



نموذج استرشادي لإجابة امتحان نظري لمادة كيمياء لبييدات
لطلاب الفرقة الرابعة برنامج البيوتكنولوجيا (شعبة الكيمياء الحيوية)
الفصل الدراسي الاول للعام الجامعي ٢٠١٤/٢٠١٥

اجابة السؤال الاول :-
تلعب الفوسفوليبيدات دورا هاما داخل جسم الكائن. أشرح بالتفصيل عن التركيب
الكيميائي لها مستعينا بالصيغ البنائية

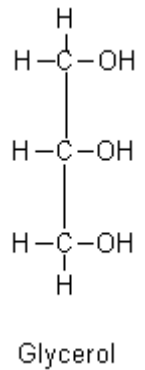
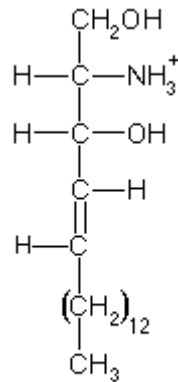
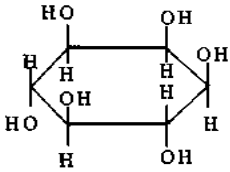
الفوسفوليبيدات Phospholipids :-

تنتشر هذه المواد إنتشارا واسعا في انسجة النبات و الحيوان حيث توجد في جميع
الخلايا كما توجد ضمن مكونات الزيوت والدهون كما توجد في البيض و المخ والنسيج
العصبي .

الأهمية:

- ١ من المكونات الأساسية لبروتوبلازم الخلية .
- ٢ لها اهمية في عمليات التمثل الغذائي فتتحول الزيوت والدهون الي الدهون
- ٣ كما تقوم بعمل مساعد في تكوين مستحلبات ثابتة.

ويدخل في تركيب الفوسفوليبيدات أنواع مختلفة من الكحولات منها عديدة
الهيدروكسيل مثل (الجلسيرول) و (الإنوزيت) و (السفنجوزين).



Sphingosine

Inositol

وتنقسم الفوسفوليبيدات تبعاً لذلك إلى ثلاثة مجاميع رئيسية وهي

١- الجليسر وفوسفوليبيدات .

٢- الفوسفوليبيدات الإيوزينول .

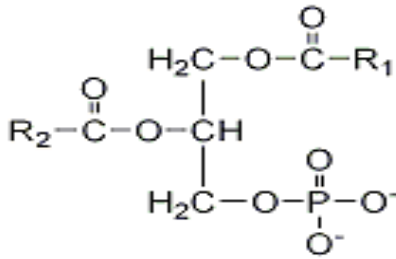
٣- السفنجوفوسفوليبيدات .

(١) الجليسر وفوسفوليبيدات (الفوسفاتيدات) :-

وهي عبارة عن استرات الجلسرين مع الأحماض الدهنية ذات الوزن الجزيئي المرتفع وحامض الفوسفوريك وقاعدة آزوتية وتبني كل الفوسفاتيدات على نمط واحد كما يتضح ذلك من صيغاتها التركيبية .

(أ) حمض الفوسفاتيديك Phosphatidic acid :-

يعتبر حمض الفوسفاتيديك من أبسط الدهون الفوسفاتية ويشق من جليسر وفوسفوريك Glycerophosphoric حيث يتحد زوج من الأحماض الدهنية مع مجموعتي الأيدروكسيل الباقيتين برابطة من النوع الأستر ويتكون هذا الحامض داخل الأنسجة.



كما ان احماض الفوسفاتيديك تعتبر من

المواد الوسطية

في عملية تخليق الجلسريدات الثلاثية)

(الزيوت والدهون).

Phosphatidic acid

(ب) ليسيثين Lecithine :-

الليسيثين مواد شمعية المظهر تتحلل مائياً بالقلويات فينفرد منها الكولين و الأحماض الدهنية والفوسفوجلوسرين وينتشر الليسيثين في جميع أنسجة الكائنات الحية ويوجد بكثرة في أنسجة الكخ والكبد والكلبي وصفار البيض وزيت الذرة وزيت الفول الصويا.

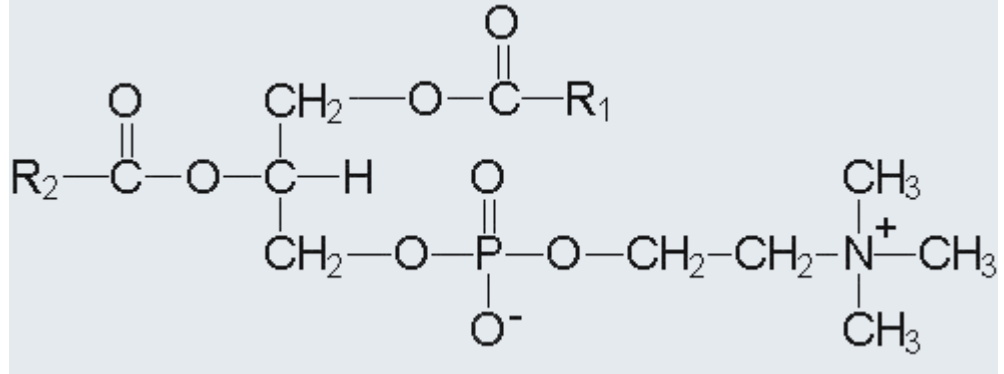
ويتكون الليسيثين من حامض الفوسفاتيديك مرتبط مع القاعدة الأزوتية كولين (وهي عبارة عن إيثانول ثلاثي الميثيل ايدروكسيد الأمونيوم).



