

المحاضرة 01

تاريخ علم الكيمياء الحيوية:

بداية علم الكيمياء الحيوية حصلت عندما تم اكتشاف الإنزيم الأول في عام 1833 والذي يعرف حاليًا باسم إنزيم الأميليز من قبل أنسيلم باين

Eduard Buchner إدوارد بوخنر

مثل نظرية الأيض التي وضعها العالم ويوستوس فون ليبيج عام 1842

و دراسات أنطوان لافوازييه كيميائي فرنسي اشتهر بأبحاثه غير المسبوقة عن غاز الأوكسجين ودوره في عملية الاحتراق. احدث ثورة في علم الكيمياء، وحولته من البحث النوعي إلى الكمي.

1

تم تقسيم الكيمياء الحيوية إلى ثلاثة اتجاهات رئيسية وهي:

دراسة وظيفة المركبات الحيوية داخل الخلايا والعلاقة بينها وبين وظائف الاعضاء والأنسجة، وسمى هذا المجال بالكيمياء الحيوية الوظيفية

دراسة فيزيولوجية لمكونات الخلايا الحية والتحولات الغذائية وانتاج الطاقة، وسمى هذا المجال بالكيمياء الحيوية الفسيولوجية والحركية

دراسة التركيب الكيميائي لمكونات الخلايا من حيث النوع والكم، وسمى هذا المجال بالكيمياء الحيوية التركيبية

مجالات دراسة علم الكيمياء الحيوية

الجينات

الهرمونات وعمليات الأيض

عمليات الهضم

التركيب الكيميائي للمواد الحية

المركبات الأساسية في علم الكيمياء الحيوية:

الأحماض النووية

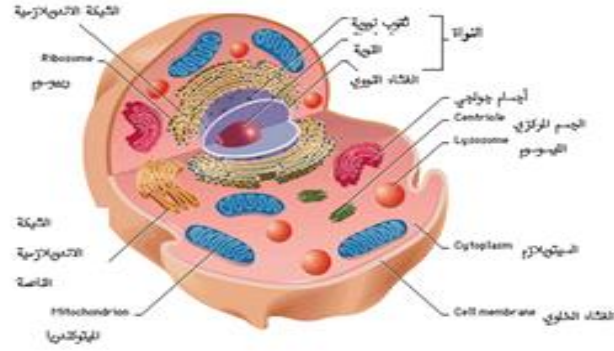
البروتينات

الدهون

الكربوهيدرات

2

المحاضرة 02



3

مكونات الخلية

السيتوبلازم: يقوم بحماية الخلية بجانب السماح بمرور بعض المكونات مثل الماء وبعض المواد

الجسم المركزي: يقع بجانب النواة و يقوم بدور في عملية انقسام الخلية

الميتوكوندريا: استخلاص الطاقة من المواد الغذائية الرئيسية داخل الخلية كيميائياً مع الأكسجين بتأثير الإنزيمات

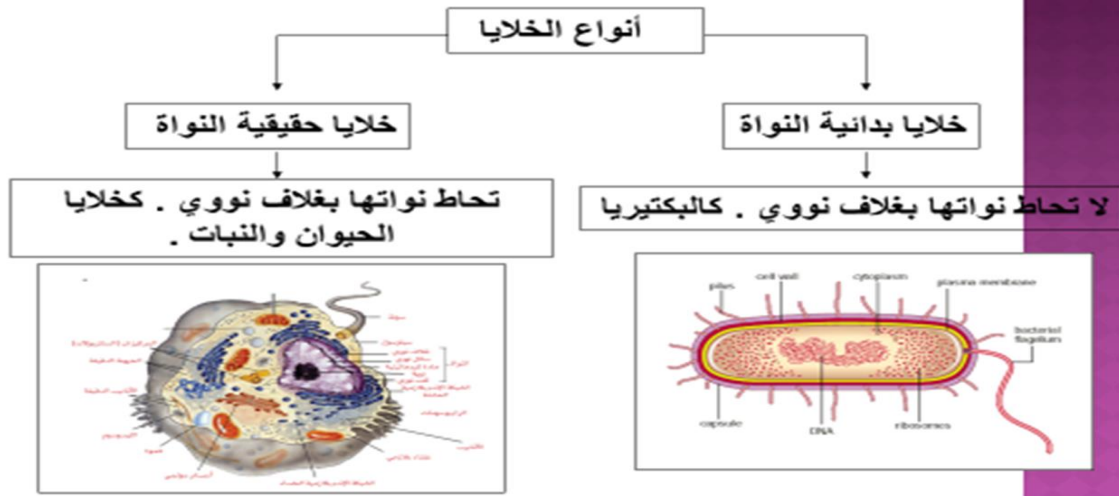
جهاز جولجي: ويجمع الجزيئات التي طُوِّجت من قبل الشبكة الإندوبلازمية، لتُطهى خارج الخلية

الشبكة الإندوبلازمية: وتتركب من بروتينات ودهون وهي نوعان :
الاول: النوع المحبب ويسمى ريبوسوم و يقوم بدور فعال في تكوين البروتينات بخلايا الجسم
الثاني: الملس ويتصل بالأغشية المحيطة بالنواة و يعمل على تكوين الدهون وايض الادوية

الليزوسوم lysosome: وتتركب ايضا من دهون و بروتينات و تحوي فراغات بها بعض الإنزيمات وتعمل على المساهمة في عمليات الهضم داخل الخلية

النواة هي التركيب الذي ينظم عمليات الخلية، وهي مركز التحكم في الخلية، وهي التي تتحكم بالتفاعلات الكيميائية التي تحدث في الخلية وعمليات تولدها.

الريبوسومات : العضيات التي تعالج التعليمات الوراثية للخلية لتكوين البروتينات، ويمكن لهذه العضيات أن تطفو بحرية في السيتوبلازم



- **التكاثر:**
- ويتجلى في قدرة الخلية على الانقسام وزيادة أعدادها.
- **النمو:**
- ويتجلى في قدرة الخلية على زيادة الحجم إلى مستوى معين تحدده النسبة الثابتة بين حجم الخلية وحجم السيتوبلازم.
- **الاستقلاب:**
- والذي يتجلى في قدرة الخلية على تمثيل المواد الغذائية، وتحويلها إلى مواد مفيدة لبناء وترميم مكوناتها وعضياتها، وكذلك للحصول على الطاقة اللازمة لقيامها بوظائفها الحيوية.
- **التنفس:** تستطيع الخلية اخذ الأوكسجين، وطرح غاز ثاني أكسيد الكربون.
- **التنبه:**
- وهو قدرة الخلية على الاستجابة للمؤثرات الخارجية الكيميائية أو الفيزيائية.
- **الامتصاص:**
- تمتص الخلايا المواد الغذائية المهضومة أو البسيطة بطرق نقل مختلفة عبر الغشاء السيتوبلازمي.
- **الإفراز:**
- تستطيع أنواع كثيرة من الخلايا ولا سيما الغدية منها طرح مفرزات ذات تراكيب متنوعة بحسب نوع الخلية.
- **الحركة:**
- حيث تستطيع بعض أنواع الخلايا التنقل من مكان إلى آخر بوساطة أرجل كاذبة، كما هو الحال في الكريات البيض أو البلاعم حيث تنتقل من نسيج إلى آخر.
- **الناقلية:**
- وتمثل في قدرة الخلايا على نقل التنبه من مكان حدوثه إلى أماكن أخرى من الخلية نفسها أو إلى الخلايا المجاورة.

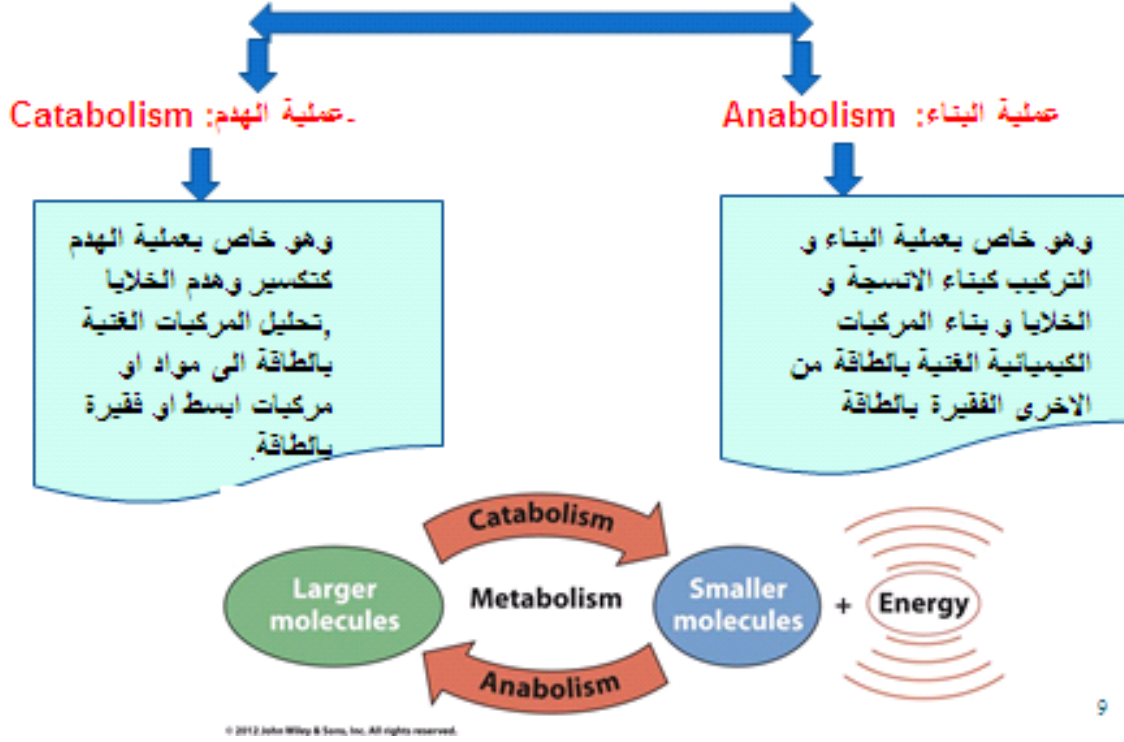
المحاضرة 03

مفهوم التمثيل الغذائي :

أو ما يسمى بعملية الأيض، يأتيه مجموع التفاعلات الكيميائية التي تحدث داخل كل خلية من خلايا الكائنات الحية، والتي تعمل على توفير الطاقة للعملية الحيوية وإنتاج المواد العضوية الجديدة.



التمثيل الغذائي: Metabolism



مصادر الطاقة في المجهود البدني :

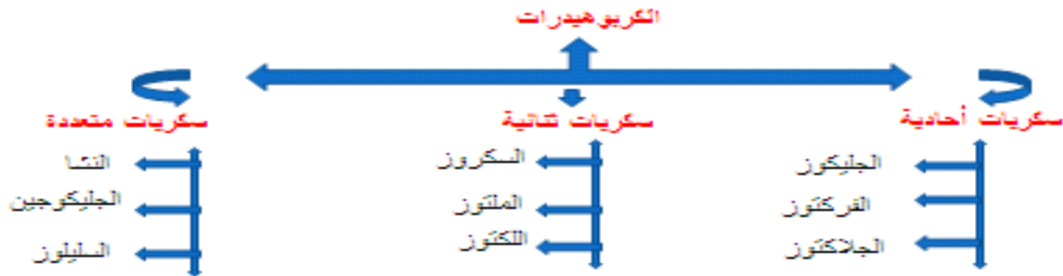
عندما يتطلب استخدام جزء من الطاقة لأداء عمل أو جهد معين فإن الطاقة يتم أخذها من ثلاثي أدونيزين الفوسفات ATP.

الجسم لديه مخزون محدد من ثلاثي أدونيزين الفوسفات، ويتم استخدام هذا المخزون بشكل سريع جداً ولكن يتم إعادة بناء ثلاثي أدونيزين الفوسفات ATP بعدة طرق .
هناك (3) أنظمة يتم بها إنتاج ثلاثي أدونيزين الفوسفات وهي :

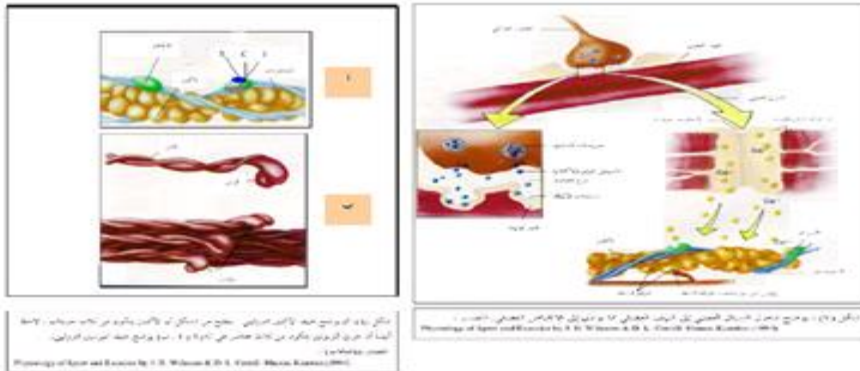
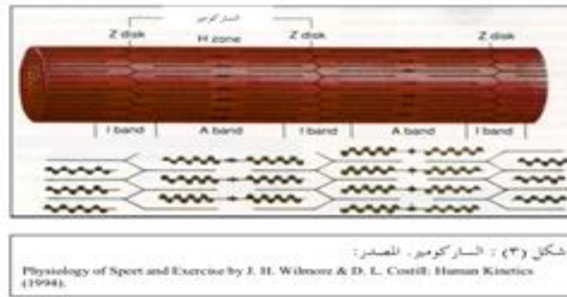
- المصدر السريع نظام الطاقة ثلاثي أدونيزين الفوسفات - فوسفوكرياتين.
- المصدر قصير الامد (التحليل اللاهوائي للجلايكوجين) نظام الطاقة حمض اللاكتيك .
- المصدر طويل الامد (نظام الطاقة الهوائي)

المحاضرة الرابعة : الكربوهيدرات

عبارة عن مجموعة من مركبات تتكون اساسا من الكربون والهيدروجين والاكسجين ، ويلاحظ ان الهيدروجين والاكسجين يوجدان بنسبة ما يوجدان في الماء وتوجد الكربوهيدرات في الطعام صورة سكريات او نشويات او جليكوجين ، وان التركيب الكيميائي للسكريات هو الذي يحدد خصائصها ووظائفها في الانسجة الحية وكيف يتم تكوين النشاء وتحللها



11



12

أنواع الألياف العضلية:

الألياف الحمراء أو الألياف بطيئة الانقباض:

تسمى أيضا بالألياف الحمراء **Fibres rouges** أو الألياف من النوع الأول **Fibres de type 1**، تنقبض بصورة أبطأ وهذا راجع للعدد القليل من الألياف ذات حجم صغير تتميز باللون الأحمر لإحتوائها على الميوغلوبين **Myoglobin**

الألياف البيضاء أو الألياف سريعة الانقباض:

تسمى أيضا بالألياف البيضاء **Fibres blanches** أو الألياف من النوع الثاني **Fibres de type 2**، وهي ألياف ذات حجم كبير لديها القدرة على الإنقباض بسرعة

العوامل المؤثرة في تمثيل كربوهيدرات العضلات أثناء التدريب البدني



15

المحاضرة الخامسة : الدهون :

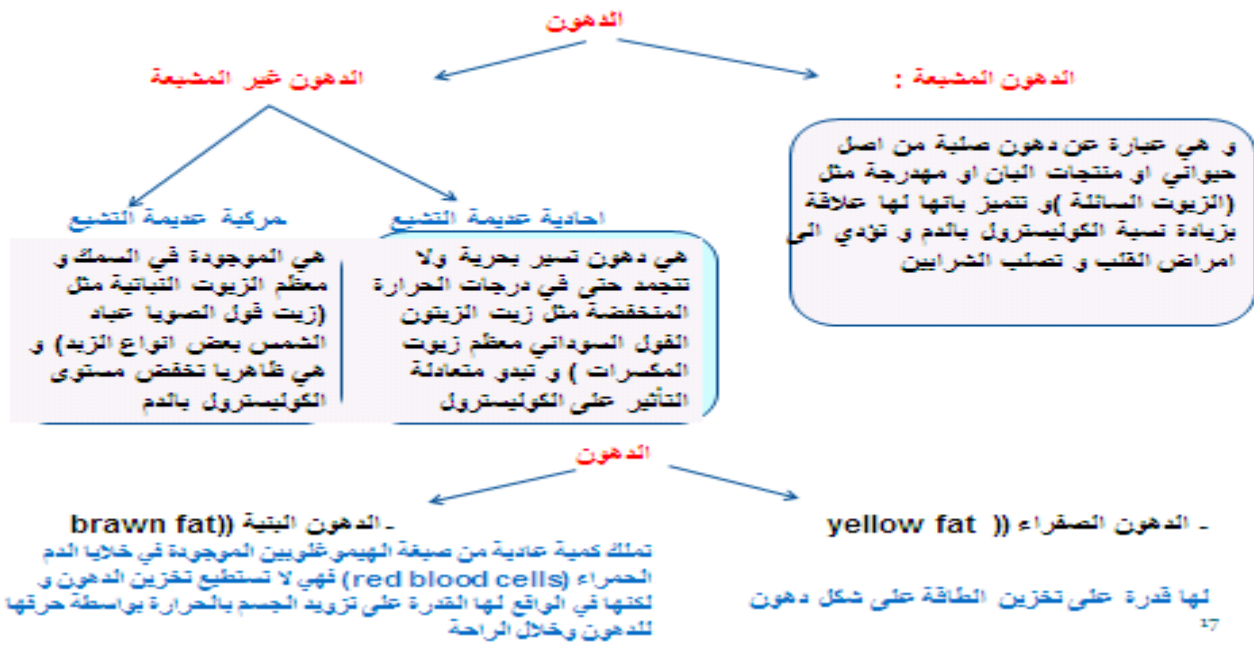
الدهون:

تعد الدهون من اغنى مصادر الغذاء لتوفير الطاقة لجسم الانسان و ذلك لانها تعد الاكثر تركيزا في سرعتها الحرارية

الدهون:



16



- دهون الدم -

<p>• بروتينات دهنية ذات كثافة واطنة:</p> <p style="text-align: center;">ldl low density (linonprofein</p> <p>تحتوي هذه البروتينات الدهنية على نحو (40-50%) من الكوليسترول وبهذا تكون نحو ثلثي الكوليسترول الموجود في الدم وتتكون في الكبد وظيفتها نقل الكوليسترول من الكبد الى الخلايا و الانسجة و عادة يكون هذا البروتين في النساء اقل من الرجال قليلا باستثناء مدة اليأس عند توقف الطمث ان الحجم الصغير لجزيئة (ldl) و التركيز العالي للكوليسترول في الدم يجعل جزيئات ldl تجد طريقها الى الشرايين فتكون عقد دهنية ترتبط مباشرة بتطور انسداد الشرايين لذا يعتقد ان ارتفاع نسبة التركيز ldl في الدم يعطينا مؤشرا تطور حدوث امراض القلب</p>	<p>• بروتينات دهنية ذات كثافة عالية :</p> <p style="text-align: center;">hdl highdensity lipoprotein)</p> <p>هذه البروتينات مفيدة من ناحية تقليل فرص الاصابة بمرضى تصلب الشرايين (protective) وهي ضد امراض القلب و الشرايين</p>	<p>الدهون البروتينية :</p> <p>و هي مجموعة من الجزيئات الحياتية (biomolecules) ناتجة من اتحاد بعض الدهون مع البروتينات لتكون الدهون البروتينية ان الجزء الدهني المتحد بالبروتين و هو ثلاثي اسيل كليسروول حر (او مؤستر) بنسب معينة و توجد الدهون البروتينية في غلاف المايتوكوتريا و الشبكة الاندوبلازمية و غلاف النواة</p>
---	---	--

المحاضرة 06

البروتينات

- وهي مواد عضوية نتروجينية معقدة التركيب ذات اوزان جزيئية عالية من (13) الف الى عدة ملايين موجودة في الخلايا الحيوانية و النباتية حيث تكون نسبة عالية من بروتوبلازم الخلية و جدارها وتتحلل بفعل الاحماض و القواعد و الانزيمات الى وحدات جزئية اصغر تسمى الاحماض الامينية (amino acids) وتعد البروتينات من اهم المركبات البنائية الاساسية للانسجة و الخلايا العضلية اذ تساعد الجسم في عملية النمو و استبدال الخلايا المستهلكة البروتينات عبارة عن مركبات امينية تتميز بوجود النيتروجين في تركيبها بالإضافة إلى **الكربون والهيدروجين والأوكسجين** ويطلق عليها الأحماض الامينية وهذه الأحماض ترتبط ببعضها عن طريق روابط اميدية تعرف بالروابط الببتيدية

مصادر البروتينات :

هناك مصدرين رئيسيين يحصل الانسان منهما على البروتينات هما :

1- مصادر بروتينية حيوانية :

و هي المصادر التي تأتي من الحيوانات مثل (اللبن و مشتقاته الاسماك اللحوم المختلفة الدواجن البيض

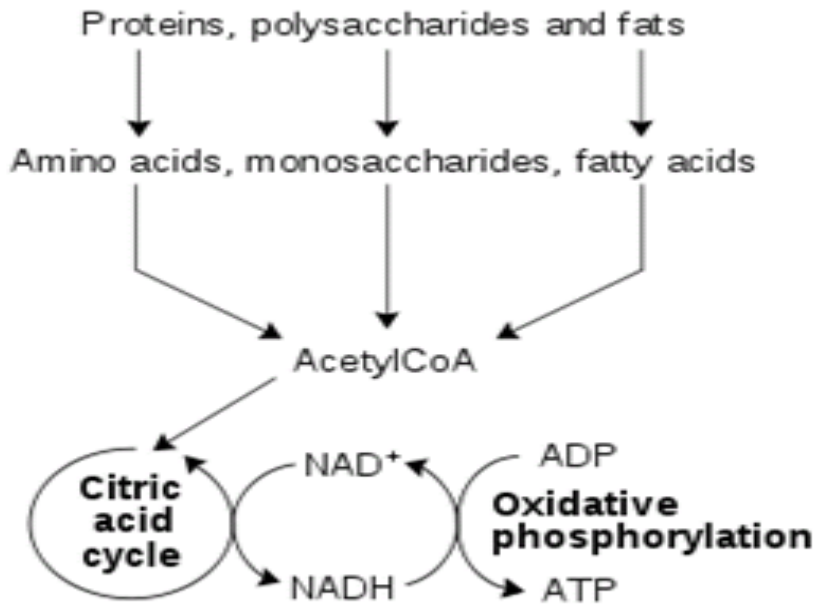
2- مصادر بروتينية نباتية :

و التي في مقدمتها (فول الصويا وهي من اغنى المصادر النباتية بالبروتينات يأتي بعده الفاصوليا البطاطس العدس الارز كما وتوجد البروتينات بكميات قليلة في كل من الحمص الذرة الخبز الشعير

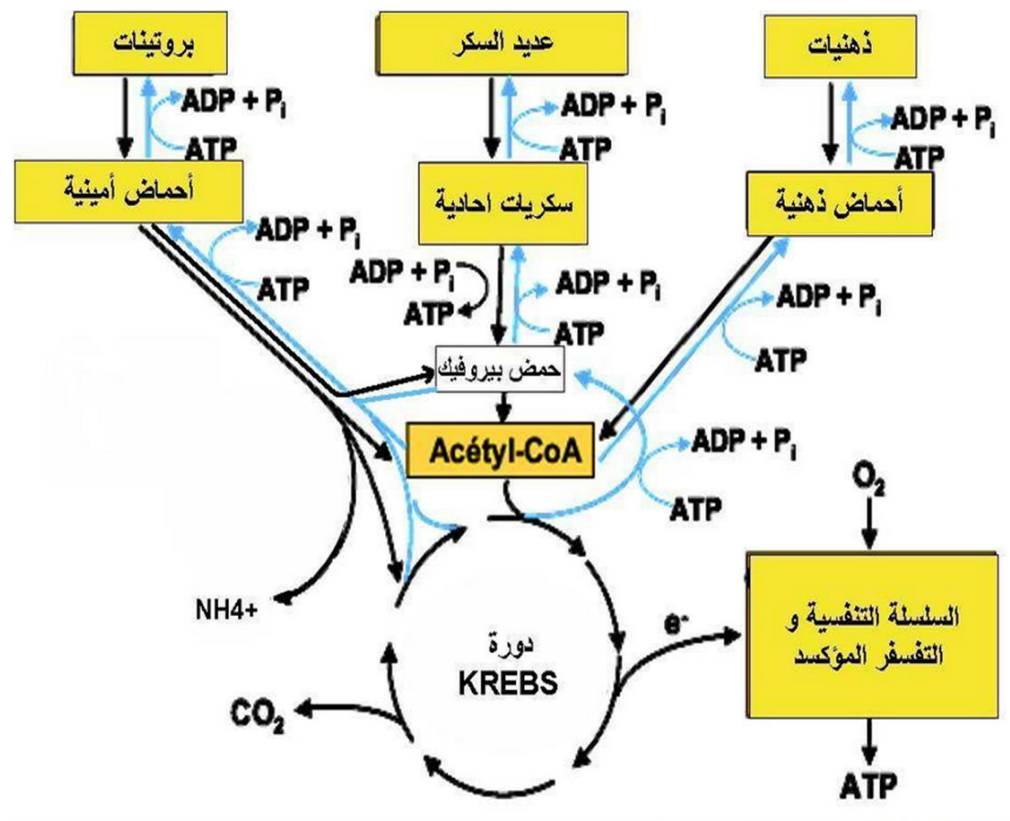
بفعل إنزيمات البنكرياس **التريبسين والكيمو ترپسين** يتحول البروتين من عديد الببتيد الى ثنائي الببتيد

أحماض امينية غير أساسية	أحماض امينية أساسية
تيروسين	الليسين
سستائين- الانين	ليوسين
سيرين- حمض الجلوتاميك	ايزوليوسين
حمض الاسبارتك	مثيونين
هيدروكسي بولين	فينيل الانين
برولين	ثريونين
جليسين	فالين
جلوتامين	ترتوفان
ستين	هستيدين (للأطفال)

الدرس السابع : ايض الكربوهيدرات والدهون والبروتينات:

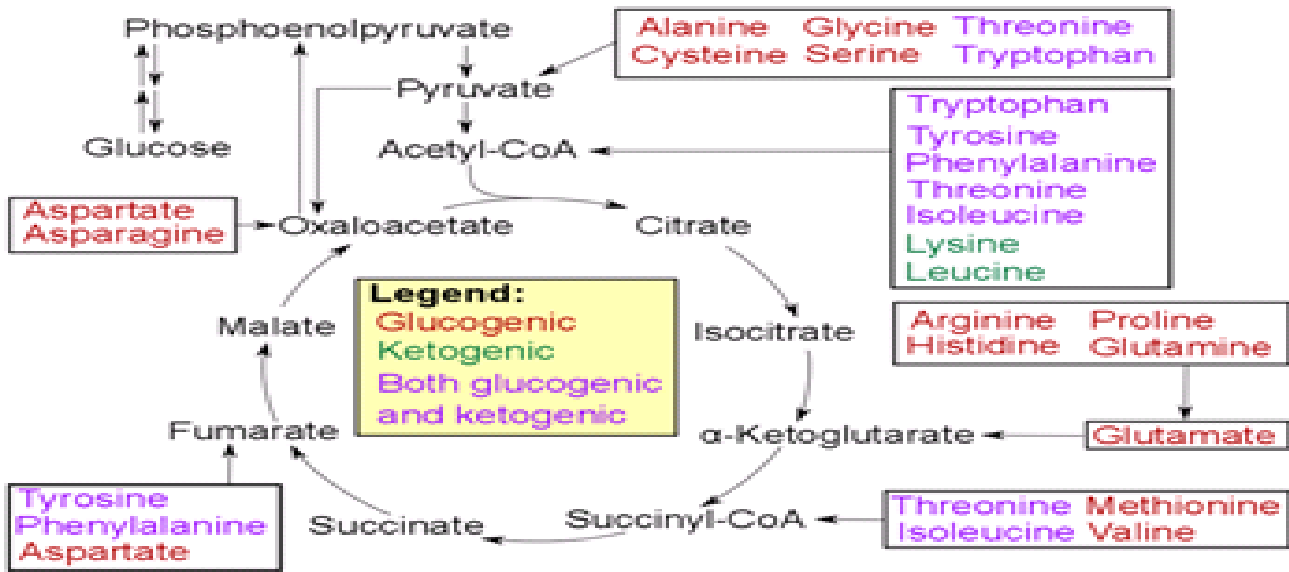


مخطط مبسط للمرحلة الأولى لتكسير الكربوهيدرات، والدهون و البروتينات، (ينتج Acetyl-CoA التشاء = يولي سكاريدز : والجلوكوز والفركتوز = موتوسكاريدز.



تهضم الكربوهيدرات والبروتينات والدهون في الأمعاء، حيث تجري
تفكيكها إلى وحداتها الأساسية:
الكربوهيدرات إلى السكريات
البروتينات إلى الأحماض الأمينية
الدهون إلى الأحماض الدهنية والجليسول

توجد 4 سعرات حرارية في كل غرام من الكربوهيدرات أو من
البروتين
توجد 9 سعرات حرارية في كل غرام من الدهون



تحليل الكربوهيدرات

• في الفم:

النشاء ← سكر ثنائي

• في المعدة:

السكريات المعقدة ← سكر ثنائي

سكر ثنائي ← سكر أحادي

• في الاثنى عشر:

السكريات الثنائية ← سكريات أحادية



الدرس التاسع : المركبات المعدنية

الأملاح المعدنية

يحتوي الجسم على ما يقل عن 310 عنصرا كيميائيا معروف منهم 24 عنصرا اساسيا لاستمرار حياة الانسان ، هذه العناصر الاساسية تتحد مع اعضاها طرق مختلفة لتشكل تكوينات مختلفة داخل الجسم

الحاجة للأملاح المعدنية الطبيعية في جسم الإنسان:

الأملاح المعدنية الطبيعية مهمة لجسم الإنسان لأن نقص هذه الأملاح يؤدي إلى العديد من المشاكل الصحية التي باستطاعتها أن تتراوح بين الخفيفة إلى شديدة الخطورة. كما أن المشاكل الصحية الملحوظة المتعلقة بنقص أملاح المعادن المهمة هي الأرق، والضعف، والتعب، وفقر الدم، وهشاشة العظام، والقلق، ومرض تضخم الغدة الدرقية والاكنتاب والكثير من المشاكل البسيطة على أساس يومي.

- **اهمية ووظائف العناصر المعدنية لجسم الانسان :**
- ترجع أهمية الاملاح المعدنية للجسم طبقا لما اتفقت عليه المراجع العلمية في تغذية الفرد والرياضي خاصة لكثير من المتغيرات وكما يلي:
- - تدخل في تركيب خلايا الجسم من حيث (بناء الهيكل العظمي والاسنان كالسيوم، فسفور بناء كريات الدم الحمراء الحديد، الهيموغلوبين.
- - تعد جزءا تركيبيا مهما لكثير من العناصر الغذائية والمركبات مثل الفيتامينات والاحماض الامينية.
- - تقوم بتنظيم وتوازن السوائل بالجسم.
- - تستخدم كعناصر منظمة لمستوى الحموضة والسوائل.
- - تنظيم ضربات القلب.
- - التحكم في انقباض العضلات (صوديوم، بوتاسيوم).
- - تساعد على عدم التجلط (كالسيوم).
- - تستخدم في نقل الاشارات العصبية.
- - تدخل في تركيب الانزيمات المختلفة.
- - تدخل في تركيب الهرمونات (اليود، هرمون الغدة الدرقية).
- - لها أهمية في عملية التنفس.

أنواع الاملاح المعدنية :

نوع المعدن	افضل المصادر	دوره في الجسم	نقصه يسبب
الكالسيوم:	السمك، الكبد، المخ، الخس، السبانخ، الموز	- تركيب العظام والاسنان - الاستثارة العصبية للانسجة العصبية والعضلية. - مسؤول عن الانقباض العضلي. - تنشيط بعض الانزيمات.	- يؤدي الى لين العظام. - مرض الكساح. - الكزاز (تقلص وتشنج متقطع وغير منتظم للعضلات مصحوب بالمش
الصوديوم و البوتاسيوم	البرتقال وباقي المواالح، على شكل عصير من أغنى المصادر الطبيعية، الخضروات الطازجة، المنقا، الطماطم، الفاولة، الموز	- مسؤولة عن امتصاص السكريات في الامعاء . - مسؤولة على الانقباض العضلي . - تدعم كمية الماء داخل خلايا الجسم .	تسبب الزيادة الى زيادة كمية الماء في الدم وفي الانسجة مما يترتب عليه ارتفاع ضغط الدم

نوع المعدن	افضل المصادر	دوره في الجسم	نقصه يسبب
الحديد	الكبد، المخ، اللحوم، صفار البيض، أنواع الخضروات، التفاح	- يدخل في تركيب الهيموكلوبين الموجود داخل الكريات الحمراء. - يتحمل مسؤولية حمل الاوكسجين الذي نستنشقه ونقله الى خلايا الجسم. - يدخل في تركيب البروتينات الموجودة داخل عضلات الجسم.	- يدخل في تركيب الهيموكلوبين الموجود داخل الكريات الحمراء. - يتحمل مسؤولية حمل الاوكسجين الذي نستنشقه ونقله الى خلايا الجسم. - يدخل في تركيب البروتينات الموجودة داخل عضلات الجسم.
الفسفور	البرتقال وباقي المواالح، على شكل عصير من أغنى المصادر الطبيعية، الخضروات الطازجة، المنقا، الطماطم، الفاولة، الموز	التمثيل الغذائي للكربوهيدرات والبروتينات . - يدخل في تركيب مكونات كيميائية في تنظيم التفاعلات الحيوية في الجهاز العصبي والعضلات ونشاط الانزيمات .	- وجوده بكميات كبيرة يقلل من امتصاص الكالسيوم . - نقصه يضعف العضلات، ويضعف من تكوين المادة الوراثية، وتكوين الاغشية المخاطية .

نوع المعدن	افضل المصادر دوره في الجسم	نقصه يسبب
المغنيسيوم	السبانخ. المكسرات. الموز. الشوكولاتة الداكنة. الأفوكادو. السمك. دقيق الشوفان	فقدان الشهية. - الغثيان. - تشنج العضلات. - هشاشة العظام. - اضطراب ضربات القلب. - التقلبات المزاجية. - ارتفاع ضغط الدم.
الكروميوم	البرتقال وباقي الموالح، على شكل عصير من أغنى المصادر الطبيعية، الخضروات الطازجة، المنقا، الطماطم، الفراولة، الموز	اضطراب النمو في الأطفال الذين يعانون سوء التغذية، والشعور بالتعب، وعدم تأيض الأحماض الأمينية بشكل ملائم، وقد يؤدي نقصه إلى تصلب الشرايين، وقد تظهر أعراض الإصابة بقصور شرايين القلب التاجية.

نوع المعدن	افضل المصادر دوره في الجسم	نقصه يسبب
الفوسفور	اللحوم والدواجن والأسماك والمكسرات والفاصولياء ومنتجات الألبان	فرط وجود الفوسفور في الجسم يمكن أن يكون ساماً، والفائض من هذا المعدن يمكن أن يسبب الإسهال وكذلك تصلب الأعضاء والأنسجة الرخوة.