

Vitamins

الفيتامينات

مقدمة عامة عن الفيتامينات

حتى بداية هذا القرن كان المعتمد أن الكاربوهيدرات والدهون والبروتينات وربما العناصر المعدنية فقط هي الاحتياجات الضرورية في تغذية الإنسان والحيوان. وهكذا فإن اكتشاف طبيعة الفيتامينات وعلاقتها بال營دية يقى حتى تم اكتشاف ومعرفة الطبيعة الكيميائية والحيوية لكل من هذه العناصر المذكورة سالفاً إذ تم التوصل إلى الاستنتاج بأن هناك مواد غير الكاربوهيدرات والدهون والبروتينات والمعادن تعد مواد ضرورية في تغذية الإنسان والحيوان.

إن اكتشاف طبيعة الفيتامينات كمجموعة بل لكل فيتامين على حدة لا يمكن أن يرجع الفضل فيها إلى شخص واحد بل اكتشافها يرجع إلى تعاور عدد كبير من الباحثين اللذين عملوا في هذا المجال كل على حدى وعلى مدى سنين طويلة وفي أماكن مختلفة من العالم.

منذ عهد أبو قراط Hippocrates ومن بعده أيام العلماء العرب المسلمين من أمثال ابن سينا والرازي تم تبيين لعدد من المزادر المستخلصات أو المستحضرات مثل الكبد واللحمضيات والخضروات الطازجة وزيت كبد بعض الحيوانات البرية ومستخلصات الأعشاب المختلفة وظائف علاجية لطائفية من الأمراض والمشاكل الصحية الـ Disorders.

لكن لم يُعرف الأساس العلمي وراء معظم هذه الاكتشافات والوصفات ولم تُجر التجارب الحقيقة الدقيقة لمعرفة مردوداتها بالضبط.

قليل انتبه إلى تجربة لونين Lunin عام 1881 عندما وجد أن الفئران Mice لم تبق على قيد الحياة عندما اعتمد في تغذيتها على أغذية منقاة تحتوي على البروتينات والدهون والكاربوهيدرات والعناصر المعدنية أو أنها تموطئياً عند إضافة غذاء طبيعي مثل الحليب واستنتج بأن الحليب يحتوي على عناصر ضرورية للحياة.

فكان هذا الاكتشاف متفقاً في الأساس العام مع اكتشافات Lind قبل ذلك حينما عالج البحارة الجنود المصابين بمرض الاسقربوط Scurvy باعطائهم عصير الحمضيات. في عام 1897 وجد إيجكان Eijkman مرض البري بري beriberi أو مايسمي Polyneuritis أو التهاب الأعصاب في الدجاج وذلك بتغذيتها على الرز المقشر وقد عالج هذا المرض باعطاء الدجاج البذور الكاملة غير المقشرة وكذلك المستخلص الكحولي والمائي للنخالة.

كل هذه الاكتشافات دلت على وجود عناصر ضرورية للحياة أكد وجودها Grijns عام 1901 حيث استنتج أن المستخلص الكحولي أو المائي لقشور الرز وبعض الحبوب يحتوي على مواد غير معروفة تستطيع أن تمنع أمراض القصص في الإنسان والحيوان.

وبين عام 1906 وعام 1912 استطاع هويكنر Hopkins بتجاربه العديدة على الفئران أن يجد نفس الاكتشافات واستنتج أن هذه المواد الموجودة في الحليب وتلك المستخلصة هي مركبات عضوية Organic وأنها عوامل ضرورية للحياة واعطائها اسمها هو "عوامل الغذاء المساعدة Accessory food factors".

وقد أكملت دراسات كل من أسبرن Osborne ومندل Mendel ومكمولم McCollum خلال عام 1913 وجود مثل هذه العناصر الضرورية في الحليب.

ثم استطاع مكمولم نتيجة لدراساته أن يفترض أن قسماً من هذه العناصر الضرورية ذاتية في الدهن واطلق عليها fat Soluble A ومقابلاً لها عناصر ذاتية في الماء وسماها Water Soluble B نسبة إلى العناصر الأولى الموجودة في دهن الحليب (الزيذ) والثانية الموجودة في المستخلص المائي والكحولي لقشور البذور والثرثرة Whey فكانت البداية بتصنيف الفيتامينات نسبة لذائبيتها في الدهن أو الماء.