OH

Choline

ويرتبط حمض الفوسفاتيديك مع الكولين برابطة من النوع الإستر

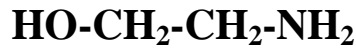


α - Lecithine

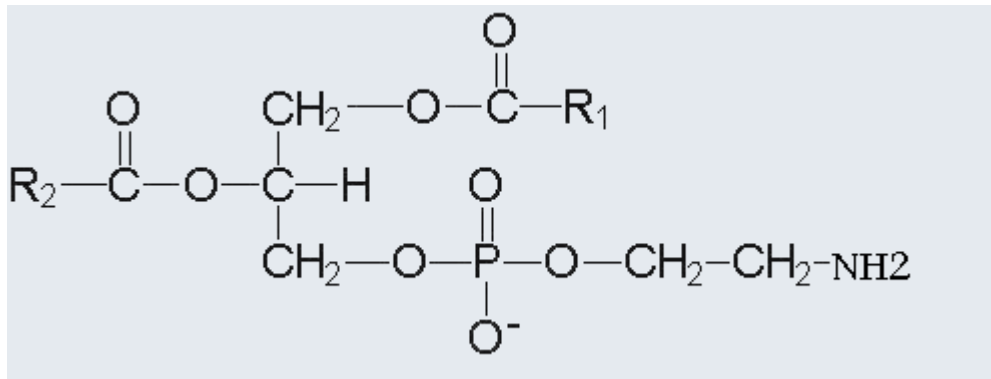
ويدخل في تركيب الجليسيريدات المكونة للليسيثين انواع مختلفة من الاحماض الدهنية ولكنها تحتوي علي احماض دهنية غير مشبعة بنسة اكبر من الاحماض الدهنية الوغالب ما توجد الأحماض الدهنية الغير مشبعة في الوضع الفا بينما توجد الأحماض الدهنية المشبعة توجد في تاوضع بيتا من جزئ الجلسرين

(ج) سفالين Cephaline :-

لا يختلف التركيب الكيميائي للسيفالين عن التركيب الكيميائي للليسيثين الا في نوع القاعدة الأزوتية الموجودة ، ففي السيفالين تكون القاعدة الأزوتية هي الإيثانول امين Ethanol amine بدلا من الكولين في حالة الليسيثين



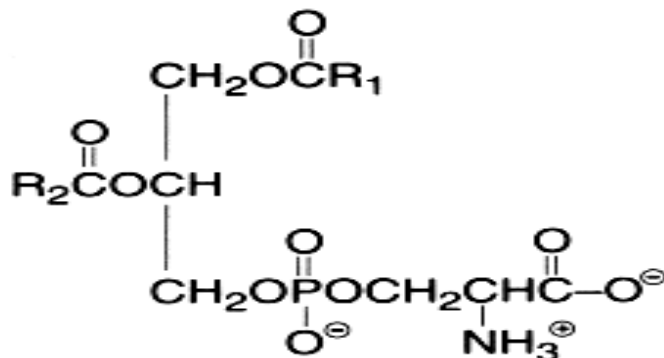
Ethanol amine



α - Cephaline

(د) فوسفاتيديل سيرين :-

يشبه في تركيبه تركيب الليسيثين إلا انه يختلف عنه في احتوائه علي الحمض الأميني سيرين بدلا من القاعدة الأزوتية كولين كما يلي:-



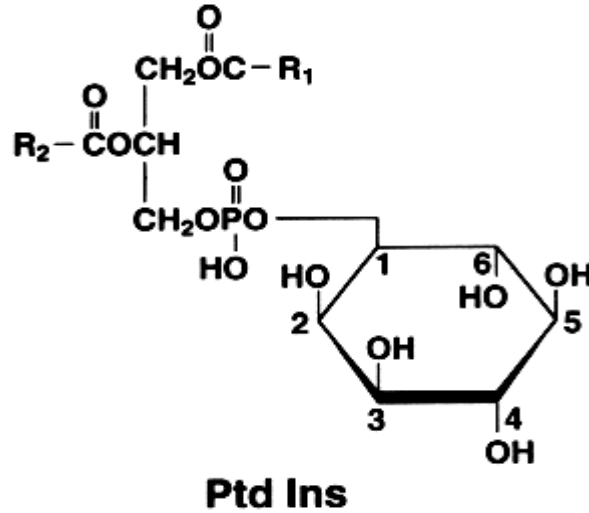
Phosphatidyl Serine

(٢) فوسفوليبيدات الإينوزيتول:-

هذه المجموعة من الفوسفوليبيدات غير واضحة التركيب بما فيه الكفاية نظرا لسهولة تحلل هذه المواد المعقدة أثناء فصلها من مصادرها.

وقد اوضح التحلل المائي لهذه المواد علي احتوائها بالاضافة الي الإينوزيتول (١ مول) ، حمض الفوسفوريك (١-٢ مول) ، احماض دهنية (١-٢ مول) ، و علي الجلسرين (١ مول) والجلكتوز.

ويفترض ان ايسط انواع الفوسفوليبيدات الإينوزيتول بناء يكون علي النحو التالي:



(أ) أستنتج اسم كل من الصيغ البنائية التالية:

١ حمض الكابرويك

٢ حمض الاستياريك

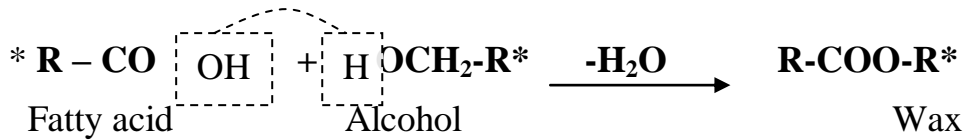
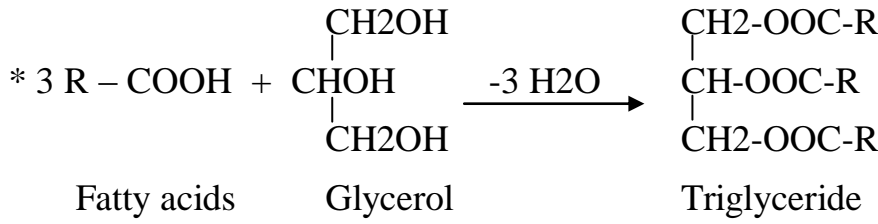
٣ حمض الاوليك

٤ جلسريد ثنائى

(ب) يمكن تحضير الاحماض الدهنية كيميائيا بواسطة عدة طرق. وضح بالمعادلات عن أربعة منها ما عدا طرق الاكسدة والاختزال

- : تفاعلات مجموعة الكربوكسيل:

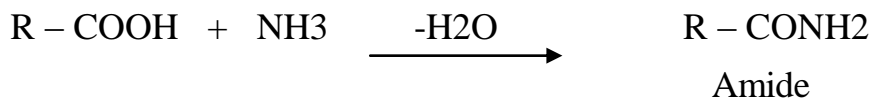
(أ) تتفاعل الأحماض الدهنية مع الكحولات عديدة مجاميع الهيدروكسيل (الجليسرين) وتنتج جلسريد بينما تتفاعل مع الكحولات الأليفاتية طويلة السلسلة منتجة شموع كما يلي:



(ب) تفقد الأحماض الدهنية مجموعة الكربوكسيل بتسخينها مع القلويات أو الجير الصودى تحت ظروف جافة.

