

# تفريغ كيمياء حيوية



اسم الموضوع: Carbohydrate ▼

إعداد الصيدلاني /: ▼



لجان الدفعات

# Carbohydrates



الكاربوهيدرات مش اشي جديد  
علينا اخدنا بالانترو فيه اشيء كثير  
مكررة الاشي المشترك بينهم  
عبارة عن  $(CH_2O)_n$  فيهم  
OF CARBON هايدريت  
 $C_6H_{12}O_6$  يعني الجلوكوز  
most وحكينا عنها انه هي ال  
apundut ليش عشان هي  
موجودة بالغابات والنباتات  
بالخشب وانه احنا ما بنقدر  
نحصي عدد الغابات والشجر الي

## General characteristics

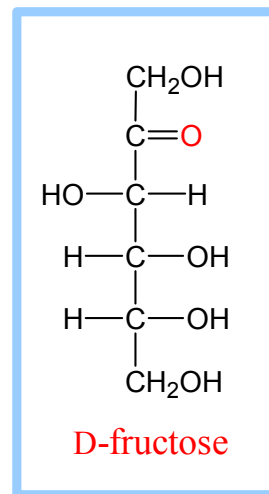
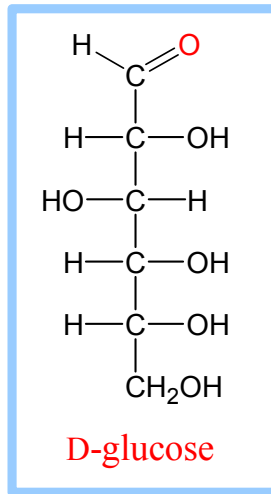
- The term came from the hydrate ( $H_2O$ ) of carbon (C)
- It has the general formula  $(CH_2O)_n$
- The most abundant compounds found in nature كل الخشب الي بالعالم فيه سيلولوز وفي عنا خشب كثير فا مشان هيك هو الاكثر
- Used as source of energy and energy storage بقدر اخزنه واستهلك طاقته
- Can be converted into fats and proteins ممكن اقدر اصنع منه بروتين فاتي اسيد هاي كلها ايجابيات اله رح نشوف لقدام انه البروتين ما بقدر اخزنه ولا اصنع منه كاربوهيدريت ولا فاتي اسيد اما الفاتي اسيد بقدر اخزنه بس ما يصنع منه جلوكوز ولا بروتين بس بقدر احصل منه ما بستخدمه فا لو انت معتمد على الفاتي اسيد بتواجد مشكله بكريات الدم ما rbcس طاقه بس ال بقدر احصلها جلوكوز
- بس بالوضع العادي ما بستخدم الا جلوكوز بحالة الصيام bodies والعقل بقدر يستخدم كيتونز بنواجه هاي المشكله
- Important in the formation of genes, vitamins and drugs مثل سايلوفيرز مثل dna الرايبوسز دخل بتصنيع ال
- Participate in biological transport بتقدر كنواقل يعني عادي بروتين + جلوكوز بصير اسمه جلايكو بروتين

# Classification of carbohydrates هاد اخدناه قبل

- Monosaccharides: على عدد الكربون
  - Trioses بالجرسم ماينلاقي سكر رباعي intermediates يكون , tetroses زي جليسيرالدهايد , pentoses زي الرايبوس and hexoses كلهم فركتوز ملتوز , في الطبيعه انتشاره كثير قليل وملوز
  - Examples: glucose, galactose, mannose, fructose كلهم مونو
- Disaccharides: 2 monosaccharides covalently linked مربوطين مع بعض (e.g. Sucrose, maltose, lactose)
- Oligosaccharides: لحد 10 من 2 ل 10
  - Tri, tetra, penta up to 9 or 10 units covalently linked
- Polysaccharides or glycans بكون حجمة كبير ف في عندي كثير امثلة
  - Simple polysaccharides (starch بالنبات , glycogen بالحيوانات , amylopectin اشئ واحد مكرر وبختلف الحجم والتفرع تبعهم ) برضه بالنبات
  - Complex carbohydrates فيها نيوكلوثير عليه nucleic acid (اشياء معقدة مو بسيطه) glycolipids, ...etc , بروتين وسكريات glycoproteins , مجموعة فوسفات ورايبوز

