

فصل اول

کربوهیدرات‌ها

کربوهیدرات‌ها، دسته‌ی ترکیبات آلی موجود در طبیعت‌اند. (شیمی مواد غذایی دکتر فاطمی صفحه ۲۰۵) این ترکیبات طی فتوسنتز و به وسیله‌ی کلروفیل از دی‌اکسید کربن و آب با کمک نور خورشید ساخته می‌شوند. این عمل در کلروپلاست‌ها انجام می‌شود.

فرمول عمومی کربوهیدرات‌ها $C_n(H_2O)_n$ می‌باشد. هر چند این فرمول عمومیت ندارد. به طوری که پکتین و همی سلولز دارای این فرمول نیستند، اما کربوهیدرات می‌باشند و یا ترکیباتی مثل اسیداستیک، اسید لاکتیک و یا فلوروگلوکوسینول از این فرمول پیروی می‌کنند، اما کربوهیدرات نمی‌باشند. (فاطمی ص ۲۰۵)

میزان نسبی کربوهیدرات در برخی از فرآورده‌ها به شرح زیر می‌باشد.

نشانه‌ی ذرت ۸۴٪ - عسل ۸۰٪ - خرما و آرد گندم ۷۵٪ - موز ۲۰٪ - تخم مرغ و گوشت ۰/۵٪ (فاطمی ۲۰۶)

- کربوهیدرات‌ها را براساس فرآورده‌های آبکافت (هیدرولیزشان) به سه دسته تقسیم می‌کنند:

۱- مونوساکاریدها:

ترکیباتی هستند که بین ۳-۷ اتم کربن دارند و در اثر هیدرولیز به قند ساده تری تجزیه نمی‌شوند. این دسته در آب محلول بوده و در الکل به سختی حل شده، اما در اتر حل نمی‌شوند. ترکیباتی خنثی و قابل انتشار می‌باشند و همگی احیا کننده هستند.

۲- الیگوساکاریدها:

در اثر هیدرولیز به ۲ تا ۱۰ واحد قندی (مونوساکارید) تجزیه می‌شوند. در بین الیگوساکاریدها، دی ساکاریدها فراوان ترین هستند. این گروه به دو دسته زیر تقسیم می‌شوند: (شیمی مواد غذایی دمان ۱۰۹)

الف) هموالیگوساکاریدها: ترکیباتی هستند که تنها از یک نوع مونوساکارید تشکیل می‌شوند. مثل مالتوز یا سلوبیوز یا مالتوتریوز که تنها از گلوکز تشکیل شده‌اند.

ب) هتروالیگوساکاریدها: ترکیباتی هستند که از بیش از یک نوع مونوساکارید تشکیل می‌شوند. مثل ساکارز که از گلوکز و فروکتوز تشکیل شده یا رافینوز که از گالاکتوز، گلوکز و فروکتوز تشکیل می‌شود.

۳- پلی ساکاریدها:

در اثر هیدرولیز آن‌ها بیش از ۱۰ واحد قندی آزاد می‌شود. و بر دو نوع می‌باشند:

الف: هموپلی ساکارید مثل سلولز - نشاسته - گلیکوژن

ب: هتروپلی ساکارید مثل پکتین - همی سلولز - صمغ

لیگنین اصلاً پلی ساکارید نمی‌باشد و همراه با سلولز و همی سلولز و مواد پکتیکی و پنتوزان تشکیل دهنده‌ی دیواره‌ی سلول گیاهی می‌باشند.

مرکز تخصصی خدمات آموزشی گروه پزشکی فرهنگ گستر نخبگان

مونوساکاریدها از الکل، تری آلی به نام گلیسرول سنتز می‌شوند، به این ترتیب اگر دو اتم هیدروژن از کربن شماره ۱ گلیسرول جدا، شود یک ساختار آلدئیدی تحت عنوان، گلیسر آلدئید به وجود می‌آید که منشأ تمام قندهای آلدئیدی دیگر است.