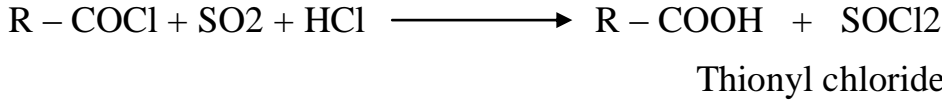


(ج) التفاعل مع الأمونيا:



(د) التفاعل مع كلوريد الثيونيل SOCl₂:

تتفاعل الأحماض الدهنية مع ثيونيل كلوريد وتعطى كلوريد الحمض الدهني.



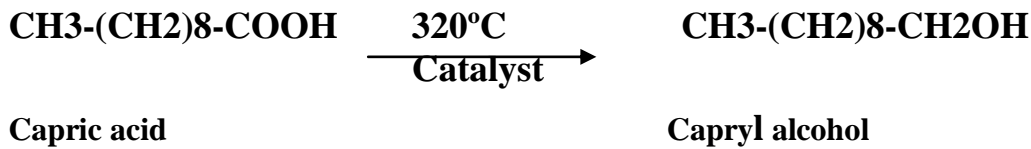
هـ) التفاعل مع القلويات المعدنية:

تتفاعل الأحماض الدهنية مع القلويات المعدنية مثل هيدروكسيد الصوديوم أو البوتاسيوم معطيا أملاح الأحماض الدهنية الصلبة والرخوة.



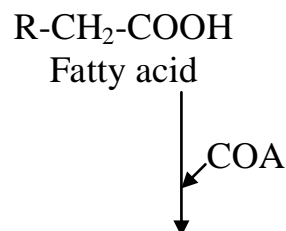
و) إختزال مجموعة الكربوكسيل في الأحماض المشبعة:

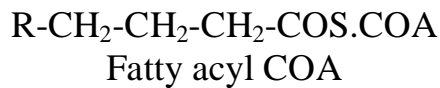
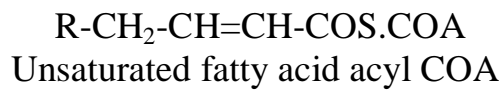
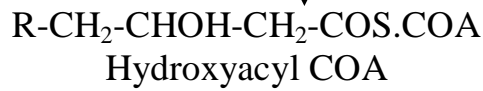
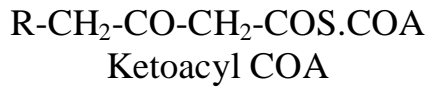
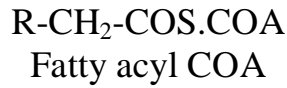
تختزل مجموعة الكربوكسيل في الأحماض الدهنية إلى مجموعة كحول وذلك في وجود عوامل مساعدة تحت ضغط مرتفع ٢٠٠ ضغط جوي ودرجة حرارة مرتفعة ٣٢٠°م.



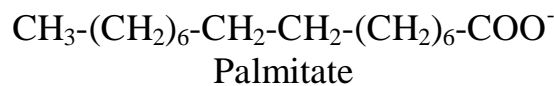
٢ - بناء الأحماض الدهنية:

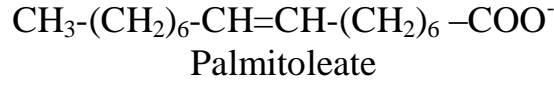
اما النظام الثاني لبناء الاحماض الدهنية Mitochondrial synthesis of fatty acid فانه يتطلب وجود المركبات ATP , NAD^+ , NADP^+ . وفي هذا النظام يتم ادخال جزئ Acetyl coA في السلسلة الكربونية كاحد الاحماض الدهنية الموجودة فعلا وبذلك ينشا حامض دهني جديد سلسلته الكربونية اطول من الحامض الاول بمقدار ذرتي كربون ويمكن توضيح خطوات هذا النظام بتتبع خطوات الرسم التالي:





ونواتج هذا النظام تكون عادة احماض دهنية مشبعة تحتوي علي ١٨ ، ٢٠ ، ٢٢ ، ٢٤ ذرة كربون ناتجة من اضافة ذرتي كربون ، لحمض البالميتيك (١٦ ذرة كربون) الناتج من النظام الاول .
و الاحماض الدهنية الغير مشبعة التي تحتوي علي رابطة زوجية واحدة تنشأ من الاحماض الدهنية المشبعة التي تحتوي سلسلتها الكربونية علي نفس ذرات الكربون وذلك بنزع ذرتي هيدروجين و المثال التالي يبين ذلك :





و الاحماض الدهنية المحتوية علي اكثر من رابطة زوجية وتقع هذه الروابط الزوجية في جزء سلسلة الكربون الواقع بين ذرة الكربون رقم ٧ من جهة مجموعة الميثيل ومجموعة الكربوكسيل تنشأ بنزع ذرات الهيدروجين من حامض الاوليك وحامض الباميتوليك اما الاحماض الدهنية التي تحتوي علي اكثر من رابطة زوجية وتقع هذه الروابط بين ذرة الكربون رقم ٧ من جهة مجموعة الميثيل ومجموعة الميثيل نفسها فانها تنشأ بنزع ذرات الايدروجين من حامض اللينوليك وحامض اللينولينك الذي يجب اعطائها في عليقة الحيوان . واكثر مناطق الجسم نشاطا في انتاج الاحماض الدهنية الغير مشبعة هو الكبد.