# Monosaccharides

- Either aldose or ketose

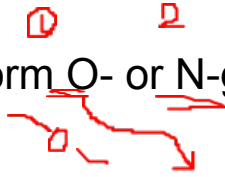


حكينا انه المونو عبارة عن  
الدوز وكيتوز اذا كان  
الديهيد فا هو الدوز واذا  
كيتون فا كيتوز مين  
الوحيد الكيتوز الي هو  
فركيتوز رح يمرق لقدام  
اللايبوز مين الدوز الباقي  
مانوز مالتوز سكروز

# Glycosidic bond

- For di- and polysaccharides

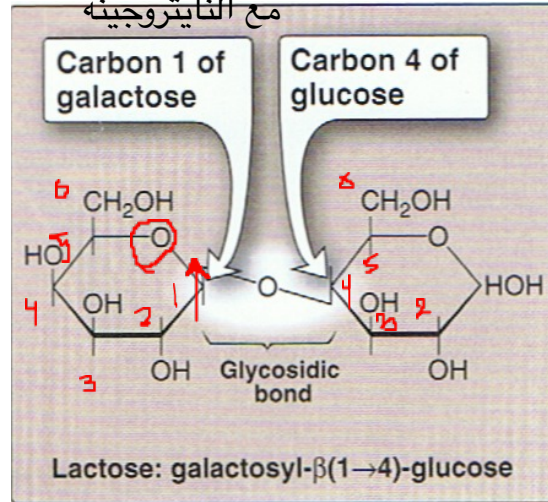
- Can form O- or N-glycosidic bond



رح تمر معنا بالشابتر  
الي بعده انه انا اربطها  
مع النايتروجينه

هدول بكون فيهم di & poly بال  
عندي اتجاهين الي glycosidic linkege  
لفوق بيتا والي لتحت بيتا حسب الانوماريك  
كاربون الي هي كربونه رقم واحد

هون الكاربونه رقم واحد  
رابطه بجلوكوز ثاني من  
فوق مشان هيك هي بيتا  
متى بنقدر نحدد اذا هي  
لفوق او لتحت بس اذا  
ربطت مع وحده ثانيه



# Disaccharides **حفظ مهم**

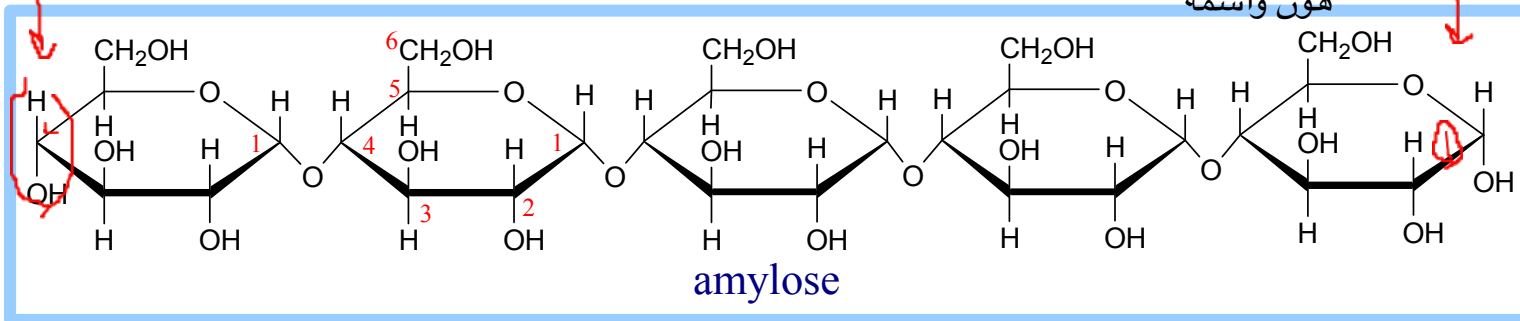
- **Maltose**: is a disaccharide with an  $\alpha(1 \rightarrow 4)$  glycosidic link between C1 - C4 OH of 2 glucoses ال degradation for starch . سكر الشعير .
- **Cellobiose**: is the otherwise equivalent **b** anomer (O on C1 points up) linked by  $b(1 \rightarrow 4)$  glycosidic linkage كمان 2 جلوكوز بس بيتا
- **Sucrose**, common table sugar, has a glycosidic bond linking the anomeric hydroxyls of **glucose** & **fructose**. the linkage is  $a(1 \rightarrow 2)$  لاحظ  
الا هو لانه الفركتوز عنده الانومر كاربون عند 2 ا14 انه كلهم
- اما الباقي بختزلوا عادي هو سكر المائدة reducing agent فاهو الوحيد الي ما بختزل
- **Lactose**, milk sugar, is composed of **galactose** & **glucose**, with  $b(1 \rightarrow 4)$  linkage from the anomeric OH of galactose. سكر الحليب

