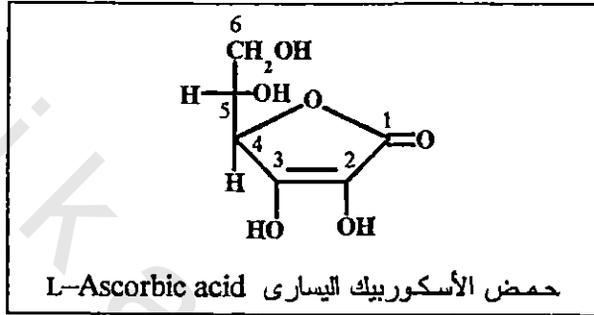


## الفصل الرابع عشر

### حمض الأسكوربيك (فيتامين ج Vit.C) Ascorbic acid

#### ١- التركيب الكيميائي



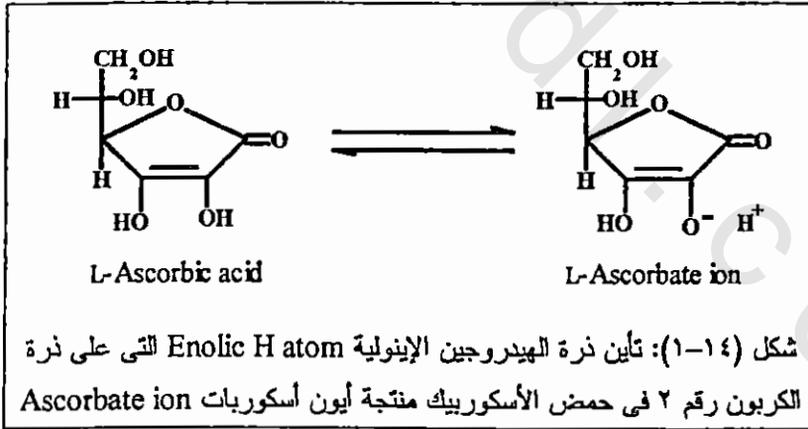
أُشتق اسم حمض الأسكوربيك من مرض نقص فيتامين ج، مرض الإسقربوط Scurvy. هناك مشابهان فراغيان Two stereoisomers لحمض الأسكوربيك؛ المشابه اليميني (D-) والمشابه اليسارى (L-)، لكن المشابه الفراغى اليسارى والذي يعبر عنه بالمختصر L-AA هو الذى له نشاط فيتامين ج.

#### ٢- الخواص الطبيعية

حمض الأسكوربيك له خواص طبيعية كثيرة، ولكن أهم هذه الخواص:-

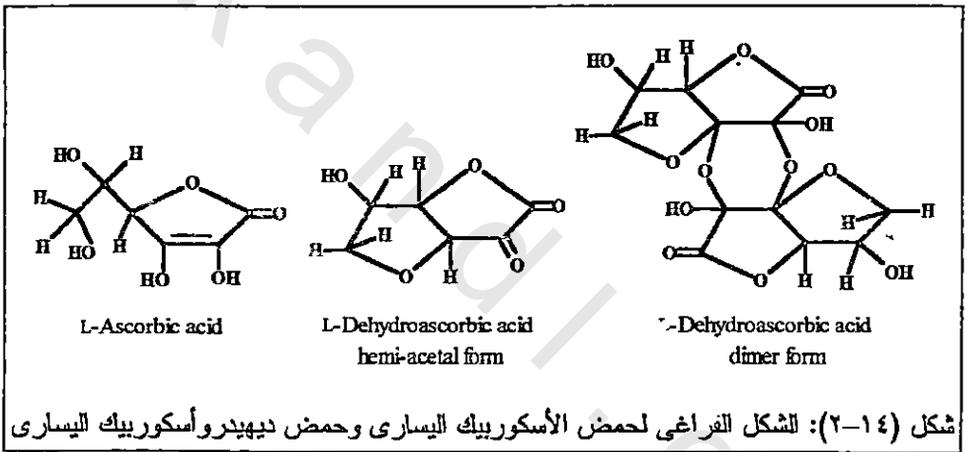
- (١) المظهر:- حمض الأسكوربيك النقى عبارة عن بلورات صلبة بيضاء، عديمة الرائحة Odorless، لها طعم حمضى لاذع.
- (٢) الذوبان:- حمض الأسكوربيك سهل الذوبان فى الماء والكحول (جرام واحد يذوب فى ٣ ميللى لتر ماء، أو فى ٣٠ ميللى لتر إيثانول ٢٥٪، أو فى ٥٠ ميللى لتر كحول مطلق أو ١٠٠ ميللى لتر جليسرول). ولا يذوب فى مذيبات الدهون.
- (٣) التأثير الحمضى:- المحلول المائى لحمض الأسكوربيك تأثيره حمضى (pH=٣)