السؤال الثاني:- (١٥ درجة)

أ - تتعرض الزيوت والدهون للعديد من ع مليات التزنخ من أهمها التزنخ الاكسيدي مستعملا

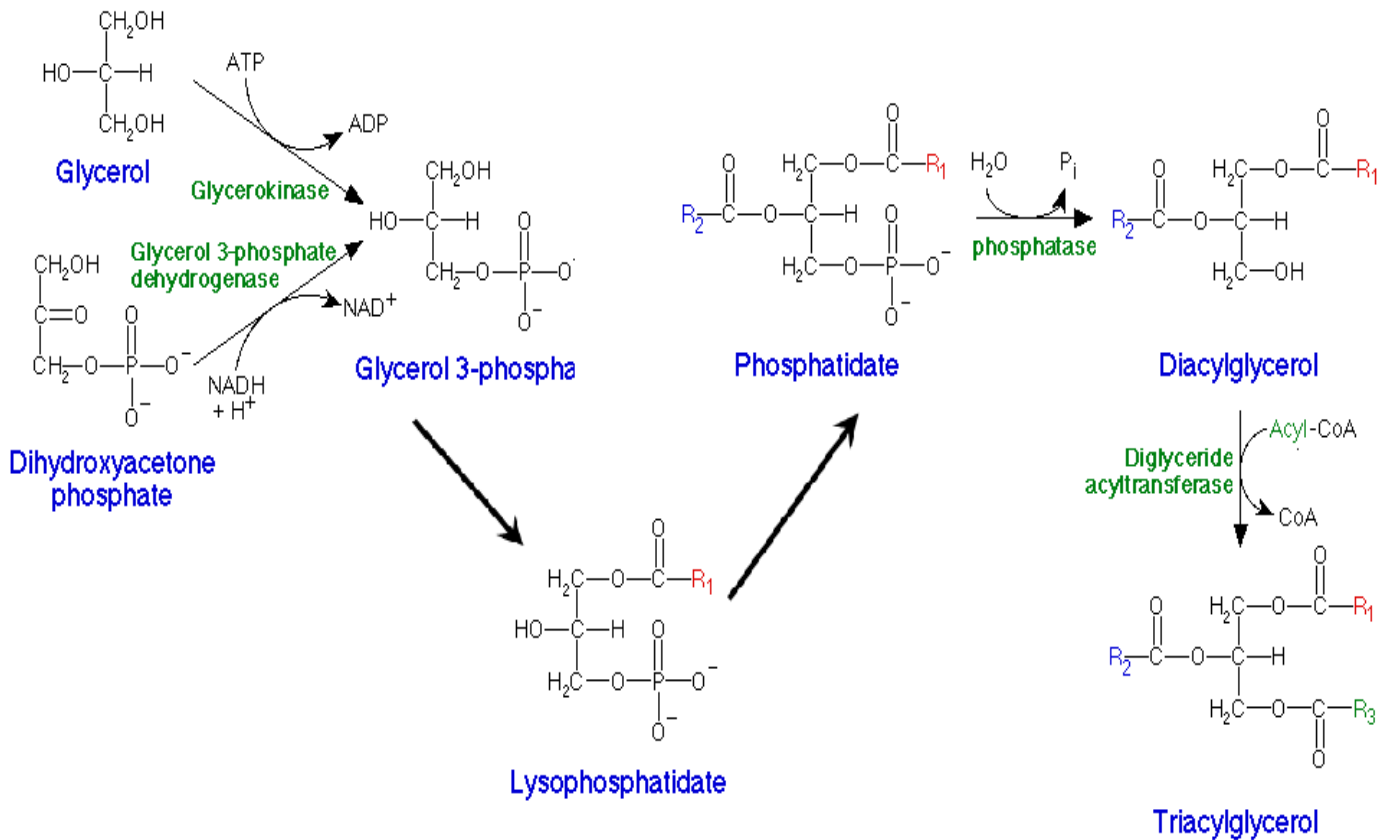
المعادلات الكيميائية تتبع المراحل الثلاث لحدوث هذا النوع من التزنخ مع ذكر العوامل التي

تساعد على حدوثه. (٥ درجات)

ب - أكتب بالتفصيل عن التحضير الكيميائي للجليسريدات الثلاثية (٥ درجات)

