



كلية التربية النوعية
قسم الاقتصاد المنزلى

الكيمياء الحيوية العملى

إعداد

الأستاذ الدكتور

صلاح مصطفى محمود سعد

أستاذ الكيمياء ووكيل كلية الزراعة

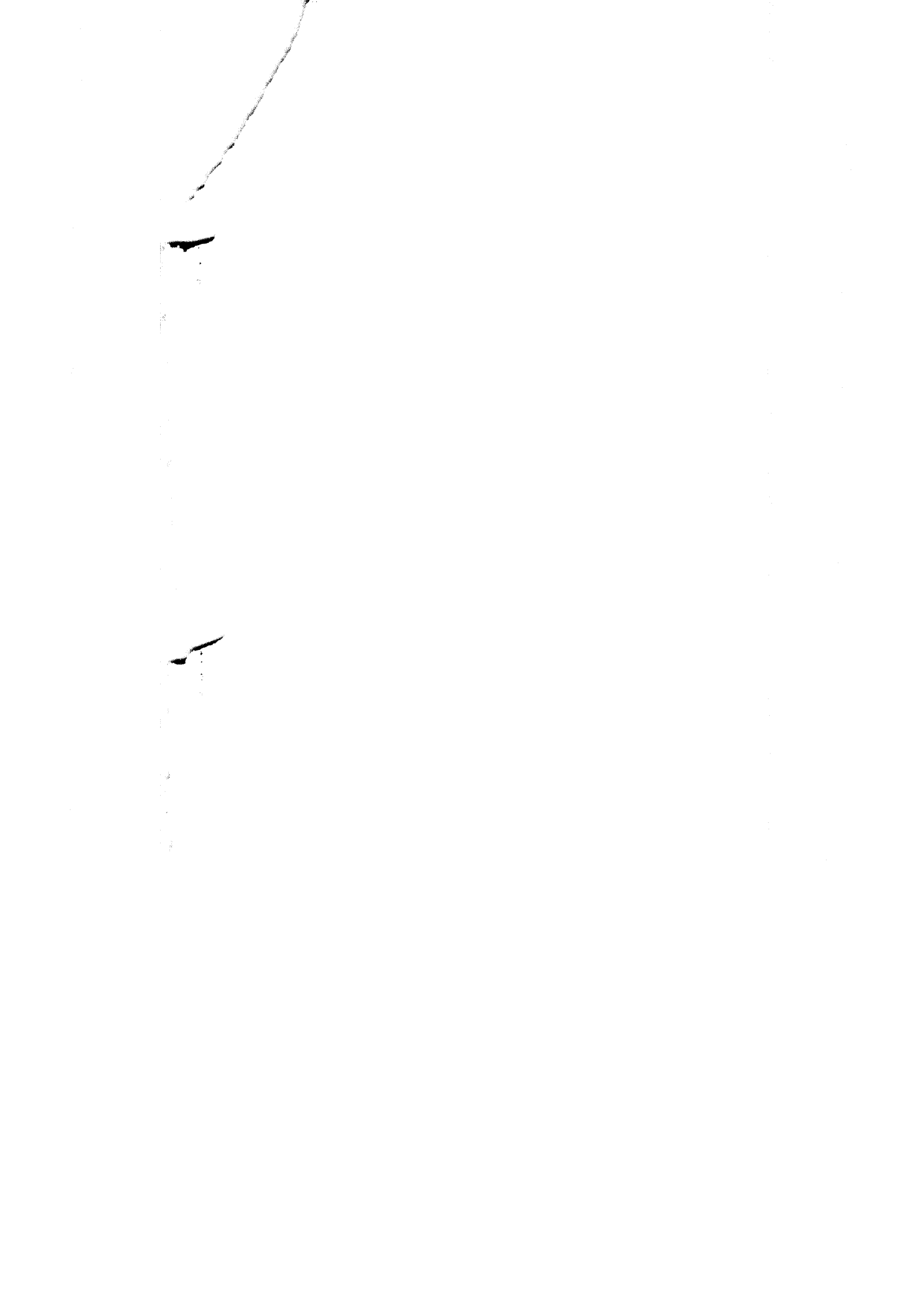
لشئون التعليم والطلاب - جامعة بنها

اسم الطالب:

القسم:

رقم المعمل:

٢٠٠٨/٢٠٠٧



نقيس الطالب في الماروس العملية

إسم الطالب : القسم:

الدرس العملي	التاريخ	الدرجة	توقيع المشرف
الأول			
الثاني			
الثالث			
الرابع			
الخامس			
السادس			
السابع			
الثامن			
التاسع			
العاشر			
الحادي عشر			
الثاني عشر			
الإمتحانات التطبيقية والنظرية:			
الإمتحان الأول			
الإمتحان الثاني			
الإمتحان الثالث			
الإمتحان الرابع			
الإمتحان الخامس			



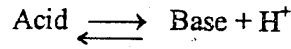
الباب الأول

"المحاليل المنظمة والحموضة " Buffer solutions and pH

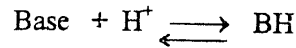
أولاً : الأحماض والقواعد Acids and bases

إن دراسة الأحماض والقواعد يعتبر موضوعاً هاماً ومنتشعباً وإن كان تتم دراسته في مقررات الكيمياء التحليلية ولكن هنا سوف نتناوله بشئ من التبسيط لتوضيح العلاقة بين الأحماض العضوية والقواعد العضوية وكيفية المحافظة على درجة حموضة الجسم ودور ذلك في إتمام التفاعلات الحيوية داخل الخلية الحية.

تعريف : تبعاً للتصور الحديث (Brønsted and Lowry) فإنه يمكن تعريف الأحماض بأنها تلك المواد التي لها القدرة على التفكك معطية أيونات أيديروجين H^+ أى proton donors

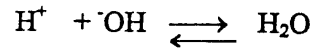


أما القواعد فهي تلك المركبات التي لها القدرة على إكتساب البروتونات أى تعتبر proton acceptors



وهناك بعض الشقوق الأيونية أو المركبات تعمل كقاعدة وكمض وتعرف هذه المركبات باسم المواد الأمفوتيرية amphoteric ويطلق عليها أيضاً إصطلاح . Ampholytes

التعادل : يعتبر التعادل هو تفاعل البروتون H^+ مع أيون الهيدروكسيل وإعطاء ماء ضعيف التأثير



جدول (١) بعض الأمثلة للقواعد والأحماض

Acid		Congugated base
H Cl	\longrightarrow	$H^+ + Cl^-$
CH ₃ COOH	\rightleftharpoons	$H^+ + CH_3 COO^-$
NH ₄ ⁺	\rightleftharpoons	$H^+ + NH_3$
H ₂ CO ₃	\rightleftharpoons	$H^+ + H CO_3^-$
HCO ₃ ⁻	\rightleftharpoons	$H^+ + CO_3^{2-}$
H ₂ O	\rightleftharpoons	$H^+ + OH^-$
H ₃ O ⁺	\rightleftharpoons	$H^+ + H_2 O$

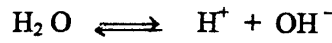
ثانياً : تركيز أيون الهيدروجين ودرجة الحموضة:

يلاحظ أن تركيز أيون الهيدروجين لأغلب المحاليل أنها ضئيلة جداً
فمثلاً تركيز أيون الهيدروجين لدم الإنسان للشخص العادى يساوى
 ٢٥×١٠^{-٦} مول / لتر وللتعبير عن ذلك فى الإستخدامات العملية نجد
صعوبة بالغة - لذلك فإنه من الأسهل التعبير عن تركيز أيونات الأيدروجين
بأخذ اللوغاريتم السالب وهو ما يطلق عليه بالـ pH .

$$\text{Plasma } [H^+] = 0.000\ 000\ 025 = 2.5 \times 10^{-7} \text{ mol / l ,}$$

$$\text{Plasma pH} = -\log (2.5 \times 10^{-7}) = 7.4$$

وكذلك فإنه فى حالة الماء فإن تحلله ضعيف جداً على درجة ٢٥°م وتركيز أيون
الهيدروجين به فقط $١٠^{-٧}$ مول / لتر .



وثابت التحلل المائى للماء يحصل عليه كما يلى

$$K = \frac{[H^+][OH^-]}{[H_2O]}$$

وحيث أن تركيز الماء يعتبر ثابت - فإنه يمكن كتابة المعادلة السابقة كما يلى

$$K_w = [H^+][OH^-]$$

وبما أنه حاصل ضرب $[H^+][OH^-] = ١٠^{-١٤}$ فإن درجة الـ pH للماء
النقى تساوى ٧ على درجة حرارة ٢٥°م .

$$[H^+] = [OH^-] = 10^{-7}$$

$$\text{pH} = -\log_{10} [H^+] = 7$$

ويلاحظ في الماء النقي أن تركيز أيونات الهيدروجين يساوي تركيز أيونات الهيدروكسيل واللوغاريتم العشري السالب لكل منها يساوي ٧ . وقد إتفق على إستبدال \log_{10} - بالحرف p لذا يسمى اللوغاريتم السالب لتركيز أيون الهيدروجين $p [H^+] = -\log [H^+]$ وللتسهيل تكتب pH .

وبنفس الكيفية لأيونات الهيدروكسيل فإنه

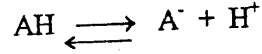
$$-\log [OH^-] = p [OH^-] = pOH = 7$$

ولذلك فإن الماء المطهر النقي يكون له درجة حموضة تساوي درجة القلوية . $pH = pOH = 7$

وعموماً فإنه يقتصر على إستخدام درجة الحموضة pH في معظم الأحيان . وحيث أن المحاليل المائية بصفة عامة تكون H^+ , OH^- لها علاقة عكسية معا حيث أن زيادة أحدهما يتناقص الآخر بنفس النسبة بحيث يكون $[H^+] [OH^-] = 10^{-14}$ وكذلك $pH + pOH = 14$. المحاليل الحامضية يزداد فيها تركيز أيون الهيدروجين ($10^{-7} <$) وبذلك ينخفض الـ pH عن 7 في المقابل يرتفع الـ pOH نظراً لانخفاض تركيز أيونات الأيدروكسيل عن 10^{-7} (أي $10^{-7} >$) والعكس صحيح حيث في المحاليل القاعدية يقل تركيز أيون الأيدروجين (H^+) عن 10^{-7} ($10^{-7} >$) وبذلك يرتفع قيمة pH عن 7 وبنفس الكمية تنعكس قيم الـ pOH ، $[OH^-]$

H	pH	OH	pOH	
10^{-1}	1	10^{-13}	13	
10^{-2}	2	10^{-12}	12	
10^{-3}	3	10^{-11}	11	
10^{-4}	4	10^{-10}	10	
10^{-5}	5	10^{-9}	9	
10^{-6}	6	10^{-8}	8	
10^{-7}	7	10^{-7}	7	محلول متعادل
10^{-8}	8	10^{-6}	6	
10^{-9}	9	10^{-5}	5	
10^{-10}	10	10^{-4}	4	
10^{-11}	11	10^{-3}	3	
10^{-12}	12	10^{-2}	2	
10^{-13}	13	10^{-1}	1	
10^{-14}	14	10	0	

والأحماض منها القوي ومنها الضعيف ويعتمد ذلك على قدرة جزئ الحمض على التأين وإعطاء بروتونات الهيدروجين H^+ أى



فالأحماض القوية هي التي تتفكك أو تنقسم كلية وتتحول إلى أيونات (K_a كبيراً جداً) ويمكن كتابة التفاعل في اتجاه واحد كما يلي : $AH \rightarrow A^- + H^+$ مثل حمض الهيدروكلوريك HCl والكبريتيك H_2SO_4 وثلاثى كلوروكربونيك CCl_3COOH ، النيتريك HNO_3 .

أما الأحماض الضعيفة فهي التي لها القدرة على إعطاء أيونات H^+ ضعيفة وقدرتها على التأين ضعيفة والتفاعل يكون عكسياً وتخضع لثابت التأين

$$AH \rightleftharpoons A^- + H^+$$

$$K_a = \frac{[A^-][H^+]}{[AH]}$$

والتي يمكن معرفة تركيز H^+ ومنها الـ pH للحمض وبنفس الكيفية ينطبق الكلام على القلويات (القواعد) من حيث قدرتها وضعفها . وبصفة عامة فإن معظم الأحماض والقلويات العضوية تكون ضعيفة جداً لا تؤثر على التفاعلات البيولوجية داخل أعضاء الكائن الحي مثل حامض الخليك CH_3COOH وحامض الأكساليك $H_2C_2O_4$ وحامض الفوسفوريك H_3PO_4 والأحماض الأمينية والدهنية .

ثالثاً : المحاليل المنظمة : Buffer solutions

المحلول المنظم هو الذى يقاوم التغيرات فى رقم الحموضة pH وذلك بإضافة الأحماض أو القلويات - وتلك المحاليل تستخدم فى كثير من التجارب البيوكيميائية حيث تحتاج إلى المحافظة على رقم الـ pH أو الحموضة طوال فترة التجربة . كما أن المحاليل المنظمة تفيد فى المحافظة على وسط التفاعل الفسيولوجى داخل الخلية أو العضو أو المحاليل الفسيولوجية وذلك بسبب أن التفاعلات الحيوية معظمها تفاعلات انزيمية والتي تحتاج إلى درجة حموضة pH معينة حيث تقوم بنشاطها على أكمل وجهه ويتغير درجة الحموضة تنخفض درجات نشاط هذه الإنزيمات وبالتالي تؤثر على النشاط الحيوى وقد يؤدي إلى توقفها وانفاه .

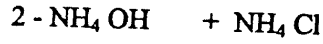
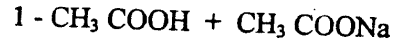
وتبعاً لمعادلة هندرسون - هاسلبالش Henderson - Hasselbalch equation فإن الـ pH الخاص بالمحلول للمنظم تعتمد على عاملين أولهما ثابت إنقسام الحمض pK_a أو القاعدة pK_b وثانيهما هو النسبة بين تركيز الملح إلى الحمض أو القاعدة .

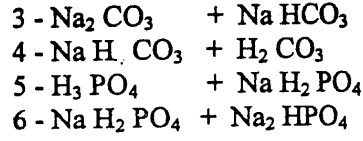
مكونات المحاليل المنظمة

تنقسم المحاليل المنظمة إلى قسمين رئيسيين

- ١ - أحماض ضعيفة مع أحد أملاحها
- ٢ - قواعد ضعيفة مع أحد أملاحها

أمثلة





ميكانيكة عمل المحاليل المنظمة

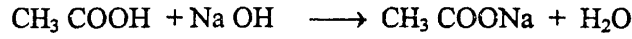
النوع الأول : حمض ضعيف وأحد أملاحها

إذا افترضنا أن لدينا محلول منظم مكون من خلات الصوديوم وحمض الخليك فإن إضافة أحد الإحماض القوية كحامض HCl (حمض الأيدروكلوريك) فإنه في هذه الحالة يتفاعل الحمض مع خلات الصوديوم مكونا ملح كلوريد الصوديوم وحمض الخليك تبعا للمعادلة التالية



وبالتالي فإن إضافة الحمض القوي إلى المحلول المنظم تحول إلى حامض ضعيف وبالتالي يصبح الحمض الضعيف تأثيره طفيف على تغير الـ pH بالإضافة إلى الملح المتعادل الذي لا تأثير له على الـ pH .

أما في حالة إضافة قاعدة قوية مثل الصودا الكاوية Na OH فإنه في هذه الحالة تتفاعل الصودا الكاوية مع حمض الخليك وتعطى خلات الصوديوم الذي له تأثير ضعيف على تغير الـ pH .

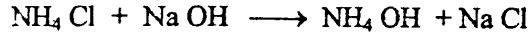


النوع الثاني : قاعدة ضعيفة مع أحد أملاحها

إذا افترضنا أننا لدينا محلول منظم مكون من $\text{NH}_4 \text{Cl}$, $\text{NH}_4 \text{OH}$ فإنه بإضافة حامض قوى مثل HCl يتكون $\text{NH}_4 \text{Cl}$ مع الماء تبعا للمعادلة التالية :



وبالتالى، فإن إضافة الحمض القوي إلى المحلول المنظم أدى إلى إختفائه وتحوله إلى ملح ذو تأثير حامضى ضعيف وماء متعادل أى أدى إلى النعل التنظيمى والمحافظة على عدم الإرتفاع المفاجئ فى درجة الـ pH . ومن الجانب الأخر فإنه بإضافة قاعدة قوية مثل Na OH إلى المحلول المنظم فإنه يودى إلى تحوله إلى ملح متعادل وقلوى ضعيف التأثير تبعاً للمعادلة التالية :



ويستمر فعل المحلول المنظم طالما وجدت مكوناته أما إختفاء أحد شقيه (نتيجة إستهلاكه بإضافة كمية كبيرة من الأحماض أو القواعد القوية) فإن الفعل التنظيمى للمحلول المنظم ينتهى ولم يعد محلولاً منطناً .

كما أن وجود شقى المحلول المنظم (مكوناته) بتركيز عالى يزيد من كفاءته كمحلول منظم ولكن يجب مراعاة أن زيادة التركيز إلى حد معين يؤثر على فاعلية التفاعلات الإنزيمية والحيوية من حيث الضغط الأسموزى والجهد الكهربائى وفعل الأيونات من حيث تنافرها أى (إنخفاض القوة الأيونية النشطة (ionic strength)

مثال (١) : ما هى درجة الـ pH لمخلوط متكون من ٥ ملليمتر (١ مول/لتر) خلاص صوديوم و ٤ مليلتر (١ مول/لتر) حمض خليك ؟

$$\text{الحل} \quad \text{تركيز خلاص الصوديوم} = \frac{٥}{١} \times ١ \text{ مول/لتر}$$

$$\text{تركيز حمض الخليك} = \frac{1.0}{4} \times 0.1 \text{ مول/لتر}$$

ثابت إنقسام حمض الخليك على درجة ٢٥ م° = ٤,٧٦

وحيث أن معادلة حساب درجة الـ pH للمحاليل المنظمة تساوى

$$\text{pH} = \text{pK}_a + \log \frac{C_{\text{salt}}}{C_{\text{acid}}}$$

لذلك فإن

$$\begin{aligned} \text{pH} &= 4.76 + \log \frac{5}{9} \\ &= 4.76 + (+0.097) \\ &= 4.86 \end{aligned}$$

مثال (٢) بين كيف تتغير درجة الـ pH عند إضافة ١ مليلتر من حمض الخليك قوته ٠,١ مول/لتر إلى المحلول السابق.

الحل بإضافة حمض الأيدروكلوريك فإن أيونات الهيدروجين ترتبط مع أيون الخلات لتكون CH_3COOH وبذلك فإنه كمية الخلات تتناقص وتزداد كمية حمض الخليك الغير متحلل بنفس المقدار وبالتالي فإن نسبة الملح إلى الحمض ستتغير عن النسبة الأصلية وبالتالي تتغير قيمة الـ pH

$$\text{تركيز أيون الخلات} = 0.1 \times \frac{5}{10} - 0.1 \times \frac{1}{10} = 0.04 \text{ مول/لتر}$$

$$\text{تركيز حمض الخليك} = 0.1 \times \frac{4}{10} + 0.1 \times \frac{1}{10} = 0.05 \text{ مول/لتر}$$

ولذلك :

$$\begin{aligned} \text{pH} &= 4.76 + \log \frac{0.04}{0.05} \\ &= 4.76 + (-0.097) \\ &= 4.66 \end{aligned}$$

يتضح من المثال السابق أن إضافة ١ مل من حمض الأيدروكلوريك إلى المحلول المنظم السابق أدى إلى إنخفاض الـ pH من ٤,٨٦ إلى ٤,٦٦ أي إلى تغير طفيف مقداره ٠,٢ بينما إذا أضيفت نفس الكمية من الحمض ١ مليلتر (١ و مول/لتر) إلى الماء المقطر فإن درجة الـ pH في هذه الحالة ستصبح ٢ لأن حسابها سيكون على أساس أن المحلول عبارة عن حمض أيدروكلوريك

$$\text{pH} = -\log 10^{-2} = +2.$$

وبالتالي يتضح أن المحاليل المنظمة لها فائدة عظيمة في المحافظة على درجة الـ pH في الأنظمة الفسيولوجية المختلفة سواء في أنسجة النبات أو الحيوان .

المحاليل المنظمة الفسيولوجية Physiological Buffers

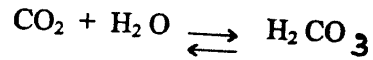
ويقصد بها المحاليل الطبيعية أي التي توجد في الكائن الحي وتقوم

بعملها

طبيعياً لتحافظ على الظروف الفسيولوجية للتفاعلات الحيوية المختلفة (حول $\text{pH} = 7$) ومن هذه المحاليل المنظمة الطبيعية ما يلي :

(أ) محاليل البيكربونات Bicarbonates

وهي تتكون من حمض الكربونيك الناتج أساساً من ذوبان CO_2 في الماء



أما الشق الملحي فيتكون من البيكربونات HCO_3^- الناتجة من تأين حمض الكربونيك - وهذا المحلول المنظم (حمض الكربونيك والبيكربونات) مهم في تنظيم الـ pH في الجسم حيث أن الدم يأخذ CO_2 من الخلايا بعد العمليات البيولوجية والزائد يرسله إلى الرئتين ليخرج مع هواء الزفير (يتحرك في الدم على صورة H_2CO_3 ، HCO_3^-) والـ pH المناسب للدم يكون 7.4 وهذا يعني أن تركيز البيكربونات تقارب ٢٠ ضعف قدر تركيز حامض الكربونيك لأن $\text{pK}_a = 6.1$ $\text{pK}_a = 6.1$ $\therefore \text{K}_a = 1.66 \times 10^{-4}$

$$\text{pH} = \text{pK}_a + \log \frac{\text{salt}}{\text{acid}}$$

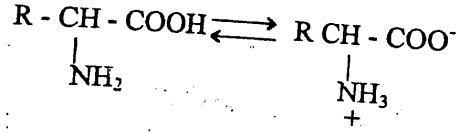
لذلك فإن المحلول المنظم يكون ذو كفاءة عالية إذا كان الدم حامضى والعكس يكون تأثيره ضعيف إذا كان الدم قلوى .

(ب) محاليل الفوسفات : Phosphate buffers

وتقوم هذه المحاليل بالفعل التنظيمي داخل خلايا الجسم ولذلك فإن الخلايا تحتاج إلى كميات كبيرة من عنصر الفوسفور وبالتالي أملاح الفوسفات . والفعل التنظيمي لمحاليل الفوسفات أكفاً من البيكربونات بكثير ويمكن أن تعمل في البلازما ولكن تركيزها قليل (0.002 M) أما في الخلايا فالتركيز مناسب لقيامها بدورها في الفعل التنظيمي وتعتمد أساساً على H_2PO_4^- و HPO_4^{2-} وتعطى درجات pH مناسبة للخلايا والدم . (حول الـ pH = 7 ، كما أنها تستخدم في التجارب الحيوية خارج الجسم (in vitro) .

(ج) : الأحماض الأمينية والبروتينات Amino acids and proteins

تعمل الأحماض الأمينية كمنظمات طبيعية للمحافظة على درجة الـ pH حيث أنها تحتوى على مجموعتين لها القدرة على التفاعل وهى - COOH (مجموعة كربوكسيل ذو تأثير حامضى) ومجموعة الأمين - NH₂ - وتعمل كمستقبلات لأيونات الهيدروجين وبذلك يكون تفاعلها كالتالى



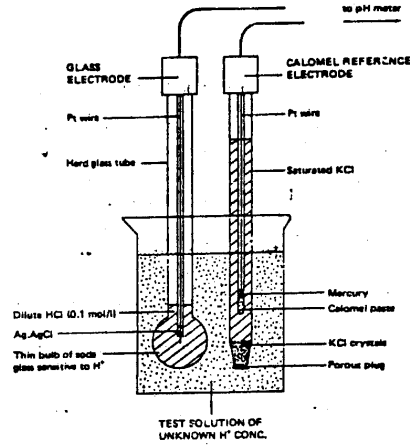
والحامض يعتبر ملحاً داخلياً Zwitter ion وله القدرة على التفاعل مع الأحماض والقلويات وسيتم إيضاح ذلك فى الأجزاء النظرية خلال تناولنا لتفاعلات الأحماض الأمينية فى مقرر الكيمياء الحيوية بإذن الله تعالى .

أما بالنسبة للبروتينات بأنها تتكون من اتحاد الأحماض الأمينية مع بعضها من خلال الروابط الببتيدية والنتائج أيضاً يكون مشحونا وتعمل مثل الملح الداخلى للأحماض الأمينية Zwitter ion فى كونها تتفاعل مع الأحماض والقلويات، أى تقاوم تأثيرها وبالتالي لها الفعل التنظيمى فى المحافظة على درجة الـ pH . وستتم معالجة ذلك بالتفصيل فى المحاضرات النظرية فى الجزء الخاص عن البروتينات ووظائفه الحيوية المختلفة .

قياس درجة الحموضة : Measurement of pH

يتم قياس درجة الحموضة فى محلول ما وذلك باستخدام جهاز مقياس الحموضة pH meter كما هو موضح بالشكل (١) . ويجب قبل وضع المحلول المراد قياس

درجة الحموضة له عمل إختبار للجهاز نفسه بواسطة محاليل قياسية معروف
درجة الحموضة لها بالضبط وذلك حتى يمكن تحديد درجة الحموضة بكل دقة



The electrode system for the measurement of pH

شكل (١) نظام الإلكترود لقياس درجة الحموضة (pH)

الدرس العملي الأول

تقدير درجة الحموضة pH

تدر درجة الحموضة للمحاليل المختلفة الموجودة أمامك في الزجاجات أ، ب، ج، د، ثم تدر درجة الحموضة بعد إضافة ٥ مل، ١٠ مل، ٢٠ مل حمض أيدروكلوريك أ، ب، ج، د للزجاجتين أ، ب، ٥ مل، ١٠ مل، ٢٠ مل صودا كاوية للزجاجتين ج، د وذلك باستخدام جهاز قياس درجة الحموضة pH meter وعلق على النتائج المتحصل عليها .

الباب الثاني

الكربوهيدرات Carbohydrates

تشمل الكربوهيدرات مركبات عديدة منها ما له طعم سكري مثل سكر القصب وسكر اللبن وشراب الفركتوز ومنها عديمة الطعم مثل السليلوز والنشا ومنها أيضا من له القدرة على تكوين جيل ومواد لزجة مثل الصمغ النباتية والبكتين الذي يوجد في كثير من النباتات كمكون لجدار الخلايا .