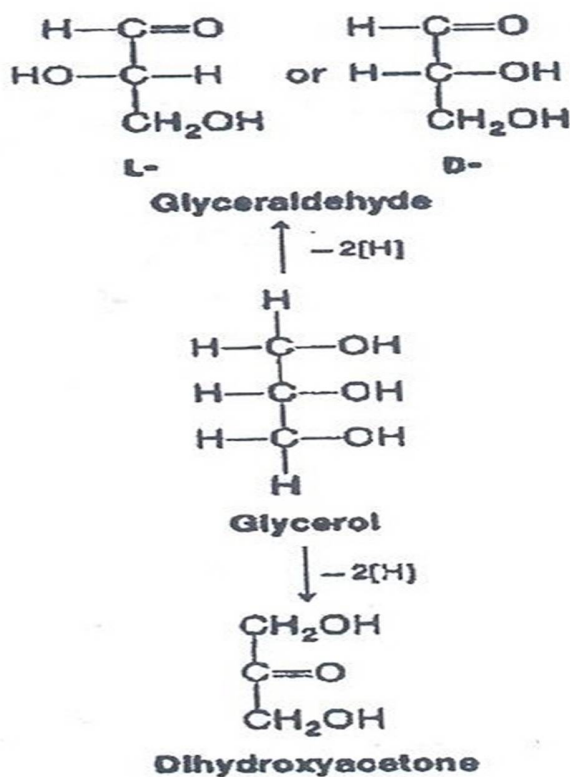
اگر جدا شدن اتم های هیدروژن از کربن شماره ۲ گلیسرول باشد، ساختاری کتونی، تحت عنوان دی هیدروکسی استن به وجود می‌آید که منشأ تمام قندهای کتونی دیگر خواهد بود.

جهت نام گذاری قندهای آلدئیدی از پیشوند آلدو همراه با قید تعداد اتم کربن و پسوند «آز» و در مورد قندهای کتونی پیشوند کتو و پسوند «اولوز» به کار می‌بریم.

به این ترتیب گلیسر آلدئیدیک آلدوتریوز و دی هیدروکسی استون یک کتوتریولوز می‌باشد.

نکته: جهت تفکیک قندهای آلدئیدی از کتونی از تست سیلوانف استفاده می‌شود که با قندهای کتونی سریع تر رسوب می‌دهد.

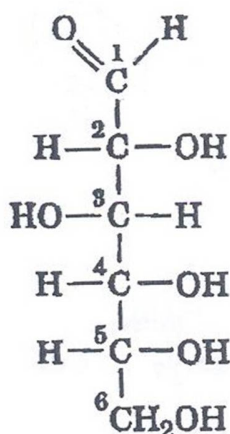
قندهایی که دو گروه آلدئیدی داشته باشند، دی آلدوز و قندهایی که 2 گروه کتونی دارند، دی اولوز و قندی که هم گروه آلدئیدی و هم کتونی دارد، اسولوز نامیده می‌شود. (هماپور)



شکل ۱-۱: بسته به این که حذف دو اتم هیدروژن از گلیسرول یا گلیسرین از انتها و یا از وسط مولکول باشد، گلیسر آلدهید و یا دی هیدروکسی استن به دست می‌آید.

نکته: فراوان ترین مونوساکارید طبیعت، **گلوکز** است. فراوان ترین الیگوساکارید (دی ساکارید)، **ساکارز** است. فراوان ترین پلی ساکارید، **سلولز** است. فراوان ترین قند کتونی، **فروکتوز** است. (دمان ۱۰۷)

- نخستین ساختار ارائه شده برای گلوکز فرم، **بازفیشر** بود که در آن قند دارای یک گروه کربونیلی (آلدهیدی) آزاد است. یعنی گلوکز از مشتقات گلیسر آلدهید است. بنابراین گلوکز به صورت یک آلدوهگوز می‌باشد. (فاطمی ۲۰۷)



D-Glucose

مرکز تخصصی خدمات آموزشی گروه پزشکی فرهنگ گستر نخبگان

شکل ۲-۱: ساختمان شیمیایی D-گلوکز

از فراوان ترین آلدوزها و کتوزها در طبیعت محسوب می شوند؟ (سراسری ۸۷)

(۱) مانوز و فروکتوز (۲) گلوکز و گزیلوز (۳) گلوکز و فروکتوز (۴) مانوز و گزیلوز

گزینه «۳». گلوکز که یک آلدوهگروز است فراوان ترین مونوساکارید طبیعت است فراوان ترین ایگوساکارید ساکارز است و فراوان ترین قند کتونی، فروکتوز است.

تعداد کربن نامتقارن در فروکتوز چند تاست؟ (سراسری ۸۶)

(۱) ۰ (۲) ۳ (۳) ۴ (۴) ۶

گزینه «۲». نکته: فروکتوز، اپی مر ۵ سوربوز است.

برخی از خواص قندها به خوبی با فرم فیشر قابل توجیه هستند:

۱- ایزومری نوری:

هر ترکیبی که دارای کربن نامتقارن (کایرال) باشد، جهت نور پلاریزه را منحرف می کند و به این ترتیب آن ترکیب ایزومر نوری خواهد داشت (به این معنی که این ترکیبات نور پلاریزه را با زاویه ای یکسان در دو سمت مختلف منحرف می کنند).

