14-mavzu. Oligosaxaridlar.

Reja:

- 1.Oligosaxaridlar, ta'rifi va nomenklaturasi.
- 2.Oligosaxaridlarning tuzilishini oʻrganish usullari: kimyoviy, fizik-kimyoviy, enzimatik.
- 3.O'simlik oligosaxaridlari saxaroza.
- 4. Hayvonlarga mansub oligosaxaridlar, sut oligosaxaridlari.

Shakarsimon polisaxaridlar jumlasiga molekulasi oltitagacha monosaxarid qoldigʻidan tashkil topgan uglevodlar kiradi. Shakarsimon polisaxaridlarning ikkinchi nomi –oligosaxaridlar (grekcha oligos koʻp boʻlmagan) shundan kelib chiqqan.

Oligosaxaridlar bir qancha xossalariga koʻra oddiy oddiy uglevodlarga ancha yaqin turadi. Masalan, oligosaxaridlar suvda oson erib, chin molekulyar eritmalar hosil qiladi, koʻp hollarda ular shirin ta'mga ega, yaxshi kristallanadi.

Gidrolizlanganda hosil boʻladigan monosaxaridlar molekulasining soniga qarab oligosaxaridlar disaxaridlarga, trisaxaridlarga, tetrasaxaridlarga, pentasaxaridlarga va geksasaxaridlarga boʻlinadi. Bulardan eng ahamiyatlisi disaxaridlar yoki biozalardir.

Disaxaridlar

Gidroliz qilinganda har bir molekulasi ikki molekula monosaxaridga parchalanadigan oligosaxridlar disaxaridlar deyiladi. Disaxaridlar $S_{12}N_{22}O_{11}$ umumiy formula bilan ifodalanadi. Ular glikozidlar tipida tuzilgan boʻlib, undagi aglikon rolini ikkinchi molekula monosaxarid bajaradi:

Disaxaridlar glikozidlar tipida tuzilganligi uchun kislotali muhitda oson gidrolizlanadi.

Disaxaridlar hosil bo'lishida bir monosaxarid doimo o'zining glyukozid gidroksili bilan qatnashadi, ikkinchi monosaxarid molekulasi esa yo glyukozid gidroksili bilan yoki boshqa birorta spirt gidroksili bilan qatnashadi. Agar disaxaridlar molekulasi hosil bo'lishida bir monosaxarid molekulasi glyukozid gidroksili, ikkinchi monosaxarid molekulasi esa spirt gidroksili bilan qatnashsa, bunday disaxaridlar molekulasida aldegid guruhga oson o'ta oladigan erkin glikozid gidroksili bo'ladi (halqali -oksotautomeriya). Bunday disaxaridlar mutarotatsiya hodisasini beradi, aldegidlarga xos bo'lgan reaksiyalarga kirishadi - oksim hosil qiladi, Feling suyuqligini oson qaytaradi, "kumush koʻzgu" reaksiyasini beradi. Shuning uchun bunday disaxaridlar qaytaruvchi disaxaridlar deyiladi. Maltoza, laktoza va sellobioza shu guruh disaxaridlarga kiradi.

Ikkala molekula monosaxaridlarning glyukozid gidroksillari o'zaro ta'sirlanishi natijasida hosil boʻlgan disaxaridlarning molekulasida aldegid guruhiga oson oʻta oladigan guruhi yoʻq. Bunday disaxaridlar aldegidlarga xos reaksiyalarga kirishmaydi. oksim va gidrazonlar hosil qilmaydi. sianid kislotani biriktirib olmaydi. Shuning uchun ham bunday disaxaridlar qaytarmaydigan disaxaridlar deyiladi. Bu disaxaridlarga saxaroza misol bo'ladi.

Disaxaridlar molekulasida bir nechta erkin spirt gidroksillari mavjud boʻlgani uchun ular koʻp atomli spirtlarning xossalarini qaytaradi: mis (II) – gidroksidni eritib ko'k rangli eritma hosil qiladi, oson metillanadi va atsetillanadi.

Quyida disaxaridlarning ayrim vakillari bilan tanishib chiqamiz.