والكربوهيدرات من المواد الرئيسية التي تعتمد عليها كثيرا من الكائنات الحية في الحصول على الطاقة اللازمة لها حيث تقوم بعض النباتات بتخزين الكربوهيدرات في صورة نشا كما هو الحال في البطاطس والبطاطا وتلعب الكربوهيدرات دورا كبيرا في الصناعة فتدخل في صناعة الورق والخشب الصناعي والمواد اللاصقة علاوة على دورها الرئيسي في كثير من الصناعات الغذائية .

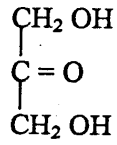
وتنقسم الكربوهيدرات إلى الأقسام الآتية :

١ - السكريات الأحادية : Monosaccharides

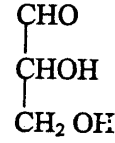
وهي الوحدة البنائية للسكريات عموما وعند تحليلها مانيا لا تعطى مركبات أبسط منها وتنقسم هذه المجموعة إلى الأقسام التالية بناء على حسب ما تحتويه من عدد ذرات كربون .

أ - تريوز: Trioses وتمثل هذه المجموعة مركبي ألدهيد الجلسرول وثلاثي

هيدروكسي أسيتون .

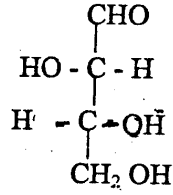


Dihydroxy acetone

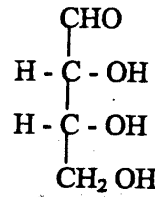


Glyceraldehyde

ب - تتروز: Tetroses وتمثل هذه المجموعة الأريثروز ، و الثريوز



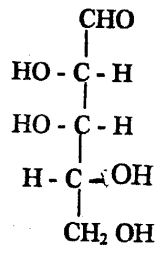
D - Threose



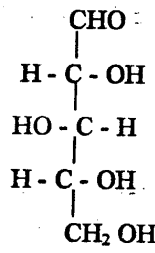
D - Erythrose

ج - خماسية: Pentoses مثل الأرابينوز Arabinose ، الريبوز

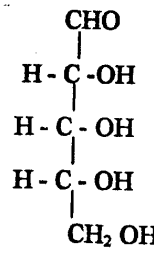
Ribose زيلوز Xylose لكسوز Lyxose



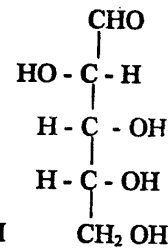
D - Lyxose



D - Xylose

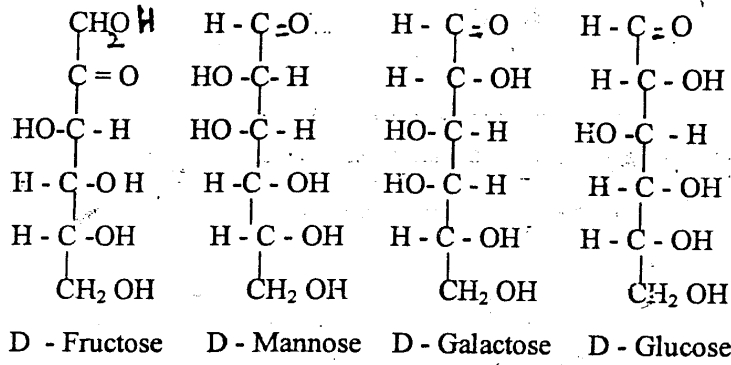


D - Ribose



D - Arabinose

د - سداسية : Hexoses مثل الجلوكوز ، جلكتوز والمانوز والفركتوز .



والسكريات السابقة إما أن تكون الدهيدية (الدورات Aldoses) مثل المانوز والجلكتوز أو كيتوز مثل الفركتوز .

٢ - السكريات الثنائية *Disaccharides* وهذه السكريات أم مختزلة

reducing وفي هذه الحالة تكون الرابطة الجليكوسيدية بين إحدى مجاميع الهيمي أستيل وأي مجموعة أيدروكسيل أخرى خلاف مجموعة الهيمي أستيل وبذلك توجد إحدى مجاميع الإختزال في السكر الناتج في صورة حرة وإذا حدث الإرتباط بين مجموعتي الهيمي أستيل فإن الناتج سكر ثنائي غير مختزل Non reducing

أمثلة

سكريات مختزلة : المالتوز maltose ، لاكتوز Lactose ، سلوبيوز Cellobiose أيزومالتوز Iso - maltose .
سكريات غير مختزلة: السكروز Sucrose

٣ - سكرات عديدة Polysaccharides

أمثلة : النشا - الجليكوجين - البكتين - الأنيولين - الكيتين - البكتين - السيلولوز

الخواص العامة لبعض المواد الكربوهيدراتية الشائعة

أ) الجلوكوز : Glucose

سكر أحادي الدهيدى مختزل - ممكن الحصول عليه من نشا البطاطا والكاسافا والذرة وذلك بواسطة تحليل هذه المواد إنزيميا او باستخدام الأحماض - وهذا السكر يحول الضوء المستقطب نحو اليمين بمقدار 52.5° ويوجد فى الدم بنسبة تصل إلى ١ % ويوجد مرافقا للفركتوز فى الفواكه وعسل النحل .

ب) الفركتوز Fructose

يعرف هذا السكر باسم سكر الفواكهة وهو سكر أحادى كيتوزى مختزل ويوجد بكثرة فى عسل النحل وحاليا يمكن تحضيره من شراب الجلوكوز بتحويله إنزيميا باستخدام إنزيم جلوكوز أيزوميريز Glucose isomerase والنتائج يطلق عليه شراب الفركتوز fructose Syrup حيث أنه يحتوى على ٦٠ % فركتوز تقريبا و ٤٠ % جلوكوز ويحول هذه السكر الضوء المستقطب نحو اليسار (- 93°) .

ج) السكروز Sucrose

يوجد فى قصب السكر بنسبة ١٥ % تقريبا ونسبة أقل من ذلك فى بنجر السكر وهذا السكر غير مختزل بينما الناتج من تحليله مائيا يقوم باختزال فهمنج

ويندكت يتكون من سكرى الجلوكوز والفركتوز وهذا السكر يحول الضوء المستقطب نحو اليمين (+ ٦٦,٥ °) .

د) اللاكتوز Lactose

يوجد فى ألبان جميع الحيوانات ولذلك يطلق عليه سكر اللبن ويستخرج تجاريا من شرش اللبن بعد التخلص من القشدة والكازين وينصهر اللاكتوز عند درجة ٢٠٥ م° وله دوران ضوئى موجب (+ ٥٥ °) ويتكون من جلوكوز وجلكتوز ويختزل محلول فهلنج .

و) الجليكوجين : Glycogen

تختزن الكربوهيدرات فى الحيوانات على صورة جليكوجين حيث توجد بصفة عامة فى العضلات وخلايا الكبد وتعطى مع اليود الوانا تتفاوت من البنى إلى الأحمر والبنفسجى . وتحليله مائيا يعطى وحدات الجلوكوز . ويعمل الجليكوجين كاحتياطى للفوسفات لجسم الحيوان نظرا لإحتوائه على حمض الفوسفوريك الذى يوجد على هيئة أستر للمجموعات الكحولية فى جزئى الجليكوجين .

ى) الأنيولين : Inulin

عبارة عن مسحوق أبيض مظهر النشا إلا أنه يتحول كله إلى فركتوز بدلا من D - جلوكوز عند تعرضه للتحليل المائى . والإنيولين يعتبر المصدر الرئيسى لسكر الفركتوز ويوجد بكميات مختلفة فى البطاطس ونبات الطرطوفة وورق نبات الداليا ويعطى الإنيولين لون أصفر باهت مع اليود .^١

هـ) النشا : Starch

يوجد النشا بوفرة فى المملكة النباتية ويخزن فى جميع الحبوب والدرنات كمصدر إحتياطى للغذاء وتختلف حبيبات النشا فى حجمها إختلافا بينا بإختلاف مصدرها ويظهر هذا الإختلاف إذا تم فحصها تحت الميكروسكوب فبينما نجد أن حبيبات نشا البطاطس سميكة ، نجد أن حبيبة نشا الأرز دقيقة جدا وتعطى جميع أنواع النشا لون أزرق مع اليود وهذا الإختبار يعتبر الأساس الذى يستخدم للكشف عن النشا .

وحبيبات النشا السليمة لا تذوب فى الماء البارد ولكن الماء الساخن يودى إلى إنتفاخها وأنفجارها مما يودى إلى تكوين محاليل لزجة وجزئى النشا يتكون من مكونين هما الأميلوز بنسبة تتراوح ما بين ١٠ - ٣٠ ٪ والآخر هو الأميلوبكتين وتتراوح نسبته من ٩٠ - ٧٠ ٪ وكلاهما عند تحليلهما بالماء ينتج جزيئات من الجلوكوز تتراوح ما بين ١٠,٠٠٠ وحدة إلى مئات الألاف .

أمثلة على إستخلاص الكربوهيدرات من مصادرها المختلفة

١- إستخلاص الكربوهيدرات الذائبة (أحادية و أوليجو) من العينات النباتية الصلبة.

١- يتم أولا تجهيز العينة للإستخلاص عن طريق إزالة المواد الغريبة العالقة بها ثم تطحن بسرعة وتقطع إلى أجزاء صغيرة جدا.

٢- تؤخذ من العينة وزنه معلومة بالضبط ويضاف إليها كحول ساخن ومعاد تطهيره يحتوى على مسحوق كربونات كالسيوم بكمية كافية لمعادلة الحموضة

الموجودة بالعينة ويجب استعمال كمية كافية من الكحول بحيث يصبح تركيزه بعد إضافته للعينة حوالي ٨٠ ٪ وعلى ذلك يجب تحديد النسبة المئوية للطوبية في العينة .

٣ - يسخن الخليط إلى قرب درجة الغليان في حمام مائي لمدة ٣٠ دقيقة تحت مكثف عاكس مع استمرار التقليب ثم يرشح المحلول الكحولي ويغسل الراسب بمحلول كحول ٨٠ ٪ ويكمل إلى حجم معلوم (مع مراعاة شروط النقل الكمي).

إستخلاص الكربوهيدرات الذاتية من العصائر Juices

تستخلص الكربوهيدرات الذاتية منها بإستعمال الكحول ٨٠ ٪ ولكن بعد ترسيب المواد المصاحبة معها بواسطة خلاص الرصاص المتعادلة كما يلي :

١ - يؤخذ ٢ مل من عصير الفاكهة في أنبوبة طرد مركزي بغطاء محكم ويضاف إليها ٥,٠ مل من محلول خلاص رصاص متعادلة و ١٠٠ مل كحول ويخلط الخليط جيدا ثم الطرد المركزي .

٢ - يؤخذ المحلول الراقق ويغسل الراسب بـ ٥ مل كحول ٨٠ ٪ وتخلط جيدا ثم يتم الطرد المركزي مرة أخرى ويؤخذ المحلول الراقق ويضاف إلى سابقه ويعتبر هذا المحلول هو الكربوهيدرات الذاتية .

خلاص الرصاص المتعادلة

يذاب ٨ جم خلاص رصاص في ماء مقطر ثم تخفف إلى ١٠٠ مل بالماء المقطر

إستخلاص بعض السكريات العديدة :-

معظم السكريات العديدة توجد في المصادر النباتية والحيوانية حرة أم مرتبطة مع البروتينات والدهون وغيرها من المركبات ولذلك فإن طريقة

- إستخلاصها تتوقف على هذه العوامل (طبيعة السكر والمواد المصاحبة له
٠٠٠٠ إلخ) وتختلف لذلك أيضا الطريقة المستخدمة للإستخلاص فمثلا : -
- ١ - يستخدم الماء الساخن لإستخلاص الإنيولين Inulin من مصادره .
 - ٢ - تستخدم أكسالات الأمونيوم ٠,٥ ٪ على الساخن لإستخلاص السكريات العديدة الحامضية مثل البيكتين وحمض الأجنك .
 - ٣ - تستخدم الصودا الكاوية وحمض الأيدروكلوريك بالتعاقب لإستخلاص السليولوز من شعر القطن .
 - ٤ - تستخدم الصودا الكاوية في هنيئ المواد المصاحبة للجليكوجين (بروتين - دهون) لذلك عند إستخلاصه من الكبد لابد من الحرص الشديد عند إستخدامها .

أمثلة على إستخلاص بعض السكريات العديدة

- ١ - إستخلاص السليولوز بصورة نقية من مخلفات المزرعة كالأحطاب وبقايا المحاصيل .
- ١ - تؤخذ وزنه معينة من العينة المطحونه وتغلى في الماء لمدة ٣ ساعات وذلك للتخلص من التانينات والصبغات والكربوهيدرات صغيرة الوزن الجزئي ثم تجفف العينة
- ٢ - تؤخذ العينة بعد التجفيف ويستخلص منها الشموع والراتنجات والليبيدات بإستخدام مخلوط من البنزين والكحول بنسبة ١ : ١ وذلك بإستخدام جهاز سوكميت بعد عمل ١٢ - ١٦ سيفون .

- ٣ - تعامل العينة المتبقية بعد الإستخلاص باكسالات الأمونيوم ٥ ٪ على درجة ٨٠ °م مدة ٣ ساعات وتعاد هذه المعاملة أكثر من مرة وذلك لتخلص من البكتين ويستغنى عن هذه الخطوة فى الأنسجة الخشبية الكبيرة فى السن وذلك لوجود آراء تشير إلى تحول البكتين إلى الهييمى سيليلولوز يتقدم النبات فى العمر.
- ٤ - يؤخذ المتبقى ويغسل بخليط من مادة كلوريت الصوديوم $Na OCl_2$ فى وسط حامضى (حامض خليك ثلجى) ووسط مائى على درجة ٨٠ °م لمدة ٥ ساعات وذلك لإتفرد غاز الكلور الذى يتحد مع اللجنين ويحوله إلى مشتق كلور ولجنين الذائب ولايد من تكرار هذه المعاملة بالذات أكثر من مرة حتى نتأكد تماما من التخلص من اللجنين.
- ٥ - المتبقى من المعاملة السابقة يغسل جيدا بالماء المقطر حتى تمام التخلص من أيونات الكلور وهذا المتبقى عبارة عن الهالوسيليلوز (سيليلوز + هييمى سيليلوز) ويتم التخلص من الهييمى سيليلوز وذلك بالمعاملة بمحلول $K OH$ ١٠ ٪ على درجة ٨٠ °م لمدة ٥ ساعات ويتم غسل العينة جيدا بعد المعاملة ويجفف وهذا هو السيليلولوز المراد فصله .

ومن الواضح صعوبة إستخلاص السيليلوز من المخلفات وذلك على عكس إستخلاص السيليلوز من شعر القطن وهذا يرجع إلى كثرة المواد المصاحبة للسيليلوز فى مصادره الطبيعية .

إستخلاص الجليكوجين من كبد حيوانات التجارب

- ١ - يعد الحيوان أولا وذلك بتغذيته على مادة غنية بالكربوهيدرات وبعد ذلك بحوالى اربع ساعات يتم ذبحه والحصول على الكبد وبسرعة يتم غمسه فى كحول مغلى وذلك لوقف النشاط الانزيمى حتى لا يتحلل الجليكوجين ثم يقطع الكبد إلى قطع صغيرة ثم يضاف إليها KOH ٢٠ ٪ ثم توضع فى حمام مائى لمدة ١٠ ق والغرض من هذه العملية هو تحليل البروتينات والدهون وتكسير جدر الخلايا فيماعد الجليكوجين.
- ٢ - يتم ترسيب الجليكوجين باستخدام ايثانول ٨٠ ٪ ثم تجرى عملية طرد مركزى لفصل الجليكوجين ويمكن إختبار الجليكوجين المتكون باليود وتحليله مائيا بالاحماض المعدنية.

التحليل الوصفى للمواد الكربوهيدراتية

التمرين العملى الثانى

الإختبارات الوصفية للمواد الكربوهيدراتية

تجرى الاختبارات التالية على المواد الكربوهيدراتية التالية :

جلوكوز - فراكتوز - سكروز - لاكتوز - نشا - دكسترين

إختبار الذوبان

تختلف المواد الكربوهيدراتية فى قابليتها للذوبان فى الماء أو المواد الكربوهيدراتية الأخرى وذلك على حسب درجة تجمعها وإرتباط الوحدات المكونة لها فالسكريات الأحادية ومعظم سكرات الأوليجو تذوب فى الماء والمحاليل الكحولية بسهولة ولا تذوب تقريبا فى فى المذيبات العضوية الغير قطبية مثل الإيثير - البنزين - أما السكريات العديدة فهى لا تذوب فى الماء البارد أو شحيحة الذوبان فيه أو تكون محلول غروى مع الماء الساخن مثل النشا ومنها ما يذوب فى الماء فى وجود أيونات معينة حيث يتكون معقد ذائب .

ولإجراء إختبار الذوبان يؤخذ ٠,١ جم من السكريات المختلفة فى عدة أنابيب إختبار ويضاف إلى كل أنبوبة ٢ مل ماء بارد وتترج جيدا وتعاد التجربة مع الماء الساخن - الإيثير - وتدون النتائج فى الجدول رقم (١) - ويلاحظ أن سرعة الذوبان تختلف من سكر لآخر وتقل درجة الذوبان بارتفاع الوزن الجزيئى كما ذكر سابقا .

جدول (١) نتائج إختبار الذوبان

الإستنتاج	المشاهدة	التجربة	إسم المادة

٢ - تأثير القلويات: (إختبار مور)

بتسخين محلول المواد الكربوهيدراتية مع الصودا الكاوية بتركيز ٣٠ ٪ فنجد أن المحلول يتلون أولاً بلون أصفر ثم يتحول إلى الأحمر ثم الأسمر وتشم رائحة السكر المحروق وهذا مع السكريات المختزلة فقط سواء كانت أحادية أو ثنائية ولكن مع السكريات العديدة لا تعطى نتيجة إيجابية ونفسه نجاح إختبار مور مع السكريات المختزلة إلى وجود مجموعة الكربونيل التي تحدث للجزيئات الداخلة فيها تكثيف بأعداد كبيرة مكونة مواد راتنجية لها مثل الألوان السابقة وكذلك لتكوين بعض الأحماض العضوية نتيجة لتكسير السكريات المختزلة بالقلويات مثل حمض الأكساليك والبيروفيك والأكساليك.

ولإجراء الإختبار يوضع في أنبوبة الإختبار ٢ مل من محلول السكر ثم يضاف إليها نفس الحجم من أيروكسيد الصوديوم ٣٠ ٪ وتغلى في حمام مائي لمدة دقيقتين ثم يبرد المحلول ويضاف إليه حجم متساوي من محلول فهلنج أ ، ب ويسخن للغليان - يلاحظ عدم ظهور راسب أصفر أو أحمر دلالة على أن السكريات المختزلة فقدت مقدرتها الإختزالية بتأثير الصودا الكاوية .

جدول (٢) تأثير القلويات على السكريات المختزلة

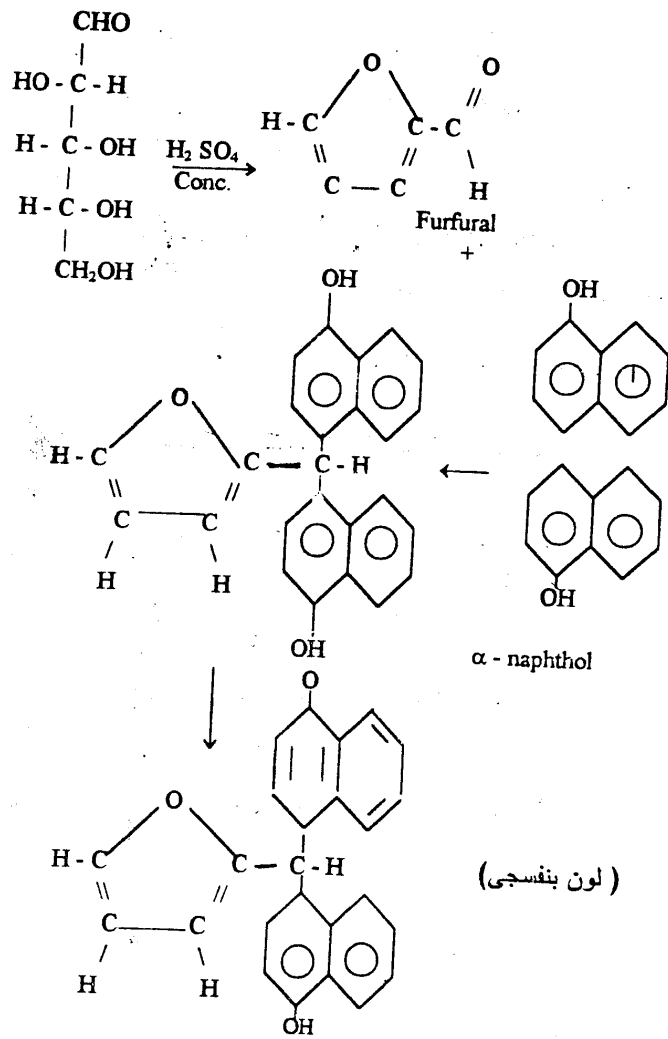
المادة	التجربة	المشاهدة	الإستنتاج

٣ - إختبار موليش: Molisch's test

هذا الإختبار عام لجميع المواد الكربوهيدراتية وجميع المركبات العضوية التي تعطى مركب الفورفورال عند إضافة حمض الكبريتيك المركز إليها .

ويعتمد الأساس العلمى لهذا الإختبار على تكوين مركب الفورفورال عند إضافة حامض الكبريتيك المركز إلى محلول السكر وذلك نتيجة نزع ٣ جزيئات ماء ويتفاعل بعد ذلك الفورفورال الناتج مع الألفاناثول ويعطى لون بنفسجى محمر - أما السكريات السداسية Hexoses سواء الحرة منها أو الناتجة من تحليل سكرات الأوليجو أو العديدة فإنها بفعل الحامض تعطى مشتق - هيدروكسى ميثيل فورفورال ويتفاعل الأخير ويعطى لون بنفسجى محمر ومن الملاحظات الهامة عند إجراء هذا الإختبار قد يظهر لون أخضر أسفل الحلقة البنفسجية وهذا اللون لا دخل للمركبات الكربوهيدراتية به إذ أنه ناتج من تفاعل الألفاناثول α - naphthol مع حمض الكبريتيك المركز ويلاحظ إضافة حامض الكبريتيك المركز على جدار الأنبوية . ولإجراء الإختبار يؤخذ حوالى ٢ مليلتر من محلول السكر ثم يضاف إليه ٣ نقط من الألفاناثول ويرج الخليط ثم يضاف حمض الكبريتيك المركز على جدار الأنبوية ويراعى عدم الرج بعد إضافة الحمض.

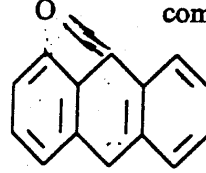
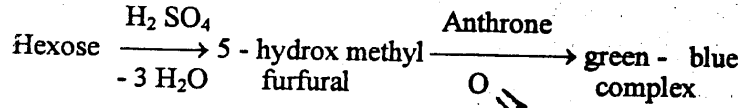
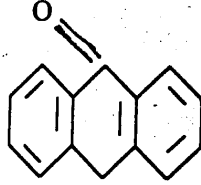
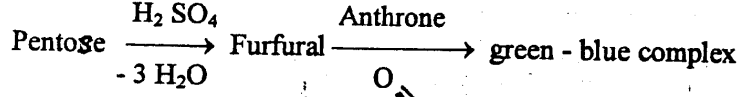
جوهر كشاف موليش : محلول ٥ % الفاناثول فى كحول إيثايل ٩٥ % .



تكثيف الفورفورال مع الألفاناثول

٤ - إختبار الأنثرون للكربوهيدرات Anthrone test

يعتبر إختبار الأنثرون إختبار عام مميز للكربوهيدرات ويتفاعل الأنثرون مع الكربوهيدرات في وجود حمض الكبريتيك المركز ويعطى لون أخضر إلى أخضر مزرق .



جوهـر كشاف الأنثرون Anthrone reagent

أنثرون ٠,٢ ٪ في حمض كبريتيك مركز .

ولأجراء هذا الإختبار

١ - يؤخذ ٠,٢ محلول كربوهيدراتي في أنبوبة إختبار ويضاف إليها بحذر

شديد ٢ مل من جوهـر كشاف الأنثرون .

٢ - رج الأنبوبة وأتركها فترة (٥ ق) لاحظ اللون المتكون ودونه في جدول (٤) .