- التخليق الحيوي للجليسريدات الثلاثية Triacylglycerol :-

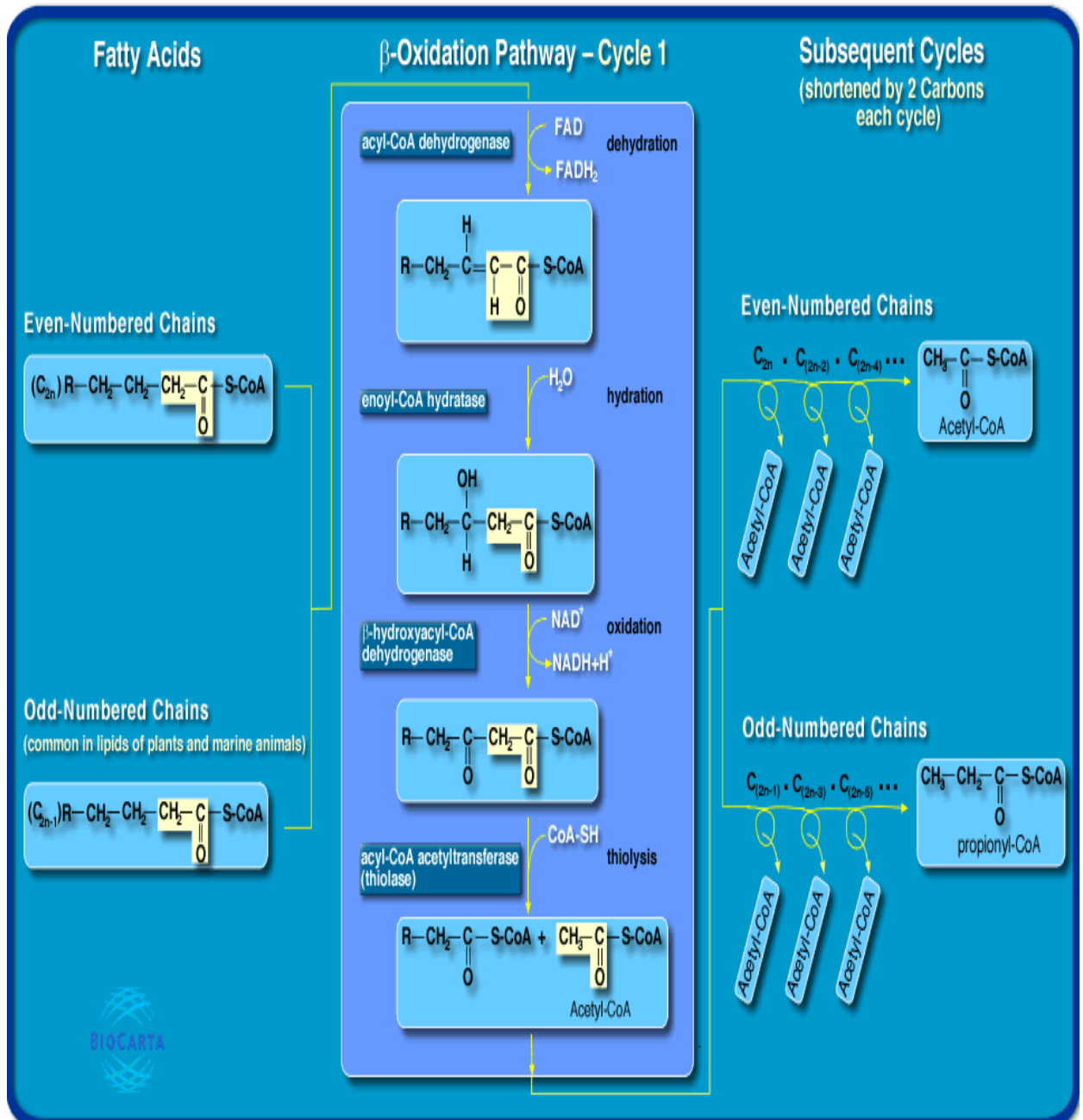
تتم عملية التخليق الحيوي للجليسريدات الثلاثية اولا عن طريق فسفرة الجلسرول الداخل في تركيبه او من Dihydroxyacetone phosphate الذي يتم اختزاله بواسط (NADH2) ويتبع مساره حتي يكون مركب الـ Triacylglycerol ويمكن توضيح ذلك من الشكل التالي:



Synthesis of triacylglycerol

ج - تعتبر أكسدة الأحماض الدهنية بطريقة ال β - Oxidation المصدر الأكبر للحصول على الطاقة من الدهون . مستعملا المعادلات الكيميائية تتبع خطوات أكسدة الأحماض الدهنية مع حساب كمية الطاقة الناتجة من Stearic acid . (٥ درجات)

- الأكسدة في الوضع بيتا للأحماض الدهنية (سواء مشبع او غير مشبع)



السؤال الثالث:- (١٥ درجة)

أ - أذكر ما تعرفه عن الاستيروولات (٧ درجات)

ب - ٢) الاستيروولات:

وهى عبارة عن مجموعة من المركبات العضوية وتتواجد بكميات مختلفة فى الزيوت والدهون النباتية والحيوانية ويعتبر بيتاسيتوستيرول β -sitosterol من أهم تلك المركبات كمضاد للأكسدة وهذا يمكن استخدامه بتركيز ٠.٠١% أو أكثر . ومن المركبات الأخرى كماسيترول وستيجماستيرول Stigmasterol. وتختلف هذه المركبات عن بعضها فى طول السلسلة الجانبية ونوعية المجاميع المرتبطة بها.

ت - تعمل مضادات الأكسدة كمستقبلات للشقوق الحرة وبالتالي تؤخر أو تثبط مرحلة ال

Initiation أو تؤخر الدخول فى مرحلة ال - Propagation . مستعملا المعادلات

الكيميائية أشرح هذه العبارة بالتفصيل مع ذكر الشروط الواجب توافرها فى مضادات

الأكسدة. (٨ درجات)

١- مضادات الأكسدة Antioxidants:

هى عبارة عن مركبات طبيعية أو صناعية تضاف للزيوت النباتية المعدة للطعام بغرض إعاقة تخزينها التأكسدى وإطالة فترة حفظها وهى تضاف إما منفردة أو على هيئة مخلوط منها مع مساعدات مضادات الأكسدة فى مذيب مسموح به غذائيا.

الشروط الواجب توافرها فى مضاد الأكسدة:

لابد من توفر عدة شروط فى مضاد الأكسدة المستخدم وأهمها ما يلى:

- ١ - تكون عديمة اللون والرائحة.
- ٢ - تكون هى ونواتج أكسبتها بالتركيزات المستخدمة غير سامة أو غير ضارة بالصحة.
- ٣ - تكون خالية تماما من المواد السامة ... (الزرنيخ - الرصاص - النحاس).
- ٤ - لا تقل نسبتها عن ١٠% عند وجودها فى مخلوط من مساعدات مضادات الأكسدة والمادة الحافظة والمذيب.

- ٥ - تمتزج تماما بالزيوت النباتية أثناء التصنيع ولا تنفصل أثناء التخزين.
 ٦ - لا تسبب أى تغير فى لون أو طعم أو رائحة الزيوت أو الغذاء المضاف له.
 ٧ - يفضل أن تكون رخيصة الثمن حتى لا يسبب عبء اقتصادى على الغذاء.
 ٨ - يكون من السهل الكشف عليه وتقديره فى العينة.
 ٩ - يجب أن لا يتحلل بالتسخين على درجات الحرارة المستخدمة.