راستگرد: مثبت (+)

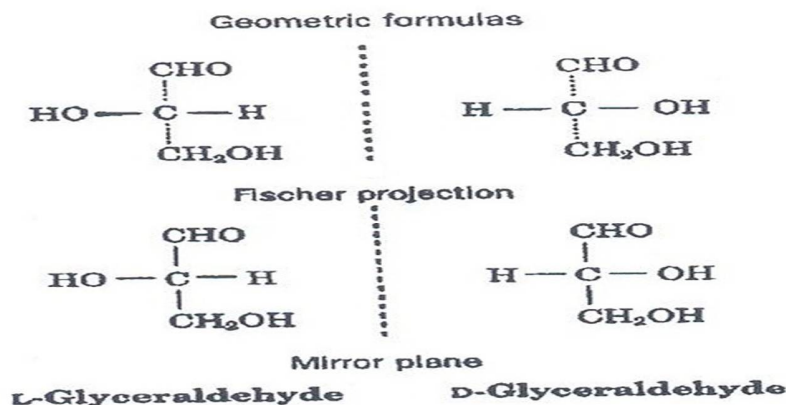
چپگرد: منفی (-)

تعداد ایزومری نوری با رابطه 2^n (n: کربن کایرال) به دست می آید. مثلاً گلوکز دارای ۴ کربن کایرال (کربن های شماره 2,3,4,5) و در نتیجه ۱۶ ایزومر نوری می باشد. اما فروکتوز دارای ۳ کربن کایرال (کربن های شماره 3,4,5) می باشد و بنابراین تنها ۸ ایزومر نوری دارد. به این ترتیب، گلیسر آلدئید دارای یک کربن کایرال و دو ایزومر نوری است. اما دی هیدروکسی استون، تنها قندی است که کربن کایرال ندارد.

نکته: همواره در تعداد کربن برابر، قندهای کتونی نسبت به انواع آلدئیدی، یک کربن کایرال کم تر دارند و در نتیجه ایزومر نوری آن ها نصف قندهای آلدئیدی است. (فاطمی ۲۰۹)

۲- انانتیومری:

هرگاه گروه هیدروکسیل کربن کایرالی که بیش ترین شماره را دارد، (آخرین کربن کایرال) در سمت راست فرم فیشر باشد، ساختار قند از نوع D و در غیر این صورت از نوع L می باشد. اکثر قندهای شیرین طبیعی ساختمان D دارند. (دمان ۱۰۶)



شکل ۳-۱: ساختار

فضایی مولکول گلیسر آلدئید به پیشنهاد فیشر

هرگاه در مخلوطی مقادیر مساوی (+) و (-) از یک قند حضور داشته باشند، آن را مخلوط «راسمیک» می‌نامند. D و L نسبت به هم تصاویر آینه‌ای غیر قابل انطباق بوده و ایزومر نوری هم نیستند. (هماپور)

۳- اپیمری:

به قندهایی که با هم تنها در استخلاف یک اتم کربن، اختلاف دارند اپیمر گفته می‌شود. به عبارت دیگر در این قندها سمت قرار گرفتن گروه‌های هیدروکسیل به جز هیدروکسیل آخر تفاوت می‌کند.

مانند گلوکز و مانوز که اختلافشان تنها در استخلاف کربن شماره ۲ می‌باشد که در مورد گلوکز گروه هیدروکسیل این کربن سمت راست تصویر فیشر و در مورد مانوز در سمت چپ می‌باشد. یا گلوکز و گالاکتوز با اختلاف در استخلاف کربن شماره ۴، نسبت به هم اپیمر هستند. اما گلوکز و فروکتوز یا مانوز و گالاکتوز نسبت به هم اپیمر نمی‌باشند. (فاطمی ۲۱۰)

در بین قندهای کتونی نیز فروکتوز، سوربوز و تاگاتوز نسبت به هم اپیمر هستند. (هماپور)

گلوکز و مانوز، نسبت به هم چیستند؟ (سراسری ۷۴)

