

الفصل الثامن عشر

الأنزيمات وهضم المواد المختزنة

ان المواد المختزنة في البذور والدربنات والجذور وغيرها من أعضاء النباتات هي في الغالب مواد جامدة غير قابلة للذوبان وتلك مثل النشا والحبوب الألورونية التي لا يمكن ازالتها من الحلايا المقفلة التي تحتويها أو من بكتيريا مثل الزيوت والدهون التي لا توفق الانتشار السريع بواسطة الانشار الفشائي وان كانت سائلة .

ولا بد قبل امكان نقل هذه المواد المختزنة من الأنسجة ، التي هي مودعة فيها ، الى مراكز النمو التي يحتاج اليها فيها ، من هضمها أو تغيير صورتها الى مادة قابلة للذوبان سهلة التوزع تستطيع التنقل في المجاري العادية المهيأة لنقل الأغذية . ويفتقر في بعض الأحيان أن التغيير اللازم في صورة المادة ناشئ من تأثير البروتوبلازم الحي تأثيراً مباشراً ؛ ولكن يحدث هذا التغيير في كثير من الأحوال بواسطة الفاعلية (Activity) الكيماوية لمواد تسمى "أنزيمات" (Enzymes) أو خمائر يفرزها السيتو بلازم .

ويعرف من هذه الأنزيمات عدد عظيم ويستطيع مقدار قليل جداً من كل منها أن يغير صورة مقدار غير محدود من المادة التي تؤثر فيها دون أن يصيبها التغير أو النقص أثناء العملية . والأنزيمات لا تستطيع العمل على درجة من الحرارة منخفضة وهي تلك أغلبها اذا سخنت محاليلها الى حوالي درجة ٧٠

مئينية . فاما الدرجة التي تتناسبها للقيام بعملها مناسبة تامة فهى بين ٣٠° و ٥٠° مئينية وأكثر ما تكون فاعليتها الكيماوية في الظلام . فاما تعريضها لنور وضاح فإنه يوقفها ويتلفها على التدريج .

٢ - واليك أهم الأنزيمات الخادمة في النباتات :

(١) الأنزيمات التي تغير الكربوأيدراتات المختلفة غير القابلة للذوبان إلى أنواع السكر .

(١) ينتمي الدياستاز إلى هذا الفريق وهو يؤثر في النشا ويحوله في النهاية إلى مالتوز (Maltose) وإلى جزء صغير من مادة صبغية الشكل تسمى "دكسترين" (Dextrin) وذلك بعملية تحليل تدريجية مستمرة وتحدث صور أخرى من الدكسترين في غضون العملية ولكن سرعان ما تنقسم إلى مالتوز : وبعضها يعطى لوناً أسمراً ضارباً إلى الحمرة إذا عومن باليد .

ويرى في النباتات نوعان من الدياستاز مختلفان اختلافاً قليلاً جداً . فالنوع الذي يعرف "بدياستاز الأفراز" (Diastase of Secretion) مهمته تحليل النشا في البذور النابضة وأخص ما يكون في البذور النابضة من الشعير والغلال والنجيليات . وهذا النوع من الدياستاز الذي هو الأنزيم الخاص الذي يوجد في المولت يأكل ما يكون في مادة حبوب النشا من الانخفاضات الشبيهة بالقر قبل أن يذيبها .

ويفرز هذا الأنزيم في بذور الفصيلة النجيلية (Gramineae) بواسطة الخلايا الأسطوانية المستطيلة المكونة للطبقة السطحية أي بشرة ذلك الحانب من قصبة الحinin التي تتصل بالأندوسيرم . ثم ينتشر الدياستاز بعد تكوينه

بواسطة البشرة في الاندوسبرم وينتشر النشا إلى مالتوز وهذا تمحضه القصعة وينقل إلى النقط النامية من الجنين المتكشف .

وتسمى الأنواع الأخرى من الدياستاز " بدیاستاز الانتقال " (Diastase of Translocation) وهي أشيع انتشاراً من دياستاز الإفراز إذ توجد في الأوراق والقراخ وغيرها من الأجزاء الخضرية من النبات وبواسطته يتغير النشا المكون في كلوروفيل بلاستات الأوراق الخضراء أثناء النهار إلى سكر بالليل .

ويوجد هذا النوع من الدياستاز في كل أجزاء درنات البطاطس النابتة وهو يحول نشا الدرنة إلى سكر ثم ينقل هذا المركب إلى القراخ التالية وتفرز أيضاً مقادير قليلة من هذا الدياستاز بواسطة الطبقة الألورونية (Aleuron-layer) في اندوسبرم حبوب الغلال عند الانبات . والدياستاز النكلي يؤثر على درجة حرارة منخفضة أكثر من تأثير دياستاز الإفراز ويذيب حبوب النشا دون سابق أكلها .

(ب) أثناء انبات حبوب الغلال يرى أن الجدر الخلوي من النسيج الأندوسبرمي ، الواقعة بالقرب من الجنين وبالقرب من الطبقة الألورونية ، مفككة ومذوبة بواسطة فاعلية إنزيم يتدنى عمله قبل أن يتدنى الإنزيم الدياستازى في اذابة النشا الموجود في الحبة .

ويفرز بعض هذا الإنزيم المعنى " سايتاز " (Cytase) بواسطة بشرة القصعة ولكن أخص ما يفرز منه يكون بواسطة خلايا الطبقة الألورونية ويوجد أيضاً في فلقات البازلاء النابتة وفي اندوسبرم نوع من أنواع العائلة الرواندية (Polygonum) . ويظهر أن وظيفته في هذه الأحوال التخلص من الجدر الخلوي حتى يسمح بجعل الانتشار أسهل فيكون تأثير الدياستاز أسرع في مختزن النشا .

ويوجد السايتاز أيضاً في بزور البلع ويوجد غالباً في البزور النابضة من كل تلك النباتات التي يشتمل محتن غذاء جنينها على جدر خلوية متخثة مركبة من الهميسيلولوز (Hemicellulose) .

(٢) ويتغير الأنيولين من المواد المخترنة الموجودة في درنات الطرطوفة إلى لفيولوز عند النبات بواسطة تأثير أنزيم يسمى "أنيولاز" (Inulase) وقد سبق ذكر وجود هذا الأنزيم في بصلات بعض النباتات الزنبقية التي تشتمل على أنيولين (Inulin) .

٣ - ومن المواد المخترنة الشائعة جداً الشيوع في عالم النبات مادة سكر القصب . وتشير التجارب إلى أن هذه المادة لا تفيد وهي على هذه الصورة في تغذية البروتوبلازم تغذية مباشرة إلا قليلاً وقد لا تفيد مطلقاً على أنها تتغير بواسطة الأنزيم أشفرتاز أى الأثنرين إلى مخلوط من الدكستروز ولفيولوز اللذين لها قيمة غذائية مباشرة .

وفي النباتات الجذرية مثل بجر السكر والجزر يرسل مقدار عظيم من المادة العضوية التي تصنع في الأوراق أثناء السنة الأولى من النمو إلى الجذر ويختزن على صورة سكر القصب وهذه المادة المخزنة ينتفع بها أثناء السنة التالية لتوليد سوق جديدة وأزهار وبزور ولكن قبل انتقالها من الجذور إلى مراكز النمو المتجدد يحلل الأنزيم أشفرتاز سكر القصب إلى دكستروز ولفيولوز تبعاً للمعادلة الآتية :

$$\text{ك}_6\text{د}_1\text{ا}_{11} + \text{ك}_6\text{د}_2\text{ا}_{12} = \text{ك}_6\text{د}_1\text{ا}_{12} + \text{ك}_6\text{د}_2\text{ا}_{11}$$

سكر القصب + ماء = دكستروز + لفيولوز

هذه الصورة من التحلل في مركب تحللاً يشمل تثبيت عناصر الماء يسمى «اكتساب الماء» (Hydrolysis) أو «تحللاً مكسباً للماء» (Hydrolytic) وهو من خواص فعل الأنزيمات كلها .

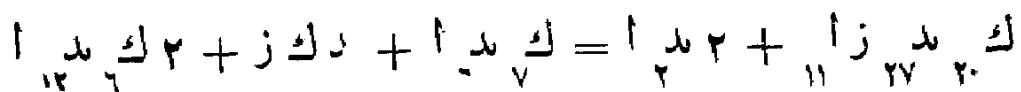
وقد وجد الأنفرتاز في أوراق النباتات الصغيرة وفي جذورها وفي حبوب اللقاح النابضة وفي غيرها من أجزاء النباتات حيث يوجد سكر القصب .

٤ - بعض المواد التي تعرف بالجلوكوسيدات تحدث عادة في الأنسجة النباتية ولكن لا تزال حقيقة وظيفتها وقيمتها الغذائية للنبات غير مدركة تماماً الادراك على أنها تكتسب ماءً بتأثير الحموض وبعض الأنزيمات فتصبح أنواعاً نافعة من السكر وغيره من الأجسام ، تكون في الغالب الدهيدات أو فينولات .

فاما السكر الذي ينتج فالغالب أن يكون دكستروز (جلوكوز) ومن هنا أطلق لفظ «جلوكوسيدات» (Glucosides) على مثل هذه المركبات .

وأحسن أمثلة هذه المركبات الأميجدالين (Amygdalin) الموجود في كثير من النباتات الوردية والسينجرين (Sinigrin) الذي في الخردل وغيره من النباتات الصليبية والساسلين (Salicin) في الصفصاف . وبعض المركبات القابضية الدائمة الانتشار في كل أجزاء النباتات وتعرف «بالدباغ» أو «التنين» (Tannin) هي من الجلوکوسيدات أيضاً .

ويتم تحلل الأميجدالين بواسطة الأنزيم أمولسين (Emulsin) ويحدث الدهيد بتريني وحامض البروسيك وجلوکوز تبعاً للعادلة الآتية :



أميدالين + ماء = الدهيد البنزين + حامض بروسيك + جلوكوز
ويتحلل الجلوكوسين سينجرين بواسطة الأنزيم ميروسين (Myrosin) .

٥ - ويوجد مقدار عظيم من المواد المختزنة في بذور الكتان والسلجم والمحروع وغيرها من النباتات على صورة زيت أو دهن وأنثاء نباتات مثل هذه البذور يحدث تأدرت في الزيوت بواسطة فاعلية أنزيم يسمى "ليپاز" (Lipase) ويظهر أن نتائج التحلل في هذه الأحوال بعد درسها درساً دقيقاً هي حوامض دهنية سائلة وجليسرين ولا يدرى إلى أي حال ينتهي أمر هذه الحوامض . أما الجليسرين فيحتمل أنه يتغير إلى أي شكل ما من أشكال السكر التي تنتقل في أنسجة الجذور وهو ينحو حيث ينقلب بعضه حبوباً نشوية تدحر مدة قليلة .

٦ - ويوجد في النباتات فريق آخر من الأنزيمات به يتآدرت مختلف أنواع البروتيدات غير القابلة للذوبان أو للانتشار إلى بروتينات أبسط منها ترتكيباً قابلة للانتشار تسمى "بيتونات" (Peptones) ويصبح هذه البروتيدات البسيطة مقدار ما من الأميدات (Amides) .

وليست التغيرات الكيماوية التي تحدث للبروتيدات في انتقالها من مكان إلى مكان في باطن أنسجة النباتات واحدة في كل الأحوال بل إنما البروتيدات المختزنة تصير في كثير من البذور قابلة لانتفاع الجذور بها بواسطة فعل إنزيم ترايتيكية (Tryp) فإذا ابتدأ النبات تحللت البروتيدات (غير القابلة للذوبان البطيئة الانتشار) في الفلقات وفي الأندرسبرم إلى بيتونات قابلة للذوبان وإلى واحد أو أكثر من الأميدات كالأسباراجين والليوسين أو التايروسين وهي التي تنتقل بسهولة إلى مختلف أجزاء الجذور النامي الذي يحتاج إلى غذاء

تروجني . وترى الأنزيمات أيضا في الأوراق والسوق والأثمار المتكشفة في كثير من النباتات حيث تسهل سرعة انتقال البروتيدات في هذه الأعضاء .

وتنوقف القوة التي للنباتات الطفifieة والسيبروفيتية ، لامتصاص النشا والبروتيدات ومواد عضوية أخرى من نباتات غيرها واستخدام ذلك كغذاء لها ، على قدرتها على إفراز أنزيمات دياستازية وغير دياستازية .

ومن أنواع الفطر الطفيلي ما يحرق أنسجة النباتات التي يغشاها بافراز أنزيم قادر على إذابة الجدر الخلوي الحائل دونه .

والظاهر أن إنتاج الكتولات من السكر بواسطة خميرة أليسته (Yeast) يحدث بواسطة أنزيم يسمى " زيماز " (Zymase) موجود في خلايا نبات أليسته . وبعض التغيرات الكيماوية التي تحدثها البكتيريات هي نتائج فعل الأنزيمات التي تفرزها هذه الكائنات العضوية .

نحو ١٢٧ : استبنت بعض بزود من الشعير على ورقة نشاف رطبة فإذا بدورت الريشة فدق طعم الأندوسيرم وقارن حلاوه بحلواه بزرة متفوقة غير مستبنتة .

وقارن طعم المولت بطعم حبوب الشعير العادي .

نحو ١٢٨ : هي بعيبة رقيقة القوام من النشا ومحلولا من دياستاز مولى كما هو مبين (في نحو ٨٠) .
اماً أنبوتين من بعيبة النشا المذكورة وصب في احداهما مقدارا من محلول الدياستاز وفي الثانية بعضا من محلول بذاته بعد غايته ثلث دقائق وتبريده وابحث باليد عن وجود النشا في كلتا الأنبوتين كل تحس دقائق كما نص في (نحو ٨٠) .

كيف كان تأثير غلى محلول الدياستاز ؟