

අභ්‍යන්තර උසස් ජෛල



තාක්ෂණවේදය සඳහා විද්‍යාව



කාබෝහයිඩොටල ව්‍යුහය ගෙවීමෙන් කරයි.

නිපුණතා මට්ටම : 13.2

කාබෝහයිඩේටවල ව්‍යුහය ගැවීෂණය කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 13.2.1

කාබෝහයිඩේට

ඉගෙනුම් එල :

මෙම පාඨම හැදුරීමෙන් පසු ඔබට පහත දැක්වන හැකියාවන් ලැබෙනු ඇත.

1 කාබෝහයිඩේට හඳුන්වා ඒවා මොනොසැකරයිඩ්, බයිසැකරයිඩ් හා පොලිසැකරයිඩ් ලෙස උදාහරණ දෙමින් වර්ග කරයි.

2 කාබෝහයිඩේටයක අඩංගු සංසටක මූලදුව්‍ය හා විශේෂිත කාණ්ඩ නම කරයි.

3 බයිසැකරයිඩ් හා පොලිසැකරයිඩ්වල අන්තර්ගත ග්‍ලයිකොසිඩ් බන්ධන හඳුනා ගනියි.

4 බෙනඩික්ට හා ගේලි. දාවණ භාවිතයෙන් සරල සිනි හඳුනා ගනියි.

5 අයයින් දාවණය භාවිතයෙන් පිෂ්යය හඳුනා ගනියි.

6 කාබෝහයිඩේටවල ලාක්ෂණික ගුණ විස්තර කරයි.

7 කාබෝහයිඩේටවල කාර්මික භාවිත පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරයි.

ජෙව විද්‍යාත්මක කිරීරයාවන්ගේ උපරිම කාර්යක්ෂමතාව පවත්වා ගැනීම සඳහා
සෙසලිය මට්ටමේ සිට ජෙව ගෝලය දක්වා කුමවත් බවක් හා සංවිධානයක් ජීවීන් සතුව

මෙම ජීවීන්ගේ සංවිධාන මට්ටම් එක ජීවියකු පිළිබඳව සලකා බැඳු විට පහත පරිදි දැක්විය හැකි බව ඔබ දැනටමත් දෙනී.

එනම්,

ජීවාණු

සෙසල

පටක

ඉන්දියයන්

ඉන්දිය පද්ධති

ජීවියා

ජීවීන් හෝ ජීවි පද්ධතිවල අඩංගු රසායනික සංයෝග හෙවත් අණු ජෙවාණු (ජීවාණු) ලෙස හැඳුන්වේ. මේවායේ රසායනික ගුණාංග අනුව මූලික වර්ග කීපයකට බෙදිය හැකිය.

එනම්,



කාබෝහයිඩ්ට්‍රීට, ප්‍රෝටීන, ලිපිඛ සහ නියුක්ලයික් අමුල ජීවී ද්‍රව්‍යවල අඩංගු ප්‍රධාන තෙෂවිය අණු ලෙස සැලකේ. මේ අතරින් ප්‍රෝටීන, නියුක්ලයික් අමුල සහ සමහර කාබෝහයිඩ්ට්‍රීට මහා අණු ලෙස සැලකේ. (ජීවායේ අණුකභාරය 10^4 - 10^{10} පමණ වේ.)

මෙවා අතරින් කාබෝහයිඩ්ට්‍රීට, ලිපිඛ හා ප්‍රෝටීන ජීවී පද්ධතිවල පවතින ජීවාණු වර්ග වන බවත් ජීවා ආහාර වල ප්‍රධාන සංසටක වන බවත් ඔබ දැනටමත් ඉගෙන ගෙන ඇත.

කාබෝහයිඩ්ට්‍රීට

කාබන් C , හයිඩ්‍රූජන් H, සහ ඔක්සිජන් O යන මූලද්‍රව්‍ය එකතු වී තැනුන කාබනික සංයෝගයක් වන කාබොහයිඩ්ට්‍රීට, අප සිරුරේ ප්‍රධාන ගක්ති ප්‍රහවය ද වේ. කාබොහයිඩ්ට්‍රීටවල කාබන් C, හයිඩ්‍රූජන් H සහ ඔක්සිජන් O සංයෝග වී ඇති ආකාරය පොදු රසායනික සූත්‍රයකින් පහත අයුරින් දැක්විය හැකි ය.



කාබෝහයිඩ්ට්

පෙන්ව ලෙස්කයේ ඇති වඩාත් ම සුලබ කාබනික සංයෝග කාණ්ඩයයි. එදිනෙදා ජීවිතයේ දී භාවිතයට ගැනෙන පිටි, සිනි ආදිය කාබෝහයිඩ්ට් වලට උදාහරණ වේ.

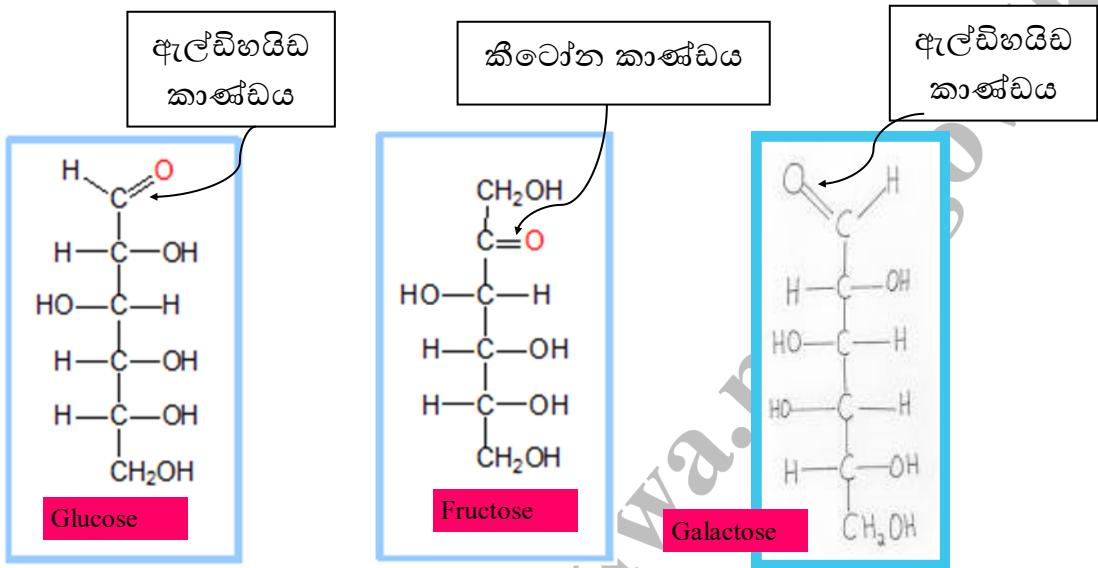
මෙහි දී හයිඩ්ට්න් සහ ඔක්සිජන් සැම විට ම 2:1 අනුපාතයට සම්බන්ධ වී ඇත. තවදුරටත් රසායනික වගයෙන් සැලකු විට කාබෝහයිඩ්ට් පොලිහයිඩ්ට් ඇල්බෝස සහ පොලිහයිඩ්ට් කිටෝස ලෙස ද හැඳින්විය හැකි ය. කාබෝහයිඩ්ට් සැදී ඇත්තේ සරල සිනි අනු (මොනොසැකරයිඩ්) එක්වීමෙනි. මෙම සරල සිනි අනු සම්බන්ධ වී ඇති ආකාරය අනුව එනම් සංයුතිය සහ ව්‍යුහය අනුව කාබෝහයිඩ්ට් විවිධ වේ.

C පරමාණු සංඛ්‍යාව අනුව
මොනොසැකරයිඩ් නම්
කළ හැකිය.

C පරමාණු සංඛ්‍යාව	පොදු නම	උදාහරණ
3	ව්‍යෝස	ග්ලිසරල්ඩ්හයිඩ්
4	මෙටෝස	එරිත්රෝස (සුලබ තැත)
5	පෙන්ටෝස	රයිබෝස, රිබියුලෝස
6	හෙක්සෝස	ග්ලුකෝස, ප්රැක්ටෝස, ගැලැක්ටෝස

සියලු ම
මොනොසැකරයිඩ්
මක්සිභාරක සිනි වේ.

මොනොසැකරයිඩ් (ග්ලුකෝස්, ගැලැක්ටෝස්)



සරල සීනි අණු එක් වර්ගයකින් පමණක් සඳුන සරල ම කාබේභයිට මොනොසැකරයිඩ් නම වේ. මොනොසැකරයිඩ් වන හෙක්සෝස් සීනි අණුවක C₆H₁₂O₆ ලෙස මූලුවා සංයෝග වී ඇත. හෙක්සෝස් සීනි වර්ග තුනකි. ඒවා ග්ලුකෝස්, ගැලැක්ටෝස් සහ ගැලැක්ටෝස් නම වන අතර ව්‍යුහය ඉහත අයුරින් දැක්විය හැක.

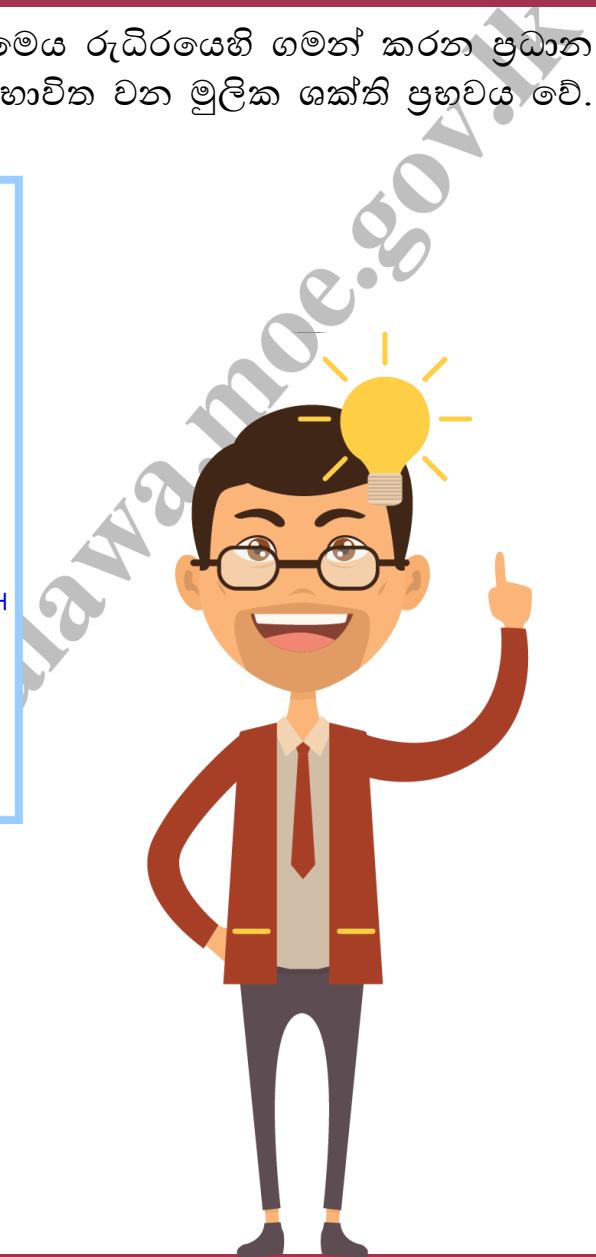
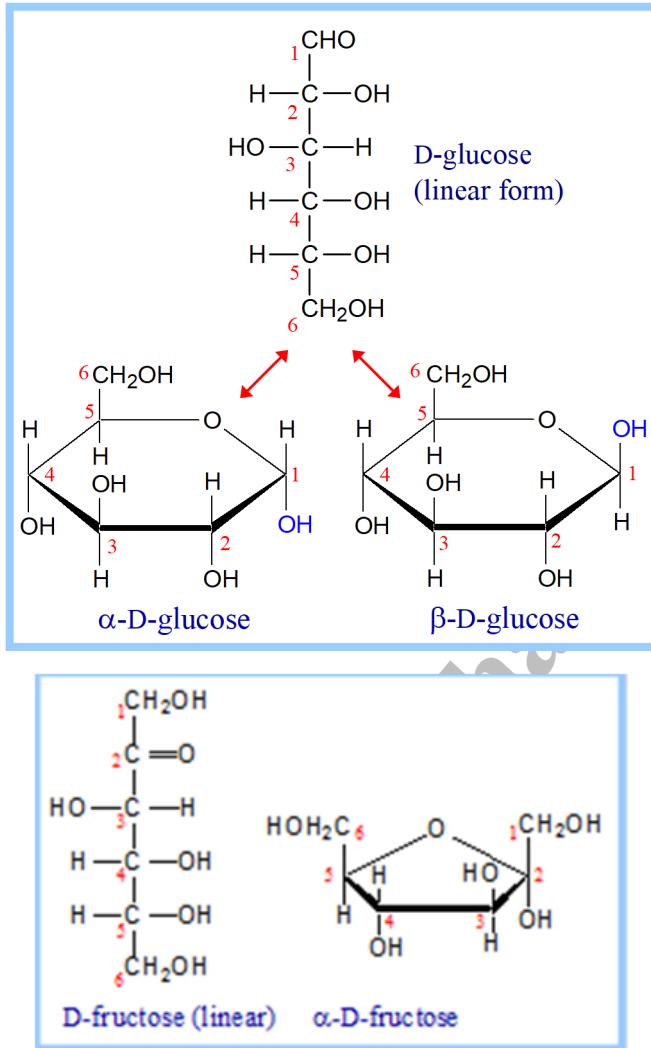
ඉහත මොනොසැකරයිඩ් වර්ගවල ව්‍යුහය සැලකු විට ඇල්ඩිහයිඩ් “CHO” කාණ්ඩය ග්ලුකෝස් සහ ගැලැක්ටෝස් අණුවල දැකිය හැකිය. මේ නිසා ග්ලුකෝස් සහ ගැලැක්ටෝස්වලින් සඳුන කාබොහයිටුව පොලිහයිලුවාක්සි .ඇල්බෝස. නමින් ද හඳුන්වනු ලැබේ. ගැලැක්ටෝස් අණුවහි “C=O” කාණ්ඩයක් දැකිය හැකි අතර එය “කීටෝ” කාණ්ඩය නමින් ද හඳුන්වයි. මේ නිසා ගැලැක්ටෝස් පොලිහයිලුවාක්සි කීටෝස නම් වේ.