(۱) انانتیومر (۲) اپی‌مر با اختلاف در کربن شماره دو

(۳) اپی‌مر و با اختلاف در کربن شماره چهار (۴) ایزومر

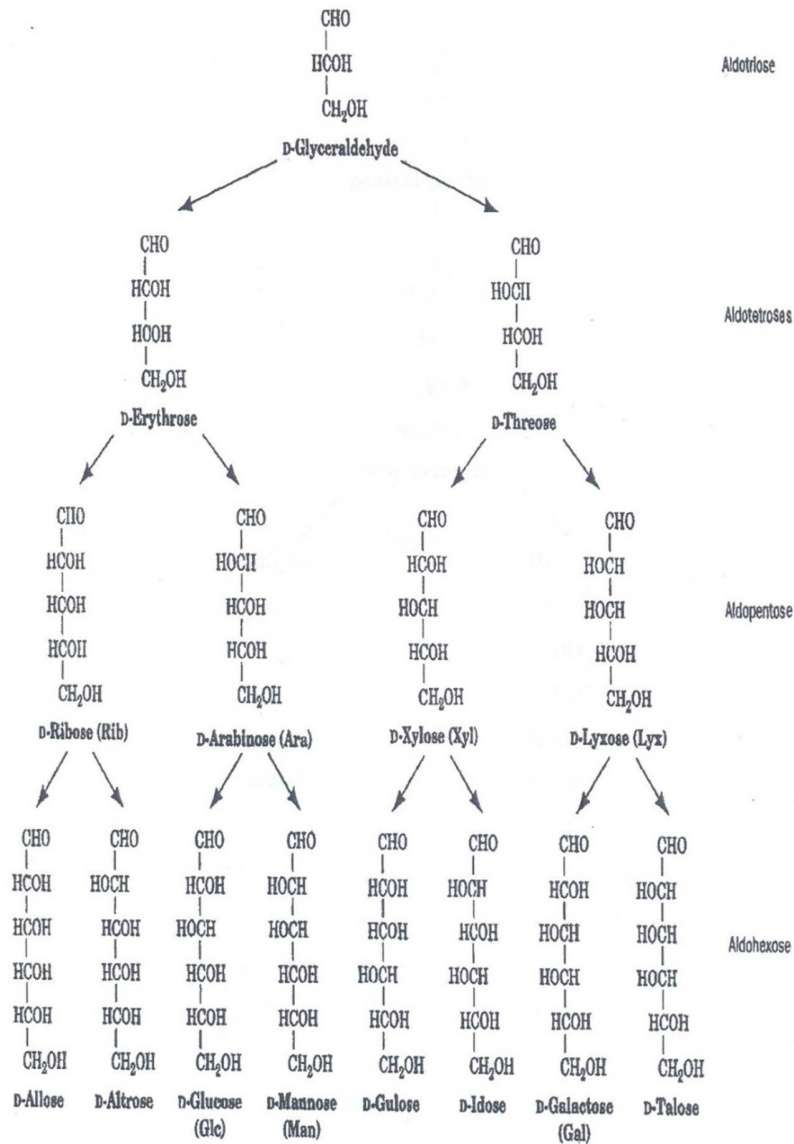
گزینه «۲». چنانچه دومنوساکارید از نظر شکل فضایی فقط در اطراف یک کربن مشخص با یکدیگر تفاوت داشته باشند از این دو تحت عنوان اپی‌مر یاد می‌شود. نظیر گلوکز و مانوز که فقط در مورد وضعیت اتصال گروه هیدروکسیل کربن شماره ۲ با یکدیگر تفاوت دارند. (فاطمی)

نکته ۱: گلوکز و گالاکتوز با اختلاف در استخلاف کربن شماره ۴، نسبت به هم اپیمر هستند.