موجود بالنبات اي نبات مثل البطاطا الذرة  
وموجود كمان بالحيوانات يعني لما تاكل  
كبدة خاروف كبده دجاجة فيها جلاكوجين

# Polysaccharides

- **Plants** store glucose as **amylose** or **amylopectin** **بخزنوه عن طريق** , glucose polymers collectively called **starch**.
- Glucose storage in **polymeric** form **minimizes osmotic effects**.
- **Amylose** is a glucose polymer with  **$\alpha(1 \rightarrow 4)$**  linkages.
- The end of the polysaccharide with an anomeric C1 not involved in a glycosidic bond is called the **reducing end**.

anomirs هاي هون ال  
هون بصير عندي ربط C  
وكل الرياكتشين بصير  
هون واسمه



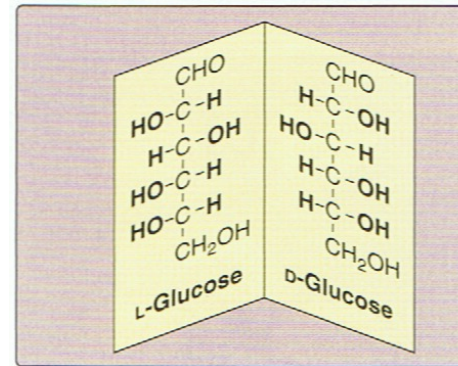
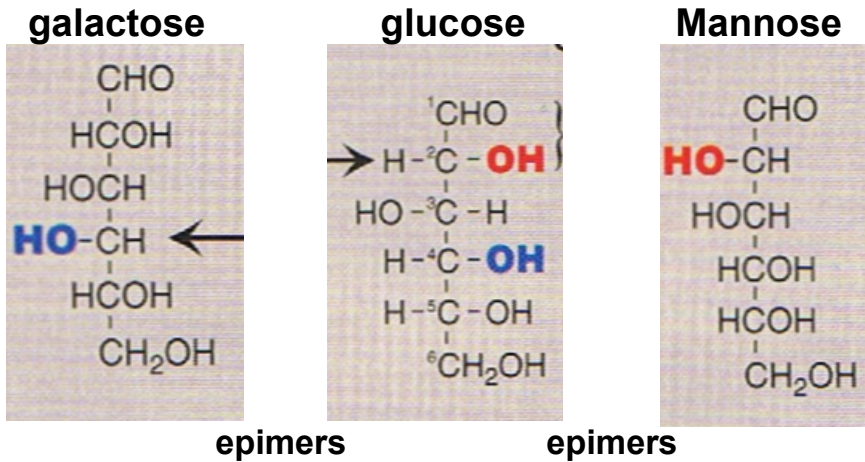
سؤال؟ ليش بتصير كل هاي العمليه يعني ليش بحضرلي ياه على شكل بولي ليش مايحضره على مونو وخلص يعني ليش انا بصنعه وبخزنه

على شكل بولي وانا لما استخدمه رح استخدمه وهو مونو ؟  
لانه انا عندي مشكله السكر هو عنده اوسماتك اكتيفيتي يعني لما يدخل الخليه رح يدخل للخلايا ببلش يسحب السوائل للعنده فا انا اذا خزنته بهاد الشكل رح يفجر الخليه بخربها فا انا بخزنها بشكطل انها تلف ععالها وماتكون هايديروجين بوند لانها اذا عملت هاي الرابطة رح تسحب المي لعندها