جدول (٤) نتائج إختبار الأنترون مع المواد الكربوهيدراتية

الإستنتاج	المشاهدة	التجربة	إسم المادة

٥ - إختبارات الإختزال :

السكريات الأحادية أو الثنائية أو الثلاثية المحتوية على مجموعة هيمي أسيتال حرة لها القدرة على أن تكون التركيب الأينولى فى الوسط القاعدى ، كما أن التركيب الأينولى يمتاز بقدرته الفائقة على إختزال المواد المؤكسدة بينما يتأكسد جزئ السكر إلى أحماض سكرية . ومن المواد المؤكسدة أيونات النحاسيك Cu^{++} ، الفضة Ag^+ ، الزئبقيك Hg^{++} ، حديدوسيانيد $Fe(CN)_6$ والبيزموت Bi^{++} . وقد إستغلت خاصية إختزال السكريات للمواد المؤكسدة فى التقدير الوصفى والكمى للسكريات وتوجد مجموعة مختلفة من الجواهر الكشافة

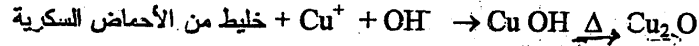
تحتوى على أحد الأيونات المؤكسدة السابقة ومنها محلول فهلنج ، بندكت ، وشيفر ، وهارتمان إلخ ومعظم هذه الجواهر تحتوى على أيون النحاسيك فى صورة ذائبة ومتأينة ويمكن تلخيص التفاعل فيما يلى :-

سكر مختزل + قاعدة ← تركيب أينولى (يتأكسد بسهولة)

+

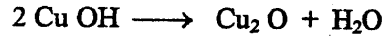
أيون نحاسيك Cu^{++}

↓



راسب أصفر أو أحمر

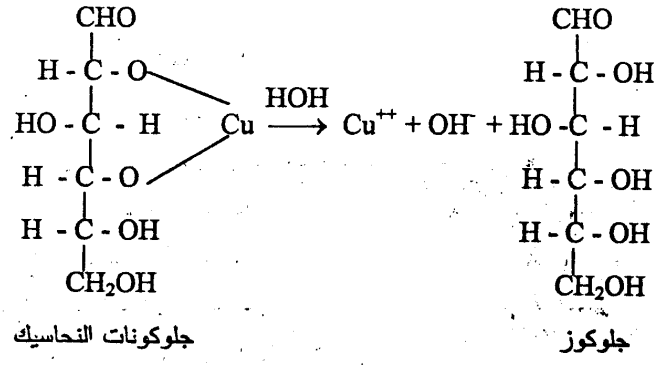
من ذلك نجد أن أيون النحاسيك يأخذ إلكترون من التركيب الأينولى الذى يتأكسد إلى أحماض سكرية بينما يختزل أيون النحاسيك إلى نحاسوز الذى يتحد مع أيون الأيدروكسيد ليكون أيدروكسيد نحاسوز الذى يتحول بالحرارة إلى أكسيد نحاسوز (راسب أصفر أو أحمر أو بنى)



وتد وجد أن أيون النحاسيك فى الوسط القاعدى يرسب على صورة أيدروكسيد نحاسيك وإثبات ذلك تجرى التجربة التالية :-

أ - تأثير أيون الأيدروكسيد على أيون النحاسيك :

يضاف إلى ٢ مليلتر صودا كاوية حجم مساو من كبريتات نحاسيك فيتكون راسب أزرق من أيدروكسيد النحاسيك يقسم الناتج فى أنبويتين تسخن إحدهما مباشرة ويضاف إلى الأنبوية الثانية ٥ مليلتر من محلول الجلوكوز فنجد أن الراسب يذوب . وذلك نتيجة لإحتواء جزئ الجلوكوز على عديد من مجاميع



جدول (٥) ذوبان راسب أيروكسيد النحاسيك

الإستنتاج	المشاهدة	التجربة	إسم المادة

ب - إختزال أيون النحاسيك بواسطة السكريات المختزلة:

يؤخذ ٢ مليلتر من محلول السكر فى أنبوبة إختبار نظيفة ثم يضاف ٢ مليلتر صودا كاوية وترج الأنبوبة ثم يضاف ٢ مليلتر محلول كبريتات نحاسيك (فهلنج أ) وترج جيدا ثم تسخن فى حمام مائى لمدة ٣ دقائق ودون ملاحظاتك فى الجدول التالى . ونظرا لأن المحلول به أيون نحاسيك (عامل مؤكسد) وسكر مختزل فتختزل أيونات النحاسيك إلى نحاسوز (راسب أصفر أو أحمر) ويتأكسد جزئ السكر إلى أحماض سكرية .

لذا نجد أن السكريات المختزلة لها القدرة على إختزال أيون النحاسيك - الفضة - الحديدك فى الوسط القاعدى.

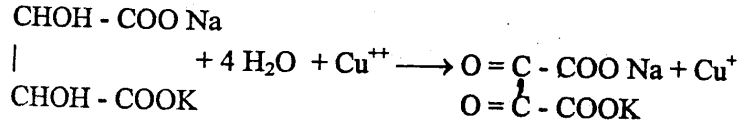
جدول (٦) إختزال أيون النحاسيك بواسطة السكريات المختزلة

الإستنتاج	المشاهدة	التجربة	إسم المادة

ج - إختبار فهلنج : Fehling's test

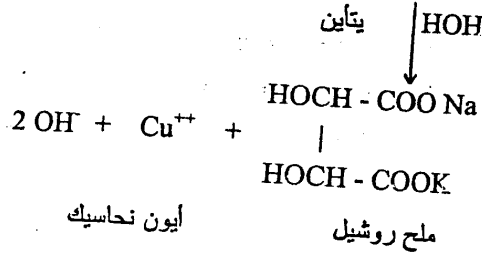
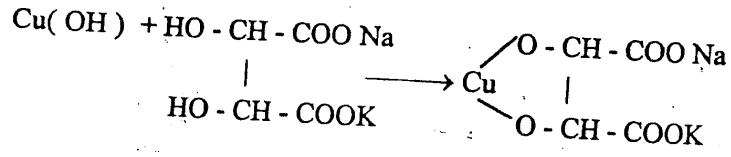
يتكون منحلون فهلنج من محولين هما فهلنج (أ) وفهلنج (ب) .
يحضر محلول فهلنج (أ) بإذابة ٢٨ , ٦٩ جرام من كبريتات النحاس
Cu SO₄ 5H₂O فى لتر من الماء المقطر . ويحضر محلول فهلنج (ب)
بإذابة ٣٤٦ جرام من ملح روشيل (طرطرات الصوديوم والبوتاسيوم)
(COOK - CHOH - CHOH - COO Na) وكذلك ١٢٠ جرام من
الصودا الكاوية فى لتر من الماء المقطر .

ويعلل تحضير محلول فهلنج على صورة محولين هما فهلنج (أ)
وفهلنج (ب) وعدم تحضيرهم فى صورة محلول واحد هو أنه عند إضافة ملح
روشيل والصودا الكاوية وكبريتات النحاسيك فى زجاجة واحدة يحدث بعد مدة
طويلة أن يقوم ملح روشيل بإختزال أيونات النحاسيك ويتأكسد هو إلى داي
كيتوسكسينات كما توضح المعادلة :

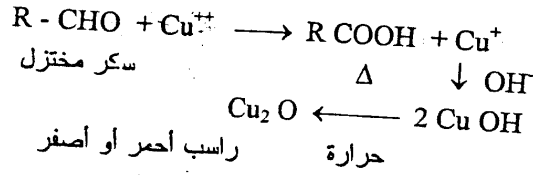


داي كيتوسكسينات الصوديوم والبوتاسيوم

وعند إضافة محلول فهلنج " أ " إلى فهلنج " ب " يحدث تفاعل بين
كبريتات النحاسيك والصودا الكاوية ويتكون راسب من أيدروكسيد النحاسيك
الذى يذوب بسرعة فى ملح روشيل ويكون ملح معقد ذائب يتأين إلى أيون
نحاسيك وملح روشيل . وبذا نضمن وجود أيون نحاسيك ذائب باستمرار فى
المحلول والمعادلات التالية توضح ذلك :



وأيون النحاسيك يؤكسد السكر المختزل إلى أحماض سكرية ويختزل هو إلى أيون نحاسوز ويكون على صورة راسب من أيروكسيد نحاسوز الذي سرعان ما يتحول بالتسخين إلى راسب أحمر أو أصفر من أكسيد النحاسوز.



وتجرى التجربة كما يلي :-

يضاف ١ مليلتر من فهلنج (أ) إلى ١ مليلتر من محلول فهلنج (ب) في أنبوبة إختبار وترج جيدا ثم يضاف ٢ مليلتر من محلول سكرى وتسخن

الأكبوية فى حمام مائى لمدة ٣ دقائق لاحظ ظهور راسب أصفر فى الحال من أكسيد النحاسوز وتدون النتائج فى جدول (٧) .

ويلاحظ النقاط التالية :

- (١) قد يتلون محلول فهلنج باللون البرتقالى أو الأحمر أو الأصفر وفى جميع تلك الحالات تعتبر النتيجة موجبة ويعزى إختلاف لون أكسيد النحاسوز من الأصفر إلى الأحمر إلى حجم جزيئات الراسب . فكلما كانت الجزيئات صغيرة ودقيقة كلما كان لون الراسب أصفر أما إذا كانت الجزيئات كبيرة كان لونه مائل للإحمرار .
- (٢) يلاحظ أن وجود أملاح الأمونيوم وكذلك الحموضة المرتفعة تعطل نجاح الإختبار على الرغم من وجود سكريات مختزلة . لذلك عند الكشف عن وجود السكريات المختزلة فى وجود أملاح الأمونيوم يجب غليان المحلول أولا بأول مع الصودا الكاوية للتخلص من أملاح الأمونيوم بالتطاير . بينما المحاليل الحامضية يلزم معادلتها أولا بقلوى قبل إجراء الإختبار .
- (٣) إختبار فهلنج إختبار عام للسكريات المختزلة .

د - إختبار بندكت : Benedict's Test

أدخل بندكت بعض التعديلات على محلول فهلنج وأطلق إسمه على المحلول المعدل الذى يحضر بإذابة ٣, ١٧ جرام من كبريتات النحاس فى حوالى ١٠٠ مليلتر ماء مقطر ثم يذاب فى دورق آخر ١٧٣ جرام سترات صوديوم + ١٠٠ جرام كربونات صوديوم لا مائية فى حوالى

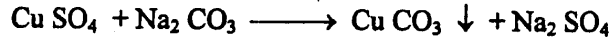
٨٠٠ مليلتر ماء مقطر ويسخن إذا لزم الأمر ويرشح المحلول إذا كانت شوائب غير ذائبة . ثم يضاف محلول كبريتات النحاس إلى محلول الكربونات والسترات بالتدرج مع التحريك المستمر ويكمل حجم المحلول إلى لتر والمحال الناتج يعرف باسم (محلول بندكت) ويلاحظ أن محلول بندكت المستخدم فى التقديرات الكمية يحتوى بالإضافة إلى الأملاح السابقة ثيوسيانات بوتاسيوم وحديد رسيانور البوتاسيوم .

ويمتاز محلول بندكت عن محلول فهلنج فيما يلى :

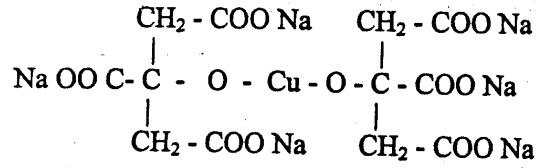
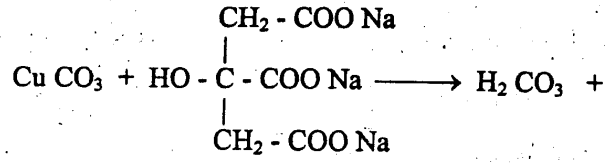
- (١) يحضر فى زجاجة واحدة .
- (٢) حساس جدا للكميات القليلة من السكريات المختزلة حتى تركيز ٠,٠٨ %
- (٣) يستخدم فى الكشف عن السكر بالبول حيث أنه لا يتأثر بالعوامل المختزلة الأخرى الموجودة بالبول مثل حمض اليوزيك .
- (٤) الصودا الكاوية فى محلول فهلنج بالتسخين مع السكر تؤدي إلى تكسير بعض جزيئات السكر .
- (٥) الوسط القلوى هنا عبارة عن كربونات الصوديوم وهى التى تقوم بتحويل الصورة الحلقية إلى الصورة الإينولية .

وميكانيكة التفاعل تتم على ثلاث خطوات :

- (١) عند تحضير محلول بندكت تتفاعل كبريتات النحاس مع كربونات الصوديوم ويتكون راسب من كربونات النحاس ويذوب بسرعة بواسطة سترات البوتاسيوم .

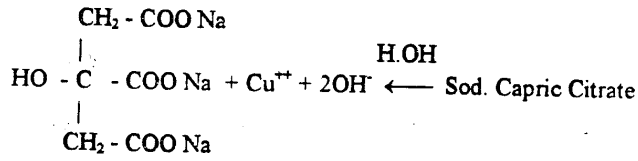


(٢) تتحول كربونات النحاسيك إلى ملح ذائب في سترات الصوديوم والنحاسيك نتيجة لتفاعلها مع سترات الصوديوم .



سترات الصوديوم والنحاسيك (ملح ذائب)

(٣) الملح الذائب المتكون يتأين في الوسط المائي إلى سترات صوديوم وأيون نحاسيك وبهذا نضمن استمرار وجود أيون النحاسيك (العامل المؤكسد) في حالة ذائبة التي تقوم بأكسدة السكر .



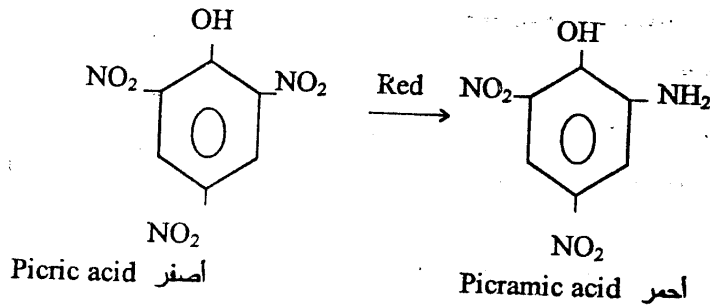
كيفية إجراء إختبار بندكت:

يضاف إلى حوالي ٥ مليلتر محلول بندكت حوالي ١ مليلتر من المحلول السكرى ويوضع فى حمام مائى ساخن لمدة دقيقتان . ثم تترك الأنبوية لتبرد ببطء ويلاحظ أنه فى حالة وجود سكريات مختزلة يتكون راسب أحمر اللون أو أصفر كما فى حالة محلول فهلنج .

تدون النتائج فى جدول (٧)

هـ- إختبار حمض البكريك : Picric acid test

أضف إلى ٥ مليلتر من المحلول السكرى من ٢ - ٤ مليلتر من حمض البكريك (محلول مشبع) ثم يضاف ١ مليلتر من محلول أيدروكسيد الصوديوم أو كربونات الصوديوم وتسخن الأنبوية فى حمام مائى لمدة ٣ دقائق لاحظ تغير لون المحلول من الأخضر إلى الأحمر فى حالة وجود سكريات مختزلة وذلك نتيجة لإختزال حامض البكريك إلى حمض البكراميك وتدون النتائج فى جدول (٧) .

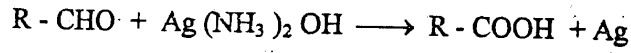
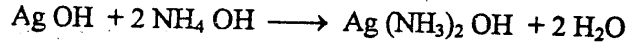
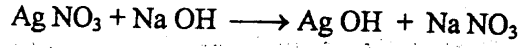


و - إختبار نترات الفضة النشادرية:

يحضر محلول نترات الفضة النشادرية وذلك بنقل ٥ مليلتر من محلول نترات الفضة فى أنبوبة إختبار ثم يضاف إليها نقطتين من الصودا الكاوية - يلاحظ تكوين راسب رمادى من أيدروكسيد الفضة - ثم يضاف أيدروكسيد الأمونيوم بالتدريج حتى تمام ذوبان الراسب وبذلك يتكون أيون الفضة النشادرية.

كيفية إجراء الإختبار :

يؤخذ ٣ مليلتر من محلول نترات الفضة النشادرية ويضاف إليها حوالى ٢ مليلتر من محلول السكر المختزل ويسخن فى حمام مائى للغليان . يلاحظ تكوين راسب إسود من أكسيد الفضة (فى حالة ما إذا كانت الإنبوبة غير نظيفة من الداخل) أو مرآة لامعة على جدران الإنبوبة من الداخل . وتدون النتائج فى جدول (٧) وهذا الإختبار عام لجميع السكريات المختزلة .



جدول (٧) نتائج تجرب الإختزال

المادة	فهاج	بندكت	حمض البكريك	نترات الفضة	الإستنتاج

ويلاحظ أن جميع تجارب الإختزال السابقة تجرى فى وسط قلوئ للأسباب التالية:

- (١) السكريات المختزلة توجد بنسبة ٩٥ ٪ فى الصورة الحلقية فى المحاليل المتعادلة بنسبة ٥ ٪ للصورة الأدهيدية النشطة كعامل مختزل . لذا فإضافة القلوئ يؤثر على الصورة الحلقية حيث يعمل على تحويلها إلى التركيب الإينولى النشط .

- (٢) أيون أيرووكسيل القلوى فى حالة تجارب فهلنج وبنديكت يتفاعل مع أيون النحاسوز مكون أيرووكسيد نحاسوز الذى يتحول بالتسخين إلى راسب أكسيد نحاسوز .
- (٣) السكريات المختزلة الألاميدية أو الكيتونية تتحول فى الوسط القلوى إلى الصورة الإينولية ذات القوة الإختزالية الكبيرة . وهذا يفسر لماذا يعطى سكر الفراكٲوز (سكر كيتونى) نتيجة موجبة مع تجارب الإختزال المحتوية على مواد مؤكسدة ضعيفة .

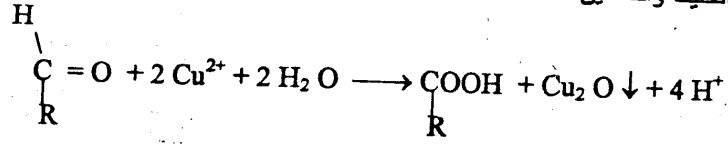
التمرين العملى الثالث

إختبارات خاصة للتمييز بين السكريات المختلفة

١ - إختبار بارفويد Barfoed's test

يستخدم هذا الإختبار للتمييز بين السكريات الأحادية والثنائية المختزلة ويسير هذا التفاعل مثل إختبارات الإختزال التى يدخل فيها أيون النحاسيك (Cu^{++}) كعامل مؤكسد مثل إختبار فهلنج وبنديكت ولكن يختلف عنها فى أنه يحتوى على حمض الخليك كوسط حامض ونظرا لهذا الوسط الحامضى فإن السكريات الأحادية المختزلة تتفاعل أسرع من السكريات الثنائية المختزلة وذلك يرجع إلى أن القدرة الإختزالية للسكريات الأحادية ضعف القدرة الإختزالية للسكريات الثنائية كما يلاحظ أن كثافة الراسب أقل بكثير كما هو فى إختبارى فهلنج وبنديكت . وقد تستجيب السكريات الثنائية مع جوهر بارفويد لمدة طويلة

مما يؤدي إلى تحلل السكر الثنائي المختزل أو الغير مختزل مائيا بفعل حمض الخليك والتسخين .



محلول كشاف بارفويد :

يذاب ١٣,٣ جرام من بلورات خلاص النحاس المتعادلة في ١٠٠ مل محلول حمض خليك ثلجي .

طريقة إجراء الإختبار :

يؤخذ ٥,٥ مل من محلول السكر المختبر في أنبوبة إختبار ويضاف إليها ٢ مل من محلول بارفويد ويسخن للغليان لمدة دقيقة واحدة - تترك الأنبوبة لتبرد فيلاحظ ظهور راسب أحمر بسيط في قاع الأنبوبة في حالة السكريات الأحادية المختزلة .

جدول (٨) إختبار بارفويد Barfoed's

المادة	المشاهدة	الإستنتاج

٢-٤ اختبار سليفانوف (الريزورسينول) للسكريات الكيتونية .

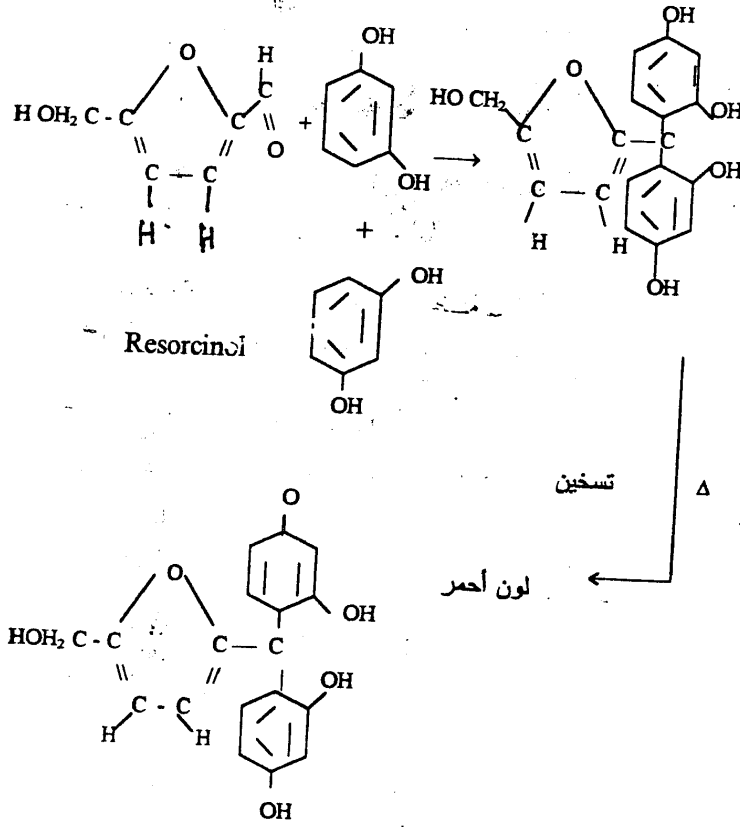
Resorcinol - H Cl (Selivanoff) test for ketoses

يميز هذا الإختبار بين الكيتوزات مثل الفركتوز والألدوزات مثل الجلوكوز أو المانوز ويستخدم هذا الإختبار أيضا للكشف عن وحدة السكر الكيتوني في السكريات الأوليجو أو العديدة وعلى ذلك فهو موجب مع سكر الفركتوز وأي سكر آخر يحتوى ف تركيبة على الفركتوز مثل السكروز حيث يتحلل الأخير مائيا بواسطة H Cl الداخل في جوهر كشاف سليفانوف إلى جلوكوز وفركتوز .

عند تسخين السكريات الخماسية Keto pentoses الكيتونية مع حمض الأيدروكلوريك فإنها تعطى بسرعة مركب الفورفورال وأيضا السكريات السداسية Keto hexoses الكيتونية تعطى بسرعة مركب هيدروكسى ميثايل الفورفورال، وكلا من الفورفورال أو هيدروكسى ميثايل الفورفورال، المتكونين بسرعة تتفاعل مع الريزورسينول وتعطى لون أحمر كما في الشكل التالي .

ولو أستمر الغليان مع السكريات الألدهيدية فترة أطول من اللازم نحصل على نفس النتيجة حيث أنها في ظروف التفاعل تخضع لعملية الـ Tautomerism ويتكون فيها سكريات كيتونية ويجب الا يزيد تركيز حمض H Cl عن ١٢ ٪ والغليان لا يزيد عن ٢٠ - ٣٠ ثانية (¼ دقيقة) وأحيانا قد نحصل على رواسب لونها أحمر ٠٠٠٠ بنى كنتيجة موجبة وهذه الرواسب تذوب في الكحول وعلى ذلك فإنه بإضافة الكحول (الإيثايل) لها يزداد اللون الأحمر في المحلول .

جوهر كشاف سليفاتوف : يحضر محلول ٠,٥ ٪ من الريزوسينول في محلول حمض هيدروكلوريك مخفف ١ : ٢ .



تفاعل الفورفورال أو هيدروكسي ميثايل الفورفورال مع اليريزورسينول

ويجرى الإختبار بوضع ٥ مل محلول جوهر كشاف الريزوسينول
يضاف إليها ¼ مل محلول السكر المختبر ويسخن للغليان (٢٠ - ٣٠ ثانية) .
فيكون راسب أحمر دموي يذوب في الكحول فهذا يدل على أن السكر به
مجموعة كيتونية.

ويجرى هذا الإختبار مع محلول الجلوكوز - الفركتوز - المالتوز .
وتدون النتائج في الجدول التالي :

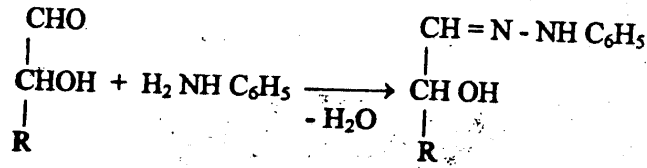
جدول (٩) نتائج إختبار سليفستوف

المادة	المشاهدة	الإستنتاج

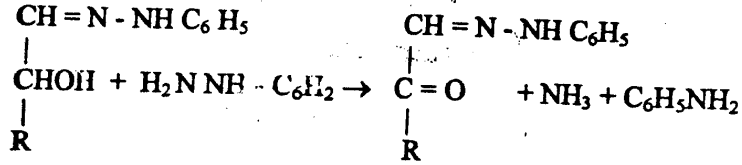
٣ - إختبار الأوسازون Osazone test

تتفاعل السكريات المختزلة مع الفينيل هيدرازين في وجود خلاص
الصوديوم وتتكون بلورات صفراء تسمى أوسازونات Osazones ذات
أشكال بلورية مميزة وتحت ظروف معينة ، عادة ما تعطي السكريات المختلفة

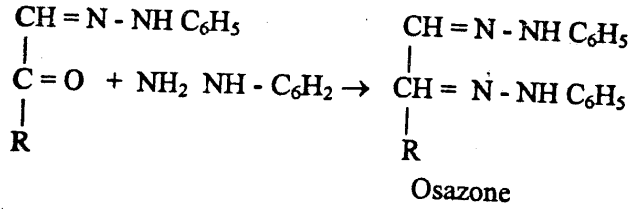
فى التوزيع الفراغى لمجاميع الهيدروكسيل على جزئ السكر أوسازون خاص به والتفاعل الذى يودى إلى تكوين الأوسازون كما يلى :



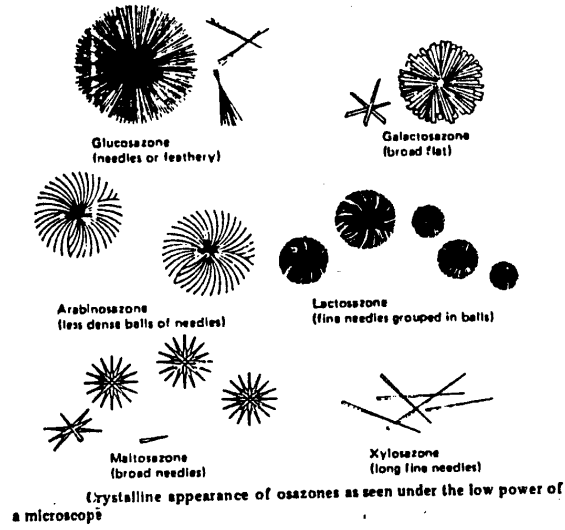
Aldose Phenyl hydrazine Phenyl hydrazone



Phenyl hydrazone



ويلاحظ أن الجلوكوز والمالتوز والفرانكتوز (السكريات الأبيمارية بصفة عامة) تعطى نفس الشكل البلورى للأوسازون وذلك يرجع إلى أن الشكل الفراغى لتوزيع المجموعات حول ذرات الكربون ٣، ٤، ٥، ٦ متشابهة فى كل منها.