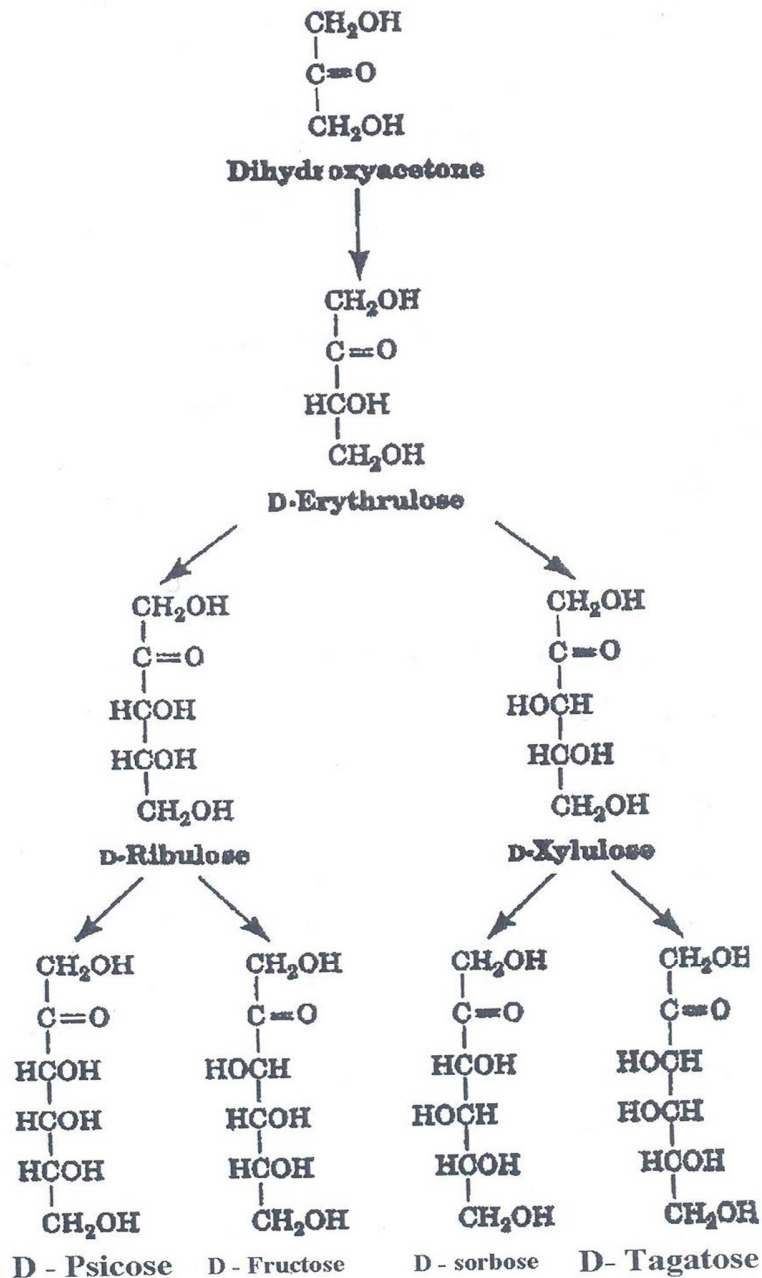
نکته ۲: در بین قندهای کتونی فروکتوز، سوربوز و تاگاتوز نسبت به هم اپیمر هستند.

تعداد کربن‌های نامتقارن در گلوکز خطی چند تا است؟ (سراسری ۸۴)

(۱) ۰ (۲) ۴ (۳) ۵ (۴) ۴



شکل ۴-۱: رابطه ساختمانی D-آلدوزها که در آن مهم ترین قندهای موجود در طبیعت مورد نظر قرار گرفته اند.



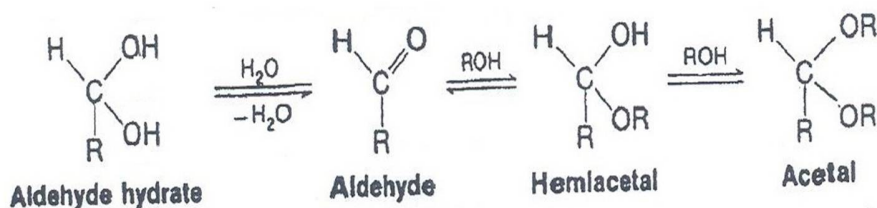
شکل ۵-۱: ارتباط ساختمانی قندهای کتونی دارای با سه تا شش کربن

بعضی از خواص شیمیایی قندها توسط ساختار باز فیشر قابل توجیه نمی‌باشد، که این خواص شامل موارد زیر است:

۱- عدم تولید استال با الکل‌ها بر خلاف آلدئیدها

مرکز تخصصی خدمات آموزشی گروه پزشکی فرهنگ گستر نخبگان

گروه کربنیل آلدوزها می‌توانند با ترکیبات حاوی گروه هیدروکسیل وارد ترکیبات اضافی شوند. اگر یک مولکول آب به این گروه اضافه شود، محصول به دست آمده هیدرات آلدئید است. ولی اگر یک مولکول الکل به گروه کربنیل آلدئید اضافه شود همی‌استال تشکیل می‌شود. قندهای آلدئیدی نیز این خاصیت را دارند. اما اگر یک مولکول الکل دیگر به همی‌استال اضافه شود، استال تشکیل می‌شود که قند هاین توانایی را ندارند. یعنی همی‌استال تشکیل می‌دهند، اما استال تشکیل نمی‌دهند. (هماپور)



شکل ۶-۱: آلدئیدها می‌توانند با ترکیب با آب به هیدرات و یا با ترکیب با الکل به همی‌استال و یا استال تبدیل شوند.

