



امتحان : الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي 2012/ 2013
لطلاب الفرقة : الثالثة "شعبة الكيمياء الحيوية"
الامتحان النظري النهائي لمقرر كيمياء الليبيدات

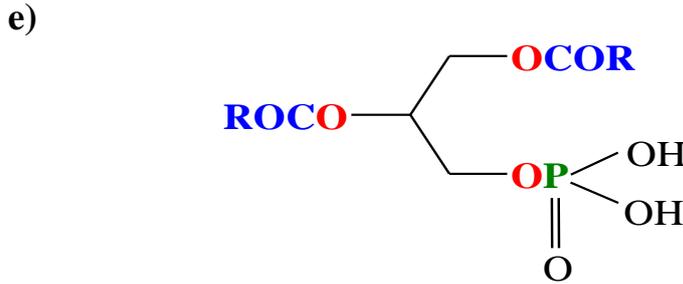
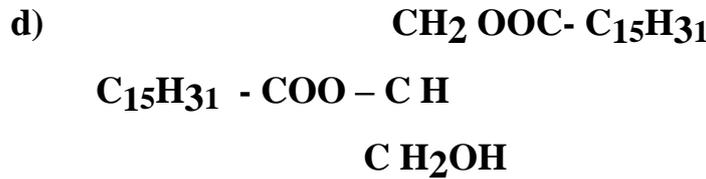
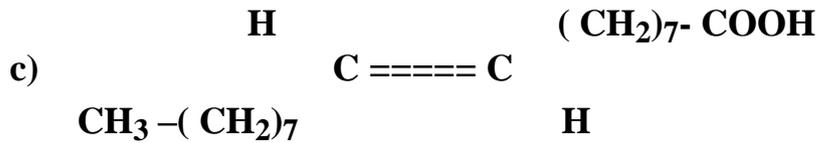
جامعة بنها
كلية الزراعة
قسم الكيمياء الحيوية

أجب عن الأسئلة التالية :-

السؤال الأول:- (15 درجة)

- (أ) تلعب مضادات الأكسدة دورا هاما في اطالة فترة حفظ الزيوت والدهون .
- أكتب عن الشروط الواجب توافرها .
- أكتب الرمز البنائي لاثنتين منها .
(ب) أكتب عن الأكسدة الذاتية للزيوت والدهون.

(ج) استنتج اسم كل من الصيغ البنائية التالية :



السؤال الثاني:- (15 درجة)

- (أ) حمض دهني (أ) عند معاملته بالأوزون نتج المركب (ب) رمزة الجزيئي $\text{C}_{16}\text{H}_{30}\text{O}_5$ وعند تحليله
مانيا نتج المركبان (ج) رمزة الجزيئي $\text{C}_9\text{H}_{18}\text{O}_2$ و المركب (د) رمزة الجزيئي $\text{C}_7\text{H}_{12}\text{O}_4$.
استنتج الرموز البنائية للمركبات (أ) و(ب) و(ج) و(د) .

(ب) تتفاعل الأحماض الدهنية عن طريق مجموعة الكربوكسيل . وضح بالمعادلات عن أربعة منها .

بعده



اجابة الامتحان : النظرى النهائى لمادة كيمياء الليبيدات
لطلاب الفرقة : الثالثة شعبة الكيمياء الحيوية
الفصل الدراسى : الأول للعام الجامعى 2012/ 2013

جامعة بنها
كلية الزراعة
قسم الكيمياء الحيوية الزراعية

اجابة السؤال الأول :

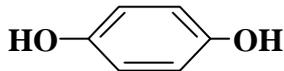
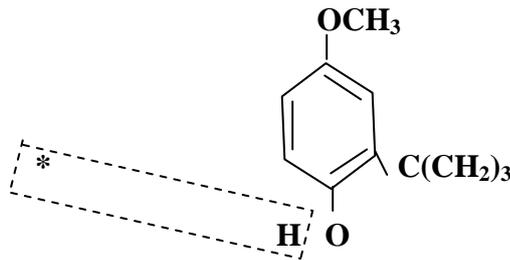
أ) مضادات الأكسدة **Antioxidants** :

هى عبارة عن مركبات طبيعية أو صناعية تضاف للزيوت النباتية المعدة للطعام بغرض إعاقة تزنخها 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:

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

- 1- تكون عديمة اللون والرائحة.
 - 2- تكون هى ونواتج أكسدتها بالتركيزات المستخدمة غير سامة أو غير ضارة بالصحة.
 - 3- تكون خالية تماما من المواد السامة ... (الزرنيخ – الرصاص – النحاس).
 - 4- لا تقل نسبتها عن 10% عند وجودها فى مخلوط من مساعدات مضادات الأكسدة والمادة الحافظة والمذيب.
 - 5- تمتزج تماما بالزيوت النباتية أثناء التصنيع ولا تنفصل أثناء التخزين.
 - 6- لا تسبب أى تغير فى لون أو طعم أو رائحة الزيوت أو الغذاء المضاف له.
 - 7- يفضل أن تكون رخيصة الثمن حتى لا يسبب عبء اقتصادى على الغذاء.
 - 8- يكون من السهل الكشف عليه وتقديره فى العينة.
 - 9- يجب أن لا يتحلل بالتسخين على درجات الحرارة المستخدمة.
- نظريات تفسير دور مضادات الأكسدة ما يلى:



=hydroquinone:

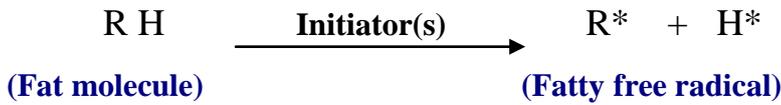
أ) الأكسدة الذاتية :Autoxidation

يقصد بها أن نواتج التفاعل تساعد وتسرع من سرعة التفاعل. وفي حالة الزيوت والدهون عند حدوث أكسدة لها وتكوين البيروكسيدات أى أنه كلما زاد تركيز البيروكسيد يزداد معه معدل التفاعل لذلك ينصح بعدم إضافة زيت مزنخ إلى آخر طازج لأننا بهذه الطريقة نساعد على فساد الزيت السليم وبالتالي نرى أنه عند حدوث تزنج للزيت بفضل عدم استخدامه في الغذاء ولكن يمكن استعماله في صناعة الصابون.

ويمكن تلخيص خطوات الأكسدة الذاتية في المراحل التالية:

1- المرحلة التحضيرية :Initiation

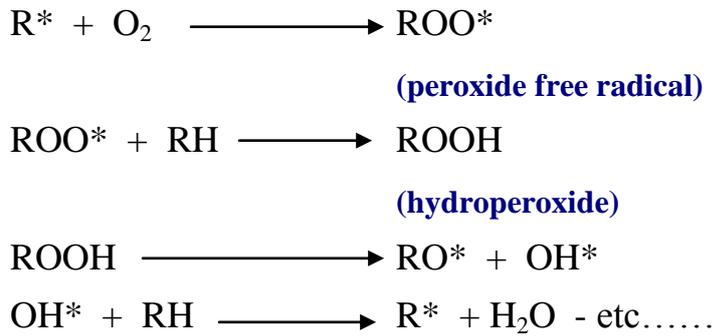
وتختص هذه الفترة أساسا بتحويل الزيت أو الدهن إلى اصول حرة غير ثابتة.



ويساعد على حدوث تلك الفترة وجود الضوء وخاصة الأشعة فوق البنفسجية (U.V.) والحرارة والمعادن.

2- المرحلة الوسطية :Propagation

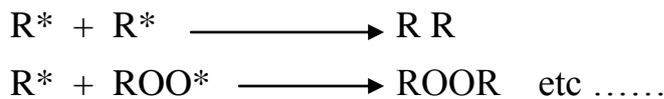
وفي هذه المرحلة نجد أن R^* المتكونة في المرحلة السابقة تتحد مع الأكسجين الجوى وتكون البيروكسيد الذى يتحد مع جزئ دهن آخر وتكوين R^* عديدة وبيروكسيد جديد. وهكذا



وفي خلال هذه المرحلة وخاصة في وجود العوامل المساعدة على الأكسدة يحدث تكسير للبيروكسيدات مؤدية بذلك إلى إنتاج عدد كبير من الأدهيدات والكيثونات والأحماض العضوية المسؤولة عن إنتاج الرائحة والطعم الخاص بالزيوت المتزنخة.

3- المرحلة النهائية :Termination

وتحدث هذه المرحلة من الأكسدة عندما يقل نشاط الأصول الحرة المنشطة المتكونة وذلك عن طريق اتحادها مع بعض.

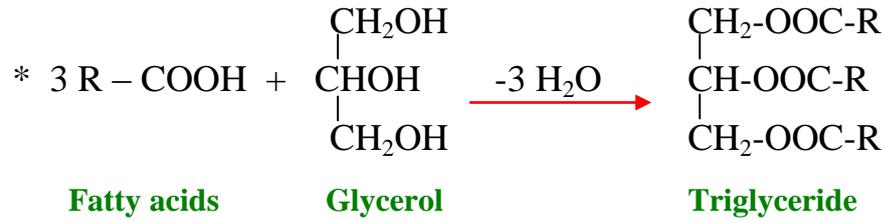


خلال الفترة التحضيرية يزداد مقاومة الزيوت للأكسدة الذاتية وتتوقف هذه الفترة على حسب طبيعة الزيت ومحتواه من الأحماض الدهنية غير المشبعة والمشبعة والمواد المضادة للأكسدة الموجودة طبيعيا.

(ب)

(ب) تفاعلات مجموعة الكربوكسيل: يختار الطالب 3 من مما يلي:

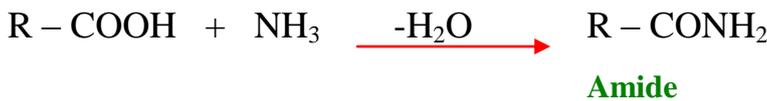
(1) تتفاعل الأحماض الدهنية مع الكحولات عديدة مجاميع الهيدروكسيل (الجليسرين) وتنتج جليسرید بينما تتفاعل مع الكحولات الأليفاتية طويلة السلسلة منتجة شموع كما يلي:



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



(3) التفاعل مع الأمونيا:



(4) التفاعل مع كلوريد الثيونيل $SOCl_2$:

تتفاعل الأحماض الدهنية مع ثيونيل كلوريد وتعطى كلوريد الحمض الدهني.



Thionyl chloride

(5) التفاعل مع القلويات المعدنية:

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



Stearic acid

Sod. stearate (صابون صلب)

(6) إختزال مجموعة الكربوكسيل في الأحماض المشبعة:

تختزل مجموعة الكربوكسيل في الأحماض الدهنية إلى مجموعة كحول وذلك في وجود عوامل مساعدة تحت ضغط مرتفع 200 ضغط جوى ودرجة حرارة مرتفعة 320°م.

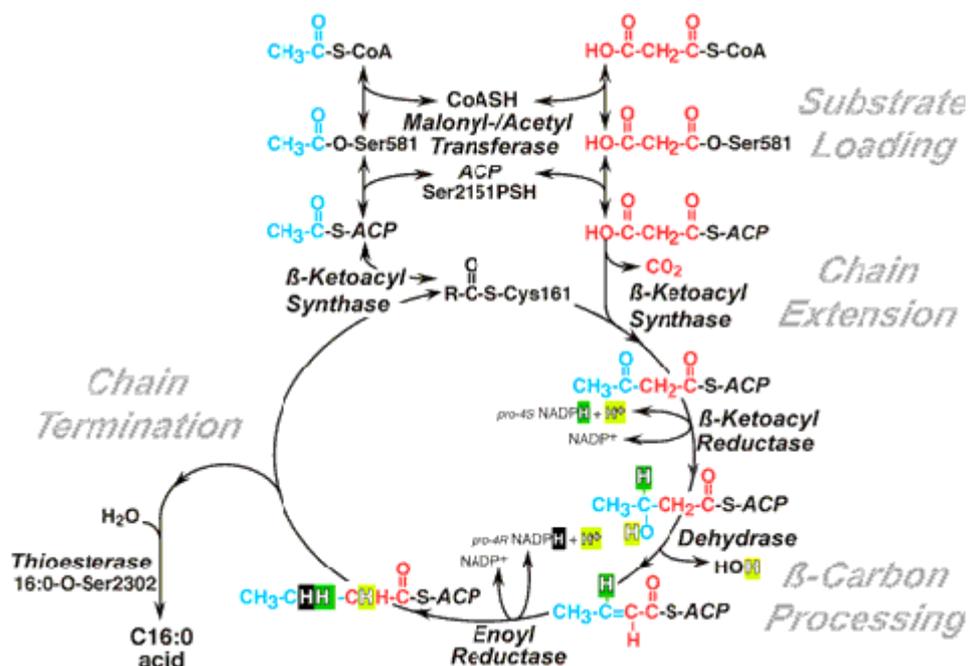


Capric acid

Capryl alcohol

السؤال الأول

1- خطوات التخليق الحيوي للأحماض الدهنية المشبعة.



2- تقسيم الجلسريدات تبعاً لأنواع الأحماض الدهنية

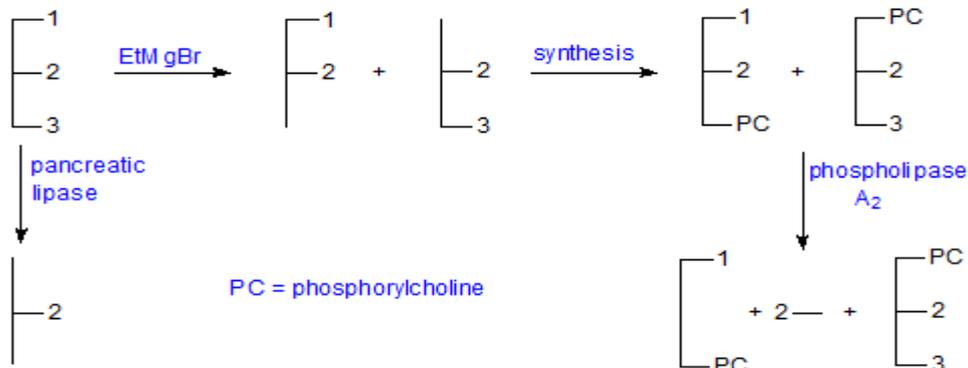
- جلسريدات ثلاثية احادية الحامض
- جلسريدات ثلاثية ثنائية الحامض
- جلسريدات ثلاثية ثلاثية الحامض
- ثم يقوم الطالب بشرح السابق بالتفصيل

3- دور مجاميع الحماية للجلسريدات مع ذكر كيفية ادخال و ازالة هذه المجاميع
يقوم الطالب بشرح المعادلات الخاصة بذلك

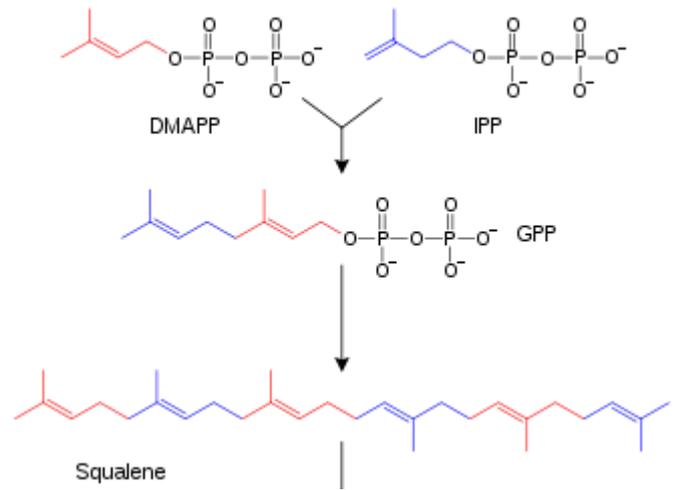
السؤال الثاني

1- طريقة Brockerhoff

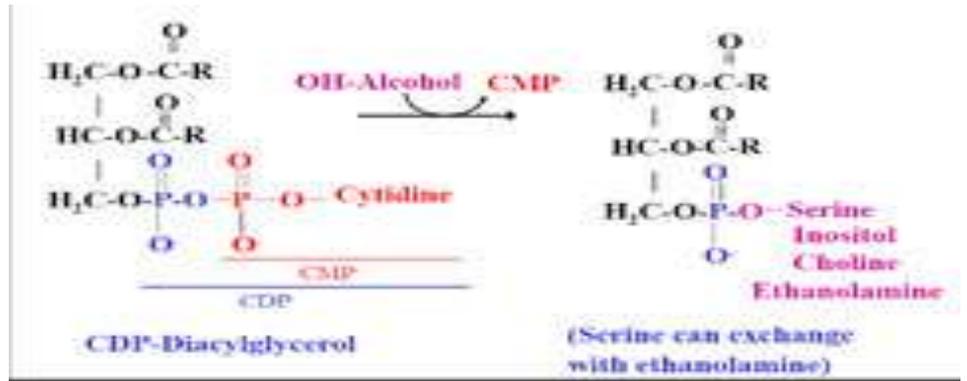
طريقة انزيمية لمعرفة موضع مجاميع الاسيل لذرات الكربون 1 و 2 و 3



2- الاسكوالين من الايزوبنتنيل بيرو فوسفات



3- طريقة De Novo لتخليق الفوسفوجلسريدات.



4- فصل الأحماض الدهنيه

GC-TLC-HPLC- ثم يقوم الطالب بشرح اثنان بالتفصيل