامل سولفیدریل و در اسپارژین

و گلوتامین عامل امید می موجب قطبی شدن ملکولهای آنها شده اند.

### ۱- گلیسین

Glycine  
Gly  
G

Mol wt 75



گلیسین اولین اسید آمینه ای است که از هیدرولیز مواد پروتئینی تهیه شده است.

و آنرا بیشتر از هیدرولیز ژلاتین و فیبروئین ابریشم بدست می آورند. در نتیجه هیدرولیز

ژلاتین و فیبروئین به ترتیب بمیزان ۲۵ و ۴۰ درصد گلیسین تولید می گردد.

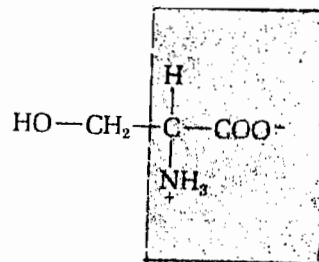
گلیسین دارای طعم شیرینی است و بعلافتند داشتن کربن نامتقارن در ملکول بر روی نور

پلاریزه بی اثر است. این اسید آمینه برای جوجه مرغ ضروری است.

### ۲- سرین

Serine  
Ser  
S

Mol wt 105



این اسید آمینه در اغلب پروتئینها به میزان ۵ تا ۱۰ درصد وجود داشته و مهم ترین منابع

ان ذرت و گرد می باشند.

سرین در بدن پستانداران بوسیله گلیسین سنتز می گردد و بنا بر این اسید آمینه ضروری نیست.

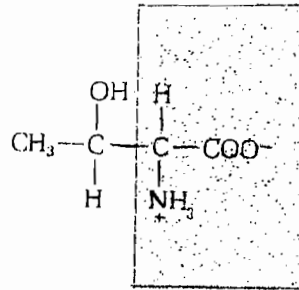


قدرت چرخش محلول آن در  $HCl$  نرمال  $+15$  است.

۳- ترئونین

Threonine  
Thr  
T

Mol wt 119

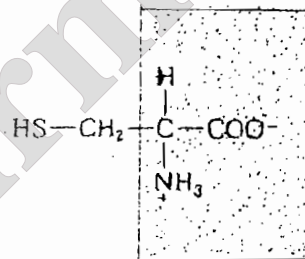


- ترئونین در پروتئین های سیب زمینی - شیر - لوبیا چیتی و بعضی غلات یافت می شود.
- این اسید آمینه برای اولین مرتبه در سال ۱۹۳۵ توسط W.C.Rose از هیدرولیز فیبرین (fibrin) تهیه شده است ترئونین اسید آمینه ای است ضروری ایمن اسید آمینه در آب محلول و قدرت چرخش آن  $3/28$  - است.

۴- سیستئین

Cysteine  
Cys  
C

Mol wt 121

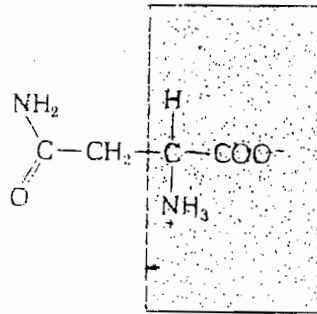


- سیستئین را از هیدرولیز اغلب مواد پروتئینی تهیه می نمایند.
- سیستئین اسید - سیستئین را از هیدرولیز اغلب مواد پروتئینی تهیه می نمایند.
- آمینو اسید گوگرد دار و محلول آن در  $HCl$  نرمال دارای قدرت چرخشی برابر  $7/8$  + است.
- سیستئین در اثر دز هیدروژناسیون به Cystine تبدیل می گردد.

۵- آسپارژین

Asparagine  
Asn  
N

Mol wt 132

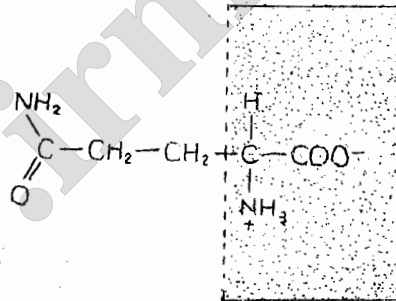


این اسید آمینه را اولین مرتبه از مارچوبه (Asparagus) استخراج نمود هاند و در سال ۱۹۳۲ توسط Damodaran از هیدرولیز پروتئین شاهسدانه (Edestin) بدست آمده است. از هیدرولیز آسپارژین توسط اسید ها و مسوود قلیائی آمونیاک ایجاد می شود. آسپارژین در ۱۸٪ بمیزان ۲/۲ در آب حل می گردد و قدرت چرخش آن در اسید کلریدریک ۵ نرمال ۳۷/۸+ می باشد.

Glutamine  
Gln  
Q

Mol wt 146

۶- گلوتامین



گلوتامین در پروتئین های گیاهی بخصوص گلیادین گندم وجود دارد و اولین مرتبه در سال ۱۹۳۲ توسط D-amodaran از هیدرولیز گلیادین گندم تهیه شده است. حدود ۸۰٪ ترکیبات ازت دار مغز انسان را گلوتامین تشکیل می دهد. گلوتامین در اثر هیدرولیز توسط آنزیم های هیدرولیزکننده به آمونیاک و اسید گلوتامیک تبدیل می شود. فرم طبیعی آن بصورت  $\text{L}^-$  و نوع مصنوعی آن بفرم  $\text{DL}^-$  است.

محلول کلوتامین در اسید کلریدریک ۵ نرمال نوریلاریزه را ۵ / ۶۶ + بر است منحرف می نماید .

دسته دوم: اسیدهای آمینه خنثی غیر قطبی (Non polar)

بعلت نبودن عوامل آب دوست (hydrophilic) در بنیان ملکول

این دسته از اسیدهای آمینه حلالیت آنها در آب بمراتب کمتر از اسیدهای آمینه خنثی

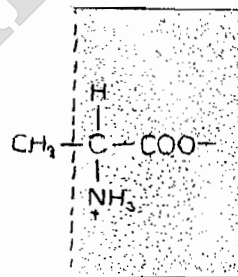
قطبی میباشد .

(آلانین - لوسین - ایزولوسین - والین - پرولین - فنیل آلانین - تریپتوفان و -

متیونین) جزو این دسته محسوب می شوند .

### ۱- آلانین

Alanine  
Ala  
A  
Mol wt 89

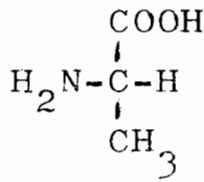


آلانین به فرم  $\alpha$  وجود دارد .

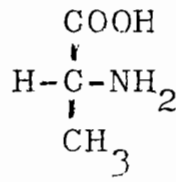
منبع مهم  $\alpha$  - آلانین فیبروئین ابریشم است که در اثر هیدرولیز آن  $\alpha$  - آلانین تولید

می گردد .

$\alpha$  - آلانین بد صورت D و L یافت می شود .



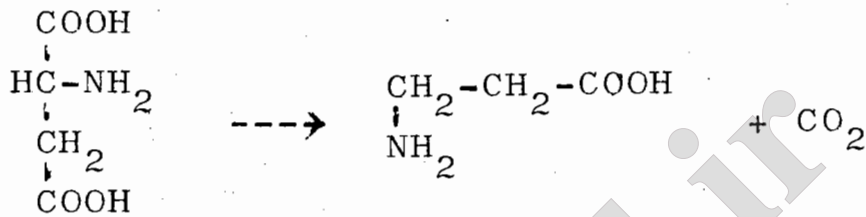
آلانین -α-L



آلانین -α-D

• -α آلانین نوریلاریزه را ۱۴/۵ + بر است منحرف می سازد

• -β آلانین از دکربوکسیلاسیون اسید آسپارتیک طبق فرمول زیر بدست می آید



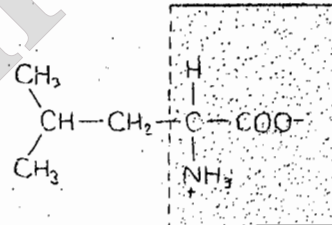
• -β آلانین در ساختمان ملکولی دی پپتیدها (کارنوزین و انسیرین) شرکت داشته و

باعلت نداشتن کربن نامتقارن د و ملکول بر روی نوریلاریزه بی اثر است

## ۲- لوسین

Leucine  
Leu  
L

Mol wt 131



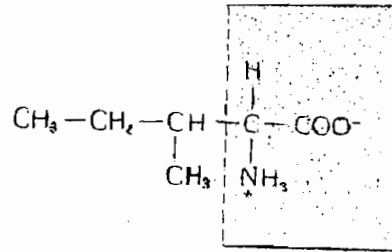
لوسین در اغلب پروتئینها یافت می گردد • هموگلوبین خون حدود ۱۵٪ لوسین دارد این اسید آمینه جهت پستانداران و پرندگان ضروری است و قدرت چرخش

محلول آن در اسید کلریدریک شش نرمال ۱/۱۵ + است

### ۳- ایزولوسین

Isoleucine  
Ile  
I

Mol wt 131



ایزولوسین در ساختمان پروتئین‌های مختلف (بغیر از هموگلوبین) شرکت داشته و

مقدار آن در پروتئین غلات بین ۱۰ تا ۲ درصد متغیر است.

ایزولوسین به علت داشتن دو کربن نامتقارن در مولکول دارای چهار نوع ایزومر (D و L

ایزولوسین و D و L الوایزولوسین) می‌باشد.

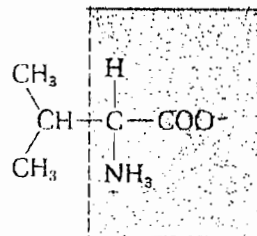
ایزولوسین جزو اسیدهای آمینه ضروری است و محلول آن در اسید کلریدریک ۵ نرمال

+۵۱ / ۸ ، +۴۰ / ۷ نورالریزه را به راست منحرف می‌نماید.

### ۴- والین

Valine  
Val  
V

Mol wt 117



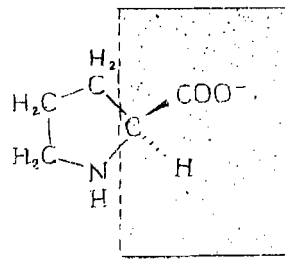
این اسید آمینه جهت پستانداران و پرندگان ضروری است و برای اولین مرتبه در سال

۱۹۰۱ فیشر آنرا از هیدرولیز کازئین تهیه نمود. قدرت چرخش محلول آن در

اسید کلریدریک ۵ نرمال +۳۳ / ۱ می‌باشد.

Proline  
Pro  
P

Mol wt 115



## ۵- پرولین

پرولین اولین مرتبه در سال ۱۹۰۱ توسط فیشر از هیدرولیز کازئین بدست آمده است.

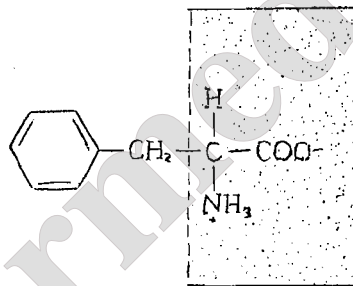
این اسید آمینه را میتوان از هیدرولیز کلاژن و ژلاتین نیز تهیه نمود.

اسید آمینه ایست غیر ضروری و محلول آن در اسید کلریدریک ۵ نرمال نوریلاریزه را -

۶۹ / ۵ - به چپ منحرف می نماید.

Phenylalanine  
Phe  
F

Mol wt 165



## ۶- فنیل الانین

این اسید آمینه در بیشتر پروتئین ها (بجز پروتئین ها) یافت شده و منابع مهم آن عبارتند

از شیر - تخم مرغ - ذرت - جگر و جوانه گندم.

فنیل الانین را نخستین بار Schulze و Barbieri در سال حدود

۹ / ۶٪ وزن هموگلوبین را فنیل الانین تشکیل می دهد این اسید آمینه برای انسان و پرندگان

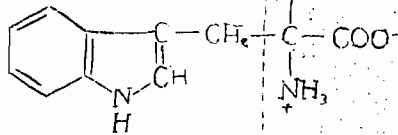
ضروری است.

فرم D - فنیل الانین در ساختمان ملکولی بعضی از آنتی بیوتیک ها شرکت دارد و قدرت

چرخش حول آن در اسید کلریدریک ۵ نرمال ۴ / ۷ - است.

Tryptophan  
Trp  
W

Mol wt 204

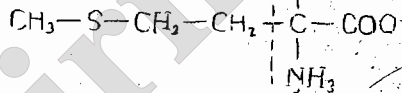


### ۷- تریپتوفان

تریپتوفان اولین اسید آمینه ضروری شناخته شده است . منابع آنرا شیر، تخم مرغ ، جگر، اسفناج ، گندم و دانه کنجد تشکیل می دهند و اولین مرتبه در سال ۱۹۰۲ توسط Hopkins و Cole از هیدرولیز کازئین بدست آمده است . تریپتوفان در آب گرم و پیریدین محلول و توسط اتانل رسوب می شود . قدرت چرخش محلول آن در اسید کلریدریک ۵ نرمال ۵ / ۷ ÷ است .

Methionine  
Met  
M

Mol wt 149



### ۸- متیونین

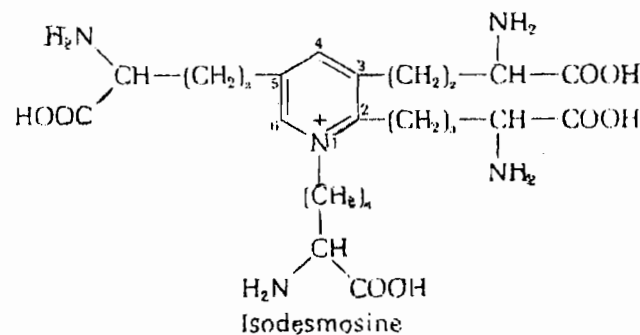
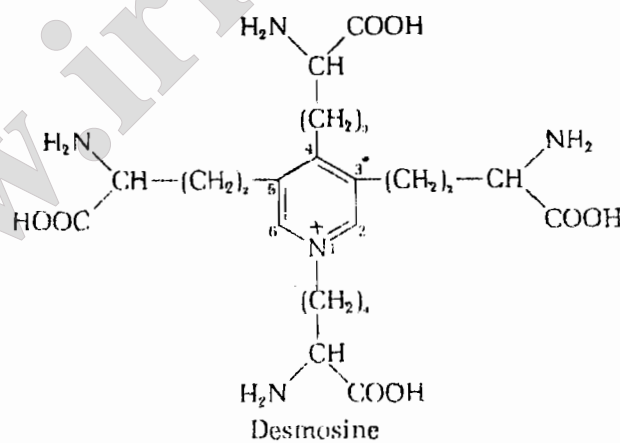
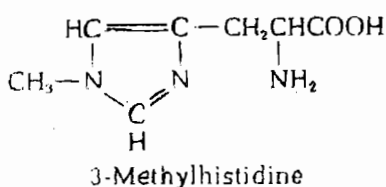
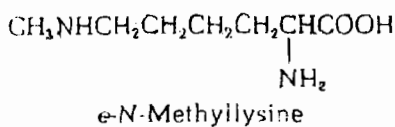
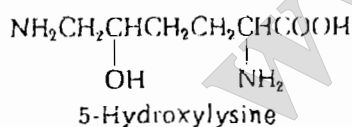
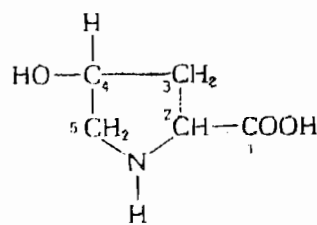
متیونین تنها اسید آمینه گوگرد دار ضروری است و در کلیه پروتئین ها ( بجز آزاله ایستون و پروتامین ) یافت می شود .  
Muller در سال ۱۹۲۲ آنرا از هیدرولیز کازئین تهیه نموده است .  
در اثر هیدرولیز البومین سفیده تخم مرغ به میزان ۵٪ میتونین تولید می گردد .  
و محلول آن در اسید کلریدریک ۵ نرمال ۳۴ / ۶ + نوریلاریزه را بر است منحرف می سازد .

## گروه چهارم: اسیدهای آمینه کمیاب Rare Amino Acids

ازهیدرولیز بعضی از پروتئین‌ها علاوه بر بیست نوع اسید آمینه استاندارد ذکر شده اسیدهای آمینه دیگری نیز تولید می‌گردند که به اسیدهای آمینه کمیاب نامیده شده و عموماً " مشتقاتی از اسیدهای آمینه استاندارد هستند "

مثلاً " ازهیدرولیز کلاژن Collagen بمیزان ۹٪ هیدرواکسی پرولین و ازهیدرولیز الاستین Elastin سموزین و ایزود سموزین و ازهیدرولیز ژلاتین و کلاژن - هیدرواکسی لیزین و هم چنین ازهیدرولیز پروتئین ماهیچه ها بمقدار جزئی N-متیل لیزین و N-تری متیل لیزین و متیل هیستیدین استخراج گردیده است .

فرمول اسیدهای آمینه ذکر شده بنحویزیراست .





گروه پنجم: سایر اسید های آمینه

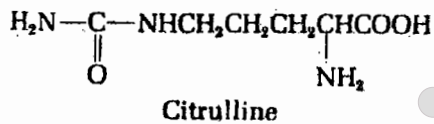
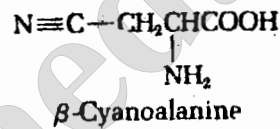
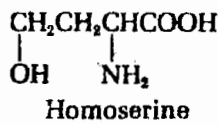
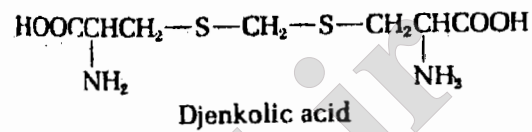
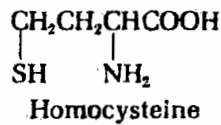
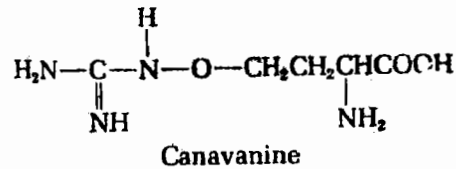
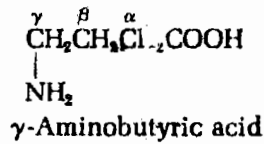
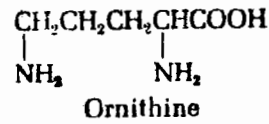
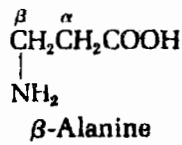
علاوه بر اسید های آمینه استاندارد و کمیاب تاکنون بیش از ۱۵۰ نوع اسید های آمینه دیگر نیز شناخته شده اند که بصورت آزاد یا ترکیب در گیاهان و جانوران مختلف وجود دارند. بعضی از این اسید های آمینه که به اسید های آمینه غیر پروتئینی Nonprotein موسوم هستند بعنوان پیشانید و یا محصولات حد واسط در متابولیسم مواد بیولوژیکی دخالت دارند.

بطور مثال  $\beta$  - الانین در ساختمان ملکولی اسید پانتوتنیک Pantothenic acid شرکت داشته و هموسیستئین و هموسرین محصولات حد واسطی در متابولیسم اسید های آمینه می باشند و سیترولین و اورنی تین در بیوسنتز آرژنین مشارکت دارند.

گروهی از اسید های آمینه استاندارد (مانند اسید گلوتامیک - الانین - سرین) بفرم D نیز در سلولهای گیاهی و جانوری مشاهده شده اند.

در انواع قارچها و گیاهان نیز اسید های آمینه غیر پروتئینی متعددی مانند کاناوانین اسید جنکولیک و  $\beta$  - سیانوالانین وجود دارد.

ذیلا " فرم چند نوع اسید های آمینه غیر پروتئینی درج شده است .



بخش دوم : مشخصات عمومی اسید های آمینه

۱- مشخصات فیزیکی

الف: حلالیت

بطور کلی اسید های آمینه در آب محلول و در الکل نامحلول و یا بمقدار جزئی حل می شوند

و اغلب در اتر نامحلولند .

تیروزین بمقدار کم در آب سرد حل گردیده و حلالیت آن در آب داغ بیشتر است .

سیستئین خیلی بسختی در آب ( سرد و گرم ) حل شده و پرولین و هید راکسی پرولین در الکل و اتر محلول هستند .

اسید های آمینه عموماً " در محلول رقیق اسید ها و قلیا ها محلولند و در اثر حل شدن تولید ملح می نمایند . تیروزین بمقدار جزئی در محلولهای رقیق اسید و قلیا حل می گردد . سیستئین در اسید کلرید ریک محلول ولی در محلول اسید استیک نامحلول و در محلول امونیاک بمقدار جزئی حل می شود .

### ب: نقطه ذوب

نقطه ذوب اسید های آمینه عموماً " بین ۲۰۰ تا ۳۰۰ درجه سانتی گراد است و گروهی از آنها در حوالی نقطه ذوب تجزیه می گردند . نقطه ذوب چند اسید آمینه بقرار زیر است .

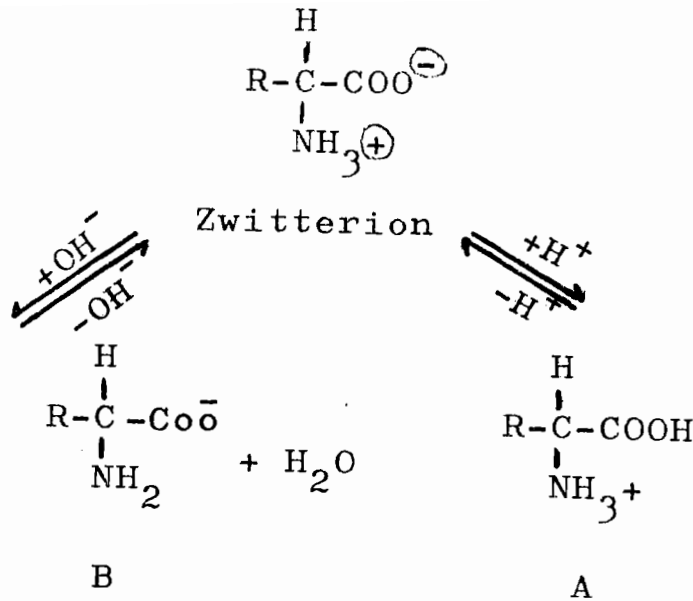
آرژنین	۲۰۷ °C
اسید گلوتامیک	۲۲۴ °C
سرین	۲۴۶ °C
تریئوفان	۲۴۸ °C
والین	۲۸۹ °C
تیروزین	۲۹۰ °C
لوسین	۲۹۴ °C
آلانین	۲۹۷ °C

ج- مزه

طعم اسیدهای آمینه متفاوت است گروهی شیرین و بعضی تلخ و عده‌ای بی مزه هستند  
 ( گلیسین - آلانین - والسین - پرولین - هیدراکسی پرولین - سرین - تریپتوفان  
 و هیستیدین ) شیرین ( ایزولوسین و آرژنین ) تلخ و لوسین بی مزه است .  
 از گلوتامات سدیم بعنوان ادویه خوش مزه در اغذیه استفاده می‌گردد .

د- خاصیت آمفوتری

اسیدهای آمینه بعلاوه از ارا بودن عوامل اسیدی و آمینی در ملکول در مجاورت اسیدها  
 مانند یک بازو در حضور یازها بمنزله یک اسید وارد عمل می‌شوند .  
 وزمانیکه در محلولهای آبی خنثی مانند آب حل گردند عامل اسیدی ملکول یک پروتون  
 از دست داده و عامل آمینی انرا جذب می‌نماید و بدین طریق ملکول اسید آمینه بفرم دو  
 قطبی Dipolar درمی‌آید که انرا بالمانی Zwitterion می‌نامند  
 فرم دو قطبی حاصل به ملکول اسید آمینه خاصیت بی تفاوتی یا آمفوتری می‌دهد و در -  
 نتیجه بر حسب شرایط محیط عمل می‌توانند یونهای  $H^+$  و  $OH^-$  را بخود بگیرند .



و بدین ترتیب اسیدهای آمینه در محیط های اسید به فرم A و در محیط های قلیائی به فرم B تبدیل می شوند.

اسیدهای آمینه به علت داشتن خاصیت بی تفاوتی به آمفولیت ها (ampholites) موسوم می باشند و هرگاه اسیدهای آمینه بفرم A در میدان الکتریکی قرار گیرند بسوی کاتد حرکت نموده و چنانچه بفرم B تحت تاثیر میدان الکتریکی واقع شوند به سمت آنند مهاجرت می نمایند ولیکن در حالتی که ملکول بفرم Zwitterion می باشد اسید آمینه قادر به تغییر مکان نیست ( زیرا در این نقطه جمع جبری بارهای مثبت و منفی ملکول صفر است).

### نقطه ایزوالکتریک

بموجب تعریف نقطه ایزوالکتریک (I.P) یک اسید آمینه عدد PH ایست که در آن PH

اسید آمینه در میدان الکتریکی بدون حرکت باقی مانده و بصورت لکه ثابت می ماند.

### طرز تعیین نقطه ایزوالکتریک

نقطه ایزوالکتریک اسید های آمینه را می توان از روی مقدار ثابت های تفکیک ( ثابت های

تبادل) بدست آورد.

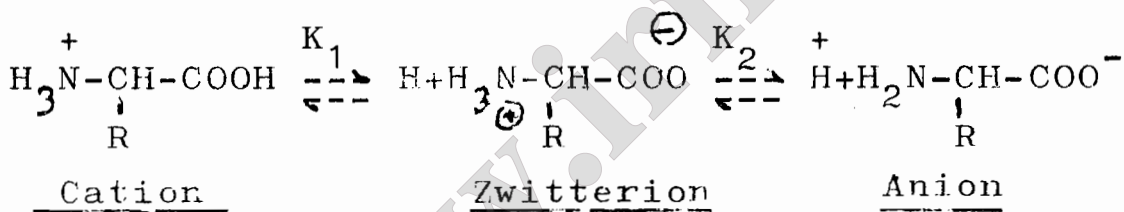
بر اساس مطالعاتی که روی اسید های آمینه متبلور عمل آمده است اسید های آمینه عموماً

بحالت تبلور فرم دو قطبی یا Zwitterion هستند و اگر باین صورت در محیط

اسید قرار گیرند بار مثبت بخود گرفته و بصورت کاتیون در می آیند و سپس بر حسب تغییری

شرایط محیط عمل می توانند بنحویزیر یون هیدروژن از دست داده ابتدا بصورت دو قطبی

درآمده و بعداً به انیون تبدیل شوند.



در حالت تعادل طبق قانون اثر غلظت جرم خواهیم داشت:

$$K_1 = \frac{[\text{Zwitterion}][\text{H}^+]}{[\text{Cation}]}, \quad K_2 = \frac{[\text{Anion}][\text{H}^+]}{[\text{Zwitterion}]}$$

هرگاه در رابطه فوق را در یکدیگر ضرب نمائیم خواهیم داشت:

$$K_1 K_2 = \frac{[\text{Zwitterion}][\text{Anion}][\text{H}^+]^2}{[\text{Zwitterion}][\text{Cation}]}$$

و چون در نقطه ایزوالکتریک PH آینون و کاتیون در محلول از حیث تعداد برابر است

بنابراین رابطه فوق بصورت زیر در می آید .

$$K_1 K_2 = [H^+]^2 \quad [H^+] = \sqrt{K_1 K_2}$$

مقادیر K چون عملاً " خیلی کوچک و در حد وسیعی متغیر است لذا در محاسبه اغلب از

PK استفاده می نمایند .

### تعریف PK

هم چنانکه بموجب پیشنهاد Sørensen عکس لگاریتم H به PH موسوم شده است

عکس لگاریتم K را نیز PK می نامند .

$$PK = \log \frac{1}{k} = -\log k$$

حال اگر از تساوی فوق لگاریتم گرفته و طرفین معادله را در (-) ضرب کنیم خواهیم داشت:

$$-\log [H^+] = -\frac{(\log k_1 + \log k_2)}{2}$$

$$\text{چون داریم } PK_1 = -\log k_1, PK_2 = -\log k_2,$$

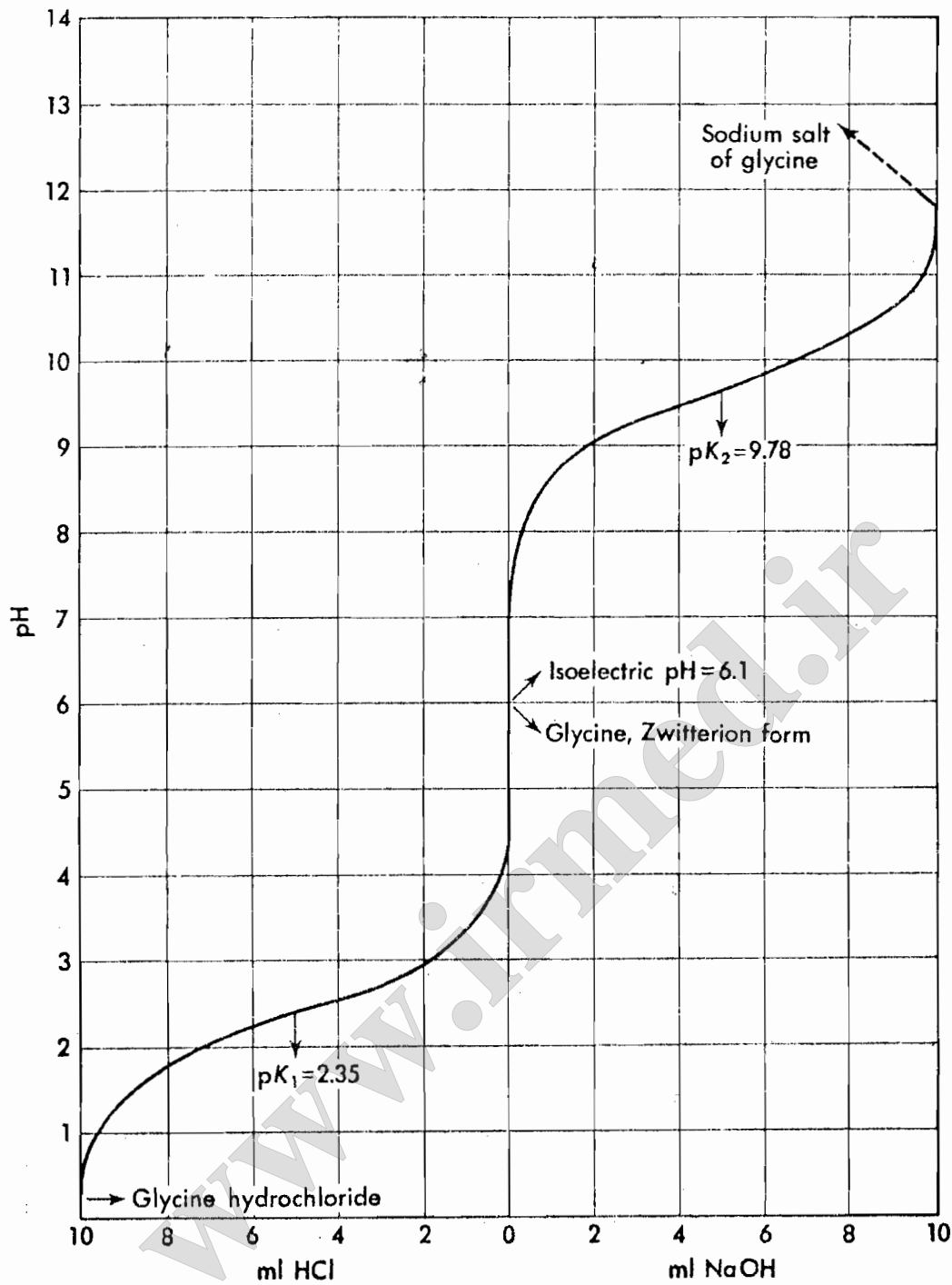
در نتیجه PH نقطه ایزوالکتریک ( Isoelectric-PH ) غلظت خواهد بود از

$$I.P = \frac{PK_1 + PK_2}{2}$$

برای تعیین مقادیر  $PK_1$  و  $PK_2$  معمولاً " اسید آمینو را با یک محلول سنجیده شده

اسید و قلیا تیترومی نمایند و سپس تیتراسیون را رسم نمود و مقادیر PK را که از وسط

هریله منحنی بدست می آورند در مورد گلیسین منحنی تیتراسیون بصورت زیر است :



استخراج از صفحه ۵۳ کتاب A- ۱۴ فرانس

بطوریکه ملاحظه می‌گردد جهت تیتراسیون محلول ۱ M / گلیسین ابتدا محلول ۱ M / اسید کلریدریک بکاربرد شده است و از روی منحنی ترسیم شده مقدار  $pK_1 = 2.35$  بدست



آمده و سپس جهت تعیین مقدار  $Pk_2$  تیتراسیون توسط محلول  $0.1 M / 1$  سود انجام دادند.

یافته و از روی منحنی مقدار  $9.78 / 2 = Pk_2$  تعیین شده است.

با در دست داشتن مقادیر  $Pk_1$  و  $Pk_2$  و استفاده از معادله فوق نقطه ایزوالکتریک

گلیسین بصورت زیر محاسبه شد همی گردد.

$$I.P = \frac{2.35 + 9.78}{2} = 6.06 \text{ گلیسین}$$

در خصوص اسیدهای آمینه گروه اسیدی و بازی بعلمت یونیزه بودن بنیان ملکول اسید آمینه

علاوه بر  $Pk_1$  و  $Pk_2$  و  $PKR$  نیز خواهیم داشت.

در جدول زیر مقادیر  $Pk_1$  و  $Pk_2$  و  $PKR$  چند اسید آمینه درج شده است.

جدول شماره مقادیر  $Pk_1$  و  $Pk_2$  و  $PKR$  اسیدهای آمینه در ۲۵

Amino acid	$pK_1$ $\alpha\text{-COOH}$	$pK_2$ $\alpha\text{-NH}_3$	$pK_R$ R group
Glycine	2.34	9.6	
Alanine	2.34	9.69	
Leucine	2.36	9.60	
Serine	2.21	9.15	
Threonine	2.63	10.43	
Glutamine	2.17	9.13	
Aspartic acid	2.09	9.82	3.86
Glutamic acid	2.19	9.67	4.25
Histidine	1.82	9.17	6.0
Cysteine	1.71	10.78	8.33
Tyrosine	2.20	9.11	10.07
Lysine	2.18	8.95	10.53
Arginine	2.17	9.04	12.48

استخراج از  
جدول صفحه ۷۹  
کتاب A-۲ فرانس  
۱۳

معادله هندرسن و هاسلباخ (Henderson-Hasselbach)

بین PH و PK محلولهای تامپون (Buffer-solutions) که عموماً "ازاسید"

ضعیف و املاح آنها تشکیل شده است رابطه‌ای بصورت زیر که به معادله هندرسن و

• هاسلباخ موسوم است برقراری باشد

$$PH = PK + \log \frac{[ملح]}{[اسید]}$$

از معادله فوق در شیمی جهت اندازه گیری PH محلولهای تامپون و در بیوشیمی اغلب

برای تعیین اسید یته خون و بدست آوردن نسبت  $\frac{CO_3H}{CO_3H_2}$  استفاده می گردد (در -

حالت طبیعی غلظت بیکربنات در سرم خون ۲۷ میلی اکی والان غلظت اسید کربنیک

۳۵ / میلی اکی والان در لیتر نسبت ایند واحد ۲۰ می باشد )

برای اندازه گیری مقدار PK اسید های آمینه نیز با در دست داشتن PH محلولهای

انها (که توسط PH متر اندازه گیری می شود) غلظت های ملح تشکیل شده و اسید آمینه

میتوان مقدار PK را از روی معادله فوق محاسبه نمود

هـ- فعالیت نوری :

اسید های آمینه ای که از هیدرولیز پروتئین های مختلف تولید می گردند عموماً "(بغیر از -

گلیسین) بعلت داشتن کربن نامتقارن در ملکول بر روی نور پلاریزه موثر هستند • در

ملکول ترئونین و ایزولوسین و کربن نامتقارن و در ملکول بقیه اسید های آمینه استاندارد

یک کربن نامتقارن وجود دارد • گروهی از اسید های آمینه (آلانین - ایزولوسین -

اسید گلوتامیک - لیزین - آرژنین) در PH=۷ اثر راست بری dextrorotatory

و بعضی مانند تریپتوفان - لوسین و فنیل آلانین خاصیت چپ بری levorotatory دارند

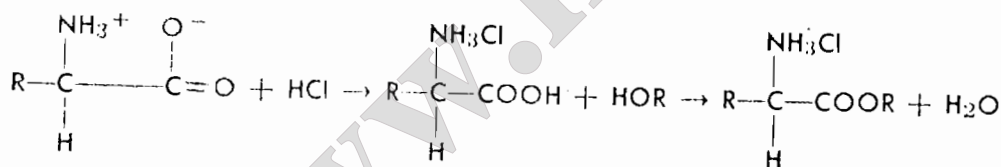
## ۲- مشخصات شیمیائی

اسیدهای آمینه به علت در برداشتن عوامل کربوکسیل و گروههای آمینی (و در بعضی موارد گروههای سولفیدریل و فنلی) در ملکول خواص مشابه عوامل ذکر شده را دارا می باشند.

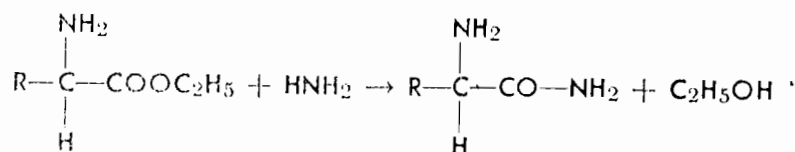
اول: واکنشهای مربوط به عوامل کربوکسیل

الف: تشکیل استرها و آمیدها:

اسیدهای آمینه در مجاورت HCl با الکلها تولید استر می نمایند ابتدا ساختمان (Zwitterion) ملکول را تغییر داده و سپس ترکیب حاصل با الکل به فرم استر در می آید.

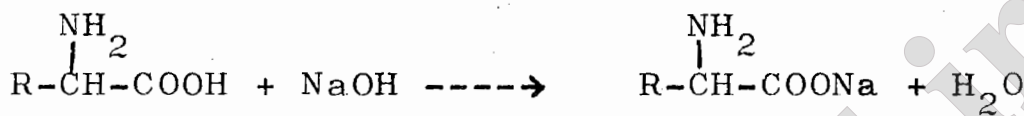


هرگاه استرهای آسیدهای آمینه در مجاورت گاز آمونیاک قرار گیرند طبق واکنش زیر به آمید تبدیل می گردند.



## ب- تشکیل ملح

عوامل کربوکسیل اسیدهای آمینه با بازها تولید ملح می نمایند و روی این اصل می توان اسیدهای آمینه را توسط محلولهای قلیائی (در الکل و یا استن) تیتر نمود. در این صورت نقطه ایزوالکتریک اسید آمینه نقطه نهائی تیتراسیون خواهد بود.



## ج- دکربوکسیلاسیون

هرگاه اسیدهای آمینه را در حضور هیدرات باریم و یا دی فنیل آمین حرارت دهند از محیط عمل یک ملکول  $\text{CO}_2$  متصاعد گردیده و یک آمین تولید می شود.

به طور مثال هیستیدین در اثر دکربوکسیلاسیون به هیستامین تبدیل می گردد. هیستامین ترشح  $\text{HCl}$  را در معده تشدید می نماید.

در بدن عمل دکربوکسیلاسیون توسط آنزیم دکربوکسیلاز (decarboxylase) انجام می گیرد.

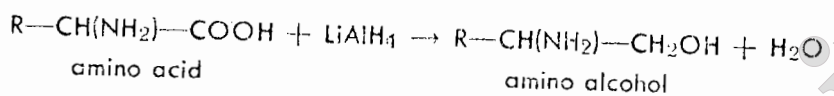
## د- احیاء اسیدهای آمینه

هرگاه اسیدهای آمینه و یا استرهای آنها در مجاورت لیتیوم آلومینوم

هیدرات ( $\text{LiAlH}_4$ ) که در اثر حل شده است قرار گیرند احیاء شده و

در نتیجه به الکل مربوطه تبدیل می گردند (در این واکنش عمل (racemization)

صورت نخواهد گرفت.)



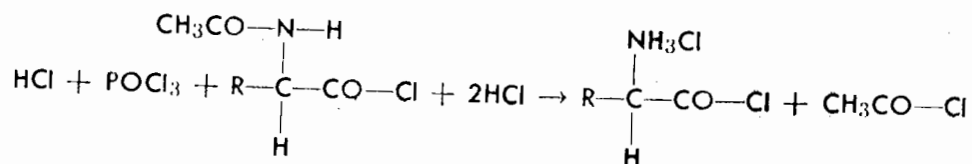
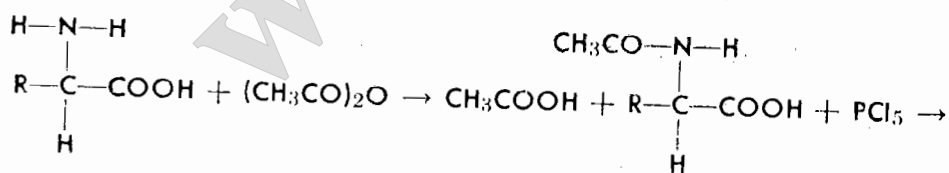
## ه- تشکیل آمینو اسیل کلریدها

اسیدهای آمینه در حضور انیدرید استیک ابتدا استیله می شوند و

چنانچه فرم استیله حاصل را در مجاورت پنتا کلرور فسفر ( $\text{PCl}_5$ ) و یا

کلرور سولفوریل ( $\text{SO}_2\text{Cl}$ ) قرار دهند ابتدا ترکیب کلرداری تولید می شود

که در اثر  $\text{HCl}$  به آمینو اسیل کلرید تبدیل می گردد.

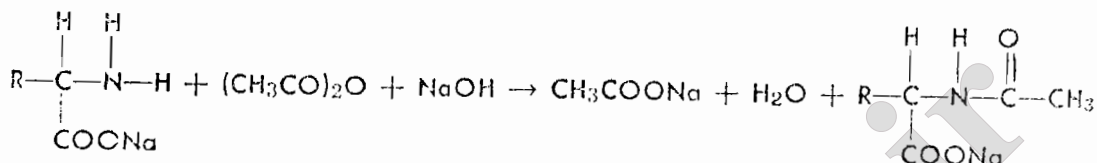


دوم : واکنشهای مربوط به عوامل آمینی

الف: آسیلاسیون (Acylation) :

در شرایط مناسبی عوامل آمینی اسیدهای آمینه توسط انیدرید استیک

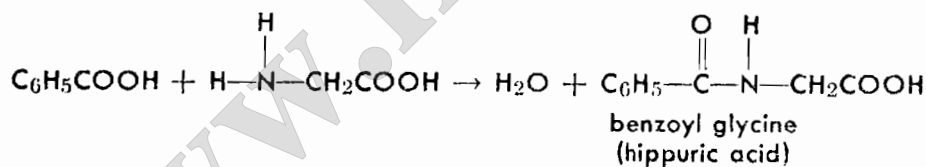
و سود آسیله می گردند واکنش در سرما با بهره بهتری صورت می گیرد .



هرگاه ترکیبات فوق در محیط اسیدی قرار گیرند اسید آمینه آسیله آزاد می گردد

بطور مثال چنانچه بنزوئیک اسید را با گلیسین در مجاورت سود قرار دهیم

هیپوریک اسید تولید می شود .



این واکنش در بدن صورت می گیرد و چنانچه به حیوانی مقداری بنزوئیک اسید

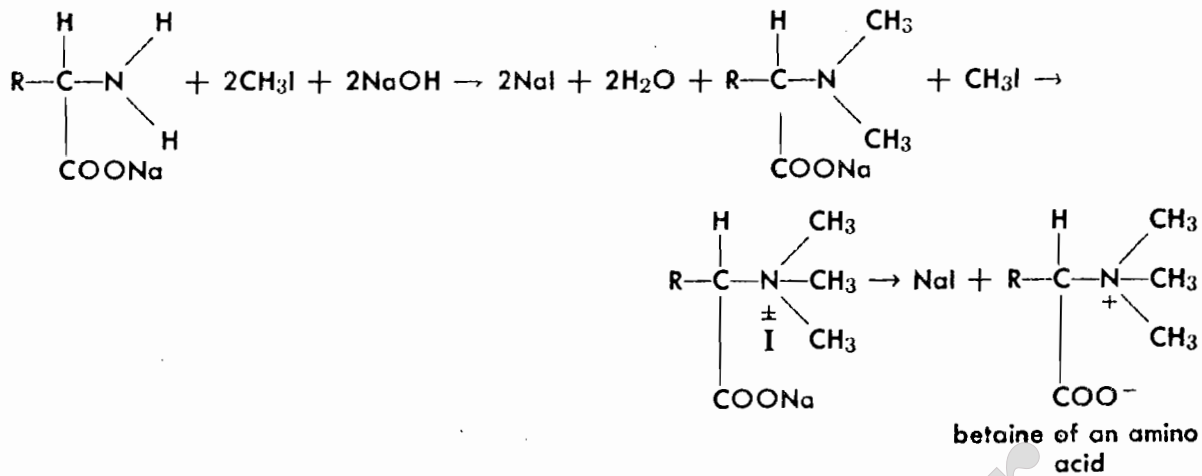
خورانده شود مقداری هیپوریک اسید توسط ادرار حیوان دفع می گردد .

ب: متیلاسیون (Methylation) :

هرگاه اسیدهای آمینه در مجاورت یدور متیل و یا دی متیل سولفات در

محیط قلیائی قرار گیرند عامل آمینی آن ها متیله میشود . و محصول نهائی

عمل بتائین ( Betaine ) می باشد .



بتائین از نظر بیولوژیکی اهمیت به سزایی دارد زیرا یکی از مواد متیل دهنده

به شمار می آید .

### ج - اثر فرم آلدئید

عوامل کربوکسیلی اسیدهای آمینه را در محلول آبی توسط بازها نمی توان

دقیقاً خنثی نمود زیرا عوامل آمینی در ملکول خاصیت قلیائی داشته و در مجاورت

بازها ملکول اسید آمینه را بفرم Zwitterion در می آورند که در عمل

تیتراسیون اسیدهای آمینه توسط محلولهای قلیائی این فرم ثابت مانده و در نتیجه

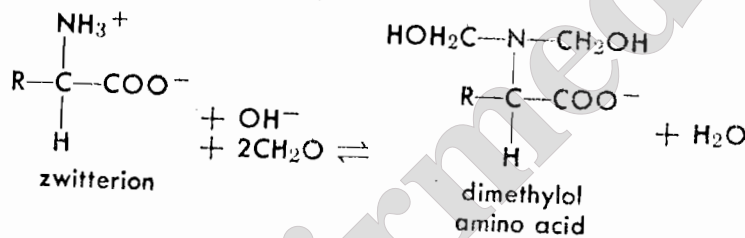
نمی توان نقطه نهائی تیتراسیون را توسط معرف مشخص نمود .

Sørensen ملاحظه نمود که هرگاه به محلول اسیدهای آمینه که توسط

یک باز خنثی شده اند مقداری فرم آلدئید اضافه گردد مخلوط دارای خاصیت

اسیدی شده و می توان عوامل کربوکسیلی ملکول را به سهولت توسط يك محلول باز یا فاکتور مشخص تیتر کرد .

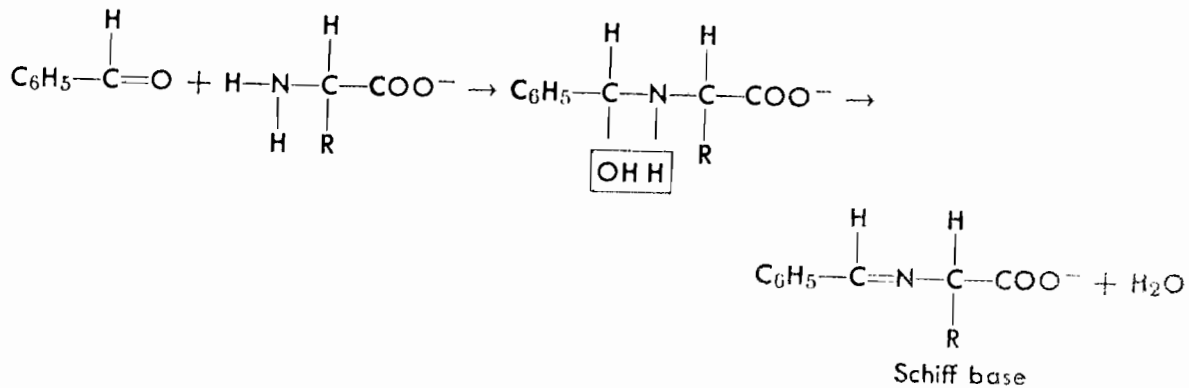
Levy در سال ۱۹۳۳ مشاهده نمود که در اثر افزایش فرم آلدهید بیش از حد لزوم عامل آمینی اسید آمینه به دی متیلول تبدیل می گردد و در اثر درگیر شدن عامل آمینی تیتراسیون عامل کربوکسیلی دقیقاً امکان پذیر است بنابراین افزایش فرم آلدهید به محیط عمل موجب می شود که بتوان فرم Zwitterion را مانند يك اسید منوبازیک تیتر نمود .



### د - اثر آلدهید های حلقوی

آلدهید های معطر با اسید های آمینه در محیط قلیائی طبق واکنش زیر

ایجاد باز های شیف ( Schiff-Bases ) را می نمایند .

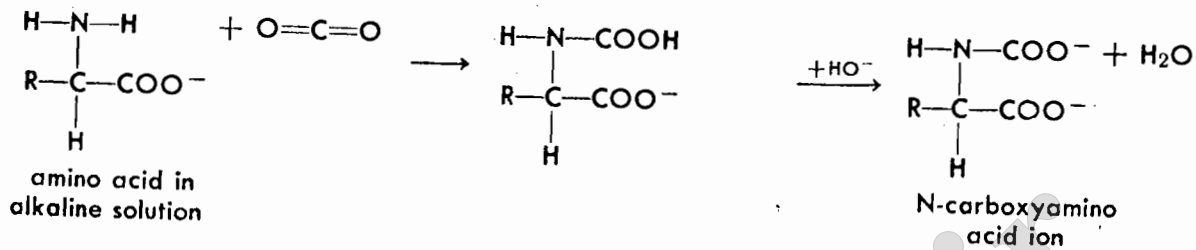




## هـ- واکنش با انیدرید کرنیک

در اثر عبور گاز  $\text{CO}_2$  از محلول قلیائی اسیدهای آمینه محلول

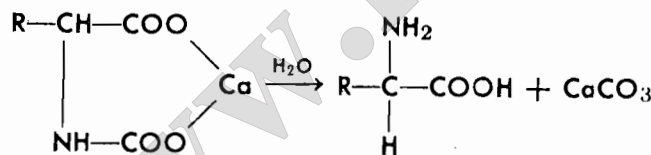
با عامل آمینی ترکیب گردیده و کاربوکسی آمینو اسیدها تولید می‌شوند.



چنانچه کاربوکسی آمینو اسیدها در حضور آب آهک و یا هیدرات باریم تهیه

شوند ملح کلسیم و باریم آنها تولید شده که توسط الکل رسوب داده می‌شوند

و در اثر جوشانیدن آنها اسید آمینه مجدداً تشکیل می‌گردد.



از املاح کاربامین‌ها بخصوص ملح باریم آن برای جدا کردن اسید آمینه از یک

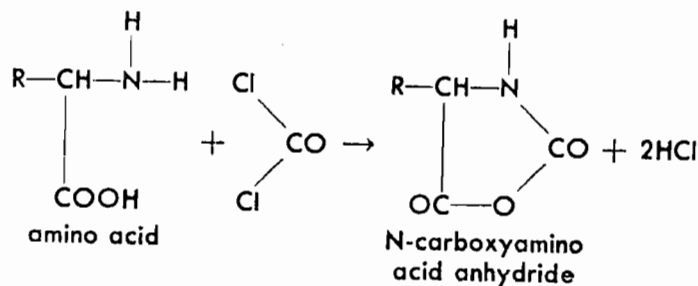
سخلوط استفاده می‌نمایند. در اثر ترکیب عامل آمینی هموگلوبین خون با  $\text{CO}_2$

کاربامینو هموگلوبین ایجاد می‌شود این واکنش دو طرفه است و در نتیجه موجب

انتقال  $\text{CO}_2$  از بافتها به شش‌ها می‌گردد.

در اثر حرارت دادن اسیدهای آمینه با فسژن انیدریدهای کاربوکسی آمینو

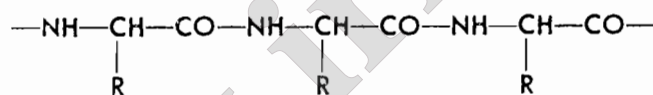
اسیدها تولید می شوند که در سنتز پپتیدها اهمیت زیادی دارند



محلولهای رقیق انیدریدهای حاصل در پائین تر از  $10^{\circ}\text{C}$  ثابت هستند ولی از

$15^{\circ}\text{C}$  به بالا تجزیه شده و به  $\text{CO}_2$  و اسید آمینه تبدیل می شوند و هرگاه آنها را

در محیط بدون آب حرارت دهند با از دست دادن  $\text{CO}_2$  به  $\text{NH}-\underset{\text{R}}{\text{CH}}-\text{CO}-$  تبدیل می گردند از پلیمریزاسیون آنها زنجیر پپتیدی بنحویزیر تشکیل می شود.

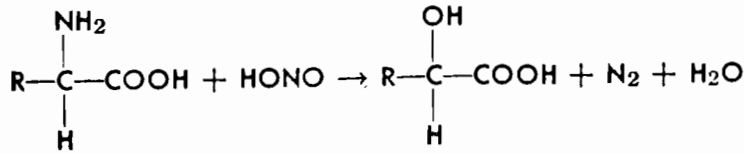


از پلیمریزاسیون فوق می توان پلی اسپارتیک اسید - پلی سیترین - پلی آرژینین و هم چنین کوپلیمر (لیزین و گلوتامیک اسید) را بدست آورد.

و- واکنش با اسید نیترو

در اثر مجاورت اسید نیترو بر روی اسیدهای آمینه يك مالکول گاز ازت

متصاعد گردیده و اسیدهای آمینه به فرم هیدراکسی اسیدها درمی آیند.



بطوریکه در فرمول فوق ملاحظه می گردد بازا هر عامل آمینی يك ملکول گاز ازت

متصاعد می گردد و با اندازه گیری حجم گاز ازت تولید گردیده ( توسط

دستگاه Van-Slyke ) میتوان تعداد عوامل آمین موجود در ملکول اسیدهای

آمین را مشخص نمود .

برای این منظور به محلول پروتئین و یا اسید آمینه نیترات سدیم و انیدرید استیک

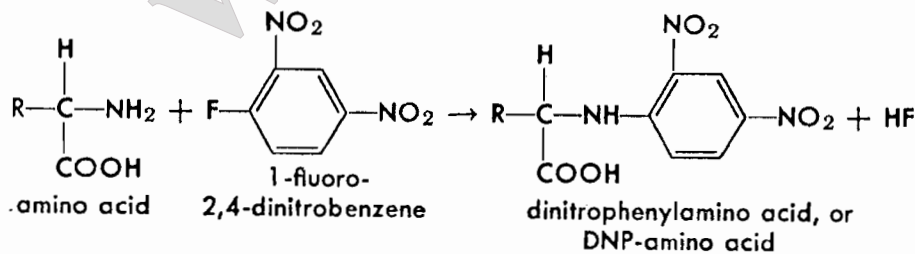
اضافه می نمایند . فعل وانفعال در محیط اسید و در درجه حرارت آزمایشگاه

و در مدت ۳-۴ دقیقه انجام می گیرد .

ز: واکنش دی نیتروفلوروبنزن DNFB

از ترکیب اسیدهای آمینه با FDNB با آزاد شدن يك ملکول HF ترکیبی

بنام دی نیتروفنیل آمینو اسید طبق واکنش زیر تشکیل می گردد .