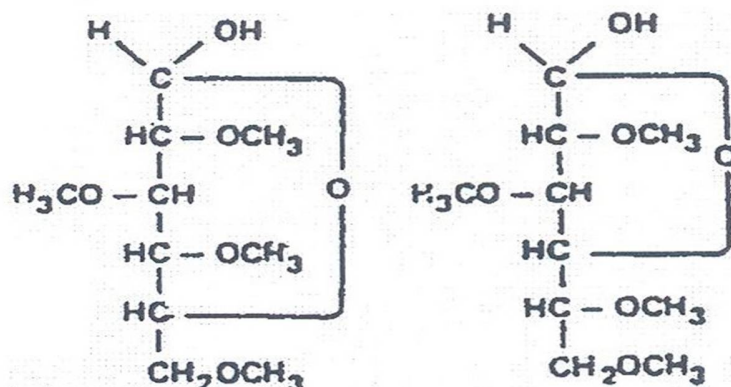
فراوان ترین منوساکارید در طبیعت بوده که معمولاً به شکل بوده و حلقوی است. (سراسری ۹۳)

(۱) فرکتوز- همی کتال (۲) گلوکز- همی استال (۳) گلوکز- همی کتال (۴) فرکتوز- همی استال

گزینه «۲».

۲- متیلاسیون قندها

توسط روش متیلاسیون یعنی استخلاف یک گروه متیل به جای یکی از هیدروکسیل ها می‌توان، محل اتصال یعنی محل تشکیل حلقه را در قند مشخص کرد. به این صورت که در کربن شماره ۵ گلوکز، گروه متیل جای گزین نمی‌شود و بیان گراین است که این کربن درگیر تشکیل حلقه اکسیژنی می‌باشد. (هماپور)



شکل ۷-۱: متیلاسیون قندها

۳- موتار تاسیون

۴- آنومری

به سبب این که نمایش فرم فیشر توانایی توجیه واکنش های فوق را نداشت، بنابراین نمایش فرم بسته قندها متداول گردید. در این فرم که به فرم هاورث موسوم است، یک پل اکسیژنی بین کربن دارای گروه کربونیل یعنی کربن شماره ۱ در قندهای آلدئیدی یا کربن شماره ۲ در قندهای کتونی با کربن شماره ۴ یا ۵ برقرار می شود و به این ترتیب یک حلقه ی بسته هتروسیکلیک تشکیل می شود.

ساختار همی استال حاصله اگر بین کربن شماره ۱ و ۵ در قندهای آلدئیدی باشد، یک حلقه ی شش گوش شبیه پیران، موسوم به پیرانوز ایجاد می کند.

اگر بین کربن شماره ۱ و ۴ باشد، حلقه ی ۵ گوش شبیه فوران بوده و در نتیجه فورانوز نامیده می شود.

اما در قندهای کتونی حلقه ی حاصله همی کتال است و اگر بین کربن شماره ۲ و ۶ باشد، پیرانوز و اگر بین کربن شماره ۲ و ۵ کفورانوز نامیده می شود. (فاطمی ۲۰۷)

پس از تشکیل حلقه، کربن دارای گروه کربونیل هم تبدیل به کربن کایرال می گردد و به این ترتیب تعداد ایزومرهای نوری قند دو برابر خواهد شد. (فاطمی ۲۰۸)

در فرمول هاورث چنانچه کربن ششم بالای حلقه قرار گیرد نشانگر چیست؟ (سراسری ۸۸)

(۱) شکل α (۲) شکل β (۳) شکل D (۴) شکل L

گزینه «۳». برای قندهای بتا، OH کربن شماره ۱ بالای تصویر و برای قندهای α در پایین تصویر است. برای قندهای سری D، گروه CH_2OH آخری در بالای تصویر و برای انواع L در پایین تصویر است.

کدام گزینه در مورد آرایش فضایی قندها صحیح نیست؟ (سراسری ۹۰)

(۱) در D- آلدوزها گروه CH_2OH - در بالای حلقه قند قرار دارد.

مرکز تخصصی خدمات آموزشی گروه پزشکی فرهنگ گستر نخبگان

- (۲) در مونوساکاریوهای سری D در α - آنومرها گروه OH کربن آنومری در پایین صفحه قند قرار می‌گیرد.
- (۳) در مونوساکاریوهای سری L در β - آنومرها گروه OH کربن آنومری در بالای صفحه قند قرار می‌گیرد.
- (۴) همهٔ گروه‌های هیدروکسیل واقع در سمت راست فرمول فیشر در پایین صفحه حلقه هاروت قرار می‌گیرند.
- گزینه «۳».

نکته: ساختمان پیرانوزی همواره پایدارتر از ساختمان فورانوزی می‌باشد.

نکته: عموماً هگزوزها تمایل به تشکیل ساختار پیرانوزی و پنتوزها تمایل به تشکیل حلقه فورانوز دارند.