وفي عام ١٩١٢ اقترح فنك Funk تسمية هذه المواد الفيتامينات Vitamine لاعتقاده بأنها قد تكون في تركيبها او طبيعتها امينات Amine وقد حذف الحرف (e) من الكلمة Vitamine باقتراح من دروموند Drummond عام ١٩٢٠ وذلك عندما ثبت ان هذه المواد ليست لها علاقة او صلة بالامينات فاصبحت الكلمة Vitamin ثم توالى الدراسات والابحاث في مجال الفيتامينات في هذا القرن وقد ذكرنا هذه الاكتشافات عندما استعرضنا تاريخ علم التغذية في الفصل الاول من هذا الكتاب.

طائفة من الحقائق عن الفيتامينات :

- ١ - انها مواد عضوية Organic substances المجموعة الاولى منها الذائبة في الدهن لا تحتوي على النتروجين في تركيبها خلافاً للمجموعة الثانية الذائبة في الماء حيث يحتويه عدا فيتامين C.
- ٢ - تعد مواد تمثل مجموعة غير متجانسة Heterogenous لاتشابه في تركيبها الكيميائي والطبيعة الكيميائية وتأثيرها الفسيولوجي .
- ٣ - انها مواد تكون خارج جسم الانسان والحيوان وعليه أن يحصل عليها من مصادرها الخارجية وبكميات قليلة جداً لأغراض النمو والبناء وتنظيم العمليات الحيوية والبيولوجية .
- ٤ - انها لا تحلل بالعمليات الهضمية بل تختص من خلايا الخلايا المعيشية كما هي .
- ٥ - بما انها مركبات عضوية فان الفيتامينات موجودة في الاشياء الحية Livingthings (الكائنات الحية) فقط ومصادرها الاصلية هي النباتات ويستطيع الحيوان ان يتناولها ويستطيع الانسان ان يحصل عليها من النبات والحيوان . وقسم منها تستطيع الكائنات الحية الدقيقة من صنعها داخل امعاء الانسان والحيوان مثل فيتامين K وفيتامين B₁₂ .
- ٦ - معظم الفيتامينات يكون لها دور قرائن للإنزيمات Coenzymes اذ تحتاجها الإنزيمات لأداء دورها في التفاعلات المختلفة او خلافاً للإنزيمات فانها الفيتامينات تستهلك في التفاعلات وهذا وجوب تزويدها باستمرار .
- ٧ - يستطيع الجسم ان يتخلص من الفيتامينات الذائبة في الماء بافرازها عن طريق البول اذ لا يستطيع تخزينها ولذلك تعد مواد غير سامة وليس لها تأثير سام عندما يتناولها الجسم بكثرة Overdoses اما الفيتامينات الذائبة في الدهون فان الجسم

يستطيع خزنها في الكبد ولذا فانها تظهر بعض السمية عند تراكمها بكميات كبيرة حيث ينبع ما يسمى Hypervitaminosis او فرط الفيتامينية.

-٨- الفيتامينات من بين العناصر الغذائية الأخرى سبعة العطب والتأثير بالعمليات التنوية فانها تفقد بالتحضير والطبخ والخزن وتتلف نتيجة لتفاعلات الكيميائية التي تحدث في الأغذية.

-٩- رغم تواجد الفيتامينات وتعمل مصاحبة للعناصر الغذائية الأخرى فان خير وسيلة للحصول عليها هي تناول الغذاء المتنوع الخليط من عدة مصادر وأنواع من الأغذية واذا اضطر الشخص الى اخذها كمواد مدعمة Supplemented فعليه اخذها مع الوجبات الغذائية.

-١٠- ليس كل الفيتامينات تحتاجها كل الحيوانات او الانواع Species وليس كل الانواع تحتاج لفيتامين معين. بعض الفيتامينات ما هو خاص لعدد من الانواع Species specific حيث تحتاجها ذلك العدد من الانواع ولا تحتاجها اخرى مثل ذلك فيتامين C الذي يحتاجه الانسان والقرد وخنازير غيبا على حين لا تحتاجه الكلاب والجرذان وغيرها حيث تستطيع صنعه داخل جسمها.

-١١- عدد من الفيتامينات التي تحتاجها الحيوانات تزودها بها الكائنات الحية الدقيقة التي تعيش في الجهاز المضمي فالحيوانات المجترة مثل الابقار والاغنام والماعز تحصل عليها من الكرش rumen على حين يحصل عليها الحصان والارنب في الاعور ال cecum.