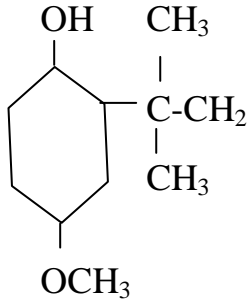
أنواع مضادات الأكسدة: يمكن تقسيم مضادات الأكسدة إلى قسمين رئيسيين:

(أ) مضادات أكسدة صناعية Synthetic antioxidants:

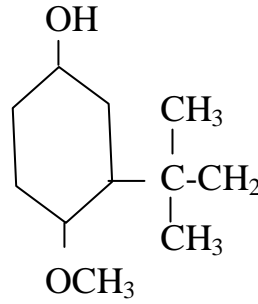
ويقصد بها المواد التى تحضر كيميائيا فى المعامل حيث هناك العديد من تلك المواد المانعة للأكسدة التى يم كن استخدامها لتأخير حدوث التزنخ الأوكسيدى ولكن القليل جدا منه هو المصرح والمسموح باستخدامه وذلك للاعتبارات الصحية ويحد من استخدام هذه المواد القوانين والتشريعات الغذائية ومعظم هذه المواد عبارة عن مركبات فينولية ومن أكثر المواد استخداما ما يلى:

١- Butylated hydroxyl anisole (BHA)

وهو عبارة عن مخلوط من مركبين 2 tertiary 4 hydroxy anisole and 3 وهو tertiary 4 hydroxy anisol وقد بدء استخدام هذا المخلوط فى أواخر الأربعينات ويجب ألا يزيد تركيزه عن ٢٠٠ مليجرام/كيلوجرام عينة وهو قليل الذوبان فى الدهن وعديم الذوبان فى الماء وله مقدرة عالية على تحمل درجات الحرارة المرتفعة ويستخدم فى زيوت التحمير ومنتجات المخازن.



3- tertiary butyl-4-hydroxyanisole

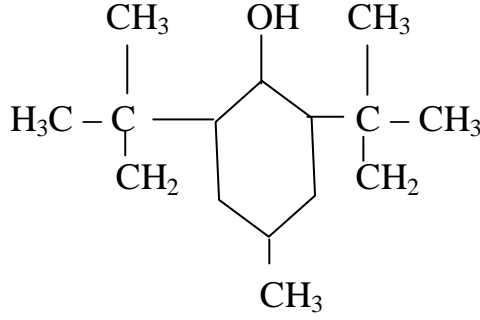


2-tertiary butyl-4-hydroxyanisole

(Butylated Hydroxyanisole)

٢- Butylated hydroxyl toluene (BHT)

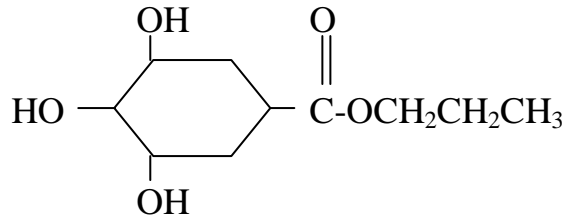
وقد بدء استخدامه فى سنة ١٩٥٤ وهو يماثل المركب السابق فى صفاته ويستخدم بتركيز ٢٠٠ مليجرام/كيلوجرام عينة من الزيت.



Butylated Hydroxytoluene

٣- Propyl gallate (PG)

.. واستخدم منذ أواخر الأربعينات وتركيزه لا يزيد عن ١٠٠ ملليجرام /كيلوجرام عينة ..
ويستخدم في الدهون الغذائية كذلك في انتاج المسلى الصناعى ومنتج ات المخابز لتحمله درجات الحرارة المرتفعة وأيضا في منتجات الألبان.



Propyl Gallate

(ب) مضادات أكسدة طبيعية :Natural Antioxidants

ويقصد بها المركبات المفصولة من مصادرها الطبيعية مثل بعض الزيوت والدهون (نباتية أو حيوانية) التي تتواجد في المواد غير القابلة للتصبن أو تفصل من قلف بعض الأشجار . وقد بدء العودة في استخدام المركبات الطبيعية لمنع حدوث الأمراض الناشئة عن تلك المركبات الصناعية بالإضافة إلى المشاكل الأخرى التي يمكن ذكر بعض منها فيما يلي:

*** التأثير السام Toxicity :**

وجد أن بعض المركبات الصناعية عند إضافتها إلى الأغذية تحدث تأثيرا ساما عند تركيز معين فمثلا يصل التركيز السام لمركب Octyl gallate عند وجوده بكمية ٤.٥ جرام /كيلوجرام عينة ومركب Dodecyl gallate عند وجوده بكمية ٦.٥ جرام /كيلوجرام عينة.

* التغيير فى اللون Discoloration:

وجد من الأبحاث أن لبعض المركبات الصناعية المقدره على التفاعل مع المعادن الموجودة مؤدية بذلك إلى تغير فى اللون فمثلا نجد أن بروبايل جلات Propyl Gallate مع آثار من الحديد تعطى لون أزرق غامق.

P.G. + Traces of iron → Blue black product

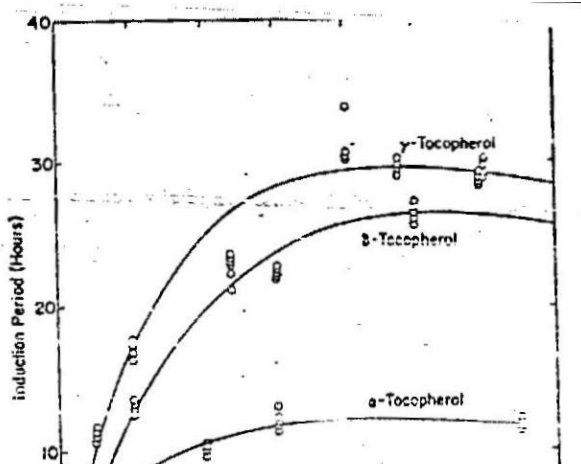
كذلك BHA أو BHT مع آثار من الحديد تعطى لون بنفسجى

