



الأحماض الأمينية المولدة للبروتين

Acides aminés protéinogènes

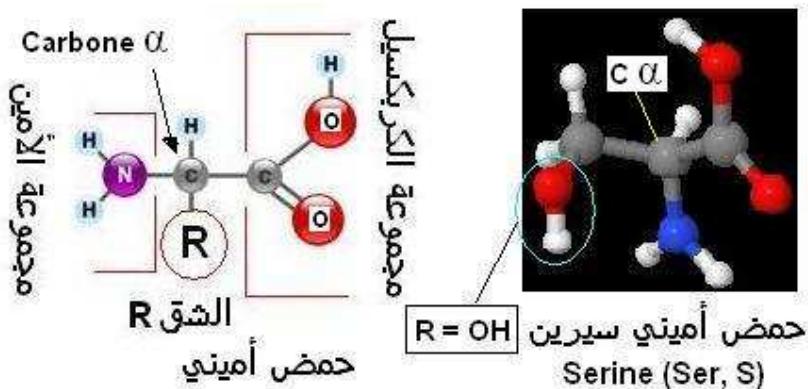
مقططف من كتاب علوم الحياة. بروتينات و أنزيمات، م. بعزيز، 2013

Extrait du livre Sciences de la vie. Protéines et Enzymes, M. Baaziz, 2013

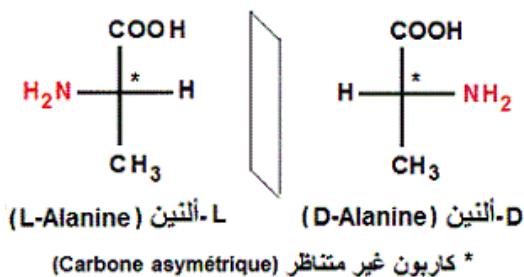
<http://www.takween.com/transition-secondaire-superieur/proteines-enzymes-sommaire.html>

ما هي الأحماض الأمينية المولدة للبروتين و معايير تقسيمها ؟

بعض النظر عن البرولين (Proline) و الهيدروكسيبرولين (Hydroxyproline) (Acides aminés protéinogènes)، تعد الأحماض الأمينية المولدة للبروتين (Acides alpha-aminés) جزيئات تضم ثلاثة مجموعات كيميائية، وهي الأمين (NH_2 -), الكربوكسيل (-COOH)، الشق R (Radical R) الذي يختلف حسب نوع الحمض الأميني (أنظر الرسم التالي).



تتموضع مجموعة الأمين فوق الكاربون ألفا (carbone α) وهو الكاربون رقم 2 بعد كاربون جذر الهيدрокسيل. هكذا، تسمى الأحماض بـ "الفا أمينية" (Acides alpha-aminés)، خلافا للأحماض بينا أمينية (Acides β -aminés)، مثل البيتا ألين (Béta-alanine)، الذي يدخل في تركبة بعض الجزيئات كالكارنوزين (Carnosine) و الكوأنزيم A (Coenzyme A) A و الكوأنزيم (Carnosine) (Acides aminés non protéinogènes). تعتبر الأحماض البيتا أمينية أحمسا أمينية غير مولدة للبروتينات (Acides aminés non protéinogènes).



باستثناء الجليسين، تمتاز الأحماض الألفا أمينية بكون الكاربون ألفا مرتبط بجذور مختلفة، إذ يسمى كاربون غير متاظر (chiral) أو كاربون كيرالي (asymétrique) يكون مركزا ناشطا بصريا يؤثر على مسار الضوء لينحرف إلى اليمين (Déxtrogyre, D) أو اليسار (Lévogyre, L).

نتيجة لهذه الخاصية، توجد الأحماض الألفا أمينية في شكل شبيهين متماشين في التركيب و مختلفين في الخواص. إنه التناظر الإيزوميري (Stéréoisomérie). هكذا، يماثل كل حمض أميني D، حمض أميني L. يظهر الرسم التالي تماثل D-ألين و L-ألين.

ينتج التخليق الكيميائي للجزيئات الكيرالية (Molécules chirales) خليطا متعادل من الإننتيوميرات يسمى بـ 'خلط راسيمي' (Mélange racémique). عكس ذلك، تبقى التفاعلات البيوكيميائية مرتبطة بالتناظر الإيزوميري للمواد (Réactions stéréospécifiques).

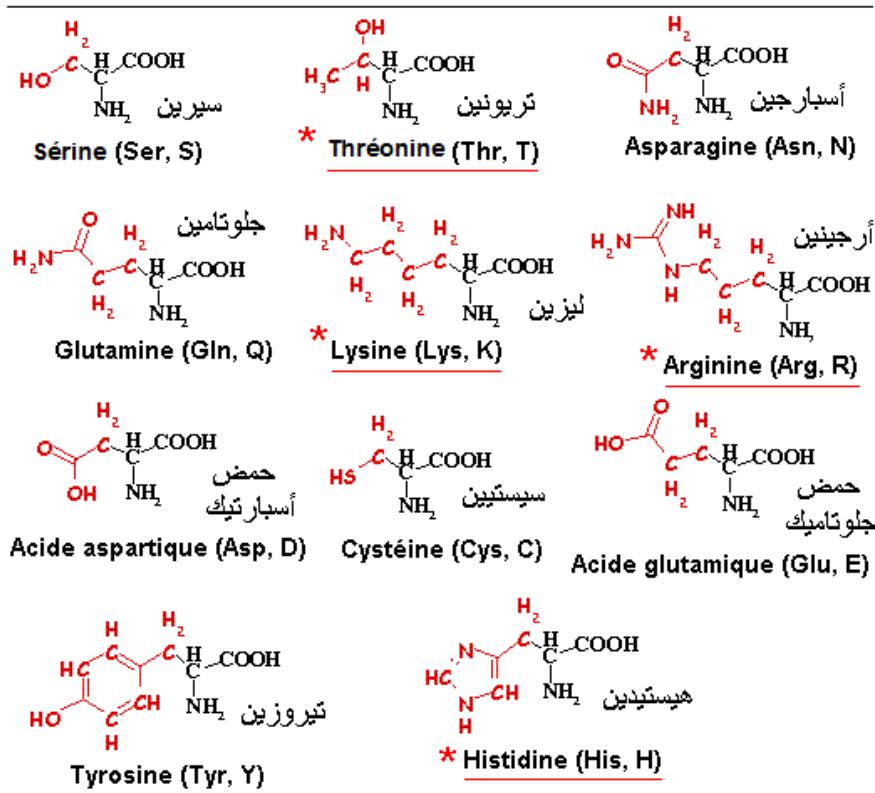
أغلب الأحماض الألfa أمينية المكونة للبروتينات توجد في شكل L و ليس D، عكس أغليبية السكريات الطبيعية التي توجد في شكل D.

عدد الأحماض الأمينية المولدة للبروتين عشرون لقب كل واحد منها برمزين (ثلاثي و أحادي) حتى يتم التعرف عليها بسهولة، كما يظهر في الرسمين التاليين.

يمكن لبعض البكتيريا ك *Escherichia coli* أن تقوم بخلق كل الأحماض الأمينية، اطلاقاً فقط من الأملاح المعدنية و الكليكوز (Glucose) كمصدر للكاربون. لكن الإنسان و معظم الحيوانات لا يستطيعون تخلق إلا عشرة منها، لقبت بـ "الأحماض الأمينية غير الأساسية" (Acides aminés non essentiels). أما "الأحماض الأمينية الأساسية" (Acides aminés essentiels) العشرة الباقية فيستوجب جلبها عن طريق التغذية، وهي: الفالين (Valine)، الليزين (Lysine)، اللوسين (Leucine)، التريونين (Threonine)، الفينيل ألين (Phenylalanine)، التريبتوفان (Tryptophane)، الأرجين (Arginine)، الإيزولوسين (Isoleucine)، الميثيونين (Methionine) و الهيستيدين (Histidine). للذكر، تعتبر كذلك الهستيدين و الأرجينين أحماضاً أمينية شبه أساسية (Acides aminés semi-essentiels) لعدم تخليقهم عند الأطفال الرضع. في بعض الحالات، تصبح الأحماض الأمينية جليسين (Glycine)، سيستين (Cystéine) و تيروزين (Tyrosine) ضرورية لبعض الأشخاص الغير القادرين على تخليقها. هناك جملة فرنسيّة يستعان بها في تذكر الأحماض الأمينية الأساسية و هي 'Mets le dans la valise, il fait trop' و تشير من أول الجملة إلى آخرها إلى رموز الأحماض الأمينية، كالتالي:

Val, Lys, Ile, Phe, Trp, His, Thr

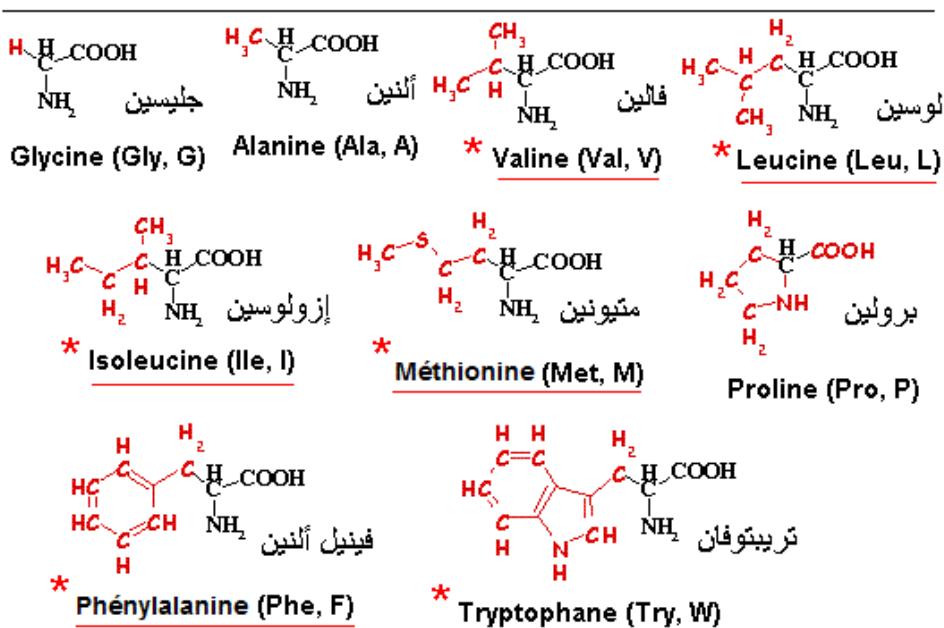
بإمكان تقسيم الأحماض الأمينية إلى أمراض أمينية قطبية (Acides aminés polaires) وأحماض أمينية لا قطبية (Acides aminés apolaires) كما يعبر عنه الرسمين التاليين.



أحماض أمينية قطبية Acides aminés polaires

* أمراض أمينية أساسية Acides aminés essentiels

في الغالب، تتوفر خاصية القطبية (Polarité) بوجود ذرات مختلفة في الشق R (O, N, S) مثلاً في وظيفة هيدروكسيل (OH) أو تيول (SH). تمتاز أغلبية الأحماض الأمينية القطبية بقابليتها للماء، إذ تلقي بالأحماض الأمينية المحبة للماء (Acides aminés hydrophiles) و تتأين وفق التأينات التعادلية والحمضية والقاعدة. خلافاً للأحماض الأمينية القطبية، تتميز الأحماض الأمينية لا قطبية بشق R يضم أجزاءً مختلفة خالية من وظائف OH أو SH و تعد أحماضاً أمينية نافرة للماء (Acides aminés hydrophobes). تتدخل الأحماض الأمينية لا قطبية في خلق الروابط الهيدروفوبية التي تلعب دوراً هاماً في تشكيل البروتينات. يقدر عدد الأحماض الأمينية لا قطبية بستة، من بينها الأحماض الأمينية المتفرعة (Acides aminés ramifiés) مثل الفالين (Val) و اللوسين (Leu) والإзолوسين (Ile)، زيادة عن الجليسين (Gly) و الألين (Ala) و المتيونين (Met) و البرولين (Pro) و الفينيل ألين (Phe) و التريبتوفان (Try).



أحماض أمينية لا قطبية

Acides aminés apolaires
Acides aminés essentiels *

زيادة عن كونها قطبية و غير قطبية، يمكن تقسيم الأحماض الأمينية إلى أحماض أمينية بسلسلة هيدروكربونية (Acides aminés à chaîne hydrocarbonnée)، أحماض أمينية هيدروكسيلية (Acides aminés hydroxylés)، أحماض أمينية مكبرة (Acides aminés dicarboxyliques (soufrés)، أحماض أمينية قاعدية (Acides aminés basiques)، وأحماض أمينية حلقة (Acides aminés à fonction cycliques) و أحماض أمينية بمجموعة R لها وظيفة أميد .(amide).