عند تركيز ٥ ميللي جرام/ميلي لتر، و  $\text{pH}=2$  عند تركيز ٥٠ ميللي جرام/ميلي لتر). يتم تثبيت جزيء حمض الأسكوربيك اليساري من خلال الإلكترونات بأي  $\pi$  electrons في نظام تركيبى خاص ينفرد به حمض الأسكوربيك ويكسبه خاصية فريدة. ويطلق على هذا التركيب نظام الروابط الزوجية المتبادلة الذى يحتوى على مجموعتين كحول Conjugated enediol system. فى هذا النظام، ذرة الهيدروجين الخاصة بمجموعة الهيدروكسيل التى على ذرة الكربون رقم ٢ (ذرة الهيدروجين الإينولية Enolic H atom) تصبح عالية الحموضة Highly acidic وتتأين بسهولة منتجة أيون أسكورات Ascorbate ion (شكل ١٤-١). ومن هنا ترجع حموضة حمض الأسكوربيك وليس لمجموعة الكربوكسيل التى توجد فى صورة لاکتون (إستر داخلى) Lactone. وثابت انقسام هذه المجموعة الإينولية ( $\text{pK}_{a1}$ ) يبلغ ٤,١٧، أما ثابت انقسام المجموعة الإينولية الثانية ( $\text{pK}_{a2}$ ) التى على ذرة الكربون رقم ٣ فيبلغ ١١,٥٧.



(٤) الشكل الفراغى:- دراسات أشعة أكس X-ray أكدت الخاصية البروتونية (الحمضية) Protolytic property لذرة الهيدروجين الإينولية التى على ذرة

الكربون رقم ٢، وأن حلقة اللاكتون Lactone ring الخماسية التي تحتوى على Enediol غالباً ما تكون مسطحة Planar. الشكل الفراغى للسلسلة الجانبية Side chain فى حمض الأسكوربيك البلورى يكون كما فى شكل (١٤-٢). أما تركيب حمض ديهيدروأسكوربيك اليسارى L-Dehydroascorbic acid (DHA) (نتاج أكسدة حمض الأسكوربيك) البلورى فيكون فى صورة ثنائية مزدوجة Dimer (ازدواج جزئين مع بعضهما)، وفى الماء يتميه هذا التركيب ويصبح فى صورة هيمى أسيتال مفردة Hemi-acetal monomer والتي تخضع لفتح الحلقة وتصبح السلسلة الجانبية حرة كما هو الحال مع حمض الأسكوربيك.

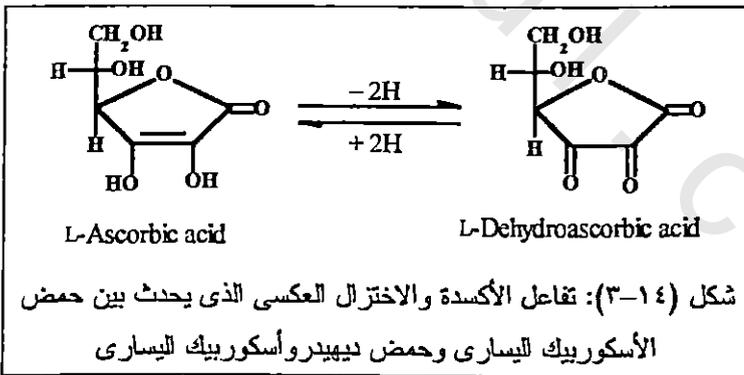


### ٣- الخواص الكيميائية

(١) القوة الاختزالية:- حمض الأسكوربيك عامل مختزل قوى، ولذلك يتأكسد بسهولة إلى حمض ديهيدروأسكوربيك يسارى L-Dehydroascorbic acid خصوصاً فى وجود أيونات الحديد والنحاس أو الأوكسجين أو الحرارة أو درجة الـ pH القاعدية أو إنزيمات الأكسدة. وتعزى هذه الخاصية إلى مقدرة حمض الأسكوربيك على فقد ذرات الهيدروجين الإتولية بسهولة. ويعتبر تفاعل الأكسدة والاختزال العكسى الذى

يحدث بين حمض الأسكوربيك اليسارى وحمض ديهيدروأسكوربيك اليسارى (شكل ١٤-٣) أهم خاصية كيميائية لهذا الفيتامين، وهو الأساس لأنشطته الحيوية والفسولوجية وثباته أيضاً.

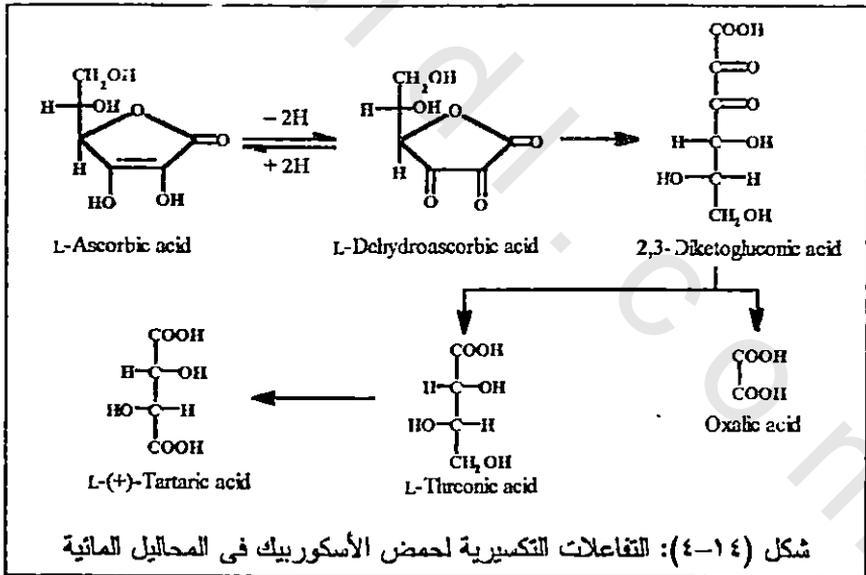
(٢) تأثير العوامل المؤكسدة:- يتأكسد حمض الأسكوربيك اليسارى (نزع ذرتين هيدروجين  $-2H$ ) إلى حمض ديهيدروأسكوربيك يسارى تحت تأثير الأشعة فوق البنفسجية U.V والأوكسدة بالهالوجينات Halogens أو كلوريد الحديدك  $FeCl_3$  أو فوق أكسيد الهيدروجين  $H_2O_2$  أو البرمنجنات المتعادلة  $MnO_4^-$  أو صبغة Selenium oxide والعديد من العوامل المؤكسدة الأخرى. ويُختزل حمض ديهيدروأسكوربيك اليسارى (إضافة ذرتين هيدروجين  $+2H$ ) إلى حمض أسكوربيك اليسارى بواسطة يوديد الهيدروجين Hydrogen iodide وكبريتيت الهيدروجين Hydrogen sulfide؛ على سبيل المثال؛ دون التأثير على حلقة اللاكتون. وحمض الأسكوربيك اليسارى ثابت عندما يكون جافاً، وعادة ما يسود عندما يتعرض للضوء.



