

Biochemistry Summary

Prepared by

M. E. G. A



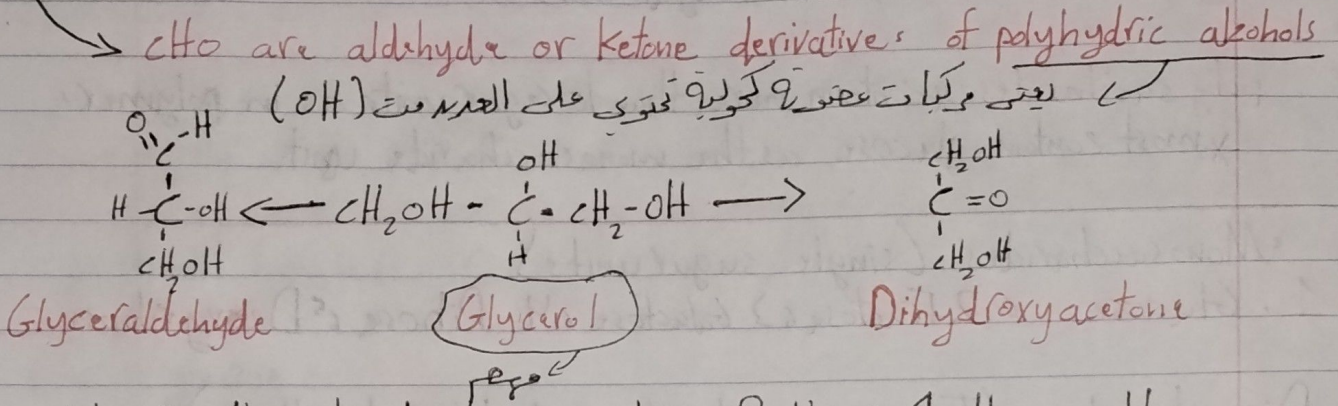
AFOQ



المركبات العضوية: هي المركبات التي تحتوي على H و C
 المركبات الغير عضوية: هي المركبات التي لا تحتوي على H و C (مثال: H_2O , CO_2)

chapter 1:

- التعريف العام، الشامل "الكربوهيدرات" $(C_nH_{2n}O_n)$ can be defined as large group of organic compounds of carbon, H and O.
 $C_nH_{2n}O_n$ are poly hydroxy aldehyde or ketone (simple sugar) or its derivatives.
 تعرف الكربوهيدرات البسيطة (simple sugar) على أنها الكربوهيدرات البسيطة، ومشتقات الكربوهيدرات البسيطة.
 - الكربوهيدرات البسيطة تعتبر poly hydroxy aldehyde و poly hydroxy ketone



Usually the ratio between carbon & H_2O is 1. Hence the name carbohydrate
 الكربوهيدرات الكربوهيدرات هي نسبة 1:1 بين الكربون والماء

* Importance of carbohydrate

لوعملها لا غنى عنها فأنه أساس إنتاج ATP
 وهو مصدر الطاقة الرئيسي للخلية

① مصدر للطاقة مثل الجلوكوز

② Formation of structural element in animal and plant cells

Formation of (glycolipids) (carbohydrated combined with lipids) and (glycoproteins) (carbohydrated combined with protein): both enter in the structure of cell membrane

تدخل وتوابعها على سبيل المثال في
 Myelin sheath في الخلايا العصبية
 Antibody عبارة عن glycoproteins من الهورمونات
 في الجسم LH, FSH
 (lipopolysaccharide)

classification of carbohydrates: according to the hydrolysis product

Mono saccharides: contain single unit (can't be Hydrolyzed)

السكريات البسيطة لا يمكن تحليلها

Disaccharides: contain two sugar units

السكريات المتوسطة يمكن تحليلها إلى سكر واحد

Oligosaccharide: contain 3-10 sugar units

poly saccharides: contain more than 10 sugar units as in polymer,
most contain glucose as the monosaccharide unit

Monosaccharides (single sugar units)

1. Glucose 2. Fructose 3. Galactose 4. Ribose 5. Deoxyribose

Disaccharides: (Two monosaccharide units linked together)

1. sucrose (Glucose + Fructose) - common table sugar → السكر الطاير

2. Lactose (Glucose + Galactose) - found in milk and dairy products

3. Maltose (Glucose + Glucose) - produced during starch digestion

→ سكر الشعير الناتج من تحليل النشا

Oligosaccharides (short chains of monosaccharide units, typically 3 to 10 sugar units)

1. **Raffinose** - Found in ^{الفول} beans and vegetables (cabbage) → السكر
→ composed of three monosaccharide unit (one molecule of galactose, one molecule of glucose, and one molecule of fructose)

2. **Stachyose** - Found in legume → العفصيات
→ composed of four monosaccharide units (Two molecule of galactose, one molecule of glucose, one molecule of fructose)

poly saccharides:

1. **starch**: A storage polysaccharide in plant, found in grains, and potatoes
السكر التخزيني في النباتات
2. **Glycogen**: A storage polysaccharide in animals, stored in the liver & muscles
السكر التخزيني في الحيوانات ويخزن في الكبد والعضلات
3. **cellulose**: A structural polysaccharide in plant, a major component of plant cell wall
يتواجد في جدار الخلية في النباتات

Monosaccharides

تعريف: They are the simplest unit of carbohydrate containing one sugar unit
أبسط أنواع الكربوهيدرات التي تحتوي على سكر واحد

* General formula is: $C_n(H_2O)_n$

6=n - glucose: $C_6H_{12}O_6$

Naming

according to the presence of aldehyde or ketone group:

① **Aldoses**: monosaccharides containing aldehyde group ($-CHO$)

② **Ketoses**: monosaccharides containing ketone group ($-C=O$)

* The suffix -ose mean sugar

→ according to the Number of carbon atoms

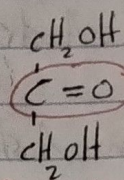
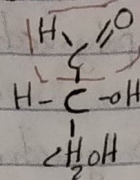
Sugar	No. of "C"	Includes → (Aldo or Keto + sugar)
Trioses	3	Aldotrioses and keto ketotrioses
Tetroses	4	Aldotetroses and ketotetroses
pentoses	5	
Hexoses	6	

وحدة واحدة من السكر ولأنه يحتوي على 3

Trioses: monosaccharides containing 3 carbons

① Aldotriose: glyceraldehyde "glycerose"

② Ketotriose: Dihydroxyacetone



D-Glyceraldehyde Dihydroxy acetone

x Glyceraldehyde و dihydroxy acetone

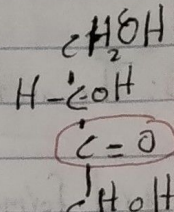
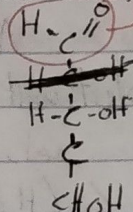
يقسم السكر إلى سكر أحادي (mon) يتكون من 3 ذرات كربون (3) يتكون من 3 ذرات كربون (3)

Tetroses: monosaccharides containing 4 carbon atoms: Aldose

1 Aldotetroses: Erythrose

2. ketotetrose: Erythrulose

* Note: the suffix -ulose mean keto group



D-Erythrose

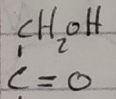
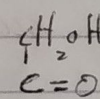
D-Erythrulose

pentoses: سكر أحادي يحتوي على 5 ذرات كربون

Aldopentoses: Ribose, arabinose, xyllose and lyxose

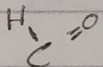
Ketopentoses: Ribulose and xylulose

Ketoses

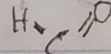
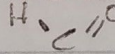


D-Ribulose

D-xylulose



Aldoses



D-Ribose

D-Deoxyribose

D-xyllose

DNA "زيلوز"

importance (function)

1 Enter in the structure of nucleic acids (RNA and DNA)

2 // // // ATP, GTP

3 // // // of coenzymes NAD, NADP and FAD

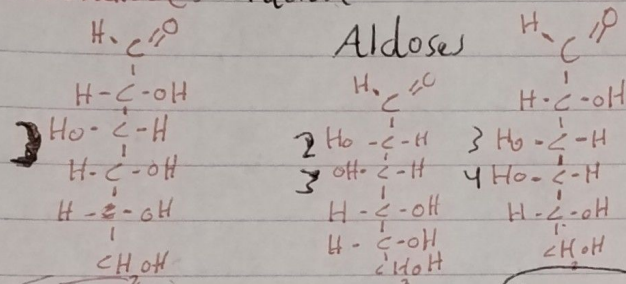
المرافقات الإنزيمية

Important Note: Arabinose and xylose are constituent of glycoprotein in plant and animals
 الارابينوز والزايلوز مكونات من مكونات البروتينات السكرية في النباتات

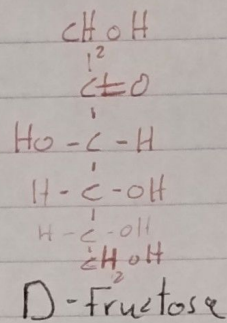
- * Nicotinamide adenine dinucleotide (NAD^+) نيكوتيناميد أدينين ثنائي النوكليوتيد
- * Flavin adenine dinucleotide (FAD^+) فلافين أدينين ثنائي النوكليوتيد

Hexoses: سكريات أحادية تتكون من 6 كربون

1. Aldohexoses: glucose, mannose and galactose
2. Ketohexose: fructose



Ketose



D-Glucose D-Mannose D-Galactose

Importance (function) of Glucose

1. Glucose; "grape sugar" is the most important sugar of carbohydrate سكر العنب
2. Glucose is the main sugar in blood السكر الاساسي في الدم
3. Glucose is one of major sources of energy in the body مصدر الطاقة في الجسم
4. In the liver, glucose is converted to all carbohydrates in the body e.g. glycogen, galactose في الكبد يتم تحويل الجلوكوز الى جميع الكربوهيدرات في الجسم مثل الجليكوجين والجالاكتوز

Importance (function)

يتم تحويل الجلوكوز في الكبد الى جميع الكربوهيدرات في الجسم

1. It can be converted into glucose in the liver
2. It is synthesized in mammary gland to make the lactose of milk (milk sugar) يصنع سكر اللبن في الغدة الثديية

Importance (function) of Fructose

1. Fructose "fruit sugar" سكر الفاكهة
2. It can be converted into glucose in the liver
3. It is the main sugar of semen السكر الرئيسي في السائل المنوي
"مصدر الطاقة قويا"

Importance (function) of Mannose

1. constituent of many glycoproteins