لما احطه بمي رح يتكسر بش لما احط عحراره رح starch فال  
فما عملية التخزين بتكون بولي او داي. عشان تخفف الاوسموليرتي للسكر  
swelling يصيرله

# Sugar isomers

- Compounds with the same chemical formula are called isomers.
- **Epimers:** If two monosaccharide isomers differ in configuration around one specific carbon atom (with the exception of the carbonyl carbon), they are defined as epimers of each other.
- If a pair of sugars are mirror images of each other (enantiomers), the two members of the pair are designated as D- and L-sugars.



suger isomers

لازم نكون عارفين 3 مصطلحات

epimers & enantiomers

MIRORR يكونوا d & l glucose الي هو لما يكون عندي **enantiomers** ال

لو حطيته طبقتهم على بعض بتطابقوا لما يتطابقوا زي الايديين ... انا IMAGE

d كل انزيمات جسمي شغاله على ال

بعمله D اذا كان L بتتسمم الامينوا الاسيد بكون شغال على ال L واذا اعطيتك

L عشان احوله PROCESSES

همه 2 جلوكوز بس الاختلاف بينهم هو ال الكربونه الكاريل يعني **EPIMERS**

OH اما لتحت او ل فوق تبع رقم 4 يعني جلوكوز على رقم 4 ال OH اتجاه ال

لتحت والجالاكتوز بكون رقم ال 4 بكون ل فوق فا هو بيتا يعني اختلاف مكان ال

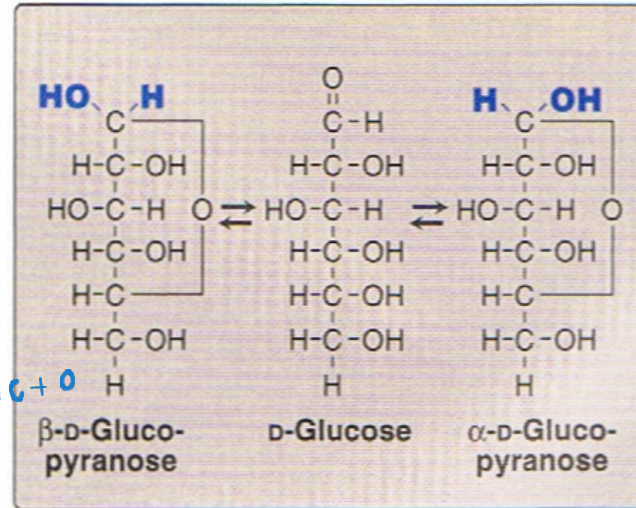
بغير المركب كامل OH

كثير حكيما فيها اذا كانت ل فوق يعني بيتا لتحت يعني الفا اول شي بكون خطي بعدين بلف وبصير سيركل دائري لما يصير دائري فا هون انا بحدد اذا الفا او بيتا وبضل يفتح ويسكر متى بحدد اذا الفا وبيتا لما يربط مع جلوكوز ثاني

# $\alpha$ and $\beta$ sugars

➤ When a sugar cyclizes, an anomeric carbon is created from the aldehyde group of an aldose or keto group of a ketose.

➤ Glucose forms an intra-molecular hemiacetal, as the C1 aldehyde & C5 OH react, to form a 6-member pyranose ring, named after pyran



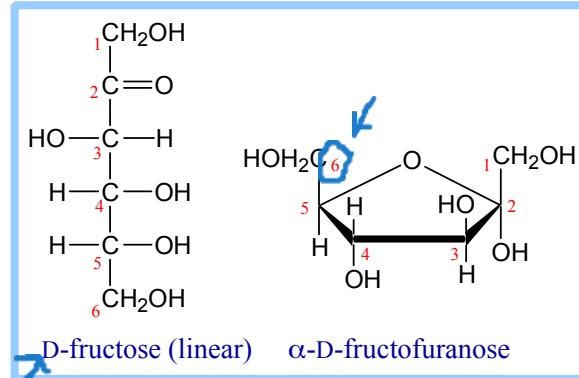
➤ This carbon can have two configuration,  $\alpha$  or  $\beta$ . If the oxygen on the anomeric carbon is not attached to any other structure, that sugar is a reducing sugar

➤ a (OH below the ring)

➤ b (OH above the ring).

