

الكربوهيدرات
CARBOHYDRATES

obeykandi.com

الكربوهيدراتات Carbohydrates

الكربوهيدراتات : هي عبارة عن الدهيدات عديدة الهيدروكسيل أو كيتونات عديدة الهيدروكسيل أو مواد تنتج هذه المركبات عند التحلل .

الكربوهيدراتات التي لا تتحلل إلى جزيئات أبسط تسمى أحادية السكر أو السكريات البسيطة وعندما تحتوي هذه المركبات على مجموعة الدهيد تسمى الدوزات aldoses وعندما تحتوي على مجموعة كيتون تسمى كيتوزات ketoses. هذا المقطع يمكن أن يرتبط مع مقطع آخر على سبيل المثال الهكسوز الذي يحتوي على مجموعة أدهيد يسمى ألدوهكسوز aldohexose أما الكيتوهكسوز فهو الذي يحتوي على مجموعة كيتون تتضمن ست ذرات كربون بما فيها ذرة كربون الكيتون .

الكربوهيدراتات التي تتحلل إلى وحدتين من السكر الأحادي تسمى سكريات ثنائية مثل السكروز الذي يتحلل إلى كل من الجلوكوز والفركتوز .

النشا والسيلولوز هي سكريات عديدة polysaccharide حيث أن جزيئاتها تنتج وحدات عديدة من أحاديات السكر عند التحلل .

أ- السكريات البسيطة "أحادية السكر" Monosaccharides:

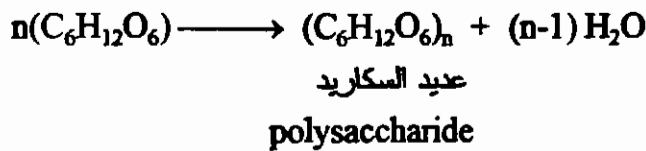
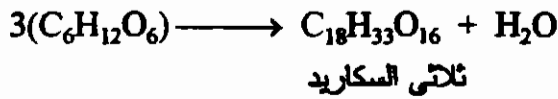
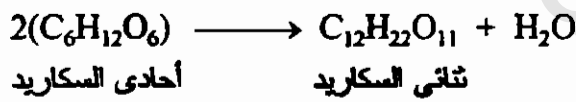
تعتبر كل من الهكسوزات hexoses والبننتوزات pentoses من أهم السكريات البسيطة "أحاديات السكر". إنها مواد صلبة متبلورة تذوب في الماء ولها طعم أكثر أو أقل حلاوة فيما بينها. جميعها له خاصية اختزال محلول النحاس القلوي كما أنها تعطي تفاعل آخر مميز لمجموعة السكر الحرة هو التفاعل مع كل من الفينيل هيدرازين وسيانيد الهيدروجين والهيدروكسيل أمين .

أحاديات السكر تحتوي من إثنين إلى عشر ذرات كربون ويمكن تخليقها معملياً كما أنها توجد في بعض المصادر الطبيعية ، إنها إما أن تكون على صورة هيدروكسي الدهيد أو هيدروكسي كيتون .

السكر	الدورات	كيتوزات
(1) ديوزات (Dioses) $C_2H_4O_2$	جليسرالدهيد	
(2) تريوزات (Trioses) $C_3H_6O_3$	جليسروز حامض جليسيريك	ثنائي هيدروكسي أسيتون
(3) تتروزات (Tetroses) $C_4H_8O_4$	اريتروز تريوز	اريتريولوز Erythulose
(4) بنتوزات (Pentoses) $C_5H_{10}O_5$	ارابيوز زيلوز (Xylose) ريبوز ليكسوز (Lyxose)	زيلركيتوز (Xyloketose)
(5) هكسوزات (Hexoses) $C_6H_{12}O_6$	جلوكوز مالتوز جالكتوز	فركتوز سوربوز (Sorbose)

مركبات الكربوهيدرات:

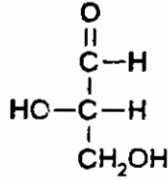
هذه المركبات تتكون من اثنين أو أكثر من جزيئات أحادية السكريد .



الأيسومرية Isomerism

أيسومرات (D & L) (J & L)

عند الأخذ في الإعتبار الجليسر الدهيد فإننا نلاحظ له الأشكال الآتية :

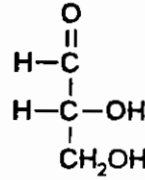


ل-جليسر الدهيد

L-glyceraldehyde

(+ 13.5)

أيسومر د (D) هو صورة مرآة للشكل ل (L)



د-جليسر الدهيد

D- glyceraldehyde

(- 13.5)

يحدد كل من الشكل د (D) أو ل (L) طبقاً لوضع المجموعات H & OH حول ذرة الكربون الكيرالية المتاخمة لمجموعة الألدريد .

* عندما تكون مجموعة OH جهة اليمين فإن السكر يصبح عضو في سلسلة د (D-series) وعندما تكون جهة اليسار فإنه يصبح عضو في سلسلة ل (L-series) .

* إن وجود ذرة كربون كيرالية "غير متماثلة" بالمركب وهي ذرة الكربون التي يتصل بها أربع ذرات أو مجموعات مختلفة تجعل المركب نشيطاً ضوئياً .

* عندما يمر شعاع من الضوء المستقطب خلال محلول مادة نشطة ضوئياً فإن هذا الشعاع ينحرف إما جهة اليمين أو جهة اليسار حسب طبيعة المركب .

* المركب الذي يتسبب في دوران الضوء المستقطب جهة اليمين يسمى مركب مدور ديكسترو Dextrorotatory ويأخذ إشارة موجبة (+) والذي يسبب دورانه جهة اليسار يسمى مركب مدور ليفو Levorotatory ويأخذ إشارة سالبة (-) .

* عندما توجد كميات متساوية من ايسومرات ديكسترو وليفو فإن المخلوط الناتج ليس له نشاط ضوئي ومن ثم فإن نشاط كل ايسومر يلغى الآخر . هذا المخلوط يسمى مخلوط راسيمي racemic أو مخلوط (دل) (DL) Mixture .

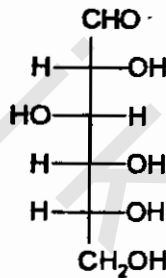
الأيسومرات الضوئية أشكال (د & ل) :Optical isomers (D & L) forms

إن الدوران الضوئي يشار إليه D(+) or L(+) [D(+) or L(+)] لتلك المواد التي تدور مستوى الضوء المستقطب جهة اليمين .

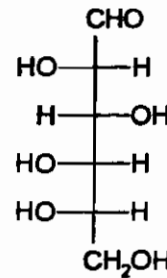
كذلك L(-) [D(-) or L(-)] للمواد التي تدور مستوى الضوء المستقطب جهة اليسار .

سكريات (د & ل) :D & L sugars

تركيب أحاديات السكاريد : قاس فيشر بعض الأشكال لأحاديات السكاريد بالرجوع إلى أشكال ديكترو وليفو للجلكوز .



D- glucose (dextro)



L-glucose (levo)

السكريات تستند إلى أشكال الجلكوز ديكترو (dextro) وليفو (levo) في قياس نشاطها الضوئي L & D .