پس از تشکیل حلقه هرگاه گروه قند و گروه هیدروکسیل ایجاد شده روی کربن آنومری و اکسیژن حلقه در یک سمت باشد، قند حاصله α و اگر این دو گروه در خلاف جهت هم باشد، قند حاصله β است.

وضعیت α و β نسبت به هم آنومر نامیده می‌شوند که همانند انانتیومرها نسبت به مایزومر نوری نمی‌باشند.

برای قندهای β و OH کربن شماره ۱ بالای تصویر و برای قندهای α در پایین تصویر است.

برای قندهای سری D، گروه CH_2OH آخری در بالای تصویر و برای انواع L، پایین تصویر است. (فاطمی ۲۰۷)

در حلقه شدن قندها پس از شدن کربن شماره ۱، ایزومرهای تشکیل می‌شود که به آن گفته می‌شود. (سراسری ۹۳)

(۱) نامتقارن - α و β - آنومر (۲) متقارن - α و β - اپیمر

(۳) نامتقارن - سیس و ترانس - ایزومر هندسی (۴) متقارن - سیس و ترانس - ایزومر D و L

گزینه «۱».

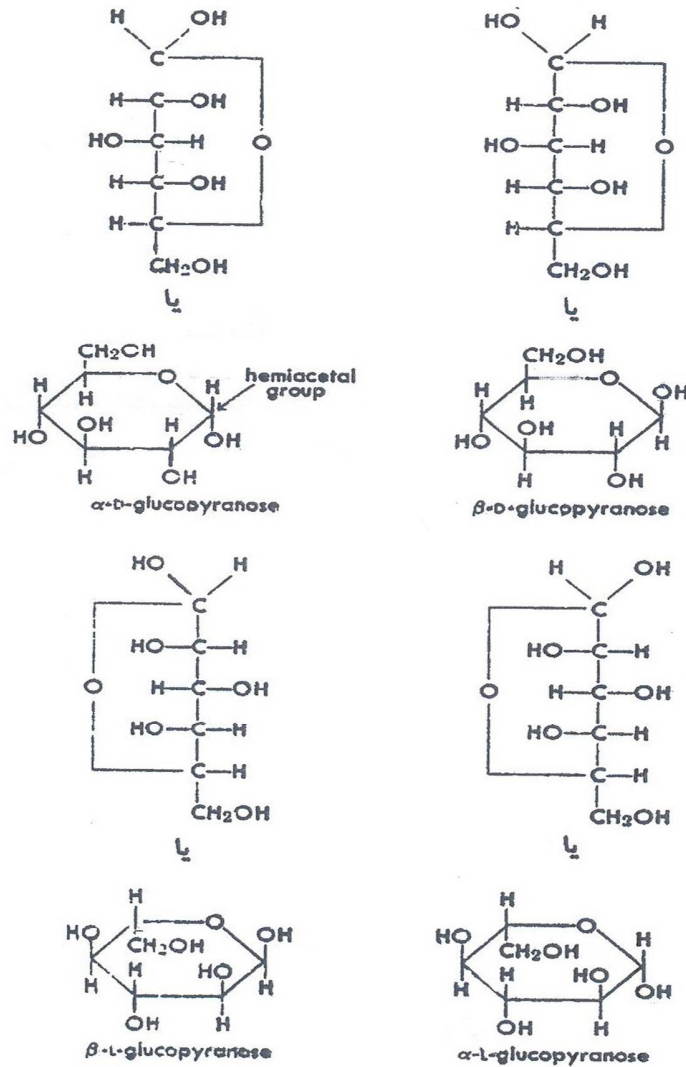
* هگزولوز قندی است شش کربنه با یک گروه (سراسری ۷۴)

(۱) آلدئیدی (۲) کتونی (۳) هیدروکسیل (۴) آلدھایی و یک گروه کتونی

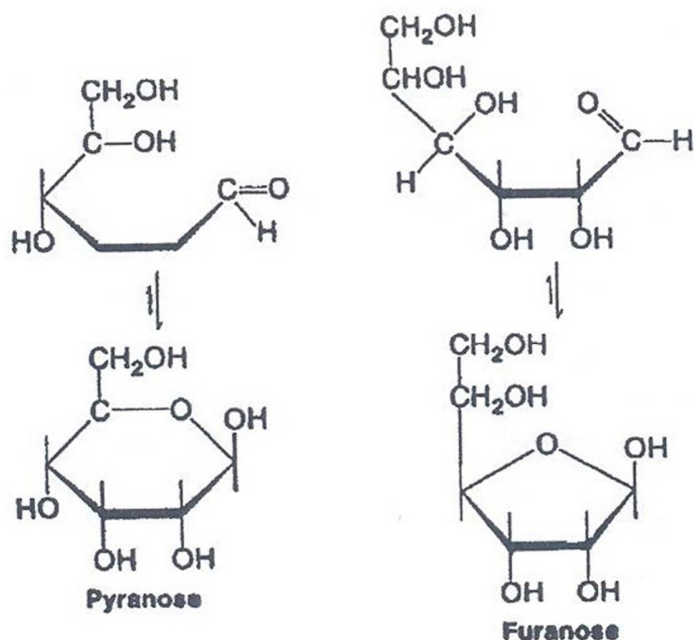
گزینه «۲». قندی با پسوند ULOSE (مثلاً هگزولوز) مربوط به قندی است که دارای یک عامل کتونی است.

