

## المحاضرة السابعة

### كشف السكريات الثنائية Disaccharides Test:

تعد كل من المالتوز واللاكتوز و السكروز من اهم السكريات الثنائية العديمة اللون والتي تكون ذائبة في الماء وحلوة المذاق ونشطة بصريا ، تتحلل هذه السكريات مائيا الى سكريات احادية بواسطة حامض معدني مخفف وحرارة او باستخدام الانزيمات ، يعتبر السكروز هو السكر الثنائي الوحيد الذي لا يمتلك الصفة الاختزالية لعدم احتوائه على مجموعة الكربونيل الحرة . يتحلل المالتوز واللاكتوز باستخدام حامض الخليك . اما السكروز فيتحلل بواسطة حامض الكبريتيك.

### طريقة العمل:

- 1) يؤخذ (3 مل) من السكر الثنائي ( مالتوز - لاکتوز) في أنبوبة اختبار ثم يضاف لكل منها عشر قطرات من حامض الخليك المركز وتسخن الأنبوبة لمدة (15) دقيقة في حمام مائي مغلي ، يبرد المحلول بعد ذلك ويقسم الى قسمين يجري عليهما كشف بندكت وكشف بارفويد (مع التسخين ففي حمام مائي مغلي لمدة - 15 5دقيقة)
- 2) يؤخذ (3) مل من محلول اللاكتوز في انبوبة اختبار ويضاف له ثلاث قطرات حامض الكبريتيك المركز ثم توضع الأنبوبة في حمام مائي مغلي لمدة (5) دقائق بعد ذلك يبرد المحلول ويعادل ب (10%) هيدروكسيد الصوديوم ثم يقسم الى ثلاث أقسام وتجري عليها كشف بندكت وبارفويد وسلفانوف

### كشف الاوزوزون Osazone Test

امركبات الحاوية على الجذر ( CO- CHOH ) تكون الاوزوزونات Ozazones بلوريه صفراء اللون عند تفاعلها مع الفينيل هيدرازين (Phenyl Hydrazine) ولهذه البلورات اشكال مميزة بلوريه ودرجات انصهار معينة تساعد في تشخيص السكريات املختزلة إضافة الى عوامل اخرى تساعد في التشخيص مثل الزمن الذي استغرقه تكون الوزازون والوسط الذي فيه انفصال البلورات (وسط حارأم بارد). تعطي النتيجة املوجبة مع جميع السكريات ماعدا السكروز و النشا.

**المواد والكواشف - -** كاشف الفينيل هيدرازين: Phenyl Hydrazine Reagent يحضربخلط مادة هيدروكلوريد

فينيل هيدرازين مع مادة خالت الصوديوم المائية بنسب متساوية.

**طريقة العمل -** يوضع حوالي (3) مل من محلول السكر في انبوبة اختبار ويضاف له ( 5.0 ) غم من الفينيل هيدرازين و (1) غم من خالص الصوديوم وترج جيدا لحين ذوبان الكاشف ثم توضع انبوبة الاختبار في حمام مائي ملدة (45) دقيقة . ثم تترك انبوبة الكشف لتبرد ببطء لتنفصل بعدها بلورات السكر . توضع الاشكال البلورية على شريحة زجاجية وتفحص تحت المجهر .

### **كشف اليود Iodine Test**

الغرض من الاختبار :التمييز بين السكريات العديدة (اللاسكريات مثل: النشا - الكلايكوجين -الديكسترين - الاننيولين والسكريات الاخرى (الاحادية والثنائية) **أساس الاختبار** : يكون محلول اليود متراكبات اتزائية مع السكريات العديدة فيعطي النشا لون أزرق يزول بالتدفئة ويعود بالتبريد مرة أخرى. ويعطي الكلايكوجين لون أحمر ويعطي الديكسترين اللون البنفسجي ولا يعطي الاننيولين أي لون مع اليود.

**محلول اليود:** أذيب 6.0 جم من اليود في 500 مل من محلول يوديد البوتاسيوم 3 % ( محاليل النشا -

الكلايكوجين - الديكسترين - الاننيولين - حمض الهيدروكلوريك المخفف .

**طريقة العمل** :تضاف 5 قطرات من محلول اليود الى 1 مل من المحلول السكري في انبوبة اختبار ، تسخن

الانبوبة لدرجة الغليان حيث يلاحظ اختفاء اللون المتكون سابقا وظهوره بالتبريد وعند الاستمرار بالتسخين

الشديد يختفي اللون ولا يعاود ظهوره بسبب تبخر اليود.