حمض ديهيدروأسكوربيك اليسارى له بعض من نشاط فيتامين ج، ولكنه أقل ثباتاً منه. وأكسدته إلى حمض الأسكوربيك عكسية، أما أكسدته أكثر من ذلك إلى حمض ٣،٢-ثنائى أوكسوجالكونيك 2,3-Dioxo-L-gulconic acid (حمض ٣،٢-ثنائى

كينوجالونيك (2,3-Diketo-L-gulconic acid) فهي غير عكسية وتفقد نشاطه الفيتاميني.

(٣) التفاعلات التأكسدية Degradation reactions: - تعتمد التفاعلات التأكسدية لحمض الأسكوربيك اليسارى فى المحاليل المائية على عدة عوامل أهمها: درجة الـ pH ودرجة الحرارة ووجود أو عدم وجود الأوكسجين ووجود أو عدم وجود العناصر الفلزية Metals. فى الوسط المائى، حمض الأسكوربيك اليسارى حساس جداً للحرارة. ويتأكسد حمض الأسكوربيك اليسارى عند تعرضه للحرارة فى وجود الأوكسجين بمعدل متناسب مع زيادة درجة الحرارة. فتحت هذه الظروف يخضع حمض ديهيدروأسكوربيك اليسارى لعملية تحليل مائى غير عكسية ويتكون حمض ٢،٣-ثنائى كينوجالونيك الذى يتأكسد بعد ذلك إلى حمض أكساليك Oxalic acid وحمض ثرونيك يسارى L-Threonic acid (شكل ١٤-٤).



فى المحلول الحمضى، تحدث عملية أكسدة إضافية أخرى وتتكون مجموعة من

المركبات تتضمن: حمض ترتريك يسارى L(+)-Tartaric acid وفورفيورال Furfural وكحول فورفيوريل Furfuryl alcohol وحمض ٢-فورنيك 2- Furoinic acid و٣-هيدروكسى فورفيورال 3-Hydroxyfurfural و Furoin و 2-Methyl-3,8-dihydroxy chroman وإيثايل جليكول Ethylglycol وغيرها من المركبات. ومعظم العناصر الفلزية؛ خصوصاً النحاس؛ تحفز أكسدة حمض الأسكوربيك.

بناك تفاعل أكسدة حفزى آخر يتم بواسطة الإنزيمات مثل إنزيم أسكوربات أكسيديز L-Ascorbate oxidase (أكسيديز حمض الأسكوربيك L-Ascorbic acid oxidase)، وهو عبارة عن إنزيم يحتوى الجزء البروتينى فيه على النحاس Copper-protein-containing enzyme. ففى النبات يتأكسد حمض الأسكوربيك تحت تأثير هذا الإنزيم إلى حمض ديهيدروأسكوربيك. وهذا الإنزيم غير موجود فى الأنسجة الحيوانية، ويوجد فقط فى الأنسجة النباتية.

الإنزيم التخليقى Synthetic enzyme المُجهز من خلاص الكالسيوم Calcium acetate والفسفات القاعدية Alkaline phosphate وأثار Trace من أيونات النحاس يسلك مساراً تأكسدياً مثل الإنزيم الطبيعى أسكوربات أكسيديز.