Maltoza yoki solod shakari. Maltoza kraxmalga solod (undirilgan bugʻdoy maysasi) tarkibidagi diastaza fermenti ta'sir ettilganda hosil bo'ladi, shuning uchun u yana solod shakari (lotincha maltum-solod) deb ham yuritiladi.

$$(S_6N_{10}O_5)_n + N_2O \xrightarrow{diastaza} S_{12}N_{22}O_{11}$$

kraxmal maltoza

Maltoza gidrolizlanganda ikki molekula D-glyukopiranozaga parchalanadi:

$$\begin{array}{cccc} (S_{12}N_{22}O_{11})_n & + & N_2O & \longrightarrow & 2 \; S_6N_{12}O_6 \\ & & & & D\text{-glyukopiranoza} \end{array}$$

 α –D-glyukopiranozil-(1 \rightarrow 4)- β –D-glyukopiranoza

halqaning ochilish joyi

$$CH_2OH$$
 CH_2OH
 OH
 O

 α –D-glyukopiranozil-(1 \rightarrow 4)- β –D-glyukopiranoza

 α –D-glyukopiranozil-(1 \rightarrow 4)- α –D-glyukopiranoza

MALTOZA

Maltoza molekulasida ikki molekula D-glyukopiranozaning qoldiqlari glikozid bogʻlari bilan bogʻlangan. Glikozid bogʻ hosil qilishda ishtirok etgan anomer uglerod atomi α-konfiguratsiyaga ega, erkin glyukozid gidroksil tutgan uglerod atomi yoki α -(α -maltoza), yoxud β -(β -maltoza) anomer esa boʻlishi konfiguratsiyaga mumkin. Maltoza Feling suyuqligini ega qaytaradi,"kumush koʻzgu" reaksiyasini beradi fenilgidrazin bilan fenilgidrazon hosil qiladi. Bu maltozaning halqa-okso tautomeriyaga uchrashi bilan tushuntiriladi. Shuningdek, maltoza monosaxaridlarga oʻxshash oddiv murvkkab efirlar hosil qiladi.

Maltozani kimyoviy nom bilan atashda glyukozid bogʻ hosil qilishda glyukozid gidroksili bilan ishtirok etgan birinchi glyukoza ikkinchi glyukoza molekulasining S-4 dagi oʻrinbosari deb qaraladi hamda uning nomi oxiridagi "oza" qoʻshimchasi "ozil" qoʻshimchaga almashtiriladi. Ikkinchi glyukoza molekulasi nomidagi "oza" qoʻshimchasi esa saqlanib qoladi. Nihoyat shuni ham eslatib oʻtamizki, disaxaridning toʻliq nomida har ikkala anomer uglerod atomining konfiguratsiyasi koʻrsatilishi kerak.

Sellobioza oʻzaro β -1,4-glikozid bogʻi orqali birikkan ikki molekula D-glyukopiranoza qoldiqlaridan tashkil topgan. Maltozadan farqli ravishda glikozid bogʻi hosil boʻlishida ishtirok etgan anomer uglerod atomi β -konfiguratsiyaga ega:

 β –D-glyukopiranozil-(1 \rightarrow 4)- β –D-glyukopiranoza

 β –D-glyukopiranozil-(1 \rightarrow 4)- α –D-glyukopiranoza

SELLOBIOZA

Sellobioza oʻsimliklar olamida keng tarqalgan boʻlib, sellyuloza (kletchatka)ning fermentativ gidrolizlanishidan hosil boʻladi. Uning tarkibida erkin glikozid gidroksil boʻlganligi sababli maltoza kabi barcha kimyoviy reaksiyalarga kirishadi. Uni kristall holda ajratib olish mumkin. U suvda yaxshi eriydi.

Maltoza va sellobioza orasidagi konfiguratsion farq ular orasidagi konformatsion farqqa ham sababchi boʻladi: maltozadagi α -glikozid bogʻi a k s i a l joylashgan holda, sellobiozadagi β -glikozid bogʻi e k v a t o r i a l joylashgan.Bu disaxaridlarning konformatsion tuzilishi sellobioza molekulalaridan tashkil topgan sellyulozaning chiziqsimon tuzilishiga va maltoza qoldiqlaridan tashkil topgan amiloza (kraxmal) ning tugunsimon (oʻramsimon) tuzilishiga sababchi boʻladi.