واکنش در سرما و در محیط قلیائی صورت می گیرد و معمولا از محلول کربنات سدیم به عنوان ماده قلیائی استفاده می شود .

اغلب این ترکیبات ( DPN آمینو اسیدها ) متبلور و به رنگ زرد روشن هستند و در اتر نامحلول می باشند .

و عموماً در محیط اسید پایدارند و دیرتر از پپتیدها هیدرلیز می گردند .

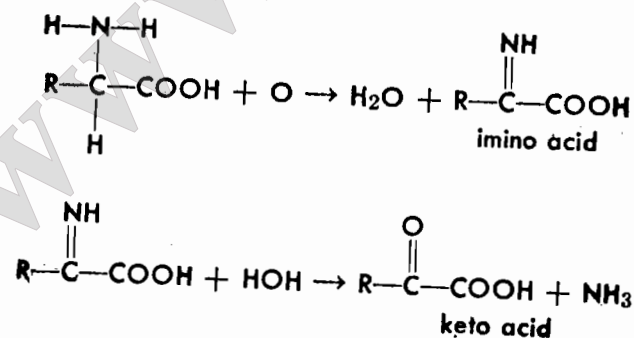
### ح : اثر مواد اکسیدکننده

آنزیم های کبد و کلیه ها موجب (Deamination) اسیدهای آمینه

گردیده و آنها را به فرم ستی تبدیل می نمایند .

با بکار بردن بعضی از مواد اکسید کننده مانند آب اکسیژنه و پرمنگنات پتاسیم

نیز واکنش مشابه صورت می گیرد .



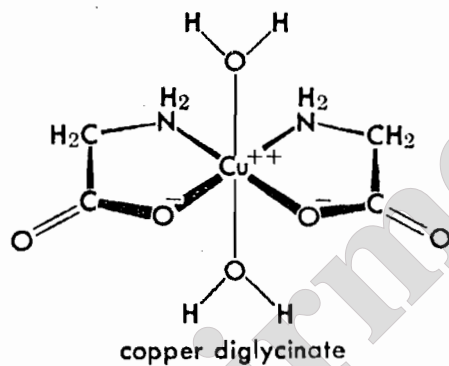
ط: ترکیب فلزات سنگین با اسیدهای آمینه

بعضی از یونهای فلزات (مانند  $Fe^{++}$ ,  $Mn^{++}$ ,  $Co^{++}$ ,  $Cu^{++}$ ) با اسیدهای

آمینه به صورت کمپلکس درمی آیند در این عمل عوامل کربوکسیل و آمینی و همچنین

عامل SH- موجود در ملکول درگیر می شوند دی گلیسینات مس را بعنوان مثال

می توان نام برد •



## بخش سوم: طبقه بندی پروتئین‌ها

پروتئین‌ها را بر اساس شکل ملکولی و ترکیب شیمیائی و حلالیت آنها در حلال‌های مختلف طبقه بندی می‌نمایند ولیکن تاکنون پروتئین‌ها بصورت کامل و جامع طبقه بندی نشده‌اند.

بطور کلی این مواد بد و گروه اصلی زیر تقسیم می‌گردند.

### گروه اول: پروتئین‌های ساده

- که در اثر هیدرولیز منحصراً "به اسیدهای آمینه و یا مشتقات آنها تبدیل می‌گردند"
- گروه دوم: پروتئین‌های توأم (Conjugated Proteins) که از هیدرولیز کامل آنها علاوه بر اسیدهای آمینه ترکیبات شیمیائی دیگری نیز تولید می‌گردند.

### گروه اول: پروتئین‌های ساده

پروتئین‌های ساده از نقطه نظر حلالیت بد و دسته زیر تقسیم می‌شوند:

دسته اول: پروتئین‌های رشته‌ای نامحلول Fibrous (insoluble) proteins

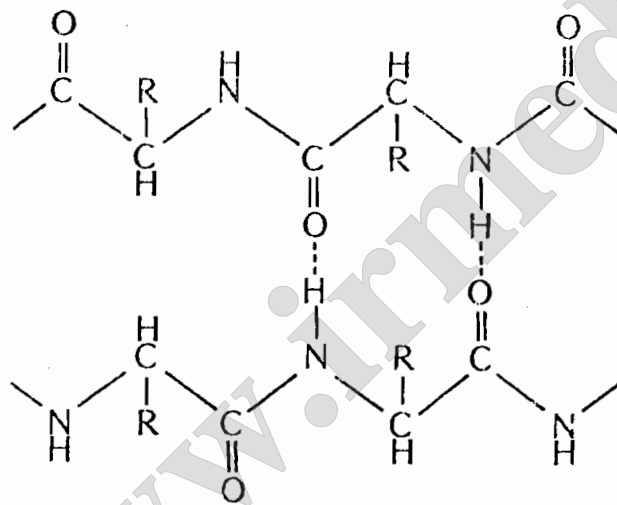
دسته دوم: پروتئین‌های کروی محلول Globular (soluble) proteins

### دسته اول: پروتئین‌های رشته‌ای نامحلول

این دسته از پروتئین‌ها به اسکلروپروتئین‌ها (Sclero proteins) نامیده

- شده و عموماً " ترکیباتی نامحلول و در مقابل آنزیم‌ها و معرف‌های شیمیایی مقاوم هستند
- و اغلب در بدن حیوانات رل مشابه سلولز در گیاهان ( نقش محافظ و حمایت کننده)
- راد ارامی باشند

ملکول این نوع پروتئین‌ها را از تکرار زنجیرهای پپتیدی به یکدیگر تشکیل یافته است رشته‌های پپتیدی در ملکول آنها مطابق شکل زیر توسط باندهای هیدروژن بهم ارتباط پیدا نموده‌اند

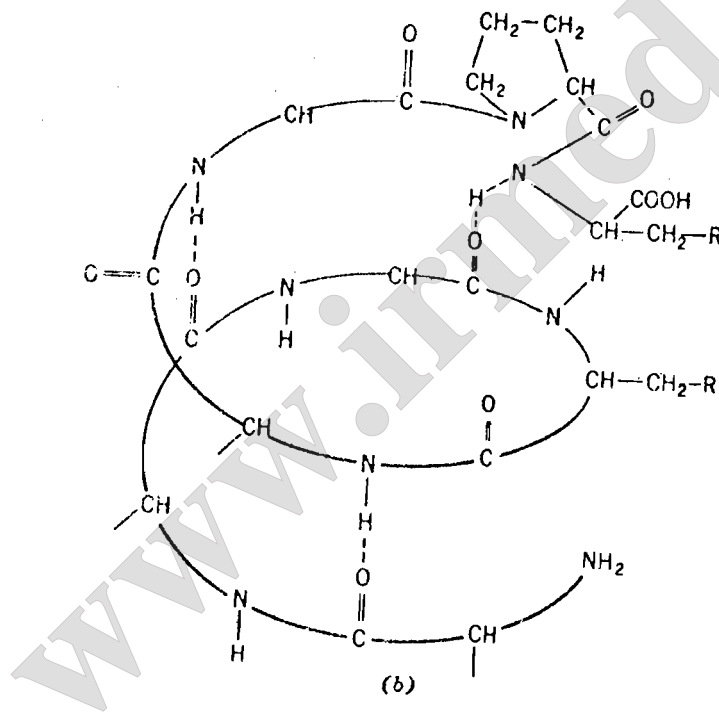


Hydrogen bonding

باند های هیدرژنی به علت نداشتن استحکام کافی سبب يك نوع پیچ خوردگی در ملکول پروتئین های رشته ای گردیده و در نتیجه آن ملکول پروتئین به شکل فنردری آید این تغییر شکل به ( $\alpha$ -helix) موسوم می باشد .

پروتئین های مو - ناخن - فیبروئین ابریشم - میوژن ماهیچه - کلاژن از نوع پروتئین های رشته ای بشمار می آیند .

در شکل زیر فرم ماریچی قسمتی از ملکول کلاژن (Collagen) نشان داده شده است .

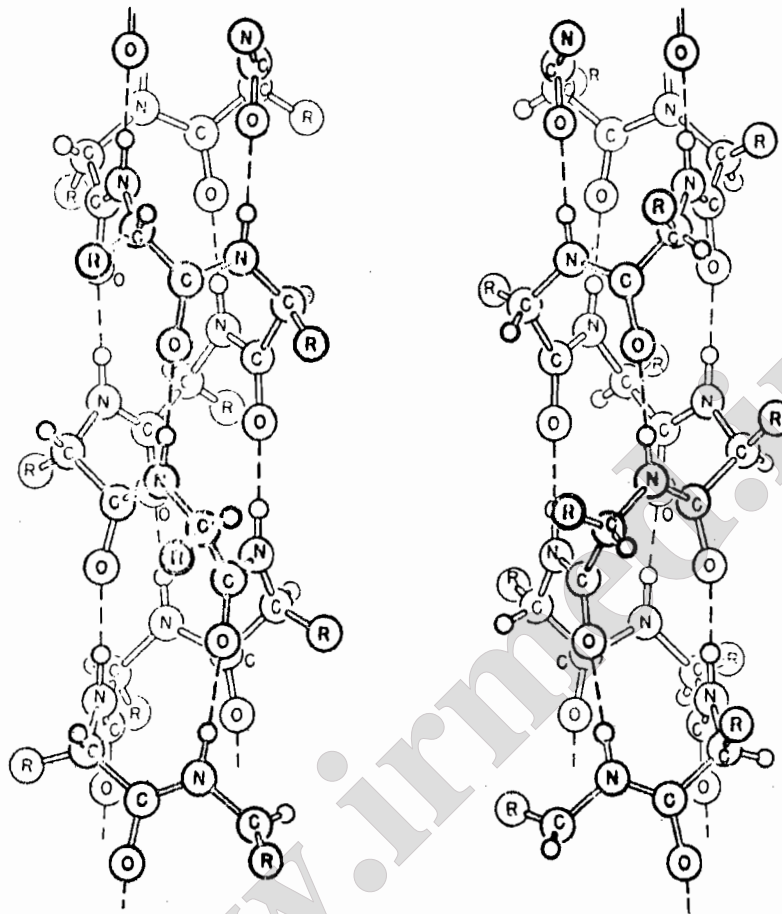


پروتئین های رشته ای اغلب در آب نامحلولند و در مقابل آنزیم ها پایدار می باشند .



طبق نظریه Pauling و همکارانش در سال ۱۹۵۱ گسترش شبکه ملکولسی

پروتئین های رشته ای در فضا به دو فرم طبق شمای زیر امکان پذیر می باشد .



و عموماً  $\alpha$ -helix دست راست پایدارتر است .

پروتئین‌های نامحلول شامل کلاژن‌ها - الاستین‌ها و کراتین‌ها می‌باشند.

### ۱- کلاژن‌ها (Collagens)

کلاژن‌ها حدود ۳۳ تا ۲۵ درصد پروتئین کلی بدن انسان را تشکیل داده و پروتئین

اصلی پوست - پی‌ها - غضروف‌ها و استخوان‌ها به‌شمار می‌آیند.

کلاژن‌ها از پلی‌مریزاسیون تریپوکلاژن (Tropocollagen) تهیه می‌شود وزن

ملکولی تریپوکلاژن ۰۰۰ / ۳۰۰ و ملکول آن از سه رشته پلی‌پپتیدی تشکیل شده است

که توسط پیوند هیدروژنی اسیدهای آمینه شرکت کنند در ملکول (گلیسین و -

هیدراکسی پرولین) سه رشته بیکدیگر اتصال یافته‌اند. در اثر حرارت و یادر -

مجاورت محلول‌های رقیق اسیدی و یا قلیائی پیوند‌های هیدروژنی ملکول کلاژن گسیخته

شده و به ژلاتین تبدیل می‌گردد

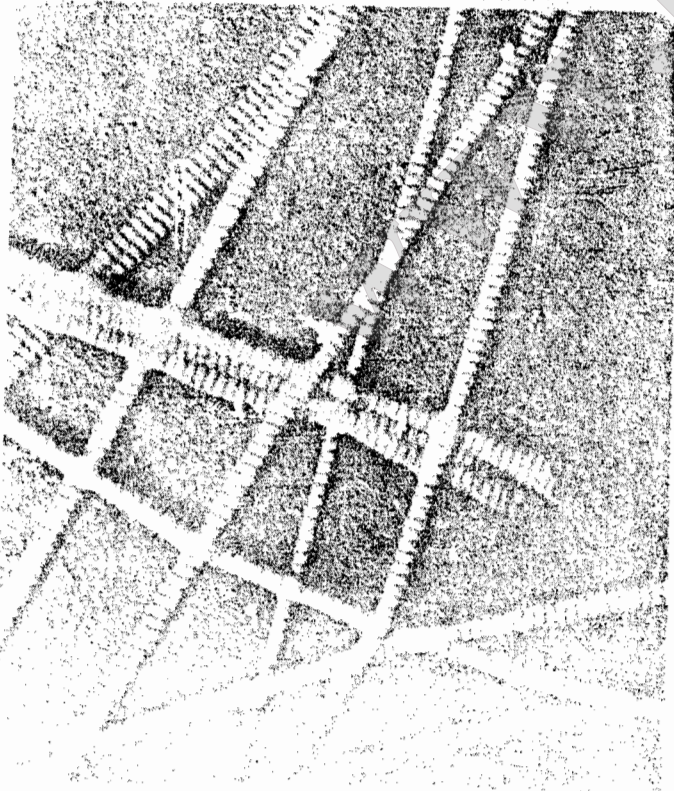
در شکل زیر، فرم کلاژن پوست گوساله

که توسط میکروسکوپ الکترونی عکس

برداری شده است مشاهده می‌گردد

استخراج از صفحه ۵۷۳ کتاب

A - ۶ رفرانس



مهمترین اسید های آمینه کلاژن گلیسین و (پرولین و هید راکسی پرولین) و آلانین هستند که به ترتیب ۳۳ و ۲۱ و ۱۱ درصد ملکول کلاژن را تشکیل می دهند . کلاژن فاقسد تریپتوفان و اسید های آمینه گوگرد دار است .

ژلاتین در آب گرم حل شده و در اثر سرد شدن تولید ژله می نماید .

هرگاه ژلاتین را بجوشانند و سپس انرا سرد نمایند ژله ایجاد نمی شود و جسمی بنام چسب ژلاتین حاصل می گردد .

ژلاتین در مجاورت انزیم های گوارشی هیدرولیز گردیده و اسید های آمینه حاصله جذب می گردند .

## ۲- الاستین ها (Elastins)

الاستین ها پروتئین یافت پیوندی را تشکیل داده و در جدار سرخ رگها و پی ها عضلانی نیز یافت می شوند ملکول الاستین از تراکم پلی پپتید هائی بنام تروپوالاستین Tropelastin تشکیل یافته است و تروپوالاستین ها توسط عوامل شیمیائی لیزین بیکد یگر ارتباط یافته اند در ساختمان ملکولی الاستین ها اسید های آمینه والین - لوسین - ایزولوسین - لیزین و آلانین شرکت دارند . الاستین ها در مجاورت انزیم های گوارشی هیدرولیز شده و در اثر حرارت به ژلاتین تبدیل نمی شوند ماده قابل ارتجاع بافت ها مخلوطی از الاستین ها و کلاژن ها و جسمی بنام الاستوموسین (elastomucin) می باشد .

## ۳- کراتین‌ها (Keratins)

این مواد در پوست - ناخن - بال و شاخ حیوانات یافت می‌شوند و ملکول‌ها از چندین زنجیر پلی پپتید که به موازات هم قرار گرفته‌اند تشکیل شده‌است این زنجیرها توسط پل‌های دی‌سولفوریکدیگرم متصل شده‌اند . مهمترین اسیدهای آمینه موجود در ملکول - کراتین‌ها را تیروزین و سیستین و سیستئین تشکیل می‌دهند . انزیم‌های گوارشی بر روی کراتین‌ها بی‌اثر می‌باشند .

دسته دوم: پروتئین‌های کروی محلول

پروتئین‌های کروی در آب و یا حلال‌های مختلف دیگر بصورت محلول درآمده و می‌توان آنها را از مایعات فیزیولوژیکی بفرم کریستال استخراج نمود . از نظر ساختمان ملکولی پلی پپتید هائی هستند که در آنها زنجیرهای پپتیدی توسط پل گوگردی و یا پیوند هیدروژنی و هم‌چنین پیوند واندر والس (Vander waals Bond) بیکدیگر پیچیده شده و در نتیجه شکل فضائی سه بعدی را بخود گرفته‌اند . اغلب انزیم‌ها و گروهی از هورمون‌ها، هموگلوبین و البومین سرم خون، ساختمان ملکولی کروی دارند . ملکول انسولین کاملاً "کروی ولیکن ملکول آلفا گلوبولین سرم خون بیضوی است . در ملکول انسولین دو رشته ملکول (A و B) توسط پل‌های گوگردی به نحو



پروتئین های کروی را می توان بدستجات زیرتقسیم نمود •

۱- آلبومین ها

۲- گلوبولین ها

۳- پروتئین های گیاهی

۴- پروتئین های قلیائی

### ۱- آلبومین ها ( Albumins )

آلبومین ها عموماً "در آب و محلول رقیق املاح حل گردیده و توسط حرارت منعقد می شوند

آلبومین سفیده تخم مرغ Ovalbumin و آلبومین سرم خون و لاکتال بومین شیر

از این نوع می باشند •

آلبومین ها در محلول نیم اشباع سولفات آمونیوم محلولند ولیکن میتوان آنها را توسط محلول

اشباع سولفات آمونیوم رسوب داد •

بیشتر آلبومین ها را می توان بصورت متبلور تهیه نمود •

وزن ملکولی Ovalbumin معادل ۴۵۰۰۰ و نقطه ایزوالکتریک آن ۴/۷

است • در ملکول لاکتال بومین دو اتم فسفر وجود داشته و ملکول حاوی ۸/۲ درصد

کربوهیدرات است •

آلبومین سرم خون که تقریباً " ۶۰٪ پروتئین سرم خون را تشکیل می دهد دارای وزن ملکولی

۶۹۰۰۰ نقطه ایزوالکتریک ۷ / ۴ است .

## ۲- گلوبولین ها (Globulins)

این پروتئین در سرم خون ، ماهیچه ها و بصورت لاکتوگلوبولین در شیر و تیو و گلوبولین در رگده تیروئید وجود داشته و در دانه های گیاهی ( شاهدانه - بادام ) نیز یافت می گردد . لگلوبولین ها توسط حرارت منعقد گردیده و در محلول نمک طعام ( ملح اسید قوی و باز قوی ) حل می گردند و آنها را می توان توسط محلول نیم اشباع - سولفات امونیوم رسوب داد .

در سرم خون گلوبولین های مختلفی ( $\alpha_1$  و  $\alpha_2$  و  $\beta$  و  $\gamma$ ) وجود دارند که از لحاظ وزن ملکولی و حلالیت و نقطه ایزوالکتریک با یکدیگر متفاوت می باشند .

## ۳- پروتئین های گیاهی (Plant proteins)

پروتئین های گیاهی شامل گلوتلین ها و پرولامین ها می باشند .

### الف: گلوتلین ها (Glutelins)

گلوتلین ها در دانه اغلب غلات (بخصوص گندم) وجود داشته و عموماً " دراب و - حلاله های خنثی نامحلولند و بسهولت در محلولهای رقیق اسید و قلیا محلول می گردند در گلوتلین ها بمقدار قابل ملاحظه ای اسید گلوتامیک یافت می شود از گلوتلین های مهم گلوتنین (glutenin) گندم و اوری زینن (Oryzenin) برنج را -

می توان نام برد .

### ب- پرولامین ها ( Prolamins )

این پروتئین ها که به پروتئین های محلول در الکل نیز موسوم هستند

در نتیجه هیدرولیز پرولین و آمونیاک تبدیل می گردند و از این جهت به پرولامین نامیده می شوند ، پرولامین ها در الکل ۸۰ تا ۷۰ درصد در محلولهای رقیق

اسید و قلیا محلول و در آب و الکل مطلق نامحلولند .

گلیادین (gliadin) گندم و برنج و هوردا این (Hordein) جو و زئین (Zein)

ذرات از پرولامین ها محسوب می شوند .

### ۴- پروتئین های قلیائی (Basic Proteins)

پروتئین های این گروه عموماً " خاصیت قلیائی داشته و شامل پروتامین ها - هیستون ها

و گلوبین ها می باشند .

### الف- پروتامین ها Protamines

پروتامین ها ساده ترین نوع پروتئین های طبیعی بشمار آمده و به علت دارا بودن خاصیت

قلیائی شدید با پروتئین های دیگر (مانند انسولین) ترکیب می گردند و وزن ملکولی آنها

حدود ۲۰۰۰ و مهم ترین اسید آمینه ملکول آنها را آرژنین تشکیل می دهد این مواد در

اثر حرارت منعقد نمی شوند و با اسید های معدنی قوی ایجاد املاح پایدار می نمودند و



با اسید های نوکلئیک نیز بصورت ترکیب در می آیند .

پروتئین های Salmine ماهی آزاد و Sturine سگ ماهی

Cyprinines ماهی قنات از پروتئین ها محسوب می شوند .

### ب - هیستون ها (Histones)

این مواد در آب محلول و در محلول رقیق آمونیاک نامحلولند . خاصیت قلیائی

انها کمتر از پروتئین ها است و در اثر حرارت منعقد می گردند و بحالت انعقاد در -

محلول رقیق اسید ها حل می گردند . هیستون ها در اثر هیدرولیز به اسید های

امینه مختلف (که مهمترین آنها آرژینین - آرژینین و تیروزین تشکیل می دهند )

تبدیل می شوند . هیستون ها در غده تیموس و در گویچه های سفید و هم چنین

در اسپرم نوعی از ماهی ها یافت می شوند .

### ج - گلوبین ها (Globins)

این مواد از نقطه حلالیت مشابه هیستون ها می باشند ولیکن از نظر سمیت و نقطه -

ایزوالکتریک و اسید های امینه تشکیل دهند و ملکول با آنها متفاوتند و ملکول آنها

بر خلاف هیستون ها بمقدار قابل ملاحظه ای آرژینین و تریپتوفان و بخصوص هیستیدین

مشاهده می گردد .

گلوبین ها در ساختمان گروهی از پروتئین های توام ( هموگلوبین و میوگلوبین ) شرکت

دارند .

### گروه دوم: پروتئین‌های توام (یا مرکب) Conjugated Proteins

- پروتئین‌های توام عموماً کمپلکسی از پروتئین‌های ساده با مواد غیر پروتئینی هستند .
- مواد غیر پروتئینی که در ساختمان ملکولی پروتئین‌های توام شرکت دارند به ریشه پروستتیک ( Prosthetic- group ) موسومند و بر اساس نوع ریشه پروستتیک موجود در ملکول پروتئین‌های توام را بدستجات زیر تقسیم بندی می‌نمایند .

### دسته اول: نوکلئوپروتئین‌ها Nucleoproteins

- نوکلئوپروتئین‌ها اغلب از ترکیب اسیدهای نوکلئیک با پروتئین‌های قلیائی ( پروتامین یا هیستون ) تشکیل شده‌اند .
- در ملکول ساختمانی آنها جزء پروتئینی با پیوند‌های یونی به اسیدهای نوکلئیک اتصال یافته و لذا با سانی میتوان ریشه پروستتیک را از جزء پروتئین جدا نمود
- اسید نوکلئیک موجود در نوکلئوپروتئین‌ها هسته سلولها از نوع اسید داکسی ریبونوکلئیک ( DNA ) و اسید نوکلئیک نوکلئوپروتئین سیتوپلاسم سلولها اسید ریبونوکلئیک ( RNA ) می‌باشند .
- نوکلئوپروتئین‌ها در بیشتر ریافت‌های گیاهی و جانوری وجود داشته و در قسمت میکروزمها و متیوکندریها نیز یافت می‌شوند .

دسته دوم: موکوپروتئین‌ها (Mucoproteins)

ریشه غیر پروتئینی این گروه را کربوهیدرات‌ها تشکیل داده و در ساختمان ملکولی آنها حداقل یک ملکول هگزوز آمین شرکت دارد.

این مواد در مقابل حرارت مقاوم بوده و منعقد نمی‌گردند و به سهولت در آب محلول و در محیط‌های اسیدی و همچنین توسط الکل اتیلیک راسب می‌گردند.

این مواد در پوست - غضروف - استخوان - بافت‌های پیوندی - تخم مرغ - خون - ادرار و شیره معدی یافت می‌گردند.

(Ovomucoid) سفیده تخم مرغ و (Seroglycoid و Seromucoid) گلوبولین سرم خون و همچنین پروتئین بعضی از هورمون‌ها از این نوع می‌باشند.

موکوپروتئین‌ها را بر حسب درصد هگزوز آمین در ملکول بدو گروه فرعی تقسیم بندی می‌نمایند.

الف: موکوئیدها (Mucoids): که بیش از ۴٪ هگزوز آمین در ملکول

دارا می‌باشند گروهی از این ترکیبات مانند  $\alpha$ -Ovpmucoid و Seromucoid در آب محلول و بعضی مانند -Ovomucoid در آب نامحلولند.

ب: گلیکوپروتئین‌ها (Glyco-proteins): که کمتر از ۴٪ هگزوز آمین در

ملکول دارند و گلیکوپروتئین‌های گلوبولین سرم خون از این گروه بشمار می‌آیند.

## دسته سوم: لیپوپروتئین‌ها lipoproteins

این مواد از ترکیب پروتئین‌ها با گسترل و تری‌گلیسریدها - فسفولیپودها و سایر مواد چرب تولید می‌شوند و در سرم خون - متیوکندری‌ها، زرده تخم مرغ و در - ساختمان گروهی از باکتری‌ها و ویروس‌ها یافت می‌شوند. لیپوپروتئین‌ها در محلول ۱۰٪ نمک طعام محلولند و در محلول ۲۰٪ اتانل و یا متانل می‌توان جزء چربی را از بقیه ملکول آنها جدا نمود.

در زرده تخم مرغ (egg yolk) نوع لیپوپروتئین با نام لیپوویتلین (lipovitellin) و لیپوویتلنن (lipovitellenin) وجود دارد که از ترکیب پروتئین‌ها و فسفولیپیدها تشکیل یافته‌اند. لیپوپروتئین‌های سرم خون را بر اساس نسبت پروتئین به لیپید به سه گروه تقسیم می‌نمایند.

۱- شیلومیکرون‌ها (Chylomicrons) با دانسیته خیلی کم -  
(Very Low-density-lipoproteins یا VLDL)

۲- لیپوپروتئین‌های با دانسیته کم LDL=Low-density lipoproteins

۳- لیپوپروتئین‌های با دانسیته زیاد HDL=High-density lipoproteins

لیپوپروتئین‌هایی که نسبت چربی آنها در ملکول زیاد تر است دارای دانسیته کمتری هستند.

در جداول زیر ترکیب درصد انواع لیپوپروتئین‌های ذکر شده در سرم خون درج شده است

جدول شماره ۲ ترکیب درصد انواع لیپوپروتئین سرم خون

نوع لیپوپروتئین	تری‌گلیسریدها	استرکلسترل	کلسترل	فسفولیپید	پروتئین
شیلومیکرون	۸۳	۶	۲	۷	۲
لیپوپروتئین با دانسیته کم	۱۰	۳۸	۸	۲۲	۲۱
لیپوپروتئین با دانسیته زیاد	۵	۱۴	۳	۲۱	۵۷

استخراج از جدول صفحه ۸۵ جلد ششم کتاب A-۴ فرانس

### دسته چهارم: کروموپروتئین‌ها Chromoproteins

ریشه پروستتیک کروموپروتئین‌ها اغلب متالوپورفیرین‌ها metallo Porphyrins

و گاهی عناصر فلزی هستند. ریشه پروستتیک هموگلوبین خون مهره داران و میوگلوبین

ماهیچه‌ها و آنزیم‌های کاتالاز و پراکسیداز و انواع سیتوکروم‌ها را پورفیرین‌های آهن دار

تشکیل داده و ریشه پروستتیک هموسیدرین hemosiderin کبد بفرم

آهن کلوئیدی می‌باشد.

ریشه پروستتیک گروهی از کروموپروتئین‌ها مانند هموسیانین خون بی‌مهره گان و

Ceruloplasmin بتا گلوبولین‌های پلاسما را پورفیرین‌های مس دار تشکیل

می‌دهند.

کروم پروتئین ها در آب و محلول رقیق املاح محلول و در محلول غلیظ املاح نامحلولند  
وزن ملکولی سیتوکروم C حدود ۱۲۰۰۰۰ و وزن ملکولی بعضی از هموسیانین ها تا  
چند میلیون بالغ می گردد .

#### دسته پنجم: متالوپروتئین ها Metalloproteins

در ساختمان ملکولی گروهی از آنزیم ها عناصر فلزی مختلفی مانند آهن، کبالت، منیزیم  
منگنز، مولیبدن، روی، مس و غیره یافت می شوند این گروه از پروتئین های توأم به  
متالوپروتئین ها موسوم هستند . در ملکول آنزیم های تیوزیناز (مس) آرژیناز –  
(منگنز و منیزیم) کربونیک انیدراز (روی) گرانتین اکسیداز (مولیبدن) وجود  
دارند .

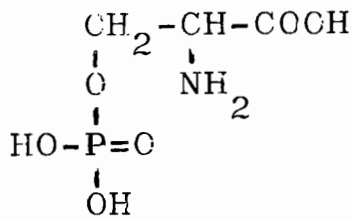
#### دسته ششم: فسفوپروتئین ها Phosphoproteins

در ساختمان ملکولی این پروتئین ها حدود ۱٪ فسفر وجود دارد .  
ریشه پروستتیک آنها اسید فسفریک است که معمولا "به پیوند استری به اسید های  
امینه سرین یا ترئونین اتصال یافته است .

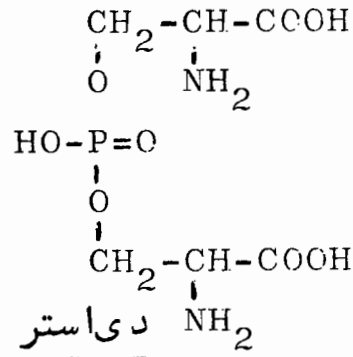
کازئین شیرو Ovovitellin زرده تخم مرغ و آنزیم Pepsin از این  
گروه محسوب می شوند

ریشه پروستیک کازئین شیرید و صورت منوودی استرطبق فرمول زیرمشاهد شده

است .



منواستر



دیاستر

فسفوپروتئین‌ها د اثر حرارت منعقد گردیده و توسط آنزیم‌های گوارشی بسهولت هیدرولیزی شوند .

### دسته هفتم: فلاوپروتئین‌ها Flavoproteins

ریشه پروستیک فلاوپروتئین‌ها را ریبوفلاوین Riboflavin یا ویتامین

تشکیل می‌دهد . این گروه از پروتئین‌ها به فلاوانزیم‌ها Flavo enzymes

نیز موسوم می‌باشند و د رملکول آنها ریبوفلاوین بد صورت FMN (فلاوین منو-

نوکلئوتید) و FAD (فلاوین-آدنین-دی نوکلئوتید) د ساختمان ملکولی-

آنزیم‌های سوکسینات د هیدرژناز آنزیم L-امینواسید اکسیداز FMN شرکت

دارند

بخش چهارم: مشخصات عمومی پروتئین‌ها۱- مشخصات فیزیکی پروتئین‌هاالف: بو و طعم

پروتئین‌ها بصورت خالص بو و طعم بخصوصی ندارند. در اثر سوختن بوئی شبیه پرویاموی سوخته از آنها استشمام می‌شود و باره‌ای از محصولات هیدرولیزانها (پپتین‌ها و پروتئوزها) تلخ مزه هستند.

ب: گرانیروی Viscosity

ویسکوزیته محلولهای پروتئینی به ابعاد و شکل ملکول پروتئین و غلظت آن بستگی دارد و بطور کلی گران روی پروتئین‌های فرم رشته‌ای از پروتئین‌های کروی بیشتر است. ویسکوزیته با وزن ملکولی پروتئینی نسبت مستقیم داشته و در نقطه ایزوالکتریک پروتئین‌ها می‌نیم و ویسکوزیته با وزن ملکولی پروتئینی نسبت مستقیم داشته و در نقطه ایزوالکتریک پروتئین‌ها می‌نیم و ویسکوزیته را دارا می‌باشند.

ج: وزن ملکولی: پروتئین‌ها چون از تراکم و پلیمریزاسیون تعداد زیادی اسیدهای

امینه تشکیل شده‌اند دارای وزن ملکولی زیادی هستند. وزن ملکولی انسولین حد و

۶۰۰۰ و ویروس انفلونزا دارای وزن ملکولی بین ۲۰۰ تا ۳۰۰ میلیون می‌باشد.

از آزمایشگاهها روشهای متعددی جهت تعیین وزن ملکولی پروتئین‌ها متداول است

که مهمترین آنها عبارتند از: استفاده از فشار اسمزی، روش سدیماناسیون، تعیین

عنصر یا ترکیب مشخص پروتئین و استفاده از اشعه



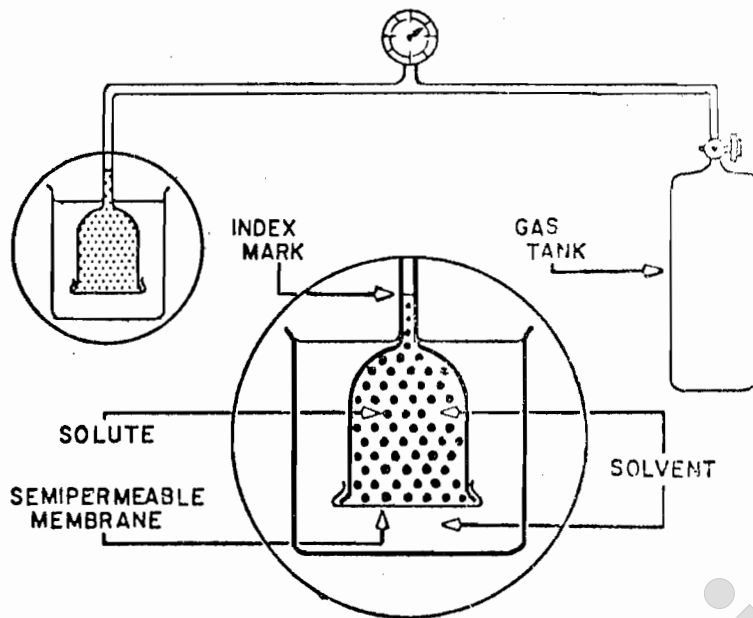
روش اول: استفاده از فشار اسمزی

هرگاه در ظرفی میان يك محلول و حلال غشاء نیمه تراوایی ( Semi-Permeable ) قرار گیرد چون این غشاء برای حلال قابل نفوذ است و محلول نمیتواند از آن عبور نماید ملکولهای حلال از آن گذشته و موجب رقیق شدن محلول می گردند این پدیده در اصطلاح به اسمز ( Osmose ) نامیده شده و فشاری را که بایستی برای جلوگیری از این عمل ( نفوذ حلال در محلول ) بر روی محلول وارد می شود به فشار اسمزی ( Osmotic pressure ) موسوم می باشد .

Sorensen و همکارانش برای اولین مرتبه با اندازه گیری فشار اسمزی يك محلول پروتئین و استفاده از فرمول کلی قانون گازهای کامل توانستند وزن ملکولی پروتئین را محاسبه نمایند . فشار اسمزی توسط دستگاهی بنام Osmometer اندازه گیری میگردد .

بدین طریق که وزن معینی از پروتئین را بصورت محلول در آورده و آنرا در ظرفی که دهانه آن مطابق شکل توسط يك غشاء نیمه تراوا بسته شده است ریخته و آنرا وارونه در يك محلول تامپون مناسب ( حلال ) نگاه میدارند تا هنگامیکه بین محلول و حلال تعادل برقرار گردد در این حالت فشار اسمزی را از روی میزان بالا آمدن محلول در لوله انتهائی ظرف که بیک فشار سنج متصل

می باشد اندازه می گیرند .



با اندازه گیری فشار اسمزی میتوان وزن ملکولی پروتئین را از رابطه  $V \cdot P = nRT$  بدست آورد .

در فرمول فوق  $V$  حجم محلول ( بر حسب لیتر ) و  $P$  فشار اسمزی ( بر حسب اتمسفر ) و  $n$  تعداد ملکولهای پروتئین حل شده در حجم  $V$  محلول و  $R$  ثابت گازهای کامل و  $T$  درجه حرارت مطلق است . هرگاه بجای  $n = \frac{g}{M}$  وزن پروتئین حل شده بر حسب گرم و  $M$  حجم ملکولی پروتئین ) را قرار دهیم جرم ملکولی از روی رابطه فوق محاسبه می گردد .

بطور مثال اگر برای محلول ۱٪ پروتئین (  $g = 1$  ،  $V = \frac{1}{10}$  لیتر ) در  $25^{\circ}\text{C}$  فشار اسمزی ۰ / ۰۱ اتمسفر اندازه گیری شده باشد وزن ملکولی پروتئین از روی

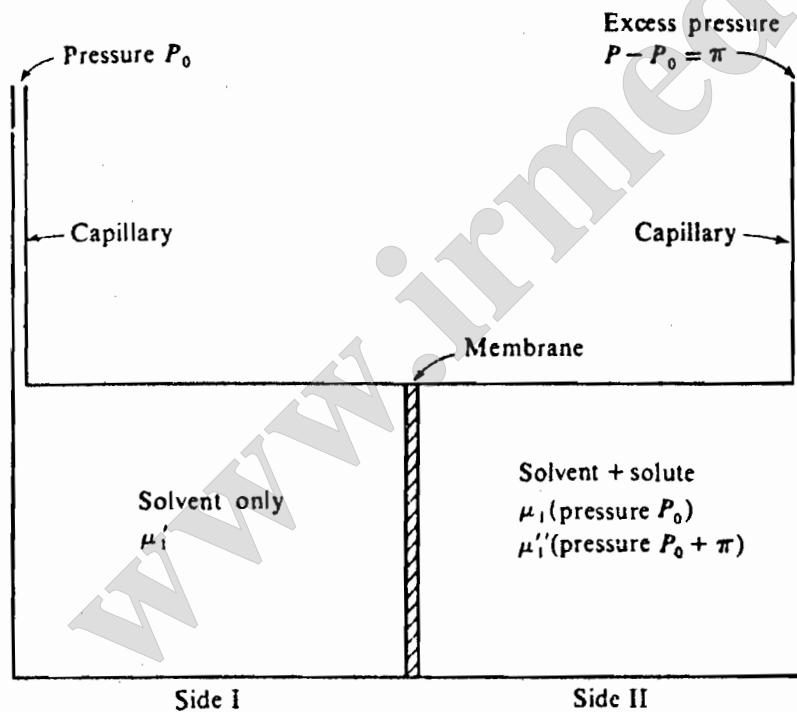
فرمول کلی قانون گازهای کامل عبارت خواهد بود از :

$$V \cdot P = \frac{g}{M} RT$$

$$\frac{1}{10} \times 0.01 = \frac{1}{M} \times 0.082(25 + 273)$$

$$\underline{M=24436}$$

در شمای زیر مشخصات کامل یک دستگاه Osmometer نشان داده شده است:



استخراج از صفحه ۵۶ کتاب ، A - ۵ رفرانس

## اشکالات روش تعیین فشار اسمزی

استفاده از روش اندازه‌گیری فشار اسمزی بمنظور تعیین وزن ملکولی

پروتئین‌ها متضمن اشکالات متعددی بشرح زیر می‌باشد :

- ۱- برای رسیدن به حالت تعادل زمان زیادی لازم است .
- ۲- از قانون گازها فقط در مورد محلولهای رقیق میتوان استفاده نمود .
- ۳- قرائت دقیق زمینه فشارسنج به علت کمی مقدار فشار اسمزی دشوار است .
- ۴- آزمایش بایستی در یک PH کاملاً ثابتی انجام گیرد و PH محیط در طول زمان آزمایش تغییر پیدا میکند .
- ۵- چون فشار اسمزی با افزایش وزن ملکولی پروتئین کم می‌شود این روش برای تعیین پروتئین‌های با وزن ملکولی زیاد مناسب نیست .
- ۶- فشار اسمزی حاصله میانگین فشار اسمزی پروتئین‌های موجود در محیط عمل است و بنا بر این این طریقه برای تعیین وزن ملکولی پروتئین خالص مفید می‌باشد .

(Sedimentation)

روش دوم: استفاده از سدیمان تاسیون

این روش بهترین طریقه جهت اندازه گیری وزن ملکولی پروتئین ها است و اساس بر روی اندازه گیری سرعت ته نشست پروتئین از یک محلول می باشد . پروتئین های یک محلول را می توان در نتیجه سانتریفوژ کردن سریع ( استفاده از نیروی گریز از مرکز) از محلول بصورت رسوب جدا نمود سرعت عمل به عوامل متعددی بستگی دارد که مهمترین آنها عبارتند از :

۱- قطر ذرات، پروتئین و غلظت

۲- نیروی وارد بر ذرات پروتئین

۳- ویسکوزیته و وزن مخصوص حلال

در آزمایشگاهها برای جدا نمودن ذرات پروتئین از یک محلول از دستگاهی بنام اولتراسانتریفوژ (Ultra-centrifuge) استفاده می نمایند . این دستگاه در سال ۱۹۲۵ توسط Svedberg و همکارانش ساخته شده است و در سال ۱۹۳۰ وی به اتفاق Peterson با استفاده از آن موفق به تعیین وزن ملکولی پروتئین ها گردیدند سرعت این نوع سانتریفوژها خیلی زیاد و تا ۷۵۰۰۰۰ دور در دقیقه (r.p.m) میرسد .

با استفاده از دستگاه اولترا سانتریفوژ وزن ملکولی پروتئین ها را از روی رابطه زیر میتوان بدست آورد .

$$M = \frac{RTS}{D(1-VP)}$$

در رابطه فوق S ثابت سسد ایمانتاسیون است که مقدار آن بین  $10^{-13} \times 200$  تا  $10^{-13} \times 1$  متغیر است .

(فاکتور  $10^{-13} \times 1$  به واحد Svedberg موسوم است)

و D ثابت دیفوزیون (برحسب سانتی متر مربع بر ثانیه  $\text{cm}^2/\text{s}$ )

و V حجم جزئی محلول و P دانسیته آن می باشد .

برای پروتئین ها مقدار  $v = 0.75 - 0.7$  می باشد .

هنگامیکه در محلول قطرات پروتئین یکسان و هم شکل باشند و با یک سرعت

ذرات پروتئین در ته لوله سانتریفوژ رسوب کنند قشر متمایزی بین رسوب

و حلال ایجاد می گردد ولی اثر در محلول پروتئین های مختلف و با ابعاد

متفاوت وجود داشته باشند قشرهای متعددی در ته لوله تشکیل می شوند

در این حالت با بکار بردن فرمول فوق و با درست داشتن مقدار S و D

وزن ملکولی را تعیین می نمایند برای تعیین مقدار D میتوان از رابطه

$D = \frac{RT}{F}$  استفاده نمود در این رابطه F عبارتست از نیروئی که اگر بیک

ملکول گرم از ماده وارد آید بتواند برای آن سرعتی معادل يك سانتی متر در ثانیه ایجاد نماید .

### روش سوم : تعیین عنصر یا ترکیب مشخص در پروتئین

در ساختمان ملکولی بعضی از پروتئین ها بمقدار جزئی يك عنصر و گاهی يك ترکیب شیمیائی مشخص وجود دارد به طور مثال هموگلوبین خون حاوی % ۳۴ / آهن و آلبومین سرم گاو % ۵۸ / ۰ تریپتوفان در ملکول دارد .  
با در نظر گرفتن اینکه حداقل يك اتم آهن در هموگلوبین و يك ملکول تریپتوفان در آلبومین سرم گاو وجود دارد میتوان مینیم وزن ملکولی این گروه از پروتئینها را از روی رابطه زیر محاسبه نمود .

$$M_{\min} = \frac{100 \times \text{وزن اتمی عنصر}}{\text{درصد عنصر}}$$

طبق رابطه بالا مینم وزن ملکولی هموگلوبین

$$M = \frac{55.8 \times 100}{0.34} = 16700$$

و مینیم وزن ملکولی آلبومین سرم گاو

$$M = \frac{204 \times 100}{0.58} = 35200$$

می گردد با استفاده از روشهای دیگر وزن ملکولی هموگلوبین ۱۶۷۰۰ و وزن ملکولی آلبومین سرم گاو ۶۹۰۰۰ تعیین شده است و بدین ترتیب مشخص می گردد که در ملکول هموگلوبین ۴ اتم آهن و در ملکول آلبومین سرم گاو دو -- ملکول تریپتوفان وجود دارد .

این روش طریقه دقیقی برای اندازه گیری وزن ملکول پروتئین ها نیست بلکه راهنمایی برای روشهای دیگری باشد .

وزن ملکولی پروتئین ها را میتوان از راه اندازه گیری میزان نفوذ نور نیز بدست آورد محلول پروتئین ها عموماً کدر هستند و در اثر عبور نور در آن ها پدیده Tyndall حاصل می گردد و چون مقدار نور نفوذ یافته در محلول تابعی از وزن ملکولی پروتئین است با تعیین مقدار نفوذ نور میتوان وزن ملکولی پروتئین را محاسبه نمود .

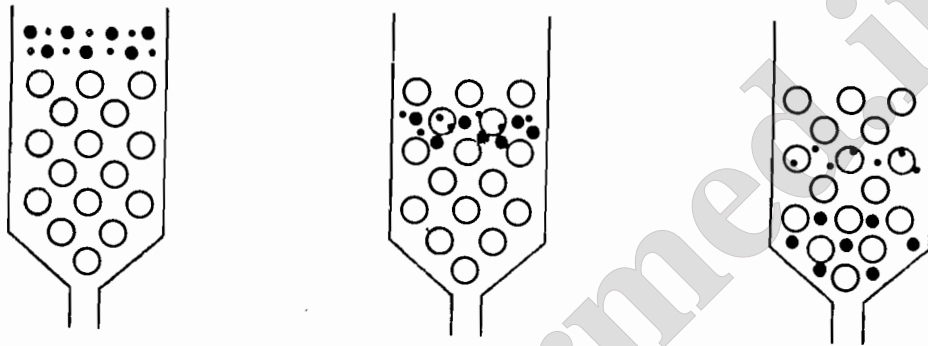
امروزه با استفاده از اشعه X و تجزیه کریستال پروتئین وزن ملکولی آن را به سهولت مشخص می نمایند .

و همچنین با بکار بردن ستونهای کروماتوگرافی مختلف ممکن است ابتدا يك -- پروتئین را از مخلوط پروتئین ها جدا نمود و با استفاده از انواع رزین ها که هر کدام قادرند در حد مشخصی از وزن ملکولی پروتئین ها را از خود عبور دهند وزن ملکولی را تخمین می زنند بطور مثال رزین (Sephadex G-50)



قادر است پروتئین‌های با وزن ملکولی بین ۱۰۰۰۰ تا ۵۰۰۰۰ را از خود عبور دهد و در صورتیکه از رزین (Sephadex G-200) پروتئین‌های درشت‌تری که دارای وزن ملکولی بین ۲۰۰۰۰۰۰ تا ۵۰۰۰۰۰ می‌باشند میتوانند رد شوند.

در شکل زیر شمای چند نمونه از ستون‌های کروماتوگرافی نشان داده شده است.



در جدول صفحه بعد وزن ملکولی پروتئین‌های مختلف که به روش‌های متعددی اندازه‌گیری شده است درج گردیده است.

جدول شماره ۱۳ وزن ملکولی انواع پروتئین‌ها بر روش‌های مختلف

نوع پروتئین	روش شیمیائی	اولتراسانتریفوژ	فشار اسمزی	دیفوزیون	ویسکوزیته
لاکتالبومین		۱۷۴۰۰			
سیتوکروم C	۱۳۰۰۰	۱۵۶۰۰			
میوگلوبین		۱۶۹۰۰			
گلیادین		۲۷۹۰۰	۴۰۰۰۰	۲۷۵۰۰	
هوردئین		۲۷۵۰۰			
زئین	۲۳۰۰۰	۴۰۰۰۰	۳۹۰۰۰		
کونکالاوالین B		۴۲۰۰۰			
کروتوکسین		۳۰۰۰۰			
انسولین	۳۶۰۰۰	۳۶۰۰۰	۴۴۰۰۰		
پسین	۳۴۲۰۰	۳۵۵۰۰	۳۶۵۰۰	۳۶۰۰۰	۳۳۰۰۰
اوالبومین	۴۰۰۰۰	۴۱۰۰۰	۴۴۳۰۰	۴۹۰۰۰	۳۷۰۰۰
لاکتوگلوبولین	۳۳۴۰۰	۴۱۵۰۰	۳۵۸۰۰	۳۵۴۰۰	۴۰۰۰۰
سرم‌البومین	۷۳۰۰۰	۶۴۵۰۰	۷۲۴۰۰	۷۱۰۰۰	۷۰۰۰۰
هموگلوبین اسب	۶۶۷۰۰	۶۵۵۰۰	۶۷۰۰۰	۶۳۰۰۰	—
سرم‌گلوبولین	۱۶۴۰۰۰	۱۵۳۰۰۰	۱۶۷۰۰۰		
کاتالاز		۲۵۰۰۰۰			
ادستین	۵۳۰۰۰	۳۰۰۰۰۰	۴۹۰۰۰		
اوراز		۴۸۰۰۰۰			
نوکلئو هیستون گوساله		۲۰۰۰۰۰۰			
ویروس موزائیک تنباکو		۲۵۰۰۰۰۰۰			

استخراج از جدول صفحه ۱۷۱ کتاب A - ۷۰ فرانس

## د - دناتوراسیون (Denaturation)

پروتئین‌های کروی globular تحت اثر عوامل فیزیکی و معرف‌های شیمیایی تغییر شکل داده و عموماً "بفم پروتئین‌های رشته‌ای درمی‌آیند این پدیده به — Denaturation موسوم است. در عمل دناتوراسیون پروتئین‌ها بخصوص آنزیم‌ها فعالیت بیولوژیکی و اثرکاتالیتیکی خود را از دست می‌دهند.

پروتئین‌های محلول مانند آلبومین‌ها و گلوبولین‌ها در اثر (حرارت، اشعه ماوراء بنفش حرکات میکانیکی و تماس زیاد با الکلهاد) دناتوراسیون شده و منعقد می‌گردند.

پروتئین‌های منعقد شده در آب و املاح محلول و محلولهای رقیق اسیدها و قلیاها نامحلولند ولیکن در اسیدهای معدنی قوی و قلیاها قوی حل می‌شوند و در این صورت در نتیجه هیدرولیز به محصولات ساده تری تبدیل می‌گردند. پروتئین‌های دناتوراسیون شده در محلول غلیظ‌آور و سالسیلاتها نیز حل می‌شوند و چنانچه محیط عمل را خنثی نموده و یا توسط عمل دیالیز پروتئین‌ها را از محلولهای آور و سالسیلاتها جدا نمائیم مجدداً پروتئین‌ها بحالت اولیه برمی‌گردند. پروتئین‌های طبیعی عموماً در محلول املاح و در نقطه ایزوالکتریک خود محلول هستند در صورتیکه بفم دناتوراسیون در این PH نامحلولند.

Anson و Mirskey در سال ۱۹۳۰ نشان دادند که هموگلوبین دناتوراسیون شده

در محیط اسید را می‌توان در نتیجه خنثی نمودن در شرایط مناسبی مجدداً "به بفم

طبیعی تبدیل نمود . هرگاه انزیم ریبونوکلنار را که در ساختمان ملکولی چهار ملکول سیستین Cystine توسط پلهای دی سولفور تثبیت شده اند در مجاورت محلول اوره احیاء نمائیم بطوریکه پلهای گوگردی بصورت (SH-) در آیند آنزیم در ناتورده شده و فعالیت خود را از دست می دهد و در اثر اکسید اسیون فرم در ناتورده شده توسط هوا آنزیم دوباره فعال می گردد .

نقطه ایزوالکتریک پروتئین های در ناتورده بالاتر از نوع طبیعی است و هضم آنها نیز – اسانتر انجام می گیرد .

تغییراتی که در پروتئین های در ناتورده حاصل می گردد در شرح زیر خلاصه می شوند .

۱- کم شدن حلالیت پروتئین در نقطه ایزوالکتریک

۲- کاهش و یا فقدان فعالیت بیولوژیکی

۳- ایجاد بعضی از عوامل شیمیائی مانند SH- و -S-S- در ملکول پروتئین

۴- افزایش نسبی قدرت چرخش نوریلاریزه ملکول

۵- کم شدن قابلیت تبلور در ملکول

۶- سهولت عمل هیدرولیز پروتئین در اثر آنزیم های هیدرولیزکننده

۷- کاهش پیوند های هیدروژنی

هـ- فعالیت نوری (Optical Activity)

پروتئین‌های گروهی بصورت محلول، نوریلاریزه را بسمت چپ منحرف می‌سازند و چرخش مخصوص آنها بین  $30^\circ$  تا  $60^\circ$  متغیر است و چنانچه ساختمان سه بعدی ملکول آنها در نتیجه دنا تورا سیون تغییر پیدا کند چرخش مخصوص آنها به  $80^\circ$  تا  $120^\circ$  میرسد.

قدرت چپ‌بری Collagen از سایر پروتئین‌ها بمراتب زیاد تر است این مقدار در Ichthycol  $350^\circ$  - و در کلاژن پوست گوساله  $415^\circ$  - است.

ولیکن در محلولهای آبی گرم ایند ونوع به ژلاتین تبدیل گردیده و قدرت چرخش محلول آنها به ترتیب به  $110^\circ$  - و  $140^\circ$  - تقلیل می‌یابد.

این چپ‌گرایی استثنائی را گروهی بعالت وجود مقدار قابل ملاحظه پرولین و هیدروکسی پرولین در ملکول کلاژن می‌دانند.

## ۲ - مشخصات شیمیائی پروتئین‌ها

### الف خاصیت اسیدی و بازی

اسید یته پروتئین‌ها به تعداد و نوع عوامل قابل یونیزه شدن موجود در ملکول

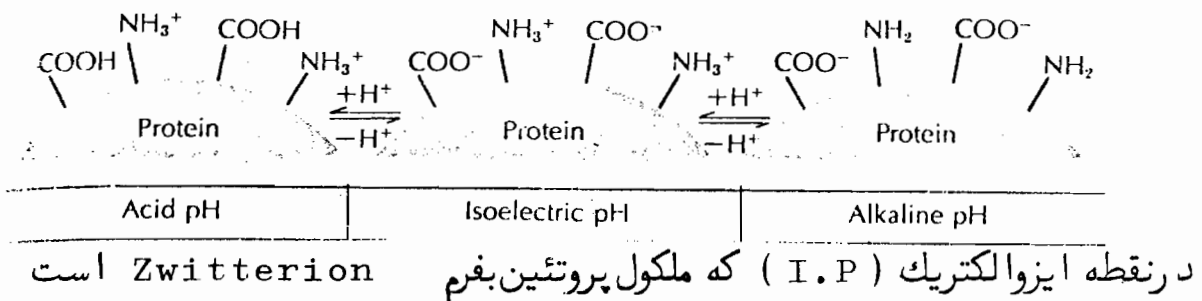
آنها بستگی دارد ، این عوامل عبارتند از:

- ۱- عامل آمینی که بصورت آزاد در ابتدا ای زنجیر پلی پپتیدی ملکول قرار دارد که به
  - N- ترمینال موسوم است .
- ۲- عامل کربوکسیلی که در انتهای زنجیر ملکول بجا ل آزاد وجود داشته که به C- ترمینال
  - نامیده می شود .
- ۳- عوامل بازی که در طول زنجیر بصورت پیوند پپتیدی درگیرند ه اند مانند عوامل
  - امین ( لیزین ) ایمیدازل ( هیستیدین ) گوانیدین ( آرژینین ) .
- ۴- عوامل اسیدی آزاد در ملکول پروتئین ( ۱ ) - کربوکسیل اسید آسپارتیک و ۲ -
  - کربوکسیل اسید گلوتامیک ) .
- ۵- حلقه فنلی در ملکول تیروزین
- ۶- عامل سولفیدریل SH - سیستئین

بنابراین پروتئین‌ها بحالت محلول يك نوع الکترولیت (electrolytes) بشمار

می آیند و چنانچه جمع جبری بار الکتریکی ملکول آنها مثبت باشد بمنزله يك اسید و

ود صورت منفی بودن مانند یک باز رفتاری نمایند و چنانچه در یک میدان الکتریکی ثابت قرار گیرند بنحویزیر بر حسب نوع بار الکتریکی بسمت کاتد یا آنده مهاجرت می کنند



حرکت آن متوقف گردیده و پروتئین رسوب می کند .