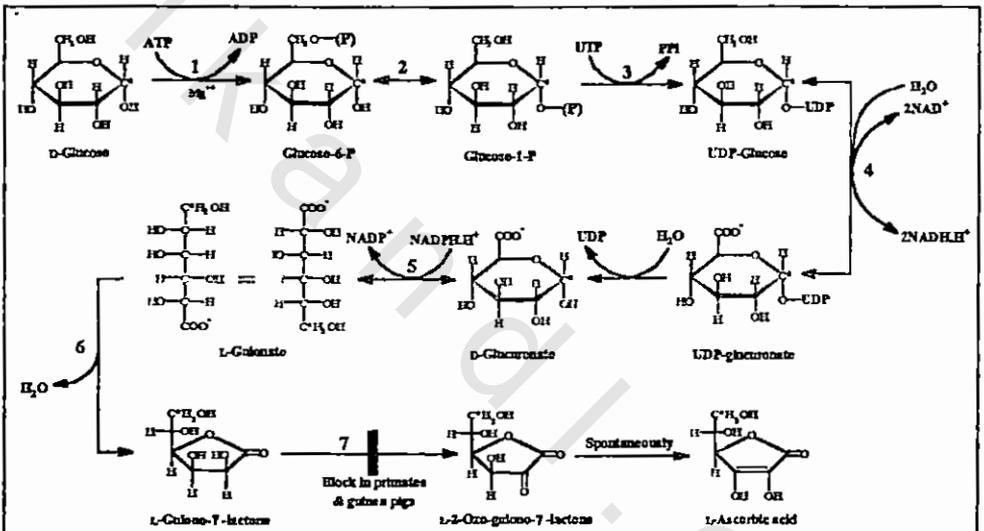
٤) تثبيت أكسدة حمض الأسكوربيك: - حمض الأكساليك له تأثير مثبت لعملية أكسدة حمض الأسكوربيك اليسارى من خلال ارتباطه مخليياً Chelating مع العناصر الفلزية محولاً إياها إلى صورة غير أيونية Nonionic form. وبذلك يمنع (يعيق) حمض الأكساليك تكوين معقد هذه العناصر الفلزية مع حمض الأسكوربيك. ومن العوامل المثبتة Stabilizers الأخرى (غير حمض الأكساليك) التى تعيق أكسدة حمض الأسكوربيك؛ حمض ميتافوسفوريك Metaphosphoric acid والأحماض الأمينية و٨-هيدروكسى كوينولين 8-Hydroxyquinoline والجليكولات Glycols.

### ٤- تخليق حمض الأسكوربيك

معظم الكائنات الحية تستطيع تخليق فيتامين ج، ولكن يختلف مسار تخليقه في الحيوان عنه في النبات.

#### (١) تخليق حمض الأسكوربيك في الحيوان

الحيوانات التي تستطيع تخليق حمض الأسكوربيك تنتجه من الجلوكوز اليميني (D-) خلال مسار حمض الجلوكيورنيك Glucuronic acid pathway (شكل ١٤-٥). ويخلق حمض الأسكوربيك في كبد الثدييات وفي كلى الحيوانات الفقارية الأخرى.



شكل (١٤-٥): مسار تخليق حمض الأسكوربيك في الحيوانات، (\*): ذرة كربون مشعة (<sup>14</sup>C)

1: Hexokinase, 2: Phosphoglucomutase, 3: UDP-glucose pyrophosphorylase, 4: UDP-glucose dehydrogenase, 5: Glucuronate reductase, 6: Lactonase, 7: L-Gulonolactone oxidase, (P): Phosphate

في هذا المسار، تبقى سلسلة الجلوكوز سليمة بدون تغيير، ولكن ينقلب وضع الجزيء. في الفئران Rats، عندما استخدم جلوكوز يحتوى على ذرة الكربون الأولى مشعة <sup>14</sup>C-D-Glucose [1-<sup>14</sup>C] لوحظ خروج حمض الأسكوربيك في البول

يحتوى على ذرة الكربون الأخيرة (رقم ٦) مشعة  $[6-^{14}C]$ -Ascorbic acid. ومعنى ذلك أن ذرة الكربون الأولى فى جزيء الجلوكوز تصبح رقم ٦ فى جزيء حمض الأسكوربيك المخلق، وذرة الكربون رقم ٦ فى جزيء الجلوكوز تصبح رقم ١ فى جزيء حمض الأسكوربيك.

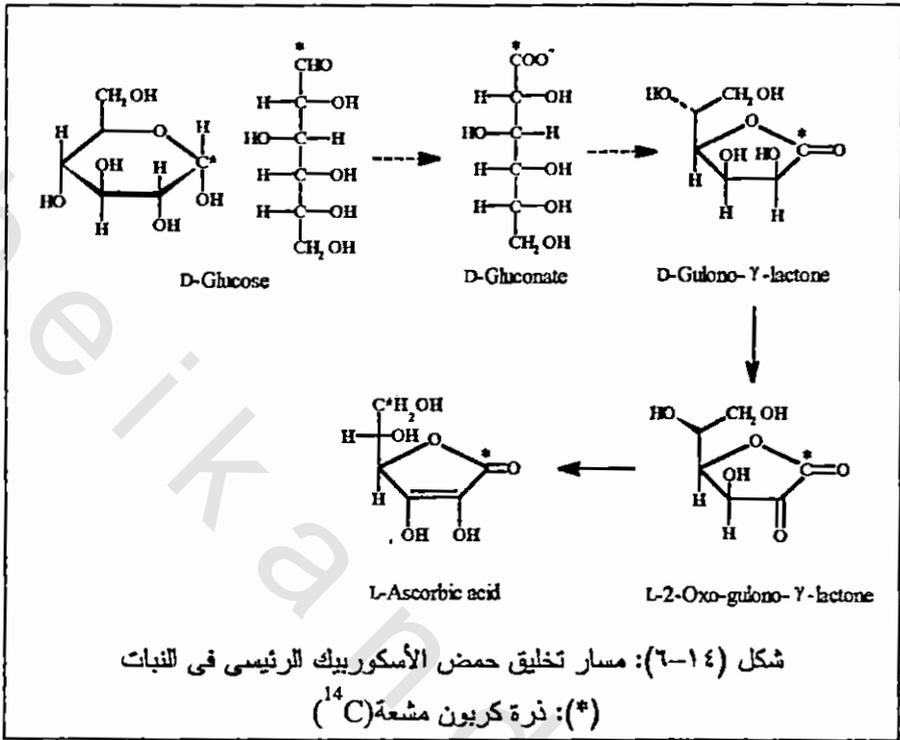
وعدم مقدرة الإنسان والرئيسيات Primates الأخرى (مثل القرود والشمبانزى) وخنزير غينيا Guinea pigs وخفافيش الفاكهة الهندية Indian fruit-bats وبعض الطيور وبعض الأسماك وبعض الحشرات على تخليق حمض الأسكوربيك اليسارى يجعلها تحتاج إليه من المصادر الغذائية، وهو بذلك لهذه الكائنات يعتبر فيتاميناً. والسبب الحقيقى وراء ذلك هو افتقار هذه الكائنات لإنزيم هام جداً فى هذه الدورة وهو: جالونو-جاما-لاكتون أكسيداز L-Gulono- $\gamma$ -lactone oxidase. فهو إنزيم أكسدة أساسى لازم لتحول مركب جالونو-جاما-لاكتون إلى مركب ٢-أكسو-جالونو-جاما-لاكتون 2-Oxo-L-gulono- $\gamma$ -lactone (توتومير Tautomer لحمض الأسكوربيك) الذى يتحول تلقائياً إلى حمض أسكوربيك.