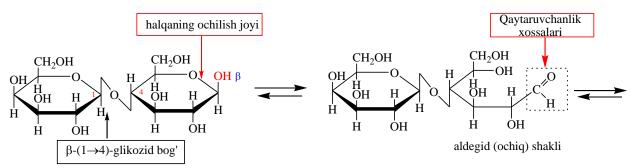
Inson organizmida maltoza α -glyukozidaza (maltaza) fermenti yordamida parchalanadi. α -Glyukozidaza fermenti sellobiozani parchalamaydi, sellobioza β -glyukozidaza fermenti yordamida parchalanadi.Lekin β - glyukozidaza fermenti inson organizmida yoʻq.Shuning uchun ham, sellobioza va undan tashkil topgan polisaxarid — sellyuloza inson organizmi tomonidan hazm qilinmaydi. Kavsh qaytaruvchi hayvonlar sellyuloza bilan ovqatlanishi mumkin, chunki hayvonlarning ovqat hazm qilish yoʻllaridagi bakteriyalarda β - glyukozidaza boʻladi.

Laktoza yoki sut shakari ham maltoza tipidagi disaxarid. Bu disaxaridning nomi uni sutdan olinishi tufayli kelib chiqqan (lotincha laktum-sut). U sigir suti tarkibida 4-5,5%, ona sutida 5,5-8,4% boʻladi. Laktoza gidrolizlanganda glyukoza va uning izomeri galaktoza hosil boʻladi:

$$C_{12}H_2O_{11}+HOH \rightarrow C_6H_{12}O_6 + C_6H_{12}O_6$$

laktoza glyukoza galaktoza

Laktoza β -1,4-glikozid bogʻi bilan birikkan D-galaktopiranoza va D-glyukopiranoza qoldiqlaridan tashkil topgan. Glikozid bogʻning hosil boʻlishida ishtirok etgan D-galaktopiranozaning anomer uglerod atomi β -konfiguratsiyaga ega. D-glyukopiranozaning anomer uglerod atomi esa yoki α -(α -laktoza), β -konfiguratsiyaga (β -laktoza) ega boʻlishi mumkin:



 β –D-galaktopiranozil-(1 \rightarrow 4)- β –D-glyukopiranoza

 β –D-galaktopiranozil-(1 \rightarrow 4)- α –D-glyukopiranoza

LAKTOZA

Yuqorida koʻrsatilganidek, laktozaning tautomer shakllari oʻzaro muvozanatda boʻladi, shuning uchun ham, u aldegidlarga xos reaksiyalarga kirishadi. Laktoza suvda yaxshi erimaydi, suyuqlanish temperaturasi 202°S. Laktoza muhim ozuqa moda boʻlib, odam va sut emizuvchi hayvonlarning oʻsayotgan organizmi uchun juda zarur.

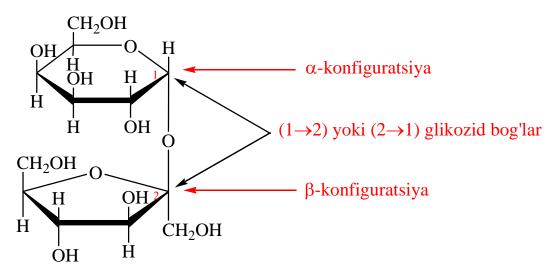
Qaytarilmaydigan disaxaridlar

Bu guruhga kiruvchi eng muhim disaxarid saxarozadir. U deyarli barcha oʻsimliklar shirasida uchraydi.Lekin shakar qamishda va qand lavlagida juda keng tarqalgan (quruq massaga nisbatan 28% gacha boʻladi).Shuning uchun uni ba'zan shakar qamish yoki lavlagi shakari deb ataladi. Bundan tashqari u palma mevasida, makkajoʻxori tarkibida ham koʻp miqdorda uchraydi.

Saxaroza gidrolizlanganda α -D-glyukopiranoza va β -D-fruktofuranoza hosil boʻladi:

 $S_{12}N_{22}O_{11}+NON \rightarrow S_6N_{12}O_6 + S_6N_{12}O_6$ saxaroza α -D-glyukopiranoza β -D-fruktofuranoza

 α -D-glyukopiranoza bilan β -D-fruktofuranoza qoldiqlarini bogʻlab turuvchi glikozid bogʻ har ikkala monosaxarid anomer uglerod atomidagi gidroksillarning oʻzaro ta'sirlashuvidan hosil boʻlgan, shuning uchun saxaroza molekulasida erkin yarimatsetal gidroksil boʻlmaydi. Shu sababli saxaroza halqa — okso tautomeriyaga uchramaydi, uning eritmasi mutorotatsiya hodisasini bermaydi, saxaroza qaytaruvchanlik xossasini namoyon qilmaydi - Tollens hamda Feling reaktivlari bilan reaksiyaga kirishmaydi:



α-D-glyukopiranozil - $(1\rightarrow 2)$ - β-D-fruktofuranozid

Saxaroza kabi qaytarmaydigan disaxaridlarni nomlashda ikkinchi molekula monosaxaridning nomi glikozidlar uchun xos boʻlgan "ozid" qoʻshimchasi bilan tugatiladi. Bu glyukozid bogʻi hosil boʻlishida har ikala monosaxaridning glyukozid gidroksillari oʻzaro ta'sirlashganini koʻrsatadi.

