

### الفيتامينات Vitamins

- الفيتامينات مركبات عضوية يحتاجها الكائن الحي بكميات قليلة في غذائه لأداء فعالياته الأيضية، وكلمة فيتامين مشتقة من كلمة Vita التي تعني بالإغريقية الحياة و amine تعني مجموعة أمين إذ أول فيتامين أمكن تشخيصه هو B<sub>1</sub> الذي يحتوي على مجموعة الأمين. تصنف الفيتامينات إلى صنفين وهما:
- 1- الفيتامينات الذاتية في الماء: مثل فيتامين C (حامض الأسكوربيك Ascorbic acid) وفيتامينات مجموعة B المعقدة (B-complex) التي تتضمن: الثيامين Thiamine (ويسمى أيضاً فيتامين B<sub>1</sub>) وريبوفلافين (فيتامين B<sub>2</sub>) Riboflavine وحامض النيكوتينيك Nicotinic acid (B<sub>3</sub>) وحامض البانتوثيك Pantothenic acid والبيريدوكسال Pyridoxal (فيتامين B<sub>6</sub>) وبيوتين Biotin وحامض الفوليك Folic acid وسيانوكوبال أمين Cyanocobalamin (فيتامين B<sub>12</sub>).
  - 2- الفيتامينات الذاتية في الدهون: وهي فيتامينات A، E، D، K.

#### الخواص العامة للفيتامينات:

- 1- الفيتامينات مواد عضوية لا تحتوي على النيتروجين في تركيبها لصنف الفيتامينات الذاتية في الدهون خلافاً للصنف الذائب في الماء الذي يحتوي في تركيبها على نيتروجين عدا فيتامين C (حامض الأسكوربيك).
- 2- تعد مواد غير متجانسة إذ لا تتشابه في تركيبها الكيميائي وتأثيرها الفسيولوجي (لكل منها وظائف معينة).
- 3- الفيتامينات يتم الحصول عليها من مصادرها الخارجية وبكميات قليلة جداً لأغراض النمو والبناء وتنظيم العمليات الحيوية والبايولوجية. ومصادرها الخارجية تكون من النبات والحيوان وقسم منها تستلعب الكائنات الحية الدقيقة من صنعها داخل أمعاء الإنسان مثل فيتامين K وفيتامين B<sub>12</sub>.
- 4- الفيتامينات لا تتحلل بالعمليات الهضمية بل تمتص من قبل الخلايا المعوية كما هي.
- 5- معظم الفيتامينات وخصوصاً الفيتامينات الذاتية بالماء تدخل بوصفها مرافقات للإنزيمات Coenzymes، إذ تحتاجها الإنزيمات لأداء دورها في التفاعلات المختلفة فهي تستهلك في التفاعلات ولهذا يجب تزويد الجسم بها باستمرار. وعند غيابها فإن هناك تفاعلات إنزيمية معينة قد تبطأ أو تضاعف فيتولد عن ذلك أعراض مرضية.
- 6- يستطيع الجسم أن يتخلص من الفيتامينات الذاتية في الماء بإفرازها عن طريق البول إذ لا يستطيع تخزينها (عدا فيتامين B<sub>12</sub>) ولذلك تعد مواد غير سامة وليس لها تأثير سام عندما يتناولها الجسم بكميات كبيرة Overdoses، أما الفيتامينات الذاتية في الدهون فإن الجسم يستطيع تخزينها في الكبد على سبيل المثال فيتامين (A، E، D) فإنها تظهر بعض السمية عند تراكمها بكميات كبيرة إذ ينتج ما يسمى فرط الفيتامين Hypervitaminosis يمكن أن تسبب العديد من الأمراض المختلفة وحسب نوعية الفيتامين.
- 7- لفيتامينات سريعة التلف عند التسخين والطبخ والخبز وتلف نتيجة للتفاعلات الكيميائية التي تحدث في الأغذية.

