

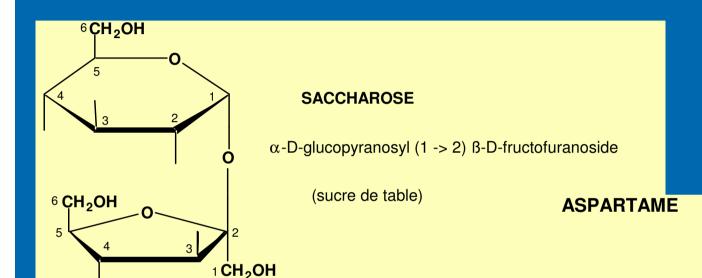
XIX. Glucides

Glucides : définitions

- → Sucres
- Hydrate de carbone (carbohydrate)SaccharidesOses
- Composés carbonylés (aldéhydes ou cétones), polyhydroxylés (plusieurs alcools)

```
C_m(H_2O)_n
+ amines, ... (+ N, P,...)
```

Molécules sucrées



Méthylate de L-aspartyl-L-phénylalanine

HO
$$\frac{1}{NH_2}$$
 $\frac{H_2}{H_2}$ $\frac{H_2}{C}$ $\frac{H_2}{C}$

Molécules sucrées

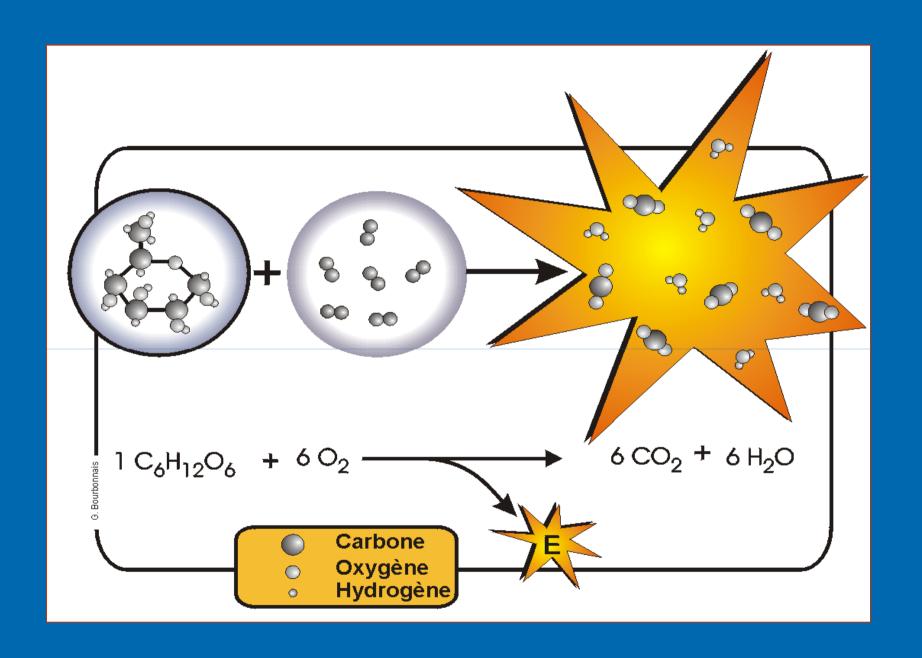
Pouvoir sucrant des glucides

• Saccharose :	100
• Fructose :	114
• Glucose :	69
• Galactose :	63
• Maltose :	46
• Lactose :	16

Glucides: rôle

Biochimique

- aliment énergétique des cellules (glucose)
- réserve énergétique des cellules (amidon : végétaux, glycogène : animaux)
- intermédiaires métaboliques



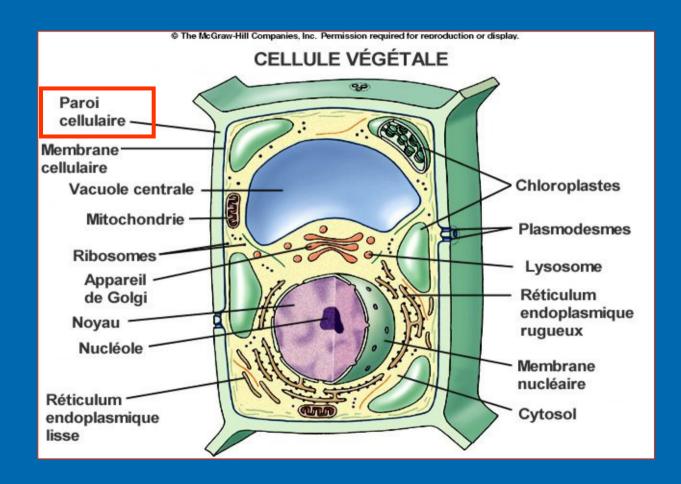
Glucides: rôle

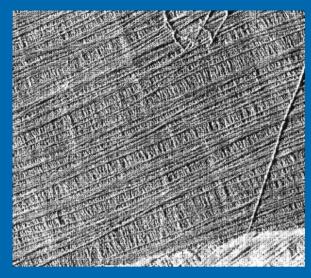
Structural - polymère de soutien élément de structure : parois cellulaires des bactéries et des végétaux (cellulose et hémicellulose - pectine),

exosquelette des arthropodes et des insectes (chitine)

Chaque cellule végétale est entourée d'une paroi riche en cellulose.

Papier, bois, coton = cellulose





Les animaux ne peuvent pas digérer la cellulose: ne peuvent pas briser les liaisons β

Glucides: rôle

Structural - biochimie

- constituants structuraux de l'ADN, de l'ARN
- Iiés à de nombreux lipides et protéines : signaux de reconnaissance

A la découverte du sucre

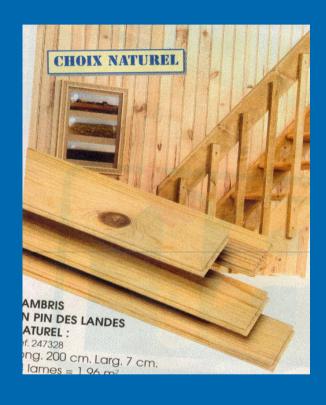
Le sucre se présente sous différentes formes. Le sucre blanc est un sucre de betterave ou de canne contenant au moins 99,7% de saccharose.

Le sucre roux de betterave ou de canne contient 85 à 95% de saccharose et certaines impuretés auquelles il doit sa couleur et son arôme. L'industrie sucrière offre aux consommateurs et aux industries utilisatrices de sucre une grande diversité de spécialités :

- Vergeoise brune
- Candi roux
- Sucre cristallisé
- 4 Sucre en poudre.
- 5 Sucre glace.
- 8 Sucre en morceaux
- 7 Cassonade
- 8 Sucre en cubes blancs

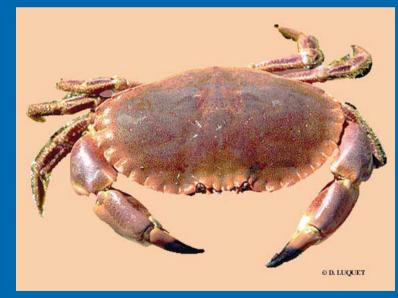
(mais également) les pains de sucre, le sucre vanillé et vanilliné, le sucre fondant, le sucre liquide, le sucre en cassons











Glucides: classification

Oses (non hydrolysables)

- → Oses neutres (ex. glucose)
- Osamines
- Acides uroniques
- Acide sialiques

Osides (hydrolysables)

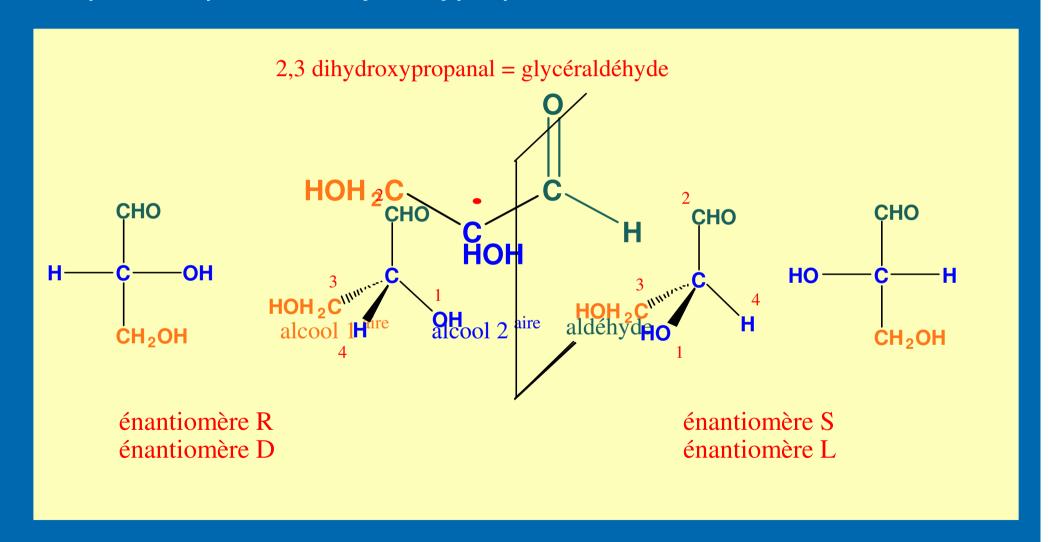
- Holosides
 - Oligoholosides ou oligosaccharides
 - → Polyholosides ou polysaccharides
- Hétérosides

Oses simples : oses neutres

 $C_m(H_2O)_n \rightarrow (CH_2O)_n \quad 3 \le n \le 9$

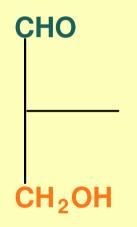
	aldéhyde	yde cétone	
	aldose	cétose	
n = 3	aldotriose	cétotriose	
4	aldotétrose	cétotétrose	
5	aldopentose	cétopentose	
6	aldohexose	cétohexose	
7	aldoheptose	cétoheptose	
8	aldooctose	cétooctose	
9	aldononose	cétononose	

Le plus simple : 2,3dihydroxypropanal

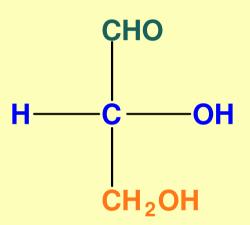


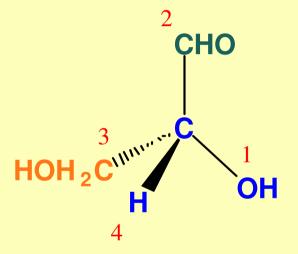
Le plus simple : 2,3dihydroxypropanal

projection de Reichstein

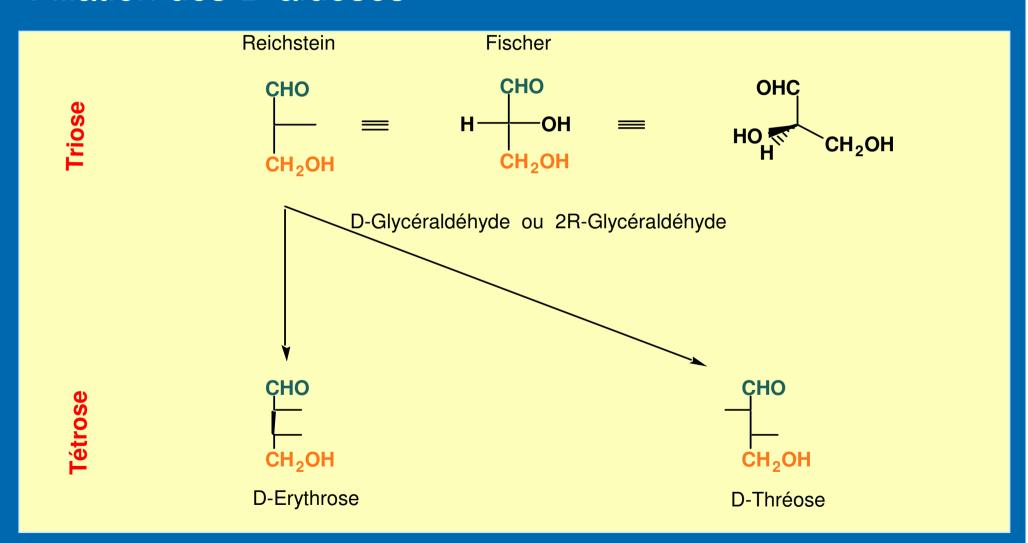


projection de Fischer



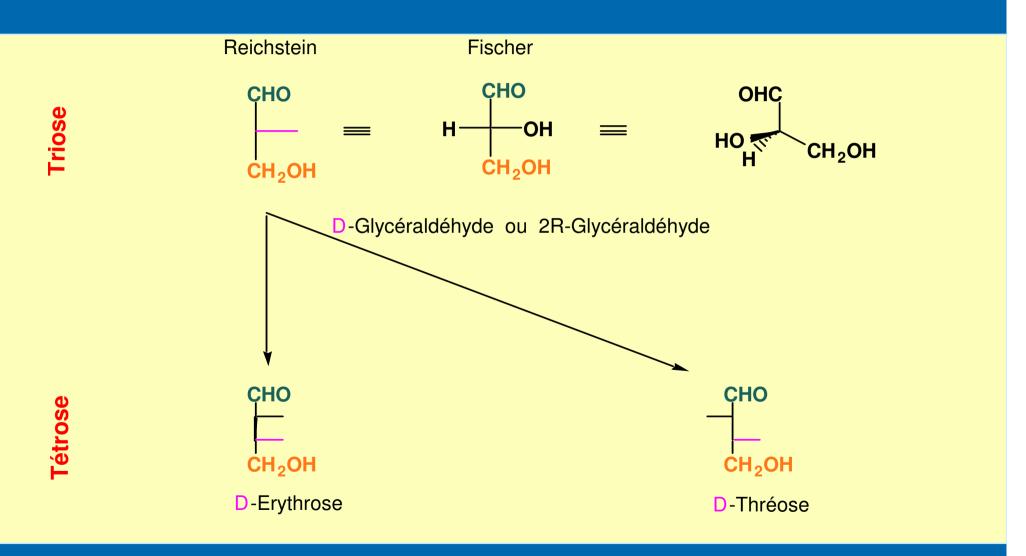


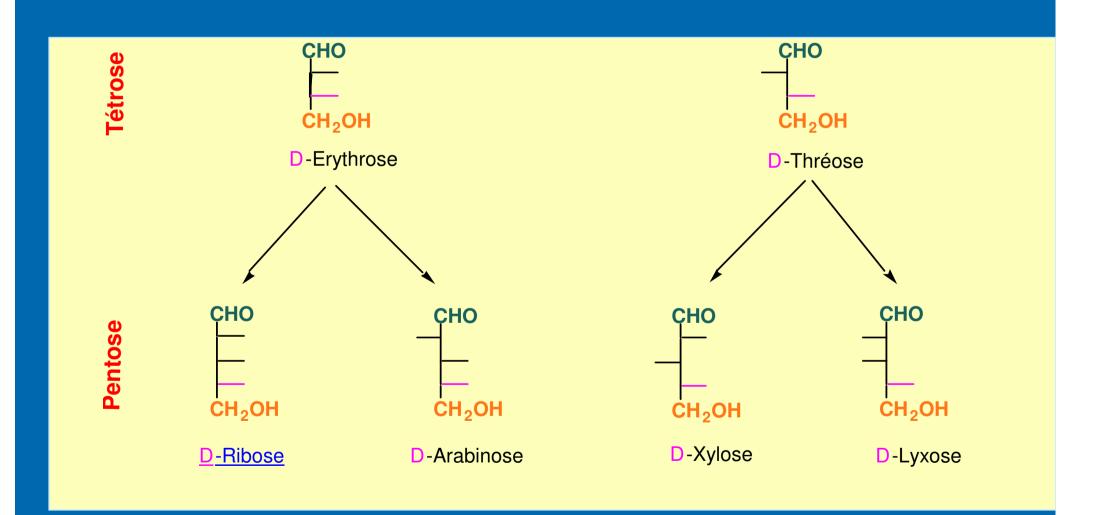
énantiomère R énantiomère D

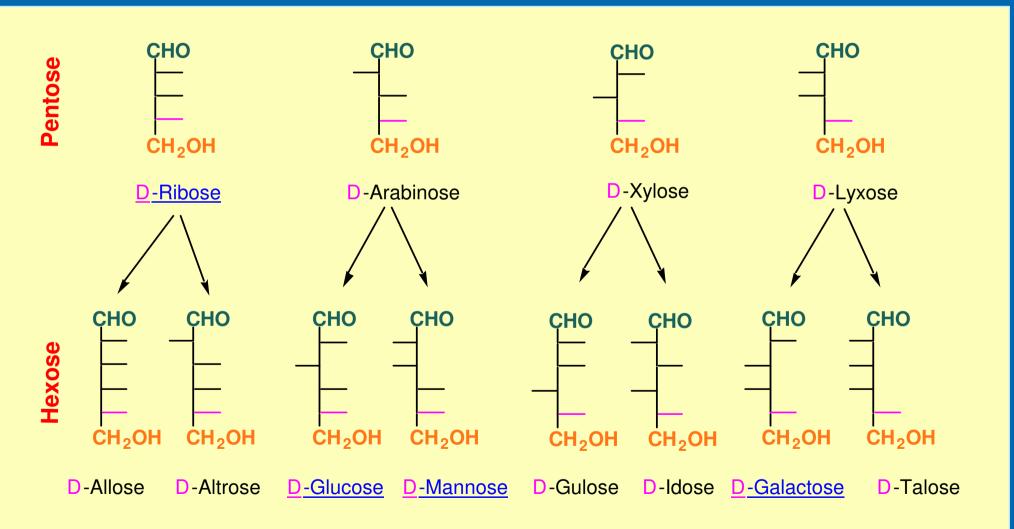


Par convention,

Le préfixe « D » est attribué à tous les oses dont le carbone asymétrique le plus éloigné du groupement carbonyle présente la même configuration absolue que celle du (D)glycéraldéhyde







Stéréoisomérie des D-aldoses

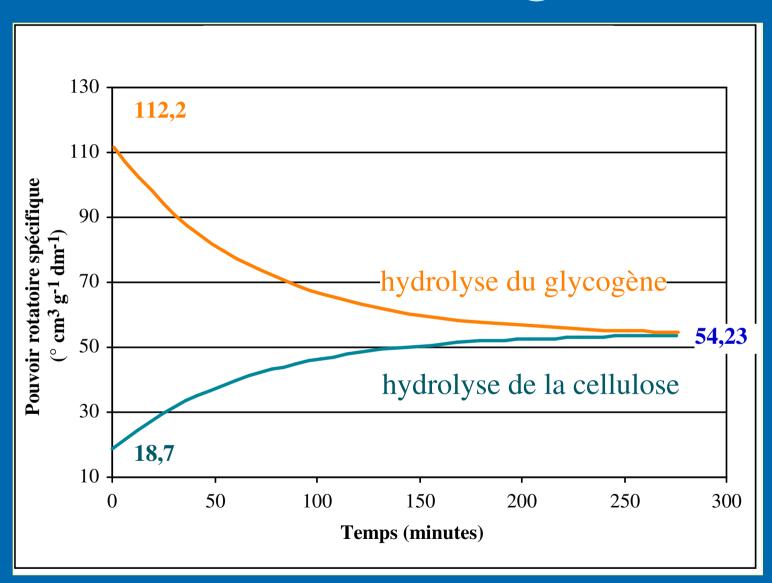
- Il y a donc 16 stéréoisomères pour les aldohexoses (8 de la série D et 8 de la série L)
- Ze D-glucose possède donc 1 énantiomère (le L-glucose) et 14 diastéréoisomères
- On parlera d'oses épimères pour caractériser deux oses se différenciant par la configuration absolue d'un seul carbone asymétrique (ex. D-glucose et D-mannose)
- Les aldoses peuvent être lévogyres ou dextrogyres. Si un glucide « D » est dextrogyre, son énantiomère « L » est lévogyre.

21/81

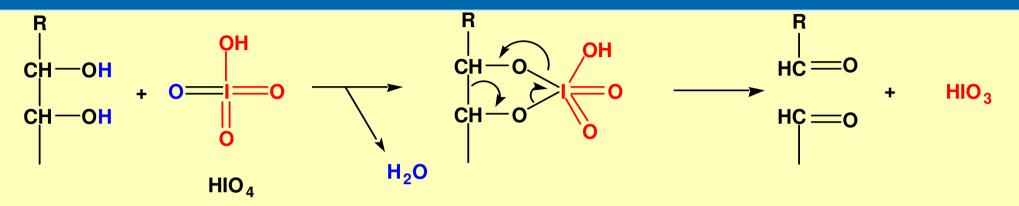
- Réactivité des aldoses < à celle des aldéhydes usuels (notamment réduction)
- Seule l'hémiacétalysation est possible (ajout d'un seul alcool)
- Phénomène de mutarotation des glucides (changement du pouvoir rotatoire dans le temps)
- L'oxydation des aldoses par HIO₄ ne correspond pas à la prédiction que l'on peut émettre à partir de la structure linéaire

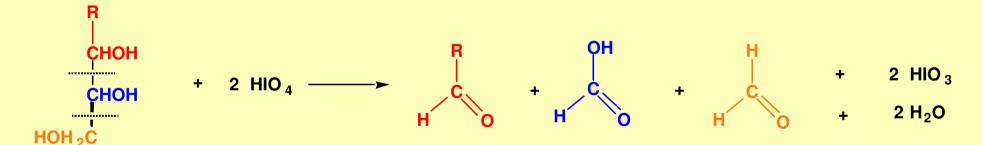
LES ALDOSES SE CYCLISENT

Mutarotation du glucose



Oxydation par l'acide periodique





Acide méthanoïque acide formique

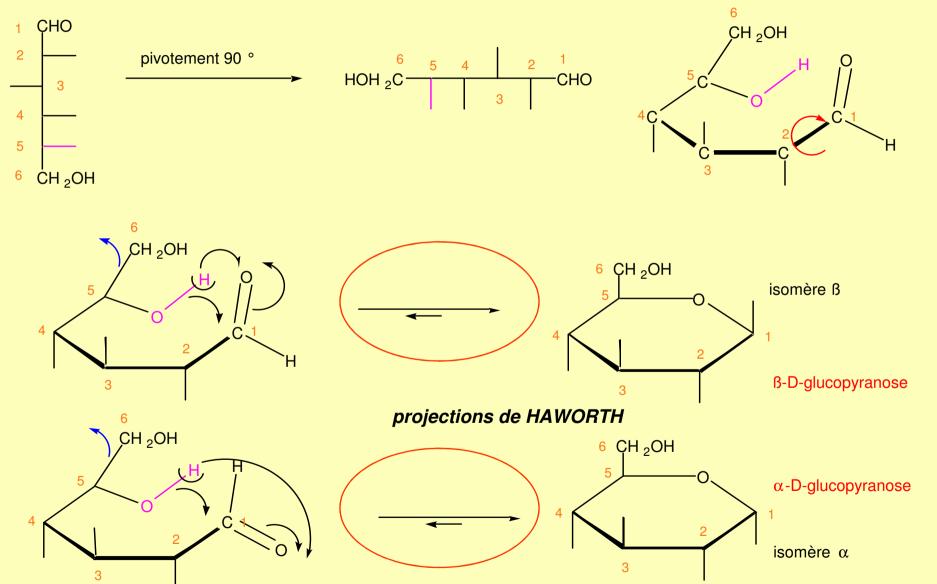
Méthanal aldéhyde formique formaldéhyde

Oxydation par l'acide periodique (2)

	Acide Periodique	(ald. Formique)	Acide méthanoïque (formique) nol _{glucose})
Linéaire	4	1	3
Expérimental	3	0	2

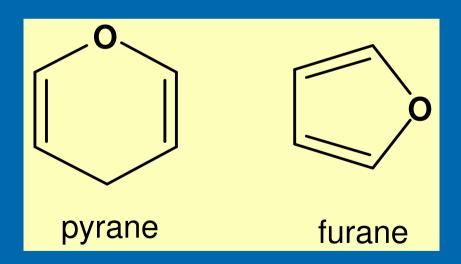
Cyclisation des aldoses

D-Glucose

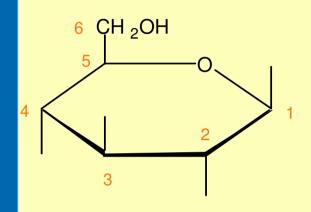


Cyclisation des aldoses (2)

Les glucides se cyclisent en forme pyranique (référence au pyrane), ou en forme furanique (référence au furane)

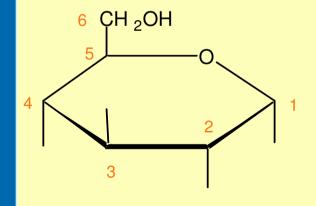


Cyclisation des aldoses (3)



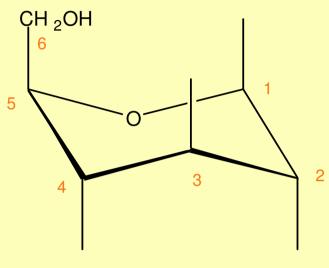
isomère ß

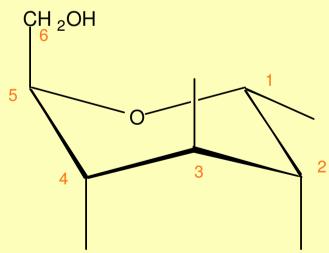
B-D-glucopyranose



 α -D-glucopyranose

isomère α



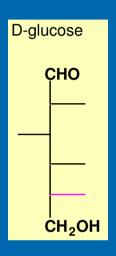


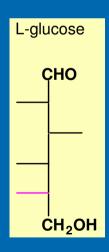
Cyclisation des aldoses (4)

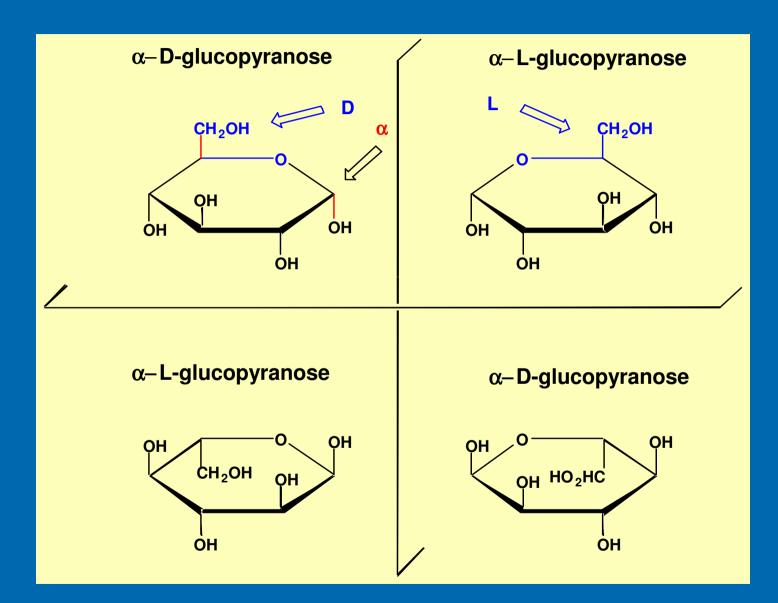
Cyclisation des aldoses

La fonction aldéhydique réagit avec l'alcool secondaire le plus éloigné du carbonyle (soit celui qui sélectionne l'appartenance à la série « D » ou « L »). En conséquence, tous les glucides « D » auront la même configuration une fois cyclisés

Cyclisation des aldoses (5)







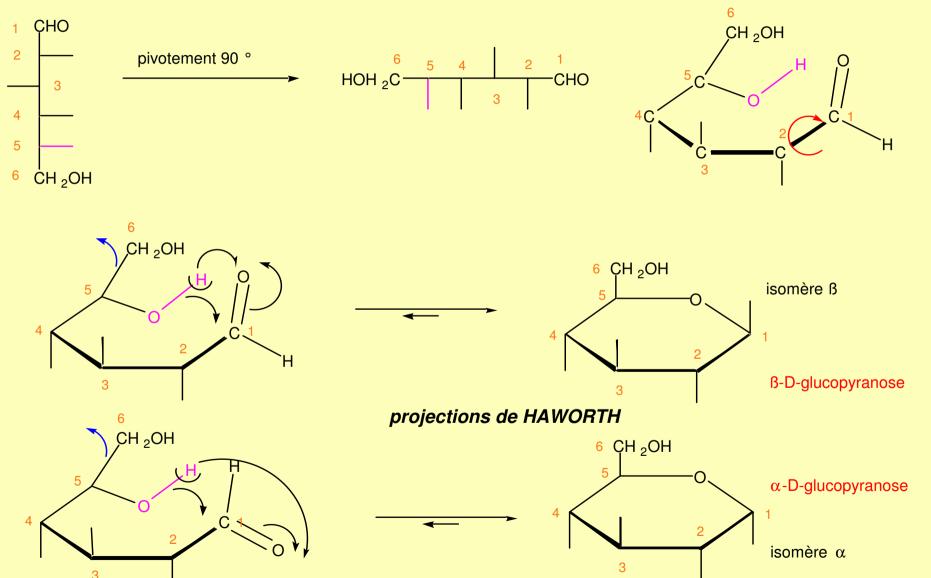
Cyclisation des aldoses (6)

Cyclisation des aldoses

- La fonction aldéhydique réagit avec l'alcool secondaire le plus éloigné du carbonyle (soit celui qui sélectionne l'appartenance à la série « D » ou « L »). En conséquence, tous les glucides « D » auront la même configuration une fois cyclisés
- On obtient deux nouveaux stéréoisomères, α et β , dont les pourcentages relatifs sont fonction des encombrements stériques (pour le glucose, 62 % β et 38 % α)
- L'équilibre est fortement déplacé vers la formation des formes cycliques, ce qui entraîne la disparition du caractère oxydoréducteur de l'aldéhyde

Cyclisation des aldoses (7)

D-Glucose



Cyclisation des aldoses (8)

Les anomères α et β ont des pouvoirs rotatoires spécifiques différents

```
D-glucose: \alpha: 112,2 ° cm<sup>3</sup> g<sup>-1</sup> dm<sup>-1</sup>,
```

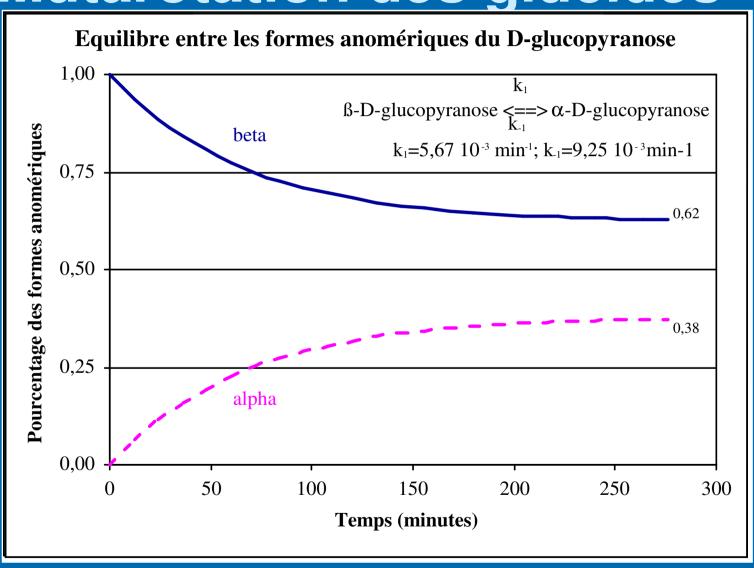
 β : 18,7 ° cm³ g⁻¹ dm⁻¹.

à l'équilibre :

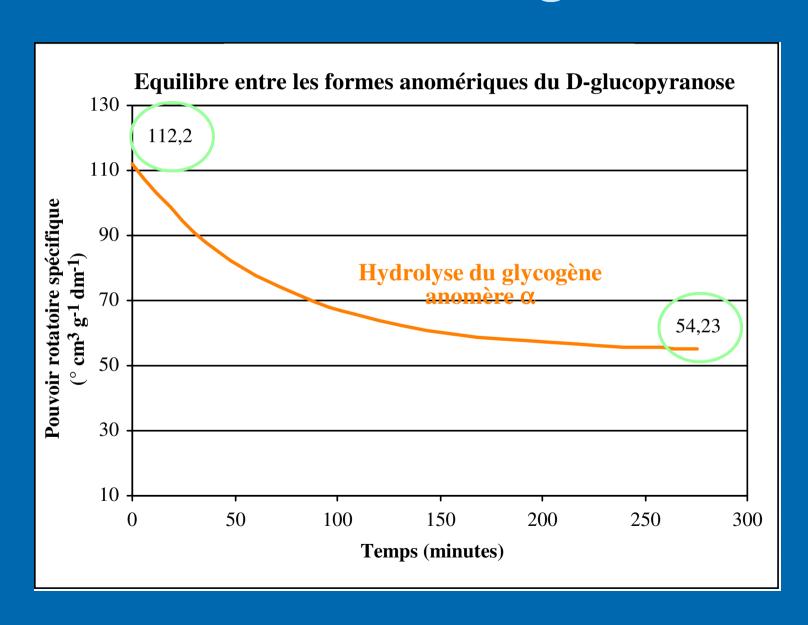
 $112,2 \times 0,38 + 18,7 \times 0,62 = 54,23 \circ \text{cm}^3 \text{ g}^{-1} \text{ dm}^{-1}$

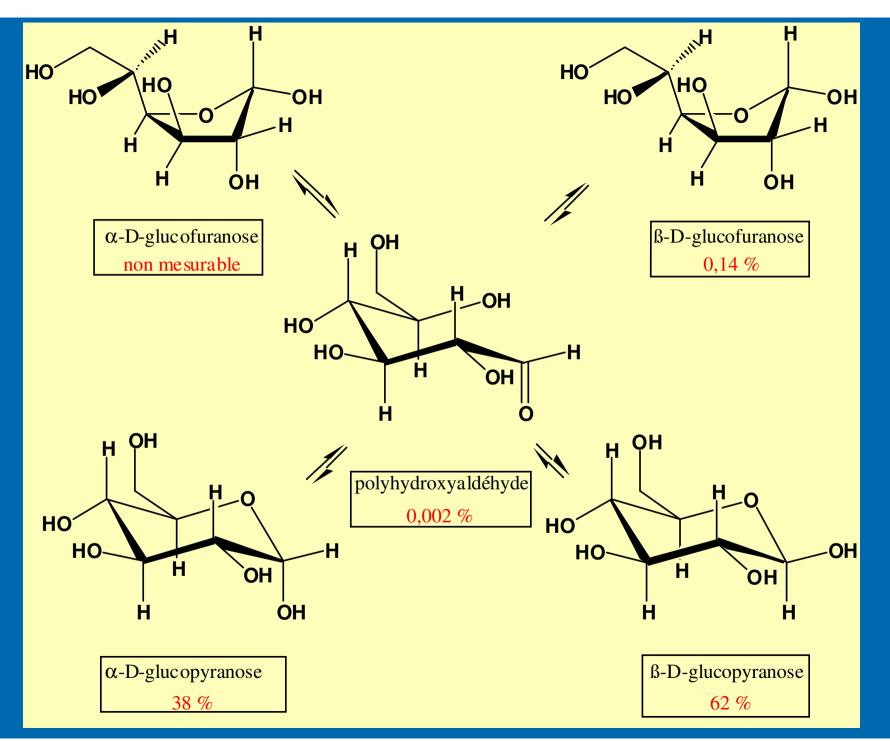
commercialement, le D-glucose se vend sous le nom de dextrose

Mutarotation des glucides



Mutarotation des glucides





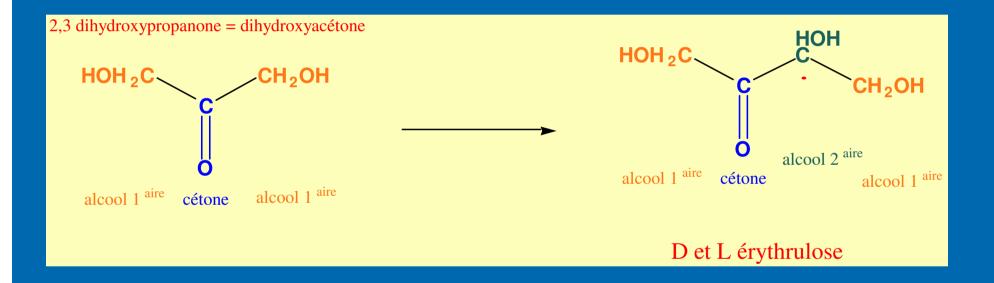
Répartition de quelques aldohexoses en leurs différents formes (%)

Aldoses Aldéhyde	Pyranose	Furanose	Linéaire
	α β	α β	
Glucose	38 62	- 0,14	0,002
Arabinose	60 35,5	2,5 2	0,03
Xylose	36,5 63	<1 -	0,02
Galactose	30 64	2,5 3,5	0,02

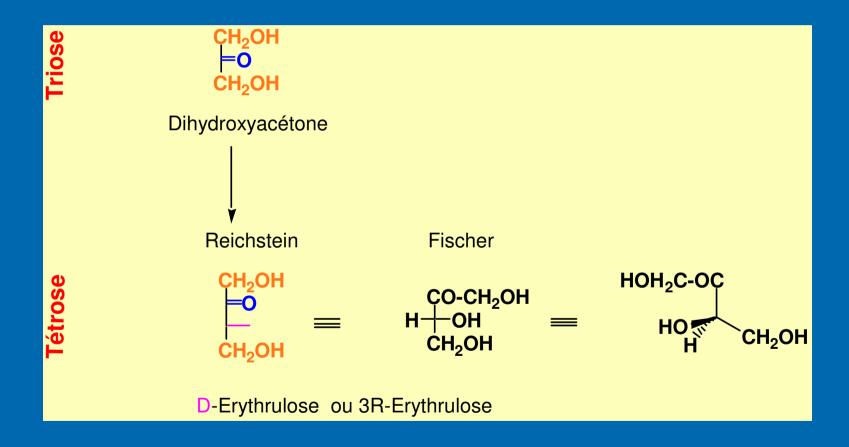
Oses simples : oses neutres $C_m(H_2O)_n \rightarrow (CH_2O)_n \quad 3 \le n \le 9$

	aldéhyde aldose	cétone cétose
n = 3	aldotriose	cétotriose
4	aldotétrose	cétotétrose
5	aldopentose	cétopentose
6	aldohexose	cétohexose
7	aldoheptose	cétoheptose
8	aldooctose	cétooctose
9	aldononose	cétononose

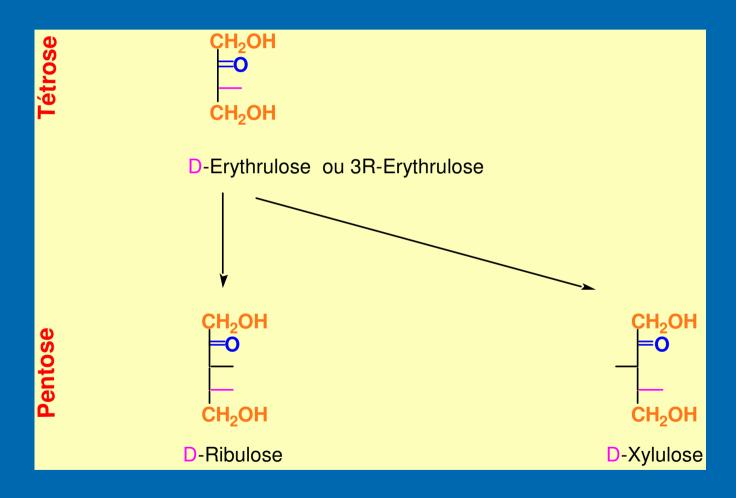
La plus simple : 2,3dihydroxypropanone



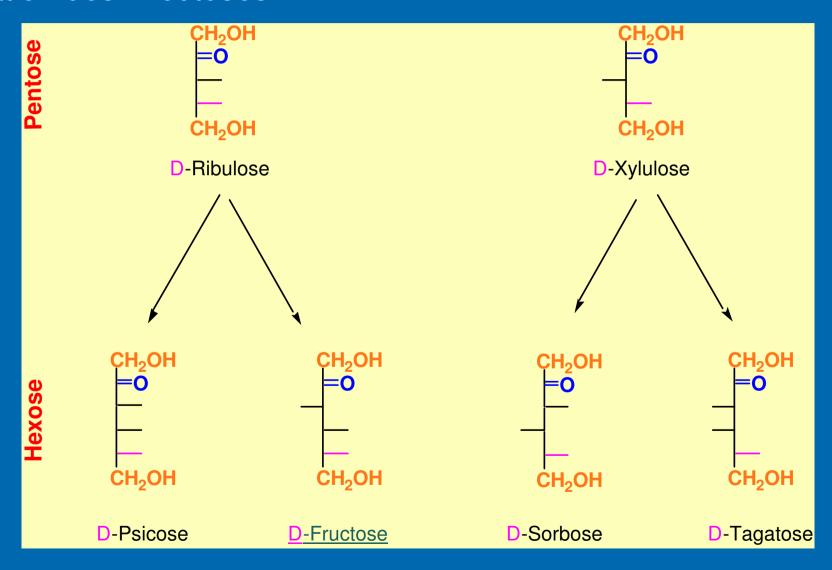
Filiation des D-cétoses



Filiation des D-cétoses



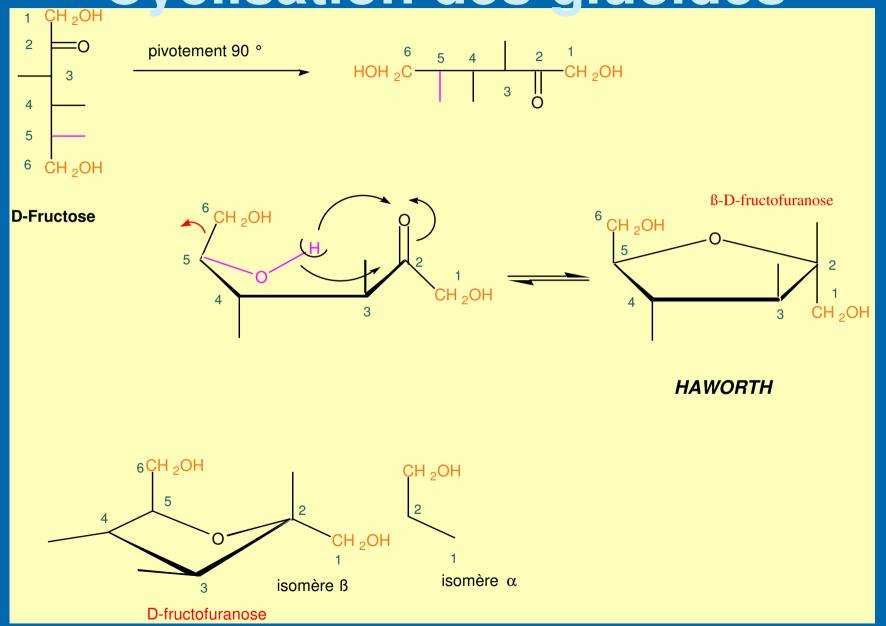
Filiation des D-cétoses



Stéréoisomérie des D-cétoses

- Il y a donc 8 stéréoisomères pour les cétohexoses (4 de la série D et 4 de la série L), si on ne tient pas compte de la cyclisation
- Le D-fructose possède donc 1 énantiomère (le L-fructose) et 7 diastéréoisomères
- On parlera d'oses épimères pour caractériser deux oses se différenciant par la configuration absolue d'un seul carbone asymétrique
- Les cétoses peuvent être lévogyres ou dextrogyres. Si une cétose « D » est dextrogyre, son énantiomère « L » est lévogyre.

Cyclisation des glucides



Cyclisation des cétoses

- La fonction cétonique réagit avec l'alcool secondaire le plus éloigné du carbonyle (soit celui qui sélectionne l'appartenance à la série « D » ou « L »). En conséquence, tous les glucides « D » auront la même configuration une fois cyclisés
- On obtient deux nouveaux stéréoisomères, α et β , dont les pourcentages relatifs sont fonction des encombrements stériques (pour le fructose, 99,.. % β et 0,.. % α)
- L'équilibre est fortement déplacé vers la formation des formes cycliques, ce qui entraîne la disparition du caractère oxydoréducteur de la cétone

Cyclisation des cétoses (2)

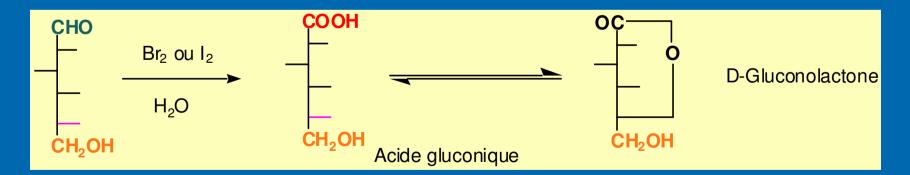
- Les cétoses se cyclisent essentiellement en forme furanique (référence au furane)
- Ze nouveau carbone asymétrique est appelé carbone anomérique

Oses neutres : réactions chimiques

Réactions des aldéhydes et cétones (mais en partie et plus difficilement puisque la cyclisation entraîne la disparition de la fonction), et celles des alcools primaires et secondaires

A) Oxydation (pouvoir réducteur)

- Mise en évidence par utilisation de solutions alcalines de métaux (liqueur de Fehling)
- Action de l'eau de brome ou de l'eau iodée (oxydation douce)

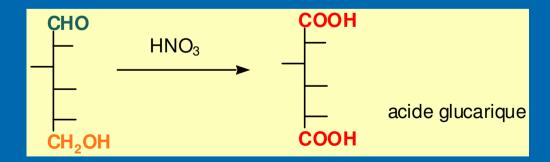


Oses neutres : réactions chimiques (2)

Réactions des aldéhydes et cétones (mais en partie et plus difficilement puisque la cyclisation entraîne la disparition de la fonction), et celles des alcools primaires et secondaires

A) Oxydation (pouvoir réducteur)

- Mise en évidence par utilisation de solutions alcalines de métaux (liqueur de Fehling)
- Action de l'eau de brome ou de l'eau iodée (oxydation douce)
- Action de l'acide nitrique (oxydation forte)



Oses neutres : réactions chimiques (3)

B) Réduction (pouvoir réducteur)

Zes hydrures donnent des alcools primaires avec les aldéhydes et des alcools secondaires avec les cétones

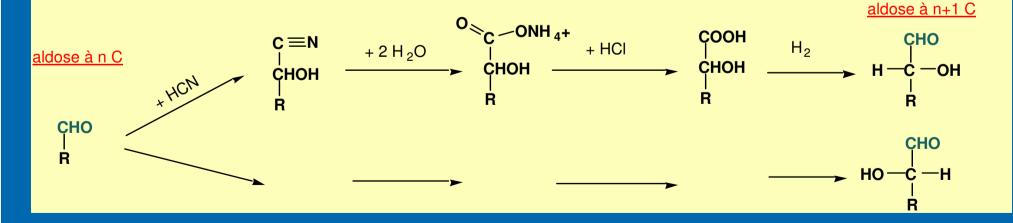
C) Action de la phénylhydrazine

7 Fait intervenir la fonction aldéhyde et la fonction alcool secondaire adjacente

Oses neutres : réactions chimiques (4)

d) Raccourcissement des chaines : dégradation de Wöhl

e) Allongement des chaines : réaction de Kiliani-Fischer

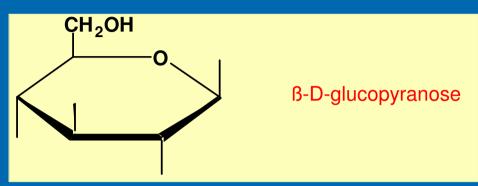


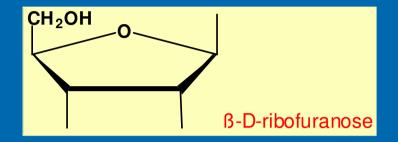
Glucides: classification

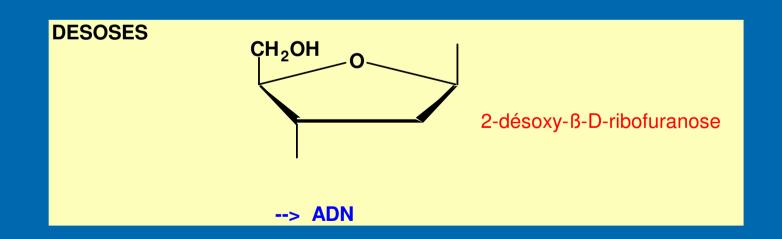
Oses (non hydrolysables)

- →Oses neutres (ex. glucose)
- Désoses
- Osamines
- Acides uroniques
- Acide sialiques

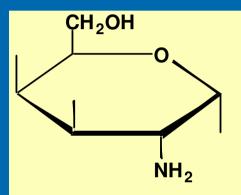
Oses neutres, désoses



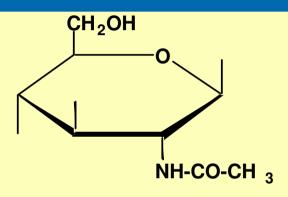




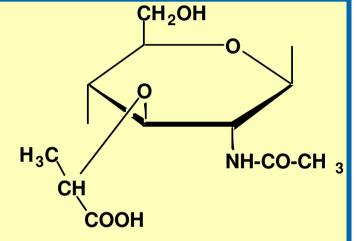
Oses neutres, osamines



D-galactosamine



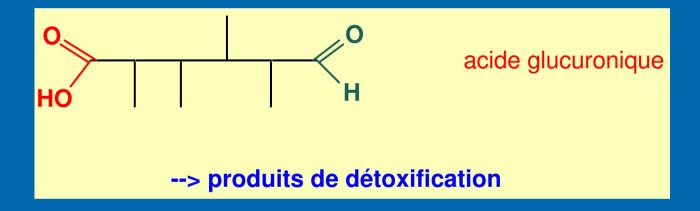
N-acétyl-ß-D-glucosamine



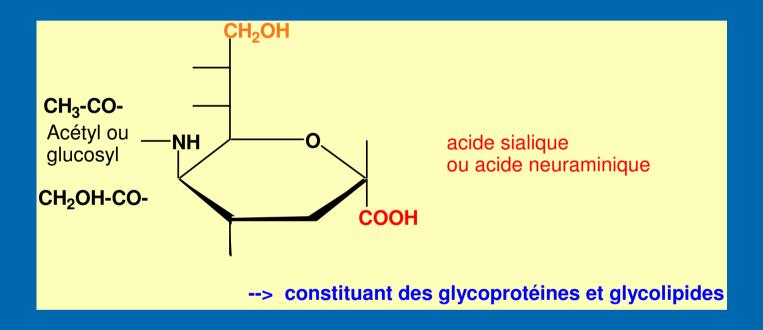
Acide N-acétyl-D-muramique lactyl-N-acétyl-D-glucosamine

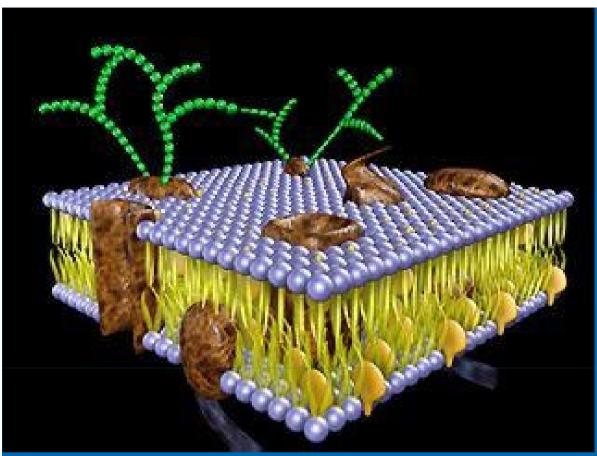
--> (poly)hétérosides

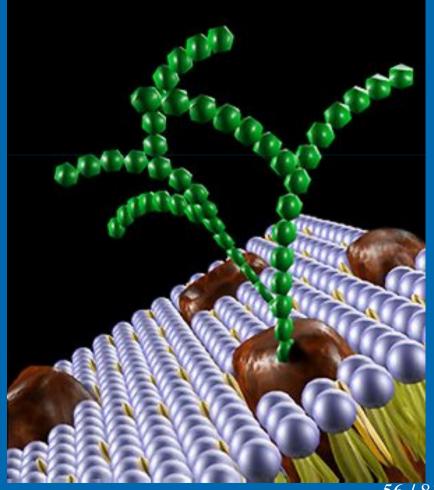
Acides uroniques



Acides sialiques

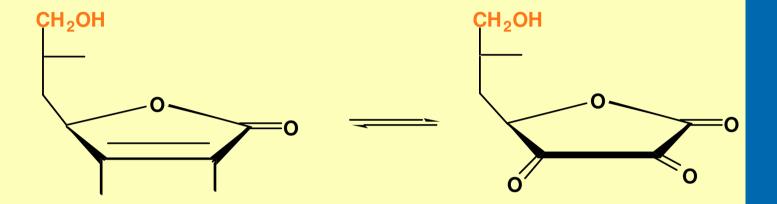




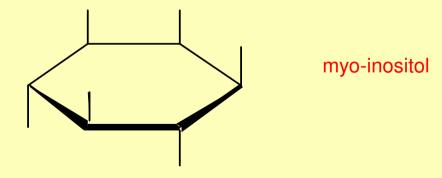


Composés dérivés des oses

Acide L-ascorbique (vitamine C)



Polyacools (polyols)



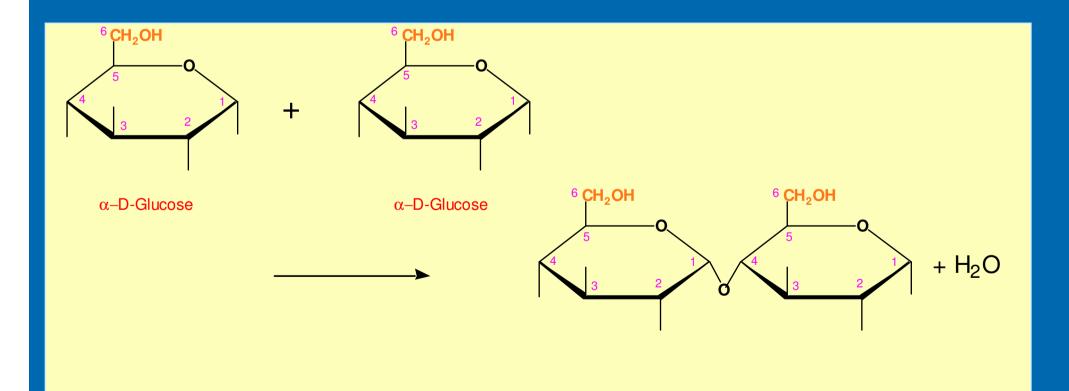
Glucides: classification

Oses (non hydrolysables) Osides (hydrolysables)

- Holosides (dont l'hydrolyse donne exclusivement des oses, unis par des liaisons glycosidiques)
 - Oligoholosides ou oligosaccharides (2-10 oses, ex. saccharose)
 - Polyholosides ou polysaccharides (> 10 oses, ex. cellulose)
- Hétérosides (dont l'hydrolyse donne des oses et des hétéromolécules, ex. ADN)

Oligoholosides ou oligosaccharides

Formés par l'association de plusieurs oses reliés par des liaisons glycosidiques (entre le carbone anomérique d'un ose et le groupement hydroxyle d'un autre ose)

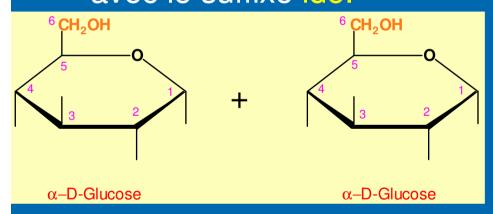


MALTOSE : réducteur

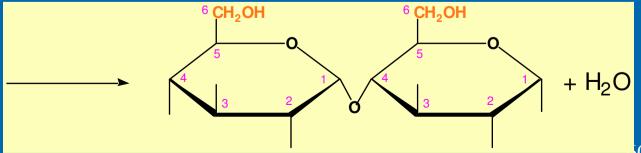
(Hydrolyse de l'amidon)

Oligoholosides ou oligosaccharides (2)

Les résidus osidiques dont le groupement réducteur (aldéhyde ou cétone) est engagé dans la liaison glycosidique prennent le nom des oses correspondants, auxquels on ajoute le suffixe yl. Le résidu osidique terminal dont le groupement réducteur est engagé dans la liaisons glycosidique prend le nom de l'ose avec le suffixe ide.

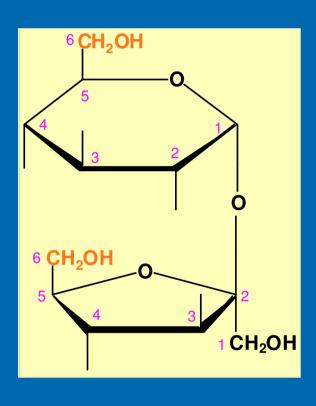


 α –D-glucopyranosyl (1 -> 4) α –D-glucopyranose



0 / 81

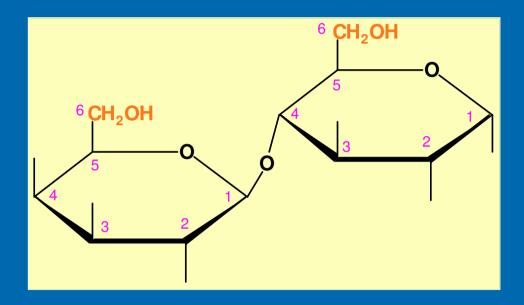
Oligoholosides ou oligosaccharides (3)



 α -D-glucopyranosyl (1 -> 2) β-D-fructofuranoside

SACCHAROSE : non réducteur (sucre de table)

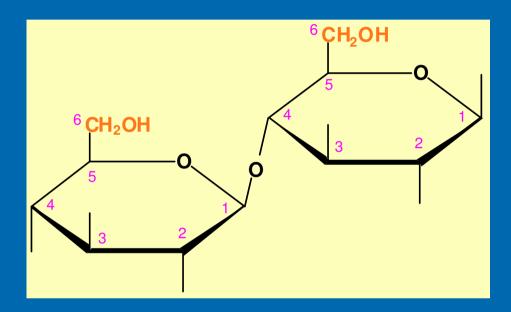
Oligoholosides ou oligosaccharides (4)



ß-D-galactopyranosyl (1 -> 4) α–D-glucopyranose

LACTOSE : réducteur (glucide du lait)

Oligoholosides ou oligosaccharides (5)

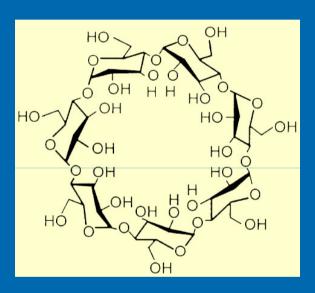


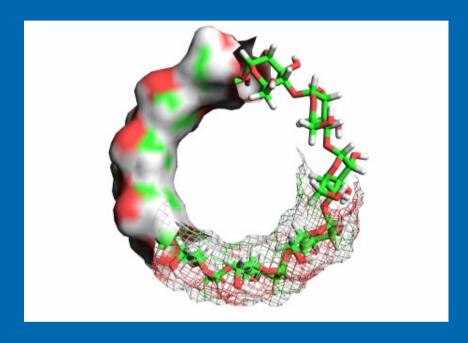
ß-D-glucopyranosyl (1 -> 4) β-D-glucopyranose

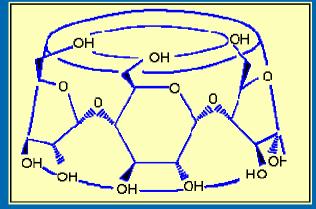
CELLOBIOSE : réducteur

Oligoholosides ou oligosaccharides (6)

Cyclodextrines





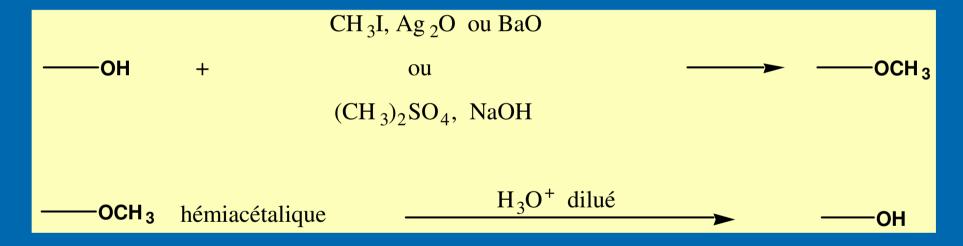




Méthylation des glucides

Réaction de substitution nucléophile des alcools par l'iodure de méthyle ou le sulfate de méthyle (formation d'étheroxydes méthylés)

Utilité : détermination des structures des oligo et polyholosides



Quand tous les hydroxyles sont substitués, on parle de méthylation exhaustive ou de perméthylation

Glucides: classification

Oses (non hydrolysables) Osides (hydrolysables)

- Holosides (dont l'hydrolyse donne exclusivement des oses, unis par des liaisons glycosidiques)
 - Oligoholosides ou oligosaccharides (2-10 oses, ex. saccharose)
 - Polyholosides ou polysaccharides (> 10 oses, ex. cellulose)
- Hétérosides (dont l'hydrolyse donne des oses et des hétéromolécules, ex. ADN)

Polyholosides ou polysaccharides

Macromolécules issues de la polycondensation (polymérisation) d'oses (très souvent le même)

Polymères de réserve

- → Le plus d'oses dans le volume le plus petit possible
- 7 Hélice ouverte, liaisons $\alpha 1 \rightarrow 4$, et $\alpha 1 \rightarrow 6$
- Glycogène : α-D-glucopyranose fortement ramifié (tous les 10 résidus en moyenne)
- Amidon: 20-30 % amylose (α-D-glucopyranoses, non ramifiés) +

70-80 % amylopectine (α-D-glucopyranoses, ramifiés tous les 30 résidus en moyenne)

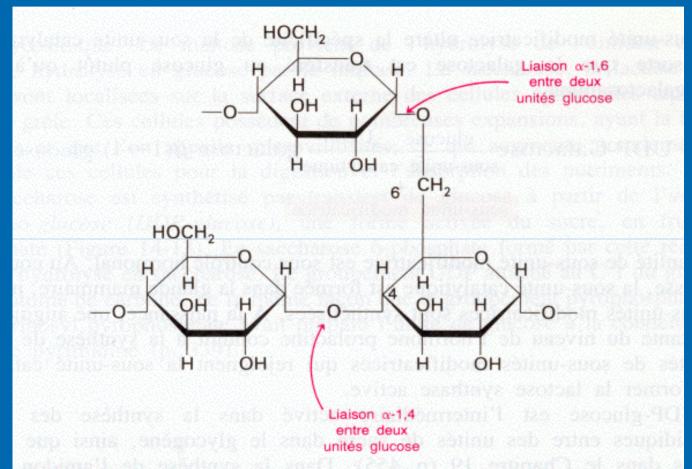
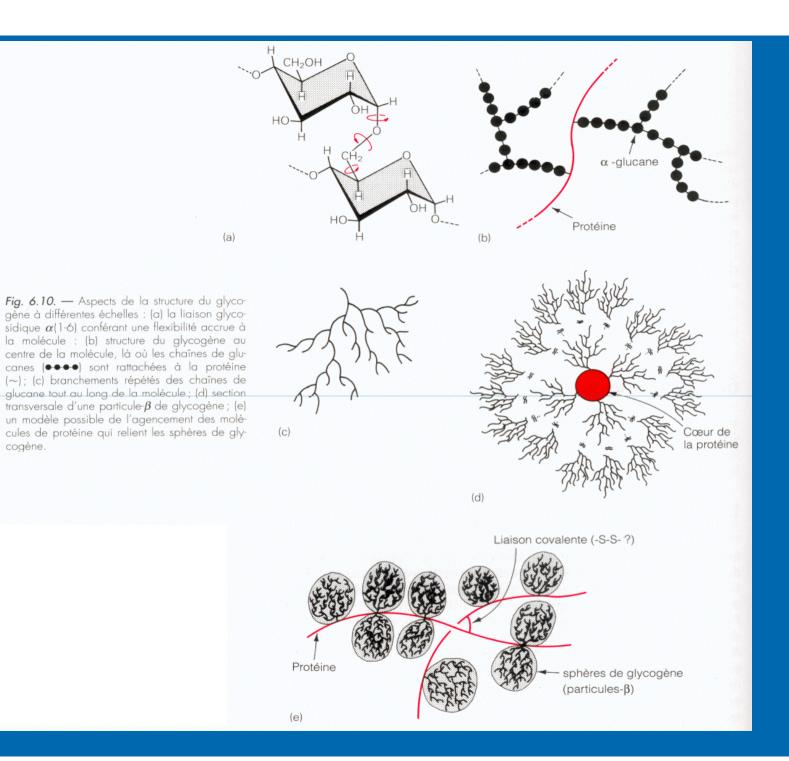
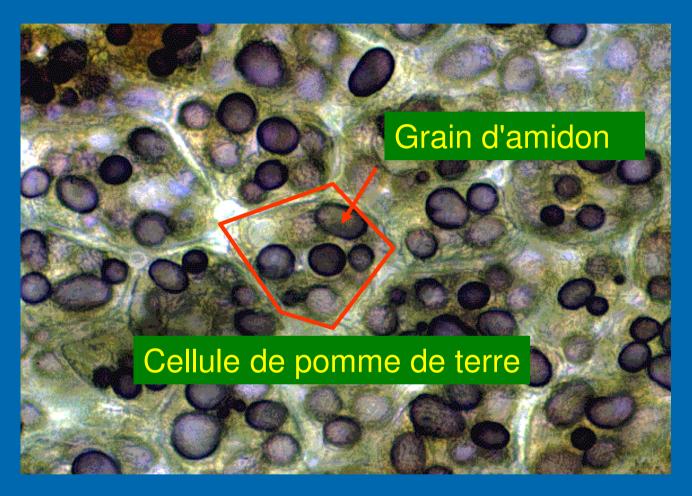


Figure 14-15 Une ramification du glycogène formée par une liaison α -1,6-glycosidique.



cogène.



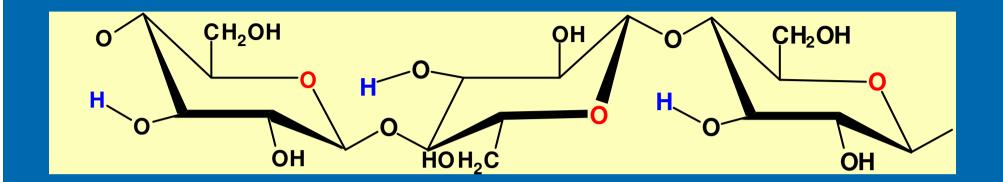
Petits sacs remplis d'amidon dans les cellules d'une pomme de terre. L'amidon a ici été coloré en bleu par de l'iode.

Polyholosides ou polysaccharides

Macromolécules issues de la polycondensation (polymérisation) d'oses (très souvent le même)

Polymères de soutien

- Structure fibrillaire, à brin linéaire, le plus résistant possible
- **7** Sans ramification, liaisons β 1 → 4
- → Cellulose: β-D-glucopyranose
- Chitine: N-acétylglucosamine



Cellulose (liaisons β-1,4)

Représentation schématique montrant la conformation de la cellulose. La structure est stabilisée par des liaisons hydrogène entre les unités glucose adjacentes sur le même brin. Dans les fibrilles de cellulose, des liaisons hydrogène s'établissent entre différents brins.

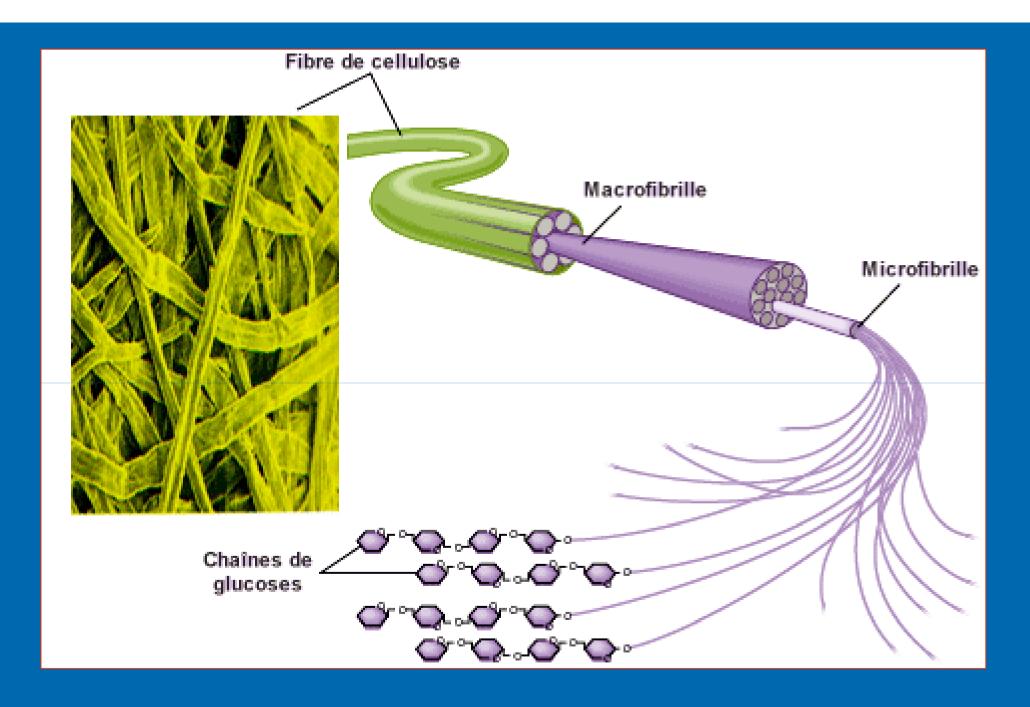


Fig. 6.8. — Exemples de liaisons physiques entre résidus voisins (ici des liaisons hydrogène $O\cdots H-O$) contribuant à stabiliser la molécule dans une conformation particulière : (a) la cellobiose $Glc\beta(1-4)Glc$; (b) le maltose $Glc\alpha(1-4)Glc$. La conformation obtenue en prolongeant la molécule à l'identique : (c) fragment de cellulose ; (d) fragment d'amylose, étirée pour en faire mieux voir la conformation. La molécule réelle est plus compacte.

Glucides: classification

Oses (non hydrolysables) Osides (hydrolysables)

- Holosides (dont l'hydrolyse donne exclusivement des oses, unis par des liaisons glycosidiques)
 - Oligoholosides ou oligosaccharides (2-10 oses, ex. saccharose)
 - Polyholosides ou polysaccharides (> 10 oses, ex. cellulose)
- Hétérosides (dont l'hydrolyse donne des oses et des hétéromolécules, ex. ADN)

Hétérosides

Glycolipides et cérébrosides (sphingolipides)

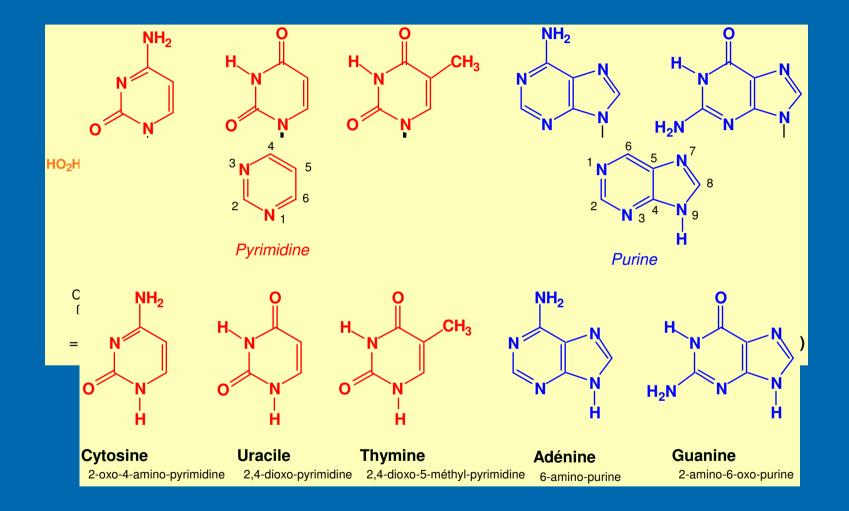
Glycoprotéines

- protéines liées de manière covalente avec des glucides
- glucides : oses, osamines, acides uroniques ou sialiques
- nombreuses hormones
- antigènes spécifiques des membranes cellulaires
- la plupart des protéines du lait, des larmes, du sang, de la salive,... sont glycosylées

Hétérosides

Glycolipides Glycoprotéines

Acides nucléiques (ADN et ARN)

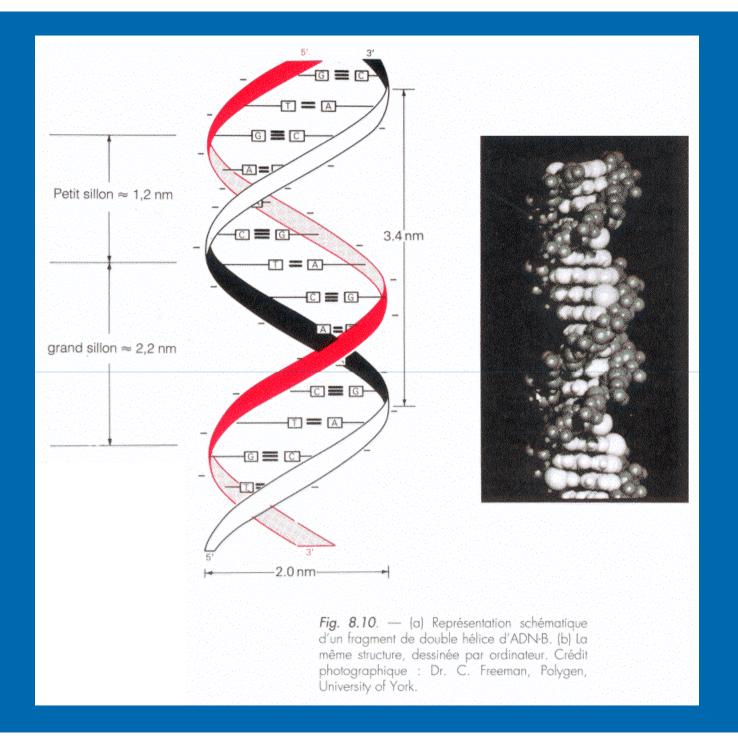


Adénosine-5'-monophosphate (AMP) ou acide adénylique

Adénosine-5'-diphosphate (ADP)

Adénosine-5'-triphosphate (ATP)

Phosphate-5'-thymidine-3'-phosphate-5'-adénosine-3'phosphate



Adénine - thymine (A=T) ou adénine - uracile (A = U)

ADN ARN

CH₃