

أيض الدهون LIPIDS METABOLISM

الدهون Lipids:

الدهون هي استرات لبعض الأحماض الدهنية مع الكليسرين وتعرف باسم الكليسيريدات (Glycerides). هذه الأحماض قد تكون مشبعة أو غير مشبعة، ويغلب أن تتكون الدهون التي نأكلها من سلاسل من الكربون تحتوي على 4 ذرات منها أو على 20 ذرة على الأكثر. وعادة ما تكون الكليسيريدات الناتجة من اتحاد أحماض دهنية غير مشبعة أو بها عدد قليل من ذرات الكربون على هيئة زيوت في درجات الحرارة العالية. وبصفة عامة يغلب أن تكون الدهون الحيوانية مشبعة لذلك فهي أصعب في الهضم من الزيوت النباتية.

خصائص الدهون: Lipid Properties

لا تذوب الدهون في الماء، ولكنها تنتشر في بروتوبلازم الخلايا على هيئة قطرات صغيرة جداً، وقد يذوب بعضها في سوائل الخلية عند اتحادها بجزيئات أخرى تربطها بالماء. والدهون تحمل كذلك بعض الفيتامينات التي تذوب فيها. وهي تسهل امتصاصها في الجسم. وتعتبر الدهون مصدراً هاماً من مصادر الطاقة في الجسم أكثر من الكربوهيدرات والبروتينات، فالغرام الواحد منها يعطي عند احتراقه 9 سعرات في حين أن الغرام الواحد من الكربوهيدرات يعطي 4 سعرات والبروتينات تعطي 5 سعرات، ولكن الكربوهيدرات أسهل منها في الاحتراق. نظراً لكثافة الطاقة في الجزيء الدهني فهو أول ما يخزنه الجسم من الطعام لاستخدامه وقت الجوع أو الصيام.

البروتينات الدهنية Lipoproteins:

تنتقل الدهون داخل الجسم بعد ارتباطها بجزيئة بروتين وتسمى البروتينات الدهنية (Lipoprotein) فتصبح الدهون ذائبة حيث يمكن نقلها بواسطة بلازما الدم من وإلى الأنسجة وقد صنفت حسب كثافتها إلى الأصناف التالية:

1. الكايلومايكرون Chylomicrons (CM)
2. البروتينات الدهنية ذات الكثافة القليلة جداً Very Low Density Lipoprotein (VLDL)

3. البروتينات الدهنية ذات الكثافة القليلة (LDL) Low Density Lipoprotein

4. البروتينات الدهنية ذات الكثافة العالية (HDL) High Density Lipoprotein

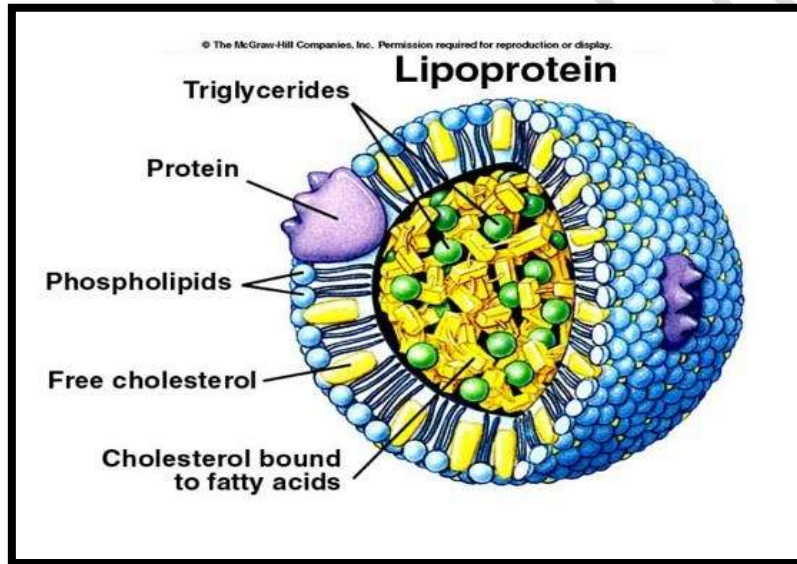
مكونات البروتينات الدهنية :Lipoprotein Components

1. الكوليسترول الحر والمؤستر

2. الدهون الفسفورية

3. البروتين

4. الكليسيريدات الثلاثية (TG)



شكل (1): جزيئة اللايبوبروتين

وظائف البروتينات الدهنية:

1. تقوم VLDL & LDL بنقل الدهون المتعادلة (الكليسيريدات الثلاثية) المتكونة في الكبد إلى الخلايا لهذا تعتبر من الكوليسترول الرديء (Bad cholesterol).

2. يقوم HDL بنقل الكوليسترول من الخلايا إلى الكبد ويسمى بالكوليسترول الجيد (Good cholesterol).

المعادلة العامة لحساب الدهون الكلية في الدم:

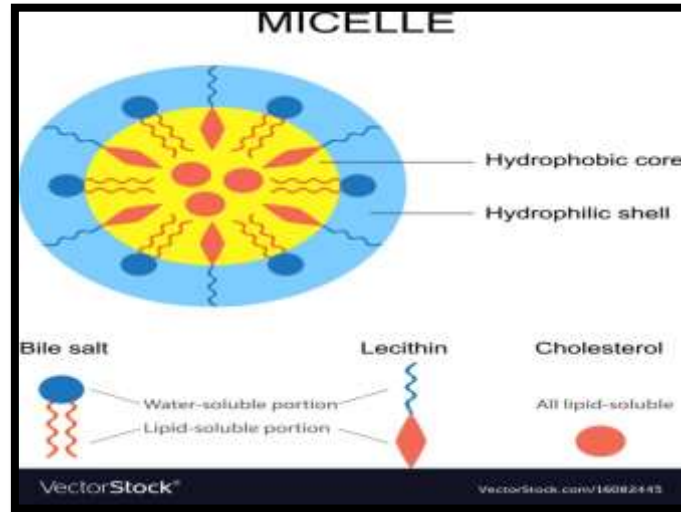
$$\text{Total Cholesterol} = \text{HDL} + \text{LDL} + \text{VLDL} , \quad \text{VLDL} = \text{TG}/5$$

هضم الدهون Lipid Digestion:

1. **الهضم في الفم:** لا يحدث هضم للدهون في الفم.
2. **الهضم في المعدة:** يتغير الشكل الفسيولوجي للدهون في الطعام حيث يتم تحويل الدهون إلى الحالة السائلة وذلك بواسطة حرارة المعدة وحركتها الانقباضية مكونا ما يسمى بالمحلول المستحلب (Emulsion) وهو محلول كثيف ومتجانس يدعى الكيموس.
3. **الهضم في الاثنى عشري:** يدخل الكيموس إلى الاثنى عشري Duodenum فتصب عليه عصارة البنكرياس والصفراء فتحوله من محيطه الحامضي إلى المحيط المتعادل المائل للقاعدية وهذا التعادل مهم لأنزيمات البنكرياس والامعاء لتؤدي وظيفتها بأعلى فعالية، تحتوي الصفراء على احماض الصفراء التي تكون من الكولسترول.
4. **الهضم في البنكرياس:** يفرز البنكرياس العصارة البنكرياسية في (PH=7.5– 8.0) وتحتوي العصارة البنكرياسية على:
 - أ- **اللايبيز Lipase:** الذي يعمل على تحليل الكليسيريدات الثلاثية إلى كليسيريدات أحادية وثنائية وأحماض دهنية وكليسرول إن الجزء الرئيسي المتكون هو كليسيريدات ثنائية وإن أقل من ربع الدهون تتحلل إلى أحماض دهنية وكليسرول.
 - ب- **كولسترول استريز Cholesterol esterase:** يقوم هذا الانزيم بتحليل أصرة الاستر التي تربط الكولسترول مع الحامض الدهني لتمكن الكولسترول من أن ينفصل بشكل طليق لغرض امتصاصه.
 - ج- **فوسفولايبيز Phospholipase A₂:** يهاجم هذا الانزيم أصرة الاستر في الموقع (2) من الدهون المفسفرة لتكوين Lisophospholipids.
5. **الهضم في الأمعاء الدقيقة:** تحتوي الأمعاء الدقيقة على انزيم phospholipase الذي يحلل الدهون المفسفرة مثل الليستين إلى حوامض دهنية وكليسرول وحامض الفسفوريك والقاعدية كولين Choline. تنتهي عملية هضم الدهون بتحويلها إلى حوامض دهنية وكليسرول وأحادي أسيل الكليسرول (كليسيريد أحادي).

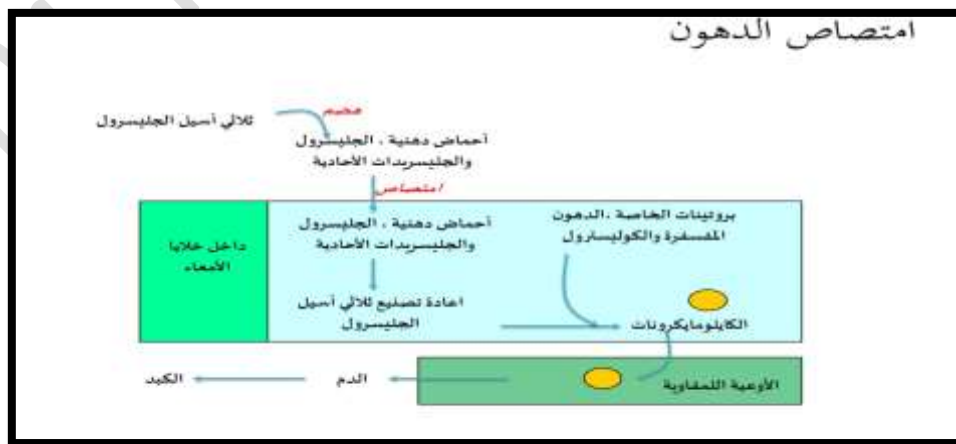
امتصاص الدهون Lipids Absorption:

تنتقل الاحماض الدهنية وأحادي اسيل الكليسرول بواسطة الانتشار البسيط حيث تغادر هذه المواد الطور الدهني المستحلب وتنتشر بشكل مزيج من مذيلات (Micelles) متحدة مع املاح الصفراء والليستين والكولستيرول الناتجة عن الصفراء.



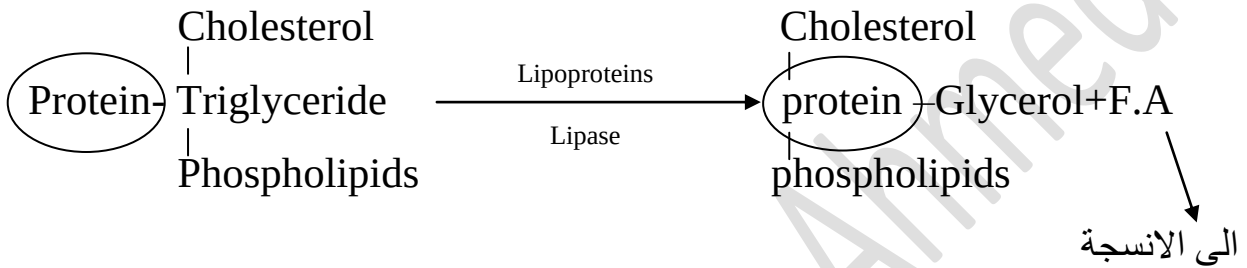
شكل (2): المذيلات Micelles

يمر الكليسرول إلى الوريد البابي الكبدي ويتحول قسم من أحادي اسيل الكليسرول إلى ثلاثي اسيل الكليسرول في الأمعاء الدقيقة وبالتالي ترتبط مع كميات قليلة من البروتين والكوليسترول والدهون الفسفورية لتكوين دقائق صغيرة جداً تسمى الدقائق الكيلوسية Chylomicrons وتعتبر هذه الدقائق عبر الاوعية اللمفية الى الجهاز اللمفي ومنها الى الدم وبالتالي الى الانسجة الشحمية لغرض خزن الدهن (الشحم).



شكل (3): عملية امتصاص الدهون

تنتقل معظم دقائق الكيلومايرون في الظروف الطبيعية من الدم إلى الأنسجة لغرض الخزن، أما في حالات الجوع فتستخدم أولاً من قبل العضلات الحمراء في الجهاز الهيكلي وعضلة القلب والكبد للحصول على الطاقة وحيث أن الكليسيريدات الثلاثية للدقائق الكيلوسية ينبغي أن تتحلل إلى أحماض دهنية قبل أن تستعمل لذلك يوجد في هذه الأنسجة انزيم Lipoprotein lipase (LPL) الذي يحللها إلى كليسرول وأحماض شحمية ويعمل هذا الانزيم كعامل منظم مهم في عملية تحلل الدهون.



تدعى عملية تحلل الدهون بواسطة انزيمات Lipase بالـ (Lipolysis). أما الأحماض الدهنية التي تحتوي على أكثر من 10 ذرات من الكربون فإنها تتأستر وتنتقل عن طريق اللمف والأحماض الدهنية التي تحتوي على أقل من 10 ذرات كربون فتكون بشكل أحماض طليقة غير مؤسترة (Free F.A.) وتنتقل عن طريق الدم إلى الكبد.

مصير ووظائف الدهون Fate & Function of Lipids:

1. يستخدم ثلاثي اسيل الكليسرول والأحماض الدهنية لصناعة البروتينات الدهنية لبلازما الدم والأنسجة كخلايا الدهنية التي تعتبر مصدراً للطاقة.
2. تهدم الدهون فتحول إلى أحماض شحمية حرة Free F.A. فتنتقل بواسطة البومين الدم إلى أنسجة القلب والعضلات الهيكلية لغرض أكسبتها.
3. تتأكسد بعض الأحماض الدهنية الحرة مباشرة في الكبد بواسطة أكسدة β لإنتاج Acetyl-CoA الذي يدخل المسارات التالية:

أ- دورة كريبس لتوليد الطاقة.

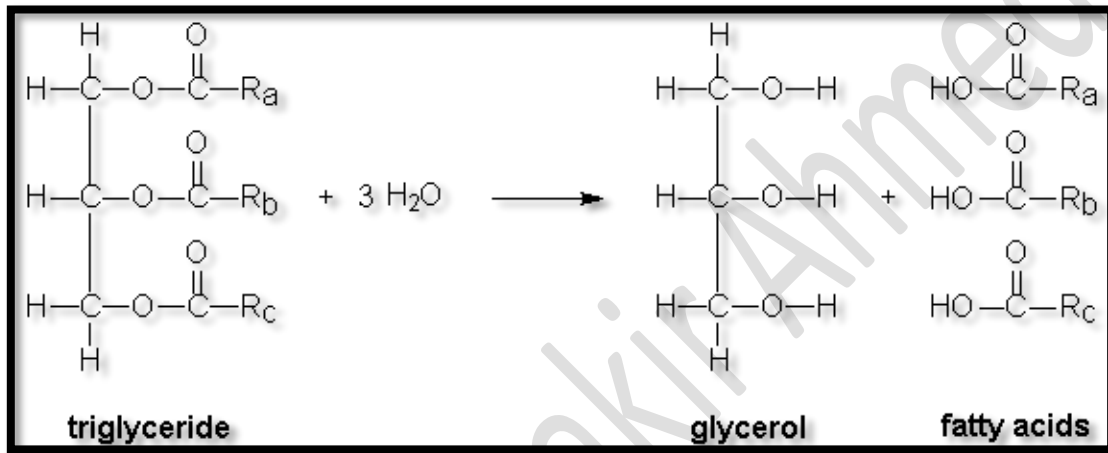
ب- توليد الأجسام الكيتونية.

ج- التحول إلى دهون وستيرويدات.

4. يعد الكوليسترول والدهون المفسفرة مكونات للأغشية الخلوية.
5. يعد الكوليسترول مادة أولية لتكون الهرمونات الستيرويدية مثل الهرمونات الجنسية.

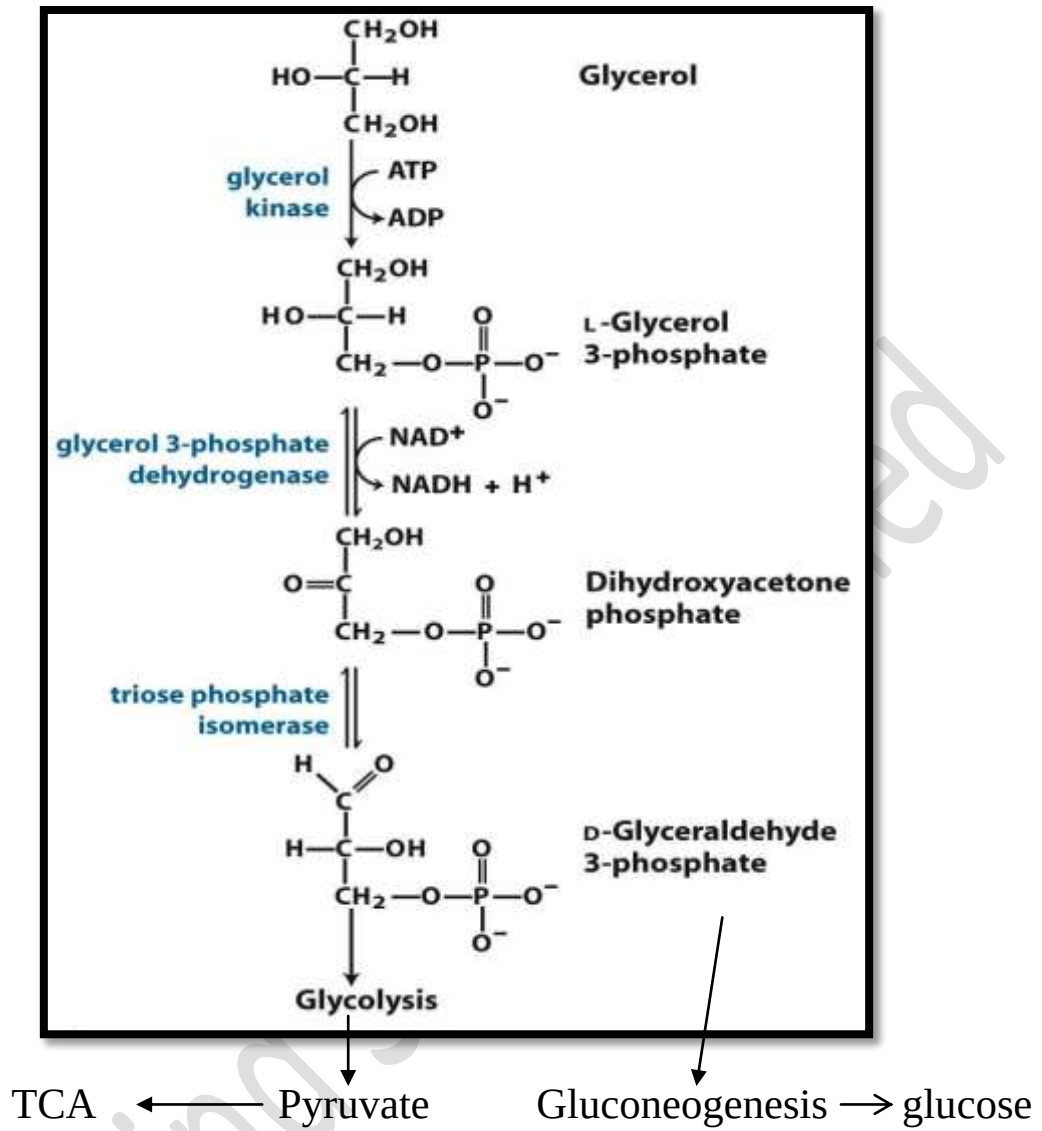
مصير الكليسرول Fate of Glycerol:

ان الخطوة الاولى هي تحلل الدهون ثلاثية الكليسيريد بواسطة انزيم اللابيز الى الكليسرول والحامض الشحمي كما في المعادلة التالية:



إن الكليسرول الناتج من تحلل الدهن يتفسر بواسطة ATP وانزيم glycerol kinase الى glycerol-3-P وهذا يتأكسد بمساعدة NAD^+ وانزيم glycerol-3-P-dyhydrogenase الى Di-hydroxy acetone phosphate (DHAP) يتحول DHAP الى Glyceraldehyde-3-P والذي كمادة وسطية في كل من:

1. مسار الكلايكولسز حيث يتحول إلى البايروفيت ويدخل دورة كريبس.
 2. مسار الكلوكونيوجنزيز حيث يتحول إلى كلوكوز.
- ويتم كلاهما في الكبد الذي يحوي على جميع انزيمات هذين المسارين أما الاحماض الدهنية الناتجة عن تحلل الدهون فإنها تتأكسد بمسار هدمي يسمى بأكسدة بيتا β -Oxidation.



شكل (4): مصير الكليسرول