### ٢) تخليق حمض الأسكوربيك فى النبات

فى النبات؛ يعتبر حمض الأسكوربيك ناتج لتمثيل السكريات السداسية الفوسفاتية Hexose phosphate metabolism (شكل ١٤-٦)، لكن تمثيله أكثر تعقيداً عما فى الحيوانات. أثبتت الدراسات أن ٧٠-٨٠٪ من حمض الأسكوربيك المخلق (المسار الرئيسى للتخليق) يحتفظ بنفس وضع سلسلة السكر السداسى (جلوكوز، جلاكتوز) سليمة بدون تغيير فى وضع الجزيء، و ٢٠-٣٠٪ من حمض الأسكوربيك المخلق يكون فى وضع فراغى معاكس (مقلوب) للسكر السداسى الذى بدء به مسار التخليق.

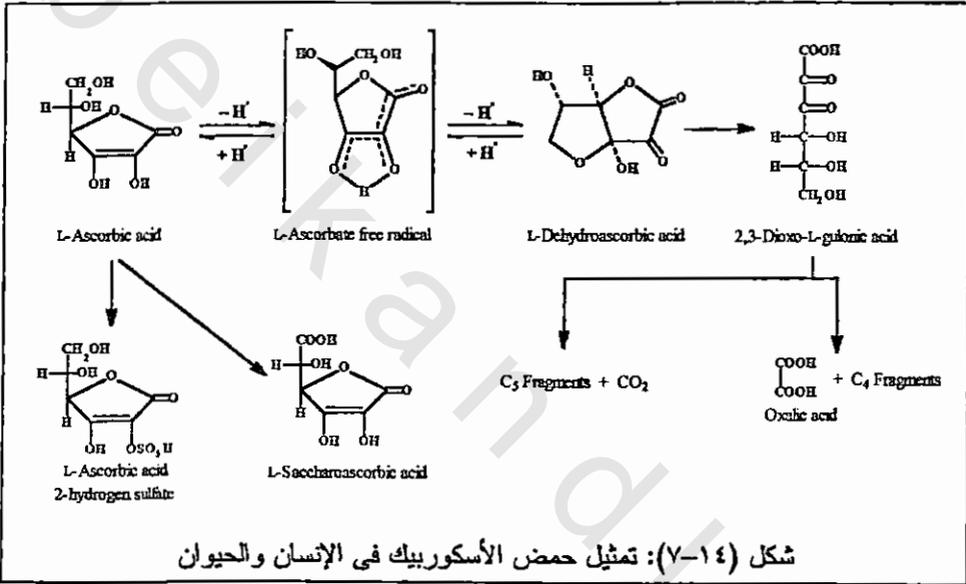
### ٥- تمثيل حمض الأسكوربيك فى الحيوان

الدراسات التى تمت فى الفئران وخنزير غينيا باستخدام حمض الأسكوربيك مشع



أظهرت أن فيتامين ج يتأكسد إلى ثاني أكسيد كربون الذي يخرج في الزفير (لا يحدث ذلك في الإنسان)، كما تخرج مركبات تمثيلية وسطية Metabolites أخرى والتي تتضمن حمض أسكوربيك يساري سليم (كما هو بدون تغيير) وحمض ديهيدروأسكوربيك يساري و٢،٣-ثنائي كيتو حمض جالكونيك وحمض أكساليك (شكل ١٤-٧). وتفرز جميع هذه المركبات في البول. وتختلف نسب هذه المركبات إلى بعضها البعض من نوع حيوان لآخر. ففي الإنسان مع الجرعات الفسيولوجية من حمض الأسكوربيك (٦٠-١٠٠ ميلي جرام/يوم)، كانت الأكسالات المركب التمثيلي الوسطى الرئيسية والتي تفرز في البول. ومع جرعة ٣٠-٥٠ ميلي جرام حمض الأسكوربيك/يوم تبدأ الأكسالات في التكوين. ولكن عند تناول جرعات كبيرة (حتى ١٠ جرام حمض الأسكوربيك/يوم)، تزداد الأكسالات فقط إلى حوالي ١٠-