8- إن مرافقات الإنزيمات إما أن تكون معادن أيونية (كالحديد والكالسيوم والسليسيوم.... الخ) أو مركبات عضوية غير بروتينية ترافق الإنزيمات لتساعد عملية نقل مجموعات وظيفية معينة ضمن العمليات الحياتية المختلفة وقد تعد مجموعة ترقيعية للإنزيم Prosthetic group في حالة عدم قابلية فصلها بتقنية الديليزة Dialysis (والتي سوف يتم ذكر هذه التقنية لاحقاً في الفصل الثالث عشر) لارتباطها مساهمياً بالإنزيم.

10- أن الاحتياجات اليومية للفيتامينات تختلف من كائن حي إلى آخر وتتأثر أيضاً بالعمر والجنس والتغيرات الفسيولوجية المختلفة على سبيل المثال الحمل والرضاعة والتمارين الرياضية والتغذية.

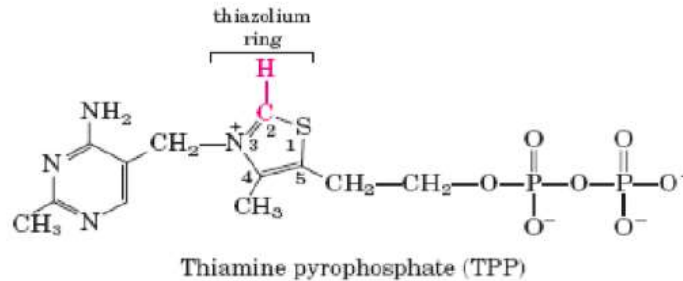
11- الفيتامينات لا تعطي طاقة كونها لا تحوي سعرات حرارية ولكنها تساعد في تحويل الطعام (أثناء العمليات الأيضية للكربوهيدرات والدهون والبروتينات) إلى طاقة.

### الفيتامينات الذائبة في الماء

#### الثيامين Thiamin (فيتامين B<sub>1</sub>)

الصفات العامة:

- 1- يتكون الثيامين من حلقة البريميدين ونواة الثيازولون Thiazole التي ترتبط مع بعضها ببعض بمجموعة مثيل (الشكل 1-9).
- 2- الثيامين لا يتأثر بالحرارة وثابت في المحاليل الحامضية ومتغير في المحاليل القاعدية وهو يمتلك تركيباً أبيض اللون سهل الذوبان في الماء.
- 3- يكثر فيتامين B<sub>1</sub> في اللحوم بصورة عامة والكبد والبيض فضلاً عن وجوده في الخبز والاسيما الحاوية على القشور (أو النخالة).
- 4- الثيامين يتحول في الجسم إلى الشكل الفعال وهو ثيامين بايروفوسفات Thiamine pyrophosphate (TPP) ويرافق إنزيمات الديكاربوكسيليز Decarboxylase وينتج من تفاعل ATP مع الثيامين وإنزيم بايروفوسفوكيناز Pyrophospho kinase (الشكل 1-9).



الشكل (1-9): ثيامين بايروفوسفات Thiamine pyrophosphate (TPP).

5- يشترك TPP في العمليات الأيضية للكربوهيدرات والبروتينات والدهون من خلال ارتباطه مع عمليات الأكسدة وإزالة الكربوكسيل Oxidative decarboxylation كما في التفاعلات الآتية:  
أ- تحول حامض البايروفيك إلى أسيتايل مرافق الإنزيم A من قبل إنزيم بايروفيت ديهيدروجينيز المعقد Pyruvate dehydrogenase complex كما في المعادلة أدناه:

ب- تحول ألفا - كيتوكلوتاريت إلى سكسنايل مرافق الإنزيم A بواسطة إنزيم ألفا - كيتوكلوتاريت ديهيدروجينيز المعقد  $\alpha$ -ketoglutarate dehydrogenase complex كما في المعادلة أدناه:

ج- يدخل في تفاعل إزالة المجموعة الكربوكسيلية من الأحماض الكيتونية  $\alpha$ -Keto acid وتتضمن تحويل البايروفيت إلى أسيتالديهيد في الخميرة بفعل إنزيم بايروفيت ديكاربوكسيليز Pyruvate decarboxylase كما في المعادلة الآتية:

د- له دور كمرافق لإنزيم الترانس كيتوليز Transketolase وترانس ألدوليز Transaldolase ، فالإنزيم الأول يعمل على نقل ذرتي كربون على شكل كلاتيكوالديهيد أما الإنزيم الثاني فيعمل على نقل ثلاث

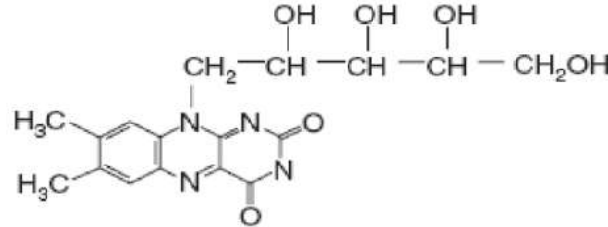
ذرات كربون على شكل ثلاثي هيدروكسي أسيتون

- 6- نقصه يؤدي إلى تشويش فكري (قلة التركيز) وفقدان الشهية وضعف وشلل عضلي Paralysis وعجز القلب (مرض بري بري Beri beri). فضلاً عن ذلك فإن نقصه يؤدي إلى عدم تحول البايروفيت إلى أسيتايل مرافق الإنزيم A وبالتالي فإن تناول الكربوهيدرات بكميات عالية يؤدي إلى زيادة البايروفيت واللاكتيت في الجسم وحدوث زيادة الحموضة Lactic acidosis عن طريق اللاكتيت الفائض.
- 7- تزداد إحتياج الجسم من الثايمين كلما زادت كمية المواد السكرية التي يتناولها الإنسان عن نسبة المواد الدهنية والبروتينية المتناولة نتيجة لعلاقة الثايمين بأبيض المواد السكرية وتعتمد حاجة الجسم من الثايمين على حجم الجسم وفعاليته ودرجة حرارة الجو والحالة الفسيولوجية.

الرايبوفلافين (فيتامين B<sub>2</sub>) Riboflavin

الصفات العامة:

1- يتكون فيتامين B<sub>2</sub> من تركيب حلقي يسمى الايزوالوكسازين Isoalloxazine مرتبط بنيتروجين الحلقة الوسطى وبشكل سلسلة جانبية كحول الريبيتول Ribitol المشتق من السكر الخماسي الريبوز (الشكل 9-2).

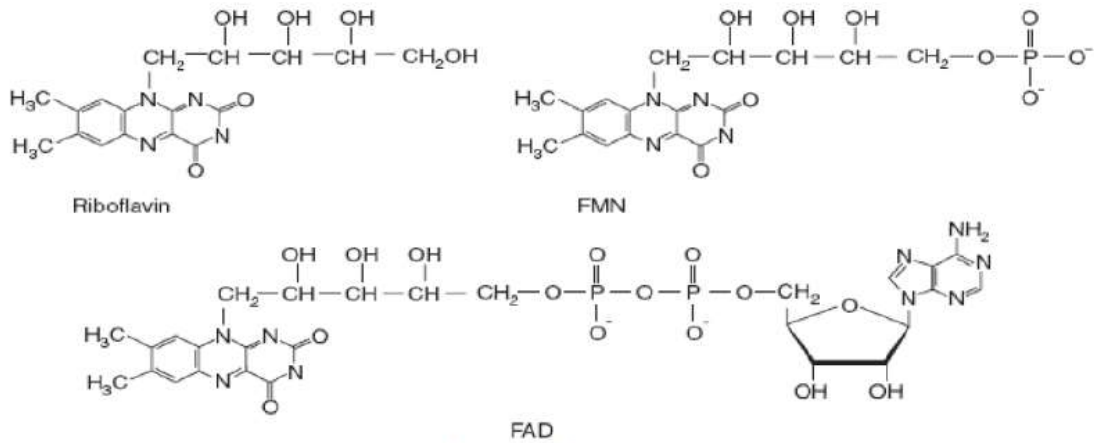


Riboflavin

الشكل (9-2): الريبوفلافين Riboflavin.

2- له لون مائل إلى البرتقالي وعند اختزاله يتحول إلى اللون الأبيض ودرجة انصهار 250°م وقليل الذوبان في الماء وهو ثابت في درجات الحرارة الاعتيادية وفي المحاليل الحامضية القوية وغير ثابت عند تعرضه للمحاليل القاعدية أو الضوء (الأشعة فوق البنفسجية) وله أعلى قيمة امتصاص ضوء عند طول موجي 460-450 نانوميتر.

3- يتحول فيتامين B<sub>2</sub> في الجسم إلى الشكلين الفعالين فلافين أحادي النيوكلوتيد FMN وفلافين ادينين ثنائي النيوكلوتيد FAD (الشكل 3-9) والتي تدخل مرافقات إنزيمية في العديد من التفاعلات في العمليات الأيضية للكاربوهيدرات والدهون والبروتينات ويصاحب هذه العمليات انتقال الإلكترونات (الفسفرة التأكسدية) وتكوين طاقة على شكل ATP. وإن استخدام FAD أكثر شيوعاً من FMN.



الشكل (9-3): الريبوفلافين و FMN و FAD.

4- هناك العديد من الإنزيمات التي تستخدم فيها المرافقات الإنزيمية الريبوفلافينية والتي تشمل إنزيمات الأوكسيداز Oxidases وإنزيمات الديهيدروجيناز Dehydrogenases ومن هذه الإنزيمات:

أ- إنزيمات الديهيدروجيناز: ومنها بايروفيت ، ألفا كيتوكلوتاريت، سكسينيت، أسيل مرافق الإنزيم A (Acyl CoA) ، كمثال على ذلك تفاعل تحول السكسينيت الى فيومارينيت بفعل إنزيم سكسينيت ديهيدروجيناز Succinate dehydrogenase كما في المعادلة أدناه:

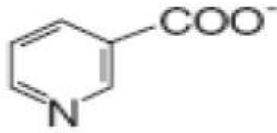
5- نقص فيتامين B<sub>2</sub> يؤدي إلى ظهور أعراض منها التهاب وتشقق الشفاه، التهاب الجلد والغدد الدهنية وعادة يصاب الوجه واللسان فيأخذ اللسان لون الأحمر مائلاً إلى الأرجواني وكذلك تحدث اضطرابات للعين والقرنية.

6- يكثر فيتامين B<sub>2</sub> في الحليب ومن ثم الكبد والكلى واللحم والبيض وفي الحبوب والبقوليات.

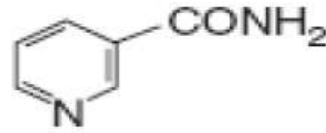
### النياسين (فيتامين B<sub>3</sub>)

الصفات العامة:

1- يوجد النياسين على شكل مركبين مشتقين من حلقة البيريدين Pyridine وهما حامض النيكوتينيك Nicotinic acid و النيكوتيناميد Nicotinamide (الشكل 5-9) وهما يعدان الأشكال الفعالة للفيتامين ويوجد المركب الأول في المصادر النباتية والمركب الثاني في المصادر الحيوانية.



Nicotinic acid



Nicotinamide

### الشكل (5-9): النيكوتين أميد وحامض النيكوتينيك

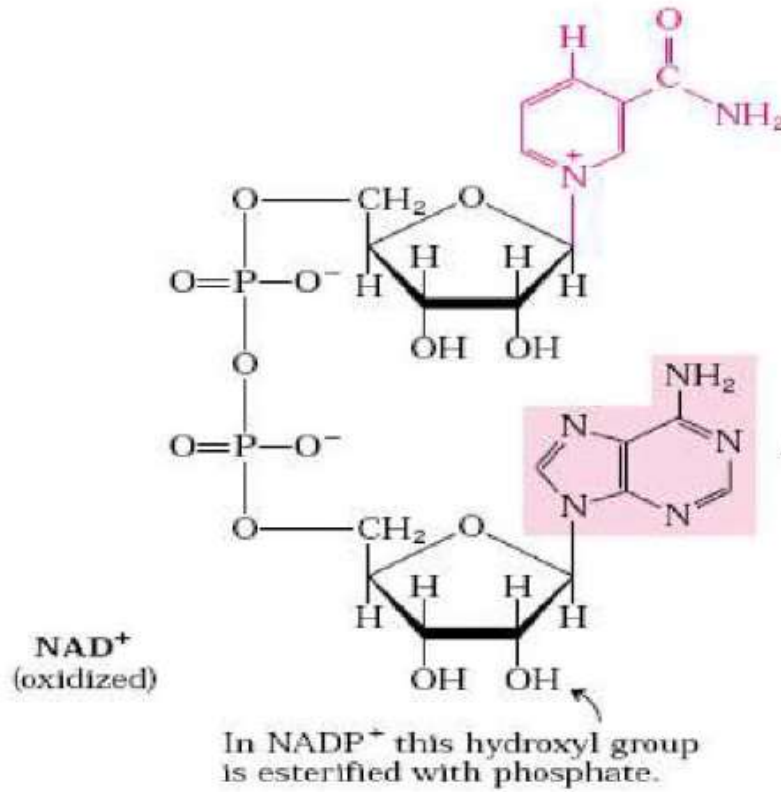
2- النياسين عبارة عن بلورات بيضاء اللون تذوب في الماء والكحول وثابت بالحرارة والأكسدة والعمليات التصنيعية وفي الوسط القاعدي والحامضي.

3- يكثر في اللحوم الحمراء ولحم الدجاج والأسماك ويوجد أيضاً في الحبوب الكاملة والبقوليات مثل الفاصوليا والذرايا وكميات قليلة في الحليب والبيض.

4- إن أهمية النياسين تكمن في كون أحد مكوناته وهي النيكوتيناميد يشتق منه مرافقات إنزيمية (الشكل 9-6) وهي:

أ- نيكوتين أميد أدنين ثنائي النيوكليوتيد (NAD<sup>+</sup>).

ب- نيكوتين أميد أدنين ثنائي النيوكليوتيد فوسفات (NADP<sup>+</sup>).



الشكل (6-9): نيكوتين أميد أدنين ثنائي النيوكليوثيد (NAD<sup>+</sup>) ونيكوتين أميد ادنين ثنائي النيوكليوثيد فوسفات (NADP<sup>+</sup>) الذي يتكون عند دخول مجموعة الفوسفات في موقع رقم 2' للسكر الرايبوزي.

- 6- تشترك كل من NAD<sup>+</sup> و NADP<sup>+</sup> في العديد من التفاعلات الأيضية في عمليات أيض الكربوهيدرات والدهون وتحريك الطاقة. إذ تدخل مرافقات إنزيمية مع إنزيمات الأكسدة والاختزال Oxidoreductase وهناك أكثر من 250 إنزيمياً يشترك معها ومن هذه التفاعلات التي تدخل فيها:
- أ- تفاعلات نقل الإلكترونات خلال عملية الأكسدة الحياتية لتحرير الطاقة.
- ب- تفاعلات إنزيمات الديهيدروجيناز Dehydrogenases في مسار الكلايكلوليسيز Glycolysis pathway ودورة كريس Krebs cycle ومسار الفوسفو كلوكوكيتات Phosphogluconate pathway وتفاعلات أيض الأحماض الأمينية وبناء الستيرويدات والدهون.
- ج- لها دور فعال بمشاركتها كمرافقات لإنزيمات مضادات الأكسدة مثل كلوتاثايون بهروكسيداز Glutathione peroxidase وكلوتاثايون رديكتيز Glutathione reductase (GRd) اللذين

### يعملان على تقليل الأكسدة الحاصلة في الجسم

- 7- نقص النياسين والتربتوفان يؤدي إلى ظهور مرض البلاكرا Pellagra والتي من أعراضه اضطرابات الجهاز العصبي وتشمل القلق والكآبة و الخمول وفقدان الذاكرة وغيرها فضلاً عن أعراض في الجهاز الهضمي والفم واللسان وإسهال وتقيد.
- 8- زيادة النياسين (خاصة عند تناول كميات كبيرة لعلاج ضد زيادة الدهون في الدم) يمكن أن تؤدي إلى اتساع في الأوعية الدموية واحمرارها وأخذ كميات من حامض النيكوتينيك أو النيكوتين أميد أكثر من 500 ملغم/ 100 مل يمكن تؤدي إلى تحطم الكبد.

فيتامين B<sub>6</sub>

## الصفات العامة:

1- يشمل فيتامين B<sub>6</sub> ثلاثة مركبات مختلفة بتركيبها الكيميائي ومتشابهة بفعاليتها كفيتامين وهي مشتقة من حلقة البيريدين وهي البيريدوكسول Pyridoxol (حاوي على مجموعة الكحول في تركيبه) (ويعرف أيضاً بالبيريدوكسين Pyridoxine) والبيريدوكسال Pyridoxal (حاوي على مجموعة ألدهايد في تركيبه) والبيريدوكسامين Pyridoxamine (حاوي على مجموعة الأمين الأولى في تركيبه) (الشكل

إن ~ 80% من مجموع فيتامين B<sub>6</sub> في الجسم موجود على شكل فوسفات البيريدوكسال Pyridoxal phosphate (PLP) في العضلات اذ يرتبط بشكل رئيس مع إنزيم كلايوجين فوسفوريليز Glycogen phosphorylase.

2- إن الشكلين الفعالين الموجودين في الجسم هما بيريدوكسال 5- فوسفات والبيريدوكسامين 5- فوسفات

3- يكون فيتامين B<sub>6</sub> على شكل بلورات عديمة اللون تتصهر عند 205 °م وتذوب في الماء بسهولة وهو ثابت في الحرارة الاعتيادية وفي المحاليل الحامضية والقاعدية ولكنه يتأكسد بالعوامل المؤكسدة مثل الأحماض المعدنية وبيروكسيد الهيدروجين.

4- للفيتامين B<sub>6</sub> دور مهم في:

- أ- تكوين الهيم وهي المواد النيتروجينية المكونة للهيموكلوبين ثم تكوين كريات الدم الحمر.
- ب- بناء الانسجة البروتينية والعضلات والعظام.
- ج- يشارك مع حامض الفوليك وفيتامين B<sub>12</sub> في تقليل الإصابة بالأمراض القلبية.
- د- يحفز الجهاز المناعي ويقلل الإصابة بهشاشة العظام.

5- نقصه يؤدي الى اضطرابات في العمليات الأيضية للأحماض الأمينية ونتيجة لذلك ظهور التهابات جلدية وبقع حول العين والأنف والفم واضطرابات في الجهاز العصبي المركزي وضعف عام وفقر دم.

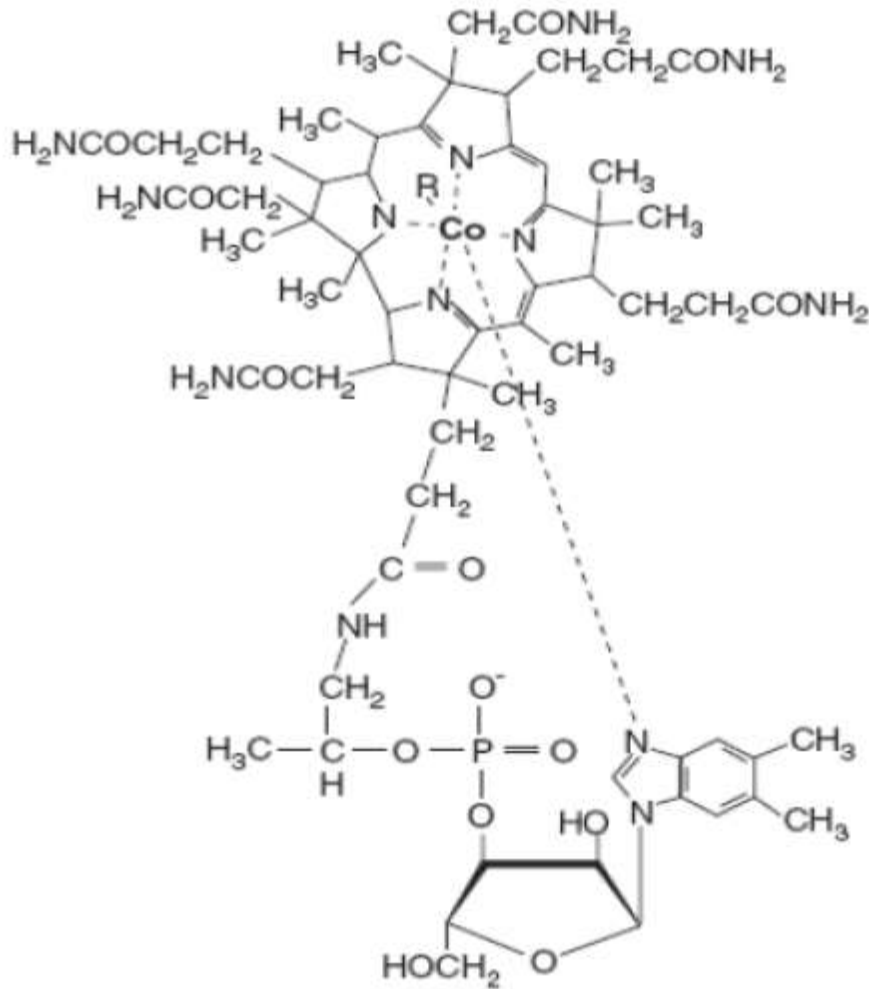
6- زيادة تناول كميات عالية من فيتامين B<sub>6</sub> (أكثر من 200 ملغم/ 100 مل) يمكن أن تؤدي الى اختلال في وظائف الجهاز العصبي.

7- يكثر الفيتامين في اللحوم والكبد وفي الحبوب والبقوليات ولاسيما القشرة الخارجية وفضلا عن ذلك في الخضراوات كالجزر والسلق ويوجد أيضاً في البيض والحليب.

فيتامين B<sub>12</sub> (سيانوكوبالامين Cyanocobalamine)

الصفات العامة:

1- إن فيتامين B<sub>12</sub> معقد إذ يتكون من عدد من المركبات منها مركب حلقي يدعى الكورين Corrin وهو شبيه بالبورفيرين في وسطه عنصر الكوبلت الذي يختلف عن غيره من الفيتامينات الأخرى بهذه الصفة، وعندما ترتبط مجموعة السيانيد (CN) بعنصر الكوبلت في الفيتامين فالناتج يكون سيانوكوبال أمين Cyanocobalamine (الشكل 9-11) وعندما تحل مجموعة الهيدروكسيل محل السيانيد يدعى بالهيدروكسي كوبال أمين وعندما تحل النترات محل السيانيد يدعى نترات كوبال أمين.

الشكل (9-11): فيتامين B<sub>12</sub>.



- 2- يكون الفيتامين على شكل بلورات حمراء اللون قابلة للذوبان في الماء والكحول ويكون حساساً للضوء وغير ثابت في المحاليل القاعدية والحامضية.
- 3- من أهم مصادر الفيتامين هو الكبد والكلبتان ويوجد أيضاً في البيض والحليب ومنتجاته كالجبن. ولا يتواجد في النباتات إذ لا يمكن تصنيعه فيها.

### ومن أعراض نقص

الفيتامين ظهور مرض فقر الدم الخبيث Pernicious anemia يصاحب هذا المرض أعراض أخرى منها اضطرابات عصبية وانحلال في نخاع أوشوكي وضعف العضلات واضطرابات الجهاز الهضمي.

### حامض الفوليك Folic acid (الفولاسين Folacin)

#### الصفات العامة:

- 2- حامض الفوليك بلورات صفراء اللون قليلة الذوبان في الماء وثابت في المحاليل القاعدية وغير ثابت في المحاليل الحامضية أو عند تعرضه للضوء.
- 3- يكثر في الكبد والكلبتين والخميرة وكذلك في الخضراوات ذات الأوراق الخضراء الداكنة كالسبانخ واللهاية ويوجد في البقوليات كالفاصوليا والعدس.
- 5- تستطيع بكتريا الأمعاء بناء هذا الفيتامين ولكن قد تحدث حالات النقص نتيجة وجود خلل في عملية امتصاصه من قبل الأمعاء أو بسبب الحاجة المتزايدة من قبل أنسجة الجسم المختلفة.
- 6- للفيتامين أهمية في النساء الحوامل نظراً لحاجتهم الإضافية لكميات من الفيتامين وذلك لمتطلبات نمو الجنين وكذلك للتغيرات الهرمونية التي تحدث أثناء الحمل إذ يحمي ضد العيوب الخلقية والعصبية للجنين وكذلك له دور في الحماية ضد الأمراض القلبية مع فيتامينات (B<sub>6</sub> و B<sub>12</sub>) وبعض الأمراض السرطانية.
- 7- نقصه يؤدي إلى حدوث فقر الدم التضخمي Megaloblastic anemia الذي يتميز بكريات الدم الحمر الكبيرة الحجم مع زيادة عدد كريات الحمر غير الناضجة Megaloblastosis المتكونة في نخاع العظم. كما يسبب نقصه التهابات اللسان والإسهال واضطرابات في الجهاز الهضمي والعصبي فضلاً عن عدم مقدرة الجسم على تكوين DNA و RNA.

### حامض البانتوثينيك Pantothenic acid

#### الصفات العامة:

- 1- يتكون حامض البانتوثينيك من اتحاد بيتا - ألانين ومركب هيدروكسي مثيل حامض البيوتاريك Hydroxy methyl butyric acid (الشكل 17-9).
- 2- حامض البانتوثينيك مادة زيتية صفراء شاحبة لا تتبلور وتذوب في الماء والكحول وغير ثابتة في الوسط الحامضي أو القاعدي وتتأثر بالحرارة.

- 5- يمكن تكوينه داخل الجسم عن طريق بكتريا القولون *E. coli*.
- 6- يعد الفيتامين ضرورياً للنمو ونقصه يؤدي إلى اضطلال القشرة الادرينالية والتهاب المعدة والأمعاء وتساقط الشعر (داء الثعلبية) وتحول الشعر إلى اللون الأبيض فضلاً عن أعراض قد تظهر عند نقصه مثل الصداع والإعياء والغثيان والأرق والآم في البطن والأحاسيس الشاذة (غير الطبيعية) في السيقان والأقدام.

### البايوتين Biotin (فيتامين H)

يسمى أيضاً بفيتامين 8 (Vitamin 8) ويمرأق الإنزيمي (Coenzyme R) وهو من فيتامينات B المعقدة.

- 2- البايوتين بلورات أبرية الشكل عديمة اللون تذوب قليلاً في الماء ولكن تذوب في الكحول والاسيتون وهو ثابت في المحاليل القاعدية والحامضية وثابت نسبياً بالمعاملات الحرارية والتصنيعية.
- 3- يكثر الفيتامين في الذرة وفول الصويا والكبد وصفار البيض والخميرة وفي الخضراوات كالطماطة.
- 4- القسم الأكبر من البايوتين يصنع في بكتريا الأمعاء ويتركز تواجده في الكبد والكليةتين.
- 5- إن مادة الافدين Avidin تعد من المواد المضادة للبايوتين والتي لها المقدرة على الارتباط بالبايوتين وتؤدي إلى قلة امتصاصه والتقليل من التوفر الحيوي له. إذ تتواجد الافدين في بياض البيض. فضلاً عن ذلك فإن العقاقير نوع سلفا Sulpha drugs تؤدي نفس المفعول في إعاقه امتصاص البايوتين.
- 7- عند استهلاك مواد تعيق عملية امتصاص البايوتين يؤدي إلى ظهور أعراض نقصه وهي: التعب الشديد، فقدان الشهية، الصرع، الأرق، الغثيان والدوار والتقيؤ. وهناك أعراض فسيولوجية منها التهاب الجلد وتقشره والتهاب الغدد الدهنية يصاحب ذلك ارتفاع بمستوى كوليستيرول الدم وانخفاض مستوى الهيموكلوبين نتيجة العجز في عملية أيض الدهون والكاربوهدرات.