-١٢- وآخرأ هناك مفهوم عام لدى الناس عامة ولا سيما الذين لديهم ثقافة تغذوية غير تخصصية هو ادراكهم أن التغذية تعني تناول الفيتامينات وهذا فهم ليس مفهومه العام خطأ بل فيه الكثير من الصحة وذلك لانه يعكس اهمية الفيتامينات في التغذية ودورها المباشر في العلاج والصحة العامة. مثال ذلك فائلك اذا سالت احدهم ماذا يعني الغذاء المتوازن balanced diet يجيبك بأنه عليك ان تأخذ كفاية من الفيتامينات.

توزيع الفيتامينات في الأغذية

ان معظم الأغذية بطبيعتها تحتوي على كمية معلومة من الفيتامينات فبعضها غني بالفيتامينات وبعضها قليل فيها. اما غذاء الانسان المكون من عدد كبير من الأغذية المتنوعة فان احدها يدعم الآخر بما يحتويه من الفيتامينات المختلفة وهذا يحدث التكامل

والتوازن في الغذاء . وكما أوضحنا سابقاً فان الفيتامينات بطبيعتها توجد بكميات قليلة نسبياً يصعب احياناً تشخيصها وتقديرها بالطرق التقليدية لكن بنفس الوقت ولحسن الحظ ان كمية قليلة منها تسد حاجة الانسان وتمنع ظهور النقص و تعالج المشاكل التغذوية ال المتعلقة Disorder بكل فيتامين .

لكن من جانب آخر عندما يحدد الاختيار بنوع واحد او أكثر من الأغذية لسبب أو آخر فان النقص يظهر وتبدا المشاكل التغذوية وهذا السبب فان مرض الاسقريوط Scurvy ظهر على البحارة في الرحلات البحرية اذ كانوا يعتمدون على خيارات قليلة في التغذية ونظهر كثير من حالات النقص ايضاً في المجاعات والكوارث الطبيعية او حالة لسوء تغذية malnutrition كذلك عندما يختل الغذاء المنقى والمعاد تصنيعه وتحضيره موقعاً كبيراً ورئيسياً في الوجبات الغذائية على حساب الأغذية الأخرى كتناول السكر بكميات كبيرة والكاربوهيدرات بصورة عامة واستخدام انواع الطحين العالي الاستخلاص في هذه الحالات ايضاً يظهر كثير من مشاكل النقص وهذا في هذه الحال يجب اعادة ما فقد ومانقص ضمن الوجبات مثل الفيتامينات والمعادن لتدعم الاغذية المفقاة .

تحصل الحيوانات على معظم حاجتها من الفيتامينات عن طريق تناولها النباتات حيث يمكن تخليقها بوساطة النبات من العناصر المختلفة مثل الكاربون والهيدروجين والأوكسجين والترrogenين بمساعدة ضوء الشمس نتيجة عملية التثيل الضوئي حيث يتكون السكر الاول ثم بعدها تخليق المواد الأخرى ومنها الفيتامينات . فالمكان المناسب لصناعة الفيتامينات بصورة عامة هي الاوراق الخضراء فان النباتات او الخضراوات ذات الاوراق الخضراء green leavy vegetables تعد من المصادر الغنية في معظم الفيتامينات وقد يتركز بعضها بصورة كبيرة .

وتعد البذور ومنها البقول والتقل مصادر جيدة لعدد من الفيتامينات ايضاً . اما الفواكه والخضراوات الجذرية فتعد مصادر متواضعة لقسم آخر من الفيتامينات .

ان الاغذية بصورة عامة تختلف بمحتوها من الفيتامينات وتحدد ذاتها فلنفس الاغذية والمصادر زراها ايضاً تختلف فيها بينما يمحتوها من الفيتامينات . فالفواكه والخضراوات تختلف نسبة لنوعها Variety وتحتلت بحسب الارض المزروعة بها والتربيه التي نمت فيها وكذلك نسبة الى درجة نضجها عند جنيها فضلاً عن تأثيرات ظروف المخزن والطبع وعوامل اخرى .

ان اللحوم الطازجة تعد مصادر غنية بالفيتامينات الذائبة في الماء عدا فيتامين C على حين تعد الاعضاء الداخلية مثل الكبد والكليلتين مصادر غنية بمعظم الفيتامينات وتندر بعض الفيتامينات. وقد تندر كميات معينة من الفيتامينات الى حد ما في المنتجات الحيوانية مثل الحليب والبيض اذ تعدد هذه المنتجات مصادر مهمة لبعض الفيتامينات بينما تعتبر الاسماك بصورة عامة والبحرية خاصة مصادر مهمة لطائفة من الفيتامينات الذائبة في الدهن مثل فيتامين A وDg والبيض منها.

