الأحماض الأمينية

تعرف الأحماض الأمينية بأنها اصغر وحدة بنائية في تركيب البروتين، إذ تعد اللبنة الأساسية لبناء جميع البروتينات، وهي أحماض عضوية تحتوي على مجموعة أمين وكاربوكسيل. أن عدد الأحماض الأمينية من نوع ألفا والتي يبنى منها البروتينات بصورة عامة في الطبيعة هو عشرون حامضاً أمينياً وتنتج هذه الأحماض أما عن التحلل الكيميائي أو الإنزيمي للبروتين أو تصنع بالطرق الكيميائية.

الخواص العامة للأحماض الأمينية.

1- لدى الأحماض الأمينية الموجودة في البروتينات صفة مشتركة وهي ارتباط مجموعة كاربوكسيلية واحدة ومجموعة أمينية واحدة بذرة الكاربون المسماة ألفا (الشكل 1-5). ويتميز كل حامض أميني باحتوائه على مجموعة طرفية خاصة تدعى المجموعة الجانبية R-group والتي تحدد صفات كل حامض أميني.

الشكل(1-5): الصيغة العامة للحامض الأميني.

تكون المجموعة الأمينية ألفا حرة وغير مرتبطة في جميع الأحماض الأمينية عدا البرولين Proline. ولتسمية الأحماض الأمينية بصورة مختصرة، فقد أعطي لكل حامض أميني ثلاثة حروف وكذلك أعطي حرف واحد أيضاً، ولكن المستخدمة في الغالب هي المختصرات للأحماض الأمينية ذات الثلاثة حروف (كما سوف يتم توضيحها في الفقرات اللاحقة).

(L- Form) L المعني الأحماض الأمينية الموجودة في بروتينات الكائنات الحية تكون لها هيئة الموجودة في بروتينات الكائنات الحية تكون لها هيئة الموجودة في جميع الأحماض الأمينية عدا الكلايسين غير متناظرة (الشكل 2-5)، اذ أن ذرة الكاربون ألفا في جميع الأحماض الأمينية عدا الكلايسين غير متناظرة Asymmetric وبالتالي فهي تعد فعالة بصرياً Optically active

$$COO^ H_3\dot{N}$$
 CH_3
 CH_3

. L و D هيئة Alanine الشكل (5-2): الشكل الفراغي للحامض الأميني الأنين

3_ هناك عشرون حامضاً أمينياً رئيساً موجوداً في البروتين والتي تختلف في العديد من الصفات مثل الشحنة والقابلية على تكوين الأواصر الهيدروجينية وخواص كارهة Hydrophobic أو محبة للماء Hydrophilic وخواص كيميائية أخرى والتي تؤلف جميع البروتينات الموجودة في جميع أنواع الكائنات الحية.

4 ـ تقسيم (تصنيف) الأحماض الأمينية Classification of amino acids

يمكن تقسيم الأحماض الأمينية استناداً الى تواجدها في الطبيعة وأهميتها للكائن الحي ومدى قابلية تصنيعها داخل خلايا الجسم وهذه التقسيمات هى:

I-الأحماض الأمينية البروتينية.

II- الأحماض الأمينية غير البروتينية.

III- الأحماض الأمينية النادرة في البروتينات.

IV- الأحماض الأمينية الأساسية وغير الأساسية.

I- الأحماض الأمينية البروتينية:

يمكن تقسيم الأحماض الأمينية العشرين المكونة للبروتين اعتماداً على عدة صفات وكما يأتى:

أ- بناءً على طبيعة المجاميع الجانبية (مجموعة R) للحامض الأميني، وعلى هذا الأساس يمكن تصنيفها الى أربع مجاميع، ويمكن توضيح تراكيبها الكيميائية (في الأس الهيدروجيني المتعادل) ورمز كل حامض أميني مؤلف من ثلاثة أحرف او حرف واحد كما يأتي:

1_ غير محبة للماء Hydrophobic وتدعى أحياناً اللاقطبية Nonpolar وتشمل الأحماض الأمينية الآتية:

التركيب الكيميائي	الرمز بحرف واحد	الرمز بثلاثة أحرف	الحامض الأميني
CH₃ —CH — COO [−] NH₃ ⁺	A	Ala	Alanine ألانين
H ₃ C CH — CH — COO ⁻ H ₃ C NH ₃ ⁺	V	Val	Valine فالين

التركيب الكيميائي	الرمز بحرف واحد	الرمز بثلاثة أحرف	الحامض الأميني
H ₃ C CH - CH ₂ - CH - COO ⁻ H ₃ C NH ₃ +	L	Leu	ليوسين Leucine
CH ₃ CH - CH - COO ⁻ CH ₃ NH ₃ +	I	Ile	أيسوليوسين Isoleucine
TN COO	P	Pro	برولین Proline
CH ₂ — CH ₂ — CH — COO ⁻ S — CH ₃ NH ₃ +	М	Met	مثيونين Methionine
CH ₂ -CH -COO ⁻	F	Phe	Phenylalanine فينايل ألانين
CH ₂ -CH -COO ⁻ NH ₃ +	W	Trp	تربتوفان Tryptophan

2 _ قطبية غير مشحونة محبة للماء Hydrophilic وتشمل الأحماض الأمينية الآتية:

التركيب الكيميائي	الرمز بحرف واحد	الرمز بثلاث أحرف	الحامض الأميني
H—CH—COO⁻ NH₃ ⁺	G	Gly	کلایسین Glycine
CH₂ — CH — COO ⁻ 	S	Ser	سیرین Serine
CH3 — CH — CH — COO- 	Т	Thr	ٹریونین Threonine
CH₂—CH — COO ⁻ I I SH NH₃ ⁺	С	Cys	سستين Cysteine
HO — CH ₂ — CH — COO ⁻ NH ₃ +	Y	Tyr	تايروسين Tyrosine
H ₂ N- C- CH ₂ -CH - COO ⁻ O NH ₃ +	N	Asn	أسبار اجين Asparagine
H ₂ N-C-CH ₂ -CH ₂ -CH-COO ⁻	Q	Gln	كلوتامين Glutamine

3 _ السالبة الشحنة او تسمى بالحامضية Acidic وتشمل:

التركيب الكيميائي	الرمز بحرف واحد	الرمز بثلاثة أحرف	الحامض الأميني
**OOC — CH₂ —CH —COO NH₃+	D	Asp	حامض الأسبارتيك Aspartic acid
-OOC — CH ₂ — CH ₂ — CH — COO ⁻ NH ₃ +	E	Glu	حامض الكلوتاميك Glutamic acid

4 _ الموجبة الشحنة او تسمى بالقاعدية Basic وتشمل:

التركيب الكيميائي	الرمز بحرف واحد	الرمز بثلاثة أحرف	الحامض الأميني
CH ₂ — CH ₂ — CH ₂ — CH — COO ⁻	K	Lys	لايسين Lysine
H-N-CH ₂ -CH ₂ -CH ₂ -CH-COO ⁻ C=NH ₂ ⁺ NH ₃ ⁺ NH ₂	R	Arg	أرجنين Arginine
CH ₂ -CH -COO ⁻ HN NH ₃ +	Н	His	هستیدین Histidine

II- الأحماض الأمينية غير البروتينية: Non proteinous amino acids

ان هذا النوع من الأحماض الأمينية لا تدخل في بناء بروتينات الكائنات الحية التي تنتجها بل توجد في مصادر خاصة بشكل منفرد او مرتبط مع مركبات أخرى ويعود سبب عدم دخولها في بناء البروتين بأن مجموعة الأمين والكاربوكسيل لا ترتبط بنفس ذرة الكاربون الألفا ومن هذه الأحماض الأمينية:

الـــذي β -alanine الـــذي β -alanine الـــذي β -alanine الـــذي β -alanine الـــذي β - الـــذي بوجد ضمن تركيب حامض بانتوثنيك Pantothenic acid ومرافق الإنزيم β - الـــذي

H₃N-CH₂-CH₂-COO

2- كاما- أمينو بيوتاريت γ-amino butyrate : ويوجد في العديد من النباتات والمخ والرئة والقلب والذي يعد المثبط الكيميائي للحافز العصبي في مناطق معينة من الجهاز العصبي.

3- ألفا- أمينو بيوتاريت α- Amino butyrate: يتواجد هذا الحامض في مستخلصات المخ لمختلف الحبو انات.

4- ألفا- أمينو أدبيت α- Amino adipiate : وهو أحد المركبات الوسطية التي تتكون أثناء التغيرات الحياتية للحامض الأميني اللايسين.

5- السترولين Citrulline والأورنثين Ornithine : وهي الأحماض الأمينية غير البروتينية (الشكل 3-5) التي تتكون إثناء العمليات الحياتية للأمونيا (دورة اليوريا (Urea cycle) اذيتم التخلص من المركب الأخير بشكل يوريا.

$$H_3\dot{N}$$
— CH_2 — CH_2 — CH_2 — CH — $COO^ ^+NH_3$
Ornithine

الشكل (3-5): السترولين Citrulline والأورنثين Ornithine.

6- ثنائي هيدروكسي فينايل ألانين (Dihydroxy phenylalanine (Dopa): يتواجد هذا الحامض الأميني (الشكل 4-5) في مسار تكوين هورمونات الكاتيكول أمين (الدوبامين والأدرينالين والأدرينالين) والذي يمكن أن يتواجد أيضاً في بعض أنواع الفاصوليا.

$$\begin{array}{c} \text{HO} \\ \text{NH}_3 \\ \text{HO-} \\ \text{CH}_2\text{--} \\ \text{CH--} \\ \text{COO}^- \\ \\ \text{Dopa} \end{array}$$

الشكل(4-5): ثنائى هيدروكسى فينايل الانين.

7- المركب 3، 5، 3 ثلاثي أيودو ثيرونين (T_3) : الذي يتواجد في الغدة الدرقية فضلاً عن ثايروكسين رباعي أيودوثيرونين (T_4) .

$$\mathsf{OH} - \underbrace{\underbrace{\overset{\mathsf{I}}{\bigvee}}_{\mathsf{I}} - \mathsf{O} - \underbrace{\overset{\mathsf{I}}{\bigvee}}_{\mathsf{I}} - \mathsf{CH}_{2} \mathsf{CH} - \mathsf{COOH}}_{\mathsf{I}} \qquad \mathsf{OH} - \underbrace{\overset{\mathsf{I}}{\bigvee}}_{\mathsf{I}} - \mathsf{O} - \underbrace{\overset{\mathsf{I}}{\bigvee}}_{\mathsf{I}} - \mathsf{CH}_{2} \mathsf{CH} - \mathsf{COOH}}_{\mathsf{NH}_{2}}$$

الشكل (5-5): ثلاثي ورباعي أيودو ثيرونين.

8- هوموسستين Homocystein: الذي يوجد بوصفه مركباً وسطياً (الشكل 6-5) يتكون أثناء تفاعلات الأحماض الأمينية المثيونين والثيرونين وحامض الأسبارتيك.

$$COO^{-}$$
 $H_3N - C - H$
 CH_2
 CH_2
 CH_2
 CH_3
 CH_4
 CH_5
 CH_5
 CH_5
 CH_5
 CH_5

الشكل (6-5): هوموسستين.

9- سلينوسستين أحد الأحماض الأمينية من نوع L (السشكل Selenocysteine سلينوسستين أحد الأحماض الأمينية من نوع L (السشكل 5-7) الموجود في العديد من البروتينات، وان أسمه يدل عليه أذ أنه يحتوي على ذرة السلينيوم Selenium (Se) بدل الكبريت (Sulfur (S) في التركيب المشابه للحامض الأميني السستين.

الشكل (5-7): سلينوسستين Selenocysteine.

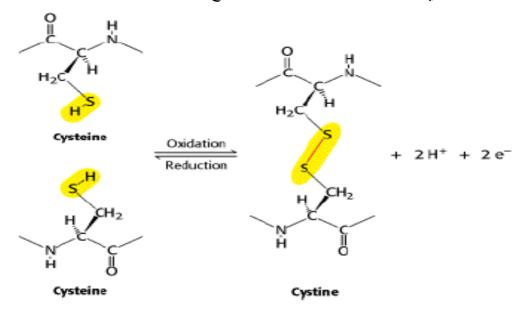
وله قيمة $pK_3 = 5.2$ والتي هي اقل من السستين، ويتكون خلال عملية الترجمــة فــي بنــاء البـروتين Protein synthesis ويعد الحادي والعشرين في ترتيب الأحماض الأمينية ولكنه لا يحتــوي علــى شــفرة وراثية واضحة Code كما في العشرين حامضاً أمينياً.

ويتواجد هذا الحامض الأميني في الموقع الفعال للعديد من الإنزيمات في الجسم اذ يعمل عاملاً مساعداً في تفاعلات الأكسدة والإختزال Redox reactions على سبيل المثال إنزيم كلوتا اليون بيروكسيديز Glutathione peroxidase (GP_x) وكلوتا النه على تحويل بيروكسيد الهيدروجين الى ماء وكلوتا النه المعادلة الآتية:

$$2GSH + H2O2 \longrightarrow GSSG + 4H2O$$

يدخل سلينوسستين ايضاً في الموقع الفعال لإنزيم دي أيودونيز Deiodinase الذي يعمل على تحويل الثايروكسين Thyroxine الى ثلاثي أيودوثايرونين

10- الحامض الأميني السستاين Cystine: يتكون السستاين من أكسدة الحامض الأميني السستين السستين Cystine (الشكل 8-5)، اذ يدخل السستاين في ربط سلسلتين ببتيدين بوساطة أصرة ثنائي الكبريت Disulfide bond والذي يكون مسؤو لا عن تكوين احد أنواع حصوات الكلية Kidney stone.



الشكل (5-8): تكوين السستاين Cystine من جزيئتي السستين Cysteine.

III - الأحماض الأمينية النادرة في البروتينات Rare amino acids in proteins

هناك بعض الأحماض الأمينية النادرة فضلاً عن الأحماض الأمينية البروتينية التي تستخرج من نواتج التحليل المائي لبعض البروتينات وتعد جميعها من مشتقات الأحماض الأمينية البروتينية مثل 4- هيدروكسي برولين والموجود بكثرة في البروتينات الليفية كالكولاجين وبعض البروتينات النباتية وكذلك 5- هيدروكسي لايسين J-Hydroxy lysine المشتق أيضاً كالكولاجين وبعض البروتينات النباتية وكذلك 5- هيدروكسي لايسين N-Methyl lysine و التي من الكولاجين و N- مثيل لايسين N-Methyl lysine و التي تعد مشتقات مثيلية للأحماض الأمينية البروتينية التي يمكن استخراجها من البروتينات العضلية (الشكل 9-5).