## المحاضرة الثامنة

### الدهون Lipids

الدهون: وهي عبارة عن مواد عضوية غير متجانسة لها القابلية على الذوبان في المذيبات العضوية اللاقطبية مثل الأثير والبنزين والكلوروفورم وغيرها الا انها لا تذوب في الماء ، تستخدم الدهون

للقيام بوظيفتين أساسيتين :

1-عناصر تركيبية للأغشية

2\_مشكل من اشكال الطاقة المخزونة

هنالك أصناف مختلفة من الدهون ،تحتوي جميعها على تراكيب لا قطبية شبيهة بالهيدروكربون والتي

تمنحها طبيعة زيتية أو شمعية غير ذائبة في الماء .

تقسم الدهون حسب خواصها الكيماوية الى ثلاث أقسام رئيسية:

1\_الدهون البسيطة :وتشمل الشحوم Fats والزيوت Oils و الشموع Waxes

2\_الدهون المركبة :وتشمل الدهون المفسفرة (Phospholipids)

والدهون السكرية Glycolipids

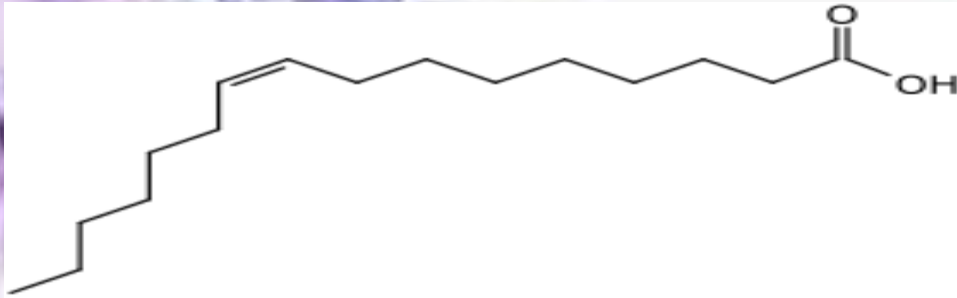
والدهون الاسفنجية Sphingolipids

3\_الدهون المشتقة : وتشمل الكولسترول (الستيرويدات) والفيتامينات الذائبة في الدهون.

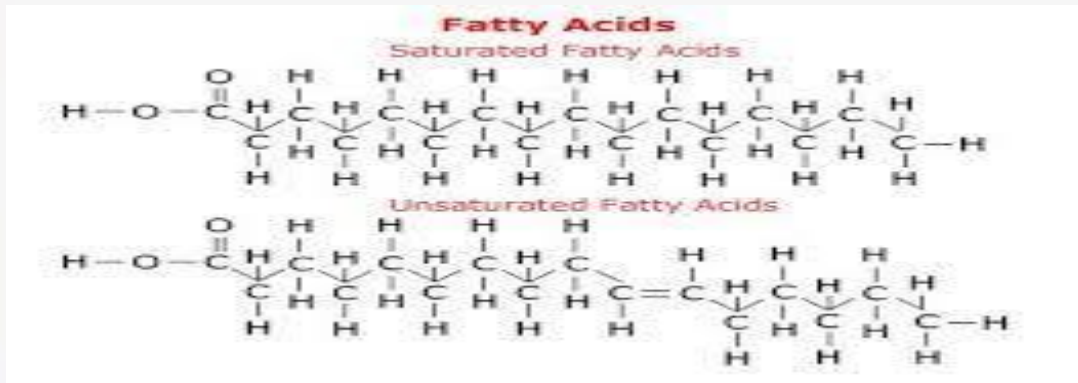
الأحماض الدهنية Fatty acids:

هي عبارة عن مركبات او أحماض امينية اليقاتية طويلة السلسلة تدخل في تركيب الدهون البسيطة والمركبة وتعتبر اللبنة الاساس في بناء عدة أصناف من الدهون ،تتميز الأحماض الدهنية باحتوائها على سلسلة هيدروكربونية منتهية بمجموعة كربوكسيل قد تكون هذه السلسلة مشبعة أو غير مشبعة تختلف الأحماض الدهنية بعضها عن البعض الآخر في طول سلسلتها وفي عدد وموقع اواصرها غير

المشبعة ،ومن أمثلة الأحماض الدهنية



**16:0 Palmitic acid**



**18:0 Stearic acid**

**18:1 cis q Oleic acid**