BHA or BHT + Traces of iron → Pink color

هذا بالإضافة إلى أنه عند استخدام المركبات الصناعية لابد أن يزيد الكمية المستخدمة طبقا لما هو موضح بالقوانين والتشريعات الغذائية أما فى حالة المركبات الطبيعية فيمكن استخدام أى تركيز بشرط أن لا يؤثر على طعم المنتج. ومن أهم المركبات الطبيعية المفصولة من مصادر طبيعية ويمكن استخدامها كمواد مضادة للأكسدة ما يلى:

(١) التوكوفيرول:

وهو من أهم مضادات الأكسدة الطبيعية الذى يتواجد فى المواد غير القابلة للتصبن فى الزيوت (زيت فول الصويا - زيت جنين الذرة) ويوجد منه أربعة أنواع ألفا، بيتا، جاما، دلتا توكوفيرول . ويعتبر جاما التوكوفيرول أكثرهم تأثيرا كمضاد للأكسدة وأقلهم ألفا توكوفيرول كما يوضح فى الشكل التالى. ويزداد تأثير التوكوفيرول كمضاد للأكسدة فى الت ركيزات المنخفضة وقد وجد أن أقوى تأثير عندما لا يزيد تركيزه عن ٢٥٠ ميكروجرام/جرام عينة وعند زيادة التركيز يقل تأثيره كمضاد للأكسدة.



ion period vs. tocopherols
centration in the lard at 97°C

(٢) الاستيروولات:

يت والدهون
كسدة وهذا
ستيرول

وهى عبارة عن مجموعة
النباتية والحيوانية ويعتبر بيناسيتود
يمكن استخدامه بتركيز ٠.٠١%

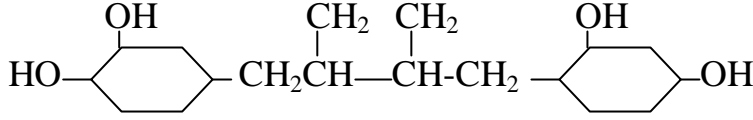
Stigmasterol. وتختلف هذه المركبات عن ب عضها فى طول السلسلة الجانبية ونوعية المجاميع المرتبطة بها.

(٣) الاسكوالين:

وهو من مركبات الهيدروكربون غير المشبعة ويتواجد بكميات كبيرة فى دهون الأسماك وزيت الزيتون.

(٤) Nordihydroguaiaretic acid (NDGA)

ويستخلص من بعض النباتات الصحراوية مثل *Lerrea diveroate cav* حيث يتواجد مختلطا مع الصمغ والشموع في الطبقة السطحية للأوراق في النبات.



Nordihydroguaiaretic acid

ويستخدم كمضاد للأكسدة بكفاءة عالية في حالة الدهون الحيوانية عن الزيوت النباتية ومن أهم استخداماته في منتجات الألبان.

طرق إضافة مضادات الأكسدة:

يمكن إضافة مضادات الأكسدة (صناعية، طبيعية) إلى الأغذية بأحدى الطرق الآتية تبعا لطبيعة المادة الغذائية:

١- الإضافة المباشرة Direct addition:

في هذا الحالة يتم إضافة مضاد الأكسدة المطلوب إلى الغذاء مباشرة مع المزج الجيد لضمان تجانس التوزيع.

٢- المعاملة بالرش Spray treatment:

ويتم في هذه الطريقة إجراء عملية رش لمحلول مضاد الأكسدة للأغذية على السطح. وتستخدم في حالة الأغذية التي يتعرض سطحها للأكسدة بطريقة سريعة.

٣- استخدام مادة حاملة Carrier treatment:

في هذه الطريقة تستخدم أحد مكونات المنتج الغذائي كحامل Carrier لمضاد الأكسدة المستخدم. وتعتبر التوابل والفلفل من المواد التي يمكن استخدامها لهذا الغرض أثناء صناعة السجق Sausage. ويمكن استخدام زيت الخروع كحامل لمضاد الأكسدة نظرا لاحتوائه على مجموعة أيدروكسيل - وذلك في حالة مضاد الأكسدة الذي درجة إذابته في الزيت قليلة.

٤- الإضافة في مواد التعبئة Packaging treatment:

نجد أنه في بعض الأغذية ومنتجاتها تضاف مضادات الأكسدة في الأغلفة الخاصة بها حيث تنتقل Migration من سطح الغلاف إلى المادة الغذائية. ونجد أنه في بعض الأحيان يحدث انتقال للدهن من المادة الغذائية في الداخل إلى السطح ويساعد وجود تلك المواد على تأخير حدوث الفساد.

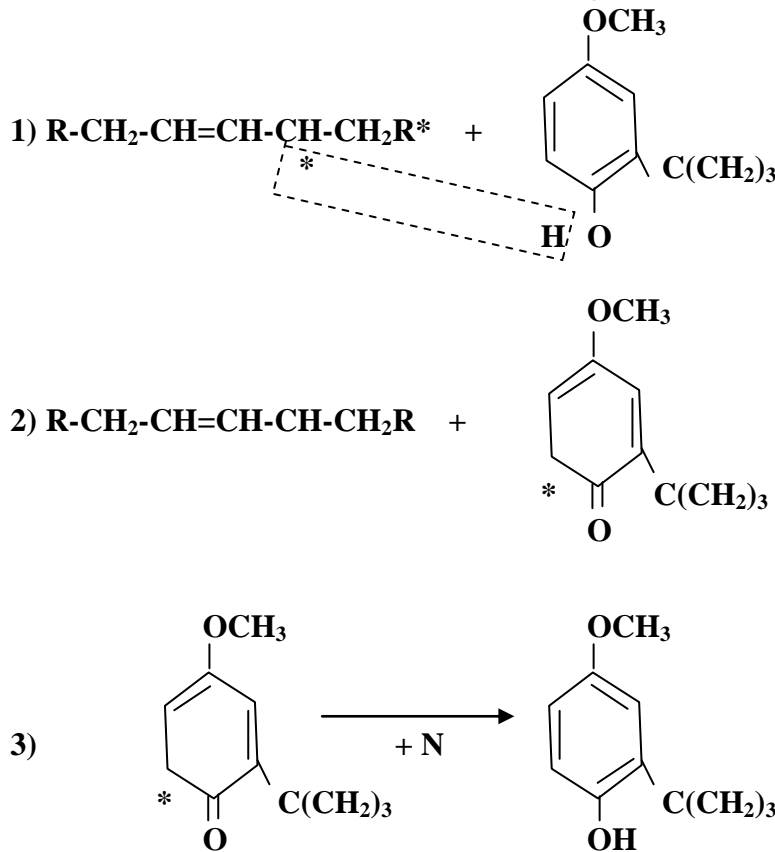
دور مضادات الأكسدة Function role of antioxidants:

أن الدراسات والأبحاث التي أجريت لمعرفة دور مضادات الأكسدة لمنع أو تقلي ل الأكسدة للزيوت أو الدهون الغذائية أكدت وجود أكثر من تفاعل يمكن حدوثه . وحيث أنه من المعروف أن

تفاعلات الأكسدة الذاتية تبدأ بتكوين أصول حرة Free radical التي تساعد على بدء التفاعل مسببة الفساد. فإذا أمكننا إزالتها أو إيقاف نشاطها في البداية من وسط التفاعل نتمكن من إيقاف الأكسدة الذاتية في المراحل المبكرة قبل إنتاج المركبات النهائية المسؤولة عن إعطاء الرائحة المميزة للترنخ. وتعتبر مضادات الأكسدة مواد يمكنها أن تتفاعل مع الأصول الحرة وإعطاء مركبات غير ضارة وبالتالي تزيد من حفظ الزيوت والدهون.

هذا وقد وضعت عدة نظريات لتفسير دور مضادات الأكسدة ومن هذه النظريات والاقتراعات ما يلي:
١- انتقال الأيدروجين:

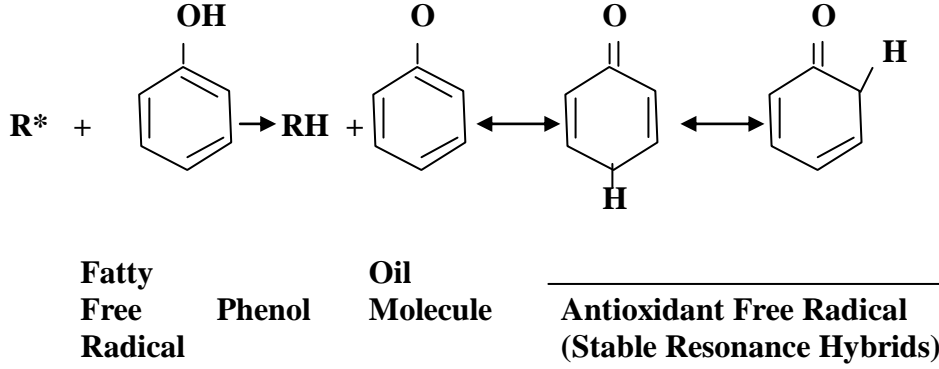
حيث يقوم مضاد الأكسدة بإضافة ذرة الأيدروجين التي يحملها من ضمن تركيبه إلى جزيء الحامض الدهني الذي نزع منه ذرة الأيدروجين وأصبح أصل حر. وفي نفس الوقت يأخذ هو نفسه ذرة الأيدروجين المنزوع وهكذا .. ويمكن إيضاح ذلك في الشكل التالي.



Probable reaction of antioxidant with unsaturated lipid

٢- تحويل الأصول الحرة إلى مركبات غير نشطة:

وتعتمد هذه النظرية على تفاعل مضاد الأكسدة (AH) مع الأصل الحر المتكون R* وتحويله إلى مركب غير قادر على التفاعل لانتاج أصول حرة خلال المرحلة التحضيرية والوسيطه ويمكن تمثيل التفاعل المقترح كما يلي:



Phenolic antioxidant mechanism in vegetable oil

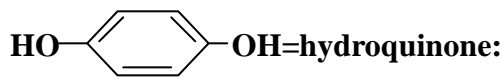
أو بمعنى آخر فإنه طبقاً لهذه النظرية فإن دور مضاد الأكسدة لا يقوم بالاتحاد مع الأكسجين أو امتصاصه ولكن يتم بالاتحاد مع الأصول الحرة المتكونة.
٣- تكوين رابطة أيروجين:

طبقاً لهذه النظرية يتم دور عمل مضاد الأكسدة عن طريق تكوين رابطة أيروجينية ما بين مضاد الأكسدة على مجاميع الأيدروكسيل والمادة الدهنية مؤدية بذلك تثبيط التفاعل . وأمكن إثبات هذه النظرية عن طريق استخدام جهاز الأشعة تحت الحمراء .

من الشكل السابق نجد أن مجاميع OH تظهر أو تعطى امتصاص على 3670 cm⁻¹ ولكن عند إضافة المادة الدهنية مع مضاد الأكسدة أعطت امتصاص بعيد عن السابق وظهر عند 3480 cm⁻¹ وهذا يدل على تكوين الرابطة الأيدروجينية . وقد وجد أن الرابطة الأيدروجينية تتكون حتماً على التركيزات القليلة من مضاد الأكسدة 0.01%.

٤- تفاعل مضاد الأكسدة مع الأصول الحرة والأصول الحرة المرتبطة بالأكسجين:

تبعاً لهذا الاقتراح نجد أن مضاد الأكسدة يتفاعل مع الأصول الحرة R* أو مع الأصول الحرة المرتبطة بالأكسجين RO₂ oxygenated free radical أو مع ناتجات الأكسدة الأولية RO₂H primary oxidation product hydroperoxide متحولة في النهاية إلى مركبات ثابتة ويمكن تمثيل خطوات التفاعل المقترحة باستخدام هيدروكينون Hydroquinone فيما يلي:



(semiquinone)