كل ذلك ويفق ان نقول ان هناك خاصية لكل فيتامين على حده لذا يفضل الكلام عليها في حينه عندما نتكلم عن كل فيتامين على حده. انظر جزئي الأغذية من الفيتامينات بصورة عامة في جدول تركيب الأغذية الموجود في نهاية هذا الكتاب.

العوامل التي تؤثر في توافر واستخدامات الفيتامينات للجسم

Factors Influencing Utilization of vitamins

Bioavailability

١ - التوافر الحيوي

ليس كل ما هو موجود من فيتامينات في الأغذية المختلفة يستطيع الجسم أن يحصل عليه ، وذلك لوجود عوامل مختلفة تؤثر في قابلية امتصاصها وايصالها إلى خلايا الجسم ومن هذه العوامل :

آ - الصورة التي تكون عليها الفيتامين في الغذاء حيث قد يرتبط الفيتامين بعنصر من العناصر الغذائية مثل البروتين ويصعب من الصعوبة امتصاصه او توفره مثال ذلك : النياسين او حامض النيكوتينيك Nicotinic acid موجود على شكل Niacytin في حالة الحنطة وهو بيتيد كاربوهيدراتي Glycopeptide حيث يرتبط به الفيتامين ويكون غير متوفّر ومستفاد منه حتى لو حصل امتصاص هذه المادة. والنياسين الموجود في الذرة أيضاً مرتبط ببيتايدات يصعب امتصاصها الا اذا كانت الـ PH مرتفعة . اما فيتامين B موجود بصورة غير متوفّرة للامتصاص في الأغذية ايضاً اذ يوجد بصورة Pyridoxine - beta - glucoside من مصادره النباتية مثل القمح وفستق الحقل موازنة بالمصادر الحيوانية منه.

- بـ - ان اي خلل في عملية هضم وامتصاص الدهون يؤدي الى عدم توفر الفيتامينات الذائية في الجسم وهذا يحصل عادة عند الاصابة بأمراض المراة وتتمكن افراز العصارة الصفراة وكذلك اصابة البنكرياس.
- جـ - قلة افراز الحامض المعدي HCl نتيجة لاي اصابة يؤدي الى عدم اكمال هضم البروتينات والبيتيدات وعادة ترتبط الفيتامينات بها حيث يؤدي بالنتيجة الى قلة توفرها ونفس الوقت ايضاً يؤدي الى خلل او قلة افراز العامل الداخلي Intrinsic factor الذي له دور في عملية امتصاص فيتامين B_{12} .
- دـ - الطفيليـات والديدان المخواة تؤدي الى انخفاض امتصاص الفيتامينات بسبب مشاركتها الجسم بها.
- هـ - الاصابة بالاسهال وانصهارات الجهاز المخسي يؤديان الى فقد في الفيتامينات وخسارة جزء منها مما يسبب الى قلة توفرها.
- وـ - وجود عناصر ومواد غذائية قد تدخل بشكل فزيائي physical interaction ونقل من فرص امتصاص الفيتامينات. حيث وجود كميات كبيرة من البكتيريا وهي جزء من الألياف الغذائية. تتخلل من امتصاص فيتامين B_{12} ووجود كميات كبيرة من الألياف يؤدي الى قلة امتصاص الفيتامينات الذائية في الدهن نتيجة لربطها بكميات كبيرة من املاح الصفراة حيث تساعد في عملية امتصاص الدهن والفيتامينات الذائية فيه. وقد وجد ان وجود كميات كبيرة من نخالة الخنطة في غذاء الفران قلل من امتصاص او التأثير الحيوي لفيتامين B_{12} .

Antivitamins

٢- وجود مضادات الفيتامينات

توجد مثل هذه المواد في الأغذية الطبيعية Natural foods حيث توجد مواد مشابهة او ماثلة للفيتامينات الـ analogues التي تعمد مواد سامة تعيق عمل الفيتامينات من الناحية الفسيولوجية مثل مادة الـ aminopterin و desoxypyridoxine حيث يوقفان عمل الفيتامينات المشابه لها باحلال محل او موقع الفيتامينات (كفرن الانزيم) عمل الانزيم وذلك بسبب تركيبها الكيميائي المشابه للفيتامين.