شکل‌های ترکیب شده و آزاد فروکتوز به ترتیب کدام هستند؟ (سراسری ۸۹)

(۱) پیرانوز - فورانوز (۲) بتا - آلفا (۳) آلفا - بتا (۴) فورانوز - پیرانوز



شکل ۸-۱: شکل آنومری D و L گلوکز



شکل ۹-۱: مراحل تشکیل یک مولکول پیرانوز و یک مولکول فورانوز از شکل زنجیر باز، فرمول گلوکز (یک واکنش داخل مولکولی) را نشان می‌دهد.

خواص شیمیایی قندها

۱- خاصیت احیا کنندگی:

تمام مونوساکاریدها و قسمت زیادی از دی ساکاریدها (مالتوز- لاکتوز- سلوبیوز و ...) به سبب دارا بودن گروه های کربونیلی آزاد دارای خاصیت احیا کنندگی هستند.

خاصیت احیا کنندگی قندها را توسط یون مس (Cu^{+2}) و یا یون نقره (Ag^+) در محلول های قلیایی تشخیص می‌دهند.

به عنوان مثال، معرف فهلینگ با قند احیا کننده واکنش داده و در این واکنش قند اکسید می‌شود و رسوب قرمز آجری رنگی تشکیل می‌شود. معرف فهلینگ، شامل فهلینگ A (سولفات مس) و فهلینگ B (تارتارات مضاعف سدیم و پتاسیم + سود) می‌باشد. (هماپور)

محلول فهلینگ قادر است کدام گروه از قندهای زیر را اکسید کند؟ (سراسری ۸۴)

(۲) گلوکز، مانوز، گالاکتوز

(۱) گلوکز، سوربیتول، مانیتول

(۴) مانوز، مانیتول، گالاکتول

(۳) گلوکز، سوربیتول، مانوز

گزینه «۲». تمام مونوساکاریدها و قسمت زیادی از دی ساکاریدها (مالتوز، لاکتوز، سلوبیوز و ...) به سبب دارا بودن گروه های کربونیلی آزاد خاصیت احیا کنندگی هستند.

ردوکتون‌ها در کدامیک از واکنش‌های زیر تولید می‌شود؟ (سراسری ۸۷)

(۱) واکنش ساکارز در محیط قلیایی

(۲) واکنش کاراملیزاسیون قندها

(۳) واکنش حرارتی قندهای احیا کننده در محیط اسیدی

(۴) واکنش حرارتی قندهای احیا کننده در محیط قلیایی

گزینه «۴». در جریان واکنش فهلینگ Euler متوجه شد که همه قندهای دارای گروه کربونیل آزاد بر اثر گرمادهی در محلول قلیایی به آن دیول یعنی یک پیوند دوگانه بین گروه هیدروکسیل مجاور هم تبدیل می‌شود. آن دیول‌ها ترکیبات فعال، فرار و بسیار کوچکی هستند که بر اثر اکسیژن و عوامل دیگر اکسید می‌شوند (احیا کننده‌اند) ساده ترینشان یعنی هیدروکسی گلیکول آلدئید را ردوکتون می‌نامند ویتامین C نیز که شباهت ساختاری زیادی با ردوکتون‌ها به علت احیا کننده بودن اسید نامیده می‌شوند اما اسید نیستند.

نکته مهم: داوطلبین محترم توجه فرمایید که با تهیه این جزوات دیگر نیاز به خرید هیچ گونه کتاب مرجع دیگری نخواهید داشت. برای اطلاع از نحوه دریافت جزوات کامل با شماره های زیر تماس حاصل فرمایید.

۰۲۱/۶۶۹۰۲۰۶۱-۶۶۹۰۲۰۳۸-۰۹۳۷۲۲۲۳۷۵۶

۰۱۳/۳۳۳۳۸۰۰۲ (رشت)

۰۱۳/۴۲۳۴۲۵۴۳ (لاهیجان)