الشكل البللوري للأوسازون المتكون بواسطة تفاعل
بعض السكريات مع الفينيل هيدرازين

كيفية إجراء الاختبار:

- (١) يوضع في أنبوبة جافة نظيفة ٠.٢ جم فينيل هيدرازين هيدروكلوريد ثم يضاف ٠.١ جم من المادة الكربوهيدراتية يوضع ٠.١ جم من خلات الصوديوم إذا كان مركب الفينيل هيدرازين على صورة كلوريد أما إذا كان على صورة فينيل هيدرازين فقط فيضاف ٠.٥ مليلتر حمض خليك بدلا من خلات الصوديوم ويضاف إلى المزيج ٣ مليلتر ماء مع الرج الشديد ثم توضع الأنبوبة في حمام مائي لمدة ١٥ دقيقة .
- (٢) عندما تبرد الأنبوبة يلاحظ ظهور بلورات ذات لون أصفر .

٣) تؤخذ بعض البلورات ويجرى فحصها تحت الميكروسكوب وترسم شكل البلورة.

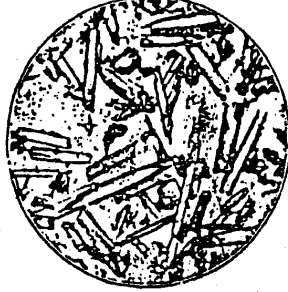
٤) - يجرى إختبار الأوسازون على السكريات : جلوكوز - فراكٲوز - لاكتوز - مانوز - مالتوز وترسم أشكال البلورات فى الجدول التالى :

الإستنتاج	أشكال البلورات
	جلوكوسازون فراكٲوسازون
	لاكتوسازون مانوسازون
	مالتوسازون

٤ - إختبار حمض الميوسيك للجلالكتوز Mucic acid for galactose

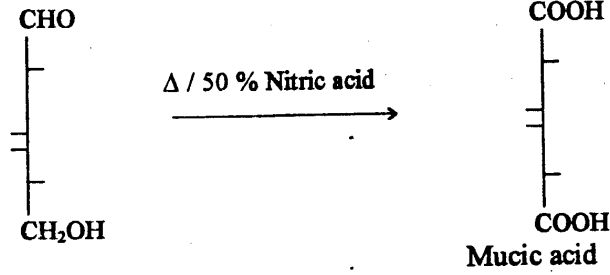
كل السكريات السداسية الأدهيدية تتأكسد بفعل حمض النيتريك ٥٠ ٪ وتعطى حمض ثنائى القاعدية aldaric acids ذائبة فى الماء فيما عدا حمض

جلكتاريك الغير ذائب في الماء وتتميز بللورات حمض الميوسيك الغير ذائبة في الماء الإبرية والتي يمكن تمييزها ميكروسكوبيا كما هو موضح بالشكل التالي والسكريات الثنائية والعديدة التي تحتوى على عدة وحدات جلكتوز تتحلل مانيا بفعل حمض النيتريك وتعطى وحدة جلكتوز حرة وتعطى بذلك نتيجة موجبة مع إختبار حمض الميوسيك .



صورة ميكروسكوبية لبللورات حمض الميوسيك الإبرية

ويجرى هذا الأختبار بوضع حوالى ٥ ملليجرام من سكر الجلكتوز في أنبوبة إختبار جافة ثم يضاف إليها ١ مل ماء مقطر و ١ مل حمض نيتريك ويسخن المحلول في حمام مائي يغلى لمدة ساعة وتبرد محتويات الأنبوبة وتترك المحلول طوال الليل وتفحص البللورات المتكونة تحت الميكروسكوب .



ويجرى هذا الإختبار مع الجلوكوز - الجالاكتوز - اللاكتوز وتدون النتائج فى جدول (١١)

جدول (١١) إختبار حمض الميوسيك

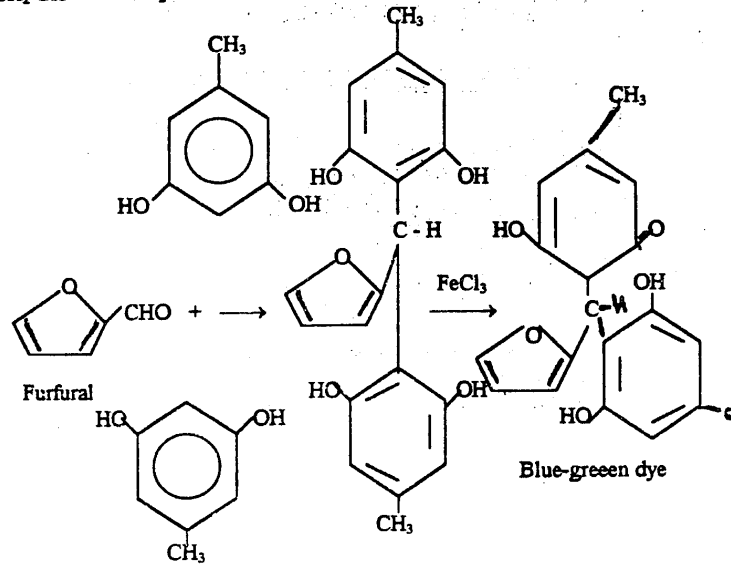
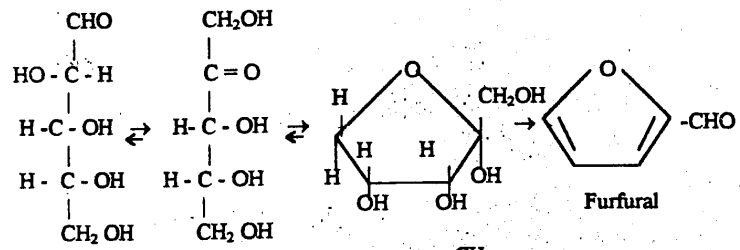
المادة	المشاهدة	الإستنتاج

٥ - إختبار بايل للسكريات الخماسية (تفاعل الأورسينول)

Bial's test (orcinol reaction) for pentoses

يميز هذا الإختبار أيضا بين السكريات الخماسية والسادسية ، فتحت تأثير حمض HCl المركز تنزع ٣ جزيئات من السكريات الخماسية وتعطى مركب الفورفورال الذى يتفاعل مع محلول الأورسينول وكلوريد الحديدك

حيث يحدث تكثيف بينهما ويتكون معقد ذو لون أخضر رائق Clean - green أو أخضر مزرق blue - green أو أزرق . ويسير التفاعل كما يلي :



3, 5 Dihydroxy Toluene

أما الهكسوزات فإنها تعطى ٥ - هيدروكسي ميثايل فورفورال وذلك يتفاعل مع جوهر كشاف بايل ويعطى محلول ذو لون بني Brownish وهذا الإختبار أكثر دقة من إختبار الأورسينول الأصلي .

طريقة إجراء الإختبار Procedure

- يؤخذ ٥ مل من جوهر كشاف بايل في إنبوبة إختبار ويضاف إليها ٢ - ٣ مل محلول سكر خماسي ويسخن المحلول برفق حتى تتصاعد أول فقاعة على سطح المحلول مباشرة أو بعد التبريد يصبح المحلول أخضر - أزرق .
- ويجرى هذا الإختبار مع السكريات : الجلوكوز - مانوز - أرابينوز - زيلوز - اللاكتوز وتدون النتائج في جدول (١٢) .

جدول (١٢) نتائج إختبار بايل Orcinol - Hcl reaction

المدة	المشاهدة	الإستنتاج

٦ - White green reaction for pentoses

- عند تسخين السكر الخماسي مع حمض الخليك والأثيلين فإنه يتكون مركب ذو لون أحمر زاهي مميز للسكريات الخماسية .
- الجلوكوز والجالاكتوز تعطى لون أخضر
 - الفركتوز يعطى لون أصفر باهت
 - الجلوكوبورونيك يعطى لون أصفر باهت جدا

طريقة العمل Procedure

يوضع ٢ مل محلول سكر خماسي في أنبوبة إختبار ويضاف إليها ٢ مل حمض خليك ثم ٥ نقط إثيلين معاد تطهيره ، يسخن المحلول للغليان ثم تترك دقيقتين ويبرد يستخلص اللون الناتج بواسطة ٢ مل كلوروفورم . تتكون طبقة الكلوروفورم بلون أحمر زاهي .

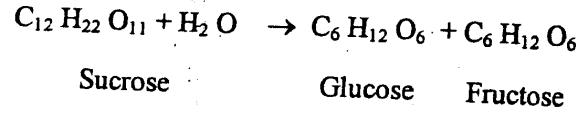
٧ - التحليل المائي للسكر Hydrolysis of Sucrose

السكروز عبارة عن سكر ثنائي غير مختزل وذلك لإرتباط المجموعة الأدهيدية في الجلوكوز مع المجموعة الكيتونية في الفركتوز وبذلك يفقد كل من الجلوكوز والفركتوز الداخل في تركيب جزئ السكر صفته الإختزالية وبالتالي يعطى نتائج سالبة في إختبار الإختزال ولكن عند غليان السكر مع الأحماض المخففة أو بمعاملته بإنزيم الأنفرتيز Invertase فإنه يتحلل مائيا إلى كميتين متساويتين من الجلوكوز والفركتوز ويعرف الناتج باسم السكر المحول Invert Sugar .

كيفية إجراء التجربة :

ضع قليل من محلول السكر في أنبوبة إختبار وأضف إليها ٢ - ٥ مل حمض معدني مخفف (HCl , H_2SO_4 , HNO_3) وتوضع الأنبوبة

فى حمام مائى لمدة نصف ساعة يعادل المحلول بعد ذلك بإضافة محلول الصودا الكاوية أو كربونات الصوديوم نقطة نقطة فى وجود ورقة عباد شمس كدليل .
تؤخذ أجزاء من هذا المحلول المتعادل وتجرى عليها إختبارات فهلنج - بندكت - بارفويد - سلفيانوف وتدون النتائج فى جدول (١٣) .



الإستنتاج	بعد التحليل	قبل التحليل	التجربة
			فهلنج
			بندكت
			بارفويد
			سلفيانوف

٨ - التعرف على السكروز فى وجود الجلوكوز

The identification of Sucrose in the presence of glucose

إلى خليط مكون من ٢ مل سكروز ١% و ٢ مل ١% جلوكوز ،
يضاف ٦ مل جوهر كشاف بندكت ثم يوضع فى حمام مائى يغلى لمدة ١٠ دقائق ثم يبرد ويرشح .

يضاف ٦ مل جوهر كشاف بندكت أخرى وتكرر نفس العملية حتى عدم تكوين راسب (إختزال) . يؤخذ المحلول الناتج (الراشح) بعد إنتهاء الإختزال والتخلص الكامل من الجلوكوز ويضاف عليه حمض Hcl مركز حتى التعادل ثم يضاف زيادة على ذلك نقطتين Hcl مركز ويغلى المحلول لمدة ٣ دقائق ويبرد ، يعادل المحلول بواسطة متلول صودا كاوية ١ ، ٠ . ع ثم يضاف إليه ٦ مل مخلول بندكت ويسخن في حمام مائي يغلي .

يلاحظ تكون راسب ذات لون أحمر طوبى دلالة على وجود سكر غير مختزل تم تحليله بواسطة حمض Hcl .

التمرين العملى الرابع

أمامك مجهول رقم (.) لسكر بسيط أحادى أو ثنائى والمطلوب إجراء الإختبارات اللازمة للتعرف عليها دون نتائجك فى جدول (١٤) .

رقم الزجاجه	التجربة	المشاهدة	الإستنتاج

التمرين العملى الخامس

Poly Saccharides : السكريات العديدة

أولا : مجموعة النشا

تسمى هذه المجموعة المركبات عديدة التسكر وهى منتشرة فى المملكتين النباتية والحيوانية وتمتاز بكبر حجم الجزيء وبعدم ذوبانها فى الماء . ومن أمثلتها النشا بأنواعه المختلفة والجليكوجين والدكسترين وغيرهما .

وتتركب حبيبة النشا من مادتين هما الأميلاويكتين وهو الغلاف الخارجى ويحوى بداخله على الأميلوز . ويكون الأميلوز الجزء الأكبر من حبيبة النشا . وقابل للذوبان نسبيا فى الماء ويعطى لون أزرق مع اليود . بينما الأميلوبكتين لا يذوب فى الماء ولكنه ينتفخ فى الماء الساخن ويتوقف الشكل الميكروسكوبى للنشا على المصدر النباتى فمثلا نشا البطاطس يختلف فى شكله وحجمه عن نشا الأرز والقمح .

تجربة (١) : الفحص الميكروسكوبى :

إفحص ميكروسكوبيا حبيبات النشا من مصادر نباتية مختلفة مثل نشا البطاطس والأرز والذرة بوضعها على شريحة زجاجية وأضف إليها نقطة من الماء وارسم شكلها المميز .

أضف إلى الشريحة وعليها حبيبات النشا نقطة من محلول اليود المخفف ولاحظ أن الحبيبات تأخذ لون أزرق واضح . دون النتائج في الجدول التالي :

جدول (١٥) نتائج الفحص الميكروسكوبى للنشا

نشا بطاطس	نشا أرز
نشا ذرة	نشا قمح

تجربة (٢) : الذوبان :

رج قليل من نشا البطاطس في الماء البارد ولاحظ أن النشا لا يذوب في الماء البارد والدليل على ذلك لو رشح المحلول وأضيف إلى المترشح نقطة من اليود فلا يظهر اللون الأزرق .

أعد هذه التجربة مع الدكسترين التجارى ولاحظ أيضا أن الدكسترين عديم الذوبان في الماء البارد والدليل على ذلك أنه لو رشح المحلول وأضيف إلى المترشح نقطة من اليود فلا يظهر اللون البنفسجى .

ويلاحظ أن كل من النشا والدكسترين تذوب نسبيا في الماء الساخن ويمكن تفسير ذلك على أن التسخين يؤدي إلى إنتفاخ ثم إنفجار طبقة الأميلوبكتين الخارجية وبالتالي إنفراد طبقة الأميلوز على حالة حرة وهى قابلة للذوبان في الماء . لذلك عند الترشيح وإضافة محلول يود مخفف يعطى النشا اللون الأزرق بينما يعطى الدكسترين اللون البنفسجى .

ويستفاد من هذه الظاهرة في تحضير دليل النشا (عجينة النشا).

تجربة (٣) : تحضير عجينة النشا

ضع في أنبوبة إختبار ٠,٥ جم نشا ثم يضاف ١٠ مليلتر ماء وتسخن في حمام مائي يغلى لمدة ١٠ دقائق مع التقليب المستمر . يرد المحلول فتحصل على محلول غروي نصف شفاف هو عجينة النشا المخففة ثم أجرى الإختبارات التالية على عجينة النشا :

أ - إختبار اليود: يضاف إلى جزء من عجينة النشا قليلا من محلول اليود (المذاب في يوديد البوتاسيوم) ولاحظ ظهور اللون الأزرق بوضوح.

ب - إختبار الترسيب: أضف إلى حوالي ٢ مليلتر من عجينة النشا مقدار مساو من محلول كبريتات الأمونيوم أو خلات الرصاص القاعدية مع الرج جيدا لاحظ ترسيب النشا ، ولأثبت ذلك يرشح المحلول ويضاف إلى المترشح نقطة من اليود فلا يتكون اللون الأزرق .

تجربة (٤) : تأثير القلويات على النشا:

- أ - رج قليلا من النشا في محلول كربونات الصوديوم ولاحظ أن النشا عديم الذوبان في هذا المحلول .
- ب - أعد التجربة باستخدام أيروكسيد الصوديوم ولاحظ أن النشا يكون مادة جيلاينية أضف إلى هذه المادة الجيلاتينية نقطة من اليود ولاحظ عدم ظهور أى لون أزرق .
- ج - أعد هذه التجربة وكون المادة الجيلاتينية ثانية ثم أضف إليها حامض خليك حتى يصبح الوسط حامضى ثم أضف إليها نقطة من محلول

اليود . لاحظ أن لون اليود الأزرق يظهر بوضوح . يلاحظ أنه لا بد لظهور اللون الأزرق أن يكون اليود على حالة حرة (لأن إضافة اليود في وجود الصودا الكاوية يؤدي إلى تكوين هيبويوديد الصوديوم NaOI .

د - إذا سخنت أنبوبة الإختبار التي تحتوى على اللون الأزرق الناتج من إضافة اليود إلى النشا يلاحظ زوال اللون ثم عودته بالتبريد وهذه الظاهرة تحدث في كل من النشا والدكسترين وإختفاء اللون الأزرق في حالة التسخين يرجع إلى ما يلي:-

يتكون اللون الأزرق في حالة النشا نتيجة لإمصصاص اليود على السلسلة المتعرجة للأميلوز حيث كل تمرج عبارة عن ٦ وحدات جلوكوز يدمص بينهم جزئ واحد من اليود وبذلك يظهر اللون الأزرق . وعند تسخين المحلول ذو اللون الأزرق يحدث إستقامة لهذه السلسلة وكذلك إبتعاد اليود عنها فيختفى اللون الأزرق ولكن عند التبريد ترجع ثانية.

هـ - تجرى تجربة ٤،٣ أيضا على الدكسترين وتدون النتائج في جدول (١٦).

تجربة (٥) : تجارب الإختزال على النشا والدكسترين:

سخن جزء من عجينة النشا مع محلول فهلنج أو بندكت ولاحظ عدم ظهور أى إختزال أعد هذه التجربة مع الدكسترين التجارى ولاحظ وجود إختزال بسيط جدا في حالة الدكسترين وسبب حدوث الإختزال مع الدكسترين هو أن الدكسترين التجارى يحضر عادة من تأثير حمض الأيدروكلوريك على النشا وهذا قد يسبب تكوين بعض السكريات الأحادية المختزلة.

جدول (١٦) نتائج إختبارات التشا والدكسترين

الدكسترين	النشا	التجربة
		١ (الذوبان فى الماء البارد
		٢) الذوبان فى الماء الساخن
		٣) إختبار اليود
		٤) إختبار الترسيب
		٥) تأثير القلويات:
		١- الكربونات
		٢ - التسخين
		٣ - الأيدروكسيد
		٦) تجارب الإختزال:
		أ - فهلنج
		ب - بندكت

تجربة (٦) : التحليل المائي للنشا والدكسترين

ضع حوالي ١٠ مليلتر من عجينة النشا وكذا الدكسترين ثم أضف إليها حوالي ٥ مليلتر من حمض الأيدروكلوريك المخفف وامزج المحلول جيدا وقسم هذا المزيج إلى خمسة أقسام متساوية في أنابيب إختبار وضعها كلها في حمام مائي يغلى في وقت واحد أخرج الأنابيب من الحمام المائي بعد دقيقة ، ٢ دقيقة ، ٥ دقائق ، ١٢ دقيقة ، ٢٠ دقيقة على التوالي مع ملاحظة تبريد الأنبوبة مباشرة بعد إخراجها من الحمام لمائي حتى لا تستمر عملية الإتحلال المائي أكثر من المدة المطلوبة.

قسم محتويات كل إنبوبة إلى قسمين أضف إلى القسم الأول ٥ مليلتر من الماء ثم نقطة من محلول اليود ولاحظ أن اللون الأزرق يبدأ في الإختفاء بعد الأنبوبة الأولى تقريبا . أضف إلى القسم الثاني من كل إنبوبة بضع نقط من أيروكسيد الصوديوم لمعادلة الجموضة ثم محلول فهلنج أو بندكت وسخن للغيان ولاحظ ظهور الإختزال.

دون ملاحظتك في الجدول التالي مبينا العلاقة بين ظهور تجارب الإختزال مع إختفاء اللون الأزرق - حيث أن هذه العلاقة تبين سرعة إتحلال النشا .

جدول (١٧) التحليل المائي لكل من النشا والدكستريين

الدكستريين		النشا		الزمن
فهلنج	لون اليود	فهلنج	لون اليود	
				صفر
				١
				٢
				٥
				١٢
				٢٠

ثانياً: السليولوز Cellulose

يوجد السليولوز على حالة نقية في شعر القطن ، ويكون الهيكل الصلب لجميع النباتات وله أهمية صناعية ، إذ يدخل في صناعات عديدة كصناعة الورق والحريير الصناعي وبعض أنواع البويات والمواد المتفجرة .
والسليولوز عديم الذوبان في المذيبات العادية ولكنه سهل الذوبان في بعض المحاليل المركزة للأملاح مثل كلوريد الزنبيقوز والزنبيقيك وكلوريد البزموت وغيرها والسليولوز يقاوم الإتحلال المائي بالأحماض المعدنية مدة طويلة . وفيما يلي بعض الإختبارات الوصفية التي ستجرى على السليولوز .

تجربة (١) : تأثير اليود:

- أ - أضف نقطة من محلول اليود على قطعة من القطن أو ورق الترشيح ولاحظ عدم تلون السليولوز باللون الأزرق.
- ب - ضع ٣ نقط من حمض الكبريتيك المركز على ورق الترشيح ثم اغسلها بسرعة بالماء ثم إضافة نقطة من اليود على الجزء المبلل بالحمض فيلاحظ ظهور لون أزرق والسبب في ذلك يرجع إلى أن السليولوز مع حمض الكبريتيك المركز يتحول إلى اميلويد يعطى لون أزرق مع اليود.

تجربة (٢) : ذوبان السليولوز :

لا يذوب السليولوز في الماء ولكنه يذوب في :-

- أ - محلول شفيتزر Schewizer الذى يحضر بإمرار تيار من الهواء لمدة ساعات في زجاجة بها أمونيا وخراطة نحاس فيتكون أيروكسيد نحاسيك شادري $(OH)_2 \cdot Cu(NH_3)_4$. وعند ذوبان السليولوز في محلول شفيتزر يتكون محلول شرابي القوام يمكن إعادة ترسيب السليولوز فيه بإضافة محلول حمض الخليك .

- ب - محلول بيغان : Bevan الذى هو عبارة عن حمض الهيدروكلوريك المركز مع اليوريا بنسبة ٣ : ١ ويمكن إعادة ترسيب السليولوز في هذا المحلول بواسطة كحول الإيثايل

تجربة (٣) : التحليل المائي للسليولوز :

- ضع في كأس ١٥ مليلتر حامض كبريتيك (١ : ١) ثم حوالى ٠,٢ جم من ورق الترشيح وحرك المحلول باستمرار حتى يتكون مزيج متجانس. خفف بالماء إلى أن يصل الحجم الكلى إلى حوالى ١٠٠ مليلتر وسخنه للغليان لمدة

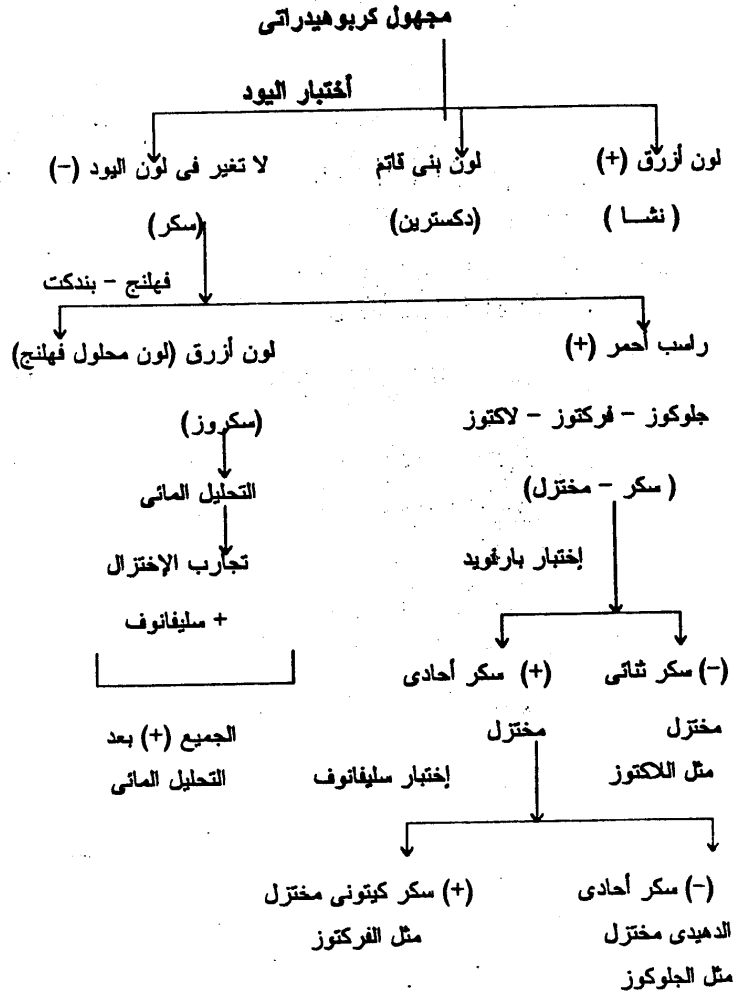
ساعتين. إختبر كل نصف ساعة في عينة بإختبار اليود والإختزال مع ملاحظة
 معادلة المحلول بمحلول صودا كاوية وذلك لتتبع إنحلال السيليولوز . دون
 النتائج في الجدول التالي موضحا العلاقة بين الزمن ودرجة إنحلال السيليولوز.

جدول (١٨) الإختبارات الوصفية للسيليولوز

أمامك ورق ترشيح - قطن والمطلوب إجراء الإختبارات الوصفية الخاصة
 بالسيليولوز عليها .

التجربة	ورق الترشيح	القطن
١ (اليود		
٢ (حمض كبريتيك + يود		
٣ (الدوبان		
أ - محلول بيغان		
ب - محلول شيفيتزر		
٤ (التحليل المائي		
٢ دقيقة		
٥ دقيقة		
١٠ دقيقة		
٢٠ دقيقة		
٣٠ دقيقة		

الجدول العام للكشف عن الكربوهيدرات



التمرين العملي السادس

أمامك مجهول لمادة حيوية كربوهيدراتية والمطلوب إجراء الإختبارات اللازمة للتعرف عليها وتدون النتائج المتحصل عليها في الجدول التالي (جدول ١٩)

المجهول رقم ()

الإستنتاج	المشاهدة	التجربة

التقدير الكمي للمركبات الكربوهيدراتية

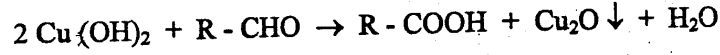
Quantitative of Carbohydrates

توجد عدة طرق لتقدير المواد الكربوهيدراتية في مصادرها الطبيعية ويتوقف اختيار الطريقة المناسبة على المواد الموجودة مع السكر في مصادره الطبيعية وعلى كمية السكر المطلوب تقديرها ويمكن تقسيم الطرق المتبعة لتقدير المواد الكربوهيدراتية إلى الأقسام التالية :

أولاً : طرق مبنية على أساس أكسدة السكريات :

١ - الأكسدة بواسطة أيون النحاسيك

وهذه الطرق تعتبر من أكثر الطرق إستعمالاً وخاصة إذا وجد السكر بكميات كبيرة والتفاعل مبنى على أساس أن السكريات المختزلة تختزل محلول فهلنج وبالنسبة للسكريات العديدة أو السكريات الغير مختزلة مثل السكروز فيمكن تقديرها بعد إتمام إنحلالها مائياً إلى مكوناتها الرئيسية من السكريات المختزلة ثم يجرى تقدير السكريات المختزلة الناتجة .