٣٠ ميلي جرام/يوم. ويفرز الفيتامين في البول والبراز في صورته السليمة بدون تمثيل (لا يتم تمثيله) Unmetabolized بكميات كبيرة. وتخرج كميات كبيرة من حمض الأسكوربيك في البول بعد أن يرتفع تركيزه في بلازما الدم ويصل إلى حوالي ١,٤ ميلي جرام/١٠٠ ميلي لتر.



## ٦- الوظائف التمثيلية

يمكن تلخيص الوظائف التمثيلية لفيتامين ج في النقاط التالية:-

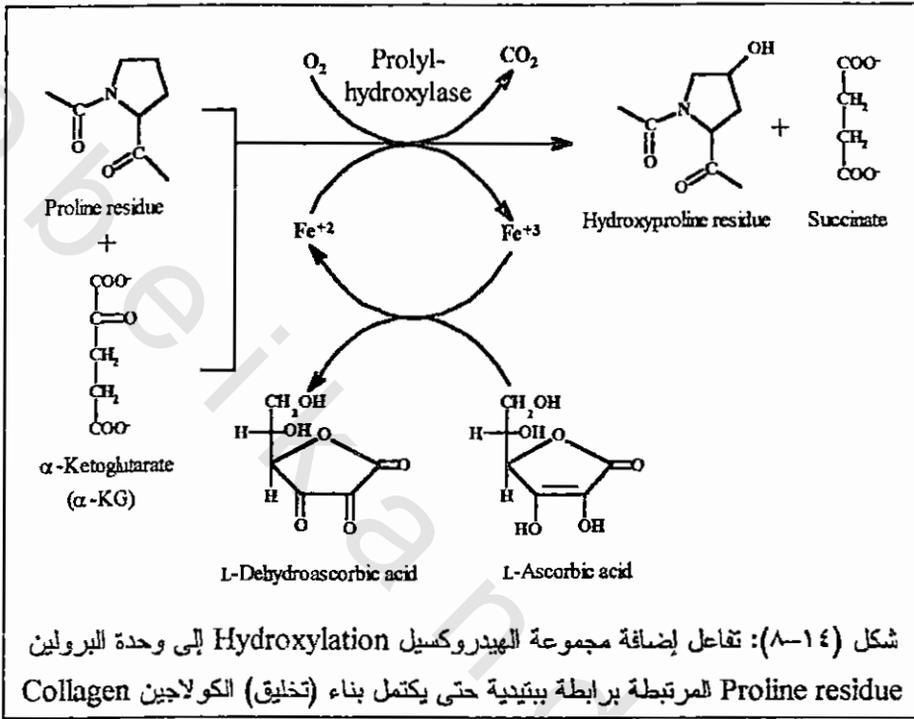
### ١) تفاعلات إضافة مجموعة الهيدروكسيل Hydroxylation

يعمل حمض الأسكوربيك كمعاون Cofactor (عامل مختزل) في تفاعلات إضافة مجموعة الهيدروكسيل للعديد من المركبات. وأهم هذه التفاعلات التي يتوسطها حمض الأسكوربيك اليسارى ما يلي:-

١- إضافة مجموعة الهيدروكسيل بعد خطوة الترجمة Post-translation لوحدات

- البرولين Proline residues والليسين Lysine residues المرتبطة برابطة ببتيدية حتى يكتمل تخليق الكولاجين Collagen.
- ٢- إضافة مجموعة الهيدروكسيل لمركب  $\gamma$ -Butyrobetaine ليتحول إلى كارنيتين Carnitine.
- ٣- إضافة مجموعة الهيدروكسيل Hydroxylation لمركب بار-هيدروكسي فينائل بيروفات  $p$ -Hydroxyphenyl pyruvate ليتحول إلى حمض هوموجينيتيسيك Homogentisic acid.
- ٤- خطوة وسطية في هدم الحمض الأميني فينائل ألانين Phenylalanine إلى تيروسين Tyrosine.
- على الرغم من تعدد الوظائف التمثيلية لحمض الأسكوربيك، إلا أن الدور الكيميائي الحيوي الأكثر أهمية لهذا الفيتامين يعتمد على عرض مرض نقص فيتامين ج (الإسقربوط) وهو اشتراكه في عملية إضافة مجموعة الهيدروكسيل إلى وحدات البرولين والليسين ليكتمل بناء (تخليق) الكولاجين. والذي يحفز هذه العملية إنزيم بروليل هيدروكسيلاتيز Prolyl hydroxylase وإنزيم ليسيل هيدروكسيلاتيز Lysyl hydroxylase؛ على التوالي. هذان الإنزيمان لهما متطلبات مطلقة من كل من: الأوكسجين ومركب ألفا-كيتوجلوتارات ( $\alpha$ -KG)  $\alpha$ -Ketoglutarate وأيونات الحديدوز (Fe(II)، بالإضافة إلى الأسكورات (شكل ١٤-٨). حمض الأسكوربيك ليس ضرورياً (أساسياً) للتفاعل الرئيسي للإنزيم، ولكنه يحافظ على الإنزيم في حالته النشطة. تتم عملية إضافة مجموعة الهيدروكسيل على وحدة البرولين (أو الليسين) المرتبطة ببتيدياً مع عملية نزع مجموعة كربوكسيل Decarboxylation من ألفا-كيتوجلوتارات في آن واحد. وتدخل ذرة أوكسجين واحدة في البرولين (أو الليسين) ويتكون بذلك هيدروكسي برولين (أو هيدروكسي ليسين)، أما ذرة الأوكسجين الثانية فتدخل في مركب ألفا-كيتوجلوتارات ويتحول إلى سكسينات