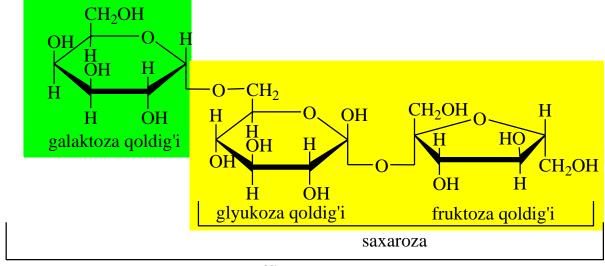
Tibbiyotda saxaroza Saccharumalbum nomi bilan poroshoklar, sharbatlar, bolalar uchun suyuq dorilar tayyorlashda ishlatiladi.

Saxaroza eritmasi qutblanish tekisligini oʻnnga buradi. Uning suvdagi eritmasining solishtirma buruvchanligi $[\alpha]_D^{20}$ 66,5°S ga teng. Ma'lumki, saxaroza gidrolizlanganda teng miqdorda D-glyukoza va D-fruktoza hosil boʻladi. Saxaroza gidrolizga uchraganda qutblangan nur sathini oʻngga burishi gidroliz natijasiga qarab chapga almashib qoladi, chunki D-fruktoza qutblanish tekisligini kuchliroq chapga buradi, $[\alpha]_D^{20}$ 92°S, glyukoza esa oʻngga buradi $[\alpha]_D^{20}$ +52,5°S. Shuning uchun ekvimolekulyar miqdordagi glyukoza va fruktoza aralashmasi qutblanish tekisligini kuchliroq chapga buradi. Demak,saxarozaning gidrolizlanishida

qutblanish tekisligining yoʻnalishi oʻzgaradi va bunday oʻzgarish saxarozaning **inversiyasi** (inventere- lotincha boʻlib, qayta aylantirmoq demakdir) deyiladi. Asal tabiiy inversiyalangan shakarga misol boʻla oladi, chunki uning asosiy tarkibi teng miqdordagi glyukoza bilan fruktozadan iborat.

Trisaxaridlar

Bir qator trisaxaridlar tabiatda erkin holda uchraydi. Ulardan eng keng tarqalgani rafinoza ($S_{18}N_{32}O_{16}$)dir. Rafinoza chigitda, qand lavlagi tarkibida koʻp boʻladi. U D-fruktoza, D-glyukoza, D-galaktoza molekulalaridan tashkil topgan:



raffinoza

Raffinoza

Raffinoza qaytaruvchanlik xususiyatiga ega emas. Kislotalar ishtirokida gidrolizlansa, bir molekuladan galaktoza, glyukoza va fruktoza hosil boʻladi. Uning fermentativ gidrolizi ikki yoʻnalishda boradi. Agar unga saxaroza ta'sir ettirilsa, erkin holda fruktoza ajralib, disaxarid – melobioza hosil boʻladi. Agar αgalaktozidaza ta'sir ettirilsa, galaktoza ajralib,saxaroza hosil boʻladi. Trisaxaridlardan melitsitoza ba'zi ignabargli daraxtlar shirasida uchraydi. U

gidrolizga uchraganda ikki molekula glyukoza va bir molekula fruktoza hosil boʻladi.

Tayanch iboralar

Disaxaridlar, qaytaruvchi disaxaridlar, maltoza,sellobioza,laktoza, qaytarilmaydigan disaxaridlar,saxaroza,inversiya, inversiyalangan shakar, trisaxaridlar,raffinoza.

Savol va topshiriqlar

- 1.a) maltoza; b) laktozaning barcha tautomer shakllari tuzilish formulalarini yozing.
- 2.a) laktoza; b) maltoza; v) saxaroza; g) sellobioza gidroliz qilinganda qanday monosaxaridlar hosil boʻladi?
- 3. Qaytaradigan va qaytarmaydigan disaxaridlarga misol keltiring.Maltoza va saxarozaning kimyoviy tuzilishini tushuntiring.