33.5

فصل سوم: كربوهيدراتها

آزمایشهای کیفی قندها:

#### اهداف كلي:

کربوهیدراتها، خصوصاً گلوکز یکی از مهمترین مولکولهای زیستی در بدن انسان میباشند که شناسایی ساختمان و بررسی برخی از خواص بیوشیمیایی آنها نظیر قدرت احیاکنندگی، اکسیداسیون و ... بسیار ضروری میباشند.

#### تئوري

 $CH_2O)_n$  کربوهیدراتها یا هیدراتهای کربن ترکیبات پلیهیدروکسی آلدئید یا پلیهیدروکسی کتون با فرمول  $CH_2O)_n$  یا  $C_n(H_2O)_n$ میباشند. بنابراین قندها به دو صورت آلدئیدی ( آلدوز) و ستنی ( کتوز) وجود دارند.

قندها به سه دستهٔ اصلی زیر تقسیم میشوند:

۱. مونوساکاریدها : قندهای ۷-۳ کربنه هستند که به ترتیب تریوز، تتروز، پنتوز، هگزوز و هپتوز نام دارند. در اثر هیدرولیز به قندهای ساده تر تبدیل نمی شوند. تمامی مونوساکاریدها(آلدهید=آلدوز و کتون=کتوز)دارای خاصیت احیائ کنندگی هستند که این خصوصیت به دلیل گروه آلدهیدی و کتونی می باشد.

مونوساکاریدها اگر دارای عامل آلدهیدی باشند، جزو گروه آلدوز و اگر دارای عامل کتونی باشند، جزو گروه کتوزها می شوند.

# ۲. الیگوساکاریدها:

از دو تا ده مونوساکارید تشکیل شدهاند که در بین آنها، دی ساکاریدها از اهمیت ویژه ای برخوردار هستند. به دو دسته احیاء کننده (لاکتوز) و غیراحیا کننده (ساکاروز) تقسیم میشوند.

۳. پلی ساکاریدها: از تعداد زیادی واحدهای مونوساکاریدی تشکیل شدهاند و از مهمترین پلیساکاریدها، نشاسته، سلولز و گلیکوژن را میتوان نام برد. جهت تشخیص انواع قندها در مایعات بیولوژیک و محلولهای مجهول واکنشهای مختلفی وجود دارد.

### ١. موليش:

یک تست عمومی برای تشخیص وجود کربوهیدرات ها در یک محلول می باشد.اسید سولفوریک غلیظ باعث هیدرولیز اتصالات گلیکوزیدی (پیوند بین قندها) و تبدیل الیگوساکاریدها و پلیساکاریدها به مونوساکارید میشوند .مونوساکاریدها نیز در حضور اسید سولفوریک غلیظ، آب از دست داده و به فورفورال و یا مشتقات آن تبدیل می شوند که در حضور آلفا نفتل(الکل بنزنی) کمپلکس بنفش رنگ ایجاد می کند.

### ۲. سليوانف:

جهت تشخیص آلدوز یا کتوز بودن مونوساکاریدها بکارمیرود. در این آزمایش کتو هگزوزها در مجاورت اسید کلریدریک آب از دست داده، به هیدروکسی متیل فورفورال تبدیل میشوند. این ترکیبات با رزورسینول ترکیب شده به کمپلکس قرمزرنگی تبدیل می گردند آلدوزها در شرایط سخت تری با رزورسینول واکنش می دهند

## ٣. بارفود :

این آزمایش ها برای تشخیص مونوساکاریدها از دی ساکاریدها است. معرف بارفود حاوی استات مس در محیط اسیدی رقیق، اسید استیک یا اسید لاکتیک است و مونوساکاریدها به علت داشتن قدرت احیاکنندگی قوی قادرند یون مس دو ظرفیتی را در محیط اسیدی ضعیف احیا نموده و تولید رسوب قرمز رنگ اکسید مس نمایند.

## ۴. بندیکت یا فهلینگ:

این آزمایش جهت تشخیص قندهای احیاکننده از غیر احیاکننده میباشد. عامل آلدئیدی یا کتونی قندها باعث احیا شدن هیدروکسید مس آبی رنگ شده و آن را تبدیل به اکسید مس نامحلول (رسوب قرمز آجری رنگ) مینماید.

# ۵. آزمایش ید :

برای تشخیص پلیساکاریدهای نظیر نشاسته و گلیکوژن به کار میرود. ید با نشاسته ایجاد رنگ آبی تیره و با گلیکوژن ایجاد رنگ قهوهای میکند، علت ایجاد رنگ نفوذ ید در لابه لای مارپیچهای ساختمانی پلیساکارید میباشد.

آزمایش ۱: مولیش

وسایل و مواد مورد نیاز:

محلول ۱/۰مولار چند قند ، لوله آزمایش ، پیپت و پوآر ، محلول الکلی آلفانفتل ، اسید سولفوریک غلیظ ، قطره چکان ، آب مقطر

## روش کار:

در لولهٔ آزمایش ۲ میلی لیتر از نمونهٔ قند بریزید و روی آن چند قطره محلول الکلی آلفانفتل اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. از کنار لوله ، ۱ میلی لیتر اسیدسولفوریک غلیظ به آرامی و طوری وارد کنید که در ته لوله قرار گیرد.

۱. حلقهٔ رنگی فورفورال که پس ازچند ثانیه تشکیل میشود به چه رنگی است؟

۲. وجود این رنگ نمایانگر چیست؟

آزمایش۲: سلیوانف

وسایل و مواد مورد نیاز:

محلول های قندی ۱/۰مولار فروکتوز، گلوکز و ساکاروز، لولهٔ آزمایش، پیپت و پوآر، معرف سلیوانف، بن ماری

### روش کار:

سه لوله آزمایش انتخاب کرده و در هریک ۱ میلی لیتر معرف سلیوانف ریخته و سپس ۱ میلی لیتر از قندهای مورد آزمایش را اضافه کرده و آن را به مدت ۹۰ ثانیه در آب جوش بگذارید . رنگ و یا رسوب قرمز دلیل بر کتون است .

۱. کدامیک از قندهای نامبرده دارای عامل کتونی است؟

آزمایش ۳: بارفود :

وسایل و مواد مورد نیاز:

محلول های ۱/ ۰قندهای گلوکز ، فروکتوز ، لاگتوز ، لوله آزمایش ، پیپت و پوآر ، معرف بارفود ، بن ماری.

## روش کار:

۱ میلی لیتر از هر نمونهٔ قندی را در یک لولهٔ آزمایش بریزید و به هریک ۱ میلی لیتر معرف بارفود اضافه کرده و لوله ها را ۵ تا ۱۰ دقیقه در آب جوش قرار دهید . اگر محلول مورد آزمایش مونوساکارید باشد، رسوب قرمز ایجاد می شود.

کدامیک از قندهای فوق الذکر مونوساکارید و کدامیک غیرمونوساکاریدند؟ چرا؟

آزمایش۴: . خاصیت احیاکنندگی قندها ، واکنش فهلینگ

## وسایل و مواد مورد نیاز:

محلول های ۱/ ۰قندهای گلوکز، فروکتوز، ساکاروز و مالتوز، لوله آزمایش، پیپت و پوآر، معرف فهلینگ A و معرف فهلینگ B معرف فهلینگ B ، بنماری.

### روش کار:

B چهار لولهٔ آزمایش را انتخاب کرده و در هر یک ۱ میلیلیتر معرف فهلینگ A و ۱ میلیلیتر معرف فهلینگ A بریزید، مخلوط نمایید. سپس ۱ میلیلیتر از محلول قندی مورد آزمایش را اضافه کنید و لولهها را  $\Delta$  تا ۱۰ دقیقه در آب جوش قرار دهید. اگر محلول مورد آزمایش قند احیاکننده باشد، رسوبی به رنگ زرد تا قرمز ایجاد می گردد.

۱. كداميك از قندهاي فوق الذكر احياكننده و كداميك غيراحياكننده مي باشند؟

واكنشهاي كيفي قندها

آزمایش ۵: تشکیل بلورهای اوزازون

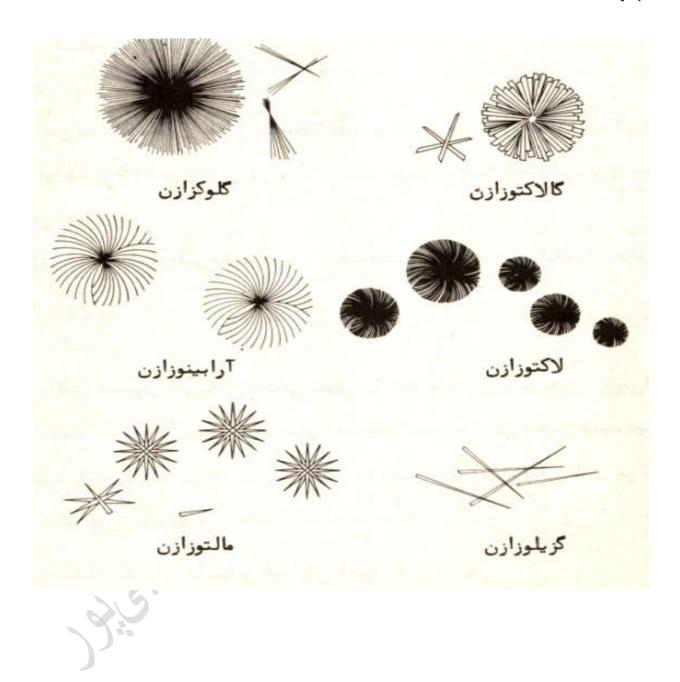
وسایل و مواد مورد نیاز:

محلولهای ۰/۱ مولار قندهای گلوکز، گالاکتوز، مالتوز، لاکتوز، گزیلوز و آرابینوز، لوله آزمایش، پیپت و پوآر، معرف فنیل هیدرازین، بن ماری، لام، لامل و میکروسکوپ

# روش کار:

شش لوله آزمایش انتخاب کرده و در هر یک ۱ میلیلیتر معرف فنیل هیدرازین بریزید. حال به هر کدام از لولهها ۱ میلیلیتر از هر یک از قندهای نامبرده اضافه کرده و لولهها را به مدت ۱۵ تا ۳۰ دقیقه در آب جوش قرار دهید. آنها را در دمای آزمایشگاه سرد کرده و زمان تشکیل هر نوع رسوب یا بلور را مشخص کنید. سپس با یک

پیپت یک قطره از رسوب را روی لام گذارده و آن را به آرامی با لامل بپوشانید و در زیر میکروسکوپ بلورهای آنها را مشاهده کنید.



15 Fatty Acid