Succinate وثانى أكسيد كربون ويتأكسد الحديدوز (Fe(II) إلى حديدك (Fe(III).



شكل (١٤-٨): تفاعل إضافة مجموعة الهيدروكسيل Hydroxylation إلى وحدة البرولين Proline residue المرتبطة برابطة ببتيدية حتى يكتمل بناء (تخليق) الكولاجين Collagen

يقوم حمض الأسكوربيك باختزال الحديدك إلى حديدوز، وبذلك يتجدد مصدر أيونات الحديدوز أثناء كل دورة حفزية Catalytic cyle فى عملية إضافة مجموعة الهيدروكسيل. وتكوين أيون الحديدك عندما ينزع جزيء ثانى أكسيد الكربون من الألفا-كينوجلوتارات يتم مستقلاً عن عملية إضافة مجموعة الهيدروكسيل للبرولين (أو الليسين). أى بمعنى آخر، عملية نزع جزيء ثانى أكسيد الكربون من مركب الألفا-كينوجلوتارات تكون منفصلة Uncoupled عن عملية إضافة مجموعة الهيدروكسيل. وأثناء عملية نزع جزيء ثانى أكسيد الكربون يستهلك جزيء ألفا-كينوجلوتارات وحمض أسكوربيك بنسبة ١:١.

فى غياب حمض أسكوربيك، ترتبط أيونات الحديدك بمركز نشاط الإنزيم مكونة

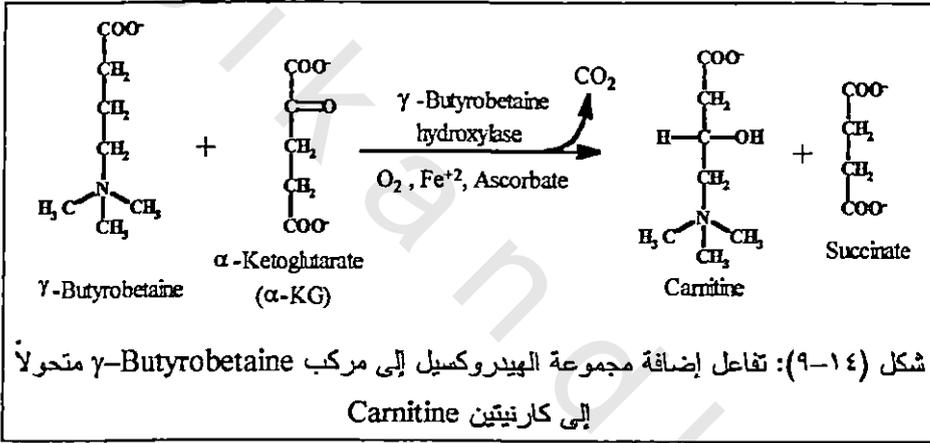
معقد ثابت مع الإنزيم Fe(III)-S-enzyme complex والذي لا تتحلل عنه أيونات الحديد، وهذا يجعل الإنزيم غير نشطاً Inactive بعد عدد قليل من الدورات الحفزية. ويقوم حمض أسكوربيك بإعادة تنشيط Reactivate إنزيمات الهيدروكسيلاز Hydroxylase عن طريق اختزال أيونات الحديد إلى أيونات حديدوز التي يمكنها أن تتحلل بسهولة عن مركز النشاط الإنزيمي.

إن عملية إضافة مجاميع الهيدروكسيل إلى وحدات البرولين والليسين المرتبطة بروابط ببتيدية ضرورية جداً بل أساسية لثبات تركيب الكولاجين. فمجموعات الهيدروكسيل المتكونة من هذه العملية تكون روابط هيدروجينية Hydrogen bonding وروابط عبور Crosslinking تساعد على ثبات الشكل الحلزوني ثلاثي الأبعاد Triple helix والهيكل البنائي الكامل للكولاجين. فالكولاجين يعتبر مكوناً أساسياً لجميع الأنسجة الضامة Connective tissues والعظام والأسنان والغضاريف Cartilages ... الخ. بالإضافة إلى ذلك، أول خطوة في الالتئام (التحام) Union كسور وشروخ العظام Bone fractures وفي اندمال Healing الجروح Wounds والحروق Burns هي تأسيس منظومة كولاجينية بين الخلايا وبعضها Collagenous intercellular matrix. وبالتالي، يلعب حمض الأسكوربيك دوراً حيوياً خاصاً في تخليق الأنسجة الضامة والمحافظة عليها. ولا بد من المحافظة على نشاط الإنزيمين بروليل هيدروكسيلاز وليسيل هيدروكسيلاز في صورة نشطة دائماً بمد كافي من حمض الأسكوربيك اليساري.