در نقطه ایزوالکتریک پروتئین ها حداقل ویسکوزیته - حلالیت - فشار اسمزی و -

خاصیت جذب آب را دارا هستند .

در جدول زیر نقطه ایزوالکتریک چند نوع پروتئین درج شده است .

جدول شماره ۱۴ نقطه ایزوالکتریک چند نوع پروتئین

نقطه ایزوالکتریک	نام پروتئین	نقطه ایزوالکتریک	نام پروتئین
۸ / ۳	α - کیموتریپسین	۱	پپسین
۹ / ۱	α - کیموتریپسینوژن	۴ / ۶	البومین سفید تخم مرغ
۹ / ۵	ریبونوکلئاز	۴ / ۷	آلبومین سرم خون
۱۰ / ۷	سیتوکروم C	۵ / ۱	β - لاکتوگلوبولین
۱۱	لیزوزیم	۶ / ۷	هموگلوبین

استخراج از صفحه ۴۶ کتاب A - ۶ فرانس

بطوریکه در جدول فوق مشاهده می‌گردد پروتئین‌های مختلف دارای نقاط ایزوالکتریکی متفاوتی هستند از این اختلاف در آزمایشگاه‌ها جهت جدا نمودن آنها از یکدیگر استفاده می‌نمایند.

### الکتروفورز (Electrophoresis)

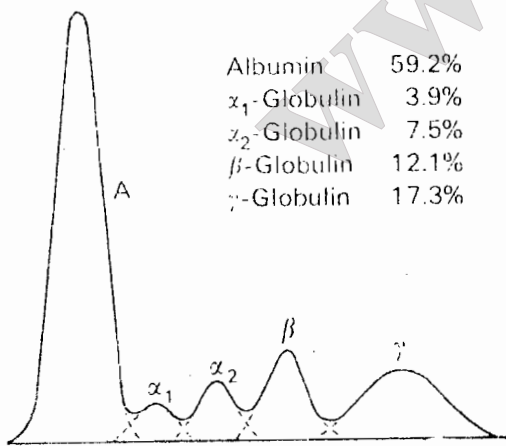
اجسامی که بحالت محلول دارای بار الکتریکی هستند هرگاه تحت اثر میدان الکتریکی ثابت قرار گیرند تغییر مکان داده و بر حسب نوع بار الکتریکی بسوی کاتد و یا آنود مهاجرت می‌نمایند این پدیده به الکتروفورز موسوم است. سرعت اجزاء باردار به مقدار بار الکتریکی و شکل و اندازه ملکول جسم بستگی داشته و تابع PH و قدرت یونی محلول تا مپون موجود در محیط عمل می‌باشد.

A. Tiselius در سال ۱۹۳۷ در سوئد برای اولین مرتبه بمنظور جدا نمودن انواع پروتئین‌ها از دستگاه الکتروفورز استفاده نمود و امروزه از دستگاه تکمیل یافته الکتروفورز بیشتر جهت مجزای نمودن پروتئین‌های مختلف سرم خون استفاده می‌گردد بدین طریق که مقدار جزئی سرم (حدود ۲۰ تا ۱۰ میکرولیتر) را در روی نوار کاغذ صافی و اتمن و یا نوار استات سلولز (که آغشته بمحلول تا مپون مناسبی که در مخزن دستگاه الکتروفورز است) بصورت خط نازکی در نزدیکی قطب منفی قرار داده و پس از پوشانیدن سرپوش مخزن دستگاه را بجریان الکتریکی ثابتی وصل می‌نمایند.

پس از برقراری جریان پروتئین‌های سرم خون با سرعت‌های متفاوت بسوی قطب مثبت



دستگاه مهاجرت نموده و هرکدام در نقطه ایزوالکتریک خود متوقف گردیده و  
 بشکل لکه‌هایی در نقاط مختلف نوارته نشین می‌گردند. در آزمایشگاهها  
 نوار فوق را پس از خروج مخزن دستگاه وارد تانک حاوی محلول رنگ (آبی برموفنل  
 و غیره) می‌نمایند تا لکه‌های حاصله رنگ بخود جذب نمایند. سپس توسط  
 دستگاه دانسیتومتر (densitometer) شدت رنگ جذب شده را  
 مشخص نمود و با استفاده از یک پلاریمتر، در نقطه ایزوالکتریک خود متوقف  
 گردیده و بشکل لکه‌هایی در نقاط مختلف نوارته نشین می‌گردند.  
 در آزمایشگاهها نوار فوق را پس از خروج از مخزن دستگاه کمی حرارت می‌دهند تا  
 پروتئین‌های رسوب شده در نوارته گردند سپس آنها را در تانک حاوی رنگ (مانند  
 آبی برموفنل) قرار می‌دهند تا لکه‌ها جذب رنگ نمایند پس از شستشوی رنگ  
 اضافی نوار را خشک نموده و توسط یک دانسیتومتر densitometer شدت  
 رنگ جذب شده را اندازه‌گیری نموده و با رسم منحنی مربوطه درصد و نوع پروتئین



را در رسم خون تعیین می‌نمایند.

منحنی حاصله از الکتروفورز سرم خون انسان

بشکل زیر می‌باشد.

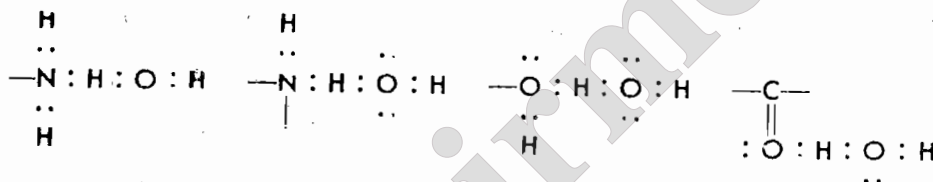
استخراج از صفحه ۶۶ کتاب A - ۹

رفرانس.

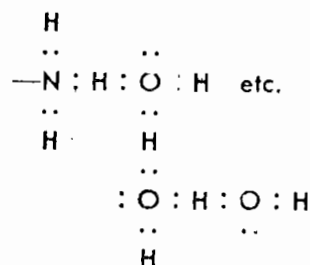
ب- واکنش پروتئین‌ها با آب :

پروتئین‌ها به علت داشتن گروه‌های قطبی مانند (NH- و OH- و NH<sub>2</sub>- و NH<sub>3</sub><sup>+</sup> و COO<sup>-</sup>) در ملکول می‌توانند با آب ترکیب گردند زیرا اکسیژن وازت- موجود در این گروه‌ها دارای یک زوج الکترون آزاد هستند که در پیوند پپتیدی ملکول دخالتی نداشته و توسط هیدرژن موجود در ملکول آب جذب می‌گردند و باند هیدرژنی را تولید می‌نمایند .

در نتیجه ملکول‌های آب باین گروه‌ها اتصال می‌یابند ، پیوند ملکول آب با ازت گروه آمینی به نحو زیر است .



گروه کربنیل در باند پپتیدی دارای بار منفی است و کشش زیادتری از ازت روی هیدرژن دارد . گروه‌های قطبی بفرم یونیزه خاصیت جذب آب بیشتری دارند . ملکول آب جذب شده به گروه‌های قطبی قادر به جذب ملکول آب دیگری می‌باشند و بدین ترتیب ملکول‌های آب گروه‌های قطبی ملکول پروتئین را احاطه می‌نمایند .



افزایش پاره‌ای از مواد (قند ها - الکل ها و الکترولیت ها) به پروتئین موجب می‌شوند که قدرت جذب آب در ملکول بیشتر گردد.

از عواملی که در هیدراته شدن پروتئین‌ها موثر هستند PH محیط درجه حرارت و حضور مواد قابل هیدراته شدن را می‌توان نام برد.

### ج - حلالیت پروتئین‌ها

حلالیت پروتئین‌ها به نحوه توزیع عوامل قطبی و گروه‌های غیرقطبی در ملکول آنها بستگی دارد، اجتماع ملکول‌های آب در اطراف عوامل قطبی ملکول موجب حل شدن پروتئین شده و با افزایش حلال آلی (استن و اتانل) به محلول پروتئین حلالیت آن کمتر می‌گردد. زیرا این مواد مقداری از آب اطراف ملکول پروتئین را بخود جذب نمود و در نتیجه غلظت محلول پروتئین زیاد تر می‌شود. از این خاصیت در بعضی موارد جهت رسوب دادن پروتئین‌ها از محلولشان استفاده می‌نمایند بطور کلی در نقطه ایزوالکتریک پروتئین‌ها به علت داشتن حداقل نیروی دافعه بین ذرات ملکول حداقل حلالیت را دارا بوده ولی در PH های بالاتر و یا پائین تر از نقطه ایزوالکتریک چون نیروی دافعه بین ملکولها افزایش می‌یابد حلالیت پروتئین‌ها بیشتر می‌گردد.

هرگاه بیک پروتئین نامحلول در آب مقدار جزئی ملح افزوده شود واکنشهای بیسن ملکولی آن کمتر شده و در نتیجه حلالیت آن در آب زیاد تر خواهد شد.

مثلاً اگره Euglobulin که در آب نامحلول است کمی ملح اضافه شود پروتئین بحالت محلول درمی آید ، بالعکس در مجاورت محلولهای غلیظ املاح مانند سولفات آمونیوم حلالیت پروتئین ها کمتر شده و پروتئین راسب می شود ، زیرا در این حالت بین پروتئین و ملح اضافه شده در جذب ملکولهای آبی که اطراف پروتئین را فرا گرفته اند رقابت ایجاد گردیده و در نتیجه بار الکتریکی پروتئین کم شده و حلالیت پروتئین تقلیل می یابد . این پدیده به ( Salting-out )

نامیده می شود . بطور کلی در حلالیت پروتئین ها عوامل موثر عبارتند از :

قدرت یونی پروتئین - PH ثابت دی الکتریکی حلال و درجه حرارت .

#### اول : تاثیر قدرت یونی

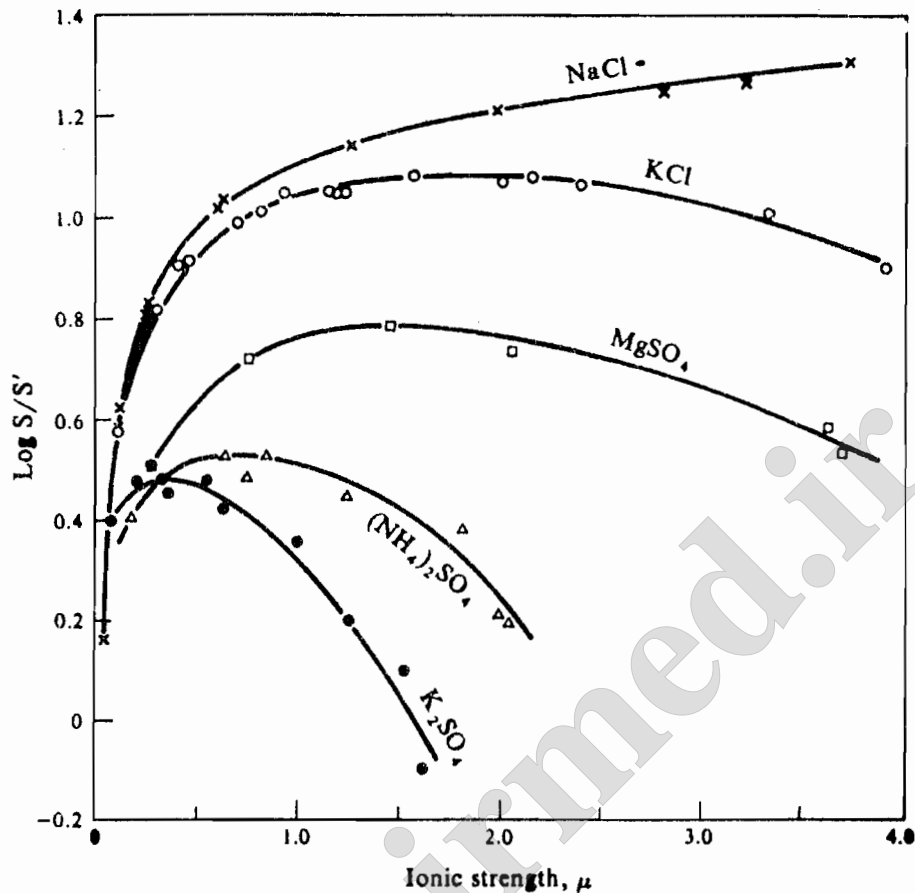
قدرت یونی يك محلول از روی رابطه زیر بدست می آید .

$$\mu = \frac{1}{2} \sum CZ^2$$

که در آن C غلظت محلول و Z تعداد بالا الکتریکی محلول یونیزه شده می باشد .  
 با بالا رفتن قدرت یونی يك جسم حلالیت آن کاسته شده و عموماً " املاح يك ظرفیتی ( مانند کلرور سدیم ، کلروریتاسیم و کلرور آمونیوم ) اثر کمتری از املاح با ظرفیت زیاد تر در حلالیت پروتئین ها دارند .

د رمنحنی زیر قدرت یونی محلول املاح مختلف بر روی حلالیت کربوکسی هموگلوبین

د نقطه ایزوالکتریک ان مشخص گردیده است .



استخراج از صفحه ۶۷ کتاب A - رفرانس

جهت ترسیم منحنی فوق در محور طولها قدرت یونی و در محور عرضها  $\log \frac{S}{S'}$

برده شده است . ( S حلالیت پروتئین در آب و S' حلالیت آن در محلول املاح

می باشد ) .

بطوریکه مشاهده می گردد د حلالیت کربوکسی هموگلوبین وقتی قدرت یونی کم است

تأحدی افزایش یافته ( پدیده Salting-in ) و با زیاد شدن قدرت

یونی تد ریجا " از حلالیت ان کاسته می شود ( پدیده

وعموما " املاح د ظرفیتی د رکاهش دادن حلالیت پروتئین بیشتر از املاح

یک ظرفیتی موثر می باشند .

از طرف دیگرین حلالیت پروتئین ها و غلظت املاح افزوده شده به انها رابطه

زیر برقرار می باشد :

$$\log S = \beta - K \cdot \mu$$

د رابطه فوق :

S حلالیت پروتئین د محلول املاح

$\beta$  حلالیت پروتئین د آب خالص

K ثابت Salting-out

$\mu$  قدرت یونی محلول املاح است .

مقادیر K بر حسب نوع پروتئین و املاح متفاوت است .

این مقدار برای هموگلوبین خون اسب و املاح سولفات سدیم - سولفات امونیوم و

سولفات سدیم به ترتیب مساوی (۰/۳۲ ، ۰/۷۱ و ۰/۷۶) و در فیبرینوزن و -

املاح کلرور سدیم و سولفات امونیوم (۰/۰۷ و ۱/۴۶) می باشد .

دوم: تاثیر PH

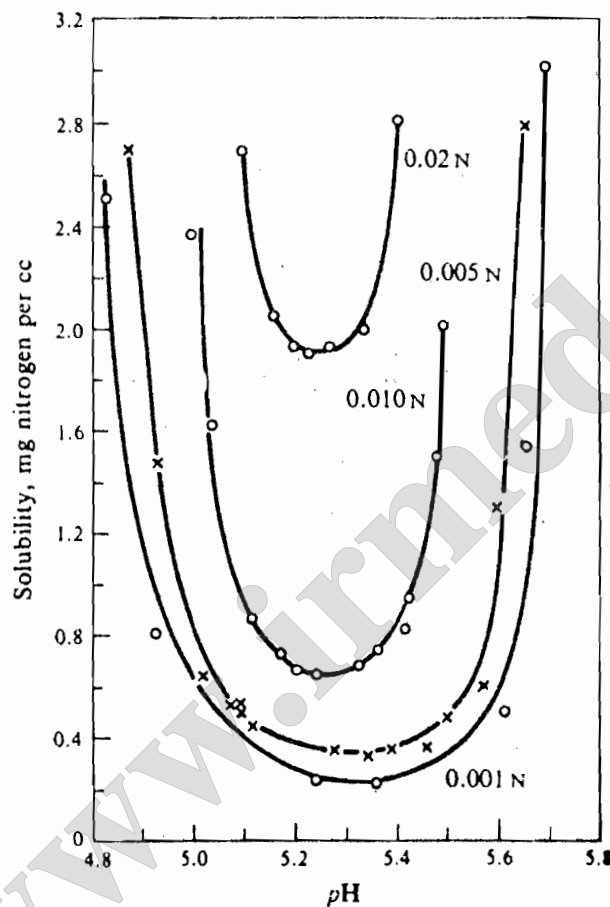
حلالیت اغلب پروتئین های کروی با PH لیتم بستگی داشته و مقدار ان د ر حد ود -

نقطه ایزوالکتریک پروتئین به حد اقل میرسد .

بطور مثال  $\gamma$  - لاکتوگلوبولین در PH بین ۳ / ۵ تا ۲ / ۵ می نیم حلالیت را

داشته و چنانچه در ۲۵ تغییرات حلالیت آنرا در محلولهای کلرورسدیم در

PH های مختلف اندازه گیری نمائیم منحنی زیر حاصل می گردد .



استخراج از صفحه ۶۹ کتاب A - A رفرانس

بطوریکه ملاحظه می گردد حلالیت  $\gamma$  - لاکتوگلوبولین در محلول نمک طعام (در

چهار غلظت متفاوت) بر اساس تغییرات PH در نقطه ایزوالکتریک به حد اقل

تقلیل یافته است .

سوم: تاثیر ثابت دی الکتریک حلال

افزایش بعضی از حلالهای آلی مانند اتانل ویا استن حلالیت اغلب پروتئین های کروی را بمقدار قابل ملاحظه ای کاهش می دهد .

بر اثر مطالعاتی که در این خصوص بعمل آمده است حلالیت پروتئین ها در PH و قدرت یونی ثابت تابعی از ثابت دی الکتریک محیط می باشد و چون ثابت دی الکتریک حلالهای آلی کمتر از آب است بنابراین افزایش حلالها بمحیط عمل موجب پائین آمدن ثابت دی الکتریک دستگاه گردیده و در نتیجه از حلالیت پروتئین کاسته می شود .

در جدول زیر ثابت دی الکتریک چند حلالهای مختلف درج شده است . جدول شماره ۱۵

حلال	ثابت دی الکتریک در ۲۰°C
آب	۸۰
متانل	۳۳
اتانل	۲۴
استن	۲۱ / ۴
بنزن	۲ / ۳
هگزان	۱ / ۹

استخراج از جدول صفحه ۴۳ A - ۴۲ فرانس

چهارم: اثر درجه حرارت

حلالیت اغلب پروتئین های کروی شکل با افزایش درجه حرارت بین صفر تا ۴۰°C اضافه



می‌گردد. ولیکن درجات حرارت بین ۴۰ تا ۵۰<sup>oC</sup> بیشتر پروتئین‌ها د ناتوره شده  
 و در مایعات خنثی از حلالیت آنها کاسته می‌شود.

حلالیت کربوکسی هموگلوبین اسب در محلول غلیظ فسفات‌ها در صفر درجه سانتی‌گراد  
 حدود ۱۰ مرتبه زیاد تر از حلالیت آن در ۲۵<sup>oC</sup> است، برعکس حلالیت گلوبولین‌های  
 دانه‌های گیاهی در محلول املاح با درجه حرارت نسبت مستقیم دارد.

### د - اثر کاتیون‌ها و آنیون‌ها

پروتئین‌ها در محیط قلیائی در PH بالاتر از نقطه ایزوالکتریک بعلت در بر گرفتن بار  
 منفی توسط گروهی از کاتیون‌ها ( $Pb^{++}$ - $Fe^{+++}$ - $Ag^+$ - $Hg^{++}$ - $Ca^{++}$ - $Cd^{++}$ - $Zn^{++}$  و غیره)  
 بصورت پروتئینات هارسوب داده می‌شوند.

هرگاه توسط  $H_2S$  و یا معرف‌های دیگر شیمیائی کاتیون‌های درگیر شده رارسوب  
 دهند پروتئین‌ها بصورت خالص درمی‌آیند.

بعضی از ترکیبات آلی (مانند پروتامین‌ها) که خاصیت بازی دارند چنانچه در PH کمتر  
 از نقطه ایزوالکتریک واقع شوند بار مثبت بخود گرفته و میتوانند مانند یک کاتیون رفتار  
 نمایند.

در PH=۷ پروتامین‌ها که نقطه ایزوالکتریک آن (۴/۱۲ تا ۷/۹) است یک کاتیون  
 بشمار آمده و قادرند با انسولین که نقطه ایزوالکتریک آن ۳/۵ می‌باشد و در این  
 شرایط بمنزله یک آنیون است بفرم ترکیب (Protamine-insulin)

نامحلول در آیند .

از این ترکیبات در درمان بیماری‌های بافت قندی استفاده می‌شود در اثر تزریق آنها

انسولین از ترکیب فوق در جابجا تجزیه شده و بمصرف می‌رسد .

پروتئین‌ها در محیط اسید و در PH کمتر از نقطه ایزوالکتریک چون دارای بار الکتریکی

مثبت می‌گردند با بنیان گروهی از اسیدها ( اسید پیکریک - اسید تانیک - اسید

تنگستیک - اسید فسفوتنگستیک - اسید فروسیانیک - اسید سولفوسالیسیلیک

اسید تری‌کلرواستیک) که بصورت یونهای منفی در محیط اسید هستند ترکیب شده

و تولید املاح نامحلول می‌کنند که عموماً در محلولهای قلیائی حل می‌شوند ، روی این

اصل بمنظور رسوب دادن پروتئین‌ها از سرم خون و سایر مایعات بیولوژیکی تری‌کلرواستیک

اسید ( T.C.A ) اسید تنگستیک - اسید پیکریک و اسید فسفوتنگستیک را

بکار می‌برند . پروتئین‌های پوست حیوانات در اثر ترکیب با اسید تانیک ( جوهر

مازو) به پروتئین‌تانات ( Protein-tannate ) نامحلول تبدیل شده و از

این واکنش در تهیه انواع چرم‌ها استفاده می‌نمایند .

بخش پنجم : واکنش‌های رنگی پروتئین‌ها و اسیدهای آمینه

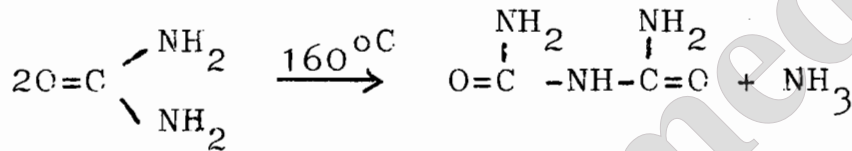
گروهی از معرفهای شیمیائی در اثر ترکیب با پروتئین‌ها و اسیدهای آمینه در شرایط

مناسب ایجاد مواد رنگینی که بیشتر بصورت کمپلکس هستند در می‌آیند .

در مورد اسید های آمینه اغلب رادیکال ملکول با معرف وارد فعل و انفعال شده و از این رو با کاربرد معرف های مختلف می توان انواع اسید های آمینه رادیک نمونه تشخیص داد بعضی از واکنشها جنبه عمومی داشته و گروهی کاملاً اختصاصی می باشند .

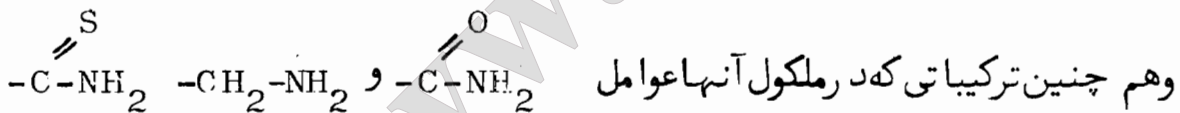
### ۱- واکنش بیوره

از حرارت دادن آوره تا  $160^{\circ}\text{C}$  طبق فرمول زیر جسمی بنام بیوره (Eiuret) تشکیل می گردد .



و چنانچه بمحلول قلیائی بیوره محلول رقیق املاح مس، افزوده شود کمپلکس بنفش

رنگی ایجاد می شود این واکنش با پروتئین هائیکه ساختمان ملکولی پپتیدی داشته



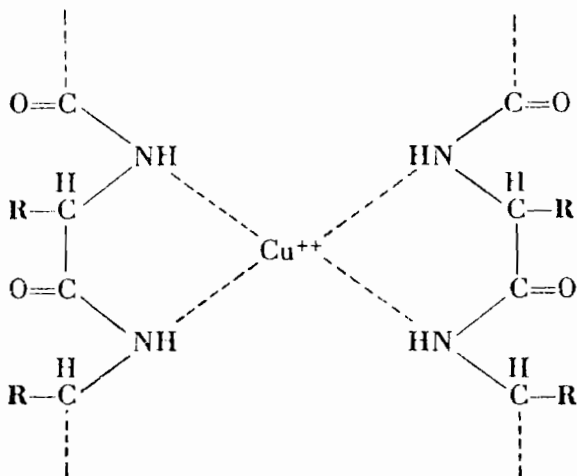
گرفته است به واکنش بیوره موسوم است .

گرفته است به واکنش بیوره موسوم است .

بنابراین در اثر افزایش محلول رقیق سولفات مس بر روی پروتئین ها در محیط قلیائی

کمپلکس بنفش رنگ حاصل می گردد .

فرمول کمپلکس بنفش رنگ تولید شده بصورت زیر است

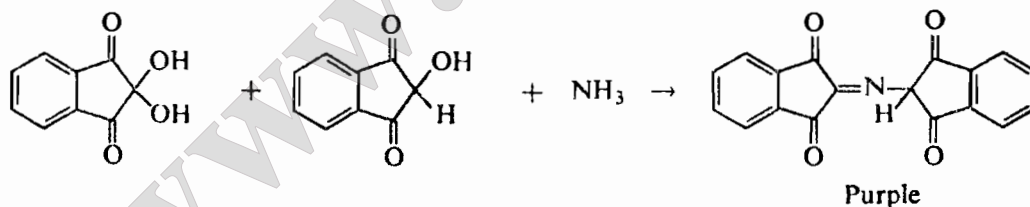
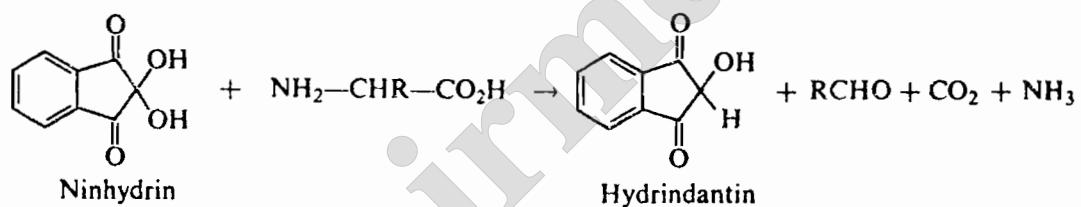


## ۲- واکنش گزانتوپروتئیک

چنانچه به يك محلول پروتئين اسيد نيتريك غليظ اضافه شود ابتدا رسوب سفيد رنگی ظاهر می گردد که در اثر حرارت به رنگ زرد مبدل می شود و هرگاه محیط قلیائی باشد رنگ نارنجی تولید می شود برای تشکیل رنگ وجود ریشه فنلی در ملکول ضروری است و بطور کلی اسیدهای آمینه ای که دارای حلقه فنلی هستند مانند (تریپتوفان - تیروزین - فنیل آلانین) به این واکنش جواب می دهند و چون در انواع پروتئین ها اسیدهای آمینه ذکر شده یافت می شوند اغلب پروتئین ها در مجاورت اسيد نيتريك به رنگ زرد درمی آیند زرد شدن پوست بدن در اثر اسيد نيتريك نیز بعلت همین واکنش می باشد .

### ۳- واکنش نینتیدرین

اغلب اسیدهای آمینه توسط معرف نین هیدرین در محیط خنثی به رنگ آبی در می آیند و اگر محیط عمل اسیدی باشد رنگ بنفش تولید می گردد. این معرف با آمونیاک و ترکیباتی که دارای یک ریشه آمینی در کربن نوع  $\alpha$  هستند جواب مثبت می دهد ولی در محیط قلیائی رنگ حاصل از بین میرود در اثر گرم کردن اسیدهای آمینه با نین هیدرین ابتدا ترکیبی بنام (Hydrindantin) ایجاد می گردد و سپس جسم حاصل در مجاورت آمونیاک و یک ملکول دیگر معرف به یک کمپلکس صورتی رنگ طبق واکنشهای زیر تبدیل می گردد.



نین هیدرین با اسیدهای آمینه (پرولین - هیدراکسی پرولین) که ریشه آمینی نوع ( $\alpha$ ) در ملکول ندارند تولید رنگ زرد می نماید.

۴- اثر معرف میلون

اسیدهای آمینه ای که دارای عامل فنلی هستند ( تیروزین ) با این معرف در اثر حرارت دادن به رنگ صورتی درمی آید .  
 ( معرف میلون مخلوطی از نیترات مرکوریک و اسید نیتريك است  
 معرف میلون با اوسئین ( Osseine ) که يك نوع پروتئين بدون تیروزین است و اسپونژین ( Spongine ) که عامل OH فنلی ندارد جواب مثبت نمی دهد .

۵- واکنش فولین

تیروزین و تریپتوفان با معرف فولین ( فسفومولید و تنگستیک اسید ) در محیط قلیائی به رنگ آبی درمی آیند در این واکنش گروه فنلی اسیدهای آمینه فوق موجب احیاء فسفر مولید و تنگستیک اسید گردیده و در نتیجه رنگ آبی که فرم احیاء شده معرف است ظاهر می شود .

( برای تهیه معرف فولین ۱۰۰ گرم تنگستات سدیم  $(Na_2WO_4, 2H_2O)$  و ۲۵ گرم مولیدات سدیم  $(Na_2MOO_4, 2H_2O)$  را ابتدا در ۷۰۰ آب مقطر حل نموده و سپس به آن ۵۰<sup>cc</sup> فسفریک اسید ۸۵٪ و ۱۰۰<sup>cc</sup> HCl خالص افزوده و مخلوط را به مدت ۲ ساعت می جوشانند )

این آزمایش چندان حساس نیست زیرا وجود مواد اکسیدکننده دیگر در نمونه نیز به این واکنش جواب مثبت می دهند .

۶- واکنش هویکتز

در محیط اسید گروهی از الدئیدها با حلقه ایندول تریپتوفان ترکیب شده و محصولات رنگینی تولید می نمایند برای این منظور به محلول تریپتوفان اسید کلی اکسالیک (CHO-COOH) افزوده و سپس با احتیاط چند قطره اسید سولفوریک به آن اضافه می نمایند تا حلقه بنفش مایل به قرمز در حد فاصل اسید و محلول ایجاد گردد.

۷- واکنش آب برم

تریپتوفان خالص در محیط اسیدی ضعیف توسط آب برم هالوژنه گزیده و به رنگ زرد کم رنگی تبدیل می شود.

۸- واکنش پولی

معرف دی ازو سولفانلیک اسید محلول قلیائی هیستیدین و تیروزین را به رنگ قرمز تبدیل می نماید.

حساسیت معرف فوق بر روی هیستیدین زیاد تر از تیروزین می باشد.

۹- واکنش ساکاگوچی

آرژینین در مجاورت هیپوکلریت سدیم و  $\alpha$ -نفتل در محیط قلیائی ایجاد رنگ قرمزی نماید. حساسیت آزمایش تا ۰/۰۰۰۴ میلی گرم آرژینین بر هر ۰۰ نمونه می باشد.

۱۰- واکنش نیتروپروسید

عوامل SH موجود در اسیدهای آمینه گوگرد دار با نیتروپروسیات سدیم به فرمول  $(Na_2Fe(CN)_5NO \cdot 2H_2O)$  در محیط آمونیاکی ایجاد رنگ قرمز می نمایند .

در مورد سیستمین چنانچه اسید آمینه در مجاورت اجسام احیاء کننده مانند NaCN قرار گیرد در نتیجه احیاء شدن در ملکول آن عامل SH- ایجاد گردیده و با نیتروپروسیات جواب مثبت می دهد .

۱۱- اثر املاح سرب

استات سرب با پروتئین های حاوی اسیدهای آمینه گوگرد دار ایجاد رسوب سیاه رنگ سولفور سرب می نماید . واکنش در محیط قلیا و در اثر حرارت انجام می گیرد .

بدین ترتیب که ابتدا گوگرد سیستمین با سود بصورت سولفور سدیم در می آید و سولفور سدیم حاصل با استات سرب تولید رسوب سولفور سرب می نماید .



## فصل چهارم

## اسید های نوکلئیک و نوکلئوپروتئین ها

بخش اول : اسید های نوکلئیک

اسید های نوکلئیک مانند پروتئین ها ما کرومولکولهای هستند که از کربن هیدروژن - اکسیژن - ازت و فسفر تشکیل یافته اند و بطور متوسط حاوی ۱۶ تا ۱۵ درصد ازت و ۱۰ تا ۹ درصد فسفر می باشند و چون اغلب آنها در رده هسته سلول وجود داشته اند نیز خاصیت اسیدی قوی دارند به اسید های هسته ( Nucleic Acids ) نامیده شده اند

اسید های نوکلئیک اولین مرتبه در سال ۱۸۶۹ توسط Miescher شناخته شده اند و فرمول ساختمانی آنها در سال ۱۹۵۲ توسط Todd و همکارانش مشخص گردیده است :

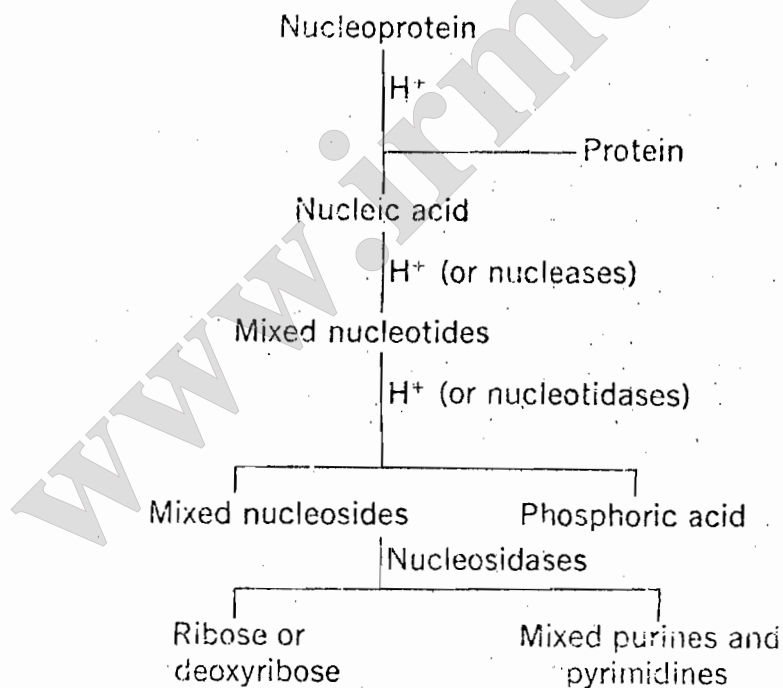
اسید های نوکلئیک در PH مایعات بدن عموماً " بار منفی بخود می گیرند و روی ایسن اصل با کاتیونها مانند  $Mg^{++}$  ترکیب شده و با پروتئین های قلیائی ( هیستون ها و پروتئین ها ) در نتیجه ترکیب شدن انواع نوکلئوپروتئین ها را تشکیل می دهند .

بعضی از امین ها مانند کاداورین ( Cadaverine ) پوترسین (Putrescine)

اسپرمیدین ( Spermidine ) و اسپرمین ( Spermine ) نیز با آنها

ترکیب می شوند . اسید های نوکلئیک در سنتز پروتئین ها و انتقال مشخصات ارثی اهمیت شایانی دارند و از نظر شیمیائی پل مرهای زنجیری نوکلئوتید ها می باشند .  
 نوکلئوتید ها از ترکیب یک ملکول اسید فسفریک با نوکلئوزید ها حاصل گردیده و —  
 نوکلئوزید ها از اثر بازهای ازت دار ( پورین و پیریمیدین ) بر روی نپتوزها (  $\beta$ -D —  
 ریبوزو  $\beta$  — D — ) در اکسی ریبوز ( بدست می آیند .

از هیدرولیز نوکلئوپروتئین ها در محیط اسید ابتدا اسید های نوکلئیک از پروتئین ها جدا شده و سپس در اثر ادامه عمل هیدرولیز طبق شمای زیر به ترتیب —  
 نوکلئوتید ها — نوکلئوزید ها — بازهای ازت دار و نپتوزها تجزیه می گردند .



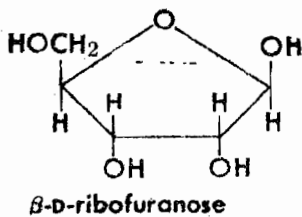
## ۱- مشخصات محصولات هیدرولیز

### الف: پنتوزها

در ساختمان ملکولی اسیدهای نوکلئیک د و نوع پنتوزیاسامی  $\beta$  - D - ریبوزو

$\beta$  - D - دزاکسی ریبوز شرکت دارند .

### ۱-۱) ( $\beta$ - D - ریبوز )



این پنتوز کربوهیدرات اسیدهای نوکلئیک گروه RNA

( ریبونوکلئیک اسید ) را تشکیل می دهد .

ریبوز در حالت آزاد فرم پیرانوزی دارد ولیکن در ساختمان ملکولی RNA بفرم

فورانوزی در می آید .  $\beta$  - D - ریبوز قندی است چپ گردان و نوریلاریزه را  $23/7$

بچپ منحرف می سازد .

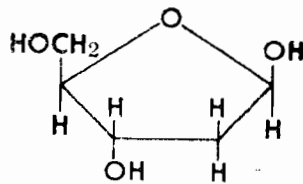
برای تهیه آن فورفورال را در اسید کلریدریک ۴ نرمال میجوشانند .

ریبوز را اثر اورسینل ( Orcinol ) در مجاورت کلرورفریک در محلول -

اسید کلریدریک ایجاد کمپلکس رنگ نموده و از این آزمایش میتوان

غلظت RNA را دریافت های بدن تخمین زد .

۲-۱۱-۳ D — دزاکسی ریبوز



$\beta$ -D-deoxyribofuranose

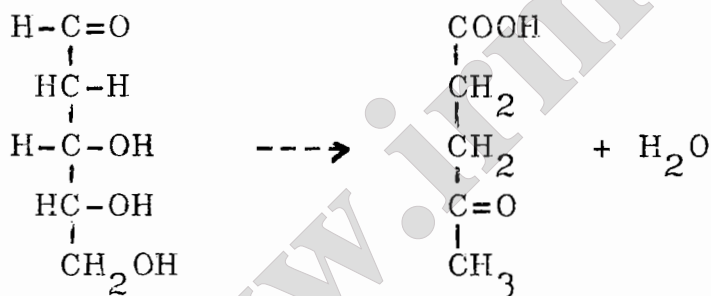
این پنتوزد رکرین شماره ۲ ملکولیک اتم اکسیژن کمتر از ریبوزد ارد و کربوهیدرات

اسیدهای نوکلئیک گروه DNA (دزاکسی — ریبونوکلئیک اسید) محسوب —

می گردد . دزاکسی ریبوز بصورت آزاد در طبیعت وجود داشته و در مجاورت

اسید کلریدریک ۱۲ نرمال و در اثر حرارت طبق فرمول زیره (levulinic Acid)

تبدیل می گردد .



این پنتوز نیز بفرم ۳ فورانوزی در ساختمان ملکولی DNA شرکت می نماید .

دزاکسی ریبوز در محیط اسید بادی فنیل آمین ایجاد کمپلکس رنگ نموده و

از این خاصیت نیز در تخمین میزان DNA در بافت های مختلف

استفاده می گردد .

ب: بازهای ازت دار

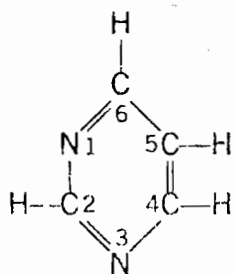
این ترکیبات شامل بازهای پیریمیدین و پورین هستند .

اول: بازهای پیریمیدین

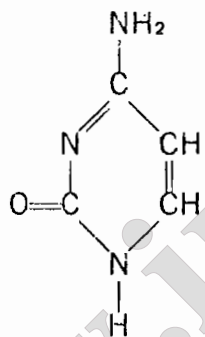
این بازها مشتقات پیریمیدین (Pyrimidine) می باشند و مهمترین

آنها عبارتند از:

سیتوزین - اوراسیل - تیمین

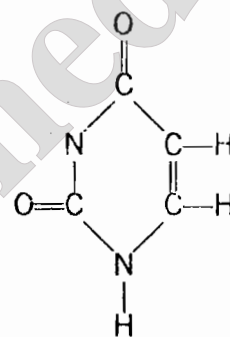


Pyrimidine



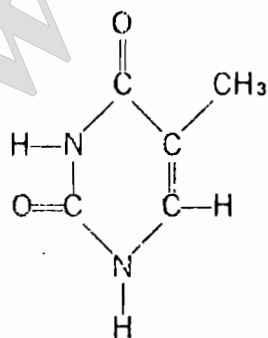
Cytosine

(2-oxy-6-aminopyrimidine)



Uracil

(2, 6-dioxypyrimidine)



Thymine (5-methyluracil) (2, 6-dioxy-5-methylpyrimidine)

سیتوزین در ساختمان هر دو نوع اسید نوکلئیک (Ribonucleic acid).

یا RAN و (Deoxy-Ribonucleic Acid) ویا DNA

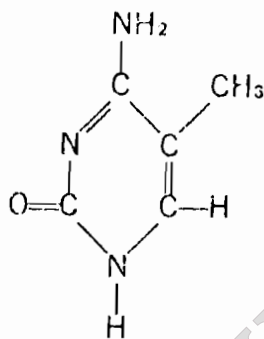
• شرکت دارد

در صورتیکه ملکول DNA حاوی يك ملکول تیمین و ملکول RNA يك ملکول اوراسیل

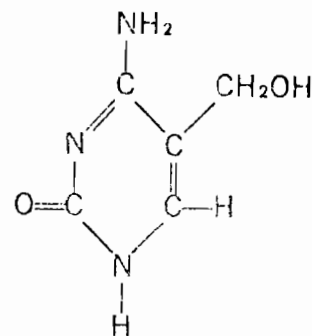
در بر دارد • علاوه بر بازهای ذکر شده دو نوع باز پیریمیدین دیگر به اسامی

متیل سیتوزین و هیدراکسی متیل سیتوزین نیز در ساختمان اسیدهای نوکلئیک

مشاهده گردیده اند •



5-Methylcytosine (in viral nucleic acids)



5-Hydroxymethylcytosine (in soluble, or transfer, RNA)

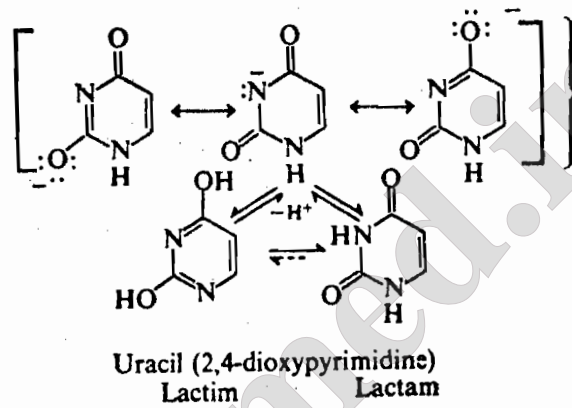
بازهای پیریمیدین عموماً بحالت توتومری به دو فرم enol (لاکتام) و یا

Keto (لاکتیم) وجود دارند .

در محلولهای قلیائی فرم لاکتیم ( lactim ) و در محلولهای اسید فسفر

لاکتام ( lactam ) ظاهر می گردد . در مورد اوراسیل دو فرم مذکور

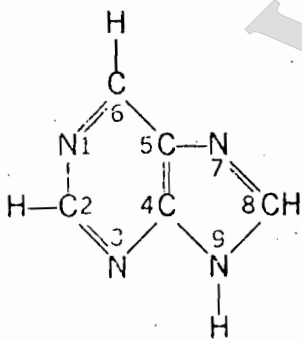
به نحو زیر می باشند .



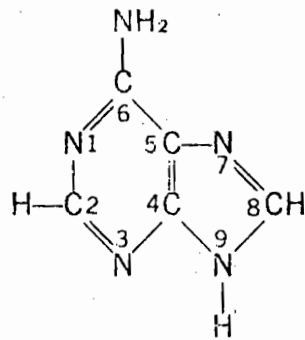
### دوم : بازهای پورین

بازهای پورین نیز از مشتقات پورین هستند و مهمترین آنها آدنین و

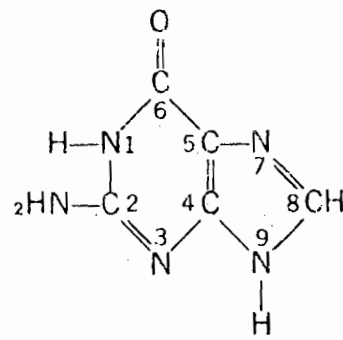
گوانین می باشند .



Purine



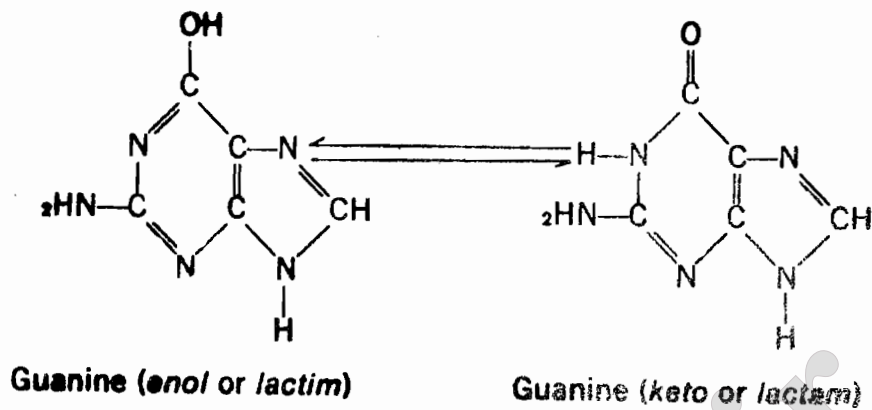
Adenine (6-aminopurine)



Guanine (2-amino-6-oxypurine)

پورین ها نیز به دو فرم لاکتیم و لاکتام وجود دارند بطور مثال گوانین طبق

فرمول زیر در حالت تعادل به دو صورت ( Keto, enol ) در می آید .



این ترکیبات در طول موج ماوراء بنفش جذب می گردند .

در اثر هیدرلیز آدنین جسی بنام ( hypoxanthine ) حاصل

گردیده که در نتیجه اکسیداسیون به ( Xanthine ) مبدل می گردد .

از اکسیداسیون گزانتین اسید اوریک تولید می شود .

اسید اوریک محصول نهائی متابولیسم بازهای پورین است و فرم (lactim)

آن کمی خاصیت اسیدی دارد .

اورات ( سدیم - پتاسیم - کلسیم ) نامحلولند و در بیماری نقرس در مفاصل

رسوب نموده و ایجاد درد می نمایند .



## مشتقات گزانتین

مهم ترین مشتقات گزانتین عبارتند از:

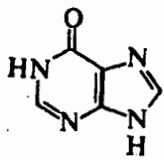
۱- کافئین (Caffeine) که مشتق تری متیل (۷ و ۳ و ۱) گزانتین

است و در قهوه و چای وجود دارد.

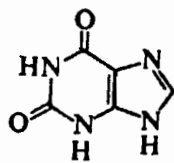
۲- تئوبرومین (Theobromine) مشتق دی متیل (۷ و ۳)

گزانتین که در کاکائو و چای یافت می شود این دو ترکیب دارای اثر تخریبی

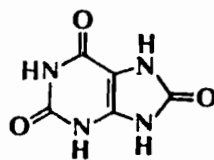
کنندگی قابل ملاحظه ای می باشند.



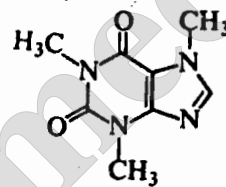
Hypoxanthine  
(6-oxypurine)  
lactam form



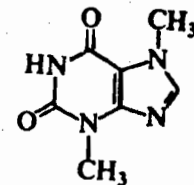
Xanthine  
(2,6-dioxypurine)  
lactam form



Uric acid  
(2,6,8-trioxypurine)  
lactam form



Caffeine  
(1,3,7-trimethyl  
xanthine)



Theobromine  
(3,7-dimethylxanthine)

## ج: نوکلئوزیدها (Nucleosides)

نوکلئوزیدها از هیدرلیز ناقص اسیدهای نوکلئیک حاصل می گردند و ترکیبی

از یک پنتوز با بازهای پورین و پیریمیدین می باشند.

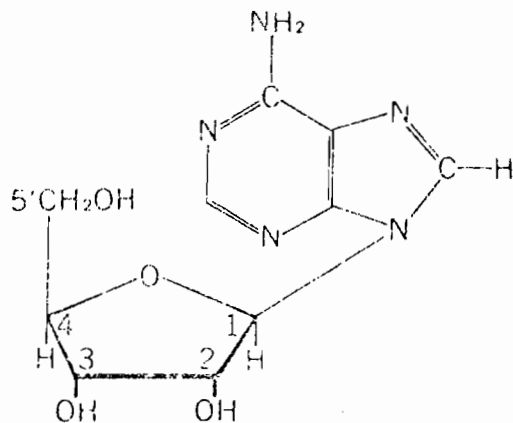
از نظر ساختمان شیمیایی در ملکول نوکلئوزیدها بین پنتوزها و بازهای ذکر

شده یک پیوند گلیکوزیدی برقرار است.

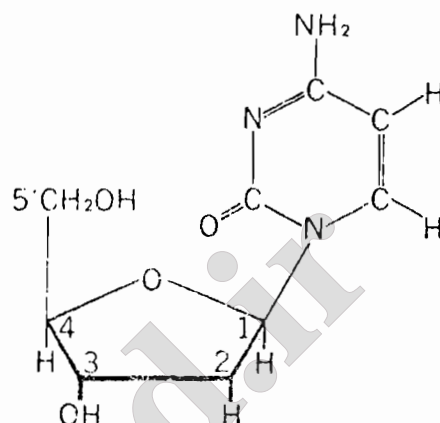
در نوکلئوزید های پورین بین ازت شماره ۹ بازپورین و کربن شماره یک پنتوزها یک پیوند گلیکوزیدی در موضع ۳ ایجاد گردیده است . این پیوند گلیکوزیدی در

نوکلئوزید های پیریمیدین بین ازت شماره یک پیریمیدین و کربن شماره یک پنتوزها

بناحوزیر برقرار شده است .



Adenine riboside  
(adenosine)



Cytosine deoxyriboside  
(deoxycytidine)

در جدول زیر نوکلئوزید های مهم علامت اختصاری و سازندگان هر کدام درج شده

است .

جدول شماره ۱۶ نوکلئوزید های مهم (علامت اختصاری و سازندگان هر یک)

نام نوکلئوزید علامت اختصاری سازندگان نوکلئوزید

آدنوزین (Adenosine)	AR	آدنین + ریبوز
دزاکسی آدنوزین (Deoxy adenosine)	AdR	آدنین + دزاکسی ریبوز
گوانوزین (Guanosine)	GR	گوانین + ریبوز
دزاکسی گوانوزین (Deoxy guanosine)	GdR	گوانین + دزاکسی ریبوز
سیتیدین (Cytidine)	CR	سیتوزین + ریبوز
دزاکسی سیتیدین (Deoxy Cytidine)	CdR	سیتوزین + دزاکسی ریبوز
یوریدین (Uridine)	UR	اوراسیل + ریبوز
تیمیدین (Thymidine)	TdR	تیمین + دزاکسی ریبوز

استخراج از جدول صفحه ۵۲ کتاب A-۶ فرانس

## د - نوکلئوتیدها

نوکلئوتیدها استرهای فسفات نوکلئوزیدها هستند.

عمل استریفکاسیون بین عوامل کربوکسیل نیتوزها و اسید فسفریک صورت می گیرد.

در مورد ریبونوکلئوتیدها (Ribonucleotides) استریفکاسیون روی عوامل

کربوکسیل کربن شماره ۲ و ۳ و ۵ ریبوزملکول انجام یافته و در خصوص دزاکسی ریبونوکلئو-

تیدها (deoxyribonucleotides) فقط عوامل کربوکسیل کربن شماره ۳ و ۵

استریفیه می شوند. این ترکیبات عموماً "خاصیت اسیدی دارند و بواسطه

داشتن بازهای پورین و پیریمیدین در ملکول در طول موج بین ۲۵۰ تا ۲۸۰ میلی میکرون

جذب اشعه ماوراء بنفش می گردند. نوکلئوتیدها علاوه بر آنکه در ساختمان

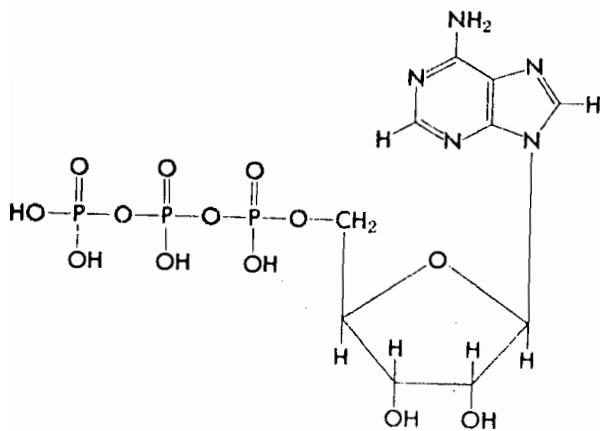
ملکولی اسیدهای نوکلئیک شرکت دارند بصورت آزاد نیز در سلولهای مختلف بدن

یافت می شوند. گروهی از نوکلئوتیدهای آزاد در انتقال انرژی موثر هستند و عددی

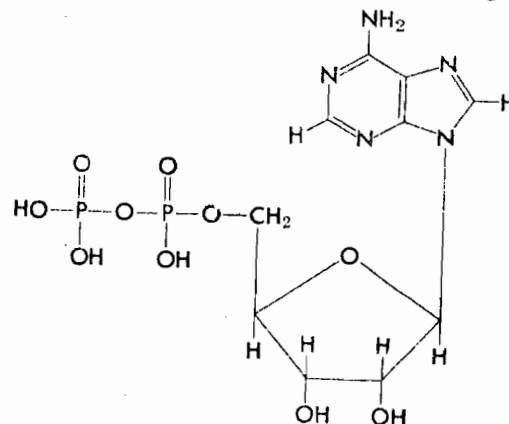
نقش کاتالیزرها را دارا می باشند. نوکلئوتیدهاییکه در انتقال انرژی اهمیت زیادی

دارند شامل آدنوزین دی فسفات (ADP) و آدنوزین تری فسفات (ATP) هستند که

فرمول ساختمانی آنها به صورت زیر است.



Adenosine-5'-triphosphate (ATP)

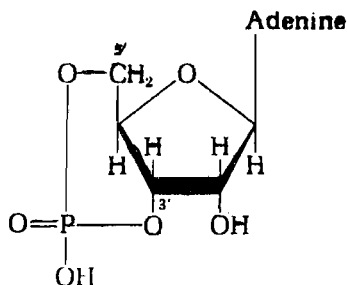


Adenosine-5'-diphosphate (ADP)

گوانوزین تری فسفات (G.T.P) سیستیدین تری فسفات (C.T.P) و اوریدین -

تری فسفات (U.T.P) نیز در انتقال انرژی موثر می باشند .