රේඛිය ව්‍යුහය හා වළඳු (වක්‍රීය) ව්‍යුහය Liner & Ring Formation

ඇල්ඩිහයිඩ් “CHO” කාණ්ඩයේ හා 5 වන C හි ඇති -OH හයිලුවාක්සි කාණ්ඩයේ ප්‍රතිත්ව්‍යාවන් වළඳු ආකාර ව්‍යුහය ඇති වේ. මෙම ආකාරය වඩා ස්ථාපි බැවින් සුලබ ආකාරය සි.

ග්ලුකොස්

කාබේහයිඩ්‍රෝටි ජීරණයේ අවසාන එලය ග්ලුකොස් වේ. මෙය රැඳිරයෙහි ගමන් කරන ප්‍රධාන සිනි වර්ගය වන අතර ගරිරය තුළ ගක්තිය නිපදවීම සඳහා භාවිත වන මුළික ගක්ති ප්‍රහවය වේ. ග්ලුකොස් ඡඩාපු වළැලු සාදයි.



ඉක්ටෝස්

ව්‍යුහයෙන් පංචාගු වළැලු සාදන බැවින් ග්ලුකොස් වලට වඩා මදක් වෙනස් වන අතර පළතුරුවල ඇති ප්‍රධාන සිනි වර්ගයයි. ඉක්ටෝස් වල පැනි රස බව ග්ලුකොස් වලට වඩා වැඩි ය. එසේම පළතුරු පමණ ඉක්මවා ඉදුන විට මෙම ඉක්ටෝස් කොටසක් ග්ලුකොස් බවට පත් වේ. මේ නිසා දියවැඩියා රෝගීන්ට වඩාත් ඉදුණු පළතුරු යෝගා තැනු.

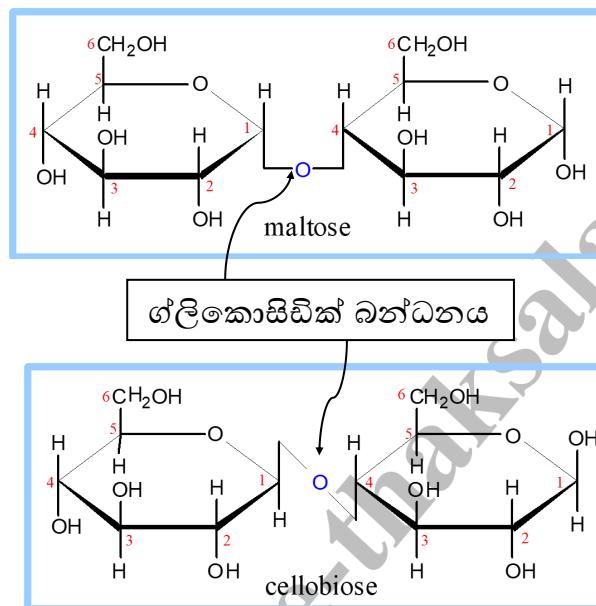
ගැලැක්ටෝස්

කිර සහ කිර ආහාර නිෂ්පාදනවල ප්‍රධාන වශයෙන් අඩංගු වන මොනොසැකරයිඩයයි. එම නිසා “කිර සිනි” නමින් ද හැඳින්වේයි.

චයිසැකරයිඩ

මොනොසැකරයිඩ අණු 2 ක් එකතු වී ජලය අණුවක් පිට කරමින් එයිසැකරයිඩයක් සැදේ.

ග්ලිකොසිඩික් බන්ධනය

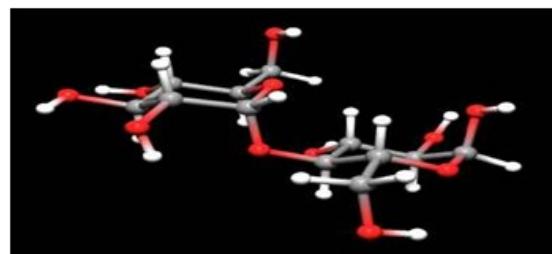


මොනොසැකරයිඩ (සරල සීනි) අණු 2 ක් එකතු වී, ජලඅණුවක් පිට කරමින් එයිසැකරයිඩයක් සැදීමේ දී එම අණු 2 අතර සැදෙන බන්ධනය ග්ලිකොසිඩික් බන්ධනය ලෙස හැඳින්වේ. මෙම බන්ධනය ආකාර 2 කට සැදෙන බව මෙම රුප සටහන් වලින් පෙනේ.

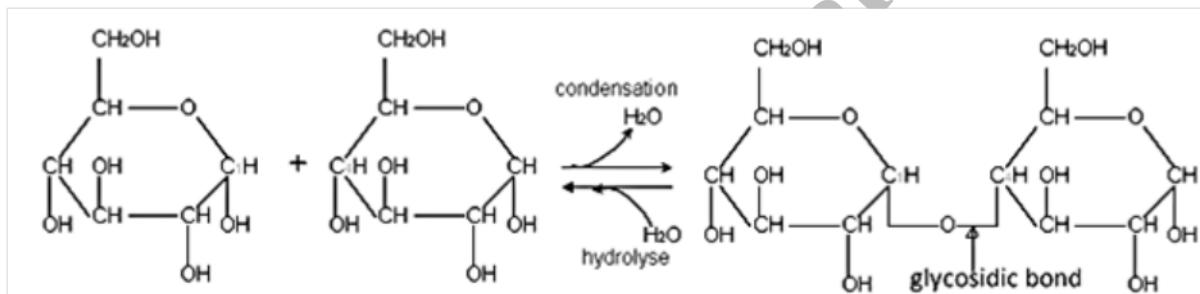
α 1-4
ග්ලිකොසිඩික්
බන්ධනය

β 1-4
ග්ලිකොසිඩික්
බන්ධනය

මෙම ආකාර 2 එකිනෙකට වෙනස් වන අතර එම අණුවල ගති ගණ දී එකිනෙක වෙනස් වේ.



මෝල්ටෝස්

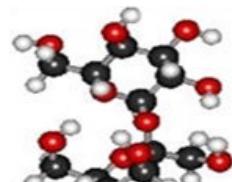
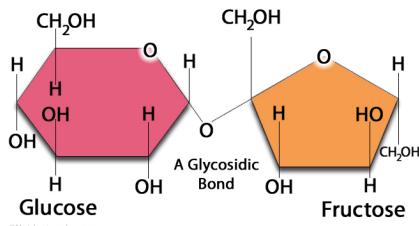


ග්ලුකොස් අණු 2 ක් සංයෝග වී ජල අණුවක් ඉවත් වීමෙන් මෝල්ටෝස් සැදෙදී. මෙම බිජිසැකරයිඩිය, බියර සහ මධ්‍යසාර නිෂ්පාදනයේ දී වැදගත් වේ. ධානාවල ඇති පිෂේයය එන්සයිම ක්‍රියාකාරීත්වය මගින් මෝල්ටෝස් සහ ග්ලුකොස් බවට පත් වේ. මෙම මෝල්ටෝස් සහ ග්ලුකොස් මත සිස්ට් ක්‍රියා කර මධ්‍යසාර බවට පත් කරයි. මෝල්ටෝස් පිෂේයය නිපදවීමේ ක්‍රියාවලියේ දී සැදෙන අතරමැදි එලයක් වන අතර එය ස්වභාවික ව ආහාරවල අඩංගු වන්නේ සූඟ වශයෙනි. ධානා ප්‍රරෝගණයේ දී අතරමැදි එලයක් ලෙස මෝල්ටෝස් සැදෙදී.

සුක්රෝස්



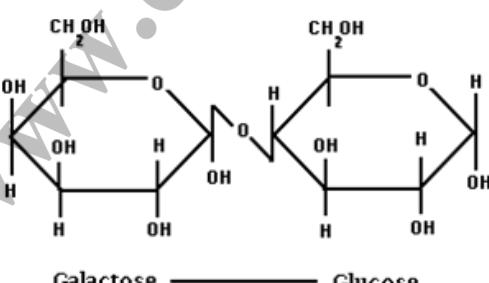
Sucrose



Sucrose
(Sugar)

අප එදිනෙහා භාවිත කරන සීනි (table sugar) සුක්රෝස් වේ. උක් සීනි භා බේවි සීනි වල සුක්රෝස් අඩ්ගු අතර බහුලව භාවිත වන්නේ උක් සීනි ය. මෙය පිරිසිදු කර ගත්තා ප්‍රමාණය අනුව දුම්බුරු හෝ සුදු පැහැ ගනී. මෝල්ටෝස් භා ලැක්ටෝස් යන බිඩිසැකරයිඩ් ඔක්සිභාරක ගුණ පෙන්වුවත් සුක්රෝස් ඔක්සිභාරක සීනි වර්ගයක් නොවේ.

ලැක්ටෝස්



පොලිසැකරයිඩ්

මොනාසැකරයිඩ් අනු විශාල ප්‍රමාණයක් එකතු වී (2 කට වැඩි) තැනෙන සංකීරණ කාබේභයිල්ව පොලිසැකරයිඩ් නමින් හඳුන්වයි. මෙම පොලිසැකරයිඩ්, පිෂ්යමය සහ පිෂ්යමය නොවන පොලිසැකරයිඩ් ලෙස ප්‍රධාන කාණ්ඩ දෙකකට ද වර්ග කළ හැකි ය.

01

පිෂ්චමය පොලිසැකරයිඩ් - පිෂ්චය සහ
ග්ලයිකොජන්

02

පිෂ්චමය නොවන පොලිසැකරයිඩ් - ආහාරමය
තන්තු හෙවත් දූධමය කොටස්

පිෂ්චය

අපගේ ආහාරයේ ඇති ජීරණය කළ හැකි ප්‍රධාන පොලිසැකරයිඩ් පිෂ්චය වේ. ගාකවල සිදුවන ප්‍රහාසංස්කේලේෂණය නම ක්‍රියාවලිය මගින් ගාක තුළ පිෂ්චය නිපදවා ගාක කොටස් තුළ සංවිත වේ.

අප සිරුර තුළ කාබේෂයිබේට තැන්පත් වන්නේ ග්ලයිකොජන් ලෙසයි. පිෂ්චය ඇමයිලෝස්ස් සහ ඇමයිලොපෙක්ටින් වලින් සැදි ඇති අතර මෙම දෙවර්ගය ම සැදි ඇත්තේ මොනාසැකරයිඩ් අණු බන්ධනය වීමෙනි.

ඇමයිලෝස්ස් සැදි ඇත්තේ ග්ලකෝස්ස් අණු සංප්‍රදාම ලෙස සම්බන්ධ වීමෙනි. මෙහි ජල ඉඟාවතාව සාපේක්ෂ ව වැඩිය. ඇමයිලොපෙක්ටින්වල ග්ලකෝස්ස් දාම අතු බෙදුන ලෙස සම්බන්ධ වී ඇත. මෙම ව්‍යුහ ස්වභාවය නිසා ජල අණු රඳවා ගැනීමේ හැකියාව වැඩි ය. ජලය සමඟ මිශ්‍ර වී වඩාත් ස්ථායි ජල්ලිමය (jelly) ස්වභාවයකට පත් විය හැකි අතර උෂණත්වය වැඩි කරන විට, එනම් පිශීමේ දී මෙම ජල්ලිමය ස්වභාවය වර්ධනය වෙයි. මෙම ගුණාංගය ආහාර නිෂ්පාදනයේ දී ප්‍රයෝගනවත් වේ. වඩා පුළුල් උෂණත්ව වෙනසක දී ආහාරය වෙනස් නොවී තබා ගැනීම සඳහා පිෂ්චවල මෙම ගුණාංගය ප්‍රයෝගනයට ගනියි. උදා: අධිකිතකරණයේ ගබඩා කරන ආහාර.

ඇමයිලෝස්ස් අණුවල ව්‍යුහ ස්වභාවය නිසා පිෂ්චයට සනකම් ස්වභාවයක් ලැබේ. එනම් ඇමයිලෝස්ස් ප්‍රමාණය වැඩි වූ විට සනකම් ස්වභාවය වැඩි ය. මෙම ගුණාංගය ද ආහාර නිෂ්පාදනයේ දී උපයෝගී කර ගනියි.

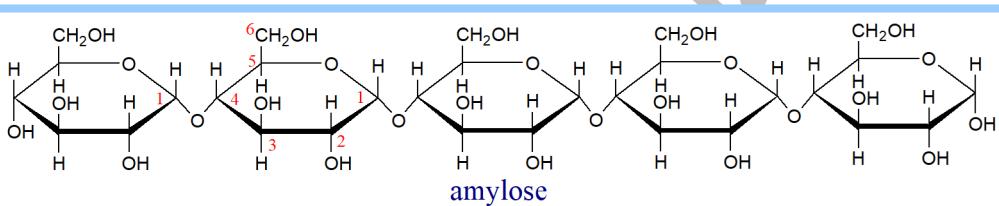
උදා: පුඩින් වර්ග, සේස්ස් වර්ග, සුජ්, සලාද වැසුම්, පැස්ටා, තුඩිලස් වැනි ආහාර සඳහා ද සොසේස්ස් වැනි මාංග ආහාර නිෂ්පාදනයේ දී පිරවුම ද්‍රව්‍යයක් ලෙස ද (Filling) සනකම ලබා දෙන ද්‍රව්‍යයක් ලෙස ද (Thickening agent) ආහාරයේ කොටස් එකට එක් කර බඳවා තබා ගන්නා ද්‍රව්‍යයක් ලෙස ද (Binder) තව ද මෙදය වෙනුවට යොදා ගන්නා ආදේශකයක් ලෙස ද හාවිත වේ.



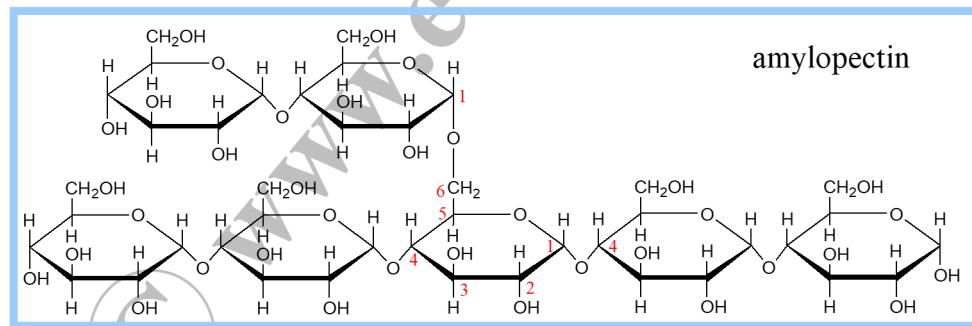
නවීකරණය කරන ලද පිෂ්චය : (Modified starch)

පිෂ්චය රසායනික සහ හෙතුතික ක්‍රියාවලට භාජනය කර එහි ගුණාංග දියුණු කර ගත හැකි අතර මෙම පිෂ්චය ආහාර තාක්ෂණයේදී බහුල වශයෙන් උපයෝගී කර ගනියි.

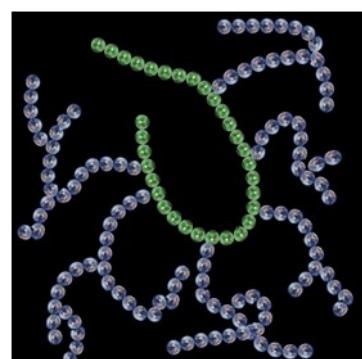
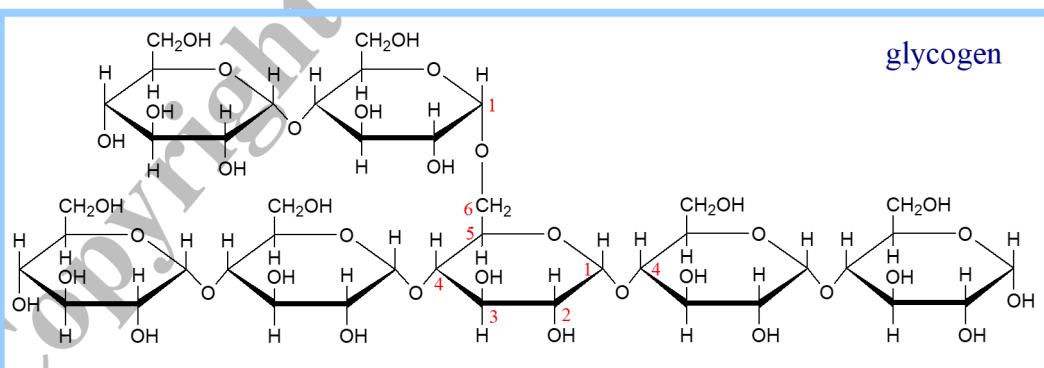
ඇමයිලෝස්



ඇමයිලෝපේක්ටින්

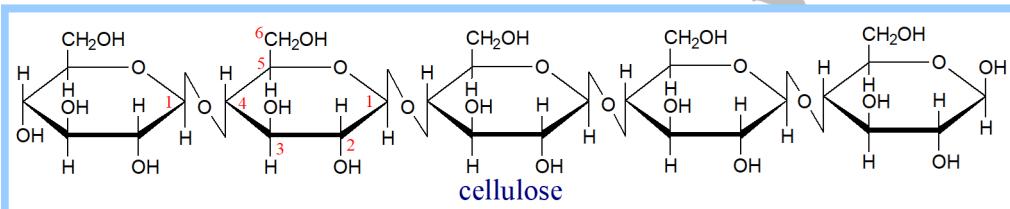


ග්ලයිකොජන්

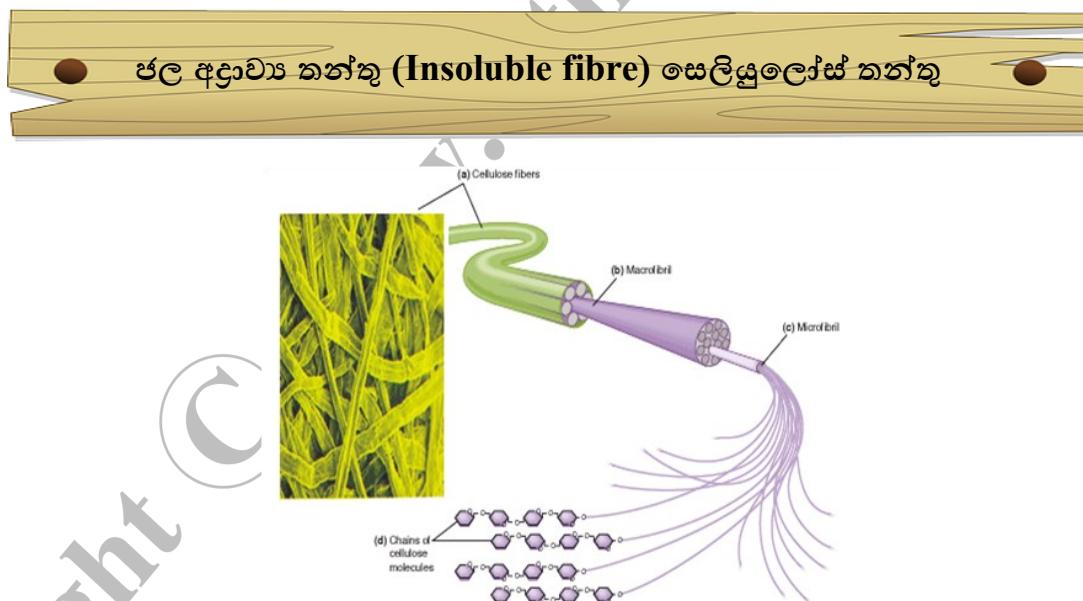


මිනිසා සහ අනෙකුත් සත්ත්ව ගරීර තුළ කාබොහයිඩ්බ්‍රේට ගබඩා වන්නේ ග්ලයිකොජන් ලෙසිනි. ඇමයිලොපේක්වින්වලටත් වඩා අතු බෙදුන සංකීරණ ව්‍යුහයක් මෙහි ඇති අතර එම ව්‍යුහ ස්වභාවය එන්සයිම ක්‍රියාවලිය පහසු කරවයි. ගක්ති අවශ්‍යතාවයක දී ග්ලයිකොජන් බිඳවැටී ග්ලුකෝස් මුදා හැර ගක්තිය නිපදවන බව ඔබ ඉගෙනගෙන ඇත. මෙම බිඳ වැටීම පහසුවෙන් සහ ඉක්මනින් සිදු වීමට මෙහි ව්‍යුහ ස්වභාවය උදව් වෙන අතර මෙය කාබොහයිඩ්බ්‍රේට සංවිත කිරීමට සුදුසු ම ආකාරය වේ. ග්ලයිකොජන් ප්‍රධාන වශයෙන් සංවිත ව ඇත්තේ අක්මාවේ සහ මාරු පේශී තුළ ය.

සෙලිපූලෝස්



සෙලිපූලෝස් අණුවක සරල සිනි අණු මිලියන ගනනක් අඩංගු විය හැකිය.



මෙම තන්තු ඡලයේ අදාවා, ඡලය අවශ්‍යක කරගැනීමට නොහැකි පොලිසැකරයිඩ වේ. මෙහි ව්‍යුහය සලකා බැලීමේදී, ඇමයිලොස්වලට සමාන සංජ්‍ය දාම සහිත එනම් නොබේදුනු දාම සහිත වූවත් ඇමයිලොස් මෙන් නොව, මෙහි මොනොසැකරයිඩ අතර ඇති බන්ධන බිඳහෙලීමට අප ආහාර ජීරණ පද්ධතියේ එන්සයිමවලට නොහැකි ය.