الفركتوز هو الاوحيد الي بعمل رابطه من

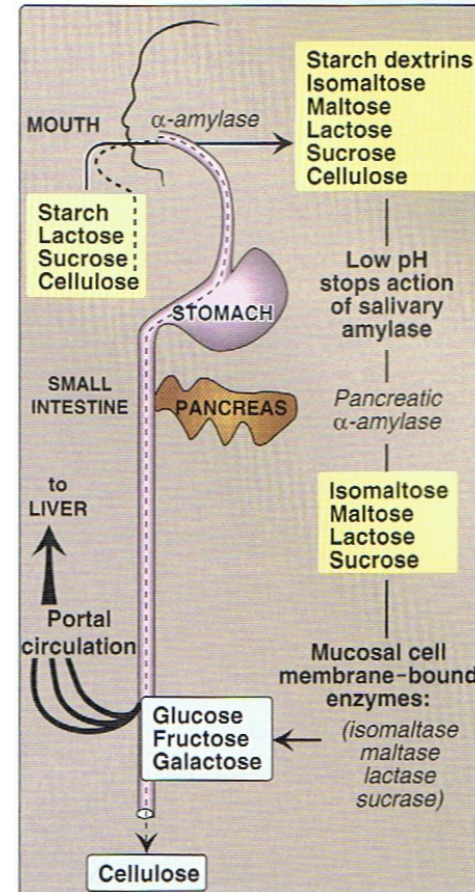
5 بس انه هو 6 كربونات

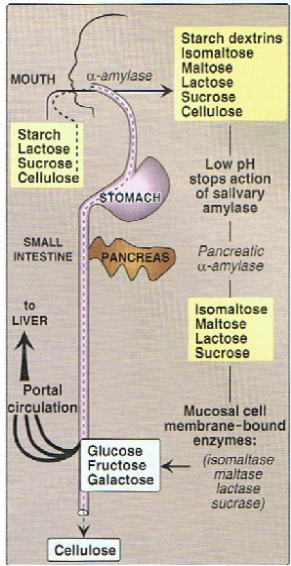


# Digestion of carbohydrates اهم الاشياء لما احكي

## عن الامراض والادويه وبعمليات الميتابوليزم

- Digestion of carbohydrates begins in the mouth by salivary  $\alpha$ -amylase enzyme which breaks  $\alpha$ -1,4 glycosidic bond
- The digestion stops in the stomach because the amylase is inactivated by the high acidity
- further digestion of carbohydrates by pancreatic enzymes occurs in the small intestine by pancreatic amylase





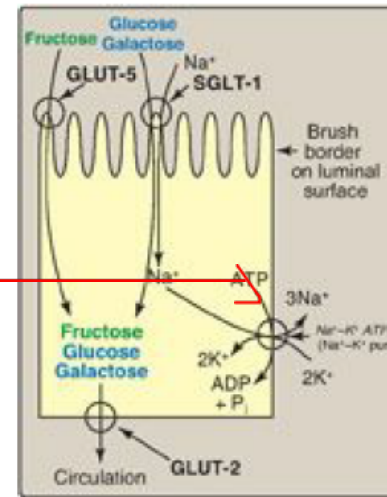
Inhepitores to proximeles enzyme بشتغل على decarbase هاد دوا  
 للخلايا metabolism كلها بكسرھا ببطل فيه discharaise يعني كل اشياء ال  
 يعني اذا فيه مريض سكري ومشتهي ياكل كنافه بعطيه هاد الدوا وبقل امتصاصه  
 لانه معلومة مهمة لازم نكون عارفينها انه السكريات ما بتمتص الا لما تكون على  
 شكل مونو سكريزفا هو بخلي السكريات على شكل داي او اوليغوا عشان مايمتص  
 ويطلع زي ماهو ويتاكل مع الوجبة اما اذانزل السكري رح اعطيه مونو سكريز  
 جلوكوز ويكون بالصيدليات يعني اذا حطيتله مي وسكر وذبته ما بتستفيد منه اعطيه  
 حبة تمرافضل نرجع لموضوعنا كله مشروح بالرسمه  
 يعني اول شي اكلنا يعني مثلا اكلت كيبكه او لقمة كبسة معها لبن فيها لاكتوز  
 فركتوز مالتوز وستارتش سكروز وين يكون موجود الكاربوهيدرات بالخبز اللبن  
 البطاطا البازيلا شوي المهم