از نوکلئوتید هائی که در تنظیم هورمونها و فعال نمودن بعضی از آنزیمها در حالت



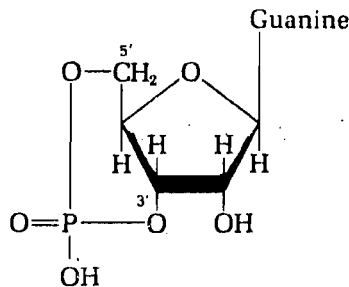
Adenosine 3',5'-cyclic phosphoric acid  
(cyclic AMP; cAMP)

دارند می توان از نووزین ۳ و ۵ سیكليك

فسفوريك اسيد - گوانوزين ۳ و ۵ سيكليك

فسفوريك اسيد و گوانوزين تترافسفات

رانام برد .



Guanosine 3',5'-cyclic phosphoric acid  
(cyclic GMP; cGMP)

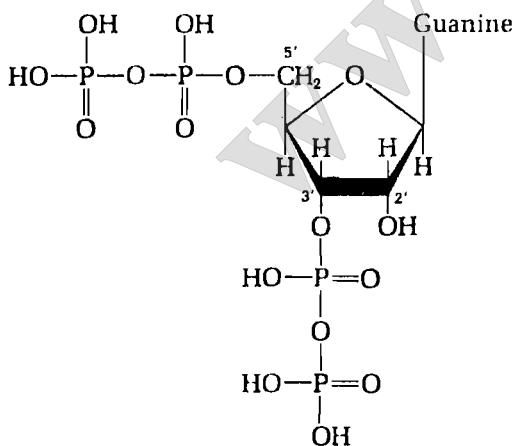
سنتز نوکلئوتید هاد رسال ۱۹۵۱

توسط Todd شروع گردید و در

سال ۱۹۶۱ G. Khorana

موفق به سنتز کامل ATP و ADP .

و بعضی نوکلئوتید هائی دیگر شد .



Guanosine 5'-diphosphate 3'-diphosphate  
(also called guanosine tetraphosphate)

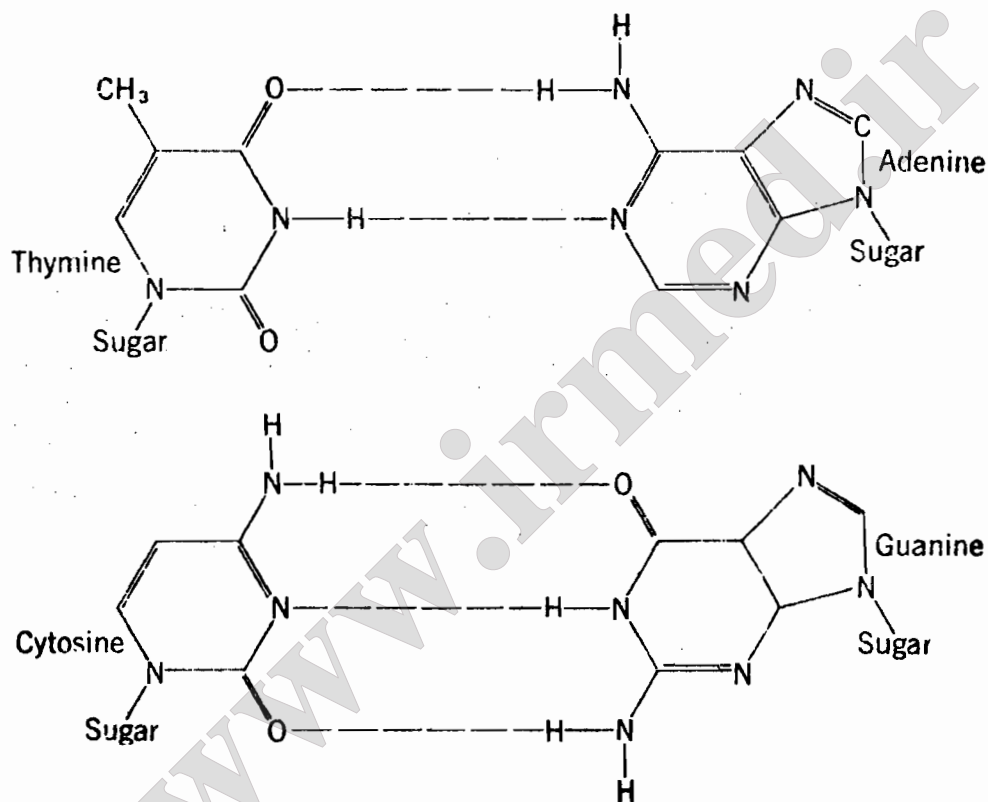
ساختمان ملکولی آنها از دوزنجیرلی نوکلئوتیدی تشکیل گردیده است

این دوزنجیر توسط پیوندهای هیدروژنی که بین بازهای پیریمیدین

و پورین ملکول برقرار شده بیکدیگر متصل شده اند .

بر اساس تحقیقات Watson و Crick نحوه تشکیل پیوند هیدروژنی

بشکل زیر است :



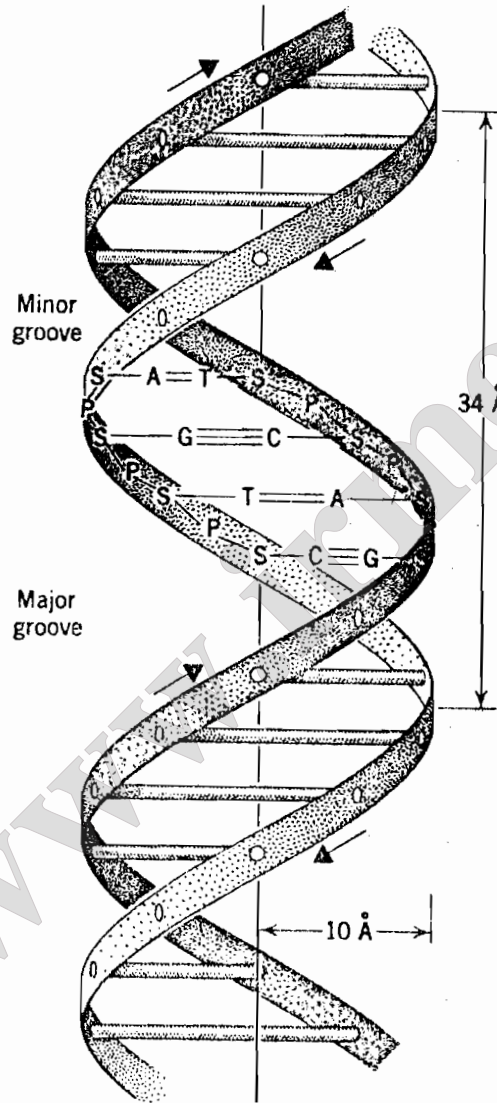
بطوریکه ملاحظه می گردد در طول یک زنجیر ملکول آدنین با تیمین و در

زنجیر و هم سیتوزین و گوانین با هم پیوند هیدروژنی ایجاد نموده اند .

د وزن جبریلی نوکلئوتیدی بصورت د و مارپیچ حول محور واحدی پیچیده شده و عوامل فسفات و د زاکی ریپوزملکول د ریرون مارپیچ وریشه های بازهای پورین و پیریمیدین د درون مارپیچ قرار دارند .

در سال ۱۹۵۳ Watson و Crick مدل ملکول DNA را بصورت

زیرنمایش دادند .



فتوکی از صفحه ۱۳۱ کتاب A - ۲ فرانس

در مدل فوق P و S به ترتیب نمایند فسفات دی استرود زاکی ریپوزد رملکول

DNA می باشند ( A=T ) پیوند هیدروژنی بین آدنین - تیمین و ( G=C )

پیوند هیدروژنی بین گوانین - سیتورین است در اثر افزایش درجه حرارت و تغییر

دادن PH محیط می توان دوزنجیر DNA را از یکدیگر جدا نمود .

DNA توسط آنزیم دزاکسی ریبونوکلائاز هیدرولیز شده و محصولات هیدرولیز

مخلوطی از دی نوکلئوتیدها ( آدنین - سیتوزین ) می باشند .

در ساختمان ملکولی DNA حدود ۲۰۰۰۰ نوکلئوتید شرکت داشته و وزن -

ملکولی محضی از انواع DNA ممکن است به صد میلیون نیز برسد .

## ۲- تقسیم بندی اسیدهای نوکلئیک

اسیدهای نوکلئیک بر اساس نوع نیتوزیکه در ملکول دارند بدو گروه تقسیم می شوند

گروه اول : دزاکسی ریبونوکلائیک اسید (DNA) که در ساختمان ملکولی آنها

دزاکسی ریبوز شرکت دارد .

گروه دوم : ریبونوکلائیک اسیدها (RNA) که D-ریبوز نیتوز ملکول آنها را

تشکیل می دهد .

## الف: مشخصات DNA

این گروه از اسیدهای نوکلئیک در سلولهای گیاهی - جانوری (باکتریها

و ویروسها) یافت می شوند .

خواص فیزیکی DNA:اول: قدرت چرخش نور (Optical-rotation)

ی  
 د لکسی ریبونوکلئیک اسید هتا به علت در برد داشتن ملکول های قند ( حاوی کربن ها غیرمتقارن ) وهم چنین داشتن ساختمان مارپیچی (helicol-structure) بر روی نوریلاریزه موثر می باشند .

DNA طبیعی راست گردان است ونوریلاریزه رابین  $150^{\circ}$  تا  $100^{\circ}$  براسست منحرف می سازد ولی در اثر حرارت قدرت چرخش ان ها کاهش می یابد زیرا حرارت موجب می گردد که در ملکول DNA تغییر ماهیت (denaturatoin) پدید آید و در نتیجه هیدرژن باندهای موجود در ملکول گسیخته وفرم مارپیچی آن تغییر یابد در این حالت هرگاه "تدریجا" DNA را سرد نمایند مجدداً "فرم مار پیچی در ملکول برقرار گردید و قدرت چرخش ان افزایش پیدا می کند .

دوم: ویسکوزیته (Viscosity):

ملکول های DNA به علت طویل بودن و داشتن دورشته مارپیچی بحالست محلول های خنثی ویسکوزیته زیادی دارند ولی با اضافه کردن املاح به محلول آنها ویسکوزیته کم می شود وهم چنین هرگاه محلول DNA رابین  $90^{\circ}\text{C}$  تا  $70^{\circ}\text{C}$  حرارت دهند به علت از بین رفتن باندهای هیدرژن در ملکول ویسکوزیته آن کاسته می شود .



## بیوسنتز DNA

در بین سال های ۱۹۶۰-۱۹۵۷ Kornberg و همکارانش موفق گردیدند از

بعضی میکروارگانیزم ها (E. coli) آنزیم DNA پلیمراز را به صورت خالص استخراج نمایند

این آنزیم در حضور یون منیریم با چهار نوع داکسی ریبونوکلوئوزید تری فسفات ترکیب

گردیده و DNA را تشکیل می دهد .

وزن ملکولسی این آنزیم حدود ۱۰۹ / ۰۰۰ می باشد و وزن ملکولی DNA تولید

شده و به چند میلیون بالغ می گردد .

### ب - مشخصات ریبونوکلیک اسیدها (RNA)

ریبونوکلیک اسیدها اغلب در قسمت سیتوپلاسم سلول قرار داشته و از نظر ساختمان

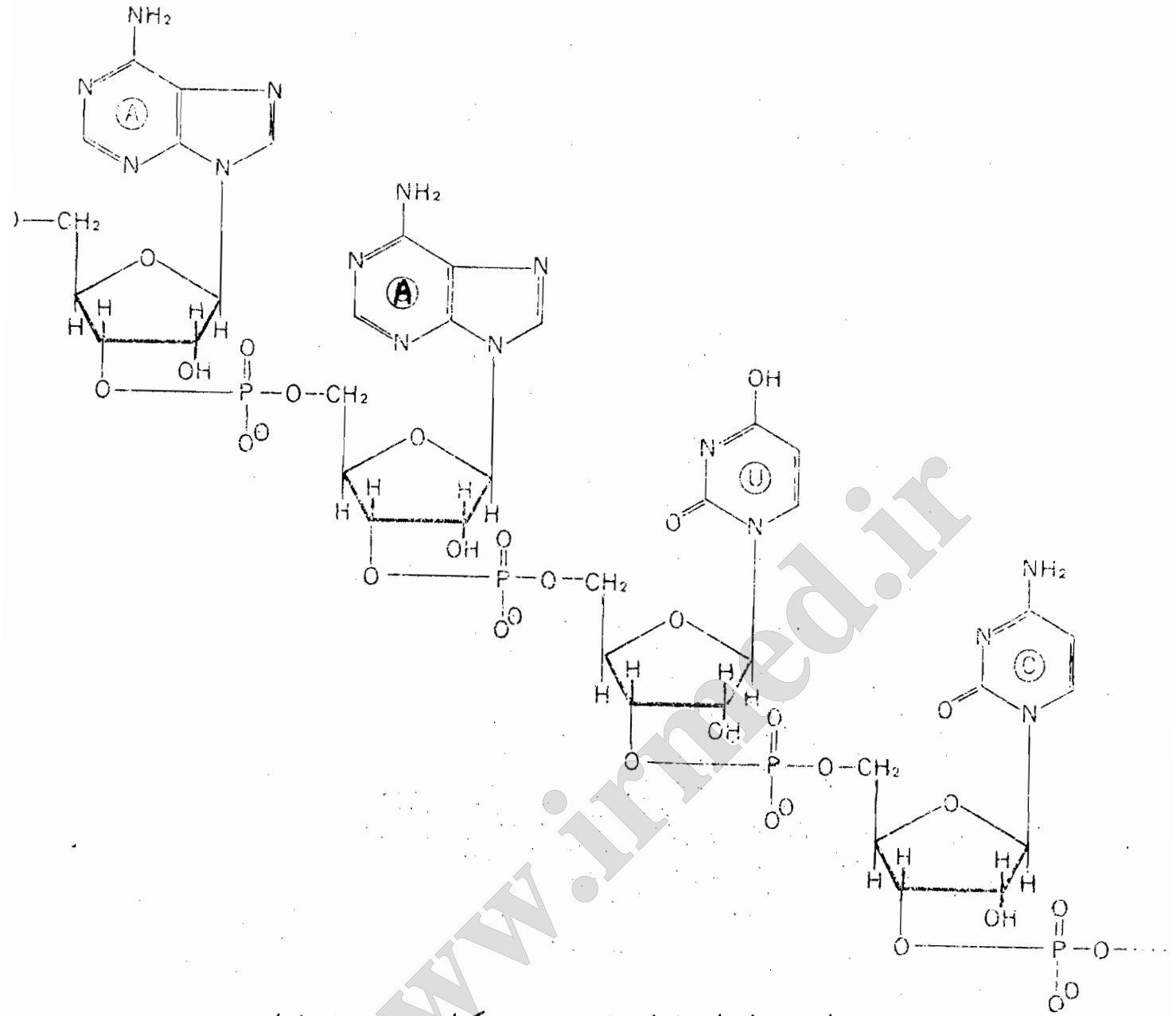
ملکولی از یک رشته زنجیر طولی که از اتصال نوکلئوتیدهای مختلف پدید آمده

ست تشکیل گردیده اند .

بیوند نوکلئوتیدها در ملکول مطابق شکل توسط آنزیم فسفودی استراز بین عوامل

هیدراکسیل کربن های شماره ۵ و ۳ پنتوز موجود در یک نوکلئوتید با پنتوز نوکلئوتید

دیگر صورت گرفته است .



استخراج از فرمول صفحه ۱۳۶ کتاب A-۱ فرانس

در فرمول فوق که قسمتی از ساختمان ملکولی RNA نشان داده شده است

A = آدنین (Adenine)

U = یوراسیل (Uracil)

C = سیتوزین (Cytosine)

انواع RNA : تاکنون چهار نوع RNA با سامی RNA پیامبر RNA محلول RNA

ریبوزمی - و RNA ویروسی شناخته شده است که از نقطه نظر مشخصات و طرز عمل بایکدیگر متفاوت می باشند .

۱- RNA - پیامبر (messenger-RNA) : m-RNA

RNA - پیامبر در سال ۱۹۶۱ توسط Brenner و همکارانش شناخته شد و به علت آنکه مشخصات ارثی را همراه باریبوزم ها از DNA به منطقه سنتز پروتئین ه می رساند به RNA پیامبر نامیده شده است ترکیب آن شباهت زیادی به DNA دارد با این اختلاف که در ساختمان m-RNA یک ملکول اوراسیل بجای تیمین جایگزین گردیده است .

وزن ملکول m-RNA حاصل از منابع مختلف بسیار متفاوتست و این مقدار از ۳۰۰۰۰ تا ۲ میلیون تغییر می یابد .

۲- RNA محلول (Soluble-RNA) : S-RNA

این گروه از اسید های نوکلئیک که به RNA انتقال دهند (transfer-RNA) نیز موسوم هستند % ۲۰- تا ۱۰ مجموع RNA سلول را تشکیل داد و وزن ملکولی آنها بین ۳۰۰۰۰-۲۰۰۰۰ است و حاوی ۱۰۰-۷۰ نوکلئوتید در - ملکول می باشند .

S-RNA در تشکیل پیوندهای پپتیدی در ملکول پروتئین ها عامل موثری -

می باشند و برای سنتز هر اسید آمینه در ملکول يك نوع S-RNA ضروری است  
 بنابراین در مورد سنتز پروتئین ها به شماره اسید های آمینه موجود در ملکول پروتئین  
 S-RNA لازم می باشد .

### ۳- RNA ریبوزمی (Ribosomal-RNA) :R-RNA

قسمتی از RNA که درون ریبوزم ها قرار دارند به RNA ریبوزمی موسوم  
 می باشند RNA در ریبوزم ها بدو فرم مشاهده می گردند که وزن ملکولی فرم اولی  
 حدود ۰۰۰/۰۰۰ و فرم دوم ۱,۶۱۰۰,۰۰۰ می باشد در ساختمان ملکولی این  
 نوع RNA ۳۲۰۰-۱۶۰۰ نوکلئوتید شرکت دارند .  
 قطر ملکولی این اسید های نوکلئیک حدود  $100 \text{ \AA}$  است و در سیتوپلاسم بحالت -  
 آزاد و یا به صورت ترکیب مشاهده می شوند R-RNA در سنتز پروتئین ها دخالت  
 دارند .

### ۴- RNA ویروسی (Viral-RNA) :

این نوع اسید های هسته ای در اغلب ویروسها مانند ویروس Tobacco-mosaic  
 و اقسام مختلف E-coli یافت می گردند RNA ویروسی در سنتز بیشتر آنزیم ها  
 موثر می باشد .

### بیوسنتز RNA

تاکنون در نوع آنزیم که در سنتز RNA موثر هستند بطور خالص تهیه شده اند .

در سال ۱۹۶۰ Weiss از کبد موش آنزیمی استخراج نمود که قادر بود با چهار نوکلئوزید تری فسفات وارد عمل گردیده و RNA تولید نماید و سپس آزوی Berg و Chamberlain در سال ۱۹۶۲ آنزیم (RNA-Polymerase) را از *E. coli* بدست آوردند و از تاثیر آن بر روی نوکلئوزید تری فسفات های (ATP, ADP, GTP, CTP) در مجاورت یون منیزیم موفق به سنتز RNA شدند.

آنزیم دیگری که در سنتز RNA دخالت دارد آنزیم پلی نوکلئوتید فسفوریلاز است که آن را ابتدا از میکروارگانیسیم ها و سپس از جانوران دیگر استخراج نمودند. این آنزیم نیز در مجاورت یون منیزیم نوکلئوزید دی فسفات ها (ADP و GDP و CDP و GDP) را به RNA و فسفات تبدیل می سازد.

#### بخش اول: نوکلئوپروتئین ها

نوکلئوپروتئین ها از ترکیب اسید های نوکلئیک با پروتئین ها ایجاد می شوند و چون تعدی آنها از ویروس ها منحصر "از نوکلئوپروتئین ها ساخته شده اند بررسی نوکلئوپروتئین ها حائز اهمیت می باشد بعضی از ویروس ها مانند (Polio-myelitis) نوکلئوپروتئین خالص هستند و آن ها را می توان مانند یک ترکیب شیمیائی به صورت خالص استخراج و بفرم بلور در آورد از طرف دیگر این ویروس ها بدون بافت زنده ای اعم از گیاه یا جانور راه یافته تکثیر و رشد نمودند و موجب بیماری های گوناگون می گردند.

در سال ۱۹۳۵ Stanle موفق گردید ویروس (Tobacco-mosaic)

راکه در برگ توتون ایجاد بیماری می نماید به صورت خالص و بفرم کریستال تهیه نماید . در سال ۱۹۳۶ Bawden و Pirie بساختمان شیمیائی آن پی بردند و سپس ویروسهای دیگری بطور مجزا از منابع گیاهی و جانوری شناخته شدند در ساختمان ویروسها پروتئینهای مختلف با DNA و RNA به صورت ترکیب درآمده اند نحوه اتصال پروتئینها با RNA به صورت پیوند کووالان Covalent است و روی این اصل ریبونوکلئوپروتئینها ترکیبات با ثباتی می باشند .

د اکسی ریبونوکلئوپروتئینها دارای خاصیت قلیائی هستند و حلالیت آنها در سرم فیزیولوژی ( محلول نمک طعام ۰/۹٪ ) کمتر از ریبونوکلئوپروتئینها می باشد و بالعکس در آب خالص و محلول غلیظ املاح بهتر از آنها حل می گردند از این خاصیت به منظور جدا کردن این دو نوع از یکدیگر استفاده می شود .

ویروس هائیکه در گیاهان و جانوران تولید بیماری می کنند اغلب از گروه ریبونوکلئو- پروتئینها و ویروس هائیکه در باکتریها موجب بیماری می شوند عموماً " از نوع د اکسی- ریبونوکلئوپروتئینها هستند .

از ویروسهائی که در گیاهان تولید بیماری می کنند میتوان ویروس موزائیک تنباکو TMV=Tobacco-mosaio Virus را نام برد .

این ویروس از نظر ساختار ساختمان ملکولی ساده ترین نوع ویروس های گروه

RNA می باشد و وزن ملکولی آن حدود ۴۰ میلیون است .

ویروس آنفلانزا نوع A که در جانوران ایجاد بیماری می نماید نیز از -

ویروس هائی است که در ساختمان ملکولی آن RNA شرکت دارد .

وزن ملکولی این ویروس ۳۵۰ میلیون می باشد .

### ۱- طبقه بندی نوکلئوپروتئین ها

---

نوکلئوپروتئین ها را بر اساس نوع پروتئینی که با اسید های نوکلئیک به

صورت ترکیب درآمده اند طبقه بندی می نمایند .

در ساختمان ملکولی گروهی از نوکلئوپروتئین ها پروتئین های ساده با وزن ملکولی

کم (مانند پروتامین ها و هیستون ها) و در ملکول نوکلئوپروتئین های

دیگر پروتئین های با وزن ملکولی زیاد تر شرکت دارند .

الف: نوکلئوپروتامین ها (Nucleoprotamins):

این مواد بیشتر در اسپرم ماهی ها یافت می شوند عموماً "حاوی RNA هستند وزن ملکولی آن ها حدود ۵۰۰۰ و دارای خاصیت قلیائی می باشند و در اثر هیدرلیز تولید اسیدهای آمینه بازی بخصوص آرژینین می نمایند .

نوکلئوپروتامینی که از اسپرم ماهی Salmon استخراج شده است در اثر هیدرلیز منحصراً "ارژینسین تولید می کند .

نقطه ایزوالکتریک نوکلئوپروتامین ها بستگی به میزان اسیدهای آمینه بازی در — ملکول دارد و pH محلول آن ها ممکن است به ۱۲ برسد .

ب: نوکلئوهیستون ها (Nucleohistones):

این ترکیبات نیز در اسپرم ماهی ها و در غده تیموس و اپیتروسیست یافت می شوند تا کنون دو نوع هیستون تشخیص داده شده است .

نوع اول هیستون غنی از لیزین (lysine) که جزء کمتر نوکلئوهیستون استخراج شده از غده تیموس است وزن ملکولی آن در حدود ۱۰۰۰۰ می باشد این نوع حاوی لیزین و آلانین و مقدار جزئی اسیدهای آمینه دیگر است .

نوع دوم هیستون غنی از آرژینین که قسمت عمده نوکلئوهیستون حاصل از غده تیموس را تشکیل می دهد و وزن ملکولی آن حدود ۲۰۰۰۰ می باشد اسیدهای آمینه این گروه بیشتر آرژینین و لیزین می باشند .



نوکلئو هیستونی که از غده تیموس گوساله استخراج شده است دارای وزن ملکولی

۲ میلیون ونقطه ایزوالکتریک ۴ می باشد .

ج : نوکلئوپروتئین های کمپلکس

وزن ملکولی این ترکیبات به مراتب بیشتر از نوکلئوپروتئین ها و نوکلئو هیستون ها

می باشد و بدو گروه «DNA-Protein-complex, RNA-Protein-complex»

تقسیم می گردند .

گروه اول - اغلب در سیتوپلاسم سلول و بخصوص در ریبوزم ها وجود دارند .

پروتئین های این گروه از اسید های آمینه آرژینین و لیزین غنی هستند درصد این

اسید آمینه در نمونه که از کبد خوکچه هندی و نخود استخراج شده است

بقرار زیر است .

	کبد خوکچه هندی	نخود
آرژینین	۱۶٪	۱۸ / ۶٪
لیزین	۱۲٪	۱۴ / ۷٪

پروتئین های این گروه که از بافت های مختلف استخراج شده است عموماً در اثر

هیدرلیزاسید های آمینه مشابهی ایجاد می نمایند که از نظر درصد نوع اسید

آمینه نیز بایکدیگر تفاوت زیادی ندارند .

گروه دوم که حاوی DNA هستند حدود ۶۰٪ وزن پروتئین را تشکیل می دهند

در قسمت هسته سلول متمرکز بود و در توزیع مشخصات ژنی رل عمده ای دارا —

می باشند .

داکسی ریبونوکلئوپروتئین ها ویسکوزیته زیادی داشته و در محلول نمک طعام

% ۹ / ۰ نامحلول ولی در محلول نرمال نمک طعام حل می گردند و از روی ای—

خاصیت می توان این دو گروه را از انواع دیگر جدا نمود وزن ملکولی این ترکیبات

بین ده تا چندین میلیون می باشد .

www.irmed.ir

## فصل پنجم

## انزیم ها و کوانزیم ها

بخش اول : انزیم ها

کلمه انزیم از دو واژه یونانی EN (در) و Zume (مخمر) گرفته شده است که

معنای آن در مخمر in-yeast می باشد و برای اولین مرتبه در سال ۱۸۷۸

توسط W-Kuhne فیزیولوژیست آلمانی مخمرهایی که از یک جسم شیمیایی

محصولات مختلفی را تولید می نمودند (مثلاً " ساکارز را به گلوکز و فروکتوز تبدیل

می کردند ) انزیم نامیده شده اند .

انزیم ها نوعی کاتالیزرهای حیاتی بشمار آمده و مانند یک کاتالیزر شرایط مناسب

را جهت انجام واکنس های شیمیایی در بدن موجودات زنده فراهم می سازند .

گیاهان از نور خورشید انرژی لازم را برای تهیه مواد مورد نیاز دریافت نمود و بدین

طریق از آنیدرید کربنیک و آب و ازت غیرآلی و املاح کربوهیدراتها و چربی ها و انواع

پروتئین ها را تولید می نمایند .

تغییر و تبدیل مواد بیولوژیکی در بدن حیوانات توسط آنزیم ها صورت گرفته و اغلب

این واکنش ها در درجه حرارت بین ۲۰ تا ۴۰ و در فشار معمولی و PH تقریباً " خنثی

انجام می شود در صورتیکه در آزمایشگاه ( in-wtro ) و در شرایط ذکر شده

واکنش مشابه امکان پذیر نمی باشد .

بطور مثال سنتزیک پپتید ساده در آزمایشگاه طی چند مرحله و در مدت زمان طولانی حاصل می‌گردد ولیکن در داخل سلول بکمک کاتالیزرها سنتزیک پروتئین که از تراکم چندین پپتید ساده تشکیل یافته است به سهولت و در زمانی کوتاه صورت می‌گیرد، و هم چنین در بعضی از سلولهای بدن آنزیم ها گلوکز را به اسید لاکتیک تبدیل می‌نمایند و حال آنکه تهیه اسید لاکتیک از گلوکز در آزمایشگاه در شرایط بخصوصی امکان پذیر می‌باشد.

### ۱- چگونگی پیدایش آنزیم ها

در سال ۱۷۱۳ در اثر تحقیقات Reaumur و مطالعات بعدی در سال ۱۷۸۳ توسط Spallanzani معلوم گردید که شیره معدی پرندگان دارای اثر حلالیت بخصوصی است که قطعات گوشت را هضم می‌نماید.

Kirschhoff در سال ۱۸۱۴ در اثر هیدرولیز نشاسته توسط اسیدهای معدنی رقیق Kirschhoff در سال ۱۸۱۴ موفق گردید در اثر هیدرولیز نشاسته (جوشانیدن نشاسته با اسیدهای معدنی رقیق گلوکز تهیه نماید در سال ۱۸۲۶ Mitscherlich از جوانه جو ماده فعالی بدست آورد که قادر بود نشاسته را به گلوکز تبدیل نماید و Rayen و Persoz در سال ۱۸۳۳ این ماده را بصورت جسم جامد و سفید رنگی تهیه و آنرا دیاستاز Diastase نامیدند.

Danielewski در سال ۱۸۶۲ توانست امیلاز را از Trypsin پانکراس

جدانماید و Buchner در سال ۱۸۹۷ از عصاره لوور (levure)

محصول خالصی بنام Zymase استخراج نمود که خاصیت مشابه لووررا -

داشت و ثابت نمود که حضور مخمر در واکنش تبدیل گلوکز به اتانل و انیدرید کرینیک

ضروری نیست بلکه آنزیم Zymase را تخمیرا بعهده دارد وی در اثر

تحقیقات ارزنده خود در این زمینه در سال ۱۹۰۷ بدریافت جایزه نوبل نائل

گردید. Sumner در سال ۱۹۲۶ از ارد با قلا آنزیم Urease را

بطور خالص و به فرم کریستال جدا نمود و بموازات آن Northrop آنزیم

Pepsin را به صورت متبلور تهیه نمود.

ایند و نفر در سال ۱۹۴۶ بدریافت جایزه نوبل موفق شدند

آنزیم الکل هیدرژناز در سال ۱۹۳۷ و آنزیم های کاتالاز و کربونیک انیدراز

در سال ۱۹۴۱ و آنزیم هگزوکیناز در سال ۱۹۴۲ و - امیلاز در سال

۱۹۴۸ بطور خالص تهیه گردیدند.

D-Harker بیوشیمیست امریکائی و همکارانش در سال ۱۹۶۷ با استفاده از -

اشعه X توانستند به ساختمان ملکولی آنزیم ریبونوکلئاز بی به برند.

امروزه بیش از هزار نوع آنزیم مختلف شناخته شده که تقریباً ۸۵٪ آن ها

توانسته اند بصورت خالص تهیه نمایند.

۲- مشخصات آنزیم‌ها

آنزیم‌ها بحالت جامد اغلب بشکل پولک‌های سفید و یا زرد رنگ هستند و عموماً " (بغیر از آنزیم لیپاز) در آب و گلیسرول محلولند و مانند پروتئین‌ها توسط اتانسل و استن و سولفات آمونیوم و اسید تری کلرواستیک (T.C.A) رسوب داده می‌شوند: °

آنزیم‌ها بعلت داشتن وزن ملکولی زیاد بحالت محلول بفرم کلوئیدی درآمده و چنانکه محلول آنها در تحت اثر میدان الکتریکی قرار گیرد بر حسب نوع بار الکتریکی بسوی کاتد و یا آنند مهاجرت نموده و در نقطه ایزوالکتریک رسوب می‌نمایند °

نقطه ایزوالکتریک آنزیم‌ها متفاوت است نقاط ایزوالکتریک Catalase و Pepsin و Trypsin و Papain به ترتیب ۲/۷ و ۵/۷ و ۶ و ۹ می‌باشد °

۳- نامگذاری آنزیم‌ها

ماده‌ای که آنزیم بر آن اثر می‌نماید به Substrate موسوم است ° جهت نامگذاری آنزیم‌ها پسوند Ase را بسو بسترائیکه آنزیم بر آن اثر می‌نماید اضافه می‌نمایند بدین ترتیب آنزیمی که بر روی اوره اثر می‌نماید به urease و آنزیمی که در رهید رولیز لیسیدها موثر است به lipase نامیده می‌شود بعضی از آنزیم‌ها مانند pepsin و trypsin و Ptyalin

با سامی اولیه نامیده می شوند .

#### ۴- تفاوت آنزیم‌ها با کاتالیزرهای شیمیائی

آنزیم‌ها که آن‌ها را بیوکاتالیزرها نیز می نامند با وصف آنکه مانند کاتالیزرها موجب تسریع و در بعضی موارد امکان واکنش‌های شیمیائی می گردند از جهات زیر با کاتالیزرها متفاوت هستند .

۱- مقدار کمی از آنزیم قادر است مقدار زیادی از سوبسترا را تجزیه نماید بطور مثال آنزیم انورتاز می تواند در مدت يك ثانیه معادل ده برابر وزن خود ساکارز را به گلوکز و فروکتوز تبدیل کند و هم چنین يك ملکول آنزیم کاتالاز در ثانیه ۴۴۰۰۰ ملکول آب اکسیژنه را تجزیه می نماید در صورتی که در مورد کاتالیزرها سرعت و بهره کاتالیزر به مراتب کمتر است .

۲- آنزیم‌ها اثر اختصاصی دارند و اغلب آن‌ها فقط در يك واکنش مشخص شرکت می نمایند و حال آنکه از يك نوع کاتالیزر (مثلا "کاتالیزر پلاتین") - می توان در واکنش‌های متعددی استفاده نمود .

۳- وزن ملکولی آنزیم‌ها عموماً "از ۱۰ / ۰۰۰ بالاتر است و چون در

حالت محلول به فرم کلوئیدی درمی آیند دیالیز نشده و از غشاء نیمه تراوا (Semipermeable) عبور نمی نمایند .

۴- آنزیم‌ها در برابر عوامل فیزیکی (درجه حرارت - فشار) و تغییرات

PH محیط بسیار حساس می باشند و بطور کلی آنزیم ها در حرارت بیش از  $50^{\circ}\text{C}$  فعالیت خود را از دست می دهند و تحت تاثیر اسید ها یا قلیا های قوی تجزیه می گردند ولی کاتالیزرها در برابر عوامل فوق پایدار می باشند .

۵- آنزیم ها مانند موجود زنده در برابر ترکیبات سمی فعالیت خود را از دست می دهند بطور مثال اسید سیانیدریک موجب توقف فعالیت آنزیم ستوکرم اکسید از گردیده و باره ای از ترکیبات که به منیع کنند ها (inhibitors) موسومند باعث کند شدن اکتیویته آن ها و برعکس گروهی از اجسام که به فعال کنند ها (activators) نامیده می شوند آنزیم ها را فعال تر می نمایند .

### سچگونگی عمل آنزیم ها :

در يك واكش شیمیائی جهت افزایش سرعت فعل وانفعال بخصوص در حالت تعادل بایستی ملكول های شرکت کننده در محیط عمل را توسط انرژی فعال نمود .  
انرژی لازم برای این منظور به انرژی فعال کننده Energy of activation موسوم است . این مقدار انرژی موجب زیاد شدن برخورد ملكول ها به یکدیگر شده و در نتیجه سرعت واكش زیاد تر می گردد .

آنزیم ها مانند کاتالیزرها موجب می شوند که مقدار این انرژی بحد قابل ملاحظه ای کاهش یافته و با مصرف انرژی کمتری فعل وانفعال سریع تر انجام گیرد مثلاً برای -  
نجزیه يك ملكول آب اكسیژنه ( در محلول رقیق )  $18 / 000$  کالری لازم است ولی



اگر مقداری پلاتین کلوئیدی به محلول اضافه شود انرژی لازم به

۱۱۷۰۰ کالری تقلیل می یابد .

وهرگاه این عمل در مجاورت آنزیم کاتالاز صورت گیرد فقط ۲۰۰۰ کالری

جهت تجزیه ملکول آب اکسیژنه لازم خواهد بود .

برای آن که آنزیم ها بتوانند د و ملکول را پهلوی هم نگهداری کنند بایستی

ملکول ها بتوانند به سادگی در درون ملکول آنزیم قرار گیرند و چون اندازه و

شکل ملکول های شرکت کننده در یک واکنش با هم تفاوت دارند بنابراین بایستی

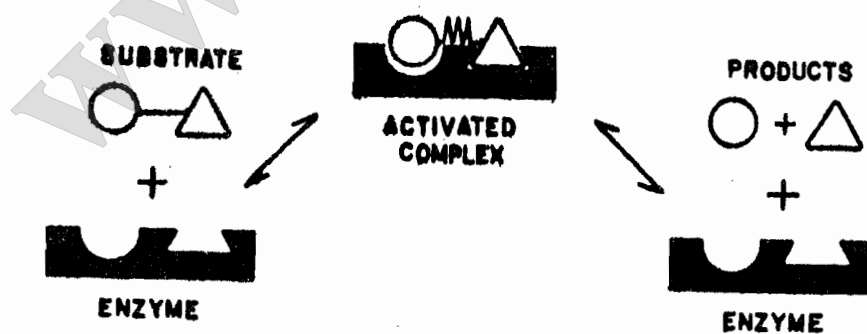
ساختمان هر آنزیم متناسب با مشخصات ملکول های درگیر شده باشد و به

عبارت دیگر هر آنزیم به منزله یک قالب سوستر را در برگیرد .

آنزیم ها با سوستر در مرحله اول ایجاد یک نوع کمپلکس (آنزیم - سوستر)

رانموده و در مرحله بعدی کمپلکس حاصل تجزیه گردیده و محصول مورد نظر

(Product) طبق شمای زیر تولید می شود .



## ۶- طرزتعیین فعالیت آنزیم ها

به موجب تعریف فعالیت يك آنزیم عبارتست از نسبت وزن سوبسترای تبدیل شده به محصول مورد نظریه وزن آنزیم موجود در محیط عمل ( در زمان مشخص ) .

$$\text{فعالیت آنزیم} = \frac{\text{وزن سوبسترای تبدیل شده}}{\text{وزن آنزیم در زمان مشخص}}$$

برای اندازه گیری فعالیت يك آنزیم بایستی در شرایط مناسبی آنزیم را در مجاورت سوبسترا قرار داد و پس از مدت زمان معینی میزان محصول تولید شده را تعیین نمود بطور مثال از اثر آنزیم انورتاز بر روی محلول ساکارز، گلوکز و فروکتوز تشکیل می گردد .

که با تعیین وزن فروکتوز و یا گلوکز حاصله ( بروش های شیمیائی یا آنزیماتیک ) می توان فعالیت آنزیم را اندازه گیری نمود .

## ۷- واحد فعالیت آنزیم ها

واحد فعالیت در آنزیم های مختلف متفاوت می باشد بطور مثال واحد اکتیویته آنزیم ساکاراز عبارتست از مقدار آنزیمی که هر گاه به  $25^{\circ}\text{C}$  محلول ۱٪ - ساکارز که در فسفات دی سدیک ۱٪ حل شده است اضافه شود در  $5^{\circ}\text{C} / 5$  و در زمان يك دقیقه قدرت چرخش محلول را به صفر برساند .

در مورد آنزیم اوره آز واحد فعالیت مقدار آنزیمی است که يك ميلي گرم امونياك را

از سوسترا اوره در  $20^{\circ}\text{C}$  و در  $\text{PH}=7$  در مدت پنج دقیقه ایجاد نماید بنا

براین فعالیت ملکول اوره آز متبلور برابر  $0.00 / 33$  واحد برگرم می باشد .

فعالیت آنزیم فسفاتاز در سرم خون بر اساس واحد Bodansky تعیین

می گردد و بر اساس آن اگر در  $100^{\circ}\text{C}$  اسرم خون 3 میلی گرم فسفر غیر آلی قبل از

کشت دادن و 8 میلی گرم بعد از کشت در شرایط استاندارد وجود داشته باشد

فعالیت فسفاتاز سرم مورد آزمایش تفاضل این دو مقدار ( 5 واحد فسفاتاز ) و یا

5 واحد Bodansky خواهد بود .

#### ۸- عوامل موثر بر فعالیت آنزیم ها

فعالیت آنزیم ها تابع عوامل متعددی است که مهمترین آن ها شامل درجه

حرارت - PH محیط - غلظت آنزیم - زمان عمل - غلظت سوسترا می باشد .

#### الف : اثر حرارت

در واکنش های شیمیائی بالا رفتن درجه حرارت در حضور و یا غیاب کاتالیزر موجب

افزایش سرعت فعل و انفعال گردیده و در نتیجه محصول بیشتری در فاصله

زمانی معین تولید می گردد .

در مورد آنزیم ها افزایش درجه حرارت تا  $50^{\circ}\text{C}$  باعث زیاد شدن فعالیت آن ها

شده و بطور متوسط بازا<sup>ء</sup> افزایش هر ۱۰ فعالیت اغلب آنزیم هاد و برابر می شود  
 و در حرارت بیشتر بعلت دناتورده شدن آنزیم ها فعالیت آنها تدریجا "کاسته  
 می گردد .

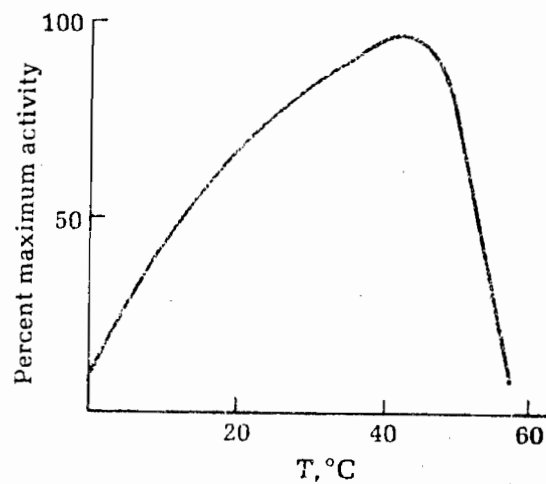
در جدول زیر مقادیر Q<sub>10</sub> مربوط به چند آنزیم درج شده است .

جدول شماره ۱۷ مقادیر Q<sub>10</sub> آنزیم های مختلف

نوع آنزیم	مقادیر Q <sub>10</sub>
کاتالاز	۲/۳ (۰-۱۰) °C
	۲/۱۹ (۱۰-۲۰) °C
اوره از	۱/۸۱ (۲۰-۳۰) °C
	۱/۹ (۳۰-۴۰) °C
مالتاز (مخمر ابجو)	۱/۹ (۱۰-۲۰) °C
	۱/۴۴ (۲۰-۳۰) °C
	۱/۲۸ (۳۰-۴۰) °C
سوکسنیک اکسیداز	۲ (۳۰-۴۰) °C
	۲/۱ (۴۰-۵۰) °C
انورتاز	۱/۷۶ (۱۵-۲۵) °C
	۱/۶۲ (۲۵-۳۵) °C

استخراج از جدول صفحه ۴۶۰ کتاب A- ۱۴ رفرانس

در منحنی زیر اثر درجه حرارت بر روی فعالیت آنزیم هانشان داده شده است .



استخراج از صفحه ۱۹۷ کتاب A-۱۳ \* فرانس

### درجه حرارت Optima

درجه حرارت ایده ال ویا (Optima) برای یک آنزیم درجه حرارتی است که بازاء آن آنزیم از یک مقدار مشخص سوپسترات در واحد زمان ماکزیم محصول را تولید می نماید .

این مقدار برای آنزیم های دستگاه گوارش  $40^{\circ}\text{C}$  و جهت بعضی از آنزیم های گیاهی  $60^{\circ}\text{C}$  می باشد . بعضی از آنزیم ها در اثر سرد شدن فعالیت خود را مجدداً " باز می یابند .

آنزیم ریبونوکلئاز در گرما فعالیت خود را از دست داده و در نتیجه سرد شدن مجدداً " فعال می گردد .

Swartz و همکارانش در سال ۱۹۵۸ مشاهده نمودند که فعالیت آنزیم -

پیروفسفاتازباکتری (*Proteus-Vulgaris*) در  $70^{\circ}\text{C}$  از بین رفته و در اثر

سرد شدن در  $37^{\circ}\text{C}$  آنزیم دوباره فعال می شود. آنزیم های باکتریهای نوع

(*Thermophilic*) تا  $85^{\circ}\text{C}$  فعالیت خود را حفظ می نمایند

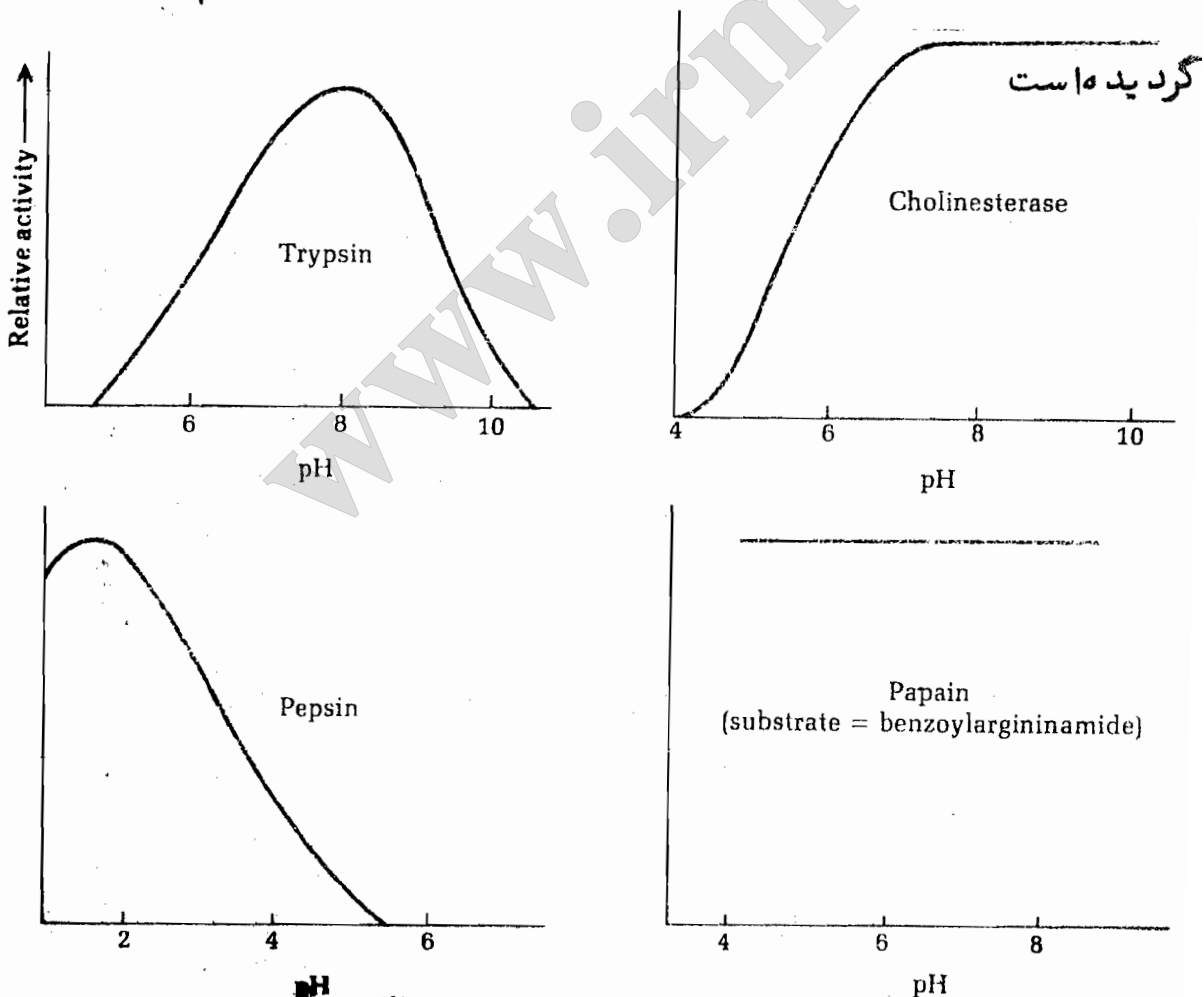
ب: اثر PH محیط

بعضی از آنزیم ها در PH های اسیدی و گروهی در PH های قلیائی ماکزیم فعالیت

را دارا هستند و اغلب آنزیم ها در PH بین ۵ تا ۷ حداکثر فعالیت خود را نشان

می دهند. PH مناسب برای هر آنزیم مقدار مشخص است که به PH اپتیمم

موسوم است. در منحنی های زیر تاثیر PH بر روی فعالیت چند آنزیم مشخص



استخراج از صفحه ۱۹۶ کتاب A - ۷ فرانس

PH اپتیما تا حدی تابع غلظت سوبسترا و نوع تامپون می باشد بطور مثال PH اپتیما جهت آنزیم اووره آز هرگاه غلظت سوبسترا ( اووره ) % ۵ / ۲ باشد در سه نوع تامپون ( استات - سیترات و فسفات ) به ترتیب ۶ / ۴ و ۶ / ۵ و ۶ / ۹ و در غلظت % ۱ / ۰ اووره در تامپون های ذکر شده ۶ / ۷ و ۶ / ۷ و ۶ / ۷ می باشد .

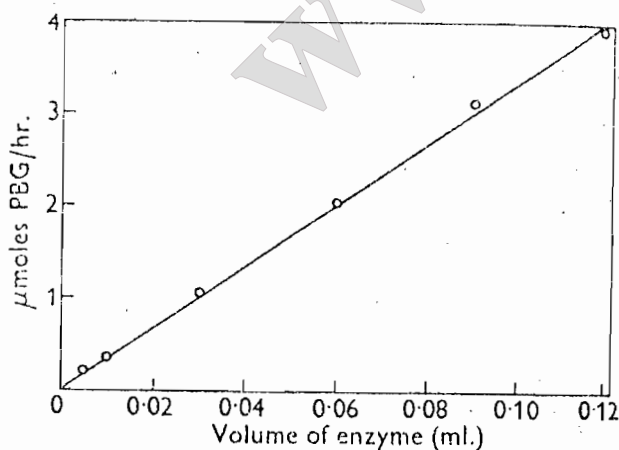
### ج - اثر غلظت آنزیم

در حین واکنش آنزیماتیک در اغلب موارد سرعت واکنش با غلظت آنزیم بستگی داشته و رابطه سرعت با غلظت آنزیم بصورت زیر نمایش داده می شود

$$V = \frac{-ds}{dt} = K.E.S$$

در رابطه فوق E غلظت آنزیم و S غلظت سوبسترا می باشد که در این شرایط ثابت فرض شده است

در منحنی زیر اثر غلظت آنزیم levulinic acid dehydrase که موجب تبدیل (amino levulinic acid) به (P.B.G) Porphobilinogen



می گردد مشخص گردیده است .

استخراج از منحنی صفحه ۱۰۹ کتاب

A-۲ فرانس

## د - اثر زمان

بر اساس مطالعات Gortner عامل زمان مستقلاً "فاکتور مهمی در سرعت واکنش نیست ولی غلظت سوسترا با طولانی شدن زمان فعل و انفعال تدریجاً" طبق رابطه زیر کم می شود .

$$\log s = \log s_0 - \frac{KT}{2.303}$$

که در آن  $s$  غلظت سوسترا در زمان های مختلف و  $s_0$  غلظت آن در شروع واکنش است بطوریکه ملاحظه می گردد غلظت سوسترا با گذشت زمان عمل تدریجاً "کاسته می گردد" .

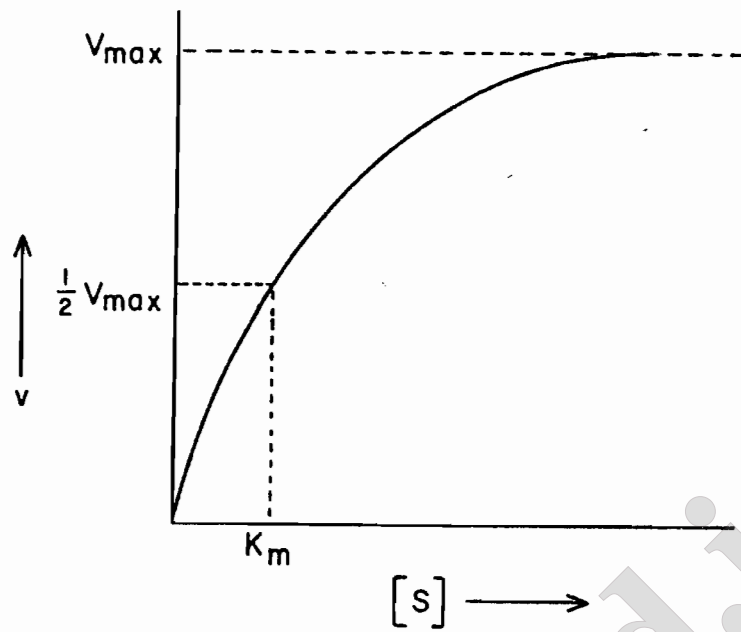
در مورد اثر زمان روی درجه حرارت نیز طبق نظریه Gortner هرگاه فعل و انفعال در طی چند ساعت بطول انجامد درجه حرارت Optima برای ماکزیم فعالیت آنزیم ها در حیوانات خون گرم  $37^{\circ}\text{C}$  و چنانچه زمان واکنش طولانی باشد (چند روز) این مقدار کمتر خواهد بود .

### ه - اثر غلظت سوسترا

در شروع واکنش فعالیت آنزیم ها به غلظت سوسترا بستگی داشته و هرگاه غلظت آنزیم ثابت نگه داشته شود با افزایش تدریجی سوسترا سرعت عمل رسیدن به یک حد ماکزیم اضافه گردیده و از آن به بعد دیگر بالا رفتن غلظت



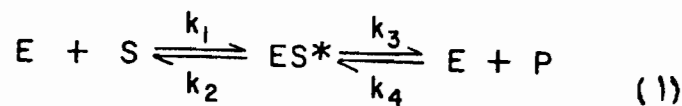
تأثیری در سرعت فعل و انفعال نخواهد داشت •



معادله میخائلیس و منتن (Michaelis-Menten)

بر اساس فرضیه (Michaelis-Menten) در سرعت ماکزیم آنزیم با سوبسترا کاملاً ترکیب گردیده و به صورت کمپلکس (آنزیم - سوبسترا) درمی آید و کمپلکس حاصله در شرایط عمل به محصول مورد نظر تجزیه می گردد هرگاه در محیط عمل فقط یک سوبسترا شرکت داشته باشد و در حال تعادل غلظت آنزیم آزاد با غلظت کمپلکس برابر فرض شود فعل و انفعالات آنزیمی را به صورت زیر می توان

نوشت •



در رابطه فوق E غلظت کلی آنزیم و S غلظت کلی سوبسترا و ES

غلظت کمپلکس و P غلظت محصول  $K_1$  و  $K_3$  به ترتیب ثابت سرعت تشکیل

کمپلکس و محصول و  $K_2$  ثابت سرعت تجزیه کمپلکس و  $K_4$  ثابت سرعت تشکیل

دیگر کمپلکس (اثر محصول بر روی آنزیم) می باشد .

و چون در حالت تعادل سرعت تشکیل مواد با سرعت تجزیه آنها برابر است .

رابطه فوق را می توان به صورت زیر تبدیل نمود .

$$k_1[E][S] + k_4[E][P] = k_2[ES^*] + k_3[ES^*] \quad (2)$$

در این معادله چون مقدار P غلظت محصولی که مجدداً با آنزیم به صورت

کمپلکس درآمده است ناچیز است می توان از آن صرف نظر نمود و در نتیجه

حاصل ضرب  $k_4[E][P] = 0$  خواهد شد و رابطه فوق بفرم ساده تر

زیردرمی آید .

$$k_1[E][S] = (k_2 + k_3)[ES^*]$$

$$\text{or } \frac{[E][S]}{[ES^*]} = \frac{k_2 + k_3}{k_1} = K_m \quad (3)$$

مقدار  $K_m$  به ثابت میکائلیس موسوم می باشد .

برای تعیین مقدار  $K_m$  ما توان از راه اندازه گیری سرعت ماکزیم و سرعت

ابتدائی واکنش استفاده نمود به موجب تعریف سرعت ماکزیم در واکنش های

آنزیمی مقدار ماکزیم محصولی است که آنزیم می تواند در واحد زمان از سوبسترات تولید نماید و این در موقعی است که قسمت عمدۀ آنزیم موجود در محیط عمل به فرم کمپلکس درآید که اگر مقدار آن را به  $E_t$  مشخص نمائیم خواهیم داشت .

$$V_{max} = k_3 [E_t] \quad (4)$$

مقدار سرعت اولیه واکنش نیز که با شروع تجزیه کمپلکس معین می شود عبارتست از

$$v = k_3 [ES^*] \quad (5)$$

بنابراین غلظت آنزیم آزادی که وارد واکنش نگردد، است تفاضل غلظت آنزیم اولیه و غلظت آنزیمی که در کمپلکس درگیر شده است خواهد بود و با توجه باین که در حالت تعادل غلظت آنزیم با غلظت کمپلکس برابر است مقدار آنزیم وارد نشده در واکنش (آنزیم آزاد) عبارتست از

$$[E] = [E_t] - [ES^*] \quad (6)$$

حال اگر معادل مقدار  $E_t$  را  $E_s^*$  را (ازد و رابطه ۵ و ۶) در رابطه ۶ قرار دهیم مقدار  $E$  بدست می آید .

$$[E] = \frac{V_{max}}{k_3} - \frac{v}{k_3} = \frac{V_{max} - v}{k_3} \quad (7)$$

وچنانچه بجای E در رابطه ۳ معادل آنرا از رابطه ۷ استخراج نمائیم نتیجه میشود

$$K_m = \frac{(V_{max} - v)[S]}{k_3 [ES^*]} \quad (8)$$

واگر بجای مخرج کسرفوق معادل آن را (رابطه ۵) بگذاریم روابط طرفین -  
وسطین نمائیم به ترتیب روابط ۹ و ۱۰ حاصل می گردد .

$$K_m = \frac{[S]}{v} (V_{max} - v) \quad (9)$$

$$v = \frac{[S] V_{max}}{[S] + K_m} \quad (10)$$

معادله فوق (۱۰) به نام معادله میکائلیس ومنتن موسوم می باشد .

بدین ترتیب با در دست داشتن غلظت سوبسترا و سرعت اولیه و سرعت ماکریم -

واکش می توان مقدار  $K_m$  را بدست آورد هنگامی که سرعت اولیه نصف سرعت

ماکریم باشد در معادله (۱۰) بجای  $v = \frac{V_{max}}{2}$  قرار داده می شود .

و در این صورت  $K_m = [S]$  خواهد شد .

بنابراین زمانیکه سرعت واکنش نصف سرعت ماکزیم است مقدار  $K_m$

معادل غلظت سوبسترا ( بر حسب ملکول گرم در لیتر ) می گردد .

و در نتیجه ثابت میکائلیس ( $K_m$ ) برای هر آنزیم در یک واکنش مقداری

است ثابت و بستگی به غلظت آنزیم نخواهد داشت .

هرگاه یک آنزیم بر روی چند سوبسترا موثر باشد در این صورت با زا

هر سوبسترا مقدار  $K_m$  معینی را خواهد بود .

بطور مثال مقدار  $K_m$  آنزیم Hexokinase در مورد دوسوبسترای

( گلوکز و فروکتوز ) به ترتیب ۰/۱۵ و ۱/۵ می باشد و هم چنین آنزیم آسپارات

امینوترانسفراز بر روی چهار سوبسترای مختلف ( آسپارات -  $\alpha$  -

ستوگلو تارات - اگزالواستات و گلو تامات ) اثر نموده و مقدار  $K_m$  آن

به ترتیب ( ۰/۱ - ۰/۱ - ۰/۴ - ۰/۴ ) است .

طرز تعیین مقدار  $K_m$  بطریقه ترسیمی :

برای آنکه بتوان بین غلظت سوبستر اوسرعت واكشيك معادله درجه اول -  
(به صورت خطی) برقرار نمود تا از روی آن به سهولت به توان مقدار  $K_m$   
آنزیم ها را بدست آورد . ابتدا طرفین معادله میكائلیس و منتن را معکوس

مینمایند بنابراین

$$\frac{1}{V} = \frac{[S] + K_m}{V_{max}[S]} = \frac{K_m}{V_{max}} \cdot \frac{1}{[S]} + \frac{1}{V_{max}}$$

معادله خطی فوق به نام معادله (Lineweaver-Burk) نامیده

می شود .

حال اگر در روی محور عرض ها مقدار  $\frac{1}{V}$  و در روی محور طول ها مقادیر طرف  
دیگر معادله را ببریم .

معادله درجه یکی به صورت  $Y = ax + b$  خواهیم داشت که در آن به ترتیب

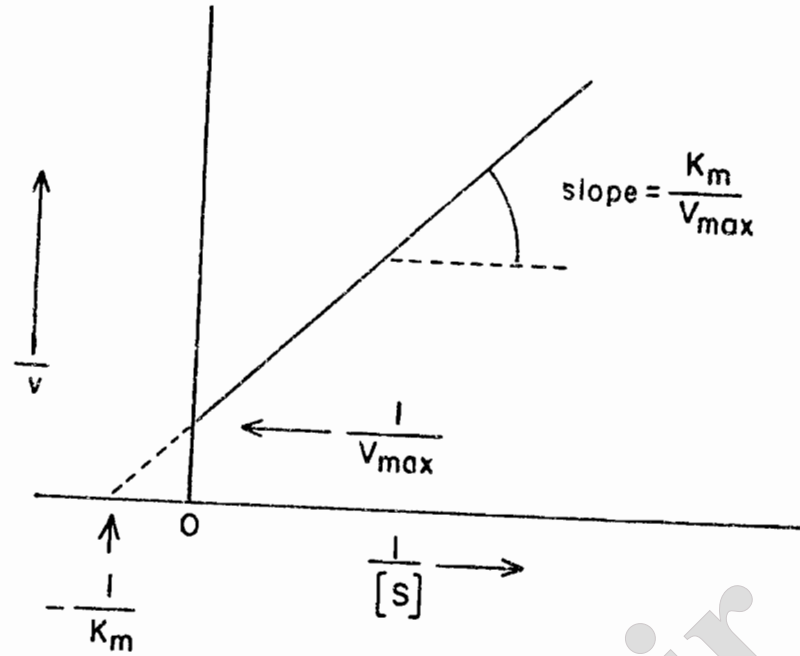
$$Y = \frac{1}{V} \quad \text{و} \quad a = \frac{K_m}{V_{max}} \quad \text{و} \quad X = \frac{1}{S} \quad \text{و} \quad b = \frac{1}{V_{max}} \quad \text{می باشند .}$$

در معادله فوق بازا  $X=0$  مقدار  $\frac{1}{V} = \frac{1}{V_{max}}$  گردیده و در مقابل

$$\frac{1}{V} = 0 \quad \text{مقدار} \quad \frac{1}{S} = \frac{-1}{K_m} \quad \text{و یا} \quad S = -K_m \quad \text{خواهد شد .}$$

وچنانچه مقادیر حاصله را در روی محور مختصات ببریم از پیوستن نقاط حاصله

به یکدیگر یک خط مستقیم به صورت زیر حاصل می گردد .



چنانچه خط مستقیم بدست آمده را امتداد دهیم محور طول ها را در  $-\frac{1}{K_m}$  (که مساوی  $\frac{1}{S}$  می باشد) قطع می نماید که با اندازه گیری سرعت ما کریم به سهولت می توان مقدار  $K_m$  را محاسبه نمود.

### مثال

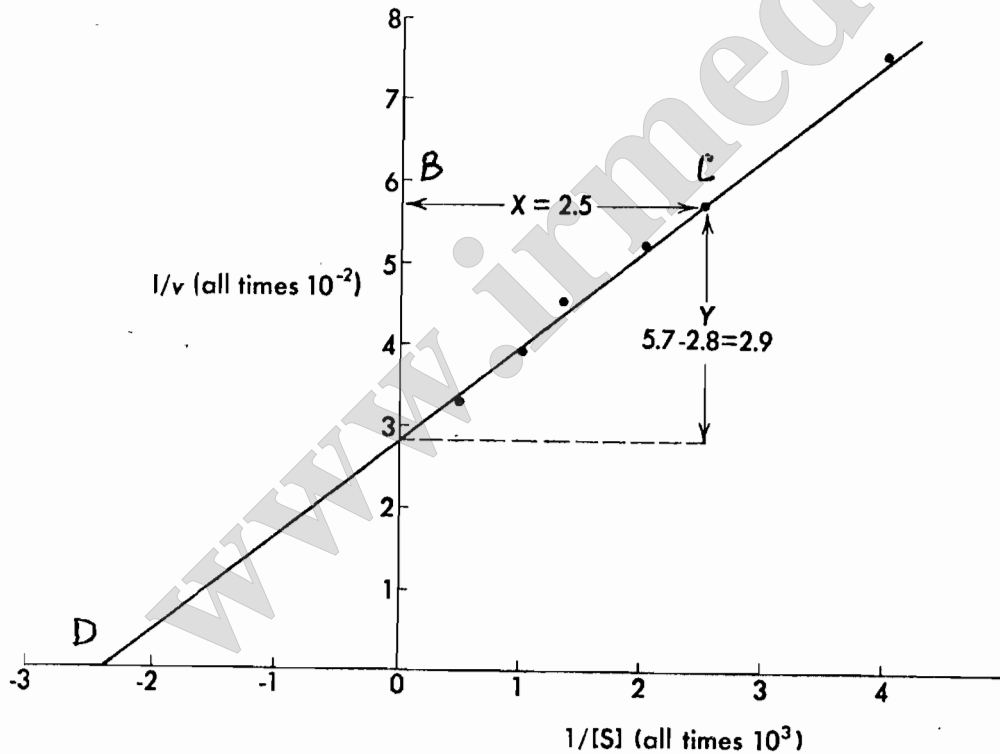
در اثر دکربوکسیلاسیون Dopa (دی هیدراکسی فنیل آلانین) به عنوان سوستر در مجاورت آنزیم مربوطه Dopa - دکربوکسیلاز) گاز  $CO_2$  و دی هیدراکسی تیرآمین تولید می گردد در جدول صفحه بعد بازا غلظت های مختلف سوستر سرعت تشکیل  $CO_2$  بر حسب میکرولیتر بازا میلی گرم Dopa

در ساعت مشخص شده است .

[S] M	$\frac{1}{[S]}$	v, Observed Velocity, $\mu\text{l CO}_2$ per mg Protein per hr	$\frac{1}{v}$
$2 \times 10^{-3}$	$0.5 \times 10^3$	30.4	$3.3 \times 10^{-2}$
$1 \times 10^{-3}$	$1.0 \times 10^3$	25.5	$3.9 \times 10^{-2}$
$7.5 \times 10^{-4}$	$1.33 \times 10^3$	21.9	$4.5 \times 10^{-2}$
$5 \times 10^{-4}$	$2.0 \times 10^3$	19.2	$5.2 \times 10^{-2}$
$4 \times 10^{-4}$	$2.5 \times 10^3$	17.5	$5.7 \times 10^{-2}$
$2.5 \times 10^{-4}$	$4.0 \times 10^3$	13.3	$7.6 \times 10^{-2}$

استخراج از جدول صفحه ۴۵۵ کتاب A - ۴ ارفرانس

حال اگر در روی محور X ها مقادیر  $\frac{1}{[S]}$  و روی محور Y ها ارقام  $\frac{1}{v}$  را انتقال دهیم منحنی زیر را خواهیم داشت .



باملاحظه منحنی فوق بازا  $\frac{1}{v_{max}} = 2 / 8 \times 10^{-2}$  منحنی محور عرض  
ها را قطع می نماید در این نقطه مقدار  $\frac{1}{S}$  صفر است یعنی غلظت



سوئس ترا S مقدار ماکریم رادارا می باشد در این حالت سرعت ماکریم

$$v_{max} = 35/8 \text{ خواهد بود}$$

حال اگر مقدار معینی از  $\frac{1}{S}$  (مثلا 2/5) را روی محور طول ها انتخاب

نموده و از آن نقطه خطی به موازات محور عرض ها رسم نمائیم تا منحنی رادار

نقطه C قطع نماید و از آنجا خطی به موازات محور طول ها کشیده تا در نقطه

B محور عرض ها راتلاقی نماید بازه  $\frac{1}{S} = 2/5$  مقدار

$$\frac{1}{v} = \frac{2}{5 \times 10^{-2}} \text{ بدست می آید}$$

تفاضل این مقدار (  $2/9 \times 10^{-2}$  ) و از آنجا

$$\text{tag } x = \frac{K_m}{v_{max}} = \frac{2/9 \times 10^{-2}}{2/5 \times 10^{-3}} = 1/16 \times 10^{-5}$$

$$K_m = 35/8 \times 1/16 \times 10^{-5} = 4/15 \times 10^{-5}$$

تعیین و بدین طریق مقدار  $K_m$  محاسبه می شود. برای آن که مقدار  $K_m$  را با زاویه

نصف سرعت ماکریم بدست آوریم باید منحنی را امتداد دهیم تا محور طول ها

رادرنقطه D قطع نماید به طوریکه از روی منحنی بدست می آید مقدار  $\frac{1}{S}$

$$K_m = \frac{1}{2/4 \times 10^{-3}} = 4/1 \times 10^{-4} \text{ در این صورت مساوی}$$

خواهد شد.

بطوریکه ملاحظه می‌گردد مقدار  $K_m$  درد و حالت فوق‌مقداری است ثابت و به

غلظت آنزیم بستگی ندارد .

و : اثر عوامل دیگر

آنزیم ها تحت اثر امواج فوق صوت و اشعه ماوراء بنفش و اشعه X و هم چنین در

اثرات تعاشات شدید فعالیت خود را از دست داده و در بعضی موارد ملکول آنها

شکسته می‌شود .

### ۹- بررسی عوامل فعال در آنزیم ها

در ساختمان ملکولی آنزیم ها عوامل فعالی (مانند SH - و OH - و  $NH_2$  - و -

ایمیدازل) وجود دارند که اثر کاتالیزوری آنزیم ها به آنها بستگی داشته و چنانچه

این عوامل توسط مواد شیمیائی درگیر شوند فعالیت آنزیم متوقف می‌گردد .

بطور مثال هرگاه عوامل SH - موجود در ملکول آنزیم اورازتوسط پاراکلرومرکسوری

بنزوات ( P.C.M.B ) درگیر شوند فعالیت آنزیم از بین می‌رود .

و هم چنین لزوم PH مناسب جهت آنزیمی که با د و نوع سوبسترا وارد عمل می‌گردد

نشان دهند است که در ملکول آنزیم عوامل فعال بخصوصی شرکت دارند .

طبق نظریه Koskland در ساختمان ملکولی هر آنزیم محل فعالی بنام

(Active-site) وجود دارد که این قسمت ملکول خاصیت انعطاف پذیری

داشته و موجب ارتباط بین آنزیم و سوبسترا می گردد و بطور کلی این مکان ها در آنزیم ها توسط سه اسید آمینه Cysteine و Histidine-Serine اشغال گردیده است.

از آنزیم های گروه اول (Serine-residue) تری پتیدین و کازئیناز

از آنزیم های گروه دوم (Histidine-residue) ال دولا زوریبونوکلئاز

و از آنزیم های گروه سوم (Cysteine-residue) الکل د هیدروژناز و پروتئیناز  
را می توان نام برد.

۱۰- فعال کنند ه ها و مهار کنند ه ها

الف - فعال کنند ه ها Activators

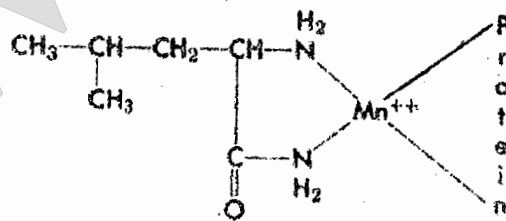
د ريك واكنش آنزیمی اضافه نمودن بعضی از یون ها و یا گروهی از مواد شیمیائی و گاهی شرکت آنزیم دیگر موجب افزایش فعالیت آنزیم می گردد .

بطور مثال زیاد شدن غلظت یون هیدرژن فعالیت آنزیم Pepsin را بیشتر نموده و هم چنین گروهی از ترکیبات احیاء کنند ه مانند سیستئین و یا گلوتاتیون در فعالیت آنزیم هائی که در ساختمان ملکولی آنها عوامل SH- وجود دارد موثر می باشند .

اغلب یونهای فلزی بین آنزیم و سوبسترا ایجاد يك نوع کمپلکس به فرم -

Coordination می نمایند ، مثلاً " آنزیم آمینوپپتیداز که حاوی یون منگناست

با سوبسترا بنحویزیرد رگیری می شود .



در جدول زیر نام چند فلز که بصورت یون موجب فعال شدن گروهی از آنزیم‌ها می‌گردند درج شده است.

جدول شماره ۱۸ فلزاتی که بصورت یون گروهی از آنزیم‌ها را فعال می‌نمایند

نام آنزیم	فلز	نام آنزیم	فلز
گزانترین اکسیداز	Mo	پپتیداز	Mg
نیترات ردوکتاز		فسفاتاز	
تیروزیناز		آرژیناز	
فنالاز	Cu	فسفوگلوکوموتاز	Mn
اسید اسکوریک اکسیداز		دی پپتیداز	
کاتالاز		پپتیداز	Co
پراکسیداز	Fe		
تریپتوفان اکسیداز			
لیپاز	Ca		
کربونیک انیدراز			
لاکتیک دهیدروژناز	Zn		

تلخیص از جدول صفحه ۴۳۵ کتاب A-۱۴ رفرانس

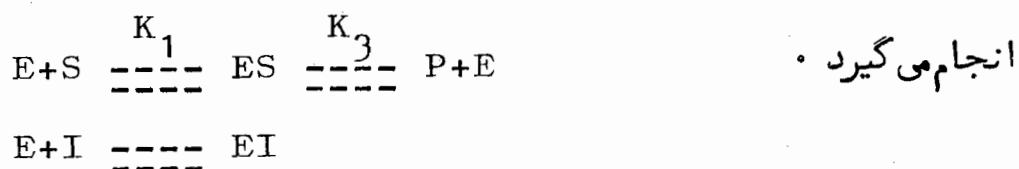
در بعضی از متالوانزیم‌ها یونهای فلزی به پروتئین ملکول ایجاد پیوند پایدار می‌نمایند که به سهولت از پروتئین جدا نمی‌شوند (یون مس در آنزیم اسید اسکوریک اکسیداز پیوند دارد).  
 روی در آنزیم کربونیک انیدراز) .

عده‌ای از آنزیم‌ها را پروآنزیم‌ها Proenzymes ویا آنزیم‌های دیگر اثر فعال - کننده‌گی دارند . مثلاً "آنزیم آنتروکیناز رود trypsinogen غیرفعال را به trypsin فعال تبدیل نمود و تریپسین حاصل می‌تواند Chymotrypsinogen غیرفعال را به کیموتریپسین فعال مبدل سازد . ترکیبات غیرفعال ذکر شده به ترکیبات غیرفعال ذکر شده به Zymogens موسوم می‌باشند .

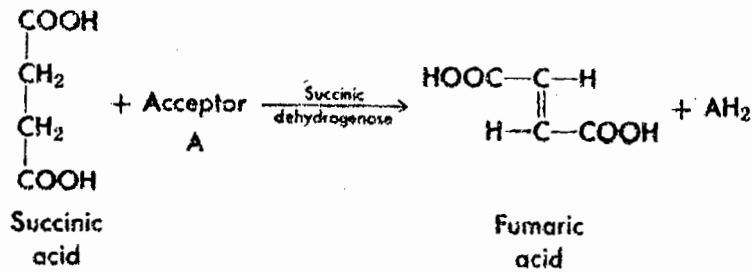
ب : مهارکننده‌ها (Inhibitors)

مواد یکه موجب کم شدن ویا از بین رفتن فعالیت آنزیم‌ها می‌گردند به مهارکننده‌ها ویا منع‌کننده‌ها نامیده می‌شوند . این مواد در مراکز فعال ملکول آنزیم با عوامل مؤثر در فعالیت درگیر شده و در نتیجه فعالیت آنزیم را محدود ویا متوقف می‌نمایند .  
اول : مهارکننده‌های رقابتی (Competitive-Inhibitors)

این مواد مانع ترکیب سوبسترا با آنزیم شده و در این مورد با سوبسترا رقابت می‌نمایند و در نتیجه واکنش در خلاف جهت تشکیل کمپلکس پیش می‌رود . در این حالت سرعت فعل و انفعال به غلظت مهارکننده سوبسترا بستگی داشته و واکنش‌ها بصورت زیر



به طور مثال مالونیک اسید بر روی آنزیم سوکسینیک هیدرازین اثر مهار کننده داشته و اگر نسبت غلظت آن به سوکسینیک اسید به  $\frac{1}{50}$  برسد ۵۰٪ سرعت تبدیل سوکسینیک اسید به فوماریک اسید کاهش می یابد.



با افزایش غلظت مهار کننده درصد مهار کننده زیاد تر گردید و بالعکس با اضافه

نمودن غلظت سوکسینیک اسید آن تقلیل می یابد.

مثال دیگر فلورو سیتریک اسید بر روی آنزیم (اکوتینات هیدراتاز) اثر منع کننده

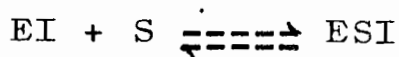
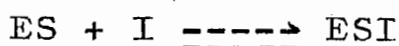
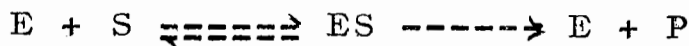
داشته و مانع تشکیل اکوتینیک اسید از سیتریک اسید (بعنوان سوکسینیک اسید) می گردد.

دوم : مهار کننده های غیر رقابتی Non-Competitive-Inhibitors

این مواد در برگشت پذیری واکنش اثری نداشته ولی سرعت تجزیه کمپلکس را به

محصول و آنزیم تقلیل می دهند فعل و انفعالات آنزیمی در حضور این نوع منوع

کننده ها بنحویز صورت می گیرد.



در روابط فوق سرعت تجزیه ESI خیلی کمتر از سرعت تجزیه کمپلکس ES می باشد  
 کمپلکس EI هم چنین غیرفعال بود و دیر تجزیه می گردد در نتیجه از سرعت واکنش  
 کاسته شده و میزان تولید محصول در زمان معین به میزان قابل ملاحظه ای کم  
 می شود.

در آنزیم هائی که در ملکول آن ها یون های فلزی وجود دارند ترکیباتی که می توانند  
 بایون های فلزی آن ها تولید کمپلکس نمایند منع کننده به شمار می آیند به طور  
 مثال  $SH_2$  و  $CN^-$  بایون آهن آنزیم های آهن دار (پراکسیداز - کاتالاز) و هم چنین  
 گاز  $CO$  و محلول EDTA (اتیلن دی آمین تترا استیک اسید) بایون فلزات  
 آنزیم های فلزدار تولید کمپلکس می نمایند بعضی از آنیون ها ( $F^-$  و  $COO^-$ ) نیز  
 بایون منگنز و کلسیم آنزیم های مربوطه ایجاد رسوب می نمایند.  
 گروهی از مشتقات آلی جیوه (پارامرکوری بنزوات) و بعضی از ترکیبات آلی ارسینک  
 نیز با عوامل SH - ملکول آنزیم ایجاد کمپلکس می نمایند.

سوم: مهارکننده های متابولیکی Metabolic - inhibitors

گروهی از ترکیبات شیمیائی در بدن موجوداتند، اثر ضد متابولیکی دارند بعضی  
 از این مواد میزان جذب و مصرف متابولیکی پروتئین ها را تقلیل داده و در نتیجه  
 فعالیت آنزیم های پروتئولیتیک را متوقف و یا کند می نمایند این اجسام مهارکننده -  
 های متابولیکی موسوم می باشند.

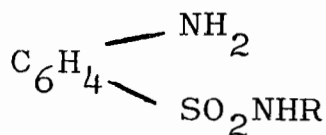


مثلاً یکی از پروتئین های سفیده تخم مرغ ovomucoid در برابر آنزیم های

pepsin و trypsin مقاومت نمود و از فعالیت آن ها ممانعت می کند .

احتمال می رود علت آن تشکیل یک نوع کمپلکس است که این پروتئین با آنزیم های فوق

ایجاد می نماید .



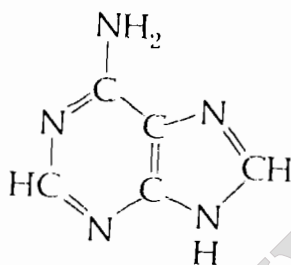
از مهار کننده های این گروه سولفون آمید ها به فرمول کلی

که شامل سولفاگونیدین - سولفات ازل - سولفاپیریدین - سولفادی آزین

می باشد می توان نام برد در نمونه دیگر از متابولیت ها و منع کننده های متابولیکی که

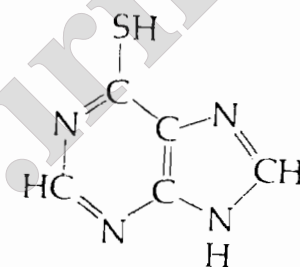
دارای اهمیت زیادی هستند عبارتند از .

Metabolite

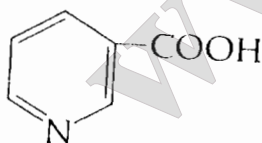


Adenine

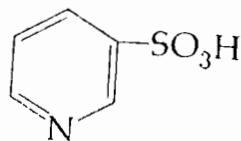
Antimetabolite



6-Mercaptopurine



Nicotinic acid



Pyridine-3-sulfonic acid

## ۱۱- طبقه بندی آنزیم ها

آنزیم ها طبق پیشنهاد کمیته آنزیمولژی اتحادیه بین المللی بیوشیمی در

سال ۱۹۶۱ به شش گروه اصلی زیر تقسیم می گردند .

گروه اول آنزیم های اکسید و احیائی

گروه دوم آنزیم های ترانسفراز

گروه سوم آنزیم های هیدرولاز

گروه چهارم آنزیم های لیاز

گروه پنجم آنزیم های ایزومراز

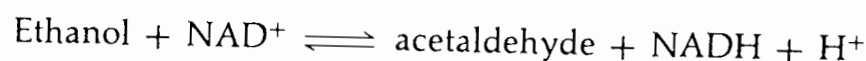
گروه ششم آنزیم های لیگاز ( سنتتاز)

### Oxidoreductases گروه اول : اکسید ورد کتازها

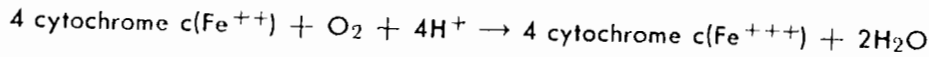
این آنزیم ها در واکنش های مختلف اکسید و احیاء شرکت دارند آنزیم های -  
( هیدرژناز - اکسیداز - پراکسیداز - هیدرولاز - موتاز) از مهم ترین انواع این  
گروه می باشند .

### مثال

آنزیم اتانل د هیدرژناز در واکنش زیر موجب د هیدرژنه شدن اتانل به عنوان  
سوسترا و احیاء نیکوتین آمید آدنین دی نوکلئوئید ( NAD ) می گردد .



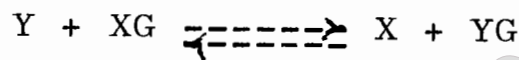
وهم چنین آنزیم سیتوکرم اکسید ازیون فرو رادرسیتوکرم C طبق فعل و انفعالات زیر به یون فریک تبدیل می کند .



### Transfereases

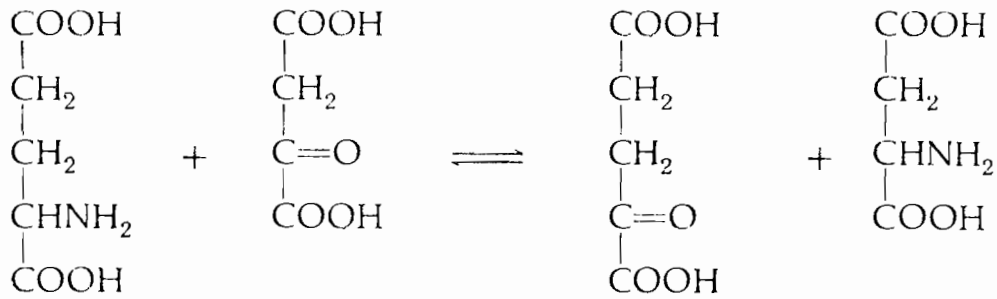
### گروه دوم : ترانسفرازها

آنزیم های این گروه موجب انتقال يك عامل شیمیائی از يك ترکیب آلی به ترکیب دیگری می شوند واکنش های این آنزیم ها رابه صورت کلی زیرنمایش می دهند .



در این رابطه X دهنده عامل شیمیائی و Y گیرنده آن می باشد .  
آنزیم های این گروه شامل ( ترانس گلیکوزیداز - ترانس آمیناز - ترانس فوریلاز - ترانس آسیلاز - ترانس متیلاز ) می باشند .

به طور مثال از آنزیم های گروه ترانس آمیناز که به آنزیم های آمینو - ترانسفراز نیز نامیده می شوند آنزیم ( گلوتامیک - آسپارتیک آمینوترانسفراز ) می تواند عامل آمین را از گلوتامیک اسید به آسپارتیک اسید انتقال دهد .



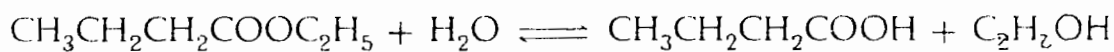
Glutamic acid + oxaloacetic acid  $\rightleftharpoons$   $\alpha$ -ketoglutaric acid + aspartic acid

Hydrolases      گروه سوم: هیدرولازها

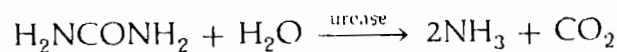
این آنزیم ها در هیدرولیز ترکیبات مختلف به عنوان کاتالیزر شرکت می نمایند و بر اساس نام سوسترای موجود در محیط عمل نامیده می شوند .

آنزیم های هیدرولیز کننده استرها به استراز و آنزیم های هیدرولیز کننده لیپیدها کربوهیدرات ها - پروتئین ها به ترتیب به ( لیپاز - کربوهیدراز - پروتئین آز ) موسوم می باشند .

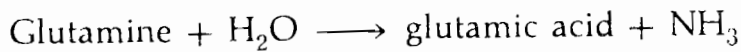
مثلا " آنزیم ( استراز ) اتیل بوتیرات را در اثر هیدرولیز به اتانل و بوتیریک اسید - تبدیل می نماید .



وهم چنین آنزیم ( اوره آز ) طبق واکنش زیر موجب هیدرولیز اوره می گردد .



وآنزیم گلوتامین آزد را اثر هیدرولیز گلوتامین رابه گلوتامیک اسید و آمونیاک تبدیل می نماید .



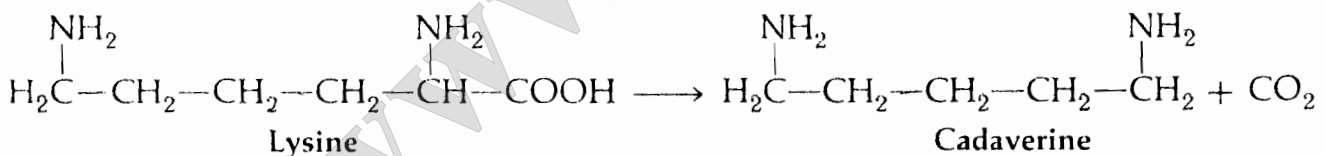
Lyases

گروه چهارم : لیازها

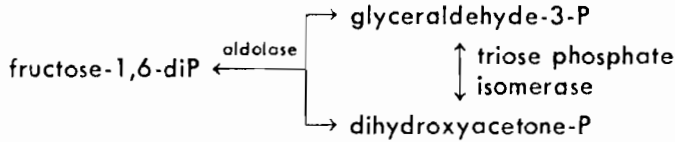
این گروه از آنزیم ها بدون عمل هیدرولیز موجب جدا شدن عوامل مختلف شیمیائی از ترکیبات آلی می گردند آنزیم های آلدولاز - دکربوکسیلاز جزو این گروه محسوب می گردند .

مثال

آنزیم لیزین دکربوکسیلاز از لیزین یک ملکول  $\text{CO}_2$  جدا نموده و آن را تبدیل به کاداورین می نماید .



وهم چنین آنزیم آلدولاز فروکتوز ۶ و ۱ دی فسفات رابه کلسیرالدئید ۳ - فسفات و دی هیدراکسی استن فسفات تبدیل می کند .

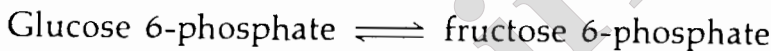


Isomerases

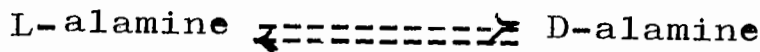
گروه پنجم: ایزومرازها

این آنزیم ها اغلب در ایزومریزاسیون سیس و ترانس به عنوان کاتالیزور عمل نموده و به علاوه در واکنش های راسمینراسیون و اپی مریزاسیون نیز شرکت دارند.

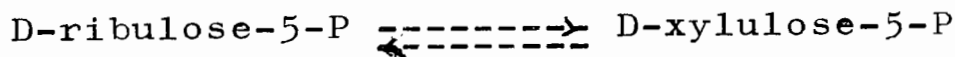
مثلاً "آنزیم ( فسفوهگروز ایزومراز ) در کبد حیوانات گلوکز شش فسفات را به فروکتوز شش فسفات تبدیل می نماید.



آنزیم های ( Racemases ) می توانند ترکیبات L را به D و بالعکس مبدل سازند.

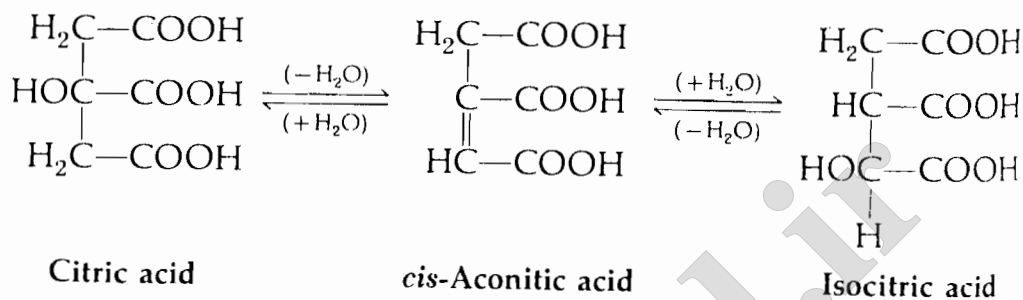


آنزیم های (Epimerases) موجب تبدیل یک اپی مر به اپی مر دیگر میگردند .



در مورد آنزیم های (سیس- ترانس ایزومراز) آنزیم آکوتیناز را می توان در نظر

گرفت که سیتريك اسید را به سیس آکوتینيك اسید و ایزوسیتريك اسید تبدیل می نماید



(ligases)

گروه ششم: لیگازها

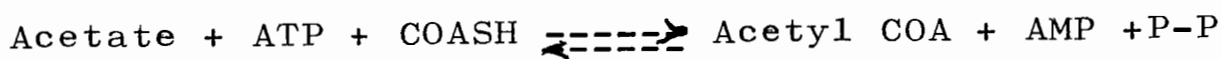
این آنزیم ها به آنزیم های (Synthetases) نیز نامیده شده و در اثر شکستن

یک پیوند پیروفسفات موجود در واکنش موجب اتصال دو ملکول مختلف به یکدیگر

می شوند .

مثلاً "آنزیم استیک تیوکیناز میتواند یک ملکول استات را با یک ملکول کوآنزیم

SH (COASH) در حضور ATP پیوند دهد .



در رابطه فوق P-P دی فسفات از شکستن ملکول ATP بوجود آمده است .

## بخش دوم: کوآنزیم‌ها

## Coenzymes

پس از آنکه SUMNER و همکارانش موفق گردیدند آنزیم Urease را بصورت خالص تهیه نمایند تد ريجا " ساختمان ملکولی آنزیم‌ها مشخص گردید و بر اساس تحقیقاتی که در این زمینه بعمل آمد باین نتیجه رسیدند که در ساختمان ملکولی آنزیم‌ها پروتئین‌ها دخالت دارند با این تفاوت که ملکول گروهی از آنزیم‌های دستگاه گوارش مانند Pepsin و Trypsin منحصرأ از پروتئین تشکیل گردیده در صورتیکه در ساختمان ملکولی سایر آنزیم‌ها علاوه بر پروتئین‌ها ترکیبات دیگری (که بطور کلی به Co-Factors موسوم می‌باشند) نیز شرکت دارند.

کوفاکتورها نقش اساسی در فعالیت آنزیم‌ها داشته و چنانچه آنها را بطریقی از ملکول آنزیم جدا سازند فعالیت جنزیم تقلیل یافته و در بعضی موارد فعالیت آنزیم بکلی متوقف می‌گردد. فعالیت آنزیم‌ها بوجود هر دو جزء ذکر شده بستگی داشته و به تنهایی قسمت پروتئینی و جزء غیر پروتئینی فعال نمی‌باشند.

گروهی از ترکیبات آلی که بعنوان کوفاکتورها در ساختمان ملکولی آنزیم‌ها شرکت می‌نمایند به کوآنزیم‌ها نامیده می‌شوند

در ملکول بعضی از آنزیم‌ها یونهای فلزی نقش کوفاکتورها را بعهده دارند.

یونهای فلزی با پیوند محکمی به پروتئین ملکول آنزیم اتصال یافته‌اند و بسبب ولست



نمیتوان آنها را از جزء پروتئین جدا نمود . این یونهای فلزی به فعال کنند ه ها

activators موسوم می باشند

فعال کننده ها Activators

یونهای فلزی که بعنوان فعال کننده در ملکول گروهی از آنزیم ها ( مانند اسید - آسکوریک اکسیداز ) وجود دارند ابتدا با سوسترای محیط عمل یک نوع کمپلکس metal-substrate ایجاد نموده و سپس قسمت پروتئینی آنزیم با کمپلکس حاصله وارد فعل و انفعال می گردد .

یون های فلزی که توسط Dixon و Webh بعنوان فعال کننده معرفی

شده اند عبارتند از  $-Cu^{++} -Cr^{++} -Cd^{++} -Zn^{++} -Ca^{++} -Mg^{++} -Cs^{+} -Rb^{+} -K^{+} -Na^{+}$

$Mo, Al^{+++} -N^{++} -CO^{++} -Fe^{++}$

$Mn^{++}$  و  $Mg^{++}$  بعنوان فعال کننده در ملکول آنزیم هایی که در عمل فسفوریلاسیون موثر

هستند وجود داشته و در ملکول آنزیم های پپتیدازها و هیدراکسی اسید د هیدروژناز

یون های کبالت و نیکل و روی شرکت دارند ( مشخصات فعال کننده ها در فصل آنزیم ها

مورد بررسی قرار گرفته است )

اتقسیم بندی کوآنزیم ها

کوآنزیم ها را بر حسب نوع واکنشی که در آن دخالت دارند به سه گروه زیر تقسیم بندی

می نمایند .

گروه اول : کوانزیم های ناقل هیدروژن

گروه دوم : کوانزیم های ناقل عوامل شیمیائی

گروه سوم : کوانزیم های موثر در ایزومریزاسیون

### گروه اول : کوانزیم های ناقل هیدروژن

این کوآنزیم ها که به کوآنزیم های اکسید و احیائی نیز موسوم هستند موجب جدا شدن یک ملکول هیدروژن از یک ترکیب آلی شده و در اغلب موارد در این نوع واکنش ها کوآنزیم به فرم احیاء شده درمی آید کوآنزیم های این گروه شامل ترکیبات زیر می باشند

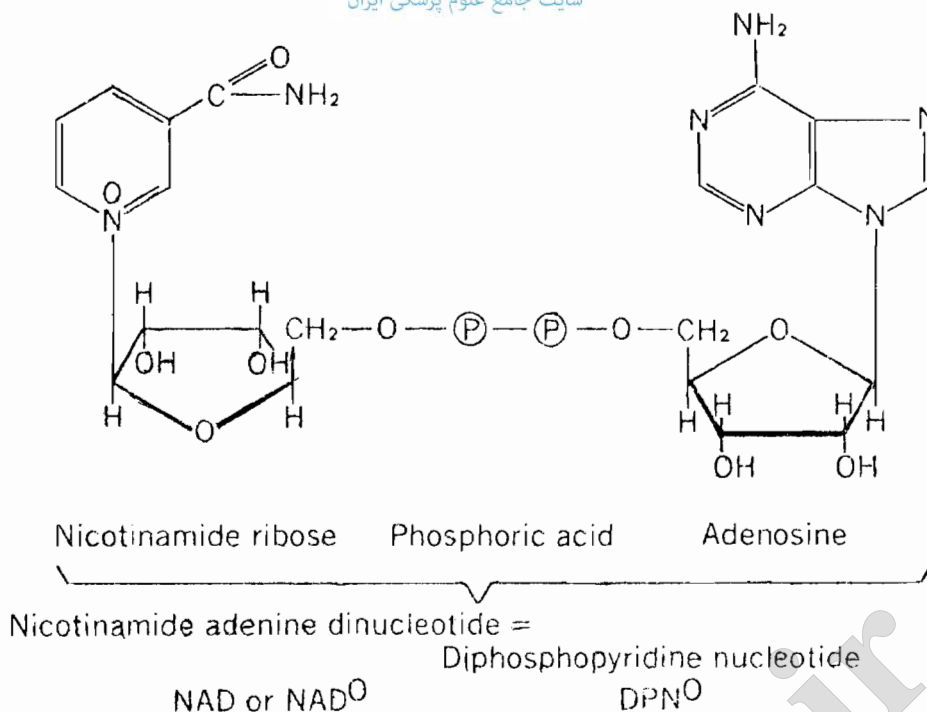
#### الف: نیکوتین آمید - آدنین - دی نوکلئوتید (NAD)

اثر این کوآنزیم که به (Diphospho-Pyridine-Nucleotide) DPN

نیز موسوم بود است برای اولین مرتبه توسط Young و Harden

در واکنش فرمانتاسیون غیر هوازی کربوهیدرات ها مشخص گردید و

( Coenzyme-I ) نامیده شده است فرمول آن عبارتست از :



این کوآنزیم در واکنش‌های آنزیمی موجب اکسید شدن یک ترکیب آلی گردیده و خود به فرم احیاء NADH درمی آید.



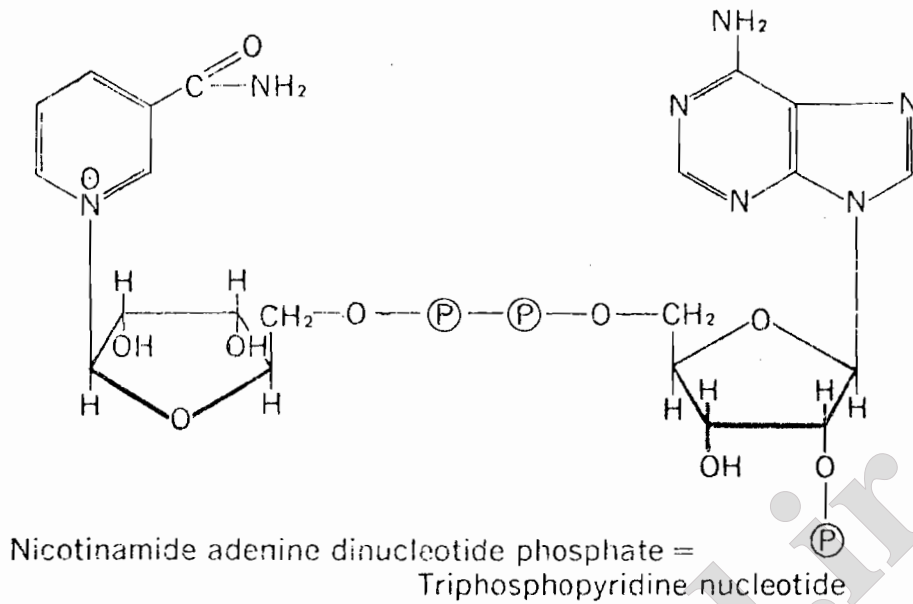
ب: نیکوتین آمید - آدنین - دی نوکلئوتید فسفات (NADP)

این کوآنزیم در سال ۱۹۳۲ توسط Warburg بیوشیمیست آلمانی شناخته

شد از نظر فرمول ساختمانی یک بنیان فسفات زیادتر از NAD دارد این

کوآنزیم توسط Warburg به Coenzyme-II و سپس به TPN (تری

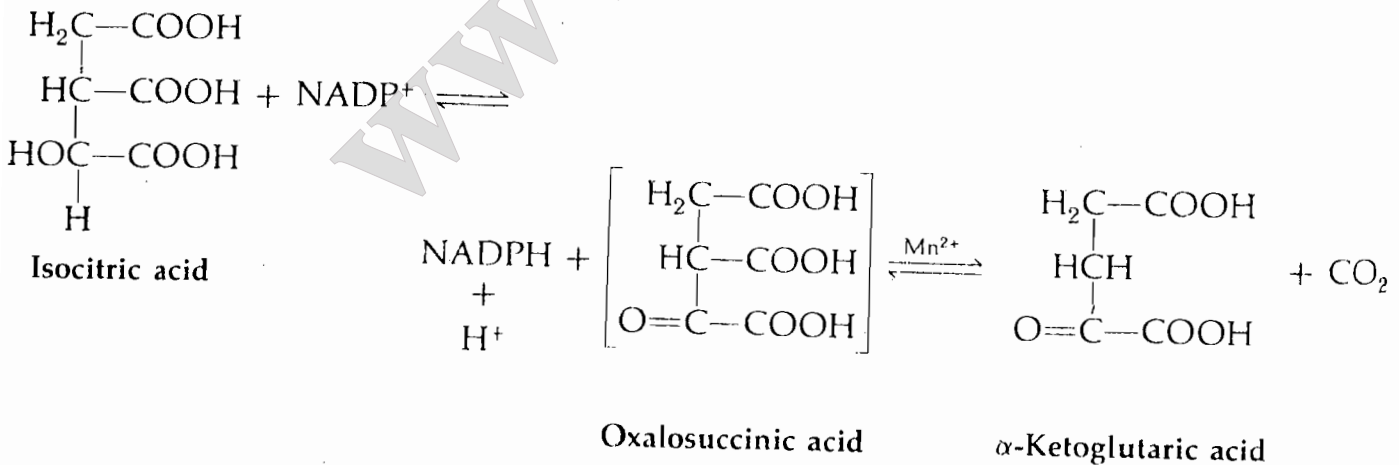
فسفو-پیریدین - نوکلئوتید ( نامید شد و فرمول ساختمانی آن به نوزیراست



NADP به عنوان کوآنزیم در واکنش های مختلفه آنزیمی شرکت می نماید

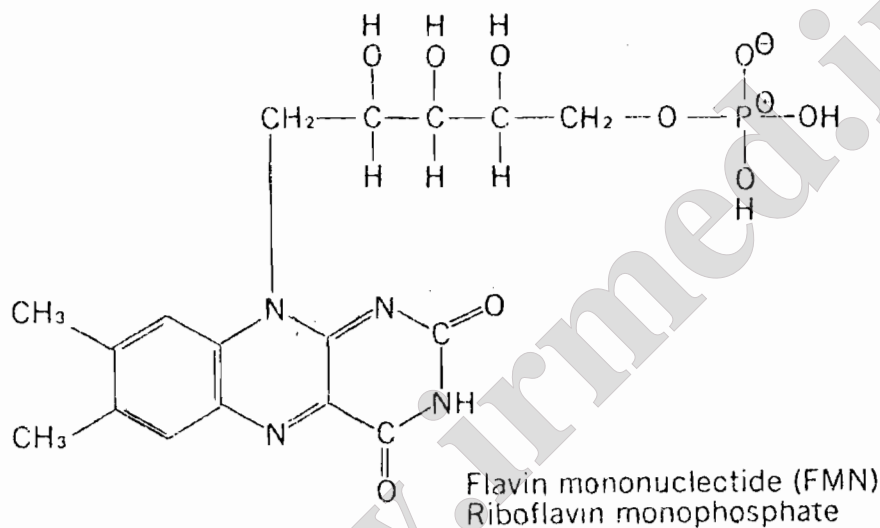
به طور مثال ایزوسیتريك اسيد در مجاورت آن ابتدا به اگزالوسوكسينيك اسيد و سپس

به  $\alpha$  - ستوگلوٲاريك اسيد تبديل می گردد .



## ج : فلاوپروتئین‌ها

در ساختمان ملکولی این کوآنزیم ها بمقدار کم ریبوفلاوین وجود دارد . این ترکیبات به Flavoenzymes نیز موسوم می باشند فلاوپروتئین‌ها عامل انتقال الکترون‌ها هستند و مهم‌ترین انواع آنها شامل فلاوین منونوکلئوتید (FMN) و فلاوین-آدنین دی‌نوکلئوتید (FAD) می باشند . فرمول ساختمان FMN بنحویزیراست :



در فرمول قسمت فعال ملکول را حلقه ایزوالوکسازین Isoalloxazine

تشکیل می دهد که در نتیجه گرفتن دو اتم هیدروژن از سوسترابفرم احیاء شده تبدیل می گردد .

فلاوین - آدنین - دی‌نوکلئوتید (FAD) در سال ۱۹۳۸ توسط Warburg

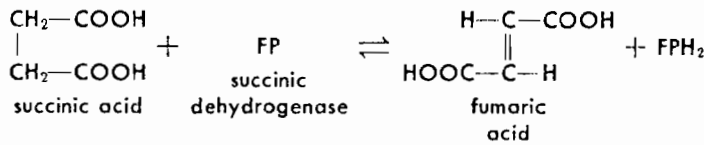
و Christian از آنزیم آمینواسید اکسیداز جدا گردیده است ، پیوند FAD

به پروتئین ملکول آنزیم بمراتب محکم تر از سایر نوکلئوتیدها (ATP و ADP) می باشد

F. AD در بسیاری از واکنش‌های آنزیمی شرکت می‌نماید

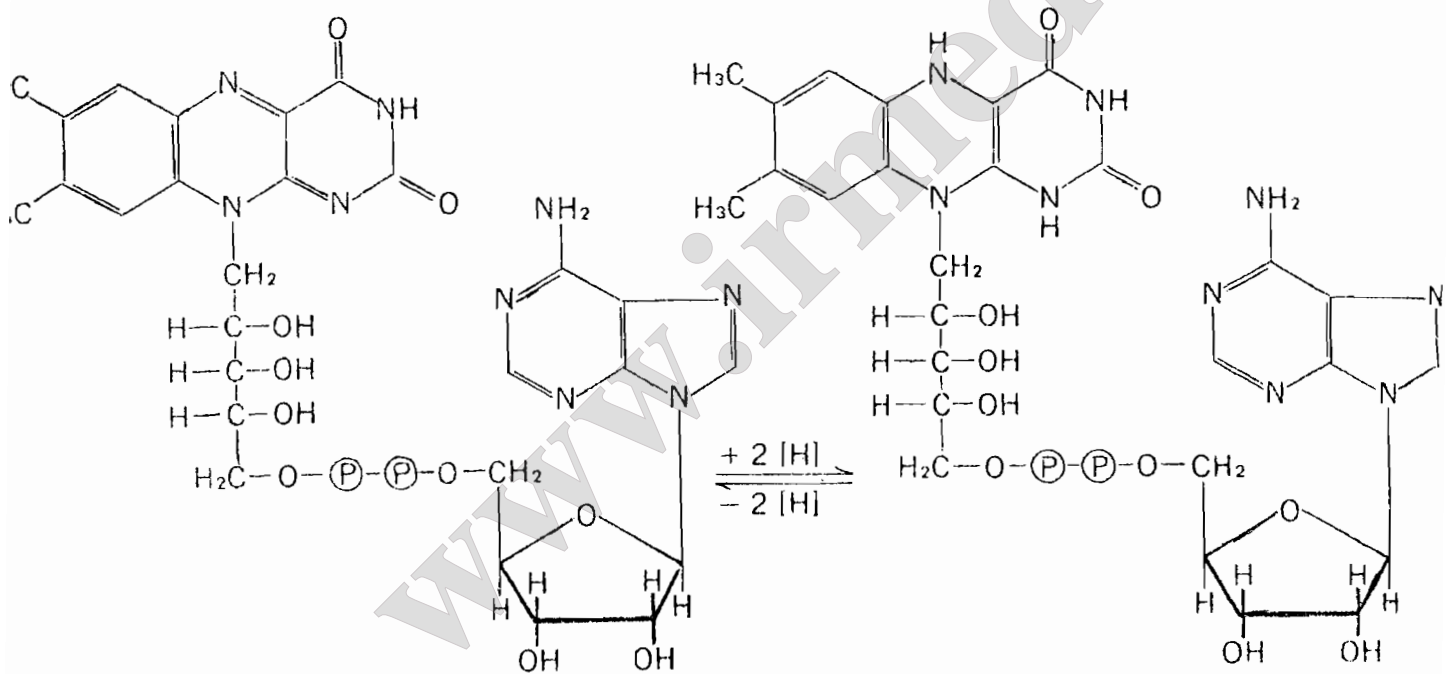
بطور مثال اسید سوکسینیک در مجاورت آن توسط آنزیم سوکسینیک دهیدروژناز طبق

فرمول زیر به اسید فورماریک تبدیل می‌گردد.



در واکنش اکسید و احیائی فوق و واتم دهیدروژن بر روی حلقه Isoalloxazine

ملکول FAD بطریق زیر تثبیت می‌گردد.



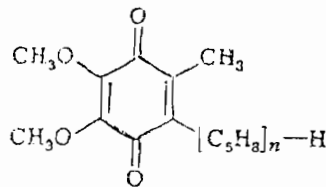
در ساختمان ملکولی بعضی از فلاووپروتئین‌ها به مقدار جزئی فلزات مختلف نیز یافت

می‌شوند این ترکیبات به متالوفلاووپروتئین‌ها موسوم می‌باشند.

د: کوآنزیم Q یا ( Ubiquinone )

فرمول ساختمانی این کوآنزیم در سال ۱۹۵۸ توسط Folkers و Isler بفرم

زیر نشان داده شده است



Ubiquinones	(coenzymes Q)
$n = 10$	Q-10 (decaprenol)
$n = 9$	Q-9, etc. (nonaprenol)

د فرمول فوق مقدار  $n$  بین ۶ تا ۱۰ متغیر است

در نوع استخراج شده از قلب خوک Ubiquinone- 50 (که زنجیر متصل

به حلقه ملکول دارای پنجاه اتم کربن است)  $n=10$  و در فرم جدا شده از مخمر اجسو

Ubiquinone- 30 مقدار  $n=6$  می باشد .

وجود ملکولهای ایزومرن (که ترکیب غیر قطبی هستند) در ملکول این ترکیبات موجب

شده است که کوآنزیم Q در جزء چربی غشاء میتوکندریها بحالت محلول درآید .

در ساختمان این کوآنزیم به مقدار جزئی ویتامین E و K نیز یافت می گردد .

کوآنزیم Q در زنجیر تنفسی به عنوان ناقل الکترون نقش عمده ای بعهده داشته و در اثر

جذب دواتم هیدروژن حلقه کینوئی این کوآنزیم بفرم هیدروکینون درمی آید .

فرم احیاء شده قادر است در سیتوکرومهای یون فریک را به یون فروتبدیل نماید .

ه: اسید لیپوئیک

این کوآنزیم در سال ۱۹۵۶ توسط Reed از کبد گاو استخراج گردید و پس از وی

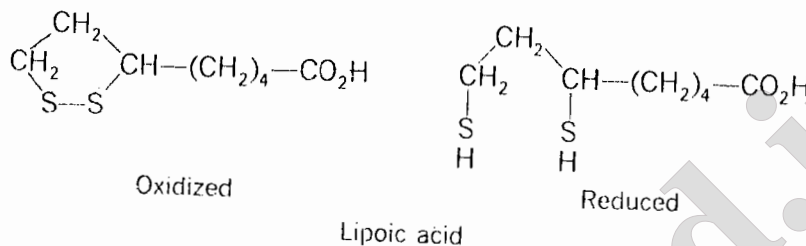
Gunsalus و همکارانش توانستند از ده تن جگر حد و ۳۰ میلی گرم اسید لیپوئیک

متبلور تهیه نمایند . این کوآنزیم از نظر شیمیائی یک ترکیب دی سولفور ه حلقوی است .

اسید لیپوئیک در کربوکسیلاسیون اسید پیروویک و اسید  $\alpha$  - استیوگلو تارک در حالت

دداشته و در گروهی از واکنشهای اکسید و احیائی شرکت می نماید و در نتیجه احیاء

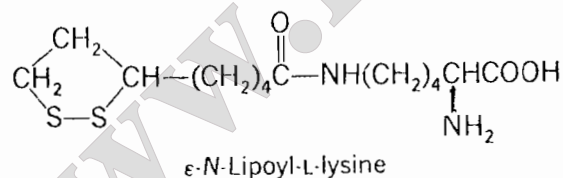
شدن پیل گوگردی ملکول بصورت زیر گسیخته می گردد .



در ساختمان ملکولی اسید لیپوئیک یک عامل کربوکسیلی وجود دارد که قادر است عامل

آمینی گروهی از اسید های آمینه پیوند پپتیدی برقرار نموده و ایجاد یک نوع آمید نماید .

بطور مثال در اثر ترکیب آن با لیزین آمید ی بنام لیپوئیل - لیزین بصورت زیر حاصل می شود



### گروه دوم: کوآنزیم های ناقل عوامل شیمیائی

این گروه از آنزیم ها عوامل مختلف شیمیائی را از ترکیب الی جدا نموده و آنها را به ترکیبات

دیگر انتقال می دهند و شامل پیرید اکسال فسفات - بیوتین - کوآنزیم A - آدنوزین

منوودیوتری فسفات (ATP , ADP - AMP)



می باشند .

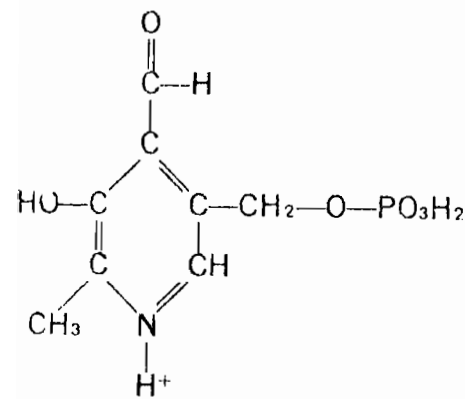
### الف: پیرید اکسال فسفات (Pyridoxal-phosphate)

این کوآنزیم که به (ویتامین B<sub>6</sub>) موسوم است در واکنش های ترانس آمیناسیون -  
در کروکسیلاسیون راسمیازاسیون وهم چنین در فعل و انفعالاتی که منجر به حذف -

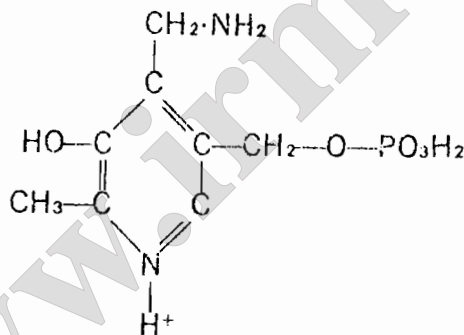
آب یا SH<sub>2</sub> می شود شرکت می نماید .

از نظر شیمیائی این کوآنزیم یک آلدئید است ولیکن در ترکیب دیگر بنام پیرید اکسا  
فسفات و پیرید اکسین نیز به عنوان ریشه پروستیک در متابولیسم اسید های

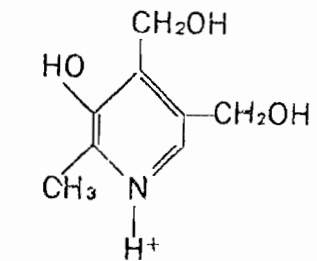
آمینو دخالت دارند .



Pyridoxal phosphate



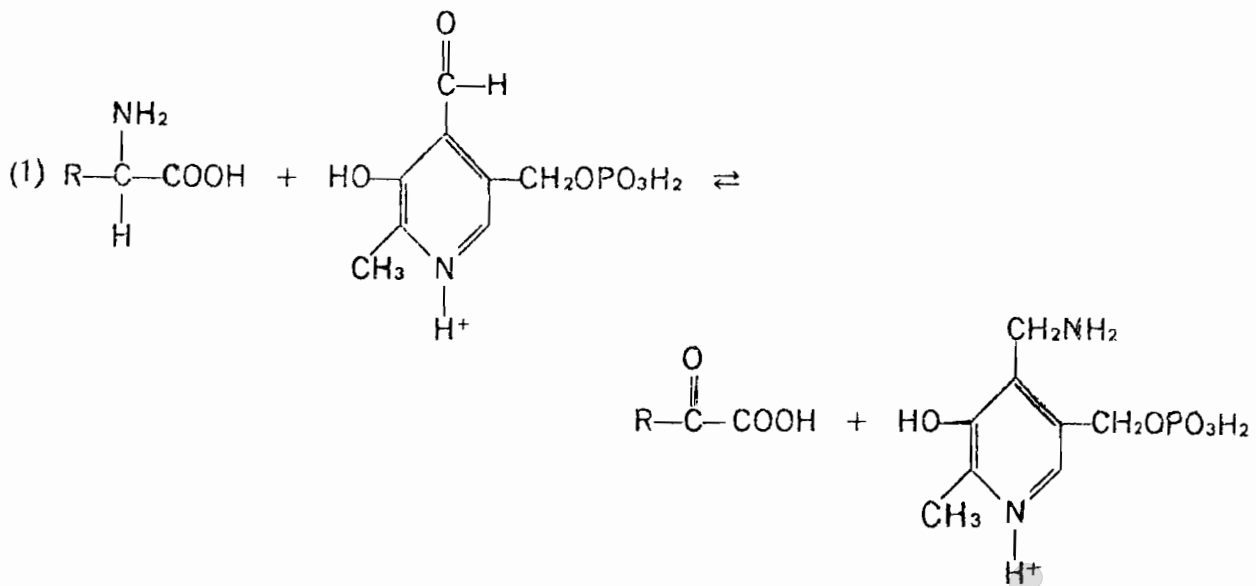
Pyridoxamine phosphate



Pyridoxine (pyridoxol)

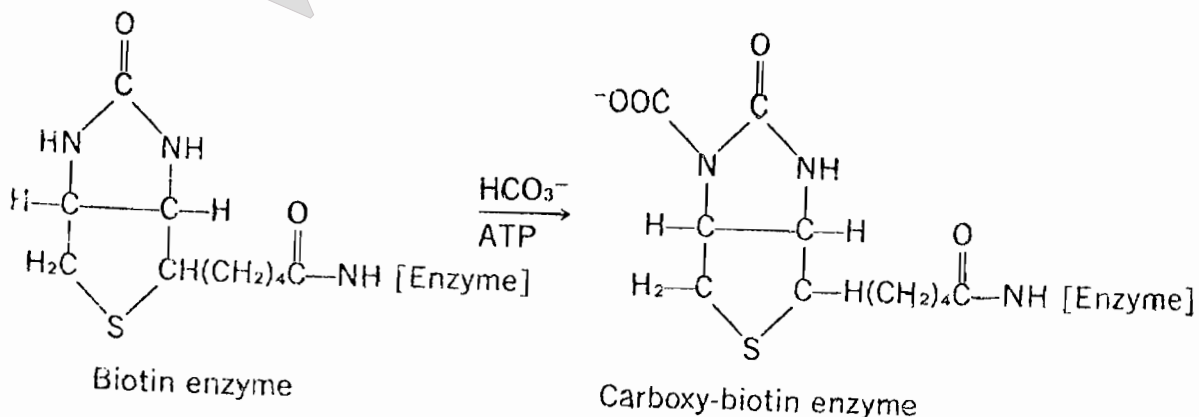
در نتیجه عمل ترانس آمیناسیون پیرید اکسال فسفات به پیرید اکسامین فسفات -  
تبدیل می گردد در این عمل عامل آمین توسط اسید های آمینو باین کوآنزیم انتقال  
می یابد این واکنش در طرفه است و ممکن است طبق فعل و انفعال پیرید اکسال

فسفات در باره در شرایط مناسب تشکیل گردد .



### ب: بیوتین (Biotine) ویتامین

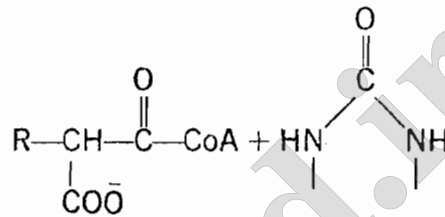
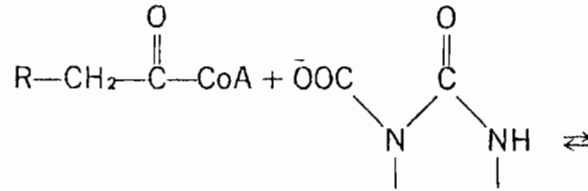
- این کوآنزیم در ثابت نگه داشتن گاز  $\text{CO}_2$  روی ترکیبات آلی موثر است.
- بیوتین با (Avidin) که یکی از پروتئین های سفید، تخم مرغ است ایجاد کمپلکسی می نماید که توسط آنزیم های دستگاه گوارش قابل هضم نمی باشد در روده.
- این صورت اثرات کمبود بیوتین ظاهر می گردد.
- جذب عامل کربوکسیل توسط بیوتین طبق رابطه زیر صورت می گیرد.



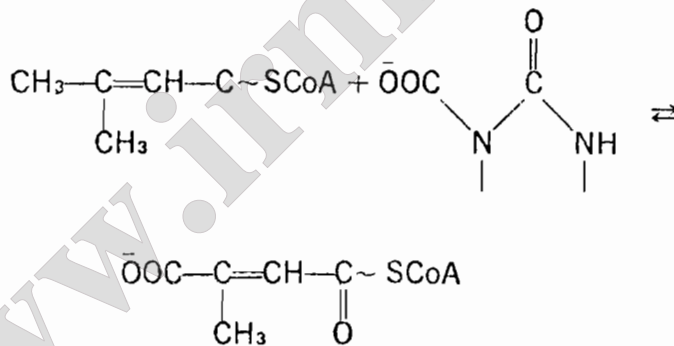
از ترکیب حاصل به عنوان جسم دهنده عامل کربوکسیل در واکنش‌های مختلفه -

آنزیمی استفاده می‌شود.

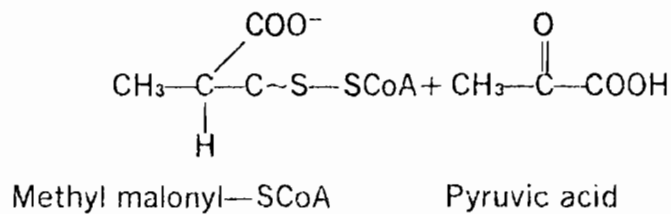
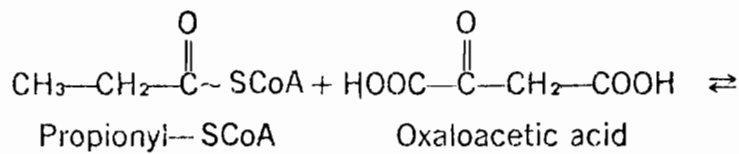
(1)  $\alpha$ -Carboxylation:



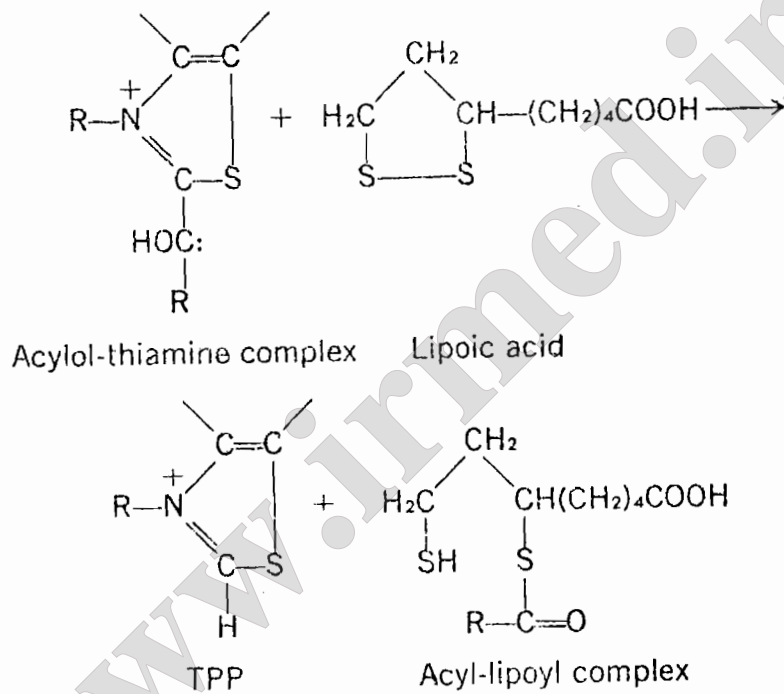
(2) "Conjugated"  $\alpha$ -carboxylation:

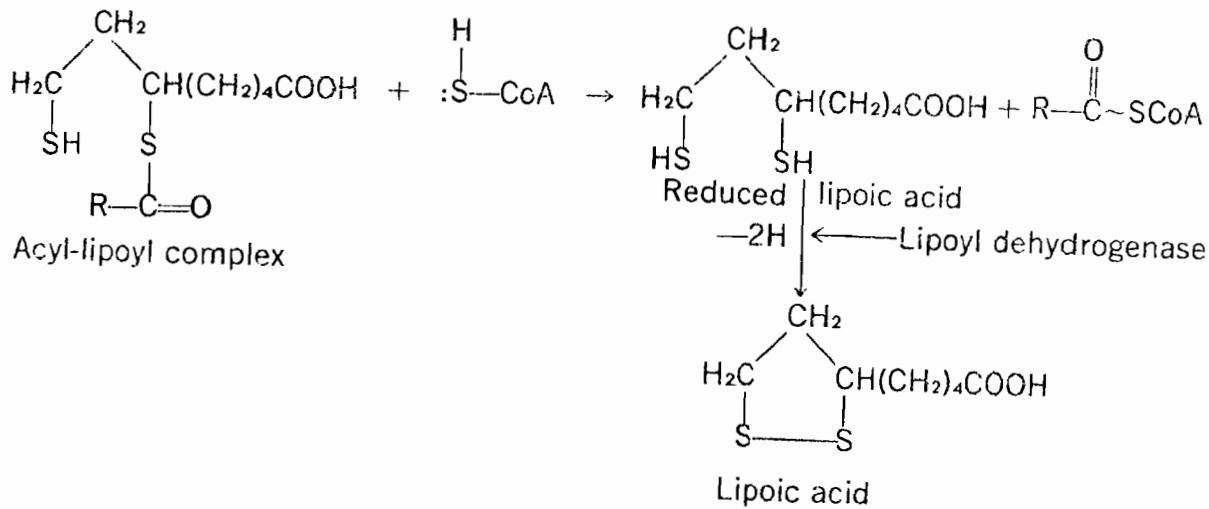


(3) Transcarboxylation:



اهمیت بیولوژیکی این کوآنزیم در انتقال دادن عامل آسیل از یک ترکیب به  
 (CoASH) است که در نتیجه آن لیپوئیک اسید احیا گردید و فرم احیا شد  
 در مجاورت آنزیم (FAD- lipoyl-dehydrogenase) اکسید شد  
 و طبق واکنش‌های زیر هیدرژن آزاد می‌گردد.





ج : کوآنزیم A - Coenzyme -A

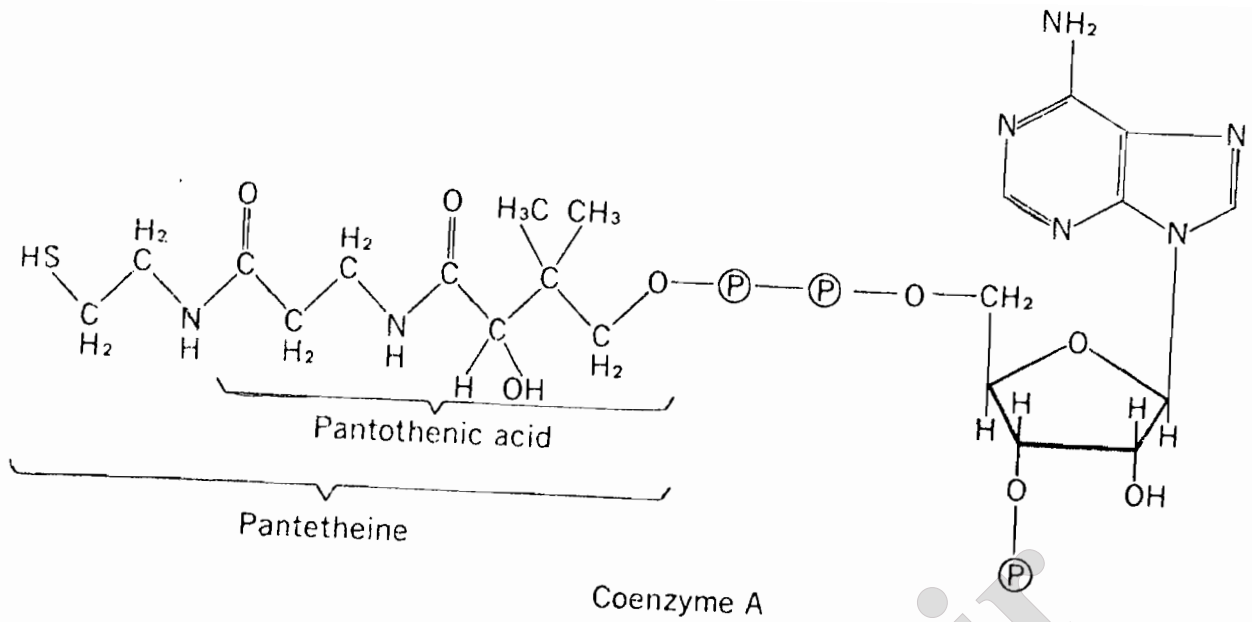
این کوآنزیم برای اولین مرتبه از کبد کبوتر استخراج شده و بیوسنتز آن در سال -

۱۹۵۲ توسط Novelli عملی گردیده است .

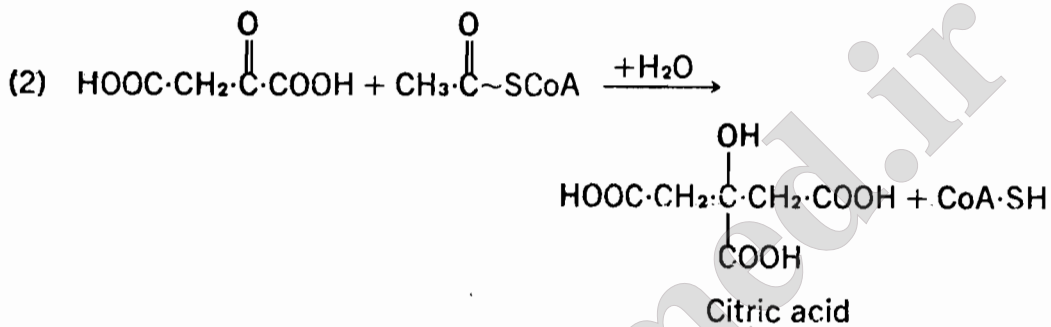
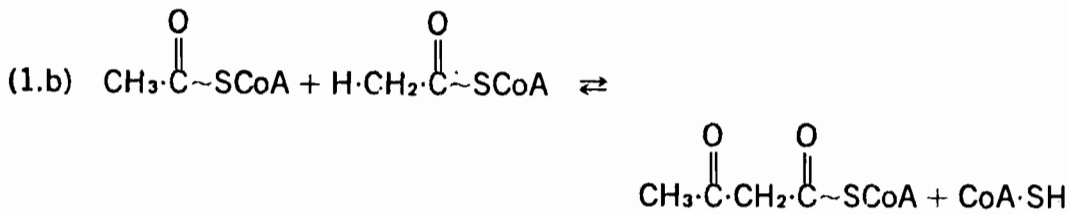
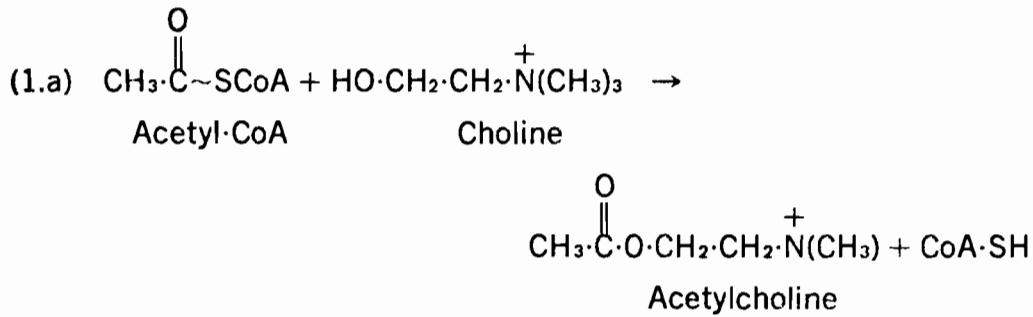
از نظر شیمیائی کوآنزیم A یک نوکلئوتید کمپلکسی است که قسمتی از ساختمان ملکولی

آن را پانتوتنیک اسید ( Pantotenic acid ) یا ویتامین B<sub>5</sub> تشکیل می دهد و فرمول

ساختمانی این کوآنزیم در صفحه ۳۵۴ مشخص گردیده است .



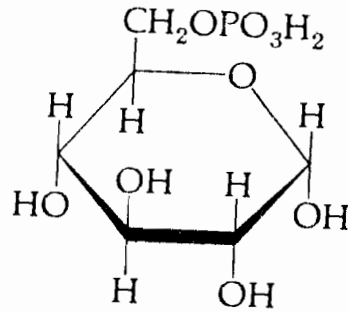
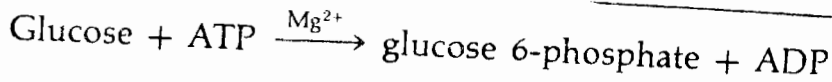
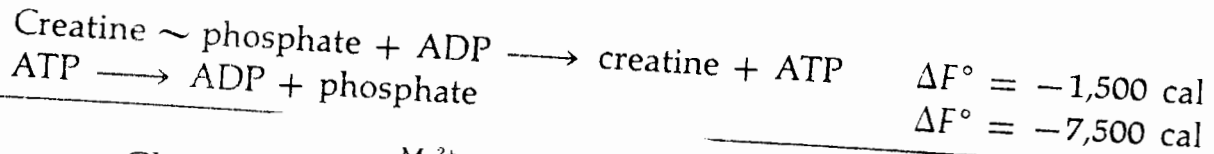
قسمت فعال کوآنزیم A عامل SH - آنست و معمولا " این کوآنزیم را به صورت  
 ( COASH ) نمایش می دهند کوآنزیم A در مجاورت استیک اسید به استیل -  
 کوآنزیم (  $CH_3-CO-SCOA$  ) تبدیل گردیده و این ترکیب به عنوان عامل دهند  
 استیل در واکنش های بیوشیمیائی شرکت می نماید .



• استیل کوآنزیم A در متابولیسم چربی ها اهمیت زیادی دارا می باشد .

د : نوکلئوتیدهای (ATP, ADP, AMP)

این نوکلئوتیدها به خصوص ATP در بعضی از واکنش های آنزیمی رل کوآنزیم ها رابه عهده داشته و موجب انتقال یون فسفات از مواد متابولیکی میگردند بطور مثال کراتین فسفات در مجاورت ADP به کراتین تبدیل می گردد و هم چنین گلوکز در مجاورت ATP به گلوکز شش فسفات مبدل می شود .



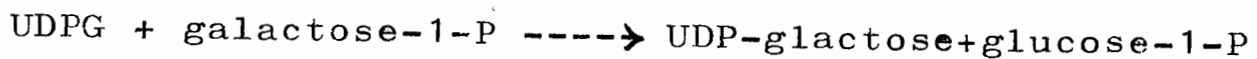
$\alpha$ -D-Glucose 6-phosphate

گروه سوم: کوآنزیم های موثر در ایزومریزاسیون

کوآنزیم های این گروه شامل UDP (اوریدین - دی فسفات)  $\text{TTP}$  (تیامین - پیروفسفات) و PLP (پیریداکسال - فسفات) می باشند .

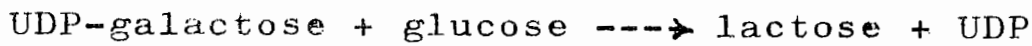
الف: اوریدین - دی فسفات (Uridine-diphosphate)

این نوکلئوتید به عنوان کوآنزیم در متابولیسم کربوهیدرات ها موجب ایزومریزاسیون می گردد. مثلاً "باکلوگز ابتدا به صورت ترکیب UDPG درآمده و سپس با گالاکتوز یک فسفات (در مجاورت آنزیم فسفوگالاکتوز - اوریدیل ترانسفراز) به اوریدین دی - فسفات گالاکتوز تبدیل می گردد .

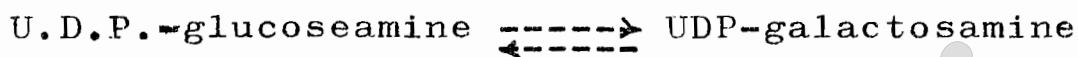




هرگاه اوریدین دی فسفات گالاکتوز حاصل با گلوکز در مجاورت آنزیم ( لاکتوز سنتتاز قرار گیرد لاکتوز تولید شده و UDP آزاد می گردد .

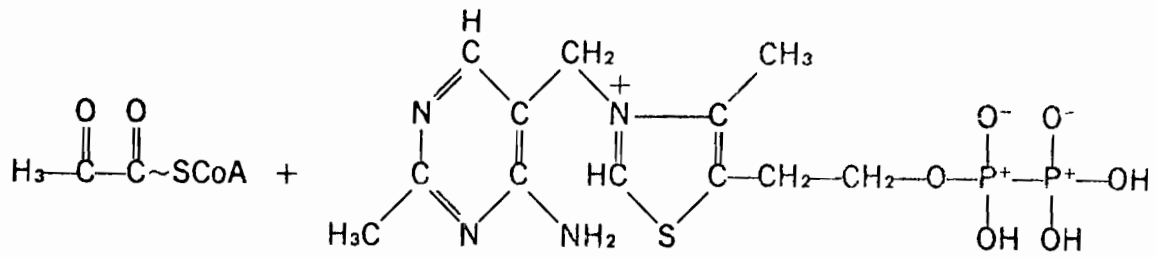


و به همین ترتیب UDP-glucosamine در مجاورت آنزیم ( گالاکتوز آمیناز - ای مرزا) به UDP - گالاکتوز آمین تبدیل می گردد .

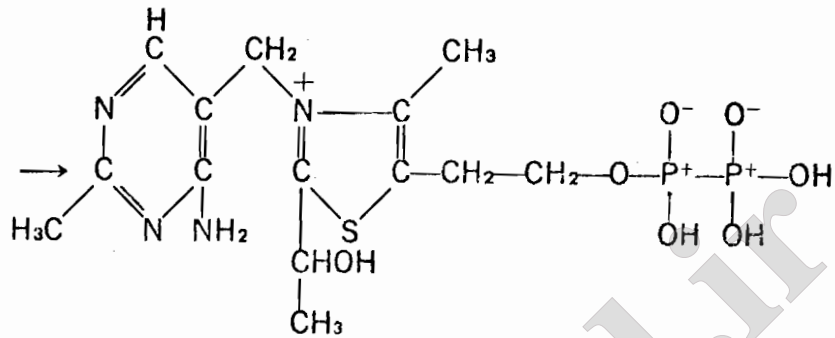


ب: تیامین پیرو فسفات (Thiamine-Pyrophosphate) T.P.P

این کوآنزیم در واکنش های مختلف آنزیمی از قبیل دکربوکسیلاسیون در اکسیداسیون ستواسیدها و انتقال عامل گلیکول الدئید نقش عمده ای دارد و فرمول آن در سال ۱۹۲۷ توسط Lohman مشخص گردیده است در واکنش زیر بینان یک مولدول استالدئید با T.P.P درگیر شده است ترکیب حاصل بینان استیل رابه لیوئیک اسید انتقال داده و T.T.P مجدد آء آزاد می گردد



Thiamine pyrophosphate

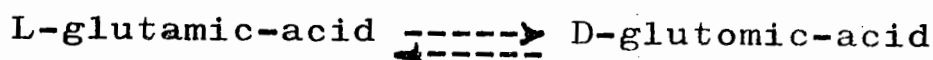


Complex of "active acetaldehyde" (acetyl) and TPP

### ج : پیریداکسال فسفات (Pyridoxal-phosphate)

این کوآنزیم علاوه بر آن که در متابولیسم اسیدهای آمینه در واکنش‌های (ترانس آمیناسیون - دکربوکسیلاسیون) شرکت می‌نماید در بعضی موارد در عمل (Racemization) نیز بعنوان کوآنزیم دخالت می‌نماید بطور مثال L-گلوتامیک اسید در مجاورت آن به D-گلوتامیک اسید طبق

فعل و انفعال زیر تبدیل می‌گردد .



واکنش فوق تحت تاثیر گلوتامیک ایزومراز انجام می‌یابد .

## فصل ششم

### ویتامین‌ها

ویتامین ازد وواژه یونانی Vita (زنده) و Amin (ازت) گرفته شده است  
 در سال ۱۹۱۰ Funk از سبوس برنج ماده‌ای را استخراج نمود که در درمان  
 کبوتران مبتلا به بیماری (Beri-Beri) موثر واقع گردید وی این ماده  
 را ویتامین (ازت زنده) نامید.

پس از آن بتدریج ترکیبات دیگری که اثر فیزیولوژیکی مشابه آنرا  
 داشتند نیز به ویتامین موسوم شدند ولیکن پس از شنائی به ساختمان ملکولی  
 این مواد معلوم گردید که این ترکیبات از لحاظ فرمول شیمائی با یکدیگر  
 متفاوت هستند.

ویتامین‌ها عموماً "ترکیبات آلی بخصوصی هستند که وجود آنها بمقدار جزئی  
 در جیره غذایی ضروری است و چون بیوسنتز آنها در بدن انسان امکان  
 پذیرنی باشد بایستی توسط مواد غذایی آنها را تأمین نمود.

کمبود و یا فقدان ویتامین‌ها موجب اختلالات گوناگونی در بدن می‌گردد.

### تقسیم بندی ویتامین‌ها

ویتامین‌ها را بطور کلی بدو دسته محلول در چربی و محلول در آب تقسیم بندی

می نمایند .

گروه محلول در چربی ویتامین های ( A, D, E, K, F ) عموماً " توسط چربیها در روده جذب شده و اغلب در کبد ذخیره می شوند .

ویتامین های محلول در آب که شامل ویتامین های گروه B و ویتامین های C, P, M می باشند برعکس ویتامین های محلول در چربی در کبد ذخیره نمی گردند .

اجسامی که در اثر واکنشهای شیمیائی به ویتامین تبدیل می گردند به پروویتامین ( provitamin ) موسومند و ترکیباتی که ساختمان ویتامین ها را نداشته ولی خاصیت ویتامین ها را دارا می باشند به نام ویتامر ( vitamer ) نامیده می شوند .

بخش اول : ویتامین های محلول در چربی Fat-Soluble

### ۱- ویتامین A

ایشن ویتامین در سال ۱۹۱۳ توسط Mc.Collum و Davis در دانشگاه

Winsconsin و در همان سال بطور جداگانه توسط Mendel و Osborne

در دانشگاه Yale کشف گردید .

ایشان در ضمن تحقیقات بر روی مواد غذایی مشاهده نمودند که شیروروغن

کبد ماهی ( Cod ) حاوی یک ترکیب محلول در چربی است که بیماری شبکیوری

Xerophthalima را بهبود می بخشد ، در سال ۱۹۲۲ Mc.Collum از روغن

کبد ماهی Cod و نوع ویتامین محلول در چربی پیدا کرد ، و چند سال بعد

Steenbock در دانشگاه Winsconsin مشاهده نمود که کاروتن موجود

در برگ زرد درختان نیز اثر مشابه ویتامین A را دارا می باشد و کاروتن از آن بیحد پروویتامین A شناخته شد .

فرمول ساختمانی آن در سال ۱۹۳۳ توسط Karrer شناخته شد و سنتز آن

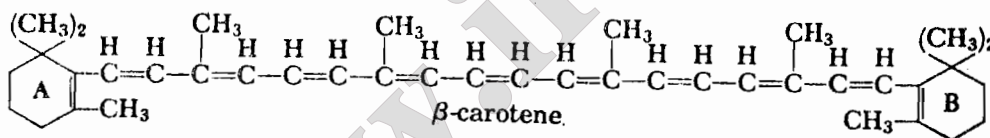
در سال ۱۹۴۷ بوسیله Isler عمل گردید . فرمول خام کاروتن  $C_{40}H_{56}$  است

و سه فرم ۴ - ۵ - ۶ - یافت می گردد و از نظر فعالیت نوع ۴ موثرتر می باشد هرگاه

فعالیت نوع ۴ را ۱۰۰ در نظر بگیریم فعالیت نوع ۵ و ۶ به ترتیب ۵۰ و ۳۰ خواهد بود .

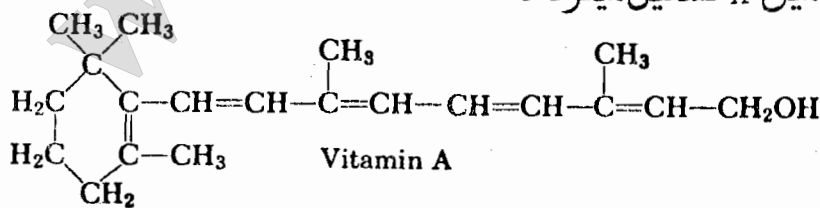
سنتز ۳- کاروتن در سال ۱۹۵۰ توسط گروه Karrer و Inhoffen همکارانش

انجام گرفت ، فرمول باز ۳- کاروتن بنحویزیراست :



هرگاه ملکول کاروتن از وسط نصف شده و هر قسمت یک ملکول آب جذب نمایند

دو ملکول ویتامین A تشکیل میگردد .



ویتامین A در طبیعت بد فرم  $A_1$  و  $A_2$  وجود دارد مناسبت ویتامین  $A_1$  را کبد

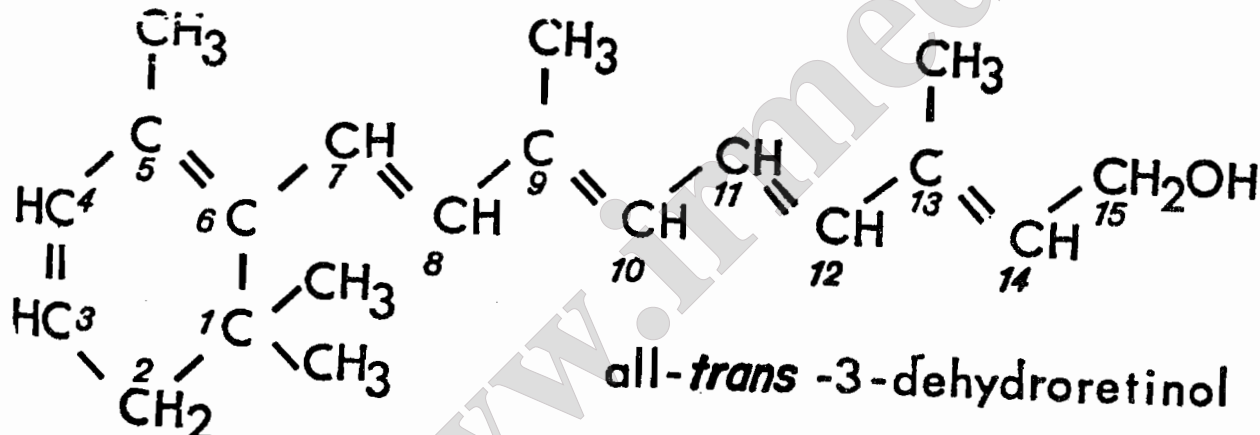
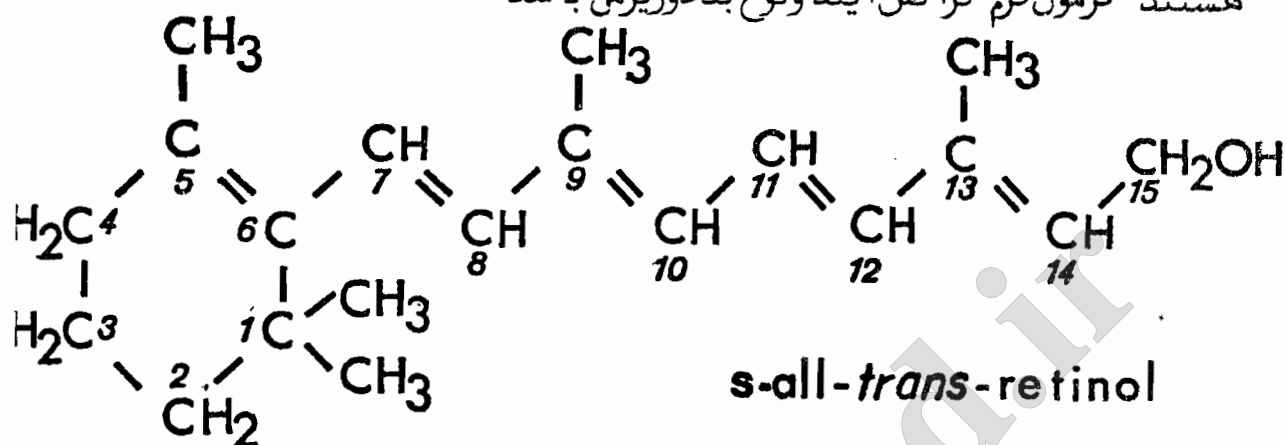
گوشت ماهی تازه و بافت های حیوانی تشکیل می دهند .

ویتامین  $A_2$  در کبد ماهیهای که در آب های شیرین زندگی می نمایند یافت می گردد

فعالیت بیولوژیکی آن % ۴۰ ویتامین  $A_1$  می باشد

ویتامین  $A_1$  به (Retinol) و ویتامین  $A_2$  به (3-dehydro-retinol) موسوم

هستند فرمول ترانس ایند ونوع بنحوزیر می باشد



ویتامین A بحالت خالص جسمی است متبلور برنگ زرد و در الکل و کلرفرم محلول

می باشد در برابر حرارت و محلولهای اسید و قلیا مقاوم است و در مجاورت نور و

اکسیژن هوا بسهولت اکسیده شده و توسط اشعه ماوراء بنفش تجزیه می گردد

ویتامین A استریفیه شده و ترکیبات حاصل به (retinyl-ester) موسوم می باشند

مشتق دی هیدراکسیل آن بنام گزانتوفیل بفرمول  $C_{40}H_{54}(OH)_2$  در برگهای

• زرد یافت می‌گردد

• لیکوپن (پیگمان قرمز رنگ گوجه فرنگی) ایزومر کاروتن می‌باشد

• در بدن انسان حدود ۹۵٪ ویتامین A در کبد متمرکز است و بقیه آن در ریه‌ها

• روده‌ها پراکنده می‌باشد • در ۱۰۰ سی‌سی سرم خون بین ۵۰ تا ۲۰ میکرو

• گرم ویتامین A وجود دارد ولی در ادراک طبیعی ویتامین A یافت نمی‌شود

• ویتامین A علاوه بر آنکه بیماری شبکوری را مرتفع می‌سازد بعنوان فاکتور رشد نیز

• شناخته شده است، مقدار لازم آن برای اطفال تا سن سه سالگی روزانه ۲۵۰

• میکروگرم و برای افراد بالغ ۷۵۰ و در دوران حاملگی ۱۲۰۰ میکروگرم می‌باشد

الف: واحد بین المللی ویتامین A

یک واحد بین المللی International-Units ویتامین A معادل ۳۴۴/۳ میکروگرم

Retinyl-acetate و یا ۳/۰ میکروگرم ویتامین A<sub>1</sub> (retinol) و یا ۶۶/۰

• میکروگرم B<sub>3</sub> - کاروتن می‌باشد

• میزان ویتامین A در جگر گوساله ۴۳۹۰۰ در هویج ۱۱۰۰۰ در برگ

• سبزیجات تازه بین ۱۵۰۰۰ تا ۴۰۰۰ واحد بین المللی در ۱۰۰ گرم

• مواد ذکر شده می‌باشد

ب: طرز تشخیص ویتامین A

ویتامین A با کلرورآنتیمون ( $SbCl_3$ ) در مجاورت کلرفرم تولید رنگ آبی می نماید  
میزان جذب طیفی ویتامین  $A_1$  و  $A_2$  با معرف کلرورآنتیمون متفاوت می باشد .

۲- ویتامین D

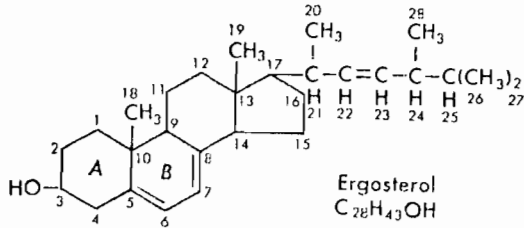
این ویتامین در سال ۱۹۲۲ توسط Mc.Collum همکارانش از روغن کبد ماهی  
Cod استخراج گردید و بعنوان ماده (antirachitic) در درمان بیماری راشیتیزم  
مورد استفاده قرار گرفت در سال ۱۹۲۴ Hess و Steenbock ملاحظه نمودند  
که اغلب مواد غذایی در تحت اثر اشعه ماوراء بنفش خاصیت آنتی راشیتیک پیدا  
می نمایند ، و در سال ۱۹۳۰ ویتامین D بفرم متبلور استخراج گردید .

در سال ۱۹۳۷ Brockman از روغن کبد ماهی Cod ترکیب دیگری که  
فعالیت بیولوژیکی قابل ملاحظه‌ای داشت استخراج نمود و آنرا ویتامین  $D_3$  نامید  
از نظر شیمیائی ویتامین های گروه D مشتقاتی از استرها هستند و مهم ترین آنها  
ویتامین  $D_2$  و  $D_3$  میباشند ویتامین  $D_2$  مشتق از ارگسترل است و منشأ گیاهی  
دارد در صورتیکه ویتامین  $D_3$  از مشتقات کلسترل (که منشأ حیوانی دارد) است  
برای تهیه ویتامین  $D_2$  و  $D_3$  اشعه ماوراء بنفش را به ترتیب بر روی ارگسترل  
بفرمول  $C_{28}H_{43}OH$  و  $C_{27}H_{43}OH$  دهیدروکلسترل بفرمول  $C_{27}H_{43}OH$  می تابانند



↓ رگسترل تحت اثر اشعه ماوراء بنفش (U.V) ابتدا  $\text{Pre-Vitamin-D}_2$  تبدیل گردد و سپس پروویتامین حاصل به ویتامین  $\text{D}_2$  که به ارگوکالسیفرول

(Ergocalciferol) نیز نامیده می شود مبدل می گردد .



کلیسترل در مرحله اول د هید رزنه شده و

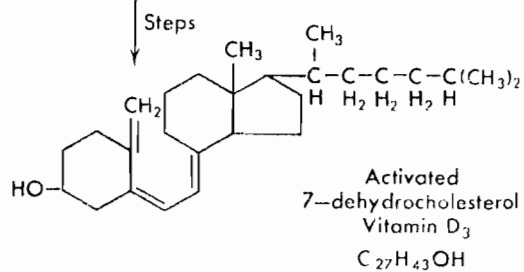
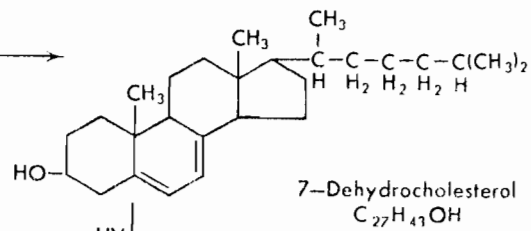
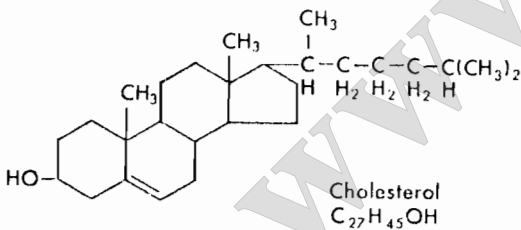
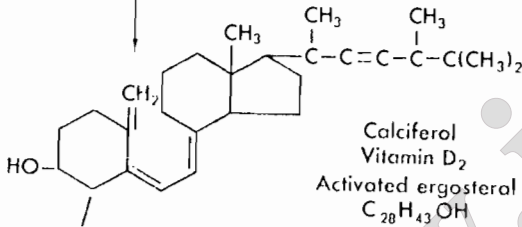
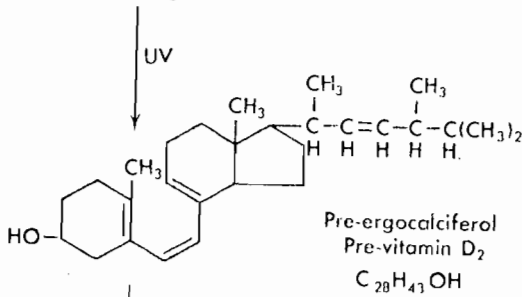
به 7-Dehydrocholesterol

تبدیل شده ، سپس در اثر اشعه U.V

بر روی جسم حاصل ویتامین  $\text{D}_3$

و یا Cholecalciferol

تولید می گردد .



الف : واحد بین المللی ویتامین D

یک واحد بین المللی ویتامین D معادل ۲۵٪ میکروگرم Cholecalciferol می باشد .

ب : منابع ویتامین D

روغن کبد ماهی مهمترین منبع ویتامین D است هرگرم روغن کبد ماهی تون Tuna حاوی ۴۰۰۰۰ واحد بین المللی (U.I) ویتامین D می باشد .

در هرگرم زرده تخم مرغ و کره نیز به ترتیب ۳ و ۶ / ۰ واحد بین المللی ویتامین D یافت می شود . حدود ۹۰٪ استرلهای مخمر را ارگسترل تشکیل می دهد و از این جهت مخمر آبجو منبع اصلی ویتامین D<sub>2</sub> به شمار می آید .

در یک لیتر سرم خون افراد بالغ ۳۱۰۰ تا ۷۰۰ و در سرم خون اطفال ۱۰۰ تا ۸۶۰ U.I ویتامین D وجود دارد ویتامین D در کبد و کلیه ها و استخوان ها و روده ها و در شیر حیوانات مختلف نیز ویتامین D بمقدار جزئی یافت می شود .

در اثر تزریق ۶۰۰۰۰۰ تا U.I ویتامین D به انسان غلظت ویتامین D از ۱۰ به U.I ۱۰۰۰ افزایش می یابد این مقدار تا ۲۴ ساعت در شیر ثابت باقی مانده و از آن ببعد تدریجا "از غلظت ویتامین D در شیر کاسته شده و پس از یک ماه میزان آن به U.I ۱۰۰ تقلیل می یابد . ویتامین D<sub>2</sub> در الکل اتیلیک و پروپیلن گلیکول حل می گردد و نقطه ذوب آن ۱۱۶ می باشد جسمی است بی بو و محلول آن در راستن نوریلاریزه را ۶ / ۸۲ بر است منحرف می نماید .

ویتامین  $D_3$  نیز متبلوروی بود ارای نقطه ذوب  $83-82$  و قدرت چرخش محلول آن در استن  $8/83 +$  است.

رل اختصاصی ویتامین D در بدن تنظیم نسبت  $Ca/P$  در خون است اثر دیگر آن سهولت جذب کلسیم از جدا روده می باشد، در اطفال مبتلابه راشیتیس می میزان کلسیم خون تقریباً " نرمال است (  $11-9$  میلی گرم در  $100^{\circ}C$  سرم ) در صورتیکه میزان فسفر غیر آلی ممکن است به نصف میزان طبیعی (  $5-4$  میلی گرم در  $100^{\circ}C$  پرسد ) مهمترین منبع ویتامین D روغن کبد ماهی Cod می باشد که در هر گرم آن  $200-100$  واحد بین المللی ویتامین D وجود دارد، زرده تخم مرغ نیز حاوی  $30$  واحد ویتامین D است

### پروویتامین های D

ارگسترل با آب مخلوط گردیده و کریستالهای بی رنگی تولید می نماید و نقطه ذوب آن بر اساس تعداد ملکول آبی که جذب می نماید از  $266^{\circ}C$  تا  $183^{\circ}C$  تغییر می کند در گیاهان ویتامین  $D_3$  وجود ندارد و فقط بمقدار جزئی در نارگیل دیده شده است

### ج : طرز تشخیص پروویتامین های D

#### اول : آزمایش Salkowski

هرگاه پروویتامین D را در کلر فرم حل نمایند و سپس با آن اسید سولفوریک غلیظ بیافزایند طبقه اسید بیک رنگ قرمز تیره تبدیل می گردد در صورتیکه طبقه کلر فرم

بی رنگ باقی می ماند در مورد استرلها بعکس طبقه کلر فرمی قرمز تیره و قسمت اسید  
بی رنگ می ماند اگر نمونه حاوی کلسترل باشد طبقه اسید رنگ فلورسانس سبز  
به خود می گیرد .

دوم: آزمایش Libermann , Burchard

هرگاه به محلول پروویتامین D در کلر فرم کمی انیدرید استیک و سپس اسید سولفوریک  
غلیظ اضافه نمایند ابتدا رنگ قرمز ظاهر می شود که بعد از مدتی آبی و سپس به سبز  
مبدل می گردد در مورد کلسترل رنگ قرمز بیشتر باقی می ماند .

سوم: آزمایش Tartelli, Jaf

در این آزمایش ابتدا پروویتامین را در اسید استیک حل نموده و سپس به آن محلول  
کلر فرمی که ۲٪ برم در آن حل شده است اضافه می نمایند ایجاد رنگ سبز  
دلیل وجود پروویتامین D در نمونه است .

چهارم: راکسیون دی کلرید رین گلیسرین

ویتامین<sub>2</sub>D<sub>3</sub> توسط دی کلرید رین گلیسرین در حضور کلرواستیل  $\text{CH}_3 - \text{COCl}$   
رنگین می شوند در صورت وجود ویتامین<sub>2</sub>D<sub>3</sub> فوری رنگ زرد در مخلوط ایجاد شده  
که پس از یک دقیقه به رنگ سبز تبدیل می گردد ، رنگ حاصل پس از ۱۵ دقیقه  
کامل شده و در طول موج ۶۲۵ میکرومتری مدت چند ساعت ثابت باقی می ماند

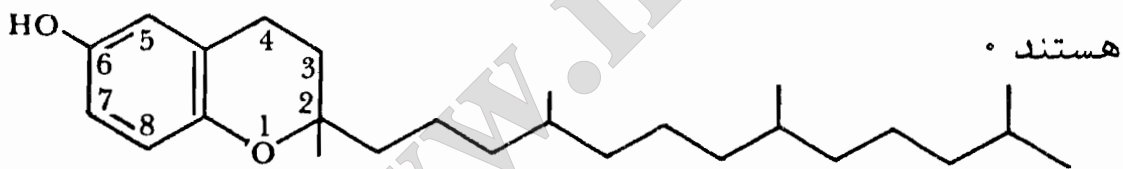
در مورد ارگسترل رنگ زرد کم رنگی ابتدا تولید می شود که پس از ۲۰-۱۵ دقیقه بنارنجی تبدیل شده و سپس به یک فلورسانس سبزرنگی مبدل می شود در مورد ویتامین  $D_3$  وکلسترل در این شرایط رنگی حاصل نمی گردد .

### ۳- ویتامین E (Tocopherols)

این ویتامین در سال ۱۹۳۲ توسط Evans در روغن دانه های غلات شناخته شد و در سال ۱۹۳۶ Emerson و Euans موفق گردیدند که از روغن جوانه گندم آنرا تهیه نمایند و در سال ۱۹۳۸ سنتز - توکوفرول بوسیله Karrer و Todd عملی گردید .

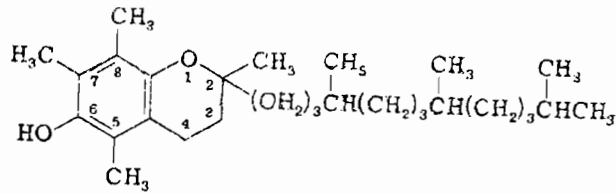
توکوفرولها از نظر شیمیائی مشتقات متیله (Tocol) می باشند بطور مثال

- توکوفرول (5,7,8-trimethyl tocol) و - توکوفرول (5,8-dimethyl tocol)

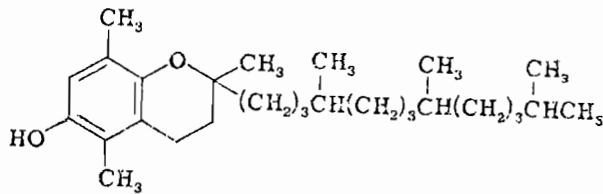


تاکنون چهار نوع توکوفرول ( $\alpha$  -  $\beta$  -  $\gamma$  -  $\delta$ ) شناخته شده است نوع  $\gamma$  فعال تر از انواع دیگر است ، در نوع  $\beta$  - عامل  $CH_3$  - در کربن شماره ۷ وجود ندارند نوع  $\alpha$  - توکوفرول ایزومر فرم  $\beta$  - می باشد ، این ترکیبات علاوه بر ارزش غذایی بعنوان مواد آنتی اکسیدان نیز کار می روند فرمول ساختاری فرم های

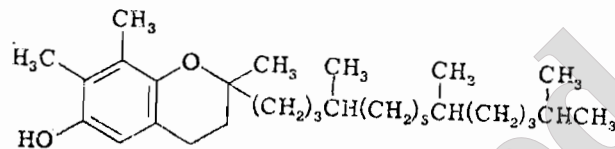
توکوفرول د رزیرم شخص گردید هاست •



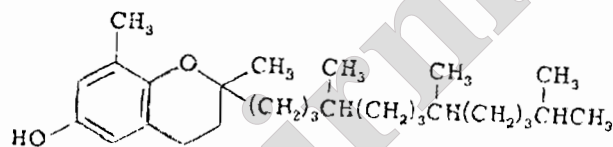
$\alpha$ -Tocopherol



$\beta$ -Tocopherol



$\gamma$ -Tocopherol



$\delta$ -Tocopherol

این ویتامین بعنوان فاکتور ضد عقیمی Antisterility Factor در حیوانات آزمایشگاهی

شناخته شده است • انواع ویتامین های E در جوانه گندم و برنج و در یونجه یافت

می شوند در رنارنج و موز نیز مقدار کم وجود دارند و مهمترین نوع لا - روغن پنجه انسه

است و ه و ه - توکوفرل روغنی شکل هستند و ه<sup>OC</sup> پایدار می باشند ، اسیدها و قلیاها

در سرما بر روی آنها بی اثرند و در اثر اکسیداسیون فعالیت خود را از دست می دهند

توکوفرولها در آب نامحلول و در کلیه حلالهای آلی محلولند ، کمبود این ویتامین

موجب اختلال در هورمونهای جنسی گردید و با افزایش آن در جیره غذایی فعالیت هورمونهای جنسی متعادل می‌گردد از عوارض دیگر ناشی از کمبود این ویتامین همولیز گلبولهای قرمز خون، کم خونی و پیداشدن کراتینین در ادرار Creatinuria را می‌توان نام برد.

#### الف: واحد بین‌المللی ویتامین E

طبق پیشنهاد موسسه سازمان بهداشت جهانی W.H.O یک واحد بین‌المللی ویتامین E معادل یک میلی‌گرم  $\alpha$  - استات توکوفرول نوع  $\alpha$  راسمیک مصنوعی است و میزان لازم آن در شبانه روز ۴ تا ۱۰ واحد جهت اطفال تا یکسال و ۱۲ واحد برای زنان و ۱۵ واحد در دوران بارداری و ۱۰ واحد برای مردان می‌باشد.

از مهمترین منابع گیاهی این ویتامین جوانه گندم، یونجه وازدانه‌های روغنی بادام وگردو هستند، در روغنهای نباتی (روغن زیتون، تخم آفتاب گردان، پنبه‌دانه پنبه‌دانه) نیز ویتامین E یافت می‌گردد.

در تخم مرغ، شیر، جگرسیاه نیز مقدار کم ویتامین E وجود دارد.

#### ب: تشخیص ویتامین E

#### ۱- استفاده از معرف کلروفریک و $\alpha$ و $\alpha$ دی‌پریدیل

ویتامین E در محلول الکلی توسط کلروفریک اکسیده شده و معرف و دی‌پریدیل با کلروفرور حاصله تولید رنگ قرمز می‌نماید.

ویتامین E بسختی صابونی میگردد در صورتیکه اجسام احیاء کننده دیگر سهولت صابونی میشوند برای تشخیص يك نمونه استندارد نیز از محلول الكلس کلرور فریک و ۷ و ۸ دی پیریدیل (بدون ویتامین) تهیه می کنند .

### تشخیص ۴ - توکوفرول

• - توکوفرول بوسیله اسید نیتریک در حضور اسید استیک ایجاد رنگ قرمز می نماید .

### ۴ - ویتامین F

اسیدهای چرب ضروری که بدن پستانداران قادر به سنتز آنها نیست توسط H.M. EVANS به ویتامین F موسوم گردیده اند این اسیدهای چرب غیر اشباع بوده و عدم مصرف آنها در بدن انسان و سایر پستانداران تولید اختلالات متعددی (از قبیل عوارض جلدی - افزایش متابولیسم بازال - تورم کبد - مصرف آب زیاد) می نماید .

در سال ۱۹۲۹ Mendal و همکارانش از یک طرف و گروه Burr از سوی دیگر ملاحظه نمودند رشد موشهایی که از غذای بدون چربی تغذیه شده اند پس از چندی (۱۸ - ۱۷ روز) متوقف گردید و بعلاوه موشها بعوارض فوق نیز مبتلا شده اند .

Burr با افزایش ۱۰ قطره روغن خوک به غذای هر یک از موشها (Rats) مشاهده نمود که موشها تدریجا " بحالت طبیعی برگشتند .

در سال ۱۹۳۰ همان محققین دریافتند که اضافه نمودن مقدار جزئی لینولئیک



اسید Linoleic acid ( $C_{17}H_{31}COOH$ ) به جیره غذائی موشها مانع بروز اختلالات

مذکور گردیده در صورتیکه افزودن سایر اسیدهای چرب اشباع تأثیری در وضع آنها

ندارد و از این جهت لینولئیک اسید را برای Rat اسید چرب ضروری دانستند.

Burr و همکارانش در سال ۱۹۳۲ به فعالیت فیزیولوژیکی لینولئیک اسید نیز پرداختند

و در تحقیقات بعدی ضروری بودن آراشید و نیک اسید نیز مورد تأیید قرار گرفت.

و آزمایش مشابه بر روی حیوانات دیگر و انسان نیز نشان داد که این سه اسید چرب غیر

اشباع ضروری هستند و سنتز آنها در بدن پستانداران عملی نیست.

در اثر مطالعات Holman و Widmer (در سال ۱۹۵۰) دانسته شد که

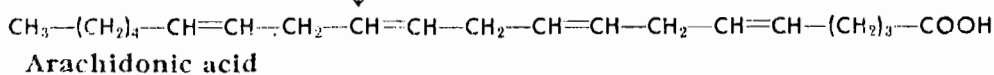
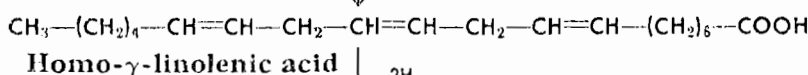
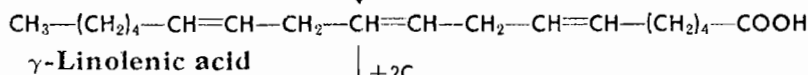
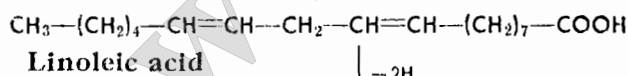
بدن پستانداران میتواند آراشید و نیک اسید و لینولئیک اسید را از لینولئیک

اسید بسازد و با بکاربردن ترکیبات حاوی کربن ۱۴ در Rat توسط Steinberg

مشخص گردید که لینولئیک اسید ترکیب واسطه‌ای در تبدیل لینولئیک اسید به

آراشید و نیک اسید می‌باشد. نحوه این تبدیل در سال ۱۹۶۱ توسط Mead

و Howton بطرز زیر نشان داده شد.



واکنشهای فوق توسط آنزیم ها و در مجاورت کوآنزیم ویتامین B<sub>6</sub> انجام می گیرد .  
 در اثر مطالعات بعدی بر روی انواع ایزومرهای لینولئیک اسید معلوم گردید که  
 فقط ایزومر (Cis, Cis) آن فعالیت فیزیولوژیکی دارد .

### منابع لینولئیک اسید

تقریباً " ۵۰٪ تری گلیسریدهای روغن پنبه دانه ، روغن ذرت و لینولئیک اسید تشکیل می دهد ولی مقدار آن در سایر روغنها ( گردو - تخم آفتاب گردان - جوانه گندم : کمتر و در روغن زیتون ۱۰٪ می باشد سنتز لینولئیک اسید در سال ۱۹۵۰ توسط Raphael و همکارانش عملی گردید و Weedon در سال ۱۹۵۶ لینولئیک اسید را بطور سنتز تهیه نموده است .

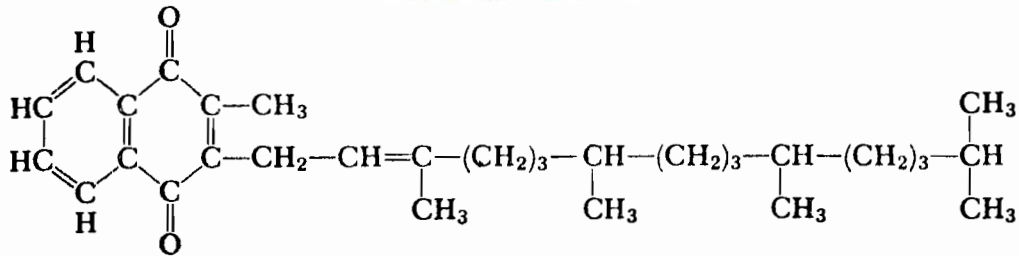
### ۵- ویتامین K

ویتامین K که آنرا ویتامین انعقاد کننده خون Koagulation-Vitamin نیز می نامند در سال ۱۹۳۴ بوسیله DAM یک شیمیست دانمارکی شناخته شد ویتامین K در تشکیل Prothrombin که فاکتور اصلی انعقاد خون است دخالت داشته و برای پیش گیری از خون ریزی بمیزان ۱-۲ میلی گرم آنرا بوسیله آمپول در عضله تزریق می نمایند در دو ماه آخر دوران بارداری مصرف آن بمقدار کم ضروری است ، مهمترین منابع آن یونجه alfalfa است و در برگ کلم - اسفناج - سیب زمینی و زرده تخم مرغ نیز

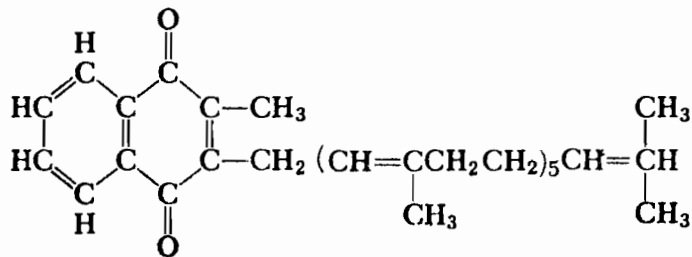
• بمقدار جزئی ویتامین K وجود دارد

ویتامین K در مجاورت نور و عوامل شیمیائی (اسیدها - قلیاها) تجزیه می‌گردد  
 سنتز آن در بدن بوسیله خمل‌های روده انجام می‌گیرد و میزان لازم آن در جیره  
 غذائی ۲ میلی‌گرم در روز می‌باشد ویتامین K به دو فرم  $K_1$  و  $K_2$  در طبیعت وجود دارد  
 ویتامین  $K_1$  را از یونجه یا برگ اسفناج استخراج می‌نمایند، جسمی است روغنی شکل  
 در روغن‌ها محلول و در الکل بمقدار جزئی حل می‌گردد و ماکزیم جذب آن در طول موج  
 ۳۲۸ میکرومتر می‌باشد، ویتامین  $K_1$  به Phylloquinone نیز موسوم می‌باشد  
 ویتامین  $K_2$  را ابتدا از گوشت ماهی‌های فاسد شده استخراج نمودند و منبع اصلی  
 آن در بعضی از میکروب‌ها مانند Bacillus-brievis می‌باشد  
 ویتامین  $K_2$  جسمی است متبلور و بوسیله نور و عوامل اکسیدکننده تجزیه می‌گردد  
 ویتامین K بعلت دارا بودن حلقه کیتونی در سیستم‌های اکسید و احیای بدن نیز شرکت  
 می‌نماید

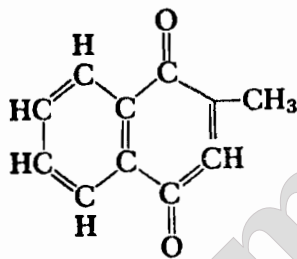
امروزه ترکیبات متعددی که اثر مشابه ویتامین K را در بدن دارند نیز شناخته شده‌اند  
 و مهمترین آنها menadione است که آنرا بطور مصنوعی می‌توان بدست آورد و فعالیت  
 آن‌سه برابر ویتامین K می‌باشد، فرمول و نوع ویتامین K و منادیون عبارتست از



Vitamin K<sub>1</sub>



Vitamin K<sub>2</sub>



Menadione

ویتامین K واحد بین المللی ندارد ولی واحد دیگری بنام Thayer-Doisy-Unit وجود

دارد که هر واحد آن معادل یک میکروگرم ویتامین K<sub>1</sub> می باشد .

الف: طرز تشخیص ویتامین K

ویتامین K بوسیله اتیلات سدیم وهم چنین استات اتیل در محیط قلیا ش تولید رنگ

آبی می نماید .

بخش دوم: ویتامین‌های محلول در آب۱- ویتامین B<sub>1</sub> (Thiamine)

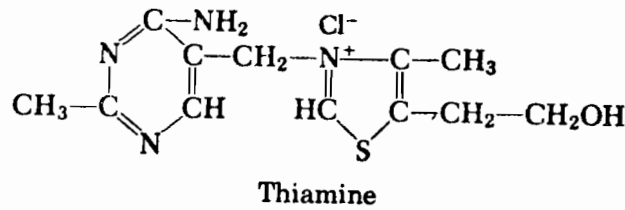
در سال ۱۸۹۰ Eijkman (پزشک هلندی) که در بیمارستان زندان جاوه خدمت می‌کرد ملاحظه نمود مرغ‌هایی که خوراک عمده آنها را برنج پوست‌کنده تشکیل می‌دهد پس از مدتی مبتلا به بیماری Briberi می‌شوند (که عوارض آن پائین آمدن درجه حرارت بدن قادر نبودن حیوان به حفظ تعادل خود لاغری و اختلالاتی در سلسله اعصاب است)

وی با افزودن برنج با سبوس به غذای مرغ‌ها موفق به درمان این بیماری گردید ولیکن نتوانست ترکیب موثر را از سبوس برنج تهیه نماید در سال ۱۹۱۲ Funk این ماده را از برنج استخراج نمود و آنرا Oryzamin نامید.

در سال ۱۹۲۶ Donath و Jansev توانستند آنرا بصورت متبلور و خالص تهیه نمایند و جسم حاصل را ویتامین B<sub>1</sub> نامیدند و در سال ۱۹۳۶ سنتز آن توسط Williams و Clin عملی گردید و چون یک اتم گوگرد در ساختمان ملکولی

آن وجود داشت این ویتامین به تیامین Thiamine موسوم گردید.

فرمول ساختمانی تیامین عبارتست از:

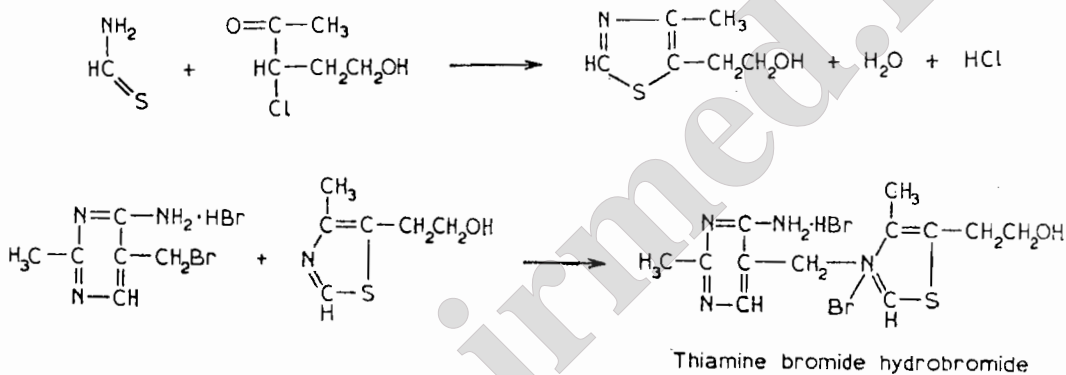


امروزه روشهای متعددی برای سنتز تیامین متداول است.

Buchman در سال ۱۹۳۶ از تراکم تیوفرم آمید (Thioformamide) با ۴-کلرو

۴-استورویانل ابتدا تیا زل (Thiazole) تهیه نمود و سپس از حرارت دادن آن

با هیدروبرموریر آمیدین طبق واکنشهای زیرموفق به تهیه هیدروبرمورتیامین گردید.



Williams و Cline توانستند در اثر مجاورت جسم حاصل با کلرورنقره هیدروکلرور-

تیامین تهیه نمایند.

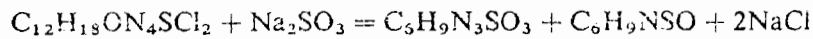
نوع تجارتی تیامین بصورت هیدروکلرورتیامین (C<sub>12</sub>H<sub>18</sub>N<sub>4</sub>OSCl) می باشد. جسم

است متبلور، سوزنی شکل و بی رنگ و نقطه ذوب آن ۲۵°C کمی تلخ مزه، و در آب بسهولت

حل گردیده و در اتروسایر حلالهای آلی نامحلولست و PH محلول ۵٪ آن ۳/۵ می باشد.

محلول تیامین در برابر حرارت و مواد اکسید کننده مقاوم است و در مجاورت سولفیت

سدیم طبق فرمول زیر بر می‌دین و تیازل تجزیه می‌شود .



محلول تیامین در طول موج بین ۲۳۵ تا ۲۶۷ میلی میکرون جذب می‌گردد .

### الف : منابع تیامین

تیامین در مخمر با وجود آنه های روغنی و هم چنین در سبوس غلات و بعضی از -

میوه جات یافت می‌شود .

مهمترین منبع انرا مخمر با جوت تشکیل می‌دهد که در هر ۱۰۰ گرم آن بمیزان ۱۶-۱۴

میلی گرم تیامین وجود دارد .

مقدار تیامین در ۱۰۰ گرم جوانه گندم ۲ میلی گرم و در ۱۰۰ گرم دانه های روغنی

(گردو - کجد و تخم آفتاب گردان) بین ۲ تا ۱ میلی گرم می‌باشد .

### عوارض ناشی از کمبود تیامین

کمبود تیامین در بدن ایجاد کم اشتهائی Anorexia خستگی مفرط نموده و

موجب کم شدن وزن می‌گردد .

در کشورهای شرقی بعلت شرایط اقلیمی و نوع تغذیه (که از منابع تیامین غنی -

می‌باشند) عوارض ذکر شده کمتر مشاهده گردیده است .

ب: واحد بین المللی تیامین

یک واحد بین المللی تیامین معادل ۳ میکروگرم هیدروکلروتیامین است و مقدار لازم آن در شبانه روز ۳/۰ میلی گرم جهت اطفال و یک میلی گرم برای افراد بالغ می باشد .

ج: طرز تشخیص تیامین

اول: روش Tauber

در محیط اسید استیک پارادی متیل آمینوبنزالدئید  $(\text{CH}_3)_2\text{N}-\text{C}_6\text{H}_4\text{CHO}$  با تیامین تولید رنگ قرمز آجری می نماید این آزمایش راهنگامی می توان انجام داد که در نمونه اسید های آمینه وجود نداشته باشد .

دوم: استفاده از معرف دی آزوبنزن

هرگاه دی آزوبنزن را توسط اسید سولفوریک سولفونو نموده و سپس سولفانیلک اسید حاصل را دی ازته نمایند ملح ازونیوم آن تولید می شود که در مجاورت قلیاها بفرم

$\text{HO}_3\text{S}-\text{C}_6\text{H}_4-\text{N}=\text{NOH}$  در می آید . این ترکیب در مجاورت تیامین و کم فرم الدئید

ایجاد رنگ قرمز تیره می نماید .

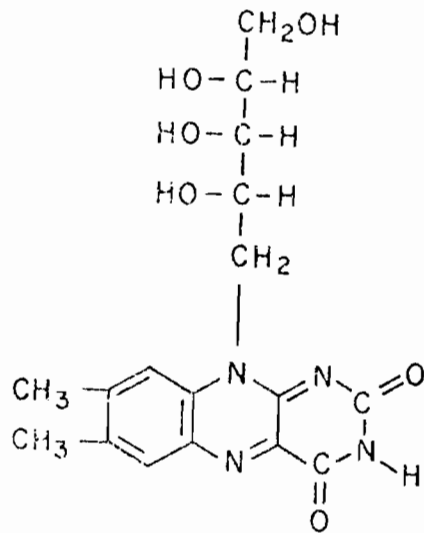
۲- ویتامین B<sub>2</sub> (ریبوفلاوین) (Riboflavin)

ویتامین B<sub>2</sub> در سال ۱۹۳۳ توسط Kuhn و همکارانش بصورت خالص از شیر استخراج

شد و سپس در سال ۱۹۳۵ سنتزان توسط Karrer انجام گرفت در طبیعت



سنتز این ویتامین توسط برگ سبزد رختان و گیاهان صورت می‌یابد و چون در مملکول آن يك ملكول ریبوزیه فلاوین اتصال یافته است این ویتامین را ریبوفلاوین نامیده اند فرمول ساختمانی آن بنحویزیراست :



Riboflavin

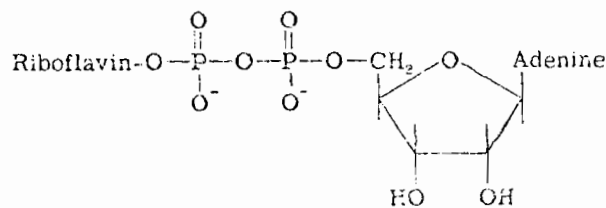
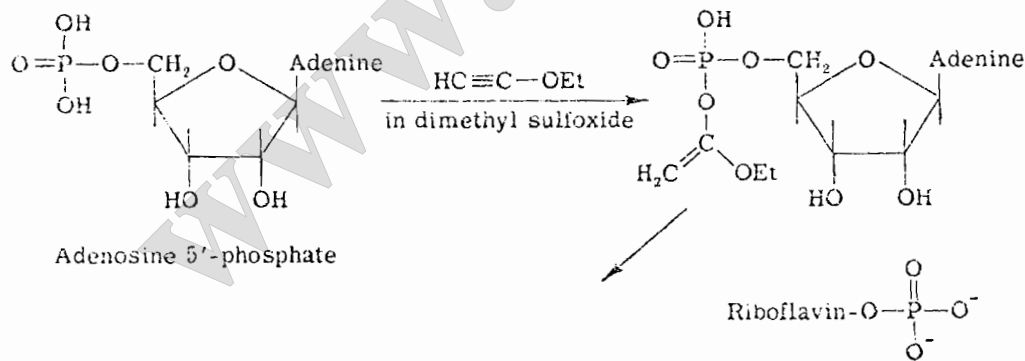
ریبوفلاوین در گوشت تخم مرغ - شیر - جگر و حبوبات تازه یافت می‌شود در سبوس گندم و تخم مرغ بمیزان ۰/۵ میلی‌گرم و در شیر گاو و ۰/۱۵ میلی‌گرم درصد کم وجود دارد . ریبوفلاوین خالص جسمی است متبلور سوزنی شکل برنگ زرد مایل بنارنجی طعم آن تلخ و در محلولهای قلیائی و اسید کلریدریک ۳۰٪ در سرما محلولست و لسی در آب بمیزان ۰/۱٪ حل‌گردد، و محلول آن به حالت فلورسانس سبزرنگی در می‌آید که دارای طول‌موج جذب ۵۶۵ میلی‌مواست ریبوفلاوین در برابر حرارت و در مقابل اسیدها مقاوم است ولیکن در مجاورت قلیاها ناپایدار می‌باشد (ثبات آن در مقابل قلیاها بیش از تیمین است) . نقطه ایزوالکتریک آن (pH = 6) و نقطه ذوب آن

۲۸۲ است و در مجاورت اجسام احیاء کننده به دی‌هیدروریبوفلاوین وید

(leucoflavin) تبدیل می‌گردد.

مهمترین ترکیبات ریبوفلاوین دوشته فسفات FMN (فلاوین منونوکلوئوتید) و FAD (فلاوین آدنین دی‌نوکلوئوتید) هستند که بعنوان کوآنزیم پذیرنده هیدرژن در واکنشهای د‌هیدرژناسیون شرکت می‌نمایند. سنتز FAD برای اولین مرتبه توسط Todd در سال ۱۹۵۴ انجام گرفت و امروزه روشهای متعدد دی برای سنتز آن در آزمایشگاهها متداول است در روش Wassermann و Cohen (۱۹۶۲) از ترکیب اتوکسی استیلین آدنوزین - ۵- فسفات در مجاورت دی‌متیل سولفواکسید ابتدا یک ترکیب فسفات تولید می‌گردد که از تراکم آن با (ریبوفلاوین - ۵- فسفات) فلاوین - آدنین - ریبونوکلوئوتید (FAD) طبق واکنشهای زیر تولید می‌گردد، بهره

عمل ۱۰-۱۵٪ می‌باشد.



ریبوفلاوین در بدن انسان اغلب بصورت نوکلئوتیدها وجود دارد در  $100^{\circ}\text{C}$  اپلاسمای خون ۴-۵/۲ میکروگرم ریبوفلاوین وجود دارد که  $\frac{2}{3}$  آن بصورت FAD و  $\frac{1}{3}$  آن بفرم FMN میباشد.

غلظت آن در اریتروسیت ها ۲۰-۱۵ میکروگرم و در لکوسیت ها ۲۵۰ میکروگرم در  $100^{\circ}\text{C}$  گزارش شده است.

### الف: تشخیص ریبوفلاوین در شیر

در محلول TCA سرم شیر حاوی ریبوفلاوین به رنگ فلورسانس سبزرنگ درمیآید.  
با بکار بردن محلول استاندارد ریبوفلاوین میتوان شدت رنگ را با استفاده از دستگاه فتوفلئورومتر بروش Gourevitch اندازه گرفت.

### اندازه گیری ریبوفلاوین بروش میکروبیولوژی

هرگاه باکتری lactobacillus-helueticus در مجاورت ریبوفلاوین قرار گیرد ایجاد اسید لاکتیک می نماید که با تیتراژ کردن اسید لاکتیک حاصل میتوان غلظت ریبو- فلاوین را در نمونه محاسبه نمود.

### ۳- ویتامین B<sub>3</sub> (Niacin)

نیاسین و یا نیکوتینیک اسید در سال ۱۹۱۱ توسط Funk از برنج پوست کنده استخراج گردید و در سال ۱۹۲۷ بوسیله Elvehjem و همکارانش نیاسین

بعنوان ماده ضد بیماری پلاگر antipellagr معرفی گردید Strong

و Woolley ملاحظه نمودند که کمبود نیاسین در سنگ منجر به سیاه شدن زبان

می شود و عوارض پلاگر شامل ( ضایعات پوستی و کم خونی سردرد، کم خوابی ) است .

نیاسین از نظر شیمیائی - پیریدین کربوکسیلیک اسید می باشد که به سهولت

در بدن به فرم فعال نیکوتینیک اسید آمید niacinamide درمی آید .

نیاسین جسمی است سفید رنگ متبلور: سوزنی شکل دارای طعم تلخ و بی آنکه تجزیه شود

تصعید می گردد، در آب بمقدار جزئی ( یک گرم در ۶°C و در ۲۵°C ) و در الکل بمیزان

( یک گرم در ۸۰°C در ۲۵°C ) محلول و در اثر نامحلول است، نیاسین آمید در آب بیشتر

حل گردیده ( یک گرم در یک سانتیمتر مکعب ) و هم چنین در الکل بمیزان ( یک گرم

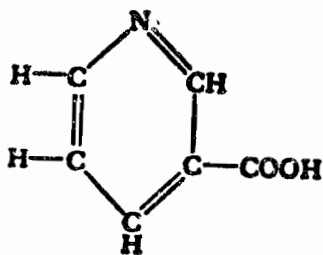
در ۱/۵°C ) محلول است و در اثر نیز محلول است .

نقطه ذوب نیاسین ۲۳۷-۲۳۵°C و در برابر حرارت و اکسیژن و محلولهای اسید و قلیا

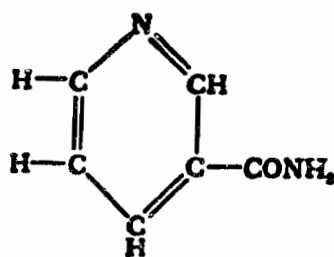
مقاوم می باشد .

نیاسین در حیوانات اغلب بفرم نیکوتین آمید و در گیاهان بصورت نیکوتینیک اسید

فعالیت ویتامینی دارد .



Nicotinic acid (Niacin)  
pyridine-3-carboxylic acid



Nicotinamide (Nicotinic Acid Amide; Niacinamide)  
pyridine-3-carboxylic acid amide

ویتامین B<sub>3</sub> در حیوانات بفرم نیکوتین امید (که به ویتامین PP نیز موسوم است) می باشد  
 و در گیاهان بصورت اسید نیکوتیک مشاهده می گردد .  
 بیوسنتز آن از تریپتوفان  
 در بعضی از بافت و گروهی از باکتری ها نیز صورت می گیرد .

### الف : منابع نیاسین

مهمترین منابع حیوانی نیاسین را شیر، تخم مرغ، و گوشت تشکیل می دهند ( در صد  
 گرم گوشت جوجه ۹ / ۱۰ میلی گرم نیاسین وجود دارد ) ۱۰۰ گرم در مخمر آبجو  
 بمیزان ۴۵ میلی گرم و در ۱۰۰ گرم دانه های روغنی بین ۱۲-۳ میلی گرم نیاسین  
 یافت می شود .

نیاسین و نیاسین امید از جد ارزوده به سهولت جذب گردیده و غلظت آنها در ۱۰۰  
 سرم خون حدود ۶ / ۰ میلی گرم است و بطور طبیعی بمیزان ۲۵ / ۱ تا ۲۵ / ۰ میلی گرم  
 توسط ادرار در شبانه روز دفع می گردد . مقدار لازم نیاسین در جیره غذایی نوزادان  
 ۶ میلی گرم و برای اطفال تا ۱۰ سال ۱۷ و برای مرد ( ۵۰-۳۵ ساله ) ۱۸ و برای زنان  
 در دوران بارداری و شیردهی به ترتیب ۱۵ و ۱۷ میلی گرم است .

### ب : روش های اندازه گیری نیاسین

نیاسین را می توان بروشهای شیمیائی، باکتریولژی، بیولژی دریک نمونه تشخیص  
 داد و غلظت آنرا اندازه گرفت .

اول: روشهای شیمیایی۱-۱ استفاده از برمورسیا نوژن

اساس این آزمایش برای اینست که مشتقات پیریدین با برمورسیا نوژن در حضوریک آمین حلقوی ایجاد کمپلکس رنگین می نماید، آمین هائی که برای این منظوریکار برده می شوند عبارتند از ( ۲- نفتیل آمین - ۱- سولفونیک اسید و پارا آمینواستوفن - N- متیل - آمینوفنل سولفات - آنیلین - پارا نفتیل آمین ) .

رنگ حاصله عموماً " زرد مایل به سبزااست که شدت آن توسط کلریمتر اندازه گیری می شود ( طول موج ۴۷۰ میکرومتر ) . کمپلکس رنگین در الکل آمیلیک محلول است و بدین طریق میتوان آنرا از محلول آبی استخراج نمود ولیکن در تامپون فسفات ۱ / PH=۶ ناپایدار است؛ نیکوتینیک اسید به این آزمایش جواب نمیدهد ولیکن مشتقات دیگر پیریدین و مشتقات نیکوتینیک اسید nicotinic-acid, trigonelline با آن ایجاد رنگ می کنند .

۱-۲ استفاده از ۲ و ۴ - دی نیتروکلروبنزن

این معرف فقط روی نیکوتینیک اسید و نیکوتین آمید موثر است . این ترکیبات را بصورت خشک با معرف ذوب نموده سپس آنرا در الکل اتیلیک حل می نمایند و سپس با آن قدری محلول غلیظ پتاس می افزایند در نتیجه رنگ زرد مایل بسبز ظاهر می گردد که بوسیله کلریمتر شدت آنرا تعیین می کنند .

هرگاه در نمونه هرد و نوع ( نیکوتینیک اسید و نیکوتین آمید ) وجود داشته باشد و بخواهند غلظت یکی از آن دو را اندازه بگیرند ترکیب آمید را میتوان توسط اتر از محلول استخراج نمود .

### ۱-۳ روش کروماتوگرافی

مخلوط ترکیبات فوق را می توان بر روش کروماتوگرافی از یکدیگر جدا نمود حلال مسسورد استفاده مخلوط N- بوتانل و HCl غلیظ به نسبت  $\frac{1}{5}$  است ، مشتقات پییریدین در مجاورت اسید فسفومولیبیدیک و کلروراستانوب صورت لکه آبی در می آید ( فرم احیا )  
 شده اسید فسفومولیبیدیک ( مقدار Rf نیکوتینیک اسید  $\frac{37}{100}$  ، نیکوتین آمید  $\frac{28}{100}$  ، تری گونلین  $\frac{38}{100}$  و تریپتوفان  $\frac{62}{100}$  می باشد .

### دوم : روشهای باکتریولوژی

نیاسین در مجاورت باکتری *Lactobacillus-arabinosus* ایجاد اسید لاکتیک می نماید . از روی تیتراسیون اسید لاکتیک حاصل پس از ۷۲ ساعت کشت نیاسین با باکتری در  $38^{\circ}\text{C}$  میتوان پس به غلظت آن در نمونه برد وهم چنین با اندازه گیری کدورت حاصل پس از ۱۸ ساعت بوسیله دستگاه کدورت سنچ Turbiditometer نیز میتوان غلظت نیاسین را تعیین نمود .

۴- پیروید وکسین (Pyridoxine)

در سال ۱۹۳۴ از انواع قارچها ترکیب استخراج گردید که در درمان بیماری Acrodynia

(قرمزی شدید وتورم گوش وبینی وضایعات پوستی) موثرواقع شد این ماده توسط

Gyorgyy به ویتامین B<sub>6</sub> نامیده شد .

این جسم تا سال ۱۹۳۸ در چند آزمایشگاه بطورخالص استخراج گردید و در سال

۱۹۳۹ سنتز آن توسط Harris و Folkers عملی گردید و پیروید وکسین نامیده شد

Snell در سال ۱۹۴۲ ملاحظه نمود Pyridoxal که از اکسیداسیون

پیروید وکسین وهم چنین Pyridoxamine که از Amination آن تولید

میگردد نیز دارای فعالیت مشابه پیروید وکسین هستند .

در نوع از مشتقات فسفات این ترکیبات با سام پیرویداکسال ۵- فسفات

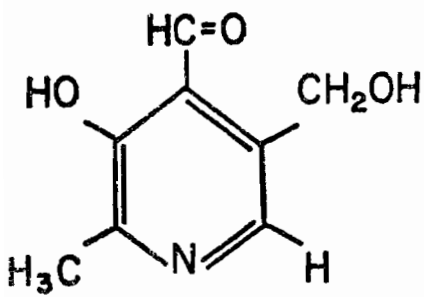
پیروید وکسامین ۵- فسفات بطور آزاد در طبیعت یافت میگردند

در سال ۱۹۴۲ پیرویداکسال ۵- فسفات توسط Gale و Epps در سال ۱۹۴۷

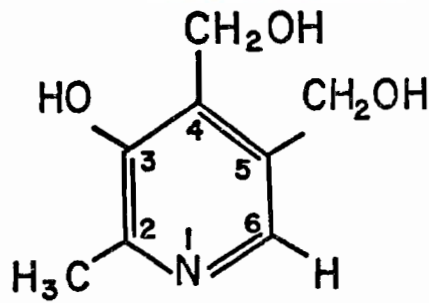
پیروید وکسامین ۵- فسفات بوسیله Snell و Rabinowitz شناخته شد .

فرمول شیمیائی ترکیبات ذکر شده در صفحه بعد مشاهده میگردند .

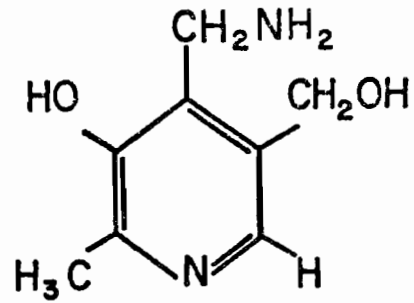




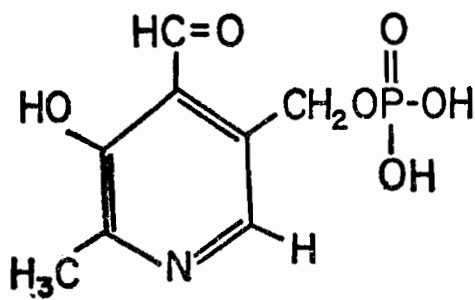
Pyridoxal



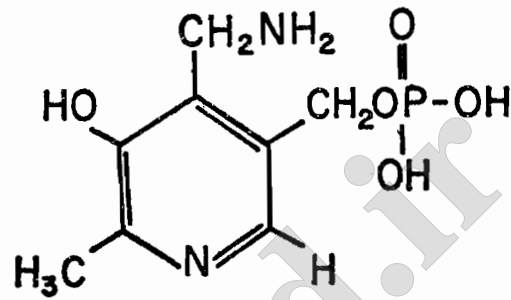
Pyridoxine



Pyridoxamine



Pyridoxal-5-phosphate



Pyridoxamine-5-phosphate

- پیریداکسال فسفات بعنوان کوآنزیم در متابولیسم اسیدهای آمینه شرکت دارد.
- پیریداکسین جسمی است سفید رنگ متبلور در آب محلول و در برابر حرارت و اسیدها نسبتاً پایدار است محلول آن در اثر نور و رطوبت قلیاها با سرعت تجزیه می گردد.
- نقطه ذوب آن  $16^{\circ}\text{C}$  و دارای طعم تلخ می باشد، با اسید کلریدریک تولید ملح نموده و جسم حاصل در آب و الکل محلول است.

الف: منابع پیرید وکسین

مخمر ارجو- غلات - حبوبات دانه های روغنی مهمترین منابع ویتامین B<sub>6</sub> هستند در

۱۰۰ گرم مخمر ارجو بین ۲ تا ۳ میلی گرم ویتامین B<sub>6</sub> وجود دارد و مقدار آن در منابع

دیگر کمتر است.

میزان ضروری آن برای نوزادان ۰/۳ تا ۰/۴ میلی گرم و جهت اطفال یک تا ده سالگی

۰/۶ تا ۱ میلی گرم و برای مردان و زنان ۲ میلی گرم و درد و ران بارداری و شیردهی

مقدار لازم آن ۲/۵ میلی گرم در ۲۴ ساعت است.

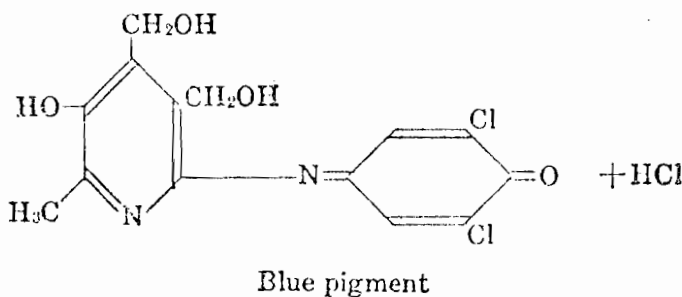
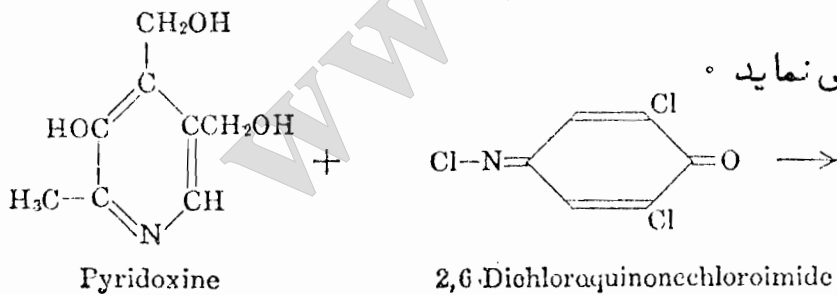
ب: تشخیص پیرید وکسین

پیرید وکسین بعلت در برداشتن حلقه فنلی با عوامل مختلف بصورت کمپلکس های رنگین

در می آید.

ازمایش هوکبرگ (HOCHBERG)

پیرید وکسین با معرف ۲ و ۶ دی کلروکینون کلروبرومید در مجاورت اسید بوریک طبق فرمول



۵- ویتامین B<sub>12</sub> (Cobalamin)

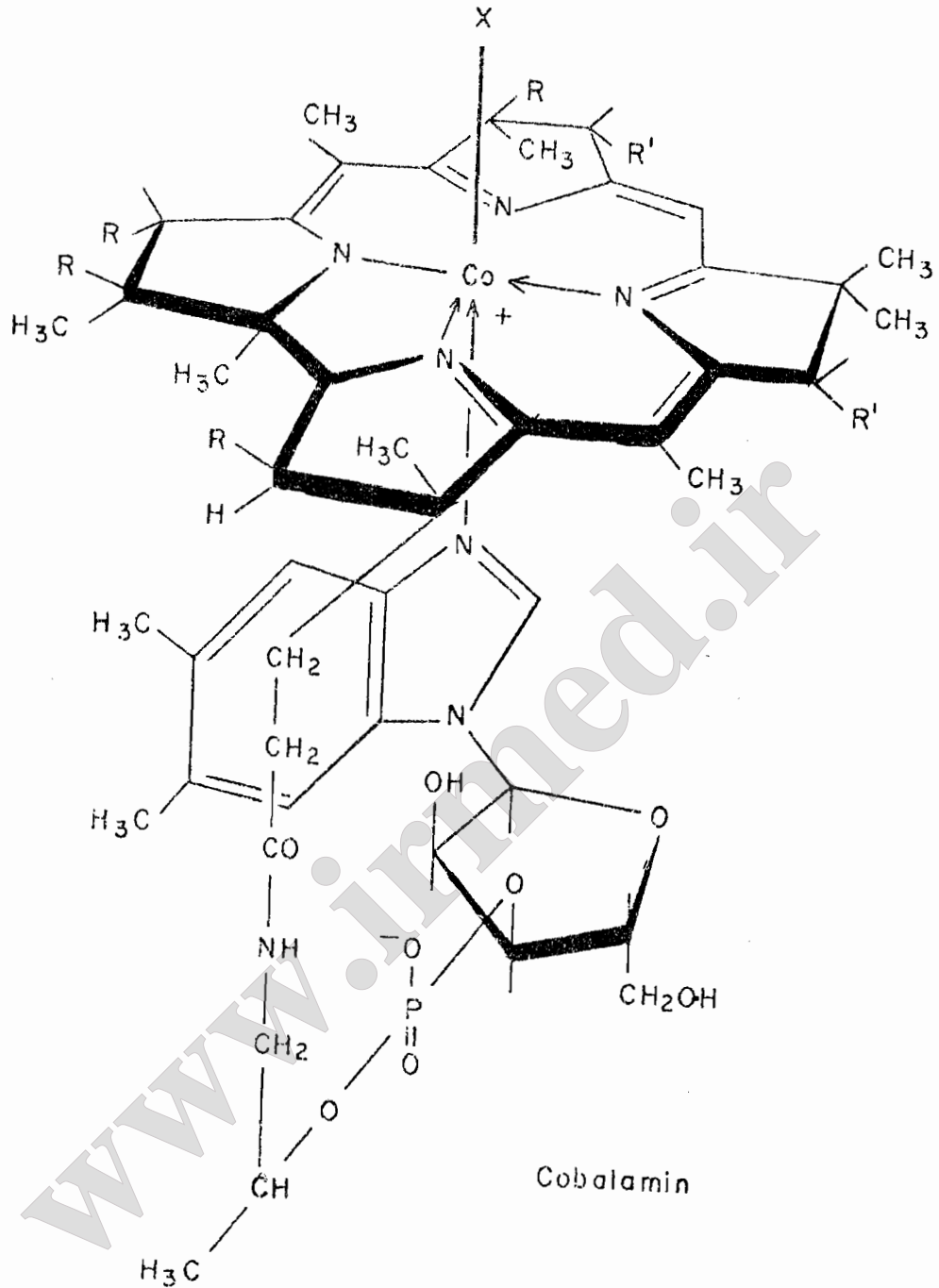
در سال ۱۹۲۶ Minot و Murphy ملاحظه نمودند که بیماری کم خونی با مصرف جگر سیاه (بمیزان یک پوند در روز) تدریجاً مرتفع می‌گردد و اظهار داشتند که در جگر سیاه ماده فعالی وجود دارد که در رمان کم خونی موثر می‌باشد در سال ۱۹۳۰ این ماده فعال از کبد استخراج گردید و بعنوان ماده ضد کم خونی شناخته شد این ویتامین در سال ۱۹۴۸ توسط Rickes و همکارانش در آمریکا و Smith و Parker در انگلستان بصورت کریستال‌های قرمز رنگی تهیه شد و Rickes توانست از چهارتن جگر گوساله فقط یک گرم از این ویتامین را استخراج نماید. فرمول ساختمانی ویتامین B<sub>12</sub> در سال ۱۹۵۵ مشخص گردید. در ساختمان این ویتامین یک اتم کبالت شش ظرفیتی وجود دارد که % ۳۵ / ۴ وزن ملکول را شامل می‌گردد و وزن ملکولی ویتامین ۱۳۵۵ می‌باشد.

در سال ۱۹۷۳ سنتز کامل این ویتامین توسط R.B. Woodward در دانشگاه هاروارد انجام گرفت و نامبرد هبرند ه جایزه نوبل گردید.

ویتامین B<sub>12</sub> جسمی است متبلور سوزنی شکل بزرنگ قرمز تیره و بقدار جزئی در آب حل می‌گردد.

این ویتامین در برابر حرارت پایدار است و توسط اسیدها و قلیاها و قوی تجزیه می‌شود.

فرمول ویتامین B<sub>12</sub> بصورت زیر می باشد



الف : منابع ویتامین B<sub>12</sub>

مهمترین منبع ویتامین B<sub>12</sub> را کبد حیوانات ، گوشت و تخم مرغ تشکیل می دهند در ۱۰۰

گرم کبد گوسفند و گاو به ترتیب ۶۳ و ۳۱ میلی گرم ویتامین B<sub>12</sub> وجود دارد .

کمبود ویتامین B<sub>12</sub> با عوارض ضعف عمومی بدن ، سرگیجه ، رنگ پریدگی ، قرمزی غیر عادی زبان ، صدا کردن گوشها همراه است .

مقدار لازم این ویتامین جهت نوزادان ۳ / ۰ میکروگرم و اطفال ۱ تا ۳ ساله ۱-۳ میکروگرم و برای مردان و زنان ۳ میکروگرم می باشد در دوران بارداری و شیردهی مصرف ۴ میکروگرم ویتامین B<sub>12</sub> در شبانه روز توصیه شده است .

### ب : طرز تشخیص ویتامین B<sub>12</sub>

برای اندازه گیری ویتامین B<sub>12</sub> می توان از روشهای میکروبیولوژی استفاده نمود واز - تغییرات رشد باکتریها که در اثر کشت نمونه حاوی ویتامین B<sub>12</sub> با آنها ایجاد می گردد ، غلظت ویتامین B<sub>12</sub> را تعیین نمود . اخیراً " با بکار بردن کبالت رادیواکتیف <sup>57</sup>Co ) طبق روش Killander و Wids مقدار این ویتامین در سرم خون اندازه گیری می نمایند . مقدار طبیعی آن در ۱۰°C در ۱۰°C سرم خون ۲٪ میکروگرم است .

### ۶- ویتامین B<sub>17</sub> (Nitrilosides)

این مواد که به laetrils نیز موسوم می باشند اغلب در هسته میوه جات

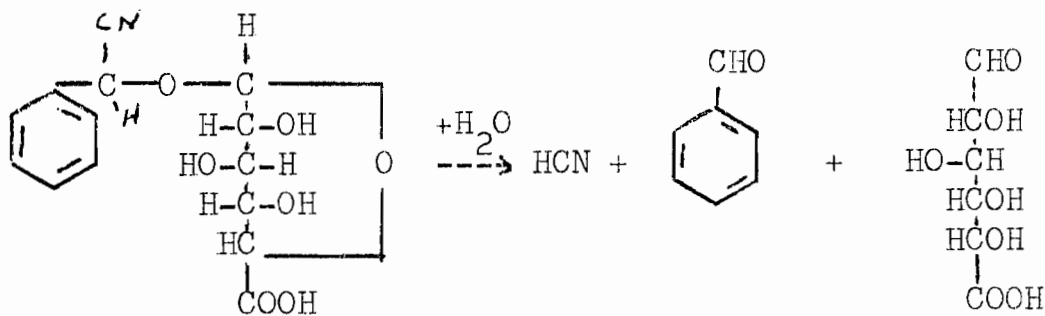
( زرد الو - گیلان - هلو و الو ) بمیزان ۲ تا ۳ درصد یافت می شوند .

ملکول آنها از اسید سیانیدریک و یک حلقه بنزنی ویا استن ویک کربوهیدرات تشکیل یافته است .

این مواد در بدن مسمومیت ایجاد نمی کنند و عموماً "در آب محلولند و در اثر هیدرولیز

توسط آنزیم  $\beta$ -گلوکوزیداز طبق فرمول زیره اسید سیانیدریک و (بنزالدئید ویا استن )

و کربوهیدرات تجزیه می گردند .



laetril

gluconic acid

این ترکیبات توسط Ernst.T.Krebs به ویتامین B<sub>17</sub> نامیده شده اند، یکی

از مهمترین نیتریلوزیدها Amygdalin است که در هسته بادام تلخ و زرد آلو

و دیگر میوه جات یافت می گردد .

نیتریلوزیدها توسط آنزیم  $\beta$ -گلوکوزیداز که از باکتریهای روده ترشح می گردد د هیدرلایز

گردیده و HCN تولید شده بوسیله آنزیم rhodanase به تیوسیانات که ترکیب

غیرسمی است تبدیل می شود و بنزالدئید حاصل نیز در حضور اکسیژن بفوریت ب—

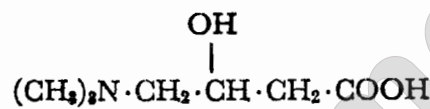
بسنزویک اسید مبدل می گردد از سال ۱۹۷۰ بعد در کانادا از این ترکیبات جهت

معالجه بعضی از انواع سرطان استفاده شده است .

۷- ویتامین B<sub>۳</sub> (Carnitine)

کارنیتین برای اولین مرتبه در سال ۱۹۰۵ توسط Krimberg و Gulewitsch  
از عصاره گوشت استخراج گردید و سپس Tomita و همکارانش در سال ۱۹۲۷ فرمول  
شیمیایی آنرا مشخص نمودند. در سال ۱۹۴۷ Fraenkel آنرا بعنوان  
یک فاکتور منوجهت نوزاد حشرات نوع Tenebrio-Molitor معرفی نمود و آنرا  
ویتامین B<sub>۳</sub> نامید.

از نظر شیمیایی کارنیتین در هیدراکسی - ۴ - تری متیل آمینوبوتیرات بفرمول زیر  
میباشد.



DL- کارنیتین جسمی است رطوبت نما (hygroscopic) و در آب و اتانل محلول و نقطه  
ذوب آن ۱۹۷-۱۹۵ °C می باشد.

L- کارنیتین در آب کمتر محلولست و نورپلاریزه را ۲۲ / ۵° - بچپ برمی گرداند.

d- کارنیتین هیدروکلرید (C<sub>7</sub>H<sub>15</sub>O<sub>3</sub>N<sub>۳</sub> HCl) در آب بسهولت حل گردیده و در

الکل سرد بمقدار جزئی محلولست جسمی است متبلوره نقطه ذوب آن ۱۳۸ °C و

پلاریزه را ۳۰ / ۲۲ + برآست منحرف می سازد.

کارنیتین در اکسیداسیون اسیدهای چرب موثر می باشد و هم چنین بعنوان عامل

متیل دهنده در واکنش های بیوشیمی شرکت می نماید.

منابع اصلی آنرا مخمر آجگو، انواع قارچها و ماهیچه ها تشکیل میدهند، در هر گرم وزن ماهیچه خشك يك میلی گرم کارنی تین وجود دارد، هر<sup>۴۴</sup> ۱۰۰ پلاسمای خون حاوی ۱۳۳۰-۸۶۰ میکروگرم کارنی تین است و غلظت آن در ارشبانه روز ۱۳۰-۸۰ میلی گرم است.

### الف: شناسائی کارنی تین

میزان کارنی تین را در مایعات فیزیولوژی و ماهیچه ها می توان بروشهای بیولوژی و یا شیمیائی تعیین نمود.

در روش شیمیائی که توسط Broekhuysen و Deltour در سال ۱۹۶۱ عملی گردیده است ابتدا کارنی تین استریفیه شده و سپس در مجاورت برموفنل استر تولید شد بصورت کمپلکس آبی رنگی درمی آید که بوسیله کلریمتر شدت رنگ حاصل را میتوان اندازه گرفت.

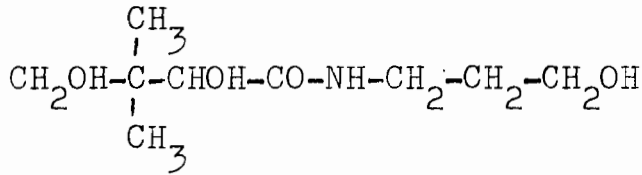
### ۸- پانتوتنیک اسید

این ویتامین در سال ۱۹۲۸ بوسیله Williams و Waterman از مخمر آجگو استخراج گردید و ابتدا بعنوان ویتامین B<sub>۳</sub> معرفی شد و در سال ۱۹۳۲ توسط Williams فرمول شیمیائی آن مشخص نمود و Stiller در سال ۱۹۴۰ آنرا بطریقه سنتز تهیه کرد.

وزن ملکولی پانتوتنیک اسید ۲۱۹ و از نظر شیمیائی دی پپتیدی است که از ترکیب



دی‌هید راکسی دی‌متیل بوتیریک اسید و B-آلانین بوجود آمده است.



در سال ۱۹۴۶ Lipmann و همکارانش نشان دادند که وجود کوآنزیم A برای

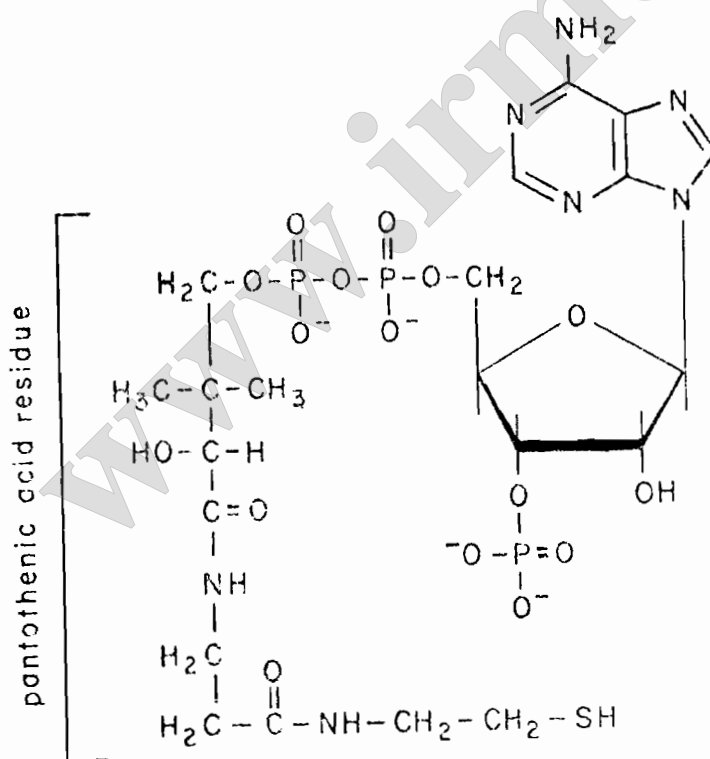
واکنشهای استیل‌کسیون در بدن ضروری است و در سال ۱۹۵۰ ملاحظه نمودند که

پانتوتنیک اسید یکی از سازندگان اصلی کوآنزیم A می‌باشد و در بیوسنتز آن نقش عمده‌ای

دارد.

نام این ویتامین از Panthos واژه یونانی که بمعنای (همه‌جا) می‌باشد مشتق گردیده

است (زیرا در اغلب واکنشهای شیمیایی بصورت کوآنزیم A شرکت می‌نماید).



Coenzyme A

پانتوتنیک اسید جسمی است روغنی شکل و کمی زرد رنگ در آب و الکل محلول و در محیط خنثی در برابر حرارت پایدار ولی در محلولهای اسید و قلیا زود تجزیه می گردد در فرم a - آن در ۲۵°C نوریلاریزه را ۱/۳۷+ بر است منحرف می سازد نوع تجارتنی آن بصورت ملح کلسیم و سدیم است .

پانتوتنات کلسیم بفرمول  $(C_9H_{16}NO_5)_2 Ca$  جسمی است متبلور سفید رنگ کمی تلخ مزه و نوریلاریزه را بر است بر می گرداند .

پانتوتنیک اسید دریافت های بدن اغلب بفرم کوآنزیم A می باشد .

مقدار ضروری این ویتامین ۱۰-۵ میلی گرم در شبانه روز توصیه شده است .

مهم ترین منابع آن زرده تخم مرغ، مخمر آجود- جگر و قلو و بادام زمینی است .

غلظت پانتوتنیک اسید در ۱۰°C سرم خون ۴۰-۲۰ میکروگرم می باشد ، کمبود این

ویتامین در بدن موجب کم خونی ، ریزش موی سر ، و نارسائی غدد فوق کلیوی می گردد

#### الف : تشخیص پانتوتنیک اسید

این ویتامین را در اثر حرارت دادن با هیدراکسیل آمین در محیط قلیائی به فرم اکسیم

در می آورند ، اکسیم حاصل در مجاورت کلروفریک در محیط اسیدی ایجاد رنگ

صورتی می نماید و شدت رنگ حاصل را بوسیله فتومتر در طول موج ۵۲۰ میکرومواندازه گیری

می نمایند .

## استفاده از هیپه ولیزیا نتوتنیک اسید

د اثرهید رلیزاین ویتامین د محیط اسید ویا قلیا B — آلائین و د ی هید را کس —  
 B — د ی متیل بوتیریک اسید حاصل می گردد B — آلائین را می توان توسط پرمنگنات  
 پتاسیم د حضور بر موریتاسیم اکسیده نمود و محصول عمل را د رمجاورت ۲ و ۴ — د ی نیترو  
 فنیل هید رازین به هید رازن که رسوب است تبدیل نمود و از روی وزن هید رازن حاصل  
 مقدار پانوتوتنیک اسید موجود د ر نمونه را تعیین نمود .

### ۹- ویتامین H (Biotin)

د رسال ۱۹۲۷ Boas ملاحظه نمود موشهاییکه د رجیره غذائ آنها سفیده تخم مرغ  
 بعنوان ماده پروتئینی افزوده شده پس از مدت بی ریزش مو — ضایعات پوستی —  
 تشنج مبتلا می گردند د ر صورتیکه سفیده پخته شده این عوارض را ندارد .  
 وی د ر اثر تحقیقاتش د ر این مورد نشان داد که د ر جگر سیاه و مخمر آجودان های وجود  
 دارد که موجب درمان حیوانات آزمایشگاهی مبتلا می گردد .  
 این ماده فعال د رسال ۱۹۳۱ توسط Gyorgy به ویتامین H نامیده شد .  
 Kogl و Tonnis د رسال ۱۹۳۶ از زرده تخم مرغ این ترکیب را استخراج نموده  
 و آنرا Biotin نامیدند د رسال ۱۹۴۲ Du-Vigneaud و همکارانش مشخصا  
 و فرمول Biotin را مشخص نمودند و د رسال ۱۹۴۳ Harris و دیگران سنتز  
 d-Biotin را عملی ساختند .

بیوتین از نظر شیمیائی یک ترکیب هتروسیکلیک گوگرد دار می باشد .

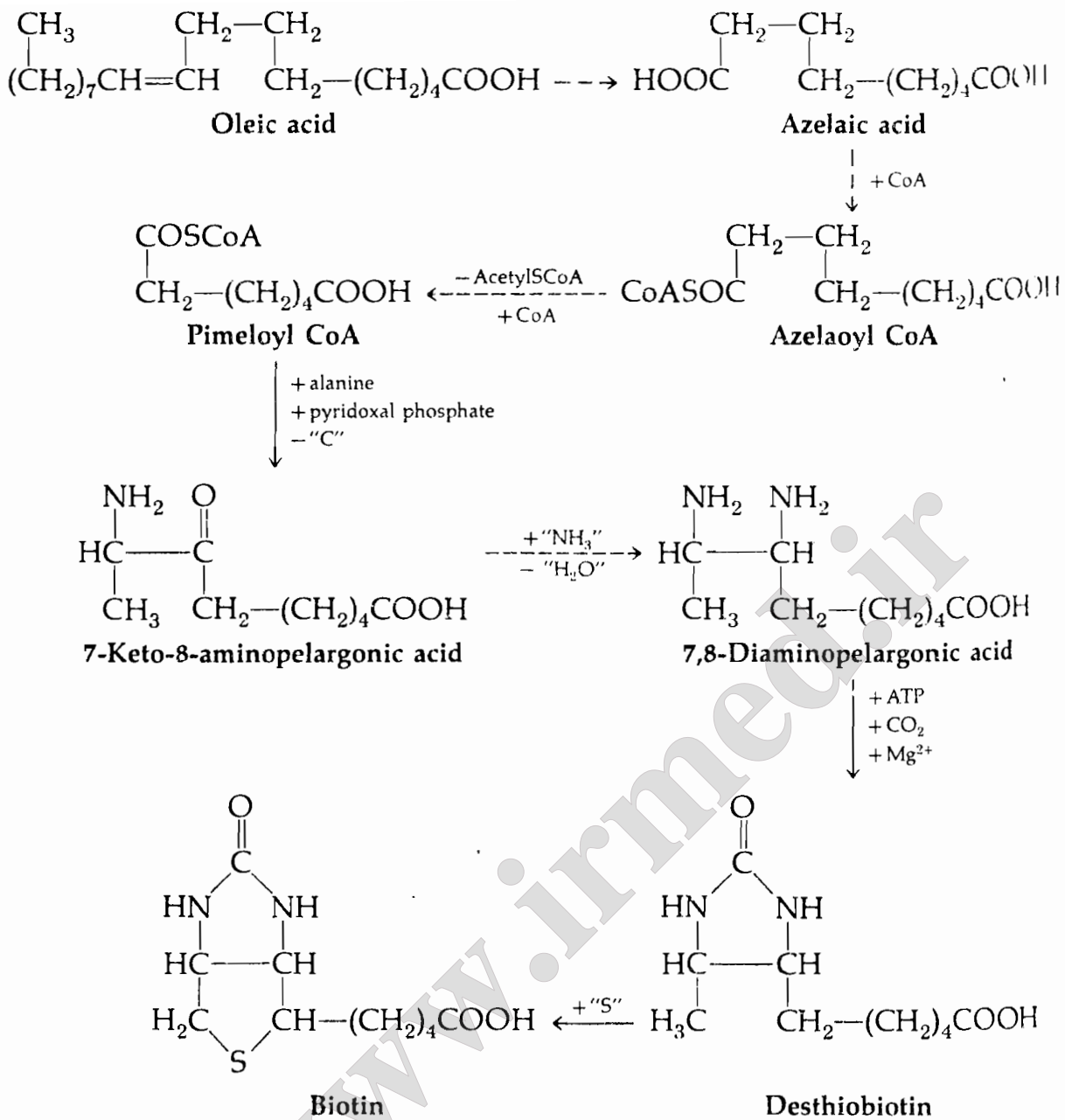
جسمی است متبلور در آب و الکل محلول و در حرارت عادی اسیدها و قلیاها و نور بر آن اثر محسوس ندارند ولی در درجات حرارت بالاتر تجزیه می گردد نقطه ذوب آن  $130^{\circ}\text{C}$  است بیوتین در بافت های بدن و در مواد غذایی اغلب بصورت ترکیب با پروتئین های یافت میشود وجود پروتئینس از نوع glycoprotein در سفیده تخم مرغ بنام Avidin موجب می گردد که با بیوتین بصورت ترکیب درآمده و از فعالیت ویتامینی آن بکاهد Avidin که معنای آن آلبومین گرسنه hungry-Albumin است در اثر حرارت فعالیت خود را از دست داده و دیگر قادر نیست با بیوتین بصورت ترکیب درآید و در نتیجه سفید تخم مرغ پخته عوارض ذکر شده را در بر ندارد .

بیوتین بعنوان کوآنزیم در گروهی از واکنشها از قبیل کربوکسیلاسیون - دکربوکسیلاسیون د آمیناسیون شرکت دارد .

کمبود این ویتامین تولید ناراحتی پوستی و درد شدید ماهیچه ها و ایجا د لاغری می نمایند در اثر خوراندن سفیده تخم مرغ خام به موش و جوجه این علائم ظاهر می گردد .

#### الف : بیوسنتز بیوتین

باکتریها و بعضی از میکروارگانیسم ها میتوانند بیوتین را از اولئیک اسید در طی چند واکنش تهیه نمایند .



منابع مهم بیوتین انواع گوشت ها - زرده تخم مرغ - سبزیجات و غلات و شیر و گرد و  
 می باشد . مقدار ضروری این ویتامین برای افراد بالغ ۱۵۰ میکروگرم در شبانه  
 روز توصیه شده است ، تاکنون دو نوع بیوتین تشخیص داده اند .

۱ - ۴ - بیوتین که در زرده تخم مرغ وجود دارد

۲- بیوتین که در جگر سیاه یافت می‌گردد.

### ب: طرز شناسایی بیوتین

برای شناسایی این ویتامین از روش میکروبیولوژی استفاده می‌گردد. باین طریق که نمونه را با باکتری *Lactobacillus-arabinosus* در شرایط مشخص کشت میدهند و بعداً با اندازه گیری اسید لاکتیک تولید شده غلظت بیوتین را در نمونه محاسبه می‌نمایند.

### ۱۰- ویتامین C (Ascorbic-Acid)

بیماری Scurvy که عوارض مهم آن خونریزی لثه ها و تغییر شکل استخوانهای بدن است از قرنهای پیش در بین ملوانانی که غذا و میوه تازه دسترسی نداشتند شایع بوده است.

در سال ۱۷۴۷ یک پزشک انگلیسی بنام James-Lind توانست افراد مبتلا باین بیماری را با مصرف پرتقال و لیمو معالجه نماید.

در سال ۱۹۰۷ دو نفر نروژی با نام Holst و Frotich این بیماری را بطور تجربی در خوکچه هندی (با تغییر دادن نوع غذا) ایجاد نمودند و از آن بیحد بررسی و درمان

Scurvy در آزمایشگاه و روی حیوانات آزمایشگاهی عملی گردید و سرانجام در سال

۱۹۳۲ King و همکارانش در دانشگاه Pittsburgh موفق گردیدند این ماده

را استخراج نمایند و چون این ترکیب ضد Scurvy بود و خاصیت اسیدی داشت

آنرا Ascorbic Acid نامیدند در همین سال گروه Gyorgy نیز در هنگری

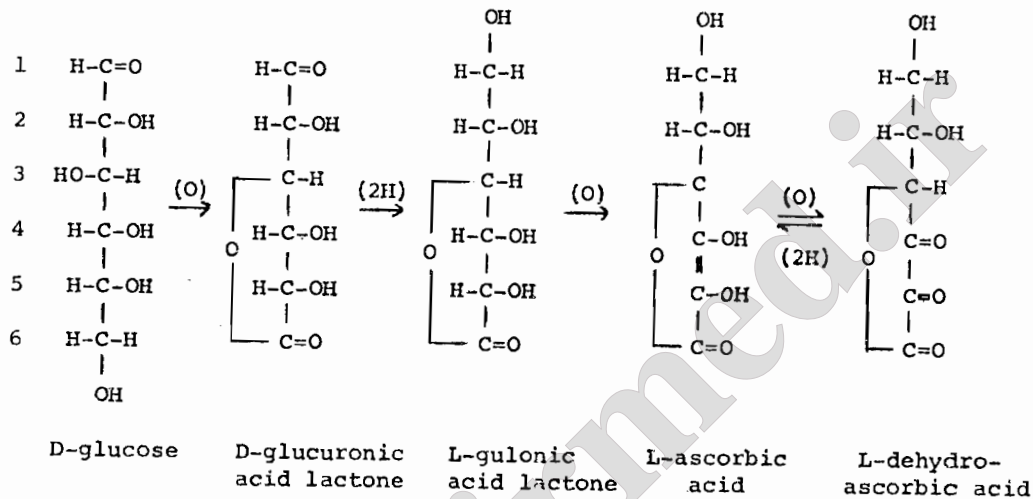
ویتامین C را بصورت خالص از میوه جات تازه استخراج نمودند سنتز ویتامین C در

سال ۱۹۵۰ توسط king و همکارانش از D - گلوکز عملی گردید .

واکنش طی چند مرحله صورت می گیرد ، D - گلوکز در اثر اکسیداسیون ابتدایه D -

گلوکورونیک اسید تبدیل گردیده و جسم حاصل در اثر احیاء توسط ملقمه سدیم به L -

گلوونیک اسید لاکتن مبدل شده و از زهیدرژناسیون آن آسکوربیک اسید تولید می گردد



آسکوربیک اسید جسمی است متبلور سفید رنگ و بی بو طعم آن بسیار ترش است و در آب

بمیزان ۳۳ گرم و در الکل بمقدار ۲ گرم در ۱۰۰°C محلول است ولی در حلالهای آلی نامحلول

است . قدرت چرخش محلول آن در آب ۲۴ تا ۲۳+ و در الکل ۴۸+ است و

ماکریم جذب آن در طول موج ۲۶۵ میکرومواست ، از نظر شیمیائی ویتامین C یک

اندل لاکتونی است که در اثر اکسیده شدن توسط آب اکسیژنه ویا کلرورفریک به

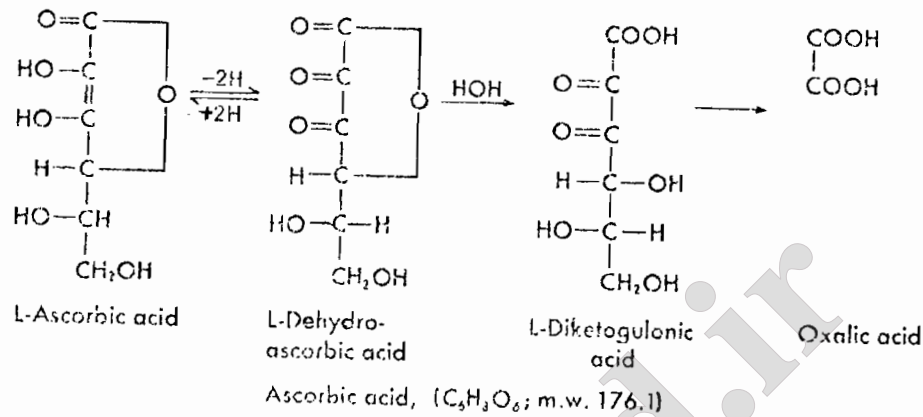
دهیدرو آسکوربیک اسید تبدیل می گردد این ویتامین بعنوان عامل دهنده هیدرژن در

واکنشهای آنزیمی ( hydroxylation ) نقش عمده ای دارا می باشد .

L-آسکوربیک اسید و د هیدروآسکوربیک اسید هر دو دارای فعالیت بیولوژیک—

هستند جسم اخیر سهولت در اثر هیدرلیزه ترکیب غیر فعالی بنام L- دیکتوگلوونیک

اسید تبدیل می گردد



ویتامین C در واکنشهای اکسید و احیای بدن در عمده های دارا می باشد و هم چنین در ساختمان کلاژن نیز شرکت دارد، ویتامین C در برابر حرارت ناپایدار است و سهولت تجزیه می گردد، لذا در موقع طبخ بایستی سبزیجات را پس از جوش آمدن آب بغذا افزود تا میزان تجزیه آنها کاسته شود.

ویتامین C اسیدی است نسبتاً قوی و از استیک اسید قوی تر می باشد و با فلزات تولید ملح می نماید، یک میلی گرم آسکوربیک اسید معادل ۲۰ واحد بین المللی است.

### الف: منابع ویتامین C

ویتامین C در اغلب میوه جات تازه بخصوص لیمو- پرتقال- گوجه فرنگی- انگور- توت فرنگی و در سبزیجات مختلف وجود دارد.



در ۱۰۰ گرم کلم برگ و شلغم و فلفل سبز و خردل به ترتیب ۱۸۶ و ۱۳۹ و ۱۲۸ و ۹۷

میلی گرم ویتامین C وجود دارد، میزان این ویتامین در ۱۰۰ گرم توت فرنگی و پرتقال و گوجه فرنگی نیز به ترتیب ۵۹ و ۵۰ و ۲۳ میلی گرم می باشد.

غلظت ویتامین C در ۱۰۰ پلاسما، خون بین ۰/۳ تا ۰/۵ میلی گرم است و روزانه حدود ۲۰ میلی گرم ویتامین C توسط ادرار دفع می گردد.

برای ثابت نگاه داشتن غلظت ویتامین C در خون بمیزان یک میلی گرم در ۱۰۰<sup>cc</sup> برای افراد بالغ روزانه مصرف ۱۰۰ میلی گرم ویتامین توصیه شده است.

حد اقل مصرف ویتامین C لازم برای اطفال کمتر از یک سال ۳۰ میلی گرم و نوجوانان ۸۰ میلی گرم و جهت مردان و زنان ۷۵ میلی گرم و در دوران حاملگی و شیردهی به ترتیب ۱۰۰ و ۱۵۰ میلی گرم می باشد.

ب: واحد ویتامین C هر واحد بین المللی ویتامین C معادل ۵٪ میلی گرم اسید اسکوربیک خالص می باشد.

ج: طرز تشخیص ویتامین C ۱- توسط معرف ۲ و ۶- دی کلروفنل ایندوفنل

این معرف که برنگ آبی است در محیط اسیدی ویتامین C را احیاء نموده و خود بی رنگ می شود.

۲- توسط معرف ۲ و ۴- دی نیترو فنیل هیدرازین

دهیدرو آسکوربیک اسید که از اکسید آسیون اسید اسکوربیک ایجاد می گردد در مجاورت اسید سولفوریک با این معرف برنگ قرمز درمی آید بنا بر این بایستی ابتدا ویتامین C

• موجود در نمونه را اکسیده نمود و سپس راکتيف فوق را بکاربرد .

۳- اسيد فسفوموليبديک با ويتامين C ايجاد رنگ آبی می نماید .

۴- سولفات فرود محیط قلیائی با ويتامين C رنگ بنفش تولید می کند .

۵- پنتا اکسید وانادیم  $V_2O_5$  در مجاورت اسيد سولفوریک با ويتامين C ابتدا تولید

رنگ آبی نموده که سپس برنگ سبز تبدیل می گردد .

### اندازه گیری ويتامين C

#### تیتراسیون بوسیله ید

از این روش بیشتر در مورد تعیین ويتامين C در آب میوه جات استفاده می گردد  $50^{\circ}C$  نمونه را در یک ارلن  $100^{\circ}C$  ریخته و آن  $20^{\circ}C$  آب مقطر و  $20^{\circ}C$  لعاب نشاسته % ۱ اضافه نمایند و سریعاً "آنرا توسط محلول ید  $N/100$  (حاوی ۱۶ گرم ید و ریتاس در لیتر) تیترومی کنند هر ۱۰۰ محلول ید مصرف شده معادل ۸۸ / ۰ میلی گرم اسکوربیک اسید می باشد .

### ۱۱- ويتامين M (Folic Acid) Folacin

در سال ۱۹۳۲ Balimoria, Wills توانستند میمون هائیکه دچار بیماری

کم خونی anemia شده اند با تغذیه مخمر آبجو معالجه نمایند DAY و همکارانش

این ترکیب موثر در مخمر را ويتامين M (Monkey) نامیدند .

در سال ۱۹۳۸ Manning و Stokstad همان ماده موثر را که فاکتور اصلی

جهت موجوده و مرغ بود به فاکتور U (Unknown) فاکتور ناشناخته نامیدند و در

سال ۱۹۳۹ Hogan و Parrott همان ترکیب را که موجب متعادل شدن کمیت

و کیفیت خون بود بعنوان ویتامین B<sub>۱۲</sub> (Chicks) شناختند و سپس در سال ۱۹۴۰

Snell و Peterson این فاکتور را که سبب رشد باکتری Lactobacillus-casei

بود بنام ویتامین L معرفی نمودند و با اواخره در سال ۱۹۴۱ Mitchell و همکارانش

آنرا از برگ سبزی صورت خالص استخراج نموده و به Folic acid نامیدند (oilium

در زبان لاتین بمعنای برگ است) • مشخصات شیمیایی و فرمول این ویتامین در سال

۱۹۴۵ توسط گروه Angler معلوم گردید و در همان سال Tom-Spies نشان داد که

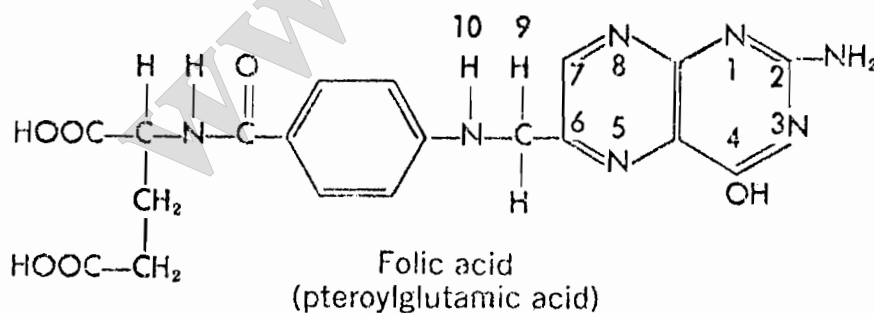
این ویتامین در درمان کم خونی بخصوص در دوران حاملگی عمل موثری است

از نقطه نظر شیمیایی فولیک اسید ترکیبی است که از تراکم یک ملکول گلوتامیک اسید و یک

ملکول ۴-آمینوبنزوئیک اسید و حلقه هتروسیکلیک بنام Pteridine تشکیل یافته

است • این ویتامین به Pteroylglutamic acid نیز موسوم می باشد و فرمول

ساخته آن بطور زیر است:



دو نوع دیگر از فولیک اسید نیز تا کنون شناخته شده اند که در یک کدام سه ملکول و در

دیگری هفت ملکول گلوتامیک اسید در زنجیر پلی پپتیدی قرار دارند ایندو نوع به

Pteroyl triglutamic acid و Pteroyl heptaglutamic acid موسوم هستند

و آنزیمی که قادر است جسم اخیر را به گلوتامیک اسید و Pteroylglutamic acid

تجزیه نماید به Bc-Conjugase نامیده شده است .

فولیک اسید جسمی است متبلور زرد رنگ بمقدار جزئی در آب سرد محلول ولی در آب گرم  
حلالیت آن بیشتر است ملح سدیم آن بسهولت در آب محلولست ، این ویتامین در  
برابرحرارت در محیط قلیائی مقاوم است و در محیط اسیدی بفوریت در اثر حرارت تجزیه  
می گردد و در برابر نور نیز فعالیت خود را از دست می دهد . منشاء این ویتامین در جگر  
سیاه - اسفناج - مخمر ابجو - و سبزیجات است .

### الف : منابع فولیک اسید

منابع مهم این ویتامین را مخمر ابجو ، گندم ، برنج ، مارچوبه ، جگر سیاه و قلو هـ  
تشکیل می دهند .

در ۰۰۰ گرم مخمر ابجو ۲ تا ۳ میلی گرم و ۱۰۰ گرم جوانه گندم ۳ / ۰ میلی گرم فولیک اسید  
یافت می گردد .

میزان مصرف ضروری این ویتامین ۴۰ تا ۹۰ میکروگرم در شبانه روز است ولی در موارد کم  
خونی می توان مقدار مصرف آنرا تا ۱۰ میلی گرم نیز تجویز نمود .

فولیک اسید اغلب بفرم تتراهیدروفولیک (FH<sub>4</sub>) در واکنشهای آنزیمی شرکت می نماید .

این ویتامین در سنتز DNA رل مهمی را بعهده دارد .

### ب : طرز تشخیص فولیک اسید

میزان فولیک اسید را اغلب بروش های میکروبیولوژی در نمونه تعیین می نمایند باکتری های

مناسب برای کشت در این مورد عبارتند Streptococcus-Faecalis و

Lactobacillus-Casei و آزروی اندازه گیری میزان کدورت حاصله بوسیله دستگاه

کدورت سنج و مقدار اسید لاکتیک تولید شده میتواند غلظت ویتامین را در نمونه محاسبه

نمود .

### ۱۲- اینوزیتول Inositol

این ویتامین در سال ۱۸۵۰ آزمایشچه Inose استخراج گردیده و بعلت داشتن

طعم شیرین به قند ماهیچه muscle-sugar موسوم شده است .

در سال ۱۹۲۸ Eastcott آنرا از برگ چای جدا نمود و مشاهده نمود که این

ترکیب عامل موثری در نمو انواع مخمرها می باشد Woolley در سال ۱۹۴۰ توانست

در آزمایشگاه با حذف این ویتامین از غذای موشها در آنها یک نوع عارضه چشمی

alopecia ایجاد نماید و ملاحظه نمود که این عارضه با مصرف اینوزیتول برطرف می گردد

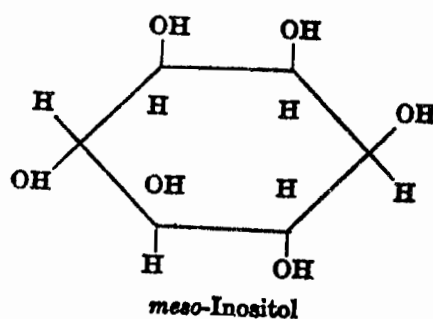
در سال ۱۹۴۷ Sonne و Sobotka غلظت آنرا در ریاسمای خون انسان در حال

طبیعی بین ۰/۷۶-۰/۳۷ میلی گرم در ۱۰<sup>cc</sup> تعیین نمودند و بعد ها معلوم شد که

این ویتامین در قلب - ماهیچه ها و مغز نیز وجود دارد اینوزیتول از نظر تئوری می تواند

۹ ایزومر مختلف داشته باشد ولی تنها یک نوع آن ( مزو- اینوزیتول ) دارای فعالیت

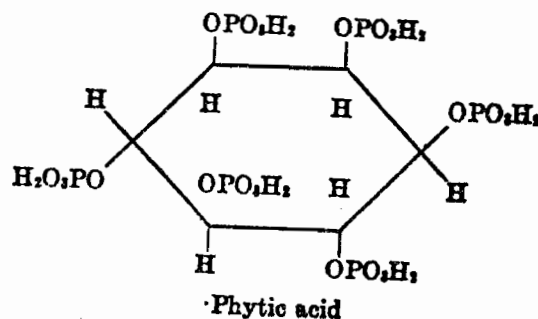
فیزیولوژیکی است



مزو اینوزیتول جسمی است متبلور سفید رنگ در آب بمیزان ۱۲ / ۵ % در ۲۰°C حل می گردد و در الکل و اتر نامحلول است و نقطه ذوب آن ۲۲۵°C می باشد .

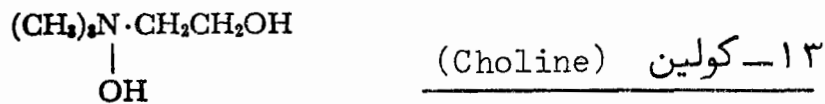
این ویتامین را میتوان بطور سنتز از هیدرژن سولفید و اکسی بنزن تهیه نمود .  
منابع اصلی آن جگر سیاه - کلیه - ماهیچه حیوانات و هم چنین بصورت ترکیب در بعضی حبوبات یافت می شود . مشتق شش فسفات آن بنام فیتیک اسید در دانه غلات وجود دارد .

فیتیک اسید در بدن بایون کلسیم به صورت کلسیم فیتات درآمده و در جدا روده ها رسوب می نماید و تا حدی مانع جذب کلسیم می شود از این جهت گروهی فیتیک اسید را rachitogenic میدانند .



میزان احتیاج روزانه به این ویتامین یک گرم است و حدود ۷۰ درصد اینوزیتول جذب شد، به گلوکز تبدیل می‌گردد و قسمتی از آن توسط آدرال دفع می‌گردد مصرف زیاد این ویتامین موجب تراکم چربی و کلسترل در کبد می‌شود.

برای تشخیص اینوزیتول عموماً "از روشهای میکروبیولوژی استفاده می‌گردد."



Choline

کولین در سال ۱۸۶۲ توسط Strecker از ماده صفرا استخراج شد و در سال ۱۸۶۷ سنتزان بوسیله Wurtz عملی گردید، کولین از سازندگان اصلی لسیتین و اسفنگومیلین است از نظر بیولوژی عامل متیل دهنده است و برای موش - جوجه - بوقلمون ماده غذائی اصلی بشمار می‌آید.

منابع مهم این ویتامین زرده تخم مرغ - جگر سیاه، قلوه و غلات می‌باشند و کمبود آن در رستنداران تولید خون ریزی، ناراحتی‌های کلیوی - بزرگی کبد و کم‌خونی می‌نماید کولین جسمی است بی‌رنگ، متبلور و در آب بسهولت محلول و در اتانل، متانل بمقدار جزئی حل‌گردد و در اترنفست، بنزن، تولوئن، نامحلول است. کولین دارای خاصیت قلیائی است (قوی‌تر از آمونیاک) و توسط اسیدها تولید ملح می‌نماید، در اثر حرارت به تری‌متیل‌امین و اتیلن‌گلیکول تبدیل می‌گردد. کولین توسط فسفوتنگستیک

اسید و فسفومولید یک اسید رسوب داده می‌شود.  
پایان جلد اول

فهرست الفبائی مندرجات

آلبومین ۵ و ۲۳۴	حرف (آ)
آلژنیک اسید ۵۷ و ۱۱۶	آب اکسیژنه ۵۳ و ۵۸
آلدولاز ۳۳۷	آب برم ۴۱ و ۵۲ و ۲۷۵
آلدوسترون ۱۷۶	آدرنالین ۵
آلدونیک اسید ۵۲	آدرنوگورتیکوتروپین (ACTA) ۸
آمیلاز ۱۰۸ و ۳۰۵	آدنوزین ۲۸۶
آمیلوکتین ۱۱۰	آدنوزین دی فسفات (ADP) ۲۸۷
آمیروز ۱۱۰	آدنوزین تری فسفات ۲۸۷ و ۳۵۵
آنزیم ۳۰۳ و ۳۰۴	آدنوزین ۳ و ۵ سیکلیک فسفوریك اسید ۲۸۸
آنزیم های اکسیدی و احیائی ۳۳۴	آدنین ۲۸۳ و ۲۹۴
آنزیم های ایزومراز ۳۳۴ و ۳۳۸	آرابینوز ۲۲ و ۳۵ و ۵۷
آنزیم های ترانسفراز ۳۳۴ و ۳۳۵	آرژنین ۱۸۸ و ۱۹۳ و ۳۰۱
آنزیم های لیاز ۳۳۴ و ۳۳۷	آرابونیک اسید ۵۳
آنزیم های لیگاز ۳۳۴ و ۳۳۹	آراشیدونیک اسید ۱۲۷ و ۳۷۳
آنزیم های هیدرولاز ۳۳۴ و ۳۳۶	آراشیدیک اسید ۱۲۷
آویدین ۳۵۰	آزلائیک اسید ۱۳۸
حرف (الف)	آسپارتیک اسید ۱۹۱
ارگسترل ۱۶۱	آسپارژین ۱۹۲ و ۱۹۸
اسپریمین ۲۷۷	آکتینومیسین L ۸
اسپریمیدین ۲۷۷	آکاراگار ۱۱۴
استتاریك اسید ۱۲۷ و ۱۳۰	آلانین (D) ۱۹۹ و ۲۰۷ و ۲۳۱
	آلانین ۲۰۵



اسیدهای چرب	
احیاء ۱۳۵	استاکیوز ۱۰۰
استری شدن ۱۳۴	استراز ۳۳۶
اکسیداسیون ۱۳۷	استریتومیسین ۹۹
جذب طیفی ۱۳۲	استرولهای حیوانی ۱۵۵
حلالیت ۱۳۱	استروئیدها ۱۵۴
صابونی شدن ۱۳۳	استیگماسترل ۱۶۳
نقطه جوش ۱۳۲	اسفنگولیپیدها ۱۴۶
نقطه ذوب ۱۲۹	اسفنگومیلینها ۱۴۶
هالوژناسیون ۱۳۶	اسمومتر ۲۴۷
هیدرژناسیون ۱۳۵	اسیدهای آمینه (اسیدی) ۱۹۱
اسیدهای صفراوی ۱۶۷	اسیدهای آمینه (بازی) ۱۹۳
اسیدهای فسفاتیدیک ۱۴۱	اسیدهای آمینه (خنثی) ۱۹۵
اسیل گلیسرولها ۱۲۶	اسیدهای آمینه (قطبی) ۱۹۵
اسیدهای هسته ۲۷۷	اسیدهای آمینه (غیرقطبی) ۱۹۹
الاستن ۲۰۵ و ۲۳۱	<u>اسیدهای آمینه</u>
الاستوموسین ۲۳۱	آمفوتری ۲۰۸
الدوز ۲۶	حلالیت ۲۰۶
الدوتروز ۲۹	فعالیت نوری ۲۱۴
الدوینتوز ۲۹	مزه ۲۰۸
الکتروفورز ۱۰ و ۲۶۰	نقطه ذوب ۲۰۷
الیگوساکاریدها ۸۵	اسیدهای آمینه (استاندارد) ۱۸۹

ایزومری

نوری ۱۸

هندسی ۱۸

اینوزیتول ۴۰۹

حرف (ب)

بازشیف ۴۳ و ۲۲۰

بازهای پریمیدین ۲۸۱

بازهای پردین ۲۸۳

باکتوریل ۱۸۱

بتائین ۲۱۹

بنزویک اسید ۳ و ۵۸

بوتان ۱۶

بورنیل ۵۶

بیوتین ۳۵۰

بیوره (معرف) ۲۷۱

بیلی وردین ۱۶۹

بیلی رویین ۱۶۹

حرف (پ)

پاراتیروئید ۷ و ۹

پالمیتولیک اسید ۱۲۷

پانتوتنیک اسید ۲۰۵ و ۳۹۶

اندیول ۶۳

انرژی فعال کننده ۳۰۸

انسولین ۶ و ۲۳۲

انورتاز ۳۱۲

انولیزاسیون ۶۱

اوالبومین ۲۳۴

اوریزین ۲۳۵

اوبی کینین ۳۴۷

اوره ۴

اوراز ۶ و ۳۰۵ و ۳۴۰

اوراسیل ۲۸۱ و ۲۹۴

اورونیک اسید ۵۵

اوریدین دی فسفات ۳۵۶

اوریدین تری فسفات ۲۸۸

اوریک اسید ۳ و ۲۸۰۴

اولتراسانتریفوژ ۲۴۹

ایزوبوتان ۱۶

ایزورن ۱۷۸

ایزوتوپ ۱۰

ایزومری

فضائی ۱۸

مزو ۲۴

۶۴ پلی هیدراکسی اسید	پپتیداز ۳۲۹
۱۰۱ پنتاساکارید	پپسین ۳۰۵ و ۳۰۶
۲۱۷ پنتاکلوروفسفر	پدیده تندال ۲۵۲
۴۵ پنتامیل گلرکر	پرگنایدیول ۱۷۵
۴۱ پنتاهیدراکسی اسید	پروتامین ۲۳۶ و ۲۹۹
۳۵ و ۲۳ پنتوز	پروتئین های ساده ۲۲۶
۵۱ پنتوفورانوز	پروتئین های رشته ای نامحلول ۲۲۶
۷ پنی سیلین	پروتئین های کروی محلول ۲۳۲ و ۲۶۸
پیرانوز ۴۶	پروتئین های توام ۲۳۸
پیریداکسال فسفات ۳۴۹ و ۳۵۸	پروتئین تافات ۲۷۰
پیریداکسین ۳۸۹	پروپیل نرمال ۱۷
پیریداکسامین ۳۸۹	پروپیونیک الدئید ۱۷
پیروفسفاتاز ۳۱۴	پروژسترن ۱۷۴
<u>حرف (ت)</u>	پروستاگلاندین ۱۸۱
تارتاریک اسید ۳ و ۴ و ۲۳	پرولین ۲۰۲
تئوبرومین ۲۸۵	پریدیک اسید ۵۱
تئی کان ۱۲۲	پریدین ۱۷۴
تتراساکاریدها ۱۰۰	پکتین ۵۷ و ۱۱۵
تتروزها ۳۵	پلاریمتر ۲۰
تخمیر ۵	پلارگونیک اسید ۱۳۸
ترئونین ۷ و ۱۸۸ و ۱۹۷	پلاسمالوژن ها ۱۴۵
ترین ها ۱۷۸	پلی پپتیدها ۱۸۷

حرف (چ)

چپ بر ۲۰

چرخش مخصوص ۲۱

حرف (دال)

د اکسی ریونوکلئیک اسید ۲۳۸ و ۲۹۱

د اکسی کولیک اسید ۱۶۸

د زاکسی آدنوزین ۲۸۶

د زاکسی گوانوزین ۲۸۶

د زاکسی سیتیدین ۲۸۶

دانستیومتر ۲۶۱

د سموزین ۲۰۵

د کریوکسیلاز ۲۱۶ و ۳۲۳ و ۳۳۷

د کریوکسیلاسیون (اسیدهای آمینه) ۲۱۶

د کسترین ۱۱۳ و ۲۲

د ناتوراسیون ۲۵۵

د هیدراتاسیون ۷۱

د هیدروکلسترل ۱۵۸

دی آنی زیدین (ارتو) ۵۸

دی اکسی ریوز ۳۷

دیژیتوژنین ۷۴

دیژیتونین ۷۴

دی ساکاریدها ۸۵

ترهالوز ۸۶ و ۹۴

تروپوکلازل ۲۳۰

ترویرالاستین ۲۳۱

تری اسیل گلیسرولها ۱۳۹

تری پسین ۳۰۵ و ۳۰۶ و ۳۲۷ و ۳۳۳

تریپتوفال ۱۸۸ و ۱۹۹ و ۲۰۳ و ۲۵۱

تری ساکاریدها ۹۷

تری کلرواستیک اسید TCA ۱۰۸

تریوز ۲۳ و ۲۷ و ۲۹

تستوسترون ۱۷۱ و ۱۷۲

تورانوز ۷۶ و ۹۲

توروکولیک اسید ۱۶۹

توکوفرول ۳۷۲

تیامین پروفوسفات ۳۵۷

تیروکسین ۶

تیروئید ۵

نیمیدین ۲۸۶

تیمین ۲۸۱

حرف (ث)

ثابت میکائلیس ۳۱۸

حرف (ج)

جنگولیک اسید ۲۰۴

۲۹۵ m-RNA	ریبونوکلئیک اسید	دی گلیسینات مس ۲۲۵
۲۹۵ S-RNA	ریبونوکلئیک اسید	دی متیل سولفات ۴۵
۲۹۶ R-RNA	ریبونوکلئیک اسید	۲۲۲ دی نیتروفلوروپنزل
۲۹۶ U-RNA	ریبونوکلئیک اسید	دی هیدراکسی استن ۱۷ و ۳۳
	<u>حرف (ز)</u>	دی هیدرواکسی تیرامین ۳۲۳
	زئین ۲۳۶	دی هیدرواکسی فنیل آلانین ۳۲۳
	<u>حرف (ژ)</u>	<u>حرف (ر)</u>
	ژرانیول ۱۷۸	راد یوایمونولژی ۱۰
	ژلاتین ۲۰۵ و ۲۳۱	رافینوز ۲۲ و ۲۵ و ۹۱ و ۹۸
	ژنتی بیوز ۹۰ و ۹۷	راست بر ۲۰
	<u>حرف (س)</u>	راسمیک ۲۳
	ساکارز ۲۲ و ۲۶	راسمیزاسیون ۱۸۸
	ساکاریک اسید ۸۳ و ۸۴ و ۱۵۰	زاموز ۲۲ و ۲۶
	سالمین ۲۳۷	زاموز L ۳۹
	ستونتوزها ۳۸	رزورسینول ۷۱
	ستوز ۲۶	روداناز ۳۶۴
	ستوگلو تاریک اسید ۳۴۴	ریبوز ۲۷۹
	سد یمانتاسیون ۲۴۹	ریوفلاوین ۲۴۳
	سرروزیدها ۱۴۷	ریبولوز ۳۸ و ۳۹
	سروگلیکوئید ۲۳۹	ریبونوکلئاز ۲۵۶ و ۳۰۵ و ۳۲۷
	سروموکوئید ۲۳۹	ریبونوکلئیک اسید (RNA) ۲۳۸ و ۲۸۲
		ریبونوکلئیک اسید بیوسنتز ۲۹۶

سیستین ۱۸۸ و ۱۹۷ و ۲۷۶	سیرین ۱۸۸ و ۱۹۶ و ۲۰۷
سیستئین ۱۸۸	سفالین ها ۱۴۳
سیکل اسید سیتريك ۷	سلویوز ۹۰ و ۱۰۴
سیکل اوره ۷	سلولز ۱۴ و ۱۰۳
<u>حرف (ش)</u>	سوبسترا ۳۰۶
شیلومیکرون ۲۴۰ و ۲۴۱	سوربیتول ۴۲
<u>حرف (ص)</u>	سوکروز ۹۲
صمغ ها ۱۱۵	سوکسنيك اكسيد از ۳۱۲
صمغ عربی ۱۱۵	سوکسنيك اسيد ۳۴۶
<u>حرف (ع)</u>	سولفاتیدها ۱۴۹
عدد صابونی شدن ۱۳۴	سولفولیسیدها ۱۴۹
عددید ۱۳۷	سولفاتى ازل ۳۳۳
<u>حرف (غ)</u>	سولفاپیریدین ۳۳۳
غلظت سوبسترا ۳۱۶	سولفادی ازین ۳۳۳
<u>حرف (ف)</u>	سولفاگوآیندین ۳۳۳
فارنزول ۱۸۱	سولفون آمیدها ۳۳۳
فرمیک اسید ۴	سیانات سرب ۴
فروکتوز ۲۲ و ۲۶	سیانوآلانین ۲۰۴
فروکتوز ۶ فسفات ۷۶	سیانیدريك اسيد ۲۸ و ۶۴
فسفوگلیسریدها ۱۴۰	سیتدین ۲۸۶
فسفو پروتئین ها ۲۴۲	سیتدین تری فسفات ۲۸۸
	سیتوزین ۲۸۱ و ۲۹۴
	سیتوسترل ۱۶۲

۲۷	قندهای مرکب	۳۴۱	فسفویلاسیون
	<u>حرف (ك)</u>	۲۴۸ و ۲۴۵	فشاراسمزی
	کاتالاز ۳۰۶	۳۴۱ و ۳۲۸	فعال کننده ها
	کاداورین ۲۷۷	۳۱۰	فعالیت آنزیم ها
	کارامل ۹۳	۳۴۵ FAD	فلاوین آدنین دی نوکلئوتید
۲۲۱	کاربامینوهموگلوبین	۳۴۵ و ۲۴۳	فلاوروتئین
۲۲۱	کاربوکسی آمینواسید	۳۴۵ FMN	فلاوین سنونوکلئوتید
	کاروتن ۱۸۱ و ۳۶۱	۳۸	فلوروگلوکوسینول
	کازئین ۳ و ۲۰۱ و ۲۴۲	۱۵۴	فنانترول
	کازئیناز ۳۲۷	۲۰۲ و ۱۹۹	فنیل آلانین
	کالین استرل ۱۶۱	۶۷ و ۳۶	فنیل هیدرازین
	کافئین ۲۸۵	۴۶ و ۴۰	فورانوز
	کراتان سولفات ۱۲۳	۵۸	فورفورال
	کراتین ۲۳۲	۳۹	فوکوز
	کرازین ۱۴۸	۲۸	فوماریک اسید
	کروماتوگرافی ۱۰ و ۲۵۲	۸۱ و ۲۶	فهلینگ (معرف)
	کروموپروتئین ها ۲۴۱	۳	فیبرین
	کلانیک اسید ۱۶۸	۲۲۸	فیبروئین
	کلاژن ۲۰۴ و ۲۲۸ و ۲۳۰	<u>حرف (ق)</u>	
	کلرورسولفوزیل ۲۱۷	۲۶۴	قدرت یونی
	کلروفیل ۱۸۱ و ۲	۲۶	قندانورت
	کلسترل ۱۵۶ و ۳	۸۳	قندهای آمینه
		۲۶ ( ۲۷ )	قندهای ساده

گزانترین ۲۸۴	کنود اکسی کولیک اسید ۱۶۸
گریلوز ۲۲ و ۳۷	کوآنزیم های ناقل هیدرژن ۳۴۲
گریلولوز ۳۸ و ۳۹	کوآنزیم های ناقل عوامل شیمیائی ۳۴۲
گلوبین ۲۳۷	کوآنزیم های موثر در ایزومریزاسیون ۳۴۲ و ۳۵۶
گلوتامیک اسید ۱۹۲	کوآنزیم Q ۳۴۷
گلوتامین ۱۹۸	کوآنزیم ۳۵۴ و ۳۵۳A
گلوتامین آز ۳۳۷	کپروسترل ۱۶۵
گلوکلین ۲۳۵	کورتیزول ۱۷۶
گلوکوتنین ۲۳۵	کورتیزون ۱۷۶
گلوکاکن ۸	کولیک اسید ۱۶۸ و ۱۷۰
گلوکر ۱۴ و ۲۲ و ۵۰ و ۵۸ و ۷۷	کولین (باز) ۱۴۲ و ۴۱۱
گلوکریک فسفات ۷۶	کدر روایتن سولفات ۱۲۰
گلوکوروبیک اسید ۵۲ و ۹۵ و ۷۶	کدر روایتن ۴۰ سولفات ۱۲۰
گلوکونات کلسیم ۵۳	کدر روایتین ۶ سولفات ۱۲۱
گلیسرالدئید ۱۷ و ۱۸ و ۱۹ و ۲۸	کیتوبیوز ۱۱۸
گلیسرول ۵۳	کیتین ۱۱۷
گلیکواسفنگولپیدها ۱۴۷	<u>حرف (گ)</u>
گلیکواسفنگولپیدهای اسید ۱۵۰	گالاکتورویک اسید ۵۵ و ۵۷
گلیکوپروتئینها ۲۳۹	گالاکتور ۲۲ و ۲۵ و ۵۵ و ۷۹
گلیکوزید ۳۶ و ۷۲	گالاکتوز اکسیداز ۵۹
گلیکوژن ۱۴ و ۲۲ و ۱۰۶	گالاکتولپید ۸۰
گلیکوکولیک اسید ۱۶۹	گانگلیوزیدها ۸۴ و ۱۵۰
گلیکولیز ۷	



۲۴۰	لیوویتامین	۲۸۶	گوانوزین
۱۹۳	لیزین	۲۸۸	گوانوزین تترافسفات
۳۳۷	لیزین دکربوکسیلاز	۲۸۸	گوانوزین تری فسفات G.T.P
۳۷۳	لینولنیک اسید	۲۸۸	گوانوزین ۳ و ۵ سیکلیک فسفریک اسید
۳۷۳	لینولنیک اسید	۲۵۸	گوانیدین
	<u>حرف (م)</u>	۲۸۳	گوانین
			<u>حرف (ل)</u>
۸۶ و ۲۶ و ۲۲	مالتوز	۳۶۴	لاتریل
	مالنیک اسید	۸۹ و ۲۵ و ۲	لاکتوز
۷۴	ماندالونیزیل	۲۶۷	لاکتوگلوبولین
۵۷ و ۵۵	مانورونیک اسید	۳	لاکتیک اسید
۸۲ و ۵۵ و ۵۳	مانوز	۱۵۹	لانوسترل
۱۴	مایعات بدن	۱۵۹	لانولین
۲۴۲	متالوپروتئین	۱۴۵	لستیناز
۴	متان	۱۴۲	لستین ها
۶۵	متانولات سدیم	۱۲۷	لوریک اسید
۴۰ و ۳۹	متیل پنتوزها	۲۰۰ و ۱۹۹	لوسین
۲۰۳ و ۱۹۹	متیونین	۳۱۵	لوولنیک اسید دهیدراز
۳۲۰ و ۳۱۷	معادله میکائلیس و منتن	۳۳۷	لیازها
۳۳	ملقمه سدیم	۳۵۲ و ۳۴۸ و ۳۴۷	لیوونیک اسید
۹۱	ملی بیوز	۲۴۰	لیوپروتئین ها
۲۶	منوساکارید	۲۴۰	لیوویتامین
۱۱	مواد متابولیک		
۵۵ و ۳	موسیک اسید		

۳۰۰	نوکلئوهیستون	۱۶۷	موسین
۲۷۷	نوکلئیک اسید	۲۳۹	موکوپروتئین ها
۱۳۸	نونانوئیک اسید	۲۳۹	موکوئید ها
۸	نوویوسین	۱۵۲	مومها
۲۷۶	نیتروپروسید	۳۳۰	مهارکننده ها
۳۸۵	نیکوتینیک اسید	۳۳۰	مهارکننده های رقابتی
۳۴۲ و ۶	نیکوتین آمید دی نوکلئوتید	۳۳۱	مهارکننده های غیررقابتی
۳۴۳	نیکوتین آمید دی کلئوتید فسفات	۳۳۲	مهارکننده های متایولکی
۲۷۳	نی نیدرین	۱۲۷	میرستیک اسید
	<u>حرف (و)</u>	۱۵۲	میرستیک الکل
۲۰۱ و ۹۹	والین	۱۵۲	مرسیل پالمیات
۱۰۱	وریاسکوز	۲۲۸	میژن
۳۶۰ A	ویتامین	۲۳۳	میوگلوبین
۳۶۲ A <sub>1</sub>	ویتامین		<u>حرف (ن)</u>
۳۶۲ و ۳۶۱ A <sub>2</sub>	ویتامین	۲۱	نانومتر
۳۷۷ B <sub>1</sub>	ویتامین	۱۰۹ و ۲۲	نشاسته
۳۸۰ B <sub>2</sub>	ویتامین	۵۸	نفتوزورسنیل
۳۸۳ B <sub>3</sub>	ویتامین	۲۵۹	نقطه ایزوالکتریک
۳۸۸ B <sub>6</sub>	ویتامین	۶	نورآدرنالین
۳۹۵ B <sub>t</sub>	ویتامین	۸۳	نورامیثیک اسید
۳۹۱ و ۹ B <sub>12</sub>	ویتامین	۳۷	نوریلاریزه
۳۹۳ B <sub>17</sub>	ویتامین	۳۰۰	نوکلئوپروتامین
۴۰۲ C	ویتامین	۲۹۷ و ۲۳۸	نوکلئوپروتئین ها

هیپورمیت سدیم ۵۲  
 هیپوگرانین ۲۸۴  
 هیدراکسیل آمین ۶۶ و ۴۱  
 هیستامین ۲۱۶  
 هیستیدین ۲۱۶ و ۹۴

حرف ( ی )

یدئیدریک اسید ۴۱  
 یدوهگزان ۴۱

ویتامین D ۳۶۴  
 ویتامین E ۳۶۹  
 ویتامین F ۳۷۲  
 ویتامین H ۳۹۹  
 ویتامین K ۳۷۴  
 ویتامین K<sub>2</sub> ۳۷۵  
 ویتامین M ۴۰۶

ویتامین Y ویزوس موزائیک تنباکو

حرف ( ه )

هپارین ۱۱۸  
 هگزان ۴۱  
 هگروز ۲۳

هگزوزها ( خواص شیمیائی ) ۵۱

هگزوکیناز ۳۰۵

همتاشی قندها - ۴۹

هموسیستئین ۲۰۵

هموگلوبین ۲۵۱

همی استال ۴۷ و ۴۴

هوردئین ۲۳۶

هورمونهای جنسی ۱۷۱

هیالورونیک اسید ۱۱۹

هیپوریک اسید ۲۱۸

REFERENCES

A-general References

- 1- Cantarow A. & Schepartz B.  
Biochemistry  
W.B.Saunders Co., 3rd.Ed. Philadelphia (1963)
- 2- Conn E.E. & Stumpf P.K  
Outlines of Biochemistry  
John Wiley & Sons 4th.Ed N.Y. (1976)
- 3- Courtois J.E. & Perles R.  
Precis de chimie Biologique (2 vol.)  
Masson et cis 2nd-Ed. Paris (1971)
- 4- Florkin M. & Stotz E.H. (eds)  
Comprehensive Biochemistry (33 vol)  
Elsevire-Amsterdam (1-33B) N.Y. (1962-1975)
- 5- Frieden E.H.  
Chemical Endocrinology  
Academic Press, N.Y. (1976)
- 6- Greenstein J.P. & Winitz M.  
Chemistry of the Amino acids (3 Vol)  
John Wiley Sons Inc. N.Y. (1961)
- 7- Gurr M.I. & James A.T.  
Lipid Biochemistry; An introduction  
2nd.Ed. Chapman & Hall London (1975)
- 8- Heftmann E.  
Steroid Biochemistry  
Academic Press Inc. N.Y. (1970)
- 9- Hoffman W.S.  
The Biochemistry of Clinical Medicine  
year Book Medical Publishers Inc. 4th-Ed  
Chicago (1970)

- 10- Karlson P.  
Introduction to Modern Biochemistry  
Academic Press, N.Y (1975)
- 11- Karim S.M.M  
The Prostaglandins  
Medical and Technical Publishing Co  
Oxford-Lancaster U.K. 1972
- 12- Lederer.E  
Cours de Biochimie Lipids  
Edi- Science Paris (1970)
- 13- Lehninger A.L.  
Biochemistry  
Worth Publishers Inc. 2nd-Ed, N.Y. (1975)
- 14- Miester A.  
Biochemistry of the Amino Acids (2 vol)  
Academic Press, 2nd Ed. N.Y. (1965)
- 15- Moore T.  
Vitamin A  
Amsterdam Elsevier Publishing Co. (1959)
- 16- Prtuyz M.F.  
Proteins and Nucleic acids  
Elsevier Amsterdam (1962)

- 17- Williams R.J.  
The Encyclopedia of Biochemistry  
E.M.Landford Jr.Reinhold N.Y.(1967)

B- Special References

- 1- Allen F.  
Ribonucleoproteins & Ribonucleic Acids  
Elsevier Amsterdam(1962)
- 2- Baier R.E.  
Applied Chemistry at Protein Interferences  
American Chemical Society, Washington D.C.  
(1975)
- 3- Bernhard S.  
The Structure and Function of Enzymes  
W.A.Benjamin Inc. N.Y. (1968)
- 4- Butt W.R.  
Hormone Chemistry (1 vol)  
John Wiley & Sons Inc. 2nd Ed. N.Y. (1975)
- 5- Davidson E.A.  
The Biochemistry of the Nucleic acids  
John Wiley & Sons Inc.N.Y.(1972)
- 6- Davidson J.N.  
The Biochemistry of the Nucleic Acids  
John Wiley & Sons Inc. N.Y. (1972)
- 7- Fieser L.F. & Fieser M.  
Steroids  
Reinhold Publishing Corporation,N.Y.(1959)

- 8- Mahler H.R. & Cordes E.H.  
Biological Chemistry  
Harper and Row Publishers 2nd-Ed. N.Y. (1971)
- 9- Mazur A.& Harrow B.  
Text Book of Biochemistry  
W.B. Saunders Co., Philadelphia (1971)
- 10- Oser B.L.  
Hawk's Physiological Chemistry  
McGraw-Hill Book Co. 14th Ed. N.Y.(1965)
- 11- Pritham G.H.  
Anderson's Essential of Biochemistry  
The C.V. Mosby Co. Saint Louis (1968)
- 12- Rafelson Max E. & Binkley S.B.  
Basic Biochemistry  
Mac.Millan Co. 2nd Ed. N.Y. (1968)
- 13- Reithel F.J.  
Concepts in Biochemistry  
McGraw Hill Book Co.N.Y. (1967)
- 14- West E.S.& Todd.W.  
Text book of Biochemistry  
Mac.Millan Co.4th-Ed. N.Y.(1966)
- 15- White A.,Handler P.Smith E.L.  
Principles of Biochemistry  
McGraw-Hill Book Co. 5th Ed.N.Y. (1973)

- 17- Sheppard R.C. (senior reporter)  
Amino acids, Peptides and proteins(6 vol)  
The Chemical Society London (1975)
- 18- Spirin A.S.  
Macromolecular Structure of Ribonucleic acid  
Reinhold,N.Y. (1964)
- 19- Whistler R.L. & Smart C.L.  
Polysaccharides Chemistry  
Academic Press,N.Y. (1953)
- 20- Webb J.L.  
Enzyme and Metabolic Inhibitors (3 Vols)  
Academic Press,N.Y. (1963-1966)

سایت جامع علوم پزشکی ایران

دانلود رایگان کتابها و جزوات برتر علوم پزشکی

دانلود رایگان نمونه سوالات تمامی آزمونهای علوم پزشکی

www.IrMed.ir      سایت جامع علوم پزشکی ایران

book.IrMed.ir      دانلود رایگان نمونه سوالات، کتابها و جزوات

forum.IrMed.ir      تالار گفتگوی علوم پزشکی ایران