يؤخذ في الاعتبار وضع المجموعات H & OH على ذرة الكربون الغير متماثلة L & D جليسرالدهيد وكل ما يطابق وضع هذه المجموعات على الذرة الغير متماثلة رقم 5 يعطى L & D جلكوز .

كل د-الدوزات D-aldoses تعتبر مشتقات من د-جليسرالدهيد D-glyceraldehyde وكذلك كل ل-الدوزات تعتبر مشتقات من ل-جليسرالدهيد .

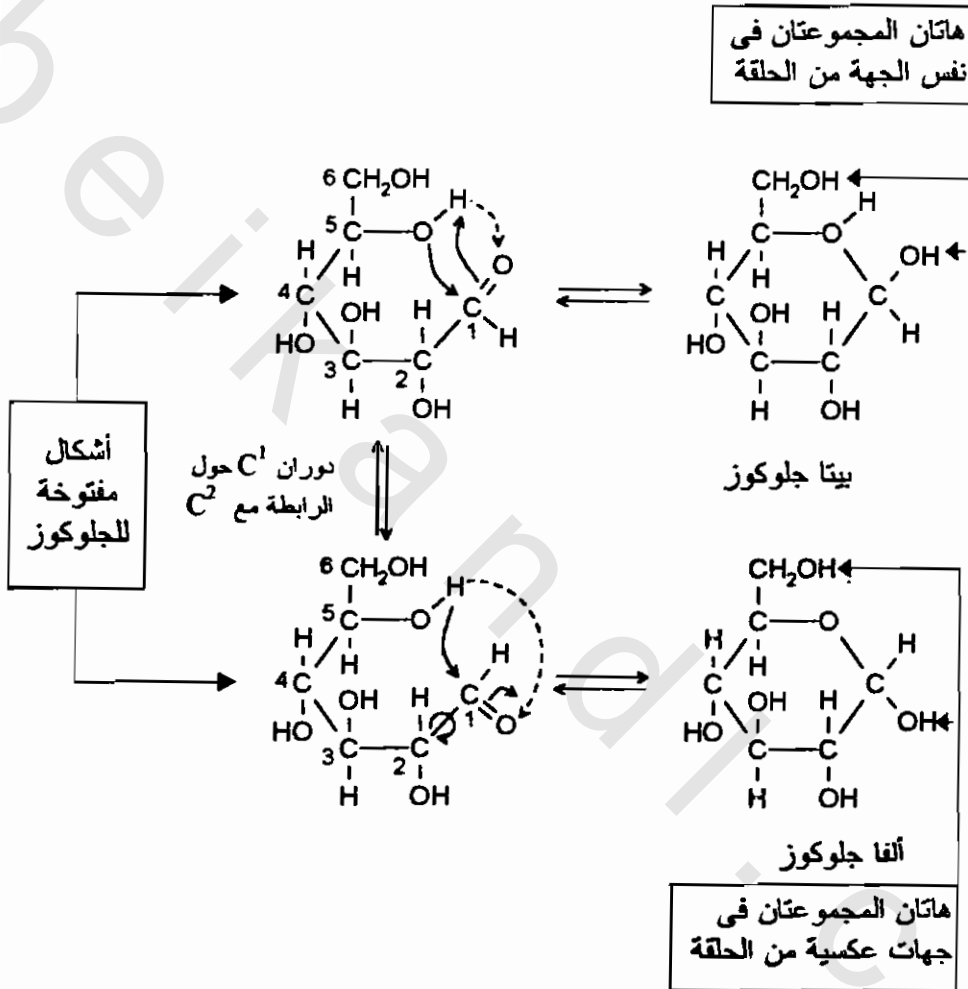
الجلكوز :-- له الصيغة الجزيئية $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$

يعتبر كل من الجلكوز والجلاكتوز من السكريات التي لها أهمية كبيرة في كيمياء الصحة فالجلكوز يعتبر مكسوز ذات أهمية كبيرة وهو يوجد في معظم الفواكه حلوة المذاق وخاصة العنب ، يوجد الجلكوز أيضاً في تيار الدم وفي سائل النسيج وجزئياته الغنية بالطاقة تعتبر أحد أهم مصادر الطاقة الرئيسية للجسم وفي عمل العضلات والغدد وانتقال الإشارات في الجهاز العصبي .

الجلوكوز هو الوحدة البنائية للعديد من الكربوهيدرات الأخرى مثل المالتوز والنشا والجليكوجين والديكسترين والسيليلوز ، إنه أيضاً وحدة التركيب في كل من اللاكتوز (سكر اللبن) والسكروز ، إن كيمياء الجلوكوز تعتبر أساسية لكيمياء الكربوهيدرات .

يوضح الرسم التالي كيفية تخليق الكربوهيدرات بواسطة التخليق الضوئي في النباتات

الخضراء .



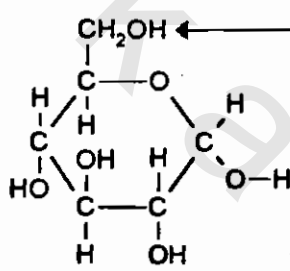
عائلات (D & L Families) :

الجلوكوز والأيسومر الذي يمثل صورته في المرآة متشابهين تماماً حيث يستخدم الأسم جلوكوز لكل منهما ، للفرقة بينهما فإن الكيميائيين استخدموا الأسم د-جلوكوز للجلوكوز الطبيعي ول-جلوكوز لايسومر صورته في المرآة ، هذه الحروف (D & L) تطبق أيضاً عندما تضاف إليها التغيرات α أو β حيث يمكن أن يكون لدينا ألفا د-جلوكوز وألفا ل-جلوكوز (α -L-glucose & α -D-glucose) .

الجزئيات صورة مرآة كل منهما للآخر وأيضاً جزئيات بيتا-D-جلوكوز ، بيتا-L-جلوكوز (β -D-glucose , β -L-glucose) تعتبر صورة مرآة كل منهما الآخر.

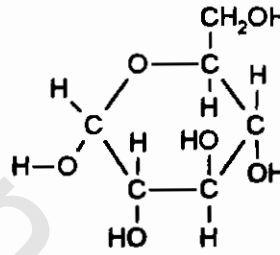
إن العلاقة الأساسية عندما تضع الالدهوكسوز في عائلة د (D-family) حينئذ ترسم مجموعة CH_2OH فوق مستوى الحلقة ونزرة أكسجين الحلقة توضع إلى اليمين أعلى الركن الأيمن العلوى . إما على الأعضاء بعائلة ل L-family للالدهوكسوزات فتوضع أيضاً بها مجموعة CH_2OH في القمة ولكن تكون أكثر ناحية الجانب الأيمن من الحلقة بينما تكون حلقة الأكسجين جهة اليسار .

D تعنى أن مجموعة CH_2OH فى القمة وعلى اليسار بينما أكسجين الحلقة فى القمة وعلى اليمين .



α -D-glucose

L تعنى أن مجموعة CH_2OH فى القمة على اليمين بينما أكسجين الحلقة فى القمة وعلى اليسار .