- انا اكلتهم وبتبلش عملية الهضم بالفم وتكسير الكربو هيدريت وتحللوا عن طريق انزيم سلايفاري الفا الامليز ممكن تبلش تكسير الستارش بتمك وتبلش تحس بحلاوة
- وضضلي بس ايزو مالتوز ومالتوز ولاكتوز وسكروز هدول بنزلوا للمعدة زي ماهمه والوسط فيها حمضي فا بكسر الانزيم بعدين بوصل للديودينمبعمل متصاص وهضم للكربوهيدرات الانسولين بفرز اميليز ثاني بكسر الاكاربوهيدرات انتبه على السيلاوز فات وطلع زي ماهو مثل الخس مثلا او الفايبير طيب شو الفائدة انه ما امتص الفائدة انه هو بولي سكر ايز بدخل بمتص المي وبطلع زي برمضان صحن السلطه لازم يكون موجود عشان ما يعمل امسك كل واحد من الي دخلوا الامعاء اله انزيم مخصص بكسروا وين يكون موجود؟ على brush border enzyme يكون موجود بل blood فا هو بكسر وبودي على ال plazmamembran circulation

# Absorption of monosaccharides

- The duodenum and upper jejunum absorb the bulk of the sugars.

- Insulin is not required for the uptake of glucose by intestinal cells. الانسولين مالوش دخل بالامتصاص ابدأ يعني لما واحد يكون معه سكري واكل كنافه هيصير شي بالسكر عنده؟ آه هيلوع اذا الانسولين مالوش دخل بالامتصاص ابدأ يعني موجود او مش موجود هيتمتصه الجسم بس الفرق انه الجسم رح يطلع انسولين



- galactose and glucose are transported to the mucosal cells by an active, energy-requiring process that involves a specific transport protein and requires a concurrent uptake of sodium ions.

- Fructose uptake requires a sodium-independent monosaccharide transporter (GLUT-5) for its absorption

ما يحتاج طاقة عبارة عن باسليف يعتمد على التركيز تبعه



# Abnormal degradation of disaccharides

- Because predominantly monosaccharides are absorbed, any defect in a specific disaccharidase activity of the intestinal mucosa causes the passage of undigested carbohydrates into the large intestine.
- As a consequence of the presence of this osmotically active material, water is drawn from the mucosa into the large intestine, causing osmotic diarrhea.
- This is reinforced by the bacterial fermentation of the remaining carbohydrate to two- and three-carbon compounds (which are also osmotically active) producing large volumes of CO<sub>2</sub> and H<sub>2</sub> gas, causing abdominal cramps, diarrhea, and flatulence,

# Abnormal degradation of disaccharides

- Digestive enzyme deficiency
- Lactose intolerance: lactase deficiency  
الي اخدناه  
قبل رجعت عادته انه في ناس بكون عندهم الانزيم متصنع غلط من اول ماينولدوا وفي ناس مع لما يكبر عمرهم بصير معهم تقرحات فا بروح هاد الانزيم ويعمل مشاكل مثل اسهال او جفاف او مغص بالبطن
- Isomaltase-sucrase deficiency: defect in sucrose degradation (10% of eskimos)  
مايتحملو سكر المائده والنشا
- Measurement of **hydrogen gas** in the breath is a reliable test for determining the amount of ingested carbohydrate not absorbed by the body  
كف يعرفه انهم عندهم مشكله بخلههم بتنفسها باشم هاد bodv