والتفاعل السابق لا يسير بطريقة مكافئ إلى مكافئ Stoichiometric وذلك نتيجة للتغيرات الكبيرة التي تحدث لجزئ السكر عند تسخينه مع كبريتات النحاس في الوسط القلوي (محلول فهلنج) لذلك لابد من الرجوع إلى جداول خاصة تبين ما يكافئ النحاس المختزل من ملليجرامات السكر وذلك تبع لنوع السكر ومدة التسخين وتركيزها في المحلول لذلك عند إجراء مثل هذه التقديرات

يجب مراعاة الدقة التامة فى تتبع الخطوات كما جاءت فى الطريقة وخاصة فيما يختص بمدة التسخين .

وبعد تمام الإختزال يقدر أكسيد النحاسوز المتكون عن طريق الوزن Gravimetric أو عن طريقة حجمية Volumetric ثم أستنتاج كمية النحاسيك المختزل .

ب - الأكمدة بواسطة اليود فى الوسط القلوى .

وهذه الطريقة تسير Stoichiometrically وفيها يوكسد اليود فى الوسط القلوى للسكرات الألاهيدية إلى الأحماض الألاهيدية aldonic acids المناسبة ولا تتأثر السكرات الكيتونية وستنكم عن هذه الطريقة بالتفصيل فيما بعد .

ثانيا : طرق لونية Colorimetric

ومعظم هذه الطرق تتلخص فى معاملة السكر بحامض معدنى ذات تركيز معين حيث يتكون هيدروكسى ميثايل فورفورال أو فورفورال على حسب نوع السكر عما إذا كان خماسى أو سداسى ذرات الكربون ويحدث تحليل للسكرات العديدة تحت هذه الظروف إلى سكرات أحادية ثم أيضا تكوين مركبات الفورفورال ويتفاعل المركب الناتج مع مركب مثل الأنترون فى طريقة Anthrone - Sulphuric method أو الفينول كما هو فى طريقة Phenol - Sulphuric method فيتكون لون معين يمكن قياسه بجهاز قياس اللون Colorimetric وبالتالي يمكن أستنتاج تركيز السكر . ويفضل إستعمال الطريقة اللونية فى حالة وجود كميات صغيرة من السكر وخاصة بعد فصلها بالتحليل الروماتوجرافى على ورق الترشيح Paper Chromatographic

analysis - وهذه الطريق دقيقة وتستخدم مع جميع المواد الكربوهيدراتية باختلاف أنواعها وتركيزاتها .

بعض الطرق المتبعة في تقدير بعض السكريات .

١ - تقدير الجلوكوز بواسطة إختزال أيروكسيد النحاسيك .

توجد طريقتان لتقدير الجلوكوز بواسط فهلنج أو بندكت كما يلي:

١ - يغلَى حجم معين من المحلول السكرى مع كمية زائدة من محلول فهلنج أو بندكت تكفى لإختزال السكريات الموجودة وزيادة بحيث يبقى المحلول أزرق اللون . ثم يرشح المحلول ويخفف الراسب الأصفر (Cu_2O) ويوزن ومن وزنه يمكن حساب كمية الجلوكوز فى المحلول من جداول خاصة .

٢ - ينقط المحلول السكرى من سحاحة على الحجم المعين من محلول فهلنج أو بندكت ويغلَى حتى يتم الإختزال . أى يزول اللون الأزرق ومنه يمكن حساب كمية الجلوكوز فى المحلول .

طريقة العمل:

١ - إملأ السحاحة بالمحلول السكرى المخفف ثم ثبتها فوق جفنة موضوعة على لهب بنزن .

٢ - ضع فى الجفنة ١٠ مليلتر من محلول فهلنج (٥ مليلتر أ + ٥ مليلتر فهلنج ب) سخن للغليان على لهب منتظم .

٣ - نقط المحلول السكرى من السحاحة على محلول فهلنج وهو يغلَى تدريجيا لتقل زرقه المحلول تدريجيا حتى يختفى اللون الأزرق تماما - وهذا هو نقطة أنتهاء التفاعل .

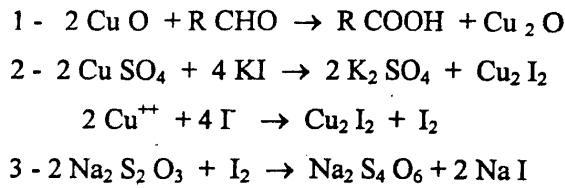
- ٤ - يجب الإحتراس من شدة الغليان خوفا من تتأثر جزء من محلول فهلنج خارج الجفنة .
- ٥ - إذا اضطرت لإضافة جزء من الماء المقطر للمحافظة على حجم المحلول فى الجفنة يجب تسخين الماء أول للغليان وذلك لطرده الأكسجين الذى قد يكون ذائب فيه والذى يساعد على الأكسدة بينما التقدير مبنى على أساس الإختزال.
- ٦ - لا يمكن مواصلة التقدير إذا إنقطع فهلنج عن الغليان أثناء العمل .
- الحساب :

نفرض أن حجم المحلول السكرى لزم لتمام إختزال محلول فهلنج أو بندكت ١٨ مليلتر - هذا الحجم يكافئ ٥٠ ملليجرام جلوكوز .

$$\therefore \text{عدد ملليجرامات الجلوكوز فى ١٠٠ مليلتر} = \frac{٥٠ \times ١٠٠}{١٨} = ٢٧٧,٧ \text{ مجم}$$

تقدير السكريات المختزلة بطريقة سكورل : *Schoorl*

وهذه الطريقة مبنية على أساس أكسدة السكريات المختزلة بواسطة محلول فهلنج ثم تقدير النحاسيك المتبقى بإضافة كمية من يوديد البوتاسيوم فى وسط حامضى فينفرد اليود مكافئا لكمية النحاسيك تبعا للمعادلة التالية:



ويلاحظ في هذه الطريقة عدة نقاط هامة:-

- ١ - لابد من وجود كمية زائدة من أملاح النحاسيك وذلك بعد تمام التفاعل وإلا لما انفرد يود بعد إضافة يوديد البوتاسيوم .
- ٢ - ضبط اللهب بحيث يبدأ الغليان في المدة المحددة إذ أن شدة التسخين أو ضعفه يؤثر على النتائج .
- ٣ - استمرار الغليان للمدة المحددة بالضبط ثم تبريد الدورق بعد ذلك تحت ماء الصنبور لإيقاف التفاعل .
- ٤ - يلاحظ إضافة كميات كافية من يوديد البوتاسيوم وذلك لتكون نقطة النهاية واضحة وثابتة .

المطلوب تقدير عدد ملليجرامات السكريات المختزلة (مقدرة كجلوكوز)

وذلك في لتر من المحلول الذي أمامك بلاستعمال طريقة سكورل Schoorl لتقدير السكريات المختزلة .

المحاليل المطلوبة :

- أ - محلول كبريتات نحاس (فهلنج أ) ويحضر بإذابة ٣٤,٦٤ جم في الماء ويكمل الحجم إلى ٥٠٠ سم^٣.
- ب - محلول فهلنج (ب) ويحضر بإذابة ١٧٣ جم ملح روشيل و ٥٠ جم من أيدروكسيد الصوديوم في الماء ويكمل الحجم إلى ٥٠٠ سم^٣ بالماء المقطر.
- ج - محلول يوديد بوتاسيوم ٢٠ %
- د - محلول حمض كبريتيك ٥ %

طريقة العمل

أولاً : تجربة البلاك *Blank*

- (١) يؤخذ ٢٥ سم^٣ بالماصة فى الماء المقطر ثم يضاف بالماصة ٢٥ سم^٣ من خليط فهلنج أ ، ب . ١٠
- (٢) سخن المحلول على اللهب بحيث يبدأ الغليان بعد دقيقتين ويستمر فى الغليان لمدة ثلاث دقائق بالضبط .
- (٣) يبرد الدورق تحت ماء الصنبور حتى درجة حرارة الغرفة .
- (٤) يضاف ١/٢ أنبوبة إختبار محلول يوديد بوتاسيوم ثم أنبوبة إختبار حمض كبرتيك فينفرد اليود ويترك الدورق لمدة دقيقتين لتتمام إنفراد اليود .
- (٥) يعاير اليود المنفرد بالثيوكبريتات حتى اللون الباهت ثم يضاف ١ سم^٣ نشا وتكمل المعايرة حتى اللون الأبيض ويثبت لمدة دقيقتين ، فحجم الثيوكبريتات يكافئ النحاسيك الكلى

ثانياً : التجربة أو تقدير النحاسيك المتبقى:

- يؤخذ ٢٥ سم^٣ من محلول السكر ويوضع فى دورق مخروطى ثم يضاف ٢٥ سم^٣ من خليط فهلنج أ ، ب وتتبع نفس الخطوات السابقة .
- فحجم الثيوكبريتات يكافئ النحاسيك المتبقى بعد الإختزال .

١٠ يستحسن إضافة ١٠ سم^٣ من فهلنج (أ) ثم إضافة ١٠ سم^٣ من فهلنج (ب) ولكن لتسهيل العمل فى المعمل يخلط فهلنج (أ) ، (ب) بكميات متساوية ويأخذ الطالب ٢٥ سم^٣ من الخليط .

طريقة الحساب:

حجم الثيوكبريتات المكافئ للنحاسيك الكلى - حجم الثيوكبريتات المكافئ للنحاسيك المتبقى بعد الإختزال = حجم الثيوكبريتات المكافئ للنحاسيك المختزل.

حجم الثيوكبريتات المكافئ للنحاسيك المختزل \times قوة الثيوكبريتات $\times 10 =$ حجم الثيوكبريتات $\frac{\text{س}}{10}$ بالضبط المكافئ للسكر.

ومن جداول خاصة يمكن معرفة ما يكافئ السم ٣ الواحد من الثيوكبريتات $\frac{\text{س}}{10}$ من ملليجرامات السكر.

فإذا كان السم ٣ الواحد مثلاً من الثيوكبريتات $\frac{\text{س}}{10}$ يكافئ ٩,١ حجم جلوكوز .

∴ عدد ملليجرامات السكر في ٢٥ سم ٣ من المحلول :

عدد السم ٣ من ثيوكبريتات $\frac{\text{س}}{10}$ بالضبط $\times 9,9 =$ سم جم

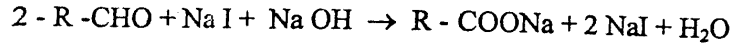
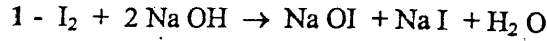
مثلاً من عدد الملليجرامات في اللتر = سم $\times 40$

تقدير الجلوكوز في وجود الفركتوز

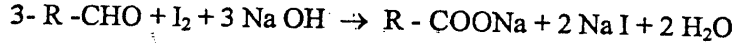
عند تقدير الجلوكوز في وجود الفركتوز لا يمكن استعمال الطرق المبنية على إختزال أملاح النحاس في الوسط القلوى إذ أن كلا من الجلوكوز والفركتوز له تأثير مختزل .

وقد وجد أن اليود في الوسط القلوى وتحت ظروف معينة يؤكسد السكريات الأدهيدية (جلوكوز) إلى الأحماض الألدونية المناسبة بينما لا تتأثر

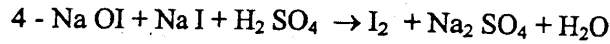
السكريات الكيتونية تحت نفس الظروف ومعادلة أكسدة السكريات الأدهيدية باليود تسيير تبعا للتفاعل الآتى .



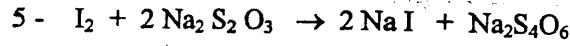
ويجمع المعادلتين ١ ، ٢ نحصل على المعادلة النهائية :



وبعد إتمام التفاعل أى أكسدة السكر الأدهيدى بواسطة اليود يمكن معرفة اليود المتبقى أى الزائد عن التفاعل وذلك بنتحيمض المحلول فينفرد اليود الزائد تبعا للمعادلة :



ثم يعادل اليود المنفرد بواسطة الثيوكبريتات



فالفرق بين اليود الكلى المضاف واليود المتبقى بعد تمام التفاعل يعطى اليود المتفاعل مع السكر الأدهيدى ومنه يمكن إستنتاج كمية السكر على أساس أن جزئ من اليود (٢٥٤ جم) يتفاعل مع جزئ من الجلوكوز (١٨٠ جم) وذلك تبع للمعادلة (٣) ومنه يمكن إستنتاج أن ١ سم^٣ من اليود أو ع يكافئ ٩ جم من سكر الجلوكوز و ٧,٥ جم من سكر خماسى الدهيدى (أرابينوز) .

التمرين العملي السابع

المطلوب تقدير عدد جرامات الجلوكوز الموجودة في اللتر من المحلول الذي أمامك والمحتوى على خليط من الجلوكوز والفركتوز.

المحاليل المطلوبة:

أ - محلول يود في يوديد البوتاسيوم قوته ٠,١ س تقريبا.

ب - محلول أيروكسيد صوديوم قوته ٠,٢ س تقريبا .

ج - محلول ثيو كبريتات الصوديوم قوته ٠,١ س تقريبا .

خطوات العمل:

أولا : تجربة البلاك : Blank

وفيها يقدر اليود الكلي وفيها تتبع جميع الخطوات المتبعة في التجربة الأصلية باستثناء محلول السكر الذي يستبدل بالماء :

١ - يؤخذ بالماصة ٢٥ سم من الماء وتوضع في دورق مخروطي ثم تضاف بالماصة ٢٥ سم من محلول اليود.

٢ - يضاف إلى محتويات الدورق ٢٥ سم ٣ بالماصة من محلول أيروكسيد الصوديوم ويلاحظ الإضافة نقطة نقطة مع التقليب - يترك الدورق بعد ذلك لمدة ١٠ دقائق .

٣ - تخفض محتويات الدورق بكمية زائدة قليلا من الحامض ويستعمل لذلك إنبوبة إختبار حامض كبرتيك تركيزه حوالي ١٠ ٪ فينفرد بذلك اليود الزائد .

٤ - تعابير محتويات الدورق بالثيوكبريتات حتى اللون الأصفر الباهت ثم يضاف ١ سم ٣ من دليل النشا وتكمل المعايرة حتى أن نقطة واحدة من الثيوكبريتات تحول اللون من الأزرق إلى عديم اللون .
تؤخذ قراءة السحاحة وحجم الثيوكبريتات هنا يكافئ كمية اليود الكلية المضافة .

ثانياً : تقدير السكر :

يؤخذ ٢٥ سم ٣ من محلول السكر في دورق مخروطي وتتبع بعد ذلك نفس الخطوات السابقة من حيث إضافة اليود والصودا إلخ..... حجم الثيوكبريتات هنا يكافئ اليود المتبقى .

طريقة الحساب :

حجم الثيوكبريتات في البلاك - حجم الثيوكبريتات في التجربة = حجم الثيوكبريتات المكافئ لليود المستهلك ،

حجم الثيوكبريتات المكافئ لليود المستهلك \times قوة الثيوكبريتات $\times ١٠$

= حجم الثيوكبريتات $\frac{\text{من}}{١٠}$ بالضبط

حجم الثيوكبريتات $\frac{١}{١٠}$ بالضبط $\times ٩$ = عدد ملليجرامات السكر في ٢٥ سم ٣ من المحلول

عدد ملليجرامات السكر في ٢٥ سم ٣ $\times ٤٠$ = عدد الملليجرامات في اللتر .

التمرين العملي السابع
نتائج التحليل الكمي للكربوهيدرات

الباب الثالث

البروتينات Proteins

تعتبر البروتينات مجموعة من المركبات الحيوية الهامة التي تدخل في تركيب الأنسجة الحية سواء كانت نباتية أو حيوانية حيث تدخل في تركيب الأغشية - بروتينات الدم - مثل الهيموجلوبين و بلازما الألبومين - والأفا والبيتا جلوبيولين - والفيرينوجين وتدخل في تركيب الأنزيمات والهرمونات - وكذلك في اللبن والثمار والبيض والشعر . ويدخل في تركيب البروتينات عناصر الكربون - والأيدروجين والأكسوجين والنيتروجين بصفة أساسية وكذلك الفوسفور والعناصر الأخرى مثل الماغنسيوم والحديد والكوبالت . وتتكون البروتينات من ارتباط الأحماض الأمينية حيث تمثل هذه الأحماض الوحدة البنائية للبروتينات بالرابطة الببتيدية Peptide linkage وتقسم البروتينات إلى ثلاثة أقسام رئيسية هي :-

١ - البروتين البسيط : Simple proteins :

وهي عبارة فقط عن ارتباط الأحماض الأمينية مكونة Polymers عضوية ذات وزن جزيئي عالي ويطلق عليها عديد الببتيد Polypeptides .

٢ - البروتينات المركبة أو المرتبطة : Conjugated proteins :

وهي تتوى زيادة على الأحماض الأمينية مركبات أخرى غير بروتينية تسمى المجموعة الفعالة Prosthetic group مثل الكربوهيدرات والليبيدات والأحماض النووية وغيرها .

٣ - البروتينات المشتقة : *Derived proteins* :

وهي نواتج التحلل المائي للبروتينات ومنها البروتيوزات - الببتونات - وكذلك تغير البروتينات الناتجة من التغير في الجزء البروتيني وهذه العملية تسمى Denaturatium - بروتينات مشتقة ومنها الجيلاتين الناتج من الكولاجين .

الدرس العملي الثامن

التفاعلات الوصفية للمركبات النتروجينية *Qualitative tests*

تدل الإختبارات الوصفية على وجود بعض الأحماض الأمينية أو مجموعات معينة في جزئ البروتين .

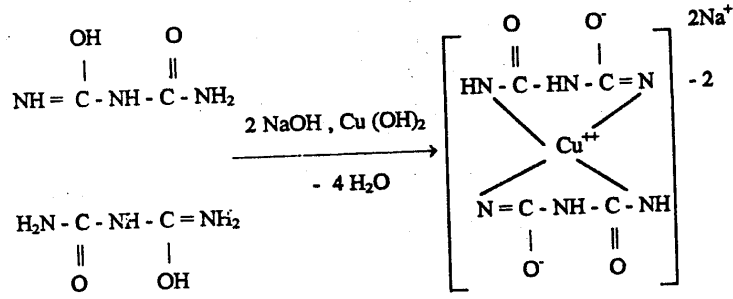
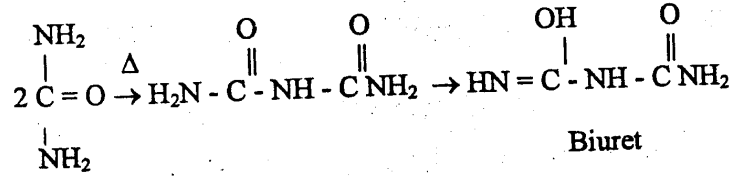
(١) تفاعل الننهيدرين *The ninhydrin reaction*

الننهيدرين (ثلاثي كيتوهيدريندين هيدرات) - مادة مؤكسدة - تتفاعل مع جميع الأحماض الأمينية في pH ما بين ٤ - ٨ وتعطى مركب ذو لون بنفسجي *Purple - coloured compound* . وهذا التفاعل أيضا يعطى نتيجة موجبة مع الأمونيا والأمينات الأولى ولكن بدون تحرر لثنائي أكسيد الكربون . وهذا التفاعل حساس ومثالي للكشف عن الأحماض الأمينية المنفصلة كروماتوجرافيا وكذلك لتقديرهم كميًا في الأجزاء المنفصلة على الأعمدة *Column fractions* والأساس العلمي للتفاعل موضح بالمعادلات التالية :

الأسيتون (٩٥ %) ويرج المخلوط جيدا ويغلى في حمام مائي لمدة ٢ دقيقة فيعطى لون بنفسجي واضح .

(٢) إختبار البيوريت Biuret test

هذا التفاعل ينتج مع المركبات المحتوية على الأقل على رابطتين ببتيديتين فعند إضافة كبريتات نحاس (فهلنج أ) إلى محلول قلوي من البروتين أو محلول يحتوى على مركبات بها روابط ببتيدية يتكون لون بنفسجي وشدة اللون تعتمد على عدد هذه الروابط الببتيدية - ينجح هذا الإختبار مع اليوريا بالتسخين لأنه يتسخن اليوريا تعطى مركب البيوريت وهو ينتج كالآتي :



المركب ذو اللون البنفسجي

- لا يعطى إختبار البيوريت نتيجة موجبة مع الأحماض الأمينية الموجودة على صورة حرة أو مخلوط طبيعي منها ماعدا الحمض الأميني هستيدين فيعطى

نتيجة موجبة وهذا يرجع إلى إعطاءه مركب البيوريت بالتسخين وهذا الإختبار يعتبر وصف عام للروابط البيبتيدية أو للبروتينات المحتوية على أكثر من رابطة بيبتيدية حيث لا ينجح مع الـ Dipeptides لأنها تحتوى على رابطة بيبتيدية واحدة .

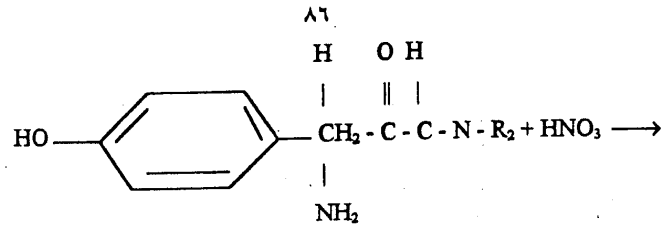
ويجرى الإختبار بإضافة ٢ مل من محلول بروتين فى أنبوبة ثم يضاف إليها ٤مل من ص ايد ١٠ ٪ ثم الرج جيدا ثم التسخين والتبريد ثم يضاف إليها ١ - ٢ نقطة من كبريتات التحاسيك ١ ٪ ثم الرج جيدا فيتكوت لون بنفسجى أو بنفسجى محمر أو ندين أحمر وهذا يرجع إلى عدد الروابط البيبتيدية بجزئ البروتين أو بمعنى آخر إلى الوزن الجزيئى للبروتين فكلما زاد الوزن الجزيئى للبروتين كلما إحتوى البروتين على عدد كبير من الروابط البيبتيدية وبذلك يعطى لون بنفسجى محمر وعند الوزن الجزيئى الصغير يعطى لون أحمر وهذا واضح جدا مع البيبتونات .

(٣) إختبار الزانثوبروتيك The Xanthoproteic reaction

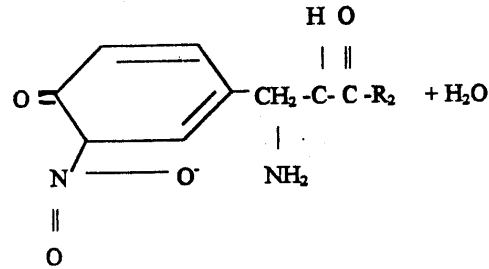
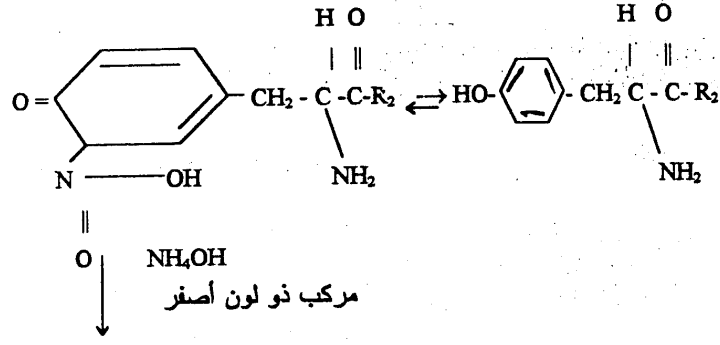
ينجح هذا الإختبار مع الأحماض الأمينية التى تحتوى على نواه عطرية فيعطى لون أصفر وأملاح المشتقات الناتجة تعطى لون برتقالى وتستجيب لهذا الإختبار حامض التيروزين والتربتوفان وفينايل الانين .

طريقة إجراء الإختبار

يؤخذ ٢مل محلول بروتين ويضاف إليها ٢ مل حمض نيتريك مركز ثم التسخين فى حمام يغلى - برد المخلوط ثم أضف بضع نقط من هيدروكسيد الصوديوم . يلاحظ تلون المحلول باللون الأصفر ثم يتحول إلى اللون البرتقالى اللامع . ويمكن تفسير معادلات التفاعل كما يلى:



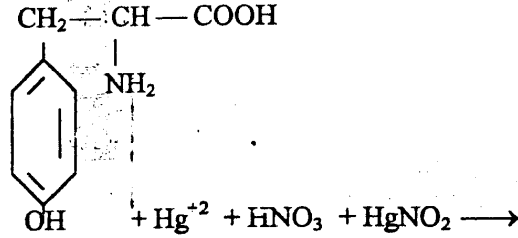
بروتين به حمض أميني عطري (تيروسين)



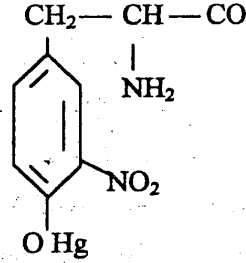
(٤) إختبار ميلون Millon's test

يؤخذ ٣ مل محلول بروتين في أنبوبة إختبار ثم يضاف واحد مليلتر من محلول ميلون (عبارة عن نترات زئبقيك ونترت الزئبقيك وحمض نيتريك

وحمض نتروز (فيتكون راسب أبيض أولاً ثم بالتسخين يتحول إلى راسب أحمر غامق ونجاح هذا الإختبار يدل على إحتواء البروتين على حمض أميني تيروزين وسبب تكون الراسب الأبيض هو الترسيب الغير عكسي بحامض النيتريك المركز وأما تكوين اللون الأحمر فيمكن تفسيره حسب المعادلات الآتية:



تيروزين



نتروز تيروزين الزنبيك (المركب ذو اللون الأحمر)

وهذا الإختبار مميز للأحماض الأمينية التي تحتوى على هيدروكسيل بنزين التي تتفاعل مع جوهر ميلون معطية اللون الأحمر .