Drugs Interaction

٣- تداخل الأدوية

قد تسبـب استعمال الأدوية المختلفة عرقـلة عمل عدد من الفيتامينات ومن ثم تؤدي الى ظهور أعراض نقصها حيث تعمل عدد من الأدوية كمضادات للفيتامينات antagonists

مثال ذلك استعمال مواد الـ Coumarin anticoagulants كمضادات للتخثر على تثبيط ووقف عملية تكوين Vitamin K الذي له دور في عملية تخثر الدم. كذلك اعطاء المضادات الحيوية antibiotics ضد البكتيريا المرضية يؤدي إلى الاحلال نحو الكائنات الحية الدقيقة التي تولد الفيتامينات داخل الأمعاء مثل Vitamin K وB₁₂ والبابونين.

كذلك استعمال مادة الـ Methotrexate علاجاً للسرطان يؤدي إلى الاحلال أو العمل مضاداً لفيتامين حامض الفوليك Folic acid وكذلك مادة الـ pyrimethamine لعلاج مرض الملاريا فهي أيضاً يؤدي إلى عمل مضاد لفيتامين حامض الفوليك Folic acid ومثلها مادة الـ Isoniazide تعطي علاجاً لمرض السل فهي تؤدي عملاً مضاداً ضد فيتامين B₆.

Alcoholism

٤- الادمان على الكحول

يؤدي الادمان على الكحول إلى ظهور اعراض نقص الفيتامينات بصورة حامة فقد ثبت ان الادمان على الكحول يؤدي إلى سوء امتصاص حامض الفوليك Folic acid فضلاً عن أنه يؤدي إلى زيادة افرازه عن طريق البول وعدم تحويله بصورة جيدة . وللإدمان على الكحول تأثير في تحويل فيتامين B₁ الى فيتامين B₆ الذي يؤدي إلى ظهور اعراض نقص الثiamine ومنها التهاب الجهاز العصبي.

Provitamins

٥- الشكل الذي يوجد عليه الفيتامين (سابقات الفيتامينات)

وهي موجودة في الأغذية حيث تحولها إلى الفيتامينات كمواد أولية مثلاً اليتاكاروتين B-carotene تحول إلى جزيئين من فيتامين A داخلي الجسم والتيرترافان يمكن تحويله إلى حامض النيكوتينيك Nicotinic acid ويطلب تحويل المواد الأولية أو السابقة ومنها مشتقات الكوليسترول إلى فيتامين D بوساطة أشعة الشمس فإذاً عامل يوثر في هذه الخطوات فإنه يوثر في كمية الفيتامين المتوفرة للجسم ومدى تحمل تلك المواد بالكمية الكافية للجسم فضلاً عن قابلية توفر تلك المواد مثل الـ B-carotene للامتصاص مقارنة بالفيتامين وقد وجد أن الفيتامينات نفسها أكثر قابلية للاستفادة مواردة بمولداها أو سابقاتها.

٦- التحليق الحيوي في الجهاز الهضمي

Biosynthesis in the gut

إن العدد الاحياء المجمرة ومنها البكتيريا الموجودة طبيعياً في الجهاز الهضمي القدرة على تكوين طائفة من الفيتامينات ومنها مجموعة Vitamin B و Vitamin K مثل حامض النيكوتينيك وحامض الغوليك و Vit B₁₂ والريبو فلافين وهذا سوف نقل أو تسد احتياجات الفطيلة مثل الانسان بذلك فأن العامل الذي توفر في حيوية هذه الكائنات وحالة الامعاء الغليظة سوف توفر في توفر هذه الفيتامينات مثل حالات الاسهال والاضطرابات المغوية واستعمال المضادات الحيوية antibiotics ووجود الطفيلييات والديدان ومن ثم توفر في ما يتوفى منها للانسان.

٧- تداخل العناصر الغذائية

Nutrients interactions

من ضمن هذه التداخلات ما يكون ايجابياً اذ عند تناول كميات كبيرة من الكاربوهيدرات والكحول يجب تناول كميات كبيرة من فيتامين الثiamin وذلك كمتطلبات لقتل هذه المواد وكذلك عند تناول كميات كبيرة من الاحماض الدهنية غير المشبعة المتعددة Polyunsaturated Fatty acids وجب تناول كميات كبيرة من فيتامين E كعامل مضاد للاكسدة وكذلك عند تناول كميات كبيرة من البروتينات يتناول عدد من فيتامينات B-Complex وهذه العوامل تؤدي الى زيادة احتياجات كل هذه الفيتامينات في الأغذية اليومية ، وجب الحساب لها