ومما هو جدير بالذكر، الإنزيمان بروليل هيدروكسيلاز وليسيل هيدروكسيلاز لا يمكنهما العمل على جزيئات البرولين والليسين الحرة غير المرتبطة بروابط ببتيدية في البروتينات.

الإنزيمات التي تحفز إضافة مجموعة الهيدروكسيل لمركب بار-هيدروكسي فينيل بيروفات  $p$ -Hydroxyphenyl pyruvate ومركب  $\gamma$ -Butyrobetaine تتطلب

أيضاً أوكسجين وأيونات حديدوز وألفا-كيتوجلوتارات؛ بالإضافة إلى حمض الأسكوربيك اليسارى. يقوم إنزيم  $\gamma$ -Butyrobetaine hydroxylase بحفز الخطوة الأخيرة فى تحول مركب  $\gamma$ -Butyrobetaine إلى كارنيتين Carnitine (شكل ١٤-٩). وأهمية الكارنيتين تتمثل فى نقل مجموعات الأسيل الدهنية Fatty acyl groups إلى داخل وخارج الميتوكوندريا Mitochondria فى صورة إسترات أسيل دهنية مع الكارنيتين Carnitine-O-fatty acyl esters.



أما إنزيم بار-هيدروكسى فينايل بيروفات أكسيداز  $p$ -Hydroxyphenyl pyruvate oxidase فيقوم بحفز إضافة مجموعة الهيدروكسيل إلى مركب بار-هيدروكسى فينايل بيروفات متحولاً إلى حمض هوموجينيتيسيك. بالإضافة إلى ذلك، هناك تفاعلات أخرى مماثلة يشارك فيها حمض الأسكوربيك اليسارى؛ مثل تفاعلات إضافة مجموعات الهيدروكسيل للاستيرويدات Steroids (تحول الكولستيرول Cholesterol إلى أملاح الصفراء Bile salts) والعقاقير الطبية Drugs، وإضافة مجموعة الهيدروكسيل إلى الدوبامين Dopamine متحولاً إلى نورأدرينالين Noradrenaline.

٢) عامل مختزل

بالإضافة إلى دور حمض الأسكوربيك في تفاعلات إضافة مجموعة الهيدروكسيل، يلعب فيتامين ج دوراً حيوياً هاماً جداً كعامل مختزل في العديد من تفاعلات الأكسدة والاختزال Redox reactions الأخرى. على سبيل المثال، وجود حمض الأسكوربيك يعمل على إزالة السمية التأكسدية Oxidative detoxification للمواد السامة Toxins والعقاقير الطبية والمركبات الغريبة الأخرى من الجسم.

٣) عامل مضاد للأكسدة

دور حيوى هام جداً أيضاً لحمض الأسكوربيك اليسارى وهو فعله كمركب مضاد للأكسدة Antioxidant ضد الشقوق الحرة Free radicals والأوكسجين المفرد Singlet oxygen (تفاعلات الشق الحر). حمض الأسكوربيك اليسارى يمكن أن يعمل مباشرة مع شقوق الأوكسيد الفائقة Super oxide radicals وشقوق الهيدروكسيل والأوكسجين المفرد ويقي المكونات الخلوية والأغشية الحية من تأثيراتها المدمرة (تسبب طفرات فى الحمض النووى ننا DNA).

ومما هو جدير بالذكر، حمض الأسكوربيك اليسارى يزيد من فعل فيتامين هـ عن طريق تسهيل عملية إعادة تجديد Regeneration هذا الفيتامين من بقايا Surplus شقوق الديهيدروتوكوفيرول الحرة Dehydrotocopherol free radicals؛ أو بمعنى آخر يقوم حمض الأسكوربيك اليسارى باختزال فيتامين هـ المؤكسد Oxidized vit.E فى الأغشية مستعيداً إياه إلى صورته النشطة (شكل ٤-٢).

٤) تأثيرات أخرى

هناك وظائف تمثيلية أخرى يشترك فيها حمض الأسكوربيك والتي تتضمن:-

- ١- نقل الإلكترونات والهيدروجين فى تنفس النبات.
- ٢- تمثيل التيروسين Tyrosine metabolism وتخليق الكاتيكول أمين Catecholamine biosynthesis.

٣- تمثيل أيونات العناصر المعدنية Metal ion metabolism، حيث يساهم حمض الأسكوربيك اليسارى فى تحريك الحديد من الطحال. كما إن وجود حمض الأسكوربيك اليسارى يزيد من امتصاص الحديد فى الأمعاء.

٤- مناعة الجسم: يلعب حمض الأسكوربيك اليسارى جزءاً هاماً جداً فى الأوجه المتعددة لنظام المناعة فى الجسم. فهناك علاقة طردية بين مستوى حمض الأسكوربيك اليسارى وعدد خلايا الدم البيضاء.

#### ٧- امتصاص فيتامين ج

يمتص فيتامين ج فى الأمعاء (اللفائفى القريب Proximal ileum) عن طريق آلية النقل النشط Active transport. ويعتمد النقل للنشط لفيتامين ج على وجود أيونات الصوديوم فى تجويف Lumen اللفائفى. ومن المحتمل حدوث انتقال لكل من الأسكوربات وأيونات الصