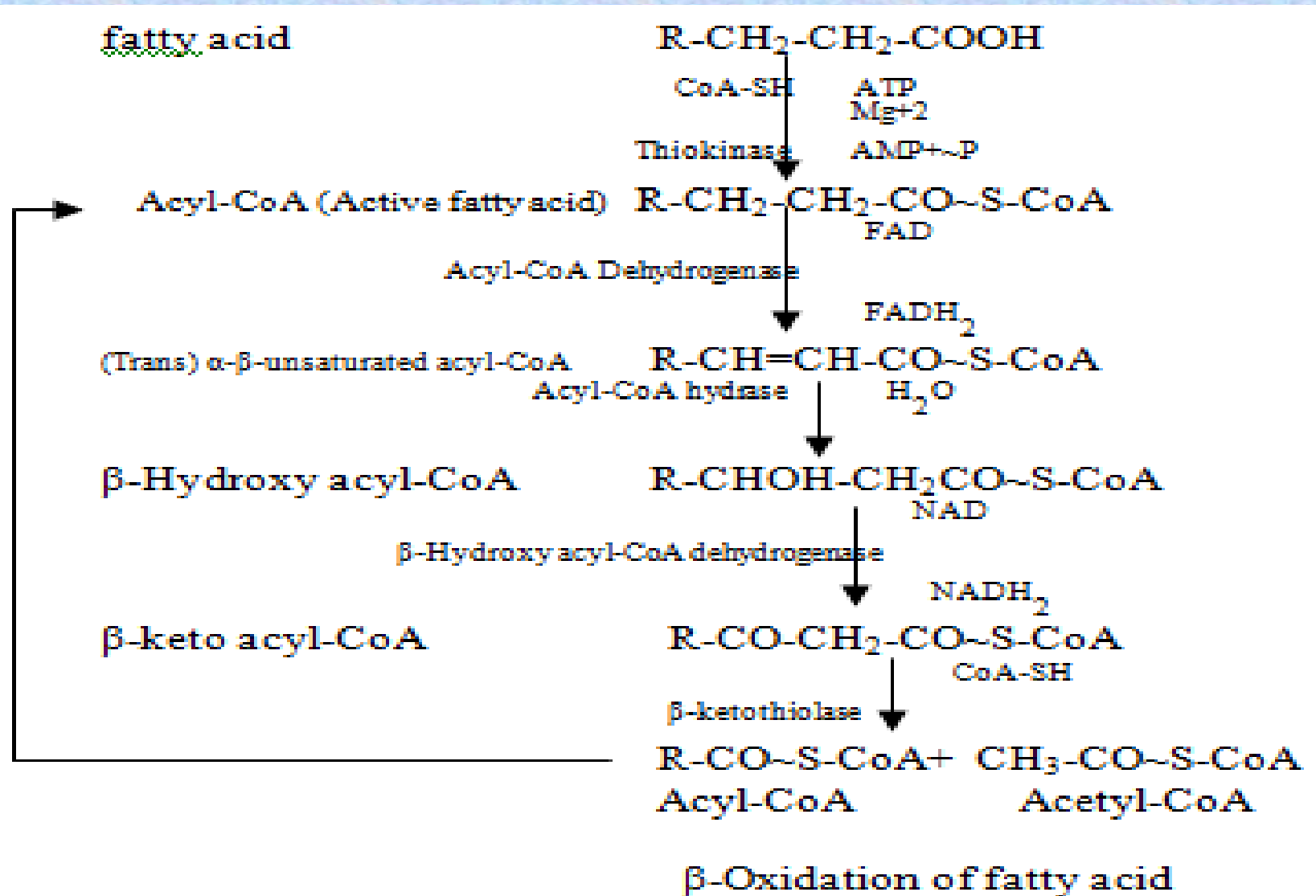


التمثيل الغذائي للبييدات Metabolism of lipids

- تخزين الزيوت والدهون على صورة مركبات متعادلة Glycerides في النبات والحيوان وهذه توجد في الخلية الحية لإنتاج الطاقة حيث تعتبر الليبيدات من المصادر الغنية في الطاقة المخزونه داخل الجسم. فعند تناول مادة غذائية تحتوى على دهون فانها تمر من المعدة الى الامعاء حيث يقوم انزيم الـ Lipase المفرز من البنكرياس بتحليل الدهون او الزيوت الى احماض دهنية وجلسرول التى تمتص خلال جدر الامعاء وتنتقل بصور مختلفة الى حيث استخدامها. وتخزن الزيادة من الدهون في مواضع مختلفة من جسم الحيوان اهمها تجويف البطن وتحت الجلد وبين العضلات. والجلسرول يتحول الى جليكوجين فى الكبد ويمثل الى كربوهيدرات ويتم الحصول على الطاقة المخزنه فى المواد الدهنية عن طريق عملية الاكسدة للأحماض الدهنية طويلة السلسلة.
- وهناك نوعان من الاكسدة :-

اولا : الاكسدة فى الوضع بيتا: - β -oxidation وتسمى ايضا (Knoop's oxidation)

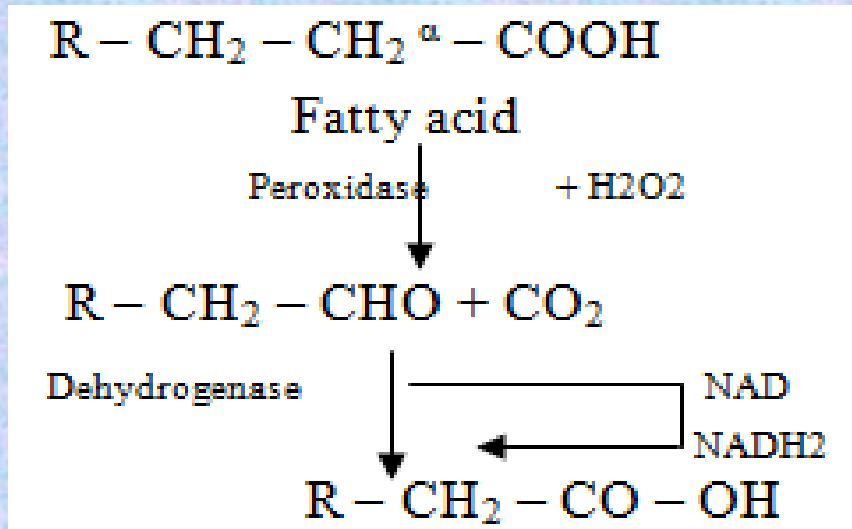


• ويلاحظ في هذه التفاعلات مايلي:

- **1-** في الخطوة الاولى يلزم جزيء واحد فقط من ATP لتنشيط الحمض الدهني في بدأ β -oxidation وفي وجود مرافق انزيمي Co-enzyme A-SH فنحصل على مشتق معاون للحمض الدهني في صورة نشطة Acyl Co-A ويتبع ذلك استمرار الاكسدة لهذا المركب النشط بصرف النظر عن عدد ذرات الكربون في السلسلة الكربونية للحمض الدهني⁰ يعمل مركب ATP على تنشيط الحمض الدهني فقط لتكوين مركب Acyl Co-A.
- **2-** يتبع الخطوة السابقة عملية نزع ايدروجين بين ذرتي الكربون α, β ويحدث ذلك في وجود FAD الذي يتحول الى الصورة المختزلة $FADH_2$ وينتج خلال هذه الخطوات جزيئان من الـ ATP.
- **3-** عند تحويل المركب β -Hydroxy acyl Co-A الى المركب β -Keto acyl Co-A ويحتاج هذا التفاعل الى NAD الذي يتحول الى $NADH_2$ وينتج خلال ذلك 3 جزيئات من الـ ATP. وعلى ذلك فان كل β -Oxidation ينتج خلالها 5 جزيئات من الـ ATP.
- **4-** يلاحظ ايضا انه في كل β -Oxidation ينقص ذرتين كربون من الحمض الدهني على صورة acetyl-CoA والتي يدخل دورة كرب للاحماض ثلاثية الكربوكسيل Tricarboxylic acid cycle (Krebs cycle) حيث يتأكسد الى $H_2O + CO_2$.
- **5-** اما باقى جزيئ الحمض الدهني فيكون على صورة acyl Co-A الذى يحدث له β -Oxidation ليخرج منه ذرتين كربون على صورة acetyl CoA وهكذا حتى يتم اكسدة الحمض الدهني كله وهكذا فتكون النتيجة النهائية هي :-
- $$\text{Fatty acid} \quad \text{Acetyl CoA} \quad CO_2 + H_2O$$
- وعلى ذلك فحمض دهني يحتوى على 18 ذرة كربون يحدث له ثمانى مرات β -Oxidation.
- **6-** يلاحظ ان هذه الدورة لا هوائية حيث تتم الاكسدة والاختزال بواسطة انزيمات dehydrogenase.

ثانيا : الاكسدة فى الوضع (α - oxidation) :

- يتم هذا النوع من الاكسدة فى احوال خاصة فى البذور والاجنه وبعض الأنسجة كالمخ وتتم كالآتى :-



- وهكذا تتكرر العملية من جديد

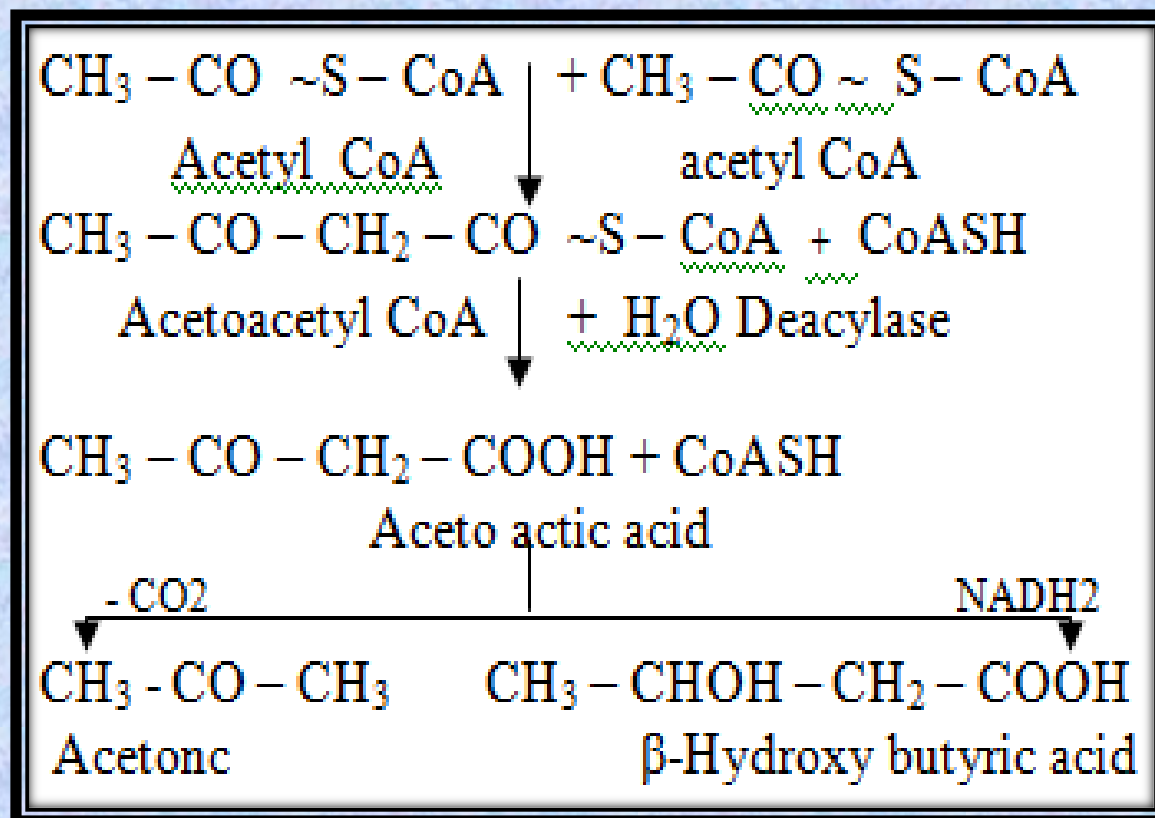
- يلاحظ فى هذا النوع من الاكسدة استخدام الـ NAD الذى يتحول الى NADH_2 (مختزل) وينطلق ثلاثة روابط غنية فى الطاقة وينقص الحمض الدهنى ذرة كربون واحدة تخرج على صورة CO_2 ويلاحظ ان الطاقة الناتجة من عملية الـ β -Oxidation تكون اكبر منها فى حالة الـ α - oxidation كما ان عملية الاكسدة فى النوع الاول تتم فى ببطء عن النوع الثانى ولذا تحدث الـ α - oxidation فى البذور النابتة لأنتاج طاقة بسرعة تساعد على عملية الانبات.

تكوين اجسام كيتونية من الاحماض الدهنية

Formation of Ketone bodies (Ketogenesis)

- تتكون هذه الاجسام اذا كانت كمية الدهن فى الغذاء كبيرة جدا او اذا حدث اضطراب فى دورة كرب لظروف معينة مما يؤدى الى انتاج كميات كبيرة من مركب Acetyl CoA حيث تتراكم لعدم امكان اكسدته فى دورة كرب وينتج عن ذلك ان حرق الدهون فى الجسم يسلك طريق اخر اذ ينتج مركبات تسمى بالاجسام الكيتونية Ketone bodies وتسمى هذه العملية بعملية الـ Ketogenesis وهذه المركبات هى :-
 - β -acetoacetic acid, β -hydroxybutyric acid , acetone

وتتلخص التفاعلات الخاصة بتكوين هذه المركبات فيما يلي:



وبعد تكوين الـ **Aceto acetic acid** فاما ينزع منه CO_2 ليتكون
 الإسيبتون او يحدث له اختزال بواسطة NADH_2 ليتكون المركب β -
Hydroxy butyric acid.

الفيتامينات Vitamins

- تقسم المواد الغذائية الى الاقسام الرئيسية الاتية :-
- **الكربوهيدرات** : كأغذية طاقة.
- **الليبيدات** : كأغذية طاقة مركزة. حيث تستخدم الدهون والزيوت بجانب الكربوهيدرات فى توليد الحرارة اللازمة للكائن الحى.
- **البروتينات** : وهى المسؤلة عن بناء الخلايا وتجديدها سواء للنمو او لتعويض ما يفقد منها.
- **الماء والاملاح المعدنية** : حيث تدخل فى جميع العمليات الفسيولوجية بجميع الكائن الحى.
- وقد وجد ان تغذية حيوانات التجارب على المركبات الغذائية السابقة فى صورة تامة وبنسب صحيحة يؤدى الى اعراض مرضية على الحيوانات ثم يتبعه نقص فى النمو ثم الموت. بينما تستمر الحيوانات الاخرى التى تتغذى على علائق كاملة التركيب بصحة جيدة ومع استمرار تجارب التغذية وتعددتها امكن توصيفها وتقسيمها واطلق عليها اسم الفيتامينات Vitamins.

الفيتامينات عبارة عن مركبات كيميائية عضوية لا تتكون عادة بواسطة اعضاء الجسم وتوجد عادة فى المواد الغذائية المختلفة ويحتاج اليها الجسم بكميات صغيرة لكى يحتفظ بصحة جيدة ونمو سليم. **ولا تتدخل الفيتامينات فى بناء الانسجة ولا يتولد عنها طاقة مثل المواد الغذائية الاخرى.** وتختلف احتياجات الحيوان من الفيتامينات باختلاف نوعه ويتسبب نقصها فى ظهور اعراض مرضية على الكائن الحى وتتكون الفيتامينات فى انسجة النبات وفى انواع معينة من البكتريا وقد توجد فى صورة نشطة او ما يسمى مولد الفيتامينات Precursors.

تقسم الفيتامينات بالنسبة للذوبان

- أولا : فيتامينات قابلة للذوبان في الماء **Water Soluble Vitamins** - وهي تشمل مجموعه فيتامينات B ، C

- ثانيا : فيتامينات قابلة للذوبان في الدهون **Fat soluble Vitamins** - وبالتالي تذوب في مذييات الدهون وتشمل فيتامينات A, K, E, D.

Vitamins

Water-soluble

Fat-soluble

Non-B-Complex

Ascorbic acid (vitamin C)

B-Complex

Energy-releasing

- Thiamine (vitamin B₁)
- Riboflavin (vitamin B₂)
- Niacin (vitamin B₃)
- Biotin
- Pantothenic acid

Hematopoietic

- Folic acid
- Vitamin B₁₂

Other

- Pyridoxine (vitamin B₆)
- Pyridoxal
- Pyridoxamine

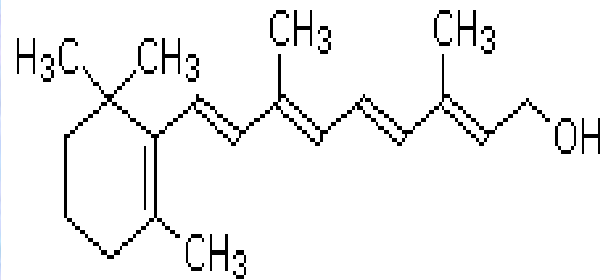
Vitamin A (retinol, β -carotenes)

Vitamin D (cholecalciferol)

Vitamin K (phyloquinones, menaquinones)

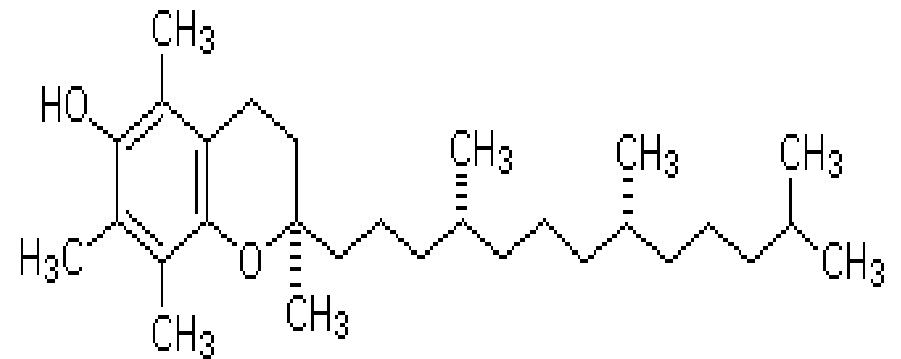
Vitamin E (tocopherols)

Lipid Soluble Vitamins



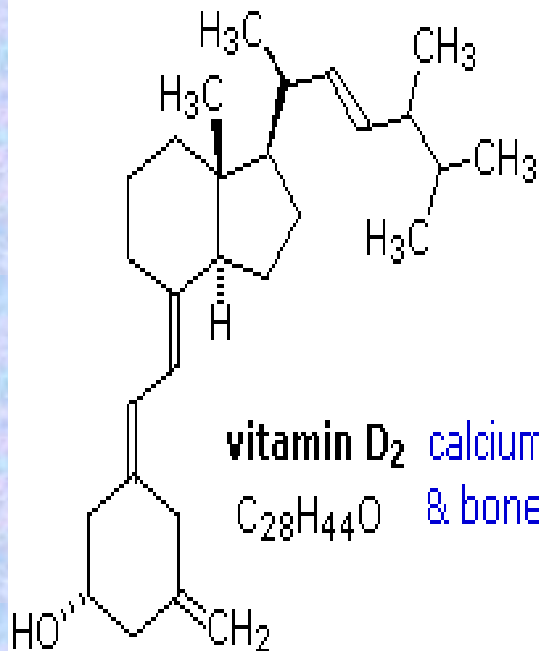
vitamin A

$C_{20}H_{30}O$ part of the visual pigment



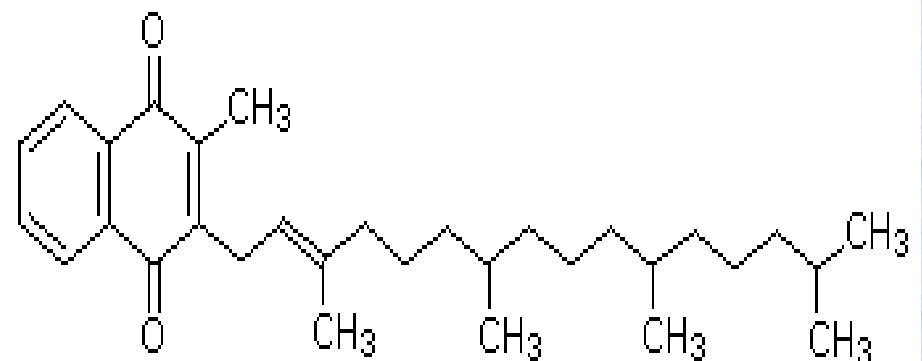
vitamin E an antioxidant

$C_{29}H_{50}O_2$ **vitamin E** an antioxidant



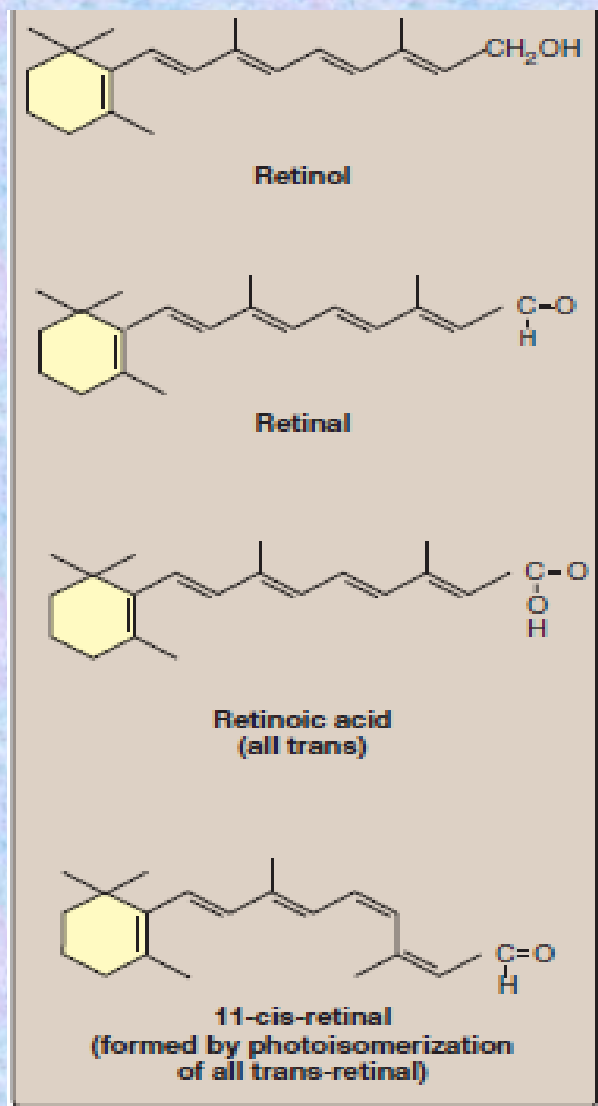
vitamin D₂ calcium metabolism

$C_{28}H_{44}O$ & bone growth



vitamin K₁ a blood clotting factor

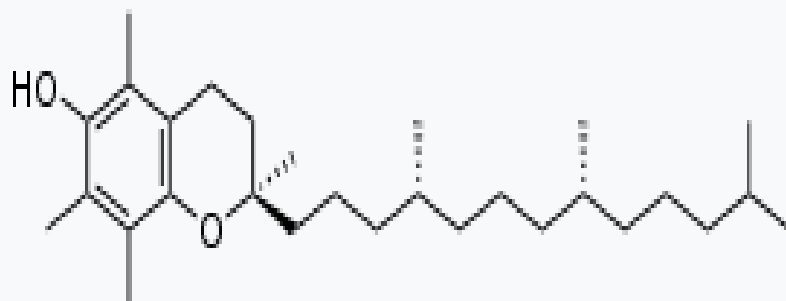
$$\text{C}_{31}\text{H}_{46}\text{O}_2$$



Vitamin A (أ) صور فيتامين

Name	Chemical composition	Structure
Vitamin D ₁	Mixture of molecular compounds of ergocalciferol with lumisterol, 1:1	
Vitamin D ₂	ergocalciferol (made from ergosterol)	
Vitamin D ₃	cholecalciferol (made from 7-dehydrocholesterol in the skin).	
Vitamin D ₄	22-dihydroergocalciferol	
Vitamin D ₅	sitocalciferol (made from 7-dehydrositosterol)	

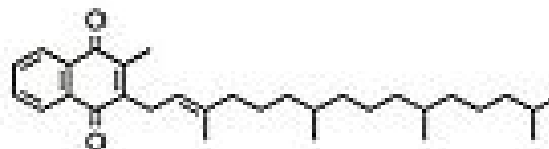
Vitamin D (د) مجموعه فيتامين



The α -tocopherol form of vitamin E

مجموعه فیتامینات (E)

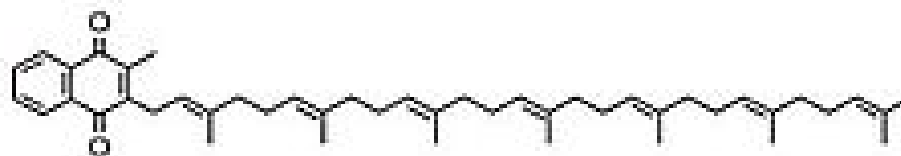
K1



MK-4



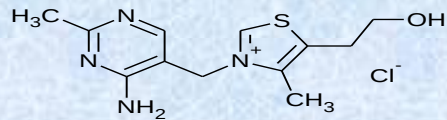
MK-7



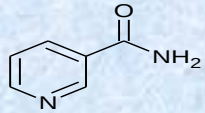
Vitamin K structures. MK-4 and MK-7 are both subtypes of K₂.

مجموعه فیتامینات (K) Vitamin K

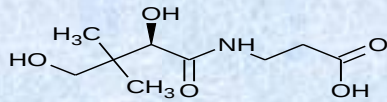
الفيتامينات الذائبة في الماء



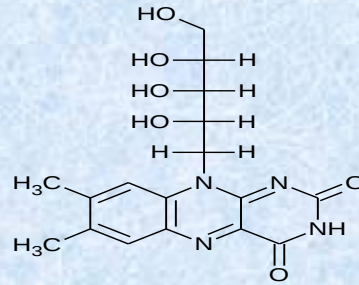
Vitamin B₁ Thiamine chloride



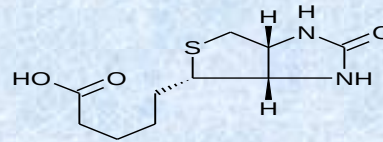
Vitamin B₃
Niacinamide



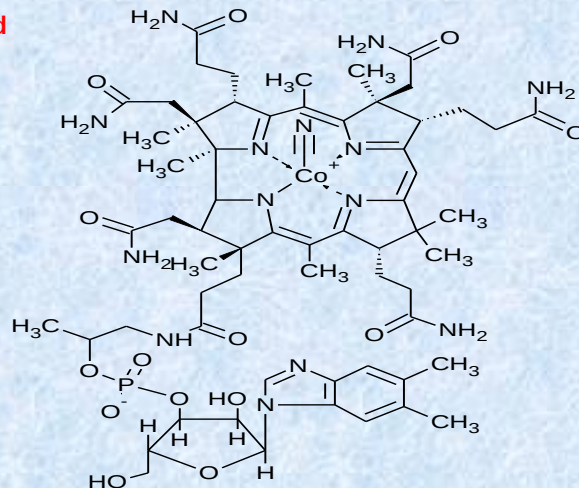
Vitamin B₅
Pantothenic acid



Vitamin B₂ Riboflavin



Vitamin B₇ Biotin



Vitamin B₁₂

Vitamin C