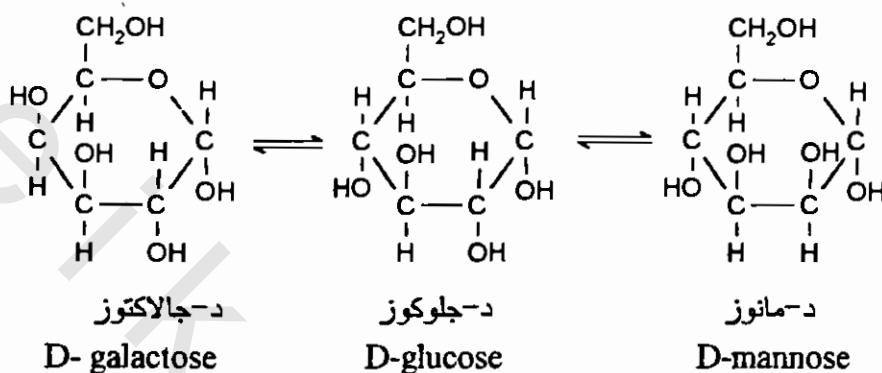


α -L-glucose

ألفا "α" تعنى أن مجموعة CH_2OH ومجموعة OH الموجودة على ذرة الكربون رقم 1 فى جهات عكسية من الحلقة ، بيتا "β" تعنى أنهما فى نفس الجهة ، هذه العلاقات توجد فى كل من عائلات D , L .

الأبيميرات Epimers

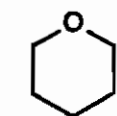
إيسومرات تتكون نتيجة التغير الداخلي في وضع كل من مجموعة OH ، وذرة H على ذرات الكربون ٢، ٣، ٤ في الجلوكوز وتعرف على أنها إبيميرات . الإبيميرات الأكثر أهمية هي الجلوكوز والمانوز والجالاكتوز (تتكون هذه الإبيميرات بتغير وضع المجموعات H & OH بذرتي كربون الموضعين ٢، ٤).



إبيميرات الجلوكوز Glucose epimers

البيرانوزات والفيورانوزات Pyranoses & Furanoses

اقترح هاورز Howers أن البيران له نفس تركيب الحلقة السادسة المتكونة في بعض السكريات ولذا سميت هذه السكريات ببيرانوزات حيث تتكون الحلقة من خمس ذرات كربون وذرة أكسجين ، والسكريات ذات الحلقة الخماسية تسمى فيورانوزات لأن الفيوران يحتوى أيضاً على نفس تركيب الحلقة حيث يتكون من أربع ذرات كربون وذرة أكسجين.

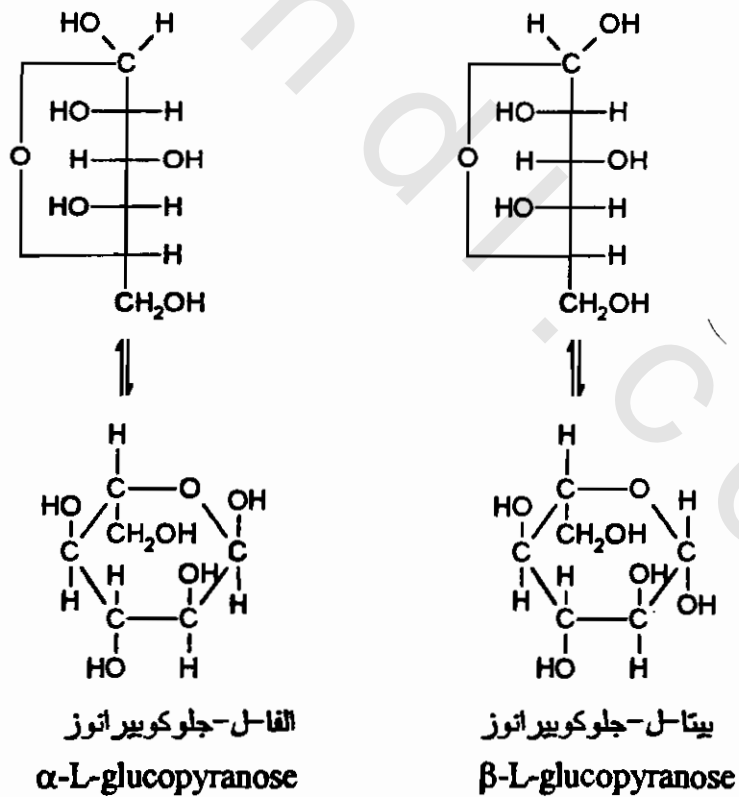
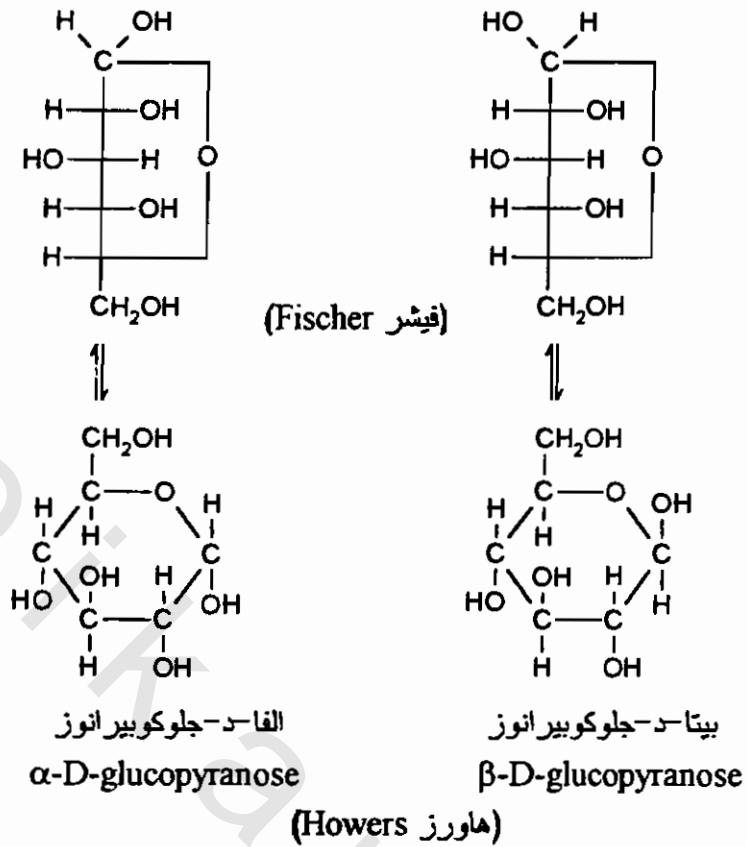


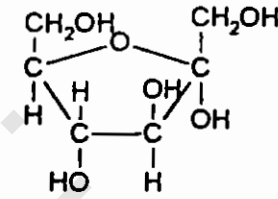
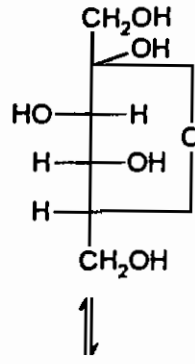
تركيب البيرانوز



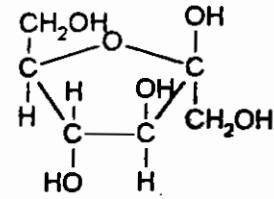
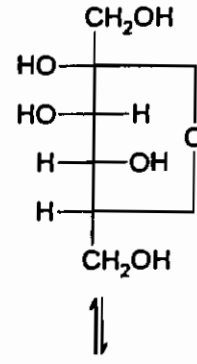
تركيب الفيورانوز

إن حلقة الفيورانوز في السكريات تختزل تختزل في سلوكه مشابه للبيرانوزات . إن صيغ العديد من السكريات طبقاً لكل من تركيبات حلقة فيشر القديمة وتركيبات البيرانوز والفيورانوز لهاورز تتضح كما يلي :





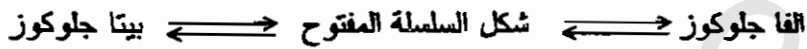
الفا-د-فركتوفورانونوز
 α -D-fructofuranose



بيتا-د-فركتوفورانونوز
 β -D-fructofuranose

في سلسلة D بالألدوهكسوبييرانوز تبرز مجموعة الكحول الأولية النهائية (CH_2OH) فوق مستوى الحلقة بينما في سلسلة L فإنها ترقد خلف الحلقة أيضاً فإن أوضاع مجموعات الهيدروكسي هي أسيتال في أشكال ألفا وبيتا تتعكس في أشكال L & D . إن الفا-د (α -D) وبيتا-ل (β -L) مجموعات الهيدروكسيل ترقد خلف مستوى الحلقة بينما بيتا-د (β -D) ، ألفا-ل (α -L) مجموعات الهيدروكسيل تكون فوق مستوى الحلقة .

يتعدّد تركيب جزئ الجلوكوز بحقيقة أنه يستطيع أن يوجد في ثلاثة صور في المحلول المائي وأن الثلاثة أشكال توجد في حالة إتران ديناميكي .



الشكل العادي للجلوكوز المتبلور هو الشكل الحلقى ألفا ، هذا الجزئ به نظام هيمي أسيتال hemiacetal ، عند ذرة الكربون رقم ١ نلاحظ وجود رابطة إيثير ومجموعة OH ، عندما يذوب ألفا جلوكوز في الماء فإن الحلقة تفتح وتغلق تلقائياً عند ذرة الكربون رقم ١ ، بمجرد أن تفتح الحلقة فإنه يحدث دوران حول الروابط الأحادية وعندما يكون الدوران نصف دائرة عند الرابطة بين ذرتي الكربون رقمي ١ ، ٢ قبل أن تغلق مقاطع الحلقة مرة أخرى . إن نظام الهيمي أسيتال يعاد ليبرز مجموعة الهيدروكسيل OH موجهاً إياها إلى الإتجاه العكسي أي الإتجاه بيتا β . يصل الإتران الديناميكي بين الشكل المفتوح والشكلين الحلقيين إلى

الثبات وكنتيجة لذلك فإنه عند هذا الإتزان فإن التاسب يكون تقريباً ٣٦% الفا جلوكوز ،
٠.٢% الشكل المفتوح ، ٦٤% بيتا جلوكوز .

إن الفرق التركيبى بين الفا جلوكوز وبيتا جلوكوز هو فى النتوء (البروز) العلوى أو
السفلى لمجموعة OH المتصلة بذرة الكربون رقم ١ ، هذا الفرق يبدو طفيف ولكن بالنسبة
لكيمياء الصحة يكون ذات أهمية كبيرة .

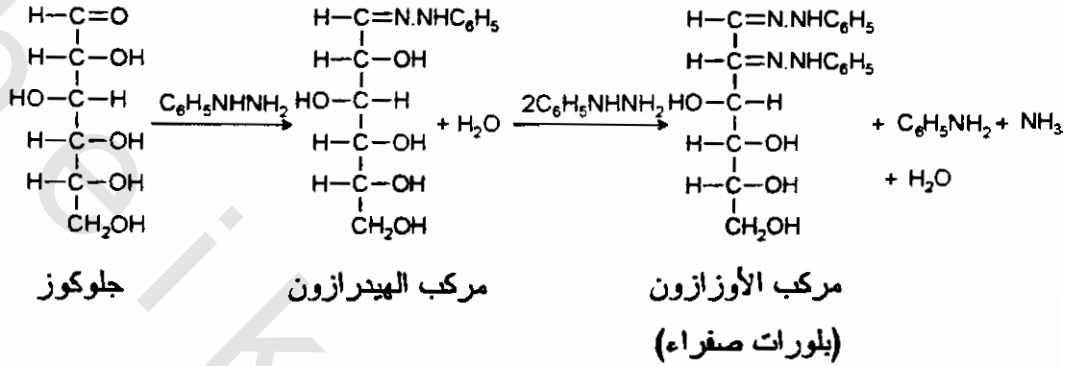
فى هذا السياق على سبيل المثال فإن اتجاه النتوء (البروز) يحدد الفرق بين الأميلوز (فى
النشا) والسليولوز وهذا هو الفرق الذى بين الكربوهيدرات القابلة للهضم والغير قابلة للهضم.
باعتبار أن الجلوكوز هو هيمى أسيتال (حلقى) وأن رابطة الهيمى اسيتال تفتّح بسهولة
فإن الجلوكوز يعطى اختبارات موجبة مع كواشف بندكت وطولن ونتيجة لذلك فإنه يعتبر سكر
اختزالى.

لا يظهر الجلوكوز عادة فى البول بالنسبة للأصحاء ، إن اختبار الجلوكوز فى البول هام
بالنسبة للتشخيص المرضى حيث يظهر الجلوكوز بنسب مرتفعة نسبياً فى البول الخاص
بمرضى البول السكرى .

بعض تفاعلات الكربوهيدرات

(١) التفاعل مع الهيدرازين :

يتفاعل الفينيل هيدرازين مع الجلوكوز ليكون كل من مركب الهيدرازون ومركب الأوزازون .



يعطى كل من الجلوكوز والفركتوز والمانوز اختبار الأوزازون بشكل متطابق مما يسدل على تماثلها في أربع ذرات كربون الجزء السفلى بالجزئى .

التأثير الإختزالي للسكريات في المحلول القلوى :

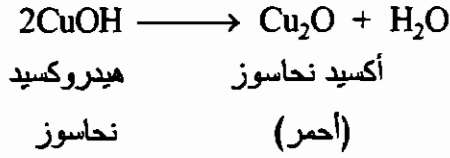
عندما يسخن سكر إختزالي مع أحد كواشف النحاس القلوية فإن العملية الأتية تحدث:

سكر + محلول النحاس القلوى ← إيندايول (enediols) + أيونات نحاسيك Cu^{2+}
 من مترابك الطرطرات
 أو المسترات للنحاس

↓
 مخلوط أحماض السكر + Cu^+ أيونات نحاسوز

↓
 $\text{OH}^- \longrightarrow \text{Cu}_2\text{O} + \text{CuOH}$
 أصفر أحمر

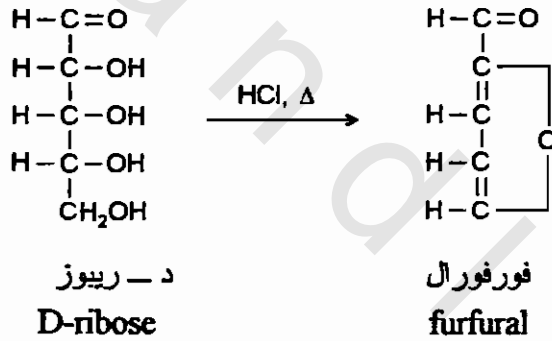
أيونات النحاسيك تأخذ الكترولونات من الإيندابلول وتتأكسد إلى أحماض سكر وهذه بدورها تختزل إلى أيونات النحاسوز ، أيونات النحاسوز تتحد مع أيونات الهيدروكسيل لتكون هيدروكسيد نحاسوز أصفر والذي عند التسخين يتحول إلى أكسيد نحاسوز أحمر.



التقدير الكمي لكمية النحاس المختزلة يتم بالمعايرة الأيودومترية Iodometric titration أو الطرق الكولومترية Colometric وبناء على ذلك تحسب كمية السكر .

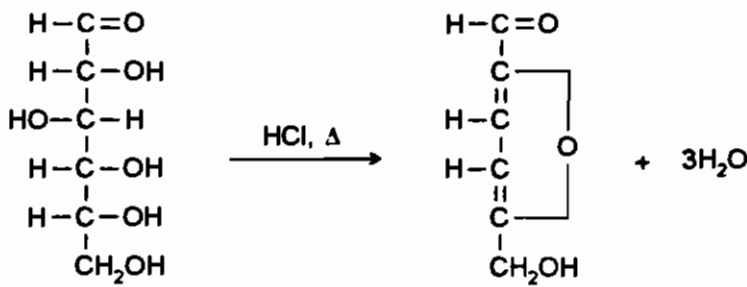
تأثير الأحماض على الكربوهيدرات :

السكريات العديدة والكربوهيدرات تتحلل حامضياً إلى مكوناتها الأساسية . الأحماض القوية تحلل أحادي السكاريد في حالة البنتوزات لينتج الأدهيد الحلقى الفورفال كما يتضح ذلك مع الريبوز .



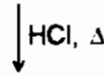
هذا التفاعل يستخدم في التقدير الكمي للبنتوزات ومركب الكربوهيدرات الذي يحتوي بنتوزات (بنتوزانات pentosans) .

الهكسوزات تتحلل تحت تأثير حامض قوي ساخن لتعطي هيدروكسي ميثيل فورفال والذي يتكسر إلى حامض ليفولينك Levulinic acid ونواتج أخرى .



جلوكوز

هيدروكسي ميثيل فورفورال



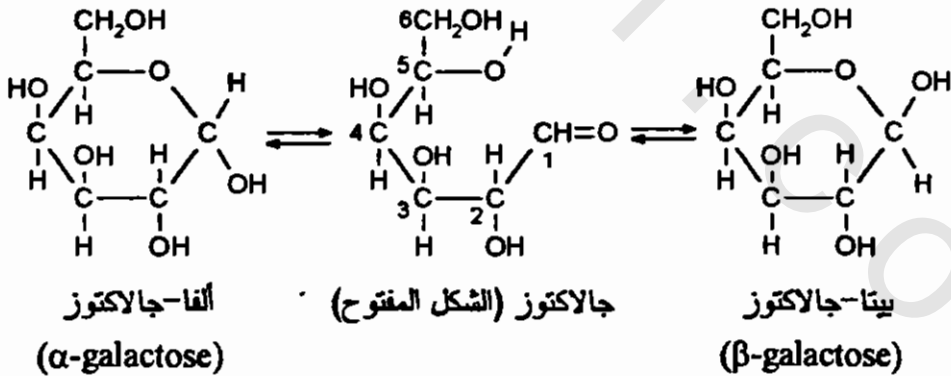
حامض ليفولينيك

حامض فورميك

Levulinic acid

الجالاكتوز : Galactose

الجالاكتوز لا يوجد كما هو في الطبيعة ، إنه مركب مهم لأن تحلل السكر الثنائي اللاكتوز (سكر اللبن) يعطي جزئ واحد جالاكتوز وآخر جلوكوز. يعتبر كل من الجالاكتوز والجلوكوز من ناحية التركيب ايسومرات ، فهما يختلفان فقط في إتجاه (توجيه) مجموعة (OH) عند كربون ٤ ، مثل الجلوكوز فإن الجالاكتوز يوجد في حالة إتران مع ثلاثة أشكال في المحلول ، إنه سكر اختزالي لأن أحد هذه الأشكال عبارة عن ألدريد مفتوح السلسلة .



ألفا-جالاكتوز

جالاكتوز (الشكل المفتوح)

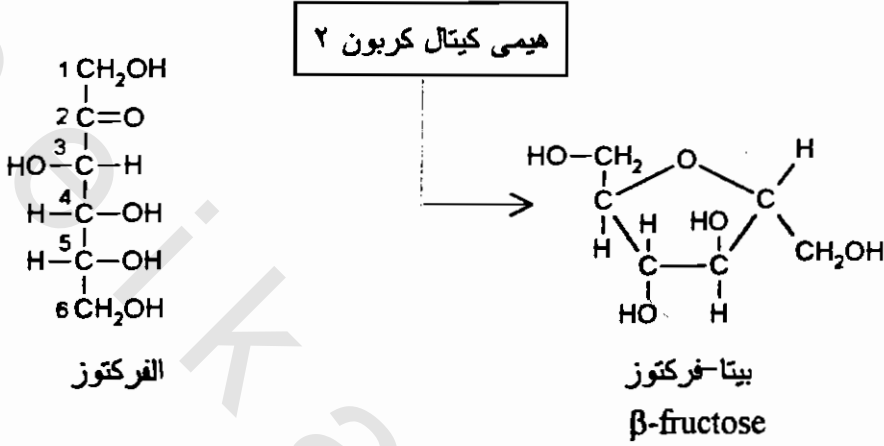
بيتا-جالاكتوز

(α -galactose)

(β -galactose)

الفركتوز : Fructose

إن الفركتوز هو الكيتوهكسوز الهام الوحيد الموجود مع الجلوكوز والسكروز في عسل النحل وفي عصير الفاكهة ، إنه يعتبر أحلى من كل السكريات كما في حالة الجلوكوز والجالاكتوز فإن الفركتوز يمكن أن يوجد في أكثر من شكل .



في شكل الكيتو للفركتوز فإن كل من ذرات الكربون المتاخمة لمجموعة الكربونيل تحمل مجموعة هيدروكسيل ، هذه الهيدروكسيلات تكون نشطة بما فيه الكفاية بسبب مجموعة الكيتو لتتأكسد بالعوامل المؤكسدة المعتدلة مثل كاشف بندكت . الفركتوز يعتبر أيضاً سكر إختزالي .

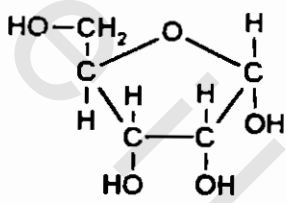
إن الثلاث أحاديات سكاريد الهامة هي الجلوكوز والفركتوز والجالاكتوز ويعتبر كل منها من السكريات الإختزالية ، ويمكن أن يُمتل كل منها غذائياً في جسم الإنسان .

الديوكسي كربوهيدراتات (الكربوهيدراتات منزوعة الأكسجين) :

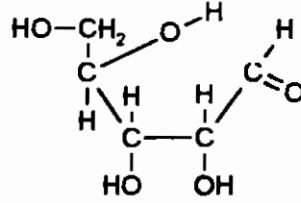
جميع أحاديات السكاريد التي تمت دراستها يوجد فيها ذرات الكربون تحمل إما مجموعة OH أو تتضمن مجموعة كربونيل . هناك عدد من الكربوهيدراتات يوجد بها إحدى ذرات الكربون أو أكثر لا تحتوى على مجموعة OH ، وإنما تحتوى فقط على مجرد ذرتين هيدروجين يعتبر مركب ٢-ديوكسي ريبوز مثال هام على ذلك لأن مشتق الإستر فوسفات لشكله الحلقي يشترك في تكوين العمود الفقري لجزيئات الحامض النووي الديوكسي ريبوزى DNA . هذه البوليمرات هي الوحدة الأساسية للوراثة والجينات .

إن المقطع ديوكسى فى اسم ديوكسى ريبوز يبين أن التركيب يطابق الريبوز فيما عدا استبدال إحدى مجموعات OH بواسطة ذرة H (كذلك يوجد أيضاً سكريات داي ديوكسى وترى ديوكسى) إن الموضع ٢ فى جزئ ٢-ديوكسى ريبوز ترتبط فيه ذرة الكربون بذرة H بدلاً من مجموعة OH .

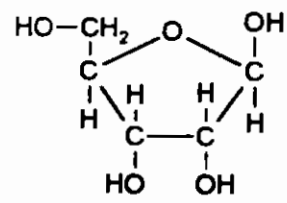
الريبوز فى أحد أشكاله الحلقية هو جزء من العمود الفقري لجزيئات النوع الثانى من البوليمر المشابه DNA والذي يسمى RNA والذي يساهم فى العمليات الكيميائية للوراثة



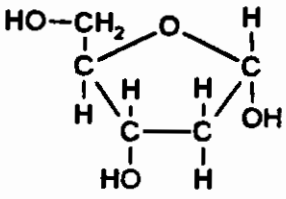
ألفا-ريبوز
α-ribose



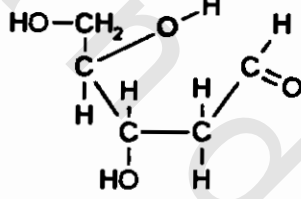
ريبوز (الشكل المفتوح)
(open form)



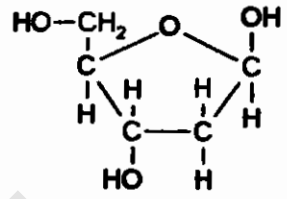
بيتا-ريبوز
β-ribose



ألفا-٢-ديوكسى ريبوز
α-2-deoxyribose



(الشكل المفتوح)
(open form)

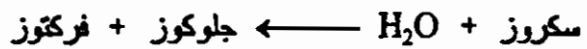
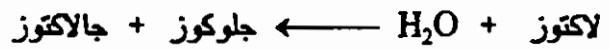
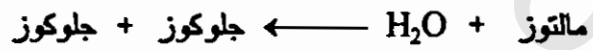


بيتا-٢-ديوكسى ريبوز
β-2-deoxyribose

ثنائيات السكاريد Disaccharides :

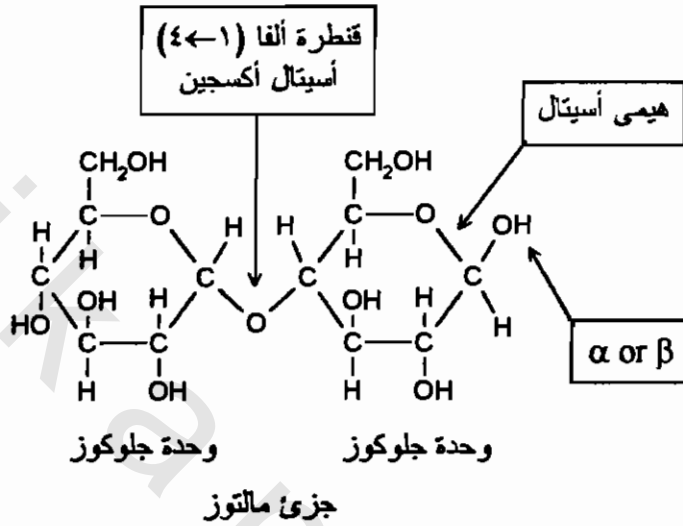
هناك ثلاث ثنائيات سكاريد هامة غذائياً وهى المالتوز واللاكتوز والسكرورز .

تتحلل حامضياً إلى أحاديات سكاريد كما يلى :



المالتوز (سكر الشعير) :

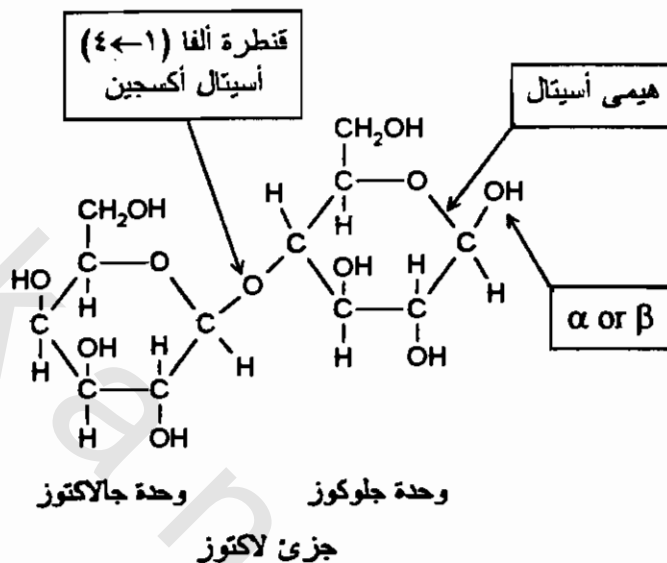
على الرغم من أن المالتوز يوجد في الحبوب إلا أنه لا يوجد بكثرة في الطبيعة في حالته الحرة ، ويمكن تحضيره من النشا بتأثير الإنزيمات. المالتوز يوجد أيضاً في شراب بعض الغلال (القمح والذرة) ، إنه يتكون من وحدتي جلوكوز ترتبطا معاً برابطة أسيٲال. إن قنطوة الأوكسجين اسيٲال تربطهما معاً بين ذرة كربون ١ من وحدة جلوكوز إلى ذرة كربون ٤ بوحدة الجلوكوز الأخرى.



تعتبر رابطة الأسيٲال أكثر ثباتاً من رابطة الهيمي أسيٲال . الحافز الحامضي مطلوب لتحلل المالتوز (في الجسم تكون الإنزيمات هي العوامل الحفازة المستخدمة في التحلل) ومع ذلك فإن الأسيٲالات تكون ثابتة مع القواعد. ليس هناك أي من العوامل المؤكسدة التي تهاجم رابطة الهيمي أسيٲال (حيث توجد مجموعة الدهيد كامنة) سواء كاشف بندكت أو كاشف طولن له أي تأثير على قنطرة أوكسجين اسيٲال لأن كل هذه الكواشف تحتوى على محاليل قلوية قوية. مع ذلك يبقى المالتوز على نظام الهيمي أسيٲال في أحد وحدات الجلوكوز (الذى تكون الأبعد إلى اليمين في تركيب الجزيئ) هذا الجزء المفصول من الجزيئ يمكن أن يفتح ويغلق كما في سلوك الجلوكوز ويمكن جعل مجموعة الأدهيد متاحة ، وهكذا ومن هذا المنطلق فإن المالتوز يعتبر سكر اختزالي .

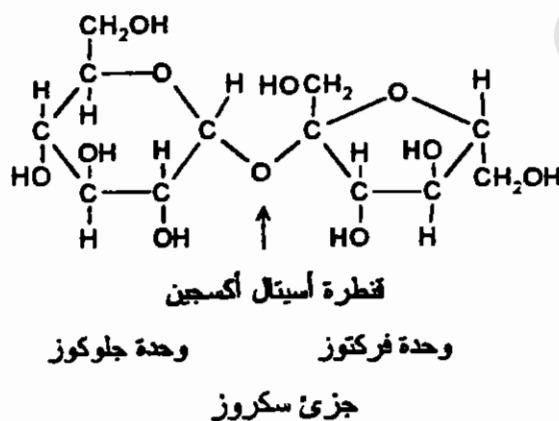
اللاكتوز :Lactose

اللاكتوز يوجد في لبن الثدييات. إن لبن البقر يحتوي على ٤ إلى ٦% لاکتوز ولبن الإنسان يحتوي على ٥ إلى ٨% منه. تجارياً فإنه يتم الحصول عليه كنتاج ثانوي من تصنيع الجبن ، إن وحدته من الجالاكتوز ترتبط مع وحدته من الجلوكوز بواسطة قنطرة أكسجين اسيتال تتكون من كربون ١ بوحدة الجالاكتوز مع كربون ٤ من وحدة الجلوكوز. إن وحدة الجلوكوز لا يزال بها نظام هيمي اسيتال ولذلك فإن اللاكتوز يعتبر سكر اختزالي.



السكروز : Sucrose

إن عصير قصب السكر يحتوي على ١٤% من السكر ، سكر البنجر يحتوي على ١٠ إلى ١٦% سكروز . السكروز الأبيض يعتبر أنقى مركب عضوي معروف يباع على نطاق واسع ويعتبر غير مكلف. من ناحية التركيب فإن جزئ السكروز يتكون من وحدة جلوكوز ووحدة أخرى واحدة فركتوز .



إن قنطرة أسيٲال أكسجين تربط الوحدتين معاً . لا يوجد رابطة هيمى أسيٲال فى السكروز كما أنه ليس به مجموعة الدهيد كامنة ولذا فإنه يعتبر سكر غير اختراى .

السكرباء العدياء : Polysaccharides

السكرباء العدياء أو البولى سكاريد هى بولمرات من أءاءاء السكاريد . ثلاث بولمرات تعتبر هامة وتتكون من الجلوكوز هى النشا والجليكوجين والسيليلوز .

يتكون الكثير من الجلوكوز فى النباتات بواسطة التخليق الضوئى ويستخدم فى حياة النبات الموسمية لتكوين جءار الخلية والخيوط الصلبة ، الكثير منه أيضاً يخزن ولكن ليس كجلوكوز مذاب ولكن يخزن كنشا غير مذاب . يوجد النشا بكثرة فى بذور النبات . إن جسم الإنسان يستخدم بولمرات نوعين من الجلوكوز (β , α) بنفس الطريقة كما فى النبات . السيليلوز وخشبه يستخدم فى العءيد من الأشياء منها المنازل والملابس أما النشا فيستخدم فى الغذاء .

النشا :

النشويات الطبيعية هى مخاليط من بولمرات الجلوكوز ، مع ذلك فإنه يوجد نوعان منها هما الأميلوز amylose والذى تكون جزيئاته طويلة وغير متفرعة وتتكون من وحدات ألفا جلوكوز α -glucose والأميلوبكتين amylopectin والذى تشمل جزيئاته تلك الصور الموجودة بالأميلوز ولكن يؤخذ فى الاعتبار وجود تفرعات . النشويات الطبيعية تتكون تقريباً من ١٠ إلى ٢٠% أميلوز ومن ٨٠ إلى ٩٠% أميلوبكتين .

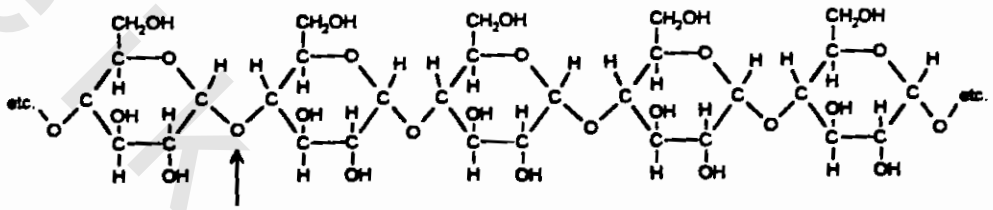
بالرجوع إلى العءد الهائل من مجموعات الهيدروكسيل (المحبة للماء) والموجوءة بجزئ النشا فإننا نستنتج أن جزئ النشا يجب أن يكون شديد الذوبان فى الماء ولكن الحجم الضخم لجزئ النشا يجعله شحيح الذوبان فى الماء البارد . الأميلوز اكثر ذوبانية من الأميلوبكتين . محاليل النشا والى يمكن أن تحضر بواسطة فرك النشا تكون فى الحقيقة انتشار غسروى . Colloidal dispersions

وحدات الجلوكوز فى جزيئات النشا ترتبط مع بعضها البعض بقناطر أكسجين حيث تشمل على مجموعات أسيٲال . الماء أيضاً يمكن أن يعمل على تحلل النشا إلى جلوكوز . الأحماض وبعض الإنزيمات تحفز التفاعل .

إن تحلل النشا يشبه إلى حد كبير تحلل المالتوز ، إن تحلل المالتوز بالتكربج يؤءى فى النهاية إلى جلوكوز وهو نفس الناتج عند هضم النشا فى القناة الهضمية .

يمكن للأسلافه شغل تحت ظروف معينة أن ينتج نواتج أخرى نتيجة لتحلله جزئياً والتي تتجمع لتعطي ديكستريانات Dextrins ، الديكستريانات تستخدم في تصنيع الصمغ (الهلام) والمعاجين وفي بعض المواد الصناعية الأخرى. الأميلوبكتين يتحلل بالتدريج ليعطي في النهاية جلوكوز ماراً بالديكسترين.

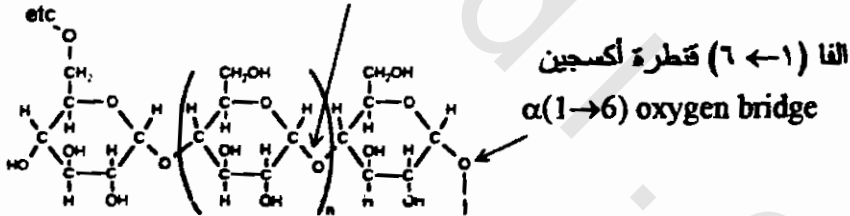
لا يعتبر النشا كربوهيدرات اختزالي لأنه يحتوي على نسبة صغيرة من وحدات الجلوكوز النهائية بالجزئ Terminal glucose بينما مجموعات الأدهيد الكامنة يتم اختبارها بواسطة كاشف بندكت ، النشا مع ذلك يعطي لون أزرق غامق كثيف ولامع مع اليود . اختبار اليود يستخدم في الكشف حتى ولو على بقايا بسيطة من النشا في المحلول .



الفا (1 ← 4) قنطرة أكسجين
α(1→4) oxygen bridge

الأميلوز Amylose

الفا (1 ← 4) قنطرة أكسجين
α(1→4) oxygen bridge



الفا (1 ← 6) قنطرة أكسجين
α(1→6) oxygen bridge

الأميلوبكتين (n ، n' ، n'' = أعداد كبيرة)
(Amylopectin (n, n', n'' = large

بوليمرات الجلوكوز في النشا تعتمد على مصدر النشا. وزن الصيغة يتغير من ٥٠٠٠٠ إلى عدد من الملايين (وزن الصيغة ١ مليون يقابل وجود ٦٠٠٠ وحدة جلوكوز بالجزئ)

الجليكوجين :

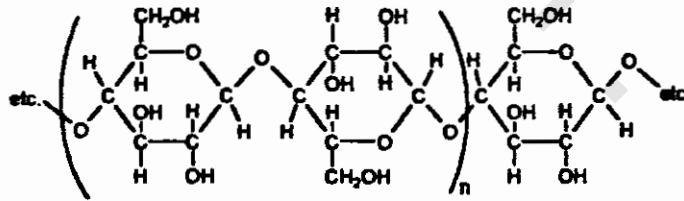
يعتبر النشا أحد أشكال حفظ وتخزين الجلوكوز في النباتات أما الجليكوجين فإنه صورة لحفظ الكربوهيدرات في الحيوانات . خلال فترات الصوم فإن الحيوانات تسحب الجلوكوز الذى تحتاجه من مخزونها من الجليكوجين لكى تحافظ على وظائف الجسم الطبيعية . كذلك نجد من ناحية التركيب أن الجليكوجين عبارة عن بوليمر يتكون من وحدات ألفا-جلوكوز يشبه فى ذلك تماماً الأميلوبكتين . ومع ذلك فإن الجليكوجين يوجد به تفرعات أكثر من الأميلوبكتين ولا يعطى اختبار اليود موجب .

السليولوز :

إن السليولوز يشبه النشا والجليكوجين فهو عبارة عن بوليمر ذو وزن جزيئى كبير حيث يتكون من وحدات عديدة الجلوكوز ، إن النشا والجليكوجين مع ذلك هما عبارة عن بوليمرات تتكون من الشكل ألفا جلوكوز بينما السليولوز هو بوليمر يتكون من الشكل بيتا جلوكوز - β glucose . والسليولوز يشبه الأميلوز حيث لا يحتوى على أية تفرعات فى سلسلة البولى جلوكوز .

إن فرق التركيب بين الأميلوز والسليولوز جعل من الأميلوز أن يكون قابلاً للهضم والسليولوز غير قابل للهضم وهذا الفرق هو الوحيد بينهما من حيث التركيب وهو ينحصر فى إتجاه تفرعات الأوكسجين .

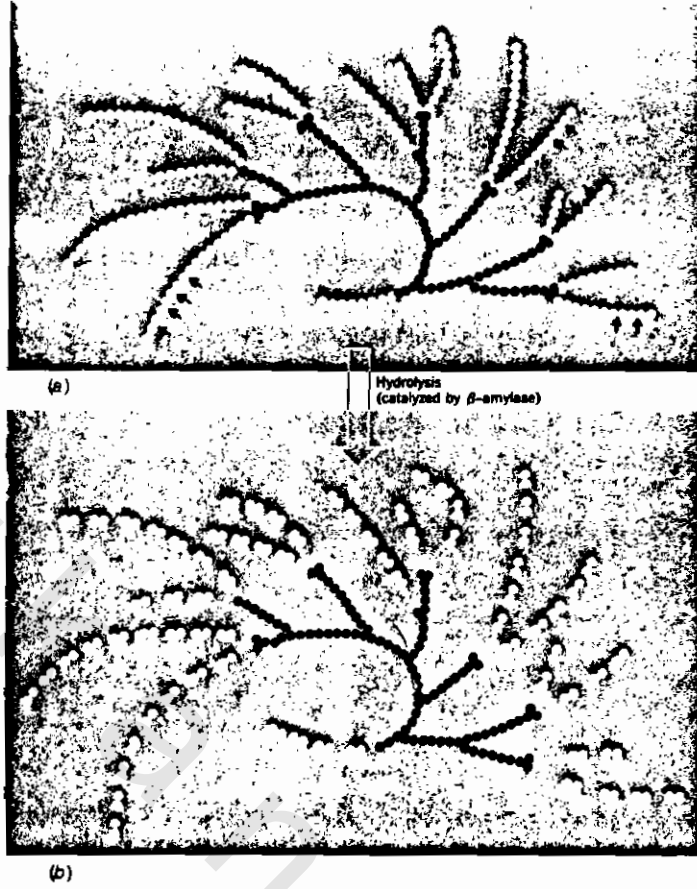
يقوم السليولوز بتكوين غشاء الخلية فى النباتات ، إن خيوط القطن هى عبارة عن ٩٨% سليولوز بينما كل جزئ سليولوز يحتوى على ٢٠٠٠ إلى ٩٠٠٠ من وحدات بيتا جلوكوز . β -glucose



السليولوز

بوليمر طولى من بيتا-D-جلوكوز قيمة n تختلف من ١٠٠٠ إلى ١٣٠٠٠ (أو من ٢٠٠٠ إلى ٢٦٠٠٠ من وحدات الجلوكوز) فى أنواع مختلفة من القطن .

إن قوة خيوط القطن تأتى من تأثير آلاف الروابط الهيدروجينية الموجودة بين جزيئات السليولوز المتناحطة والمتوازنة .



- تحلل الأميلوبكتين amylopectin يتضح فيها أن
- (a) نموذج من جزيئات الأميلوبكتين يتضح فيها أن النقاط تمثل وحدات الجلوكوز.
- (b) بعد عملية التحلل الجزئي يتكون العديد من جزيئات المالتوز (الطرفية) وجزيئات أكثر تفرعاً (الديكسترين).