

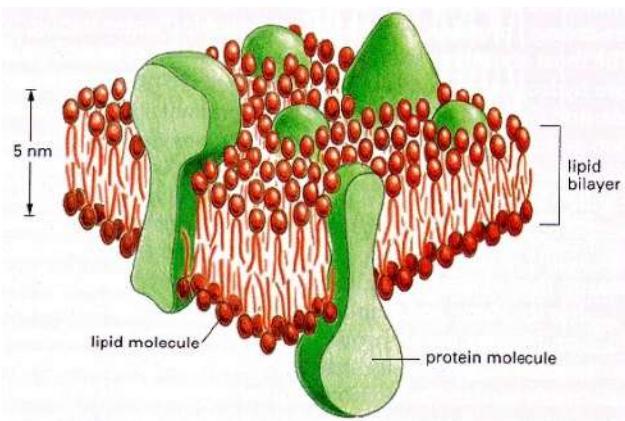
(9)  
الدهون  
Lipids

---

# ما هي الدهون (Lipid)؟

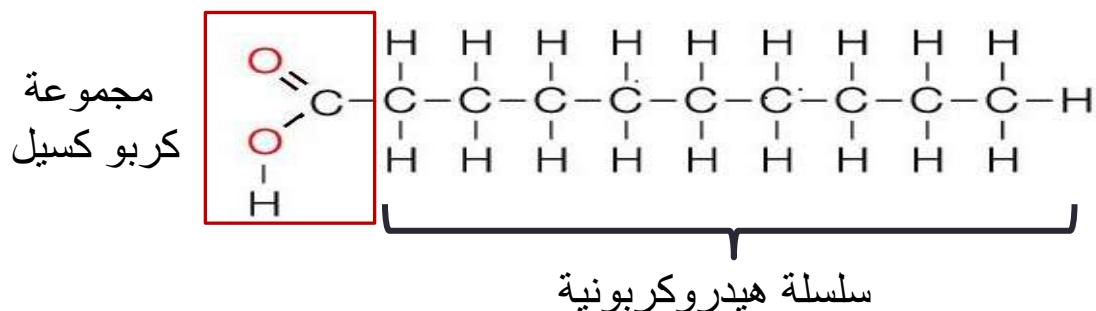
- توجد الدهون طبيعياً في الكائنات الحية ، حيث تمثل حوالي 5% من تركيب الخلية، ولها وظائف تركيبية في الخلية حيث تدخل في تركيب الغشاء الخلوي.
- وتعتبر الدهون مصدراً من مصادر الطاقة في الجسم تفوق كل من الكربوهيدرات والبروتينات.

- ويمكن تعريفها: بأنها مركبة عضوية **غير قطبية** عديمة الذوبان في الماء ولكنها تذوب في المذيبات العضوية مثل البنزين والأيثر والكلوروفوم وغيرها.

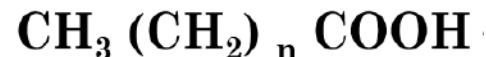


## الأحماض الدهنية : (Fatty acids)

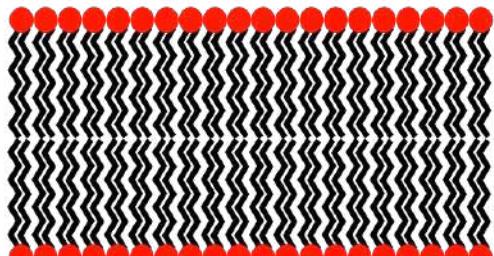
- هي **الوحدات البنائية** للدهون، وهي عبارة عن سلسلة هيدروكربونية (hydrocarbon chain) طويلة تحتوي في طرفيها على **مجموعة كربوكسيل** (carboxyl group).



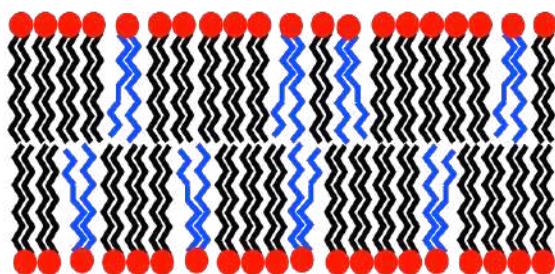
- الصيغة العامة للأحماض الدهنية :**



- تنقسم الأحماض الدهنية إلى :**
- أحماض دهنية مشبعة (saturated).
  - أحماض دهنية غير مشبعة (unsaturated) تحتوي على رابطة مزدوجة واحدة أو أكثر (double bonds).



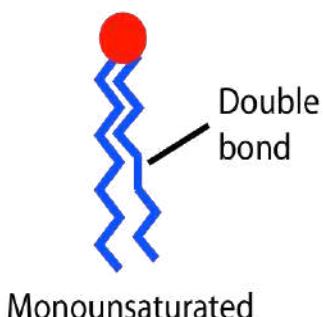
Saturated lipids only



### Mixed saturated and unsaturated



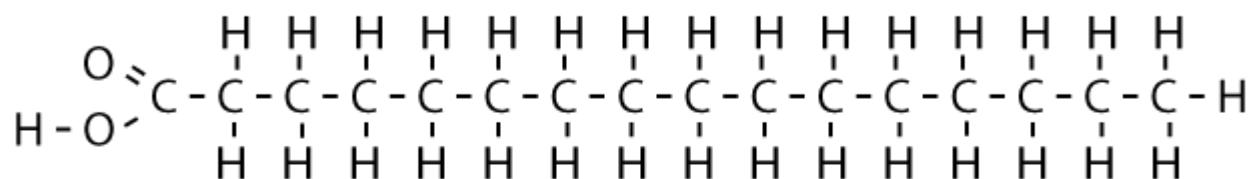
Saturated



### Monounsaturated

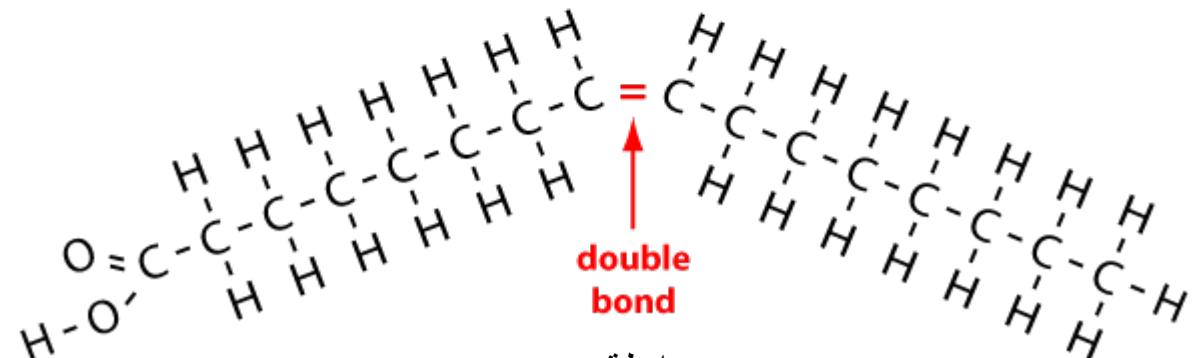
أحماض دهنية مشبعة

### **saturated fatty acid**



أحماض دهنية غير مشبعة

### **unsaturated fatty acid**



## رابطة مزدوجة

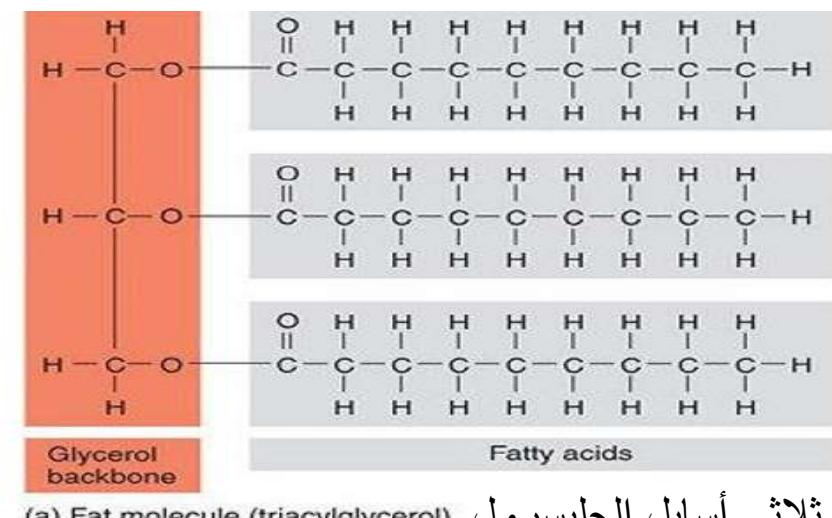
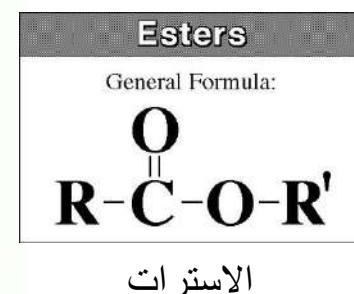
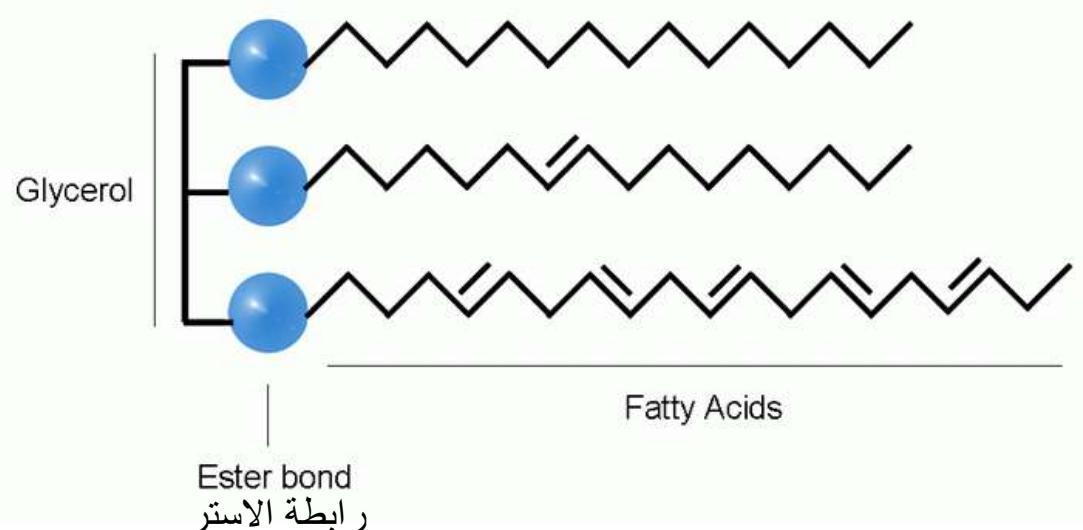
**يمكن تقسيم الليبيدات (الدهون) حسب تركيبها الكيميائي إلى :**

---

- . **الليبيادات البسيطة (simple lipids)**
- . **الليبييات المركبة (conjugated lipids)**
- . **الليبيادات المشتقة (derived lipids)**

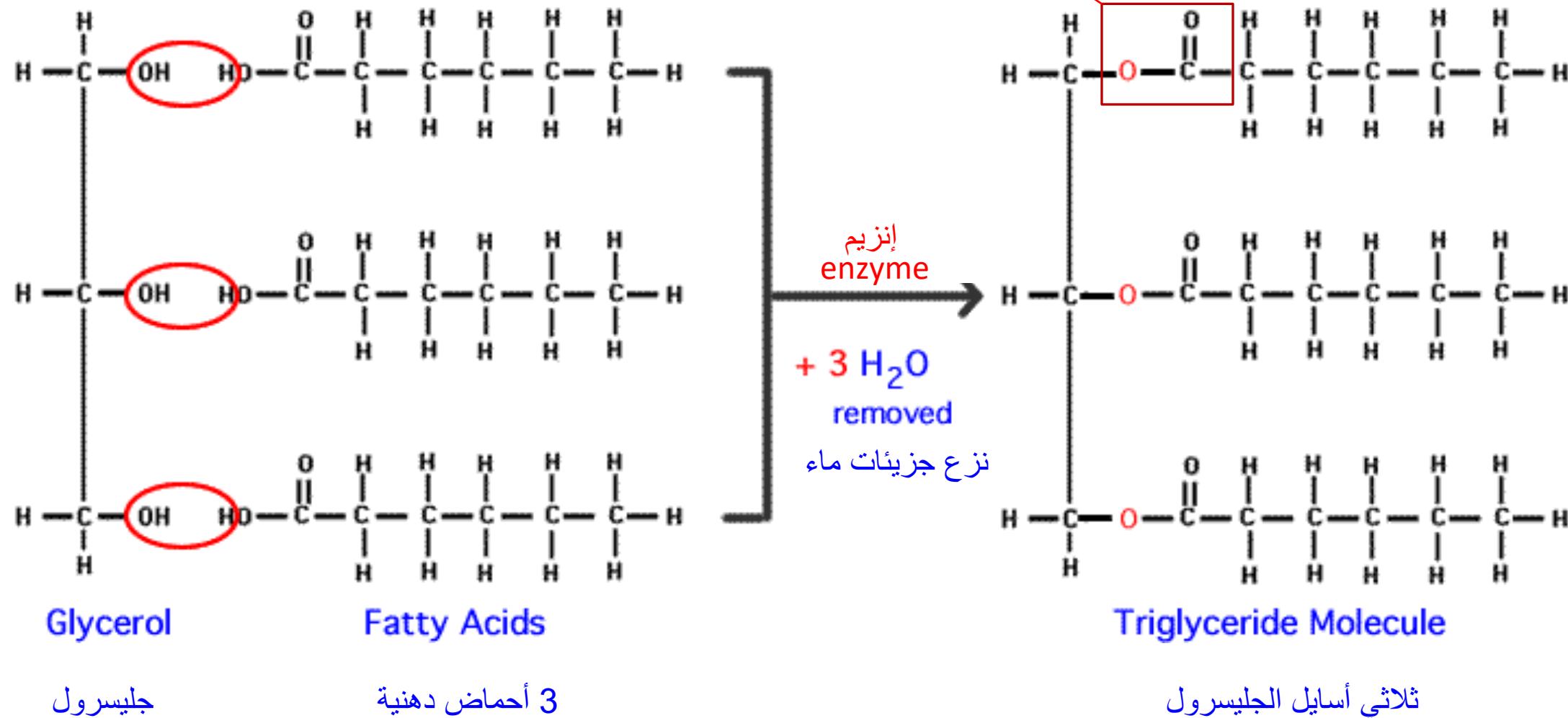
## 1- الليبيدات بسيطة (simple lipid)

- هي إسترات الأحماض الدهنية مع الكحول مثل الجليسروл (Glycerol)، ومن أمثلتها الدهون والزيوت (fats and oils).
- ويعتبر ثلاثي أسايل الجليسرول (triacylglycerol -TAG-) من أبسط وأكثر الدهون انتشاراً وهي الصورة التي تخزن عليها الدهون ومخزن الطاقة داخل الخلية.



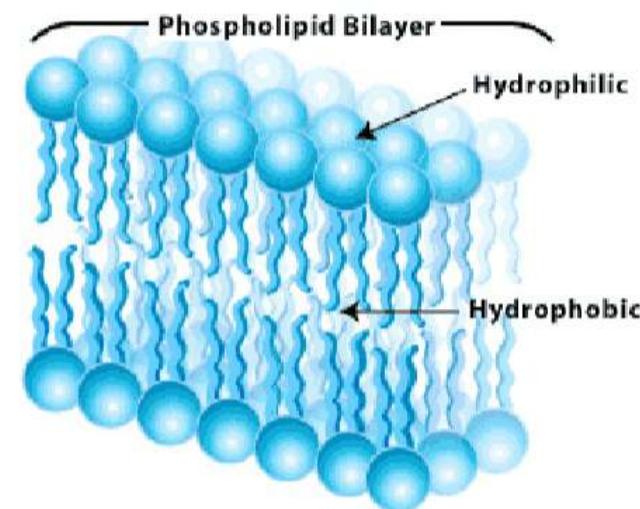
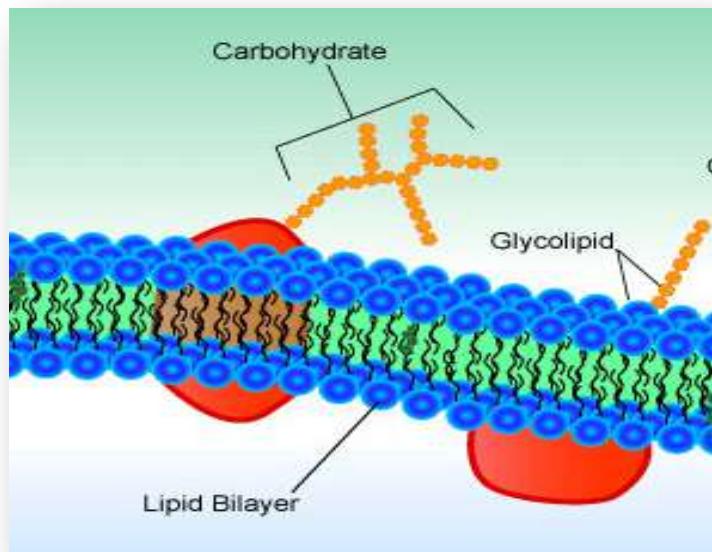
ثلاثي أسايل الجليسرول (a) Fat molecule (triacylglycerol)

## - تفاعل تكوين ثلاثي أسييل الجليسروول (TAG)



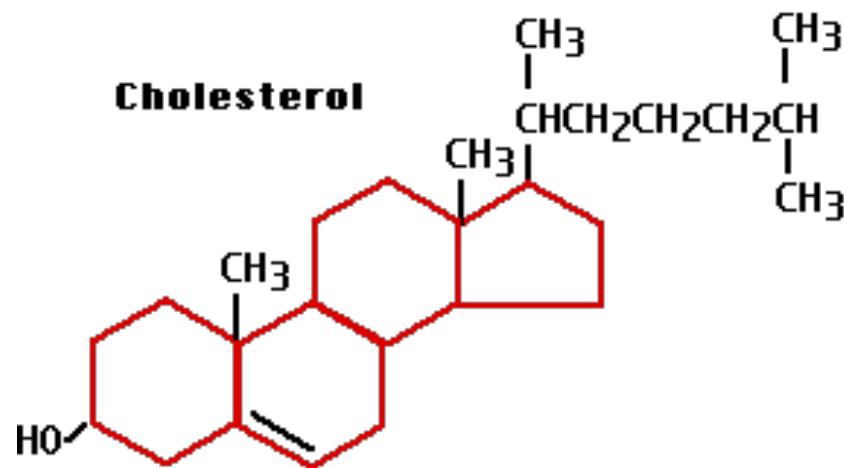
## 2- الليبيات المركبة : (conjugated lipids)

- وهي دهون تربط مع مركبات أخرى مثل الفوسفوليبيد (phospholipids) الذي يكون غشاء الخلية و الجلايكوليبيد (glycolipid).



### 3- الـلـيـبـدـاتـ المـشـتـقةـ (derived lipids)

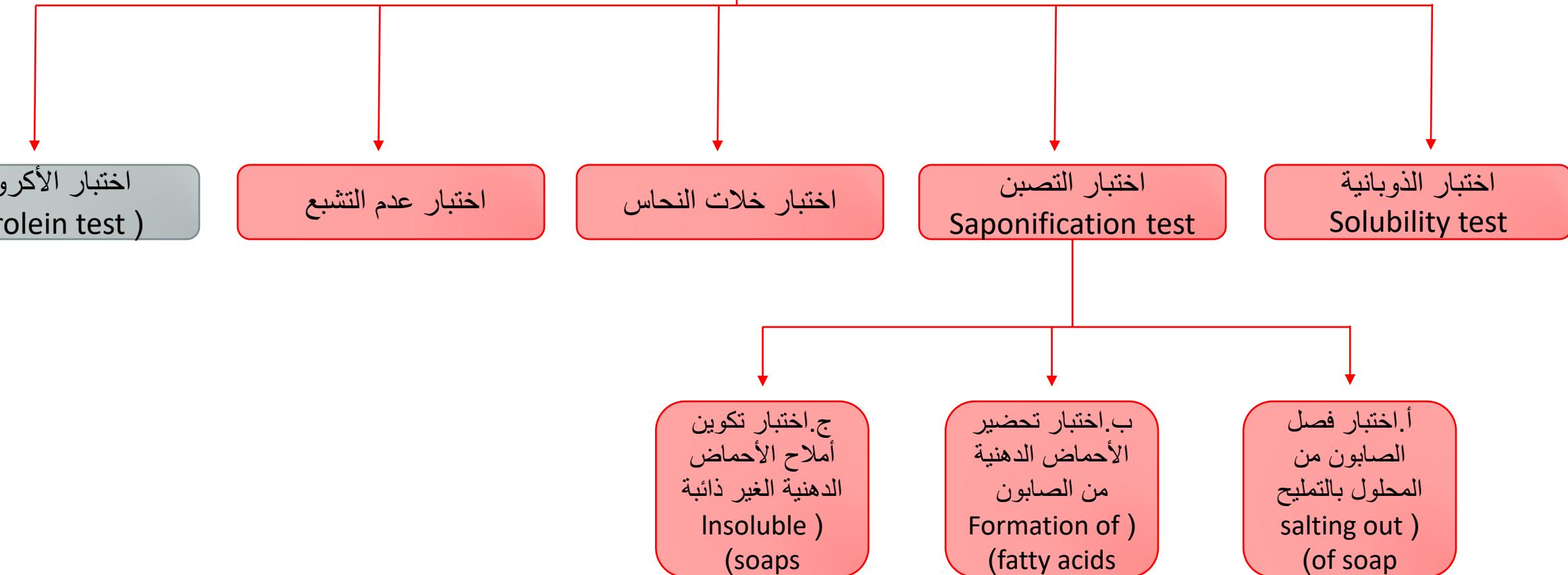
- وهي مواد توجد ذائبة في الدهون وبالرغم من أن العديد منها ليست إسترات ولكن حيث إنها توجد ذائبة في الدهون أو اشتقت من تحلل الدهون مائيًا فتعتبر جوازاً أنها دهون مشتقة ومن أمثلتها الكوليسترون والفيتامينات الذائبة في الدهون (A,K,E,D).



## الجزء العملي

---

الاختبارات الوصفية للدهون  
(Qualitative tests of lipids)



## أولاً: اختبار الذوبانية (Solubility test)

**الهدف:** إثبات أن الزيوت والدهون هي مركبات تختلف في ذوبانها عن الكربوهيدرات و البروتينات نظراً لاختلاف تركيبها الكاره للماء.

**النظرية العملية للتجربة (مبدأ التجربة):**

- لا تذوب الزيوت أو الدهون في الماء نظراً لطبيعتها الغير قطبية (الهيروفوبيا - الكارهة للماء) ولكنها تذوب في المذيبات العضوية كالإيثر والبنزين والكلورفورم والكحول المغلي وغيرها. (المذيبات تذيب أشباهها)
- تختلف الدهون فيما بينها في قابليتها للذوبان في المذيبات العضوية المختلفة ويستفاد من ذلك في فصل خليط من الدهون عن بعضها البعض.

## طريقة العمل:

- 1- أنبوبتين اختبار نظيفة وجافة.
- 2- ضعي في كل أنبوبة 4 مل من المذيب (كلوروفورم والماء) ثم أضيفي نصف مل من الزيت على المذيبات.
- 3- رجي الانبوبتين جيداً.
- 4- لاحظي النتائج فإذا انفصلت إلى طبقتين يكون الزيت غير ذائب وإنما إذا تكونت طبقة واحدة متجانسة شفافة يكون الزيت ذائباً في المذيب.
- 5- دوني النتائج في الجدول.



## النتائج:

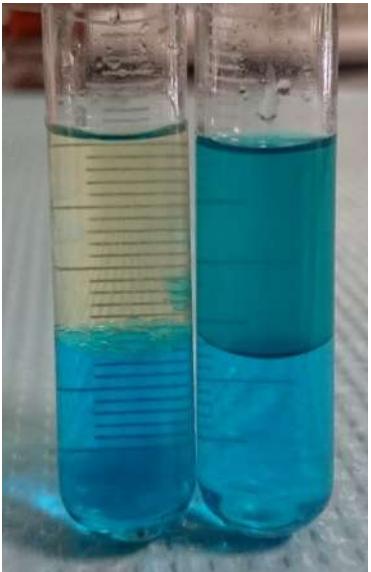
المذيب	زيت الزيتون
كلوروفورم	طبقة مجزأة (زيت على سطح الماء)
ماء مقطر	طبقة متجمعة (زيت في قاع الماء)

## المناقشة:

في اختلاف الذوبانية. اكتب تعليقك على كل نتيجة حصلت عليها مع ذكر السبب

## ثانياً: اختبار خلات النحاس (Copper acetate test):

**الهدف:** يستخدم هذا الاختبار للتمييز بين الزيت (الدهن) والأحماض الدهنية (الكشف عن الأحماض الدهنية).



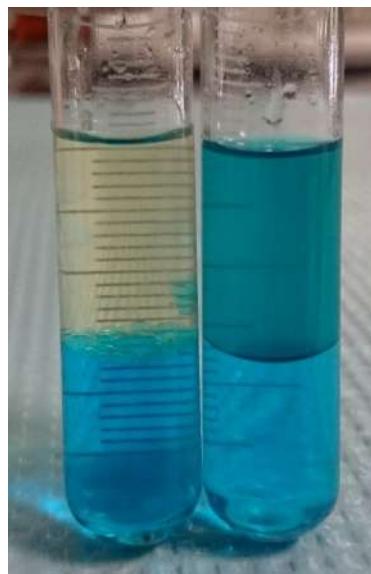
**النظرية العملية للتجربة (مبدأ التجربة):**

- لا تتفاعل الزيوت أو الدهون مع محلول خلات النحاس أما الأحماض الدهنية (المشبعة وغير مشبعة) فتتفاعل مع خلات النحاس مكونة ملح النحاس المقابل.
- الملح النحاسي المتكون في حالة الأحماض الدهنية فقط يمكن استخلاصه بواسطة الإيثر البترولي.

— +

## طريقة العمل:

- 1- خذى أنبوبتين اختبار وضعى 2 مل من زيت الزيتون و 1 مل من الحمض الدهنى (حمض الأولييك oleic acid).
- 2- أضيفي 3 مل من الإيثر و حجم مساوى له من محلول خلات النحاس (3مل).
- 3- رجى الأنابيب و اتركيها بعض الوقت .



حمض  
زيت  
الأولييك  
الزيتون

— +

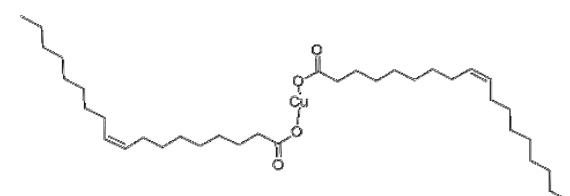
## النتائج:

### • في أنبوبة زيت الزيتون:

يلاحظ أن طبقة الإيثر البترولي العليا تحتوي على الزيت مذاباً فيها ويظهر عديم اللون ويبقى محلول المائي السفلي أزرق اللون.

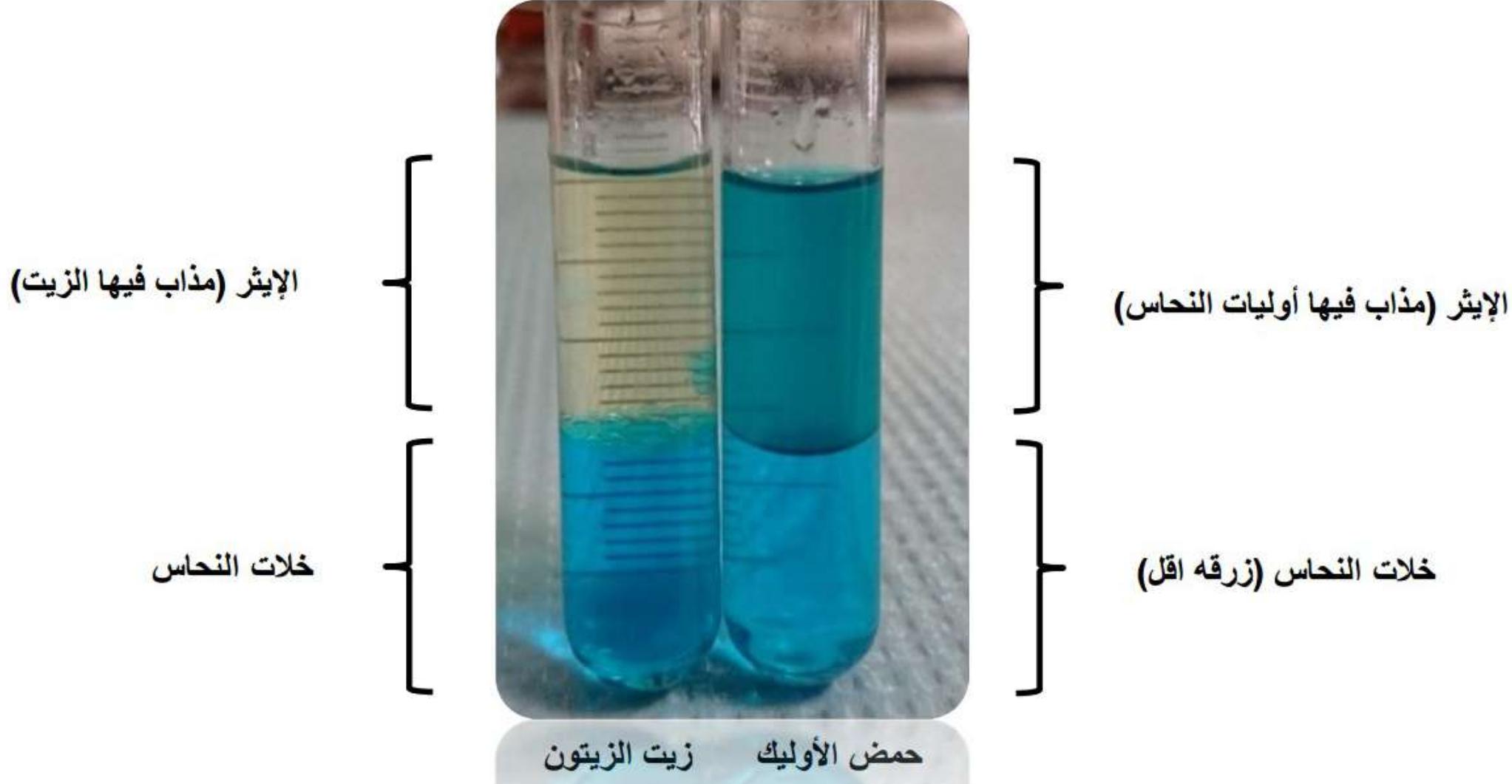
### • في أنبوبة حمض أولييك:

تتلون طبقة الإيثر البترولي العليا بلون أخضر نتيجة لذوبان أولبيات النحاس فيها أما الطبقة السفلی فتقل زرقتها (لماذا؟).



اكتبى تعليقك على كل نتائج حصلت عليها مع ذكر السبب في ظهور اللون الأخضر من عدمه، واختلاف درجة زرقة الطبقة السفلية.

## المناقشة:



### ثالثاً: اختبار عدم التشبع باستخدام محلول اليود (Unsaturation Test)

**الهدف:** تستخدم هذه التجربة للتعرف على طبيعة الأحماض الدهنية في الزيت أو الدهن هل هي من النوع المشبع أو غير المشبع.

**النظرية العملية للتجربة (مبدأ التجربة):**

- جميع الدهون و الزيوت تحتوي على الجليسيريدات ونسب مختلفة من الأحماض الدهنية غير المشبعة ( تحتوي على رابطة ثنائية واحدة على الأقل) والمشبعة ( جميع الروابط أحادية ) .
- لليود خاصية الارتباط بالروابط الثنائية و تحويلها إلى احادية و تصبح هذه الأحماض غير المشبعة مشبعة بعد ارتباطها باليود.
- اذا كان الزيت يحتوي على عدد كبير من الأحماض الدهنية غير المشبعة (روابط ثنائية) سيرتبط مع اليود بشكل أسرع (يختفي لون اليود بشكل أسرع).

## طريقة العمل:

- 1- بشكل متساوي اضيفي 5 مل من الكلوروفورم في دورقين و اضيفي لها 5 قطرات من محلول اليود و لاحظي تكون اللون الذهري نتيجة لوجود اليود.
- 2- في احد الدورقين اضيفي قطرة كل 30 ثانية من زيت الزيتون ورجي حتى يختفي اللون الذهري و احسبي عدد القطرات اللازمة لاختفاء اللون الذهري.
- 3- في الدورق الآخر اضيفي قطرة كل 30 ثانية من الدهون المشبعة (الزبدة) ورجي حتى يختفي اللون الذهري احسبي عدد القطرات اللازمة لاختفاء اللون الذهري.
- 4-قارني بين الحجم اللازم لاختفاء اللون الذهري بين العينتين وحددي أي العينتين هي الأكثر تسبعاً.

**\*اختفاء اللون الذهري هو دليل على ارتباط اليود بالروابط الثنائية الموجودة في الأحماض الدهنية غير المشبعة.**

**← يجب تذكر أنه كلما قلت عدد قطرات الازمة لاختفاء اللون الذهري كان ذلك دليلاً على عدم التسبّع (وجود روابط ثنائية أكثر).**

**روابط ثنائية أكثر ← اختفاء اللون الذهري بشكل أسرع ← عدد قطرات أقل من الدهن.**

## النتائج:

من الدهون المشبعة (الزبدة)	من زيت الزيتون	عدد قطرات اللازمة لاختفاء اللون الذهري
		اللون الذهري



تكون اللون الوردي بعد اضافة محلول اليود



اختفاء اللون الوردي في كلا الدورقين

## المناقشة:

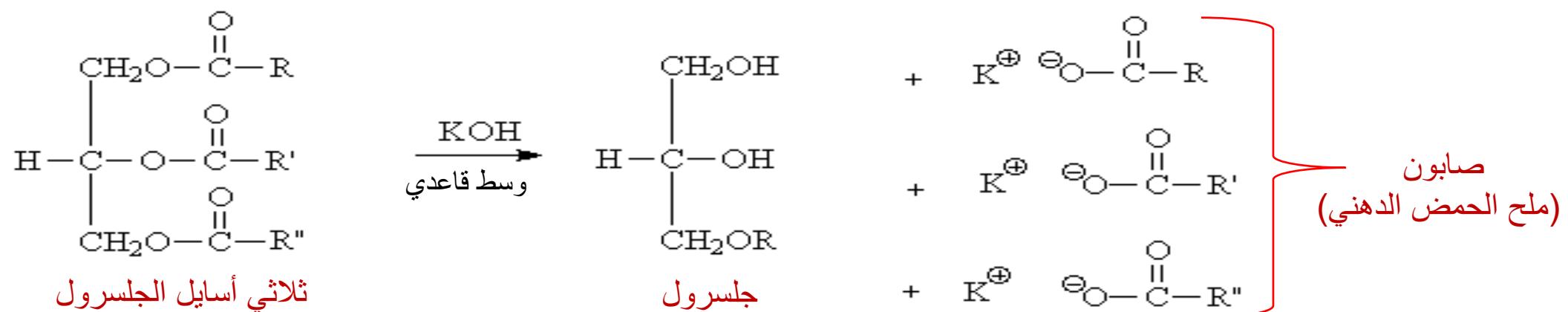
اكتب تعليقك على كل نتيجة حصلت عليها مع ذكر السبب، وقارني بين تشبّع العينتين والعلاقة بين التشبّع و اختفاء اللون وسيبه.

**رابعاً: اختبار التصبن (Saponification test)**

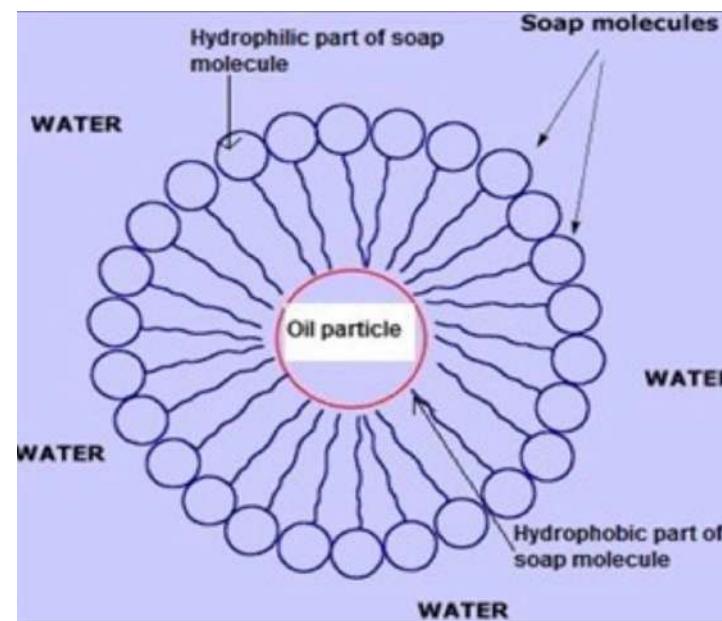
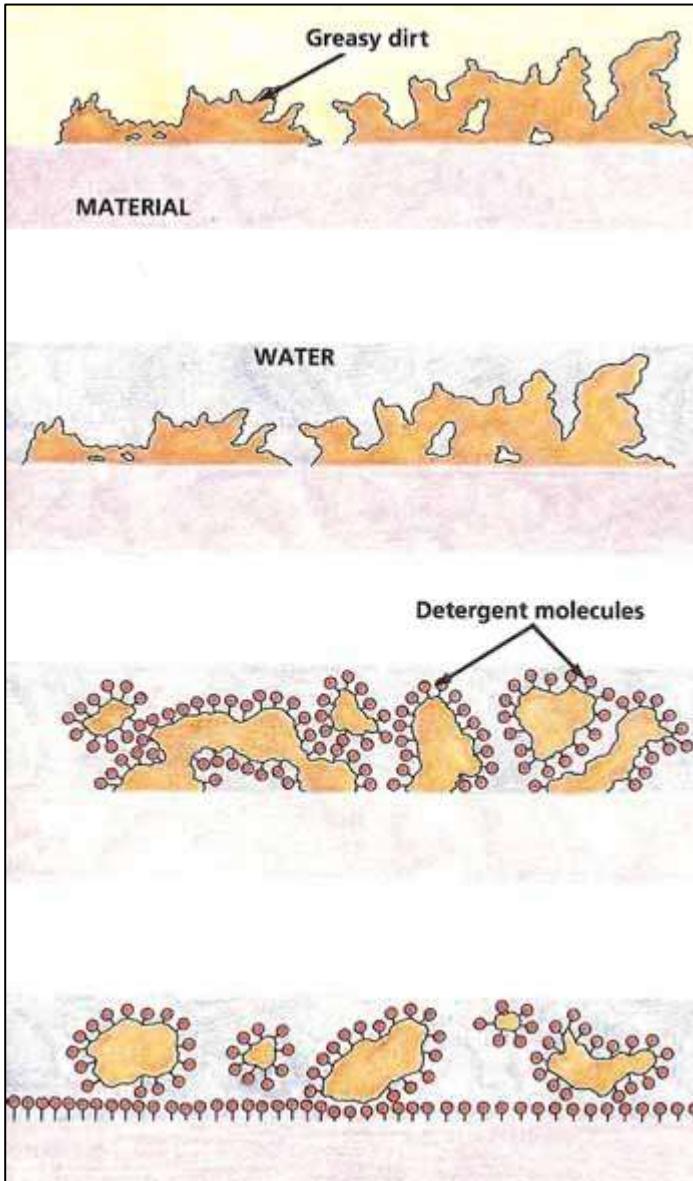
**الهدف:** يهدف هذا الاختبار إلى معرفة التركيب الكيميائي للصابون و عمله كمنظف ومزيلاً للزيوت والأتربة.

## **النظريّة العمليّة للتجربة (مبدأ التجربة):**

التصبن عبارة عن عملية تحليل الزيوت أو الدهن مائياً في وسط قلوي، وينتج عن ذلك جليسروл (الكحول) وأملاح الأحماض الدهنية (**الصابون Soap**) ويمكن استخدام عملية التصبن في فصل المواد القابلة للتصبن عن المواد الغير قابلة للتصبن (التي توجد ذاتبة في الدهون)، ويمكن توضيح عملية التصبن كما يلي :



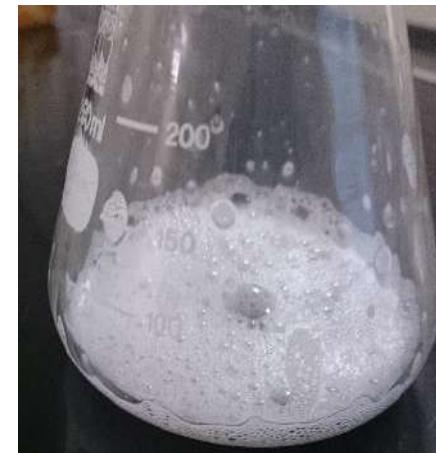
- يمكن تعريف الصابون على أنه **الأملأح المعدنية للأحماض الدهنية**.
- والصابون قابل للذوبان في الماء ولكنه غير قابل للذوبان في الإيثر.
- ويعمل الصابون على استحلاب الزيوت والدهون في الماء حيث أنه يعمل على تقليل الجذب السطحي للمحلول وبالتالي يسهل من ذوبانيتها.



## طريقة العمل:

- 1- ضعي 2 مل من زيت الزيتون في دورق.
- 2- ضعي 4 مل من هيدروكسيد البوتاسيوم الكحولي 10%.
- 3- اغلي المحلول لمدة 15 دقيقة، بعد مضي هذه المدة تأكدي من تمام عملية التصفين، وذلك بأخذ قطرة من المحلول ووضعها في الماء فإذا انفصل الزيت دل ذلك على عدم استكمال عملية التصفين، وفي هذه الحالة استمرري في الغليان حتى يتبخرا جميع الكحول.
- 4- أضيفي 30 مل من الماء المقطر إلى الدورق.
- 5- رجي المحلول بعد أن يبرد ولاحظي تكون رغوة كثيفة .

النتائج:



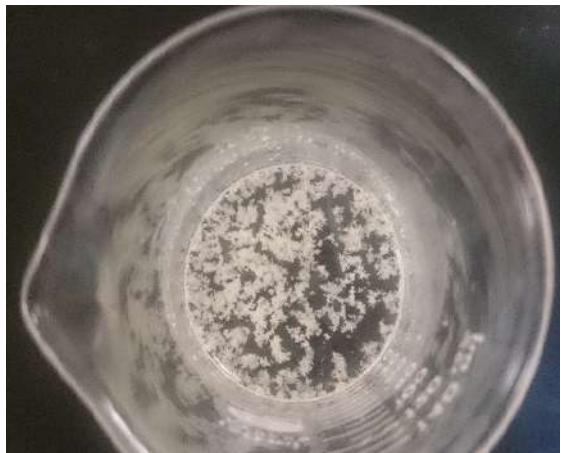
المناقشة:

اكتب تعليقك على كل نتيجة حصلت عليها مع ذكر السبب.

## أ. اختبار فصل الصابون من المحلول بالتمليل (salting out of soap)

### النظرية العملية للتجربة (مبدأ التجربة):

يمكن الحصول على الصابون من محلوله وذلك بعملية التمليل (salting out) فعند إضافة كلوريد الصوديوم الصلب إلى محلول الصابون حتى التشبع ينفصل الصابون على صورة غير ذائبة ويطفو فوق السطح.



### طريقة العمل:

1- ضعي 10 مل من الصابون في كأس، ثم أضيفي كميات قليلة من كلوريد الصوديوم على دفعات مع التقليل حتى يتتشبع محلول.

### المناقشة:

سوف يتم فصل الصابون على شكل شوائب على سطح المحلول

اكتبي تعليقك على كل نتيجة حصلت عليها مع ذكر السبب في انفصال الصابون.

## ج. اختبار تكوين أملاح الأحماض الدهنية الغير ذائبة (insoluble soaps)

### النظرية العملية للتجربة (مبدأ التجربة):

تعمل أيونات الكالسيوم أو المغnesiaium أو الرصاص أو الحديد على ترسيب الصابون وتجعله غير ذائب في الماء حيث تحل هذه الايونات محل أيونات الصوديوم أو البوتاسيوم الموجودة في الصابون ، ونظراً لاحتواء الماء العسر على كميات ملحوظة من  $\text{Fe}^{+++}$ ,  $\text{Ca}^{++}$ ,  $\text{Mg}^{++}$  وبعض فيصعب تكون الرغوة.

صابون البوتاسيوم + كبريتات الكالسيوم = صابون الكالسيوم + كبريتات البوتاسيوم.

( يتكون راسب أبيض من استيارات أو أوليات الكالسيوم).

## طريقة العمل:

- 1- أضيفي 4 مل من الماء المقطر الى 2 مل من الصابون في انبوبتين اختبار.
- 2- أضيفي لأحد الأنابيب بضع قطرات (قطرتين) من كلوريد الكالسيوم وللأنبوبة الثانية كبريتات المغانيسيوم.

## النتائج:

اختفاء الرغوة وتكون راسب أبيض



## المناقشة:

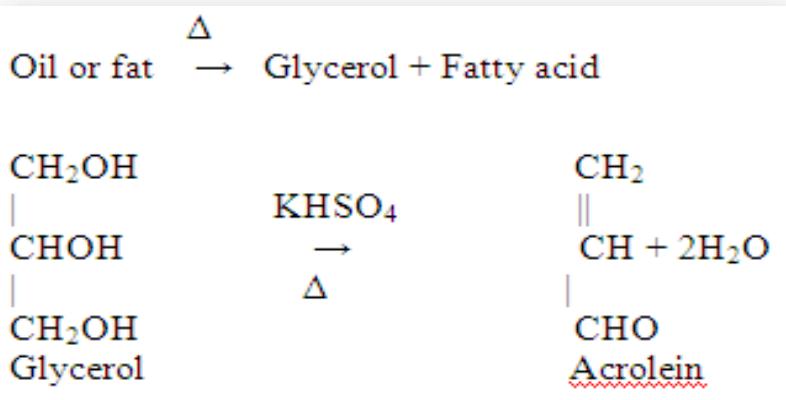
أكتب تعليقك على كل نتيجة حصلت عليها مع ذكر السبب في كيفية وسبب اختفاء الرغوة.

## خامساً: اختبار الأكرولين (Acrolein test)

**الهدف:** يستخدم هذا الاختبار للكشف عن وجود الليبيدات حيث تعطي رائحة مميزة من الأكرولين (الكشف عن الدهون)

**النظرية العملية للتجربة (مبدأ التجربة):**

تعمل بيکبریتات البوتاسيوم  $\text{KHSO}_4$  (الصلبة) على نزع جزيئين ماء (dehydration) من كل جزء جليسروول بالزيوت أو الدهون حيث يتحول الجليسروول إلى أكرولين (acrolein) والذي يمكن تمييزه من رائحته النفاذة المهيجة للأغشية.



## طريقة أخرى للكشف عن الدهون:

- ويمكن الكشف أيضاً عن وجود الدهون بواسطة صبغة Sudan IV (صبغة عامة للدهون)، حيث تصبغ الدهون عند إضافتها **بصبغة حمراء**.

