

تحليل المواد السكرية

السكريات :

مركبات عضوية من أهم مصادر الطاقة ، تصنف ضمن عائلة الفحوم الهيدروجينية (الهيدروكربونات)

تتشكل السكريات في النباتات من خلال عملية التركيب الضوئي Photosynthesis

تملك السكريات الصيغة العامة $C_n(H_2O)_n$

تصنيف السكريات :

السكريات الأحادية (البسيطة) Monosaccharides : مثل الغلوكوز ، الفركتوز ، الغالاكتوز.

السكريات الثنائية Disaccharides : السكروز ، المالتوز ، اللاكتوز.

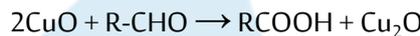
السكريات المتعددة Polysaccharides : النشاء ، الغليكوجين ، السلوز.

❖ طرق تحليل السكريات في الأغذية :

- 1) طرق فيزيائية : مثل طريقة الاستقطاب ، وطريقة قرينة الانكسار و السبيكتروفوتومتر....
- 2) طرق كيميائية : مثل طريقة فهلنغ وتعتمد على قدرة السكريات الأحادية وبعض السكريات المتعددة التي تتمتع بخواص إرجاعية التأكسد بأكاسيد المعادن الثقيلة نظراً لأنها تحتوي مجموعة كربونيلية حرة (ألدهيدية أو كيتونية).
- 3) الطرق اللونية : التي تعتمد على قدرة السكريات على أن تتحول في وسط حمضي إلى مركبات حلقيه مثل الفورفورال (هيدروكسي ميتيل الفورفورال أو أحد مشتقاته) التي تعطي مع بعض الكواشف مركبات ملونة .
- 4) الطرق الأنزيمية : تعتمد هذه الطرق على الأنزيم الذي يلعب دور وسيط في تفاعلات محددة حيث يقوم بتحطيم رابطة كيميائية محددة.

تحديد السكريات الكلية والسكروز بالطرق الكيميائية (طريقة فهلنغ): Fehling's Method

المبدأ: قدرة بعض السكريات الحاوية على مجموعة فعالة حرة (ألدهيدية أو كيتونية) و تتمتع بخواص إرجاعية على التأكسد بأكاسيد المعادن الثقيلة ، و إرجاع أكسيد النحاس في محلول فهلنغ A إلى أكسيد النحاسي الأحمر الأجرى غير الذواب. وفق المعادلة التالية :



من السكاكر المرجعة : الغلوكوز، الغالاكتوز ، الفركتوز ، المالتوز و اللاكتوز وجميع السكريات الأحادية.

من السكاكر غير المرجعة : السكروز ، الرافينوز (سكر ثلاثي) ، السيللوز و معظم السكريات المتعددة.

السكر المحول Invert Sugar : يتكون من الغلوكوز و الفركتوز الناتجان عن الحلمية الحمضية للسكروز

• يعبر عن كمية السكريات الكلية في المنتجات الغذائية بمجموع السكريات المرجعة و السكروز

أو مجموع السكريات المرجعة الموجودة في المنتج الغذائي قبل عملية الحلمية وبعد عملية الحلمية الحامضية للسكروز.

محلول فهلنغ A : كبريتات النحاس ولونه أزرق .
محلول فهلنغ B : طرطرات الصوديوم والبوتاسيوم مع هيدروكسيد الصوديوم وهو عديم اللون.
ملاحظة : يضاف محلول فهلنغ B لتأمين وسط قلوي للتفاعل ليحافظ على شاردة النحاس الموجودة في محلول فهلنغ A بشكل شاردي .

يتم تحديد كمية السكريات الكلية في العينات الغذائية وفق طريقة العمل التالية :

- 1- يتم تحديد كمية السكريات المرجعة (الغلوكوز والفركتوز)
- 2- يتم تحويل السكر إلى سكر محول (غلوكوز وفركتوز) بالحلمهة الحمضية
- 3- يتم تعيين مجموع السكريات المرجعة الموجودة في العينة (السكريات الكلية)
- 4- بإيجاد الفرق بين كمية السكاكر المرجعة و كمية السكاكر الكلية الموجودة في العينة بعد عملية الحلمهة الحمضية يتم الحصول على كمية السكر المحول نتيجة حلمهة السكر.

خطوات العمل :

- 1- تحضير العينة : يوزن 10 مل من الشراب السكري وينقل إلى بالون معايرة سعة 100 مل ونكمل الحجم بالماء المقطر .
وتقسم العينة لقسمين 50 مل يبقى في بالون المعايرة (مستخلص سكري أول)
و50 مل تجرى عليها عملية الحلمهة الحمضية
- 2- تؤخذ 50 مل من الرشاحة وتجري عليها حلمهة حامضية كي يتحول السكر بنيتها إلى غلوكوز و فركتوز ، نؤمن ظروف الحلمهة (5 مل حمض كلور الماء HCL مركز وحمام مائي بدرجة 72 درجة مئوية لمدة 7 دقائق). (مستخلص سكري ثاني)
- 3- تبريد وتعديل المحلول الناتج ب (NaOH 20%)

ملاحظة : يتم تبريد وتعديل المحلول لأن الفركتوز الناتج عن الحلمهة حساس للحموضة و للحرارة

4- إجراء المعايرة :

- نأخذ 5 مل من المستخلص السكري الثاني و نضيف لها 5 مل محلول فهلنغ A (كبريتات النحاس) و 5 مل محلول فهلنغ B (طرطرات الصوديوم والبوتاسيوم) .
- تتم معايرة المستخلص السكري بالسكر المرجع الغلوكوز ذو التركيز 0.2% ، نستل فيتفاعل الغلوكوز مع الزائد من محلول فهلنغ A (معايرة بالرجوع) وبوجود مشعر أزرق الميتيلين وتحدد نقطة نهاية المعايرة بزوال اللون الأزرق وتشكل اللون الأحمر الأجرى (لون أكسيد النحاسي الناتج)، وسجل الحجم المستهلك من الغلوكوز V1.
- تكرر عملية المعايرة بعد أخذ 5 مل من المستخلص السكري الأول أي قبل إجراء عملية الحلمهة ونسجل الحجم المستهلك من الغلوكوز V2.
- تكرر عملية المعايرة للشاهد (ماء مقطر و محلولي فهلنغ A و B) بدون وجود عينة سكر ونسجل الحجم المستهلك من الغلوكوز V3.

ملاحظة : عند إضافة محلول فهلنج A لانضيف محلول فهلنج B له إلا قبل إجراء المعايرة مباشرة حتى لا يتفاعلا مع بعضهما و يشكلان راسب أسود من أكسيد النحاس.

التعبير عن النتائج :

$$A1 = \frac{(V3 - V1) * 0.002 * 100}{g}$$

A1 : النسبة المئوية لكمية السكريات الكلية بعد الحلمة الحامضية. (المرجعة الأساسية والسكر المحول)
V3 : حجم الغلوكوز المستهلك في معايرة الشاهد
V1 : حجم الغلوكوز المستهلك في معايرة العينة بعد الحلمة .
0.002 : تركيز محلول الغلوكوز. (%0.2)
G : وزن العينة بالغرام.

$$A2 = \frac{(V3 - V2) * 0.002 * 100}{g}$$

A2 : النسبة المئوية لكمية السكريات المرجعة الأساسية في العينة
V3 : حجم الغلوكوز المستهلك في معايرة الشاهد
V2 : حجم الغلوكوز المستهلك في معايرة العينة قبل الحلمة.
ومنه : كمية السكر في العينة : $S\% = A1 - A2$
S% : النسبة المئوية لكمية السكر في العينة .

انتهت الجلسة الرابعة
إعداد : د. سندس توفيق ناصر