(٥) إختبار فوليا :

إختبار مميز للكبريت في حالة السستين و السستين (Cysteine - Cystine)

المواد المطلوبة :

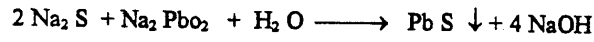
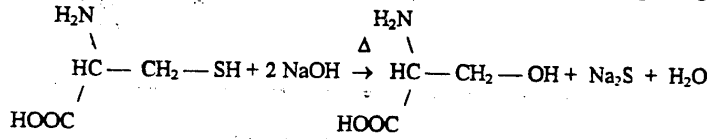
- ١ - Na OH ٠,١ N
- ٢ - خلاص رصاص (٠,١ مولر)
- ٣ - بلمات الرصاص تحضر مباشرة قبل الإستعمال بإضافة ٥ سم (١) إلى ٢ سم من (٢) ويغلى حتى يذوب الراسب الأبيض .
- ٤ - حمض أميني كبريتي (٠,١ % سستين - سستين - ميثونين)
- ٥ - Na OH (١٠ %)

الطريقة

يغلى ٢ سم محلول أميني مع ٠,٥ سم Na OH (١٠ %) لمدة دقيقتين برد ثم أضف نصف سم محلول خلاص الصوديوم .

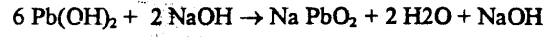
ينجح هذا الإختبار مع رابطة ثنائي الكبريت في السستين (وهي رابطة ضعيفة) ولا يعطى نتيجة موجبة مع حمض أميني الميثونين رغم إحتوائه على الكبريت وذلك لوجوده في صورة مرتبطة إرتباط قوى .

وفكرة الإختبار تتلخص في أنه عند تسخين محلول البروتين المحتوى على السستين في وسط قلوي مع Na_2PbO_2 يعطى لون أسود من كبريتوز الرصاص .



وعلى حسب كمية الحامض الأمينى سستين يتكون الراسب وتحدد كميته .

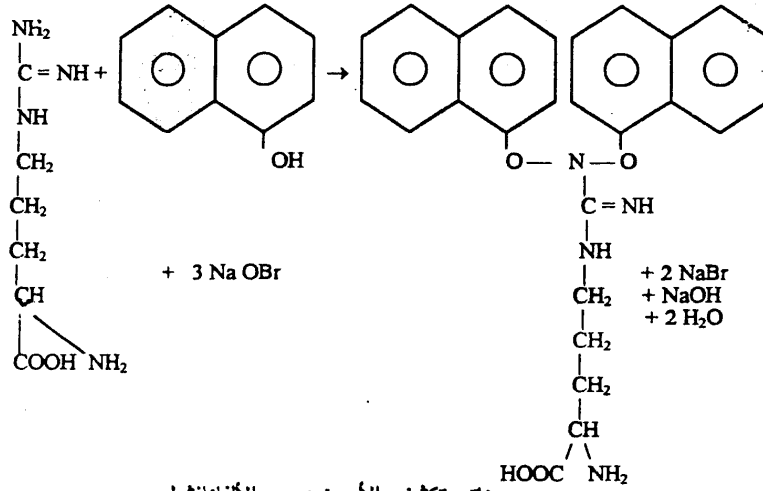
كيفية تحضير محلول فوليا :



بالإضافة ٥ سم NaOH ٠,١ ع إلى ٢ سم خلات رصاص أو مولر ثم يغلى حتى يذوب الراسب الأبيض .

٦ - إحتبار سكاغوش : مميز لحمض أمينى أرجنين (مجموعة جوانايدين)

بإضافة محلول الألفاناثول وماء البروم إلى محلول البروتين يظهر لون أحمر مميز لمجموعة الجوانايدين فى الأرجنين واللون الأحمر نتيجة تكثف الألفاناثول مع الأرجنين أما فعل ماء البروم هنا كمادة مؤكسدة وربما يدخل فى التفاعلات الوسطية .



نتائج تكثيف الأرجنين مع الألفاناثول

المواد المطلوبة

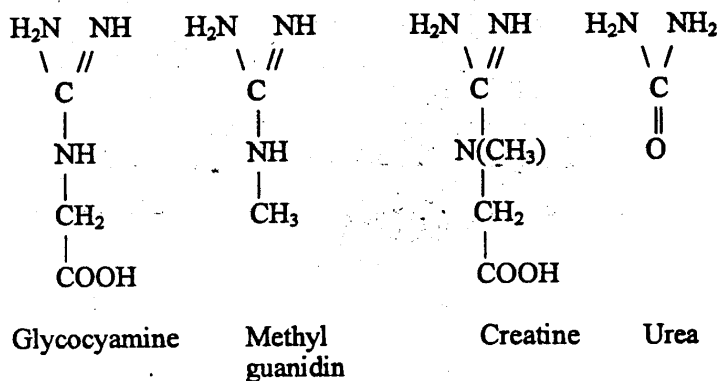
- ١ - حامض أميني (٠,١ % جليسين - أرجنين) ، يوريا (٠,١ %)
- ٢ - يوريا (٠,١ %) ٣ - جوانيدينيات (٠,١ % كرياتين - فينيل جوانيديين)
- ٤ - NaOH ٤٠ % ٥ - ألفاناثول (١ % في الكحول)
- ٦ - ماء بروم (يوضع نقطتين البروم في ١٠٠ سم ماء) .

الطريقة :-

يخلط ١ سم قلوي قوى مع ٣ سم حمض أميني ثم أضف ٢ نقطة من محلول ألفاناثول يرج جيدا ثم يضاف ٤ - ٥ نقط من ماء البروم - لاحظ اللون المتكون .

هذا الإختبار ليس مميذا لنقط للارجنين ولكنه ممكن أن ينجح مع مركبات

الجوانيديين مثل :



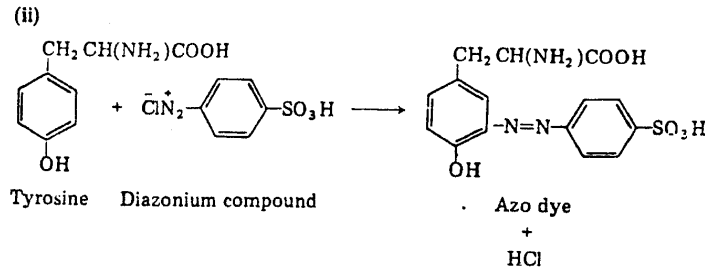
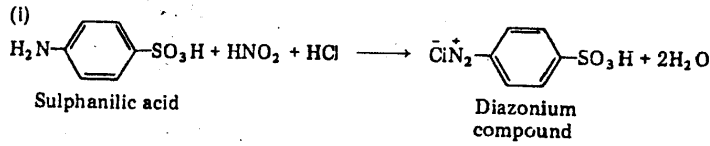
الطريقة :

إلى اسم محلول بروتين أضيف اسم محلول سكاكوش + نصف سم محلول ألفانافتول كحولى ثم نصف سم محلول البروم يعطى لون أحمر وزيادة البروم تمنع ظهور اللون .

٧ - إختبار الدى أزو Pauly's test

إختبار Pauly مميز للفينولات - الأמידازول - البرولين - ثيازول ويسمى إختبار بولى . يتم الإختبار بإضافة محلول ثنائى الأزو إلى محلول بروتين فى وسط قلوى فيظهر لون برتقالى .

يرتبط حامض Diazotized sulphanic مع الأمينات - الفينولات - الأמידازولات ليعطى مركبات أزو ملونة وتتكون المركبات Diazonium على البارد فقط ولذلك يجب تبريد المحلول فى الثلج قبل عملية Diazotization .



المواد المطلوبة :

- ١ - أحماض أمينية (٠,١ % جليسين - تيروسين - هستدين - تربتوفان) .
- ٢ - حامض سلفانيليك (١ % فى ١٠ % يدكل) .
- ٣ - نيتريت صوديوم (٥ %)
- ٤ - كربونات صوديوم (١ %)

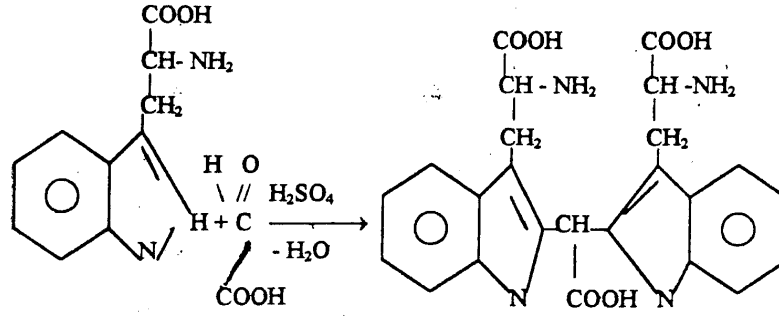
الطريقة :

يخلط ١ سم حامض سلفانيليك مع ٢ سم محلو حامض أمينى - يبرد المخلوط فى حمام ثلجى - يضاف ١ سم نيتريت صوديوم ويترك المحلول ليبرد فى الثلج لمدة ٣ دقائق - يجعل المحلول قلوئى بإضافة ٢ سم كربونات صوديوم ولاحظ اللون المتكون .

يحضر محلول الداى أزو بإضافة ٣ سم ١ % محلول حمض السلفونيك فى $HCCL$ ٢ % ثم يضاف ٣ سم محلول ٥ % نيتريت صوديوم ثم يرج جيدا . يضاف إلى ١ سم محلول بروتين ١ سم محلول كربونات صوديوم ١٠ % ثم اسم من الجوهر الكشاف فيظهر لون أحمر وإذا ظهر اللون أصفر دل على زيادة كمية التيروسين .

٨ - اختبار الهويكنز كول Hopkin's Cole مميز لمجموعة الأندول

يميز التربتوفان لإحتوائه على الأندول حيث تكثيف بين جزيئين أندول مع جزيئ حمض جليكوكساليك مكون معقد وإضافة حمض كبرتيك على جدار الأنبوية تتكون حلقة قرمزية .



المواد المطلوبة:

- ١ - أحماض أمينية (٠,١ % جليسين - تيروسين - تربتوفان) .
- ٢ - حامض خليك ثلجى عرض للضوء
- ٣ - حامض كبرتيك مركز

الطريقة:

إلى ١ سم محلول بروتين أضف ١ مل محلول جليوكسالسك ١ % مع الرج ثم أضف بإحتراس على جدار الأنبوبة حامض كبرتيك مركز فتظهر حلقة قرمزية

- يحضر حمض الجليوكساليك بتعريض كمية من حمض الخليك الثلجى للضوء فيتحول كمية منه إلى حامض جليوكساليك .

٩ - إختبار نتروبروسيد الصوديوم :

مميز لمجموعة ثيول (-SH) والمثيونين

عند تسخين البروتين مع القلوى يتكون كبريتيد الصوديوم الذى يكون

مع نتروبروسيد الصوديوم معقد له لون أحمر

الطريقة :

اسم محلول برووتين يضاف إليه اسم NaOH ١٠ % ثم التسخين لمدة دقيقة وبعد التبريد يضاف نصف سم محلول نيتروبروسيد الصوديوم حديث التحضير فيظهر اللون الأحمر .

١٠ - إختبار الروزنيهم : مميز لمجموعة الأندول

محلول الروزنيهم عبارة عن محلول كلوريد حديدك مع فورمالدهيد .

الطريقة : يؤخذ ١ سم محلول برووتين ويضاف إليها ١ سم محلول

الروزنيهم وترج جيدا ثم يضاف بإحتراس على جدار الأنبوية حمض كبرتيك مركز تظهر حلقة قرمزية على سطح الإتصال مميزة كمجموعة الأندول .

١١ - إختبار موليش : Molisch Test

يعطى هذا الإختبار نتيجة موجبة مع البروتينات المحتوية على جزء كربوهيدراتي وتسمى بالجليكوبروتينات .

ويجرى الإختبار بإضافة ٣ - ٥ نقط محلول الألفانثول إلى ٣ مليلتر من محلول البروتين ثم يضاف ٢ مليلتر حمض كبرتيك مركز نقطة نقطة على جدار الأنبوية الداخلى فإذا ظهرت حلقة بنفسجية عند سطح التقاء السائلين دل على وجود جزئ كربوهيدراتي مرتبط مع الجزئ البروتيني .

والجدول التالي يجمع التفاعلات اللونية السابقة للبروتينات

الإختبار	اللون	المجاميع الفعالة	الإحماض التي تعطى الإختبار
النهيدرين	بنفسجى	أحماض أمينية - أمونيا	جميع الأحماض الأمينية
البيوريت الزائثوبروتين	بنفسجى أو قرمزى أصفر - برتقالى	روابط بيتيدية حلقة بنزينية	ثيروزين - فينيل الأمين
بولى	برتقالى	فينول - الأميدازول ثيازول - بروتين	ثيروزين - برونين
ميليون	أحمر	فينول	ثيروزين
هويكنز - كول	أرجوانى	تربتوفان	تربتوفان
سكاجوتس	أحمر	الأرجنين	الأرجنين
الكبريت	بنى قاتم	مجموعة كبريت	سيستين وستثانين
نتروبروسيد	أحمر بنفسجى	مجموعة سلفوهيدريل	ستثانين
موليش	بنفسجى	مجموعة كربوهيدراتية	
الروزنهيم	حلقة قرمزية	مجموعة الأندول	تربتوفان

أمامك ثلاثة مواد بروتينية والمطلوب إجراء إختبارات التلوين السابقة وتدون
النتائج فى الجدول التالى (جدول ٢٠)

المادة	التجربة	المشاهدة	الإستنتاج

الدرس العملى التاسع

إختبار الخثور والترسيب

Coagulation and precipitation tests

البروتينات كما ذكرنا مركبات ذات وزن جزيئى عالى ولذلك فعند ذوبانها فى الماء فإنها تعطى محاليل غروية ذات لزوجة مرتفعة لا تتفد من الأغشية شبه المنفذة والبروتينات الذائبة منها فى الماء تكون محبة للماء

Hydrophilic والبروتينات فى محاليلها مركبات ذات شحنات كهربائية تتوقف نوعها على حسب الوسط الموجودة فيها أى أنها أمفوتيرية وذلك نظرا لاحتواء البروتين على المجموعات الحمضية والقوية .

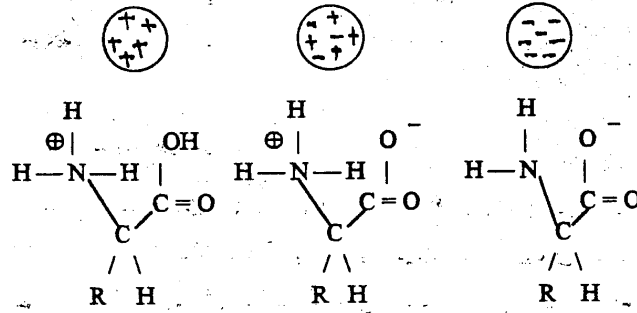
ويتغير التركيب المميز للبروتينات أما كلية أو جزئيا بفعل الأحماض والقلويات المركزة أو الكحول أو الأسيون أو التسخين بالأشعة المختلفة ولذلك تكون جزئ مخالف فى تركيبه نتيجة تغير وتكسير الروابط الكيميائية المختلفة داخل الجزئ وبالتالي تختلف خواصه الطبيعية والكيميائية ويعرف بالبروتين المتغير **Denaturated** أما البروتين الأصيل فيعرف بالبروتين الطبيعى **Native**.

وتجمع البروتين وتحوله من الحالة الذائبة إلى الحالة الغير ذائبة يتم إما بالتسخين أو بواسطة الأحماض وفى هذه الحالة فإن البروتين لا يمكن إعادة ذوبانه مرة أخرى وتسمى هذه العملية بالتخثر **Coagulation** وذلك مثل تخثر بروتينات البيض (البيومين وجلوبيولين) بالحرارة وتخثر الكازين الخاص باللبن بإضافة الأحماض المخففة . أما عملية ترسيب البروتينات **Precipitation** بواسطة أملاح المعادن الثقيلة مثل نترات الفضة أو خلات الرصاص أو بواسطة مرسبات القلويدات مثل حامض التانيك **Tannic acid** وحامض الفوسفوتنجستك **Phosphtungustic** أو بإضافة تراكيز مختلفة من كبريتات الأمونيوم أو كبريتات الصوديوم أو بواسطة كحول الأيثايل - فإنه يمكن إعادة ذوبانها مرة أخرى حيث لا يحدث للبروتينات أى تغير فى تركيبها البنائى المميز .

وممكن إلقاء مزيدا من الضوء على ترسيب وتختثر البروتين من خلال التجارب التالية :

١ - ترسيب البروتين بالتسخين:

تتجمع كل البروتينات تقريبا بالتسخين في وسط متعادل أو حامضى ضعيف ولا يتجمع البروتين في الوسط الحامضى أو القلوى القوى باستخدام التسخين ولكن بإضافة كمية كافية من الملح المتعادل Na Cl يحدث ترسيب . وثبات البروتين في محاليله يعتمد على الشحنات الموجبة في حالة الوسط الحامضى والشحنات السالبة في حالة الوسط القلوى القوى والتي تتواجد على سطح الجزيء.



سالب pH 9-10 متعادل pH 4-9 موجب pH 2-3

ويحدث الترسيب السريع والكامل للبروتين من محاليله عند نقطة التعادل الكهربى وتبعاً لذلك فإن العامل المحدد لهذا الترسيب (بالتسخين) هو تركيز أيون الهيدروجين في محاليل البروتين وكذلك تركيز الملح المتعادل .

المحاليل المطلوبة:

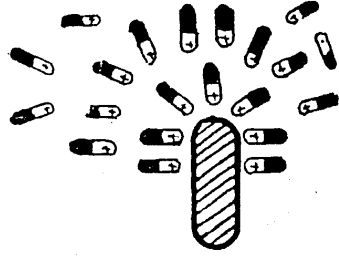
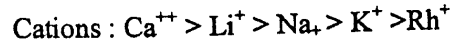
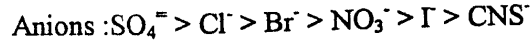
- ١ - محلول ألبومين البيض مائي فقط
٢ - حمض خليك ١ %
٣ - Na OH ١٠ %
٤ - محلول مشبع من NaCl
- طريقة إجراء التفاعل:-

- ١ - يوضع ١ مل محلول بروتين في خمسة أنابيب إختبار.
٢ - تسخن الأولى للغليان والثانية يضاف إليها نقطتين حمض خليك (وسط خامضى مخفف) والثانية ١ مل حمض خليك (وسط حامض مركز) والرابعة ١/٢ مل NaCl (ملح) والخامسة ١ مل NaOH (قلوى قوى).
٣ - تسخن الأنابيب للغليان ونلاحظ راسب كثير في حالة الأنبوبة الرابعة وراسب أقل في الأولى والثانية وأما الثالثة والخامسة فلا يحدث ترسيب لماذا ؟

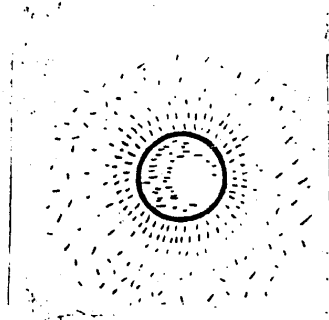
ب - الترسيب بالتعليق على البارد :

الأملاح المتعادلة مثل Na Cl وكذلك $(NH_4)_2 SO_4$ تستخدم في ترسيب البروتينات في محاليلها ترسيبا رجعيا حيث يحدث لجزئ البروتين تجفيف جزئى بالإضافة لتعادل الشحنات على سطح الجزئ ويختلف تركيز الملح تبعا لنوع البروتين الذائب وتستخدم عدة طرق لتفريد أنواع البروتينات وعلى سبيل المثال يرسب الجلوبيولين من محلوله مع الألبومين بواسطة محلول نصف مشبع من كبريتات الأمونيوم أما الألبومين فيرسب بمحلول مشبع من ملح الكبريتات السابق والشكل (أ) يبين معادلة الشحنة السالبة للبروتين .
والشكل (ب) تخفف الغلاف الفردى حول البروتين بالملح ويجب ملاحظة أن

الجزينات القريبة من البروتين مرتبه أما البعيدة فغير مرتبة وتترتب الجزينات الأيونية والكاتيونية حسب قدرتها على الترسيب كما يلي :-



شكل (أ)



شكل (ب)

والترسيب بالأملاح ترسيب عكسي حيث يمكن إذابة البروتين مرة أخرى لتخفيف تركيز الملح في المحلول وبالترسيب العكسي يحتفظ جزئ البروتين تقريبا بكل خواصه من أمثلة ذلك الخواص التثبيطية للإنزيمات وغيرها .

المحاليل المطلوبة

- ١ - محلول بروتين مذاب في Na Cl (بيض)
- ٢ - Na Cl صلب .
- ٣ - محلول مشبع من كبريتات الأمونيوم

- ٤ - كبريتات أمونيوم صلبة
٥ - حمض خليك ١ %
٦ - Na OH ١٠ %
٧ - كبريتات نحاس ١ %

طريقة إجراء التفاعل:

١ - الترسيب بواسطة Na Cl صلب:

أضف إلى ١ مل محلول بروتين Na Cl صلب حتى التشبع وأترك المحلول تجد أنه بعد عدة دقائق يرسب الجلوبيولين ثم يؤخذ الراشح وإضافة ١ مل حمض خليك (وسط حامضي) يظهر بعد مدة راسب الألبومين يمكن التأكد من عدم وجود بروتين في المحلول باختبار البيوريت .

٢ - الترسيب بواسطة $(NH_4)_2 SO_4$

أضف إلى ١ مل محلول بروتين ١ مل كبريتات أمونيوم مشبعة (المحلول الناتج نصف مشبع) يرسب الجلوبيولين بعد مدة ثم الترشيح فينتج الألبومين في المحلول يضاف إليه كمية من كبريتات الأمونيوم الصلبة حتى التشبع فيرسب الألبومين ويمكن الكشف عن تمام الترسيب باختبار البيوريت .

ج - الترسيب بأملاح المعادن الثقيلة :

الترسيب هنا ترسيب كاتيوني يختلف هذا النوع عن النوع السابق في أن تركيز الملح هنا أقل منه في النوع السابق كما أن الترسيب هنا ترسيب غير عكسي حيث يحدث لجزئ البروتين عند إضافة أملاح المعادن الثقيلة (رصاص - نحاس - فضة - زئبق وغيرها) ولكنه لا يذوب في الماء حيث أن جزئ البروتين حدث له Denaturation ويتم الترسيب بارتباط أيون المعدن

فى صورة غير ذائبة مع جزئى البروتين بسرعة حيث يحدث تغير فى التركيب الطبيعى للبروتين.

عند $pH = 7$ أو أعلى من ذلك يحمل البروتين عادة شحنة سالبة - والمعادن المحملة بشحنة موجبة تعادل شحنة البروتين وبالتالي يخرج البروتين من المحلول - والترسيب بواسطة المعادن الثقيلة يكون أوضح ما يمكن عند أرقام التعادل أو القلوية الخفيفة مع الـ pH ومع ذلك يجب الإحتراس من أن يكون الوسط قلويا حيث أن ترسيب المعادن على صورة أيروكسيد .

وراسب البروتين يذوب بوضوح فى زيادة من محلول العنصر الثقيل حيث أن زيادة الشحنة تكسب الجزيئات صفة الثبات .

المحاليل المطلوبة :

- ١ - محلول بروتين (بيض)
- ٢ - كبريتات نحاس ١٠ %
- ٣ - خلات رصاص ٥ %

طريقة إجراء التفاعل:

١ - ترسيب كبريتات النحاس

يضاف إلى ١ سم محلول بروتين نقطتين كبريتات نحاس ١٠ % فيتكون راسب أزرق مبيض لا يذوب فى الماء . أما إذا أضيف لأتوبية أخرى بدلا من الماء كبريتات نحاس نجد أن راسب البروتين يذوب مرة أخرى .

٢ - الترسيب بخلات الرصاص :

يضاف إلى ١ سم محلول بروتين ١ سم خلات رصاص ٥ % يتكون راسب لا يذوب فى الماء ولكنه يذوب فى زيادة من محلول الملح .

د - الترسيب بالأحماض المعدنية المركزة

ترسيب البروتين غير رجعي يحدث هنا الترسيب لتغير طريقة تركيب البروتين فيرتبط أنيون الحامض مع جزئ البروتين مكونا معقد ملحي . يستخدم تفاعل البروتين مع حامض النيتريك المركز للكشف عن البروتين في البول . ويعرف هذا الإختبار بحلقة هيلر .

المحاليل المطلوبة :

١ - محلول بروتين ٥ %

٢ - Na Cl - ١٠ %

٣ - حامض كبريتيك مركز

١ - ١ سم ٣ محلول بروتين أضف إليه بإحتراس وعلى جدار الأنبوية حمض نيتريك مركز تتكون حلقة من راسب أبيض عند سطح الإتصال تسمى حلقة هيلر .

٢ - يمكن إستخدام حمض الكبريتيك بدلا من النيتريك ولكن الراسب يذوب في زيادة من الحامض .

و - الترسيب بالمذيبات العضوية :

يتم الترسيب نتيجة حدوث تخفيف لجزئ البروتين بواسطة الكحول أو الأسيتون حيث لها القدرة على إمتصاص جزيئات الماء ويجب أن يكون وسط التفاعل متعادل أو حمضى ضعيف وليس قلويا ويكون الترسيب كامل إذا أضيف كمية بسيطة من الملح Na Cl لمعادلة شحنات جزئ البروتين والترسيب هنا عكسى إذا حدث إسترجاع للبروتين بعد مدة بسيطة أما إذا كان مدة التأثير طويلة يصبح المترسب غير عكسى .

مواد التفاعل : ١ - محلول بروتين
٢ - Na Cl ١٠ %
٣ - أسيتون
٤ - كحول إيثايل

طريقة التفاعل:

إلى ١ سم محلول بروتين أضف ٢ سم كحول أو أسيتون يظهر راسب ولكن بإضافه نقطة من Na Cl يحدث ترسيب كبير .

جدول (٢١) إختبارات التخثر والترسيب

أمامك محاليل بروتينية لكل من - البيومين - زلال البيض - كازين اللبن - جيلاتين - المطلوب إجراء إختبارات التخثر والترسيب وتدوين النتائج فى الجدول التالى:

المادة	التجربة	المشاهدة	الإستنتاج

الدرس العملى العاشر

الجدول العام للتعرف على المواد البروتينية

- أ - الذويان : فى الماء البارد (البيومين - جلوبيولين - بيتون) فى الماء الساخن (جيلاتين) أو محلول مخفف من أيدروكسيد الصوديوم (كازين).
ب - الإختبارات الكيميائية :

١ - البيوريت

لون بنفسجى أو وردى (مادة بروتينية)

٢ - إختبار التخثر بالحرارة

تتكون خثرة	لا تكون خثرة		
(البيومين - جلوبيولين)	بيتون	جياتين	كازين
يعطى نتيجة موجبة مع كل إختبارات التلوين	يعطى كل إختبارات التلوين موجبة	يعطى كل إختبارات التلوين سالبة	يعطى كل إختبارات التلوين موجبة ماعدا الكبريت

جدول (٢٢) : أمامك مادة حيوية والمطلوب إجراء الإختبارات اللازمة عليها
وتدون نتائجك فى الجدول التالى :

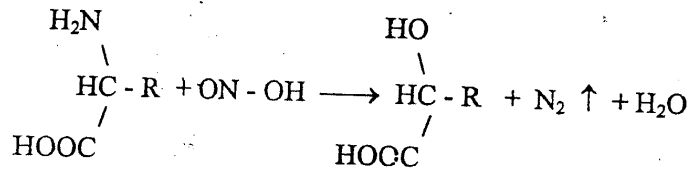
التجربة	المشاهدة	الإستنتاج

التقديرات الكمية للأحماض الأمينية بالتفاعلات الكيميائية

يمكن تقدير الأحماض الأمينية فى المحلول الناتج بعد عملية التحليل
للبروتين وذلك بعدة طرق يتوقف بعضها على تقدير المجموعات الأمينية الحرة
وفيما يلى بعض هذه الطرق :-

١ - طريقة فان سليك بإستعمال حامض النتروز Van Slyk method

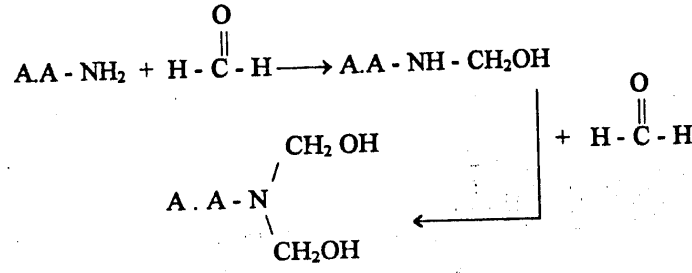
تتفاعل الأحماض الأمينية مع حمض النتروز مكونه مركبات Diazo
 $R - OH + H_2 O + N_2$ غير ثابتة سريعا تتحول إلى $(R - HN - NO)$



ويقدر النتروجين الناتج مع العلم بأن كميته تكون ضعف نتروجين الحمض
الأمينى كما هو واضح من المعادلة وهذا التفاعل مبنى عليه تقدير الأحماض
الأمينية بطريقة Van Slyk وفيها يضاف إلى محلول الحمض الأمينى مخلوط
من ٣٠ ٪ نترت صوديوم وحمض خليك تُلجى ويرج بشدة لمدة خمس دقائق
فى جهاز خاص ويعالج غاز الأروت (N_2) المتصاعد بمحلول قلوئى من
البرمنجنات لإمتصاص أكسيد الأروت الناتج كحاصل عرض ثم يقاس كمية
الأروت بالمانومتر .

٢ - تكثيف الفورمالدهيد: Formal titration

وفى هذا التقدير تعابير مجموعات الكربوكسيل للأحماض الأمينية بعد
إبطال تأثير المجاميع الأمينية . ويجرى ذلك بإضافة الفورمالدهيد المتعادل حيث
يتحد مع مجموعة الأمين ويعطيها مجموعة ميثيلين Methylene (الخاصة
بمجموعة الأمين) ثم بعد ذلك تجرى المعايرة بمحلول قلوئى قياسى .



ثنائي ميثيلول (Dimethylol)

وهذا التفاعل هو الأساس المبني عليه تقدير الأحماض الأمينية بطريقة سورنسن.

التمرين العملي:

قدر عدد ملليجرامات النتروجين الأميني الموجود في لتر من محلول الأحماض الأمينية الذي أمامك بطريقة سورنسن Sorenson .

خطوات العمل :

- (١) يؤخذ ٢٥ مليلتر من محلول الأحماض الأمينية ويضاف إلى ٥ مليلتر من محلول الفورمالدهيد المتعادل (تعادل الحموضة الموجودة في الفورمالدهيد قبل إستعماله بمعيارتها بواسطة القلوي المستعمل في التقدير ويخصم هذا الحجم من حجم القلوي المستعمل في معايرة الأحماض الأمينية) .
- (٢) يرج المحلول جيدا ثم يضاف ١ مليلتر من دليل الفينولفتالين ويجرى التعادل بواسطة محلول الصودا الكاوية المخففة (٠,٠١ ع) حتى

نحصل على لون وردى خفيف واضح وثابت لمدة دقيقة ولا يضيع اللون بالرج .

طريقة الحساب

عدد ملليمكافئات الصودا الكاوية = عدد ملليمكافئات النتروجين

$$\text{عدد ملليمكافئات الصودا الكاوية} \times 14 \times 1000 = \text{عدد ملليمكافئات الصودا الكاوية}$$

٢٥

عدد ملليمكافئات الصودا الكاوية = عدد ملليمكافئات النتروجين

$$\text{عدد ملليمكافئات الصودا الكاوية} \times 14 \times 1000 = \text{عدد ملليمكافئات الصودا الكاوية}$$

٢٥

الباب الرابع Lipids الليبيدات

تعرف الليبيدات بأنها مجموعة من المواد العضوية ذات طبيعة دهنية وتتميز بعدم ذوبانها في الماء ولكنها تذوب في مذيبات الدهون مثل الأثير والكلوروفورم والبنزين والهكسان كما أنها تستعمل في عمليات التمثيل في الكائنات الحية .

وتمثل الزيوت والدهون الجزء الأكبر من مجموعة الليبيدات وأكثرها إنتشارا حيث تكون الغالبية العظمى من الغذاء المخزون في نسجة جسم الإنسان والحيوان وبذور ثمار النباتات .

وتشمل الليبيدات : الدهون والزيوت والشموع وبعض المركبات الأخرى المشتقة منها وتقسم الليبيدات تبعاً لـ Bloor إلى الأقسام التالية :

١ - الليبيدات البسيطة : Simple Lipids

عبارة عن إسترات الأحماض الدهنية مع الكحولات

١ - الزيوت والدهون *Fats and Oils*

إسترات الأحماض الدهنية مع الجليسرول

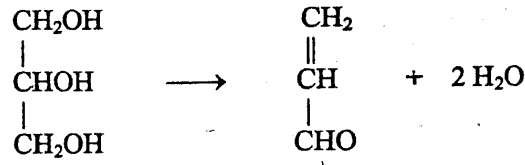
٢ - الشموع *Waxes*

إسترات الأحماض الدهنية مع كحولات أخرى غير الجليسرول

أ - الدرس العملى الحادى عشر

١ - اختبار الأكرولين للجلسرول : Acrolin test for glycerol

عند تسخين الجلسرول لدرجة حرارة مرتفعة مع قليل من حامض الكبريتيك المركز وكبريتات البوتاسيوم الأيدروجينية أو كبريتات المغنسيوم أو حامض إكسيد الفوسفور (وهى مواد تنزع الماء بقوة Strong dehydrating agents يتكون الأكرولين تبعاً للمعادلة الآتية:



وتتطاير هذه المادة (الأكرولين) على درجة الحرارة المرتفعة وتتميز

برائحها النفاذة الكريهة

الجواهر :

كبريتات بوتاسيوم ايدروجينية

أو حامض كبريتيك مركز

طريق الأختبار : Procedure

ب - الليبيدات المركبة : Complexed Lipids

عبارة عن إسترات أحماض دهنية مع كحولات ومحتوية على مجاميع أخرى بجانب الأحماض الدهنية والكحول .

١ - الفوسفوليبيدات *Phospholipids*

تحتوى بجانب الأحماض الدهنية والجليسرول على حمض الفوسفوريك ومركبات نتروجينية وبعض المكونات الأخرى ومن أمثلتها الليثين - السيفالين - الليسيوسيتول - وفوسفاتيديل السيرين - والبلازمالوجين - والأسفنجوميلين -

٢ - الجليكو ليبيدات *Glycolipids*

عبارة عن مركبات من الأحماض الدهنية والجليسرول والكربوهيدرات وتحتوى على مركبات نتروجينية ولكنها لا تحتوى على حامض الفوسفوريك .

٣ - بعض الليبيدات المركبة الأخرى مثل الليبيدات المكبوتة *Sulpholipids* الليبيدات الأمينية *Aminolipids* والليبيروتينات *Lipoproteins* .

ج - الليبيدات المشتقة : Drived Lipids

وهى المواد المشتقة من المجموعات المختلفة السابقة نتيجة التحليل المائى وهى تشمل الأحماض الدهنية المشبعة والغير مشبعة والجلسرولات والأستيروولات وبعض الكحولات الأخرى . والدهيدات الأحماض الدهنية وغيرها .

ضع حوالي واحد جرام من كبريتات البوتاسيوم الأيدروجينية في أنبوبة اختبار وأضف إليها قليل من الجلسرول (نقطتين جلسرول) وسخن على اللهب المباشر باحتراس ولاحظ أبخرة الأكرولين النفاذة اعد التجربة السابقة باستعمال زيت الزيتون ودون استنتاجاتك .

٢ - إختبار دونستان للجلسرول Donstan's test

يكشف عن الجلسرول في محلول التصبن بعد الترشيح يؤخذ ٣ مل من الراشح ويضاف إليها ٢ مل حمض مركز وبضع نقط كرومات بوتاسيوم ٥ % وبعد الرج يظهر لون أزرق فاتح دلالة على الجلسرول .

٣ - إختبار لييرمان بوركارد للكوليسترول:

Liebermann - Burchard test for cholesterol :

وهو إختبار حساس للكوليسترول ويجرى باستعمال أندريد الخليك Acetic anhydride وحمض الكبريتيك ، فعند إضافة هذه الجواهر إلى محلول الكوليسترول في الكلوروفورم أو بعض الإستيرولات الأخرى يتكون لون أخضر ، وقد يستعمل هذا الإختبار كأساس للتقدير الكمي للكوليسترول .

الجواهر المطلوبة : Reagents

- ١ - محلول الكوليسترول في الكلوروفورم .
- ٢ - أندريد حمض الخليك .
- ٣ - حامض كبريتيك مركز .

طريقة إجراء الإختبار Procedure

ضع فى إنبوية إختبار ٢ سم من محلول الكولستيرول فى الكلوروفورم
 (إنبوية نظيفة جافة) ثم أضف ١٠ نقط من أندريد حامض الخليك ونقطتين
 حامض كبريتيك مركز ولاحظ تلون المحلول باللون الأخضر تدريجيا .
 (ب) - الأحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة

الحمض الدهنى عبارة عن حمض عضوى عدد ذرات الكربون به
 زوجى عادة وقد تكون مشبع (أى لا يحتوى على روابط زوجية) او غير مشبع
 (يحتوى على روابط زوجية) وعدد ذرات الكربون به تبدأ بأربعة .

١ - إختبار الذوبان :

(أ) الذوبان فى الماء :

تذوب الأحماض الدهنية ذات الوزن الجزيئى المنخفضة (تصيرة
 السلسلة الكربونية) فى الماء ، وتقل هذه الخاصية بزيادة الوزن
 الجزيئى (زيادة طول السلسلة الكربونية) وبصفة عامة نجد أن معظم
 الأحماض الدهنية التى تدخل فى تركيب الجلسريدات (الزيوت
 والدهون) لا تذوب فى الماء وتكون طبقة طافية رقيقة فوق سطح
 الماء. ويرجع ذلك الى أن الحمض الدهنى يحتوى على مجموعة
 الكربوكسيل (قطبية) محبة للماء وسلسلة كربونية (غير قطبية)
 كارهة للماء.

إجراء الإختبار :

اضف حوالى ٠,٥ جم من كل حمض دهنى مشبع (استياريك) وحمض دهنى غير مشبع (اوليك) وجلسريد متعادل (زيت او دهن) الى اختبار نظيفة تحتوى كل منها على ٣ مليلتر من الماء ترج جيدا، يلاحظ أن جميع المواد السابقة لا تذوب فى الماء ولكنها تطفو فوق سطح الماء

ب) الذوبان فى المذيبات العضوية :

تذوب الاحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة والجلسريدات المتعادلة (الزيوت والدهون) فى مجموعة المذيبات العضوية التى تسمى بمذيبات الدهون مثل الايثر والبنزين والكلوروفورم .

ولذا تستخدم مثل هذه المذيبات فى عملية استخلاص الزيوت والدهون من مصادرها الطبيعية وكذا الاحماض الدهنية بنوعيتها وتختلف درجة ذوبان هذه المركبات فى مذيبات الدهون باختلاف التركيب الكيمايى لكل من المادة الليبيدية والمذيب .

اجراء الاختبار :

١ - اضف حوالى ٠,٥ جم من كل من المواد السابقة الى انابيب اختبار نظيفة تحتوى على ٣ مليلتر من مذيب عضوى وترج جيدا ، يلاحظ ذوبان جميع المواد المذكورة فى المذيب العضوى .

٢ - اختبار البقعة الزيتية :

تعمل الاحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة ذات الوزن الجزيئى المرتفع وكذلك الجلسريدات (الزيوت والدهون) على زيادة شفافية السليلوز ، حيث يرجع ذلك الى مقدار هذه المواد على تخلل مسام

السليولوز وبالتالي تعمل على تكبير سطح جزيئات السليولوز وبذلك يصبح السليولوز شفافا .

اجراء الاختبار :

توضع نقطة من المادة الليبيدية (حمض دهني غير مشبع - مشبع - زيت - دهن دهني مشبع ودهن بعد الاتصهار) على ورقة ترشيح ، ثم تترك لمدة ٥ دقائق ثم دون ما تشاهده .

٣- تكوين المستحلبات Emulsion :

عند رج المادة الليبيدية (حمض دهني غير مشبع - مشبع - زيت - دهن منصهر) مع الماء تتفكك هذه الى حبيبات دقيقة تظل معلقة في الماء وتعرف باسم المستحلب . ولكن هذه الحبيبات سرعان ما تتجمع في التجمع مرة ثانية في شكل طبقة تطفو فوق سطح الماء ، ولذلك يسمى هذا المستحلب (مستحلب مؤقت) . ولكن عند اضافة بعض المواد مثل الصابون والمنظفات الصناعية - البروتينات - الاملاح المرارية ايدروكسيد الصوديوم) نجد انها تعمل على اضافه خاصيه الجذب السطحي لجزيئات الماء وبالتالي تمتص على سطح حبيبات المادة الليبيدية ويسمى هذا المستحلب (مستحلب مستديم) وتكوين مثل هذه المستحلبات اهميه صناعيه وفي بعض العمليات الحيوية .

اجراء الاختبار :

يضاف حوالي ٠,٥ جم مادة ليبيدية الى انبويه اختبار بها حوالي ٣ مليلتر من الماء وترج جيدا يلاحظ ، تكون مستحلب . وعند ترك الانبويه

لبعض الوقت نلاحظ تجمع حبيبات المادة الليبيدية فى صورة طبقة فوق سطح الماء .

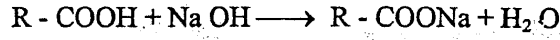
وعند إضافة ١ مليلتر من محلول ايدروكسيد الصوديوم الى الأنبويه السابقه والرج جيا يلاحظ عدم تجمع حبيبات المادة الليبيدية مرة اخرى بعد تركها لبعض الوقت حيث يكون المستحلب المتكون دائما .

٤ - اختبار التصبن :

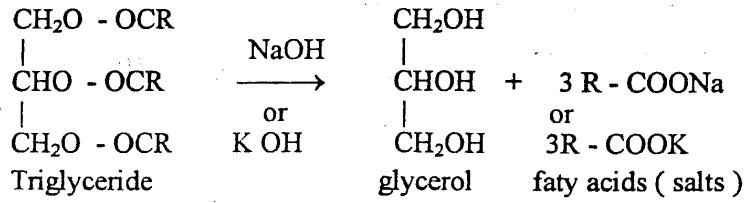
تتفاعل الاحماض الدهنيه المشبعه والغير مشبعه وكذلك الزيوت والدهون بعد تحليلها الى جليسرين واحماض دهنيه مع القلويات مثل NaOH , KOH مكونه املاح البوتاسيوم والصوديوم للاحماض الدهنيه والتي تعرف بالصابون .

وتعرف هذه العمليه بعملية التصبن . ومعادلات التفاعل كما يلى :

(أ) فى حاله الاحماض الدهنيه المشبعه والغير مشبعه :



(ب) فى حانة الجليسيريدات (الزيوت والدهون) :



إجراء الإختبار:

إخلط حوالي ١ جم من الحمض الدهنى او الزيت او الدهن مع ٢٠ مللتر من ايدروكسيد الصوديوم الكحولى فى دورق مع وضع قطع من الخزف الصغيره لتنظيم الغليان ثم ضع مكثف عاكس على الدورق ، ثم اغلى السائل لمدة ٣٠ دقيقة. تأكد من تمام التصبن وذلك بأخذ قطره من السائل ووضعها فى الماء فإذا تكون سطح انفصال (طبقة زيتية) دل ذلك على عدم تمام عملية التصبن وفى هذه الحالة يعاد تسخين الدورق للغليان لفترة أخرى .
وبعد تمام عملية التصبن إفصل المكثف العاكس وسخن الدورق على حمام مائى حتى يتبخر الكحول.

وتجرى بعض التجارب للتعرف على خواص الصابون الناتج وهى :

١ - يؤخذ جزء من محلول الصابون الناتج فى أنبوبة إختبار ويضاف

إليها قليل من الماء ويرج . يلاحظ ذوبان الصابون فى الماء وظهور رغوه واضحة .

٢ - يؤخذ جزء من محلول الصابون الناتج فى أنبوبة إختبار ويضاف

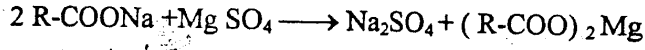
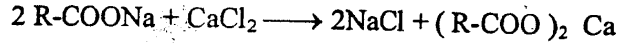
إليه بضع نقط من حمض الكبريتيك المركز . يلاحظ إنفراد الأحماض الدهنية التى تطفو على السطح ، مما يدل على أن الصابون يتحلل بالأحماض المعدنية الى أحماض دهنية .



٣ - يؤخذ جزء من محلول الصابون الناتج فى أنبوبة إختبار بها قليل

من كلوريد الكالسيوم أو كبريتات المغنسيوم . يلاحظ تكوين راسب

واضح من املاح الكالسيوم أو المغنسيوم للأحماض الدهنية التي لا تذوب في الماء .



٤ - يؤخذ جزء من محلول الصابون الناتج الى انبوبة اختبار تحتوي

على قليل من كلوريد الصوديوم. يلاحظ انفصال الصابون على

السطح وتسمى هذه العملية بعملية التملح ، وتستخدم هذه الطريقة

في صناعة الصابون حيث يتجمع الصابون على السطح ويسهل

فصله .

ملحوظة: الصابون العادي هو عبارة عن صابون صوديومي ويكون صلبا ،

أما الصابون البوتاسي فيكون رخوا (معجون الحلاقة) بينما

الصابون الكالسيوم والباريوم والمغنسيوم غير قابل للذوبان

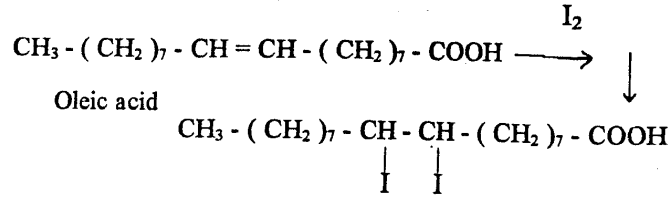
في الماء.

٥ - إختبار اليود :

تتفاعل الأحماض الدهنية والغير مشبعة سواء أكانت حرة أو مرتبطة

في صورة جلسريدات (الزيوت والدهون) مع الهالوجينات مثل اليود بالإضافة

في موضع الرابطة الزوجية ويختفى لون اليود ويتكون مركب عديم اللون .



9 , 10 - di - iodo stearic acid

وفى حالة الاحماض الدهنية المشبعة فأنها لاتفاعل مع اليود حيث انها لا تحتوى على روابط زوجية ، وبالتالي لا تكون عديمة اللون ويظل لون اليود كما هو عند إضافته إلى الحمض الدهنى المشبع .

ويستخدم هذا الإختبار للتمييز بين الأحماض الدهنية المشبعة والغير مشبعة .

إجراء الإختبار :

أذب حوالي ٥،٥ جم من حمض دهنى فى ٥ مليلتر مذيب عضوى فى انبوبة إختبار واضف اليها نقطة من محلول اليود الكحولى وترج الانبوبة جيدا ثم اصف بضع نقط من محلول النشا . يلاحظ فى حالة حمض الاوليك أو أى حمض دهنى غير مشبع يختفى لون اليود نتيجة إضافة إلى الروابط الزوجية وتكوين مركبات عديمة اللون . بينما فى حالة حمض الاستياريك أو أى حمض دهنى مشبع اخر فإن محتويات الأنبوبة تكتسب اللون الأزرق نتيجة عدم إمتصاص اليود بواسطة الحمض الدهنى وأمتصاصه على النشا حيث يتلون المحلول بلون أزرق .

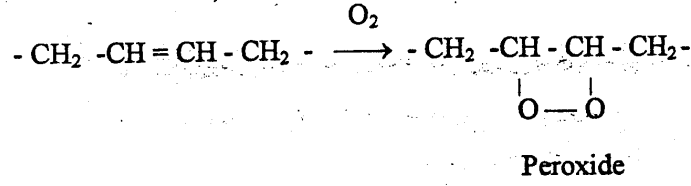
٦- إختبار بر منجنات البوتاسيوم :

يمكن اكسدة الأحماض الدهنية الغير مشبعة وأستراتها بعدة عوامل مؤكسده مثل برمنجنات البوتاسيوم ، وحيث تتحول هذه الأحماض فى وجود الماء إلى الأحماض ثنائية الأيدروكسيل ويختفى لون البرمنجنات .

٧- اختبار كشف الترنخ :

الترنخ التأكسدي :

تتأكسد الأحماض الدهنية الغير مشبعة سواء أكانت حرة أو مرتبطة في صورة جلسريدات (زيوت ودهون) نتيجة إضافة الأوكسجين (الهواء الجوي) عند الروابط الزوجية في سلسلة الحمض الدهني وتتكون مركبات تسمى البيروكسيدات التي تتحلل بعد ذلك إلى الدهيدات ذات وزن جزيئي متوسط وهي التي تسبب الطعم والرائحة الخاصتين بالترنخ ويسمى بالترنخ التأكسدي .



إجراء الاختبار :

للكشف عن البيروكسيدات يذاب جرام من المادة الليبيدية المخزنة (حمض دهني غير مشبع أو زيت دهن) في ٥ مل مذيب عضوي في انبوية اختبار ، ثم يضاف ١ مليلتر من محلول مشبع من يوديد البوتاسيوم في حمض الخليك الثلجي . (بلا حظ انفراد اليود من يوديد البوتاسيوم) نتيجة لوجود الأوكسجين الفعال في صورة بيروكسيدات ويمكن الكشف عن اليود بأضافة بضع نقط من دليل النشا فيظهر لون أزرق بالأنبوية .

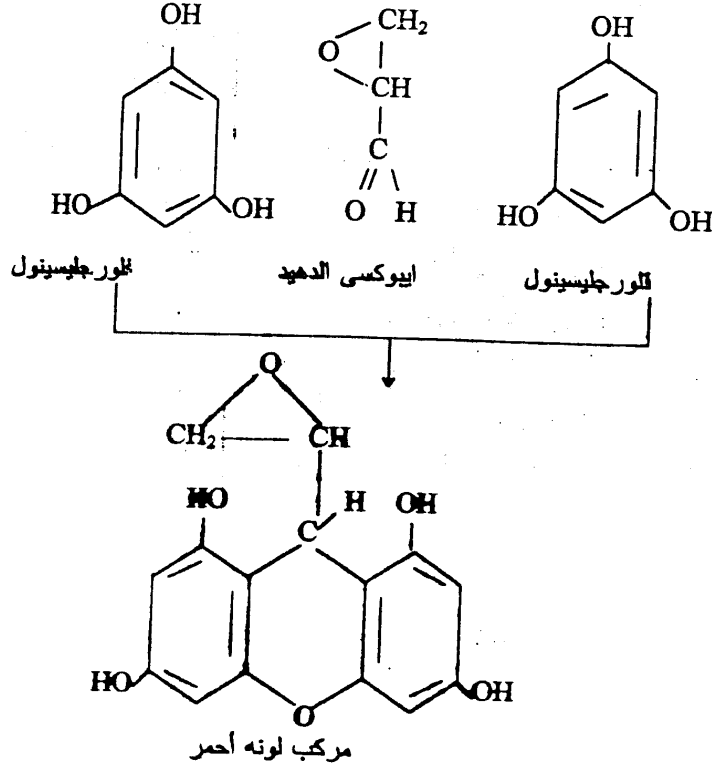
وهناك اختبار اخر هو :

إختبار كرييس Kreis

وفيه يتكون لون أحمر عند إضافة محلول فلوروجلسينول في الأثير إلى المادة الليبيدية التي حدث بها تزنخ ثم إضافة حمض الإيدروكلوريك المركز.

إجراء الإختبار

يوضع ٢ جرام من المادة الليبيدية في انبوبة إختبار ثم يضاف ٢ مل محلول ٠,١٪ فلوروجلسينول في الأثير ويرج جيدا . يلاحظ تكون طبقة الحمض باللون الأحمر دليل على وجود الدهيدات بالمادة الليبيدية المترنخه .



ب) الترنخ التحليلي :

اتناء عملية تخزين الزيوت والدهون فإنها تتعرض الى عدة عوامل طبيعية مثل الحرارة والرطوبة والضوء وغيرها مما يؤدي الى توفير الظروف الملائمة لعمل انزيم يحلل الروابط الأستيرية في الجلسريدات مما يؤدي الى انفراط بعض الأحماض الدهنية اى تكون فى الحالة الحرة . وهي إحدى عمليات الترنخ فى الزيوت والدهون وتسمى بالترنخ التحليلي . ويمكن الكشف عن حدوث هذا النوع من الترنخ فى الزيت أو الدهن عن طريق قياس كمية الحموضة المنفردة كما يلى :

اجراء الاختبار :

يوضع واحد جرام من كل زيت حديث الاستخلاص وزيت مخزن لفترة طويلة فى انبوتى إختبار تحتوى كل منهما على ٣ مليلتر مزيج عضوى (اثير أو بنزين) ثم يضاف الى كل انبوية بضع نقط من دليل القينولفناين ثم تعادل الأحماض الدهنية المنفردة بمحلول مخفف من KOH أو Na OH .
يلاحظ أن الزيت المخزن يستهلك حجم أكبر من القلوى عنه فى حالة الزيت الحديث الإستخلاص مما يدل على وجود نسبة اكبر من الأحماض الدهنية المنفردة فى الزيت المخزن .

ملاحظات :

١ - فى حالة الترنخ التحليلي تتحلل الزيوت والدهون الى الأحماض الدهنية المشبعة والغير مشبعة منفردة وجليسرين ، ولهذا نجد أن الزيوت المترنخة تزداد حموضتها كما تعطى تجارب موجبة مع إختبار خلاص

النحاس . أما الزيوت والدهون الطازجة فتقل بها الحموضة ، ولا تعطى
أختبار خلاص النحاس.

- ٢ - فى حالة التزنخ التأكسدى تتكون بيروكسيدات وهذا يسهل الكشف عنها
بإضافة يودور البوتاسيوم وحمض معدنى فينفرد اليود الذى يمكن
التعرف عليه بواسطة دليل النشا .
- ٣ - من السهل تزنخ الزيوت والدهون عند تعرضها للهواء والرطوبة
و درجات الحرارة العالية ومهاجمة البكتريا . ولذا ينصح بحفظ المواد
الليبيدية فى أواني جافة بعيدا عن الهواء وفى مكان منخفض الحرارة
وبعيدا عن الضوء.

٨ - اختبار خلاص النحاس

تتفاعل الأحماض الدهنية الحرة سواء أكانت مشبعة أو غير مشبعة مع
أيونات النحاسيك نتيجة لوجود مجموعة الكربوكسيل الحرة فى الجزئىء مكونة
بذلك أملاح النحاسيك للأحماض الدهنية . ويختلف ذوبان هذه الأملاح فى كل
الماء والمذيبات العضوية فى حالة الأحماض الدهنية المشبعة عنها فى حالة
الأحماض الغير مشبعة . أما إذا كانت هذه الأحماض متحدة فى الجلسريدات
فإنها لا تتفاعل مع أيونات النحاسيك نتيجة لأرتباط مجاميع الكربوكسيل مع
الجلسرين مكونة الجلسريدات ولذا يستخدم هذا الأختبار للفرقة بين الأحماض
الدهنية المشبعة والغير مشبعة وكذلك الجلسريدات المتعادلة (الزيت أو الدهن)

اجراء الأختبار :

يؤخذ ٥,٠ جم مادة لبييدية فى أنبوية إختبار ثم ٣ مليلتر مذيب عضوى ويرج ، ثم يضاف ٢ مليلتر من محلول خلات النحاسيك وترج الأنبوية جيدا .

يلاحظ فى حالة الحمض الدهنى المشبع (حمض الأستياريك) يتكون ملح النحاسيك للحمض الدهنى المشبع (لونة أخضر مزرق) وهو لا يذوب فى كل من طبقة المذيب العضوى ولا الماء ولذلك يرسب فى قاع الأنبوية اى مع الزيادة من محلول خلات النحاسيك . ويكون الطبقة العليا عديمة اللون شفافة وهى عبارة عن المذيب العضوى .

اما فى حالة الحمض الدهنى الغير مشبع (حمض الأوليك) فيلاحظ تكون ملح النحاسيك للحمض الدهنى الغير مشبع الذى يذوب فى طبقة المذيب العضوى فتظهر الطبقة السفلى من الأنبوية زرقاء شفافة (الزيادة من محلول خلات النحاسيك) وتظهر الطبقة العليا خضراء شفافة (ملح النحاسيك للحمض الدهنى الغير مشبع ذاتب فى المذيب العضوى) .

اما فى حالة الحمض الدهنى حيث لا يحدث تفاعل بين الأحماض الدهنية الداخلية فى تركيب الجلوسيدات وايونات النحاسيك .

نجد أن الأنبوية تحتوى على طبقتين ، السفلى لونها ازرق شفاف (لون محلول الدهن) .

التمرين العلمى الحادى عشر

امامك زيت مشبع (جلسريد) - حمض دهنى مشبع - حمض دهنى غير مشبع - جلسرين - كوليسترول - والمطلوب اجراء الأختيارات الوصفية السابقة على تلك المواد وتدوين نتائجك فى الجدول التالى (٢٣) . :

المادة	التجربة	المشاهدة	الإستنتاج

خطوات التمييز بين الليبيدات

- ١- إختبارات عامة:
 - أ- إختبار الذوبان: جميع الليبيدات قابلة للذوبان فى المذيبات العضوية.
 - ب- إختبار البقعة الزيتية: جميع الزيوت والدهون تكون بقعة زيتية على ورق الترشيح.
 - ج- إختبار التصبن: جميع الزيوت تنصب بالقلويات.
- ٢- إختبار الأكرولين: يعطى نتيجة إيجابية مع الجليسيريدات فقط.
- ٣- إختبار اليود: يميز بين الأحماض الدهنية المشبعة والغير مشبعة أو الجليسيريدات التى تدخل فيها هذه الأحماض.
- ٤- إختبار خلاص النحاس: يمكن التمييز بين الأحماض الدهنية المشبعة والغير مشبعة والجليسيريدات.
- ٥- إختبار دونستان: لتمييز الجليسرين عن الليبيدات والأحماض الدهنية.

التقديرات الكمية للزيوت والصابون:

تشمل تلك التقديرات ثوابت الزيوت وأهمها:

- ١- رقم الحامض Acid number:
 - ٢- رقم التصبن Saponification number:
 - ٣- المواد الدهنية غير المتصبنة Unsaponification matter:
 - ٤- العدد اليودى Iodine value:
 - ٥- رقم البيروكسيد Peroxide value:
 - ٦- الأحماض الدهنية المتطايرة Volatile fatty acids:
- وفيما يلى الطرق العملية المتبعة فى تقديرها والعمليات الحسابية اللازمة لكل تقدير.

١- رقم الحامض Acid number:

هو عبارة عن عدد المليجرامات من البوتاسا الكاوية (KOH) اللازمة لمعادلة الأحماض الدهنية المنفردة الموجودة في جرام واحد زيت أو دهن. الزيوت والدهون الحديثة التحضير والدهون الحيوانية تكون خالية تماما من الأحماض الدهنية المنفردة، أما الزيوت النباتية فتحتوى على كميات بسيطة من هذه الأحماض. ولكن كمية الأحماض الدهنية المنفردة تزداد تدريجيا بتخزينها نتيجة لعمليات الإتحلال ووجود هذه الأحماض المنفردة يكسب الزيوت طعما ورائحة كريهة غير مقبولة وتعرف حينئذ بالزيوت الزنخة. المحاليل اللازمة:

محلول أيدروكسيد بوتاسيوم (مائى) معلوم القوة بالضبط (٠,٠٢ ع).

طريقة العمل:

١- يوزن بالضبط (باستعمال الميزان الحساس) حوالى ٢-٥ جرام من عينة الزيت أو الدهن في دورق مخروطى ثم يضاف إليها ٢٥ مليلتر من الكحول أو رابع كلوريد الكربون.

ملحوظة:

أ = الدهن المتجمدة والشموع تذاب أولا بعد وزنها فى ٢٥ مليلتر من الإيثير ثم يضاف إليها ٢٥ مليلتر من الكحول.
ب = هذه المذيبات يجب أن تكون متعادلة تماما أو تعمل لها تجربة خالية (بلانك).

٢- أضف إلى الدورق بضع نقط من دليل الفينولفثالين ١٪، ثم نقط بعد ذلك محتويات الدورق بواسطة محلول أيدروكسيد بوتاسيوم معلوم القوة بالضبط (حوالى ٠,٠٢ ع) حتى ظهور أول لون قرمزى يستمر بضعة ثوان بعد رج المحلول بهدوء.

ملحوظة:

أ = يمكن استعمال محلول ٠,٠١ ع بوتاسا كاوية إذا كانت درجة الحموضة للعينة منخفضة.

ب= الرج الشديد يساعد على زوال اللون بعد إنتهاء التعادل نظرا لأن الكمية الزائدة من أيروكسيد البوتاسيوم عن معادلة الحامض يستهلك فى تصبن الجليسيريدات المتعادلة وبذلك يرتفع رقم الحامض وتكون نتيجة التقدير خطأ.

العمليات الحسابية:

$$\text{رقم الحامض} = \frac{\text{حجم أيروكسيد البوتاسيوم اللازمة للتعادل} \times \text{عياريتها} \times ٥٦,١}{\text{وزن عينة الزيت بالجرام}}$$

مثال:

أحسب رقم الحامض لزيت الكتان والنسبة المئوية للأحماض الدهنية المنفردة على صورة حمض أولييك - إذا علمت أنه لزم لمعادلة ٣,٥ جرام من عينة الزيت حجم قدره ٢٦,٣ مليلتر أيروكسيد بوتاسيوم ٠,٢ ع.

الحل

من المعلوم أن:

$$\begin{aligned} &\text{حجم أيروكسيد البوتاسيوم بالمليلتر} \times \text{عيارية أيروكسيد البوتاسيوم} = \text{عدد المليمكافئات} \\ &\therefore \text{عدد المليمكافئات} \times \text{الوزن المكافىء} = \text{عدد المليجرامات} \\ &\therefore \text{رقم الحامض لزيت الكتان} = \frac{٢٦,٣ \times ٠,٣ \times ٥٦,١}{٣,٥} = ٨٤,٢ \end{aligned}$$

$$\text{لحمض الأولييك فى عينة زيت الكتان} = \frac{٢٦,٣ \times ٠,٢ \times ٢٨٢}{٣,٥ \times ١٠٠} = ٤٢,٣\%$$

ملحوظة:

١- عدد مكافئات البوتاسا الكاوبا التى لزممت التعادل = عدد مكافئات حامض الأولييك.

٢- الوزن المكافىء لأيروكسيد البوتاسيوم = ٥٦,١.

٣- الوزن المكافىء لحمض الأولييك = ٢٨٢.

٢- تقدير رقم التصبن للزيوت والدهون:

الزجاجة (أ) بها عينة من زيت القطن. والمطلوب تقدير رقم التصبن لهذه العينة.

تعريف رقم التصبن Saponification number:

هو عدد ملليجرامات البوتاسا الكاوية (أيدروكسيد البوتاسيوم) اللازمة لتتمام تصبن جرام واحد من الزيت أو الدهن أو الشمع. المحاليل اللازمة:

١- محلول ٠.٥ ع حامض أيدروكلوريك معلوم القوة بالضبط.

٢- محلول أيدروكسيد بوتاسيوم كحولي ٠.٥ ع معلوم القوة بالضبط.

يحضر هذا المحلول بإذابة ٢٨ جرام من أيدروكسيد البوتاسيوم في أقل كمية ممكنة من الماء المقطر ثم يترك المحلول حتى يبرد تماما. ثم يكمل المحلول حتى حجم لتر بكحول إيثيلي ثم يترك المحلول لمدة ٢٤ ساعة ثم يرشح المحلول في زجاجات بنية اللون وتسد جيدا (وذلك لعدم تعريض المحلول للضوء أو الهواء الجوي بقدر الإمكان) لحين إستعمالها. طريقة العمل:

١. يوزن بالضبط من ٢-٣ جرام من عينة الزيت أو الدهن في دورق مخروطي سعة ٢٥٠ مليلتر ثم يضاف إليها بالماصة ٢٥ مليلتر من محلول أيدروكسيد البوتاسيوم الكحولية معلومة القوة بالضبط.

٢. رج الدورق جيدا ثم ثبت على فوهته عاكس وسخن في حمام مائي لمدة نصف ساعة (في حالة الشموع تستمر في التسخين لمدة ساعتين) ويلاحظ أن يرج الدورق بين وقت وآخر إلى أن يتم التصبن ويستدل على تمام التصبن بأن يصبح المحلول رائق تماما.

٣. يرفع المكثف ويضاف إلى الدورق وبعد التبريد بضعة نقط من دلييل الفينولفتالين ثم تجرى معادلة الزيادة من القوة بواسطة حمض الأيدروكلوريك معلوم القوة والسابق تحضيره.

٤. تعاد نفس التجربة السابقة (مع عدم إضافة الزيت) بإستعمال نفس الكمية من أيدروكسيد البوتاسيوم الكحولية وتعامل بنفس المعاملة السابقة - ولهذه التجربة

الخالية (بلانك) أهمية كبيرة بحيث أنها تبعد تأثير ثاني أكسيد الكربون الذي قد يكون ذاتيا في المحلول.
هذا إلى جانب أهميتها في العمليات الحسابية لتقدير رقم التصبن في حالة استعمال أيروكسيد بوتاسيوم مجهول العيارية.

العمليات الحسابية:

هناك عدة طرق لحساب رقم التصبن أساسها العلمي واحد وفيما يلي الطريقتين المتبعتين في هذا المجال:
الطريقة الحسابية الأولى:

تتبع في حالة استعمال أيروكسيد بوتاسيوم للتصبن مجهول القوة.

$$\text{رقم التصبن} = \frac{ح - ١ح - ٢ح \times ٤ \times ٥٦,١}{٥٦,١}$$

وزن عينة الزيت بالجرام

ح = حجم حمض الأيدروكلوريك المستعمل في التعادل (بلانك).

٢ح = حجم حمض الأيدروكلوريك المستعمل في التعادل (تجربة).

ع = عيارية حمض الأيدروكلوريك.

٥٦,١ = الوزن المكافئ لأيروكسيد البوتاسيوم.

ملحوظات هامة:

١. يشترط لتطبيق المعادلة السابقة أن يكون حجم أيروكسيد البوتاسيوم المستعمل في التجربة الخالية (بلانك) هو نفس الحجم المستخدم مع عينة الزيت (تجربة).
٢. في وجود عينة الزيت (تجربة) فإن عدد المكافئات لأيروكسيد البوتاسيوم الكحولية المضافة لإجراء عملية التصبن جزء منها يستهلك في عملية التصبن والجزء المتبقى منها هو الذي يعادل بعض الأيدروكلوريك (ح٢).
٣. في التجربة الخالية (بلانك) فإن عدد مكافئات أيروكسيد البوتاسيوم المستعملة تساوى عدد مكافئات حمض الأيدروكلوريك الذي لزم للتعادل (بلانك). وعلى ذلك فإن الفرق بين عدد مكافئات حمض الأيدروكلوريك في التجربة الخالية (بلانك) والتجربة الأساسية يعبر عن عدد مكافئات أيروكسيد البوتاسيوم

المستهلك فى تصبين الزيت ومنه يمكن حساب رقم التصبين للعينه كما فى المعادله السابقه.

الطريقه الحسابيه الثانيه:

تتبع فى حاله استعمال ايدروكسيد بوتاسيوم للتصبين معلوم القوه - وفى هذه الحاله لا تجرى عاده التجربه الخاليه (بلانك) ولهذه الطريقه اهميتها من ناحيه توفير محاليل البوتاسا الكحوليه ولكنها اقل دقه من الطريقه الاولى.

$$\text{رقم التصبين} = \frac{(ح \times ١٤) - (ح \times ٢٤) \times ٥٦,١}{}$$

وزن عينه الزيت بالجرام

ح = حجم ايدروكسيد البوتاسيوم المستعمل فى التصبين.

١٤ = عيارية ايدروكسيد البوتاسيوم.

ح = حجم حمض الايدروكلوريك اللازم للتعاقد بعد تمام عمليه التصبين.

٢٤ = عيارية حمض الايدروكلوريك.

٥٦,١ = الوزن المكافئ لايديروكسيد البوتاسيوم.

مثال حسابي:

فى تجربه لتقدير التصبين لعينه زيت وزنها ٣,٢ جرام - اضف ٢٥ مليلتر من ايدروكسيد البوتاسيوم الكحوليه ٠,١٢ لتصبين العينه لزم لمعادله الزيادة من البوتاسا الكاويه بعد تمام عمليه التصبين ٢٨ مليلتر حمض ايدروكلوريك ٠,٨٦ ع - احسب رقم التصبين للعينه.

الحل

$$\text{رقم التصبين} = \frac{(\text{عدد مكافئات البوتاسا الكاويه} - \text{عدد مكافئات الحمض}) \times ٥٦,١}{}$$

وزن عينه الزيت بالجرام

$$= \frac{٥٦,١ \times [(٠,٨٦ \times ٢٨) - (٠,١٢ \times ٢٥)]}{}$$

٣,٢

ملحوظه: رقم التصبين = رقم الستر + رقم الحامض.

ولتعيين رقم الإستر يطرح رقم الحامض من رقم التصبن - ويمكن إعتبار رقم التصبن مساويا لرقم الإستر إذا كان رقم الحامض مساويا صفر.

٣- المواد غير المتصبنة Unsaponifiable matters:

وهي توضح كمية المواد غير المتصبنة في الزيت أو الدهن والتي تذوب في الإثير ويمكن تقديرها بعد إجراء التصبن بإستخلاصها بالإثير وتقدير نسبتها في العينة وهي تشمل الإستيروولات والكحولات والهيدروجينات المكرينة وعادة توجد هذه المواد بكميات قليلة في الزيوت الناتجة من البذور أو دهون الحيوانات حيث توجد في حدود (٠,٤-١,٥%).

٤- العدد اليودي Iodine value:

تقدير العدد اليودي للزيوت والدهون بطريقة ويج:

تعريفه: ويعرف بأنه [عدد جرامات اليود التي يمتصها ١٠٠ جم من الدهن أو الزيت] ولتقديره علاقة بالأحماض الدهنية غير المشبعة فهو يوضح درجة عدم التشبع وكلما زادت عدد الروابط الزوجية في الأحماض المكونة للدهن أو الزيت يزداد العدد اليودي.

الفكرة الأساسية:

يكون اليود مركبات إضافية بإتحاده مع الروابط الزوجية الموجودة في الأحماض الدهنية الغير مشبعة الداخلة في تكوين الجليسيريدات. وعلى ذلك فإن كمية اليود المستهلكة تتناسب تناسباً طردياً مع عدد الروابط الزوجية في المادة الدهنية.
المحاليل اللازمة:

١. محلول ويج اليودي ويحضر بإذابة ١٢,٦ جرام من اليود وتذاب في حامض خليك تلجى ويكمل الحجم إلى لتر بحامض الخليك. يقسم المحلول إلى قسمين متساويين ويمرر كلور جاف في أحدهما حتى يصبح لونه مائل للأحمرار. وعند تنقيطه بمحلول ثيوكبريتات صوديوم عيارى يستهلك الحجم منه ضعف الكمية من الثيوكبريتات التي سبق أن استهلكت لنفس الحجم قبل تمرير الكلور. بعد ذلك يخلط القسمين على بعض ويرج المحلول جيداً. المحلول الناتج هو

محلول ويح اليودي المستخدم لتقدير الروابط الزوجية الموجودة فى الأحماض الدهنية الداخلة فى تركيب الزيوت والدهون.

والفكرة الأساسية فى تكوين محلول اليود بهذه الطريقة أن هاليدات اليود تتفاعل مع الروابط الزوجية أسرع من اليود ويعتبر محلول ويح عبارة عن ثالث كلوريد اليود مذاب فى حامض خليك ثلجى.

٢. محلول ثيوكبريتات صوديوم $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ ٠,١ ع معلوم القوة بالضبط.

٣. كلورفورم (مذيب).

٤. محلول نشا ١٪ (دليل) ويحضر بإذابة (جرام نشا ذائب فى ١٠٠ مليلتر ماء مقطر يغلى مع التقليب المستمر ليضعة دقائق (فى حالة إستعمال نشا غير ذائب يرشح المحلول قبل الإستعمال).

طريقة العمل:

١. زن بالضبط كمية من الزيت أو الدهن (٠,٣-٠,٥ جرام) فى دورق مخروطى سعة ٢٥٠ مليلتر وله غطاء زجاجى محكم فى حالة عدم توفر مثل هذا الدورق يمكن إستخدام زجاجات جواهر كشافة بغطاء مصنفر.

٢. أضف حوالى ٢٥ مليلتر من الكلوروفورم (مذيب) ثم أضف ٧٥ مليلتر بالضبط من محلول ويح اليودى - سد الدورق مباشرة ورجه جيدا ثم ضعه لمدة نصف ساعة فى مكان مظلم.

٣. لأخرج الدورق من المكان المظلم ونقط محتوياته بواسطة محلول ثيوكبريتات الصوديوم المعلوم القوة - وعندما يصل لون المحلول بالدورق إلى اللون الأصفر الفاتح أضف حوالى مليلتر من دليل النشا - رج الدورق جيدا ثم إستمر فى إضافة محلول الثيوكبريتات مع الرج حتى زوال اللون الأزرق.

٤. أجر تجربة خالية (بلانك) مصاحبة للتجربة الأصلية السابقة تماما بدون إضافة الزيت وذلك لتقدير المكافئات الكلية لليود الذى أضيف للتفاعل مع الزيت فى التجربة الأصلية).

العمليات الحسابية:

$$\text{العدد اليودي} = \frac{(ح - ١ح) \times ٤ \times ١٢٦,٩ \times ١٠٠}{١٠٠٠ \times \text{وزن العينة}}$$

حيث أن:

- ح١ = حجم الثيوكبريتات بالمليتر اللازمة للتعاقد في التجربة الخالية (بلانك).
ح٢ = حجم الثيوكبريتات بالمليتر اللازمة للتعاقد في التجربة الأصلية.
١٢٦,٩ = الوزن المكافئ لليود.

٥- رقم البيروكسيد Peroxide value:

يعتبر رقم البيروكسيد مقياس لما يحتويه الزيت أو الدهن من الأكسجين الفعال في صورة ملليمكافئ من الأكسجين أو ملليمول من البيروكسيد في كل كيلو زيت أو دهن.

٦- الأحماض الدهنية المتطايرة Volatile fatty acids:

تقدر الأحماض الدهنية المتطايرة بتحليل وزنة معينة من الزيت أو الدهن بالقلويات ثم يعامل ناتج التحليل المائي بحامض معدني غير متطاير (حمض كبريتيك) حتى يصير المحلول ناتج التقطير الذي يحتوى الأحماض المتطايرة وهي التي تتكون من (C₄ to C₁₂) وعادة تفصل الأحماض المتطايرة القابلة للذوبان في الماء من الأحماض المتطايرة غير القابلة للذوبان في الماء ويقدر كل منها على حدة ويوضح مقدارها كما يلي:

أ- رقم ريختر-ميزل Reichert-Meissel number:

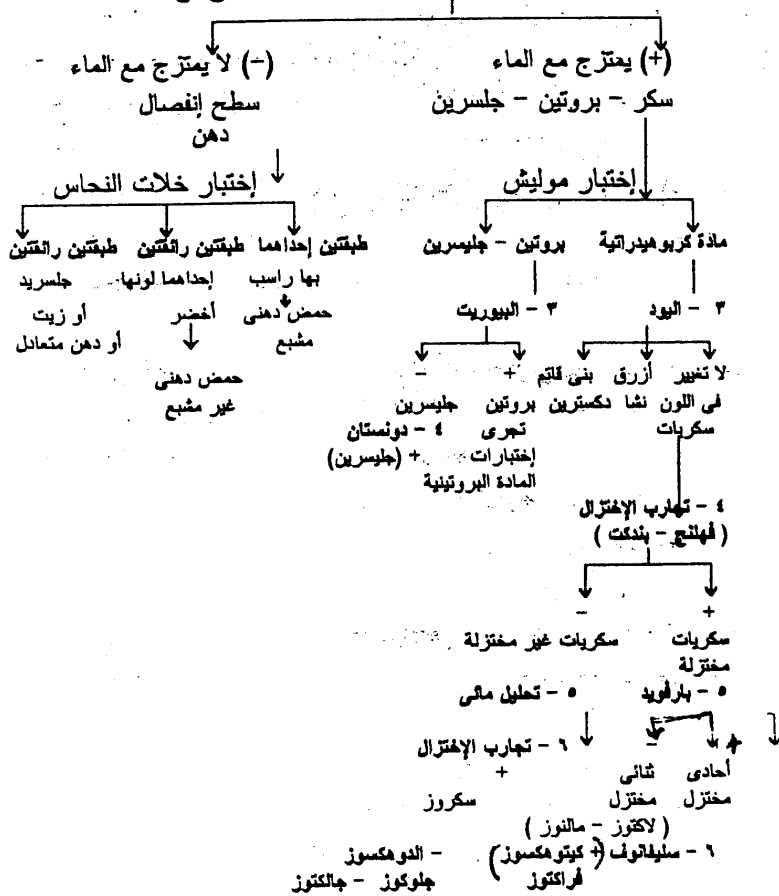
وهو يوضح مقدار الأحماض الدهنية المتطايرة القابلة للذوبان في الماء ويعرف هذا بأنه [عدد السنتمرات المكعبة من محلول أيروكسيد بوتاسيوم (0.1 N) اللازمة لمعادلة الأحماض الدهنية المتطايرة الذائبة في الماء التي تنتج من تصين ٥ جرام زيت أو دهن].

ب= رقم بولنسكى Polenske number:

وهو يوضح مقدار الأحماض الدهنية المتطايرة غير القابلة للذوبان فى الماء (C₆ to C₁₂) ويعرف بأنه [عدد السنتمرات المكعبة من محلول أيدروكسيد بوتاسيوم (0.1 N) اللازمة لمعادلة الأحماض الدهنية المتطايرة غير القابلة للذوبان فى الماء التى تنتج من تصين ٥ جرام زيت أو دهن].

الدرس العملي الثاني عشر
الجدول العام للكشف عن المجهول
(كربوهيدرات - بروتين - ليبيد - جليسرول)

المجهول
إختبار الإمتزاج مع الماء



أمامك مجهول لمادة حيوية والمطلوب إجراء الإختبارات الوصفية للتعرف عليها
ودون نتائجك فى جدول (٢٤) .

الإستنتاج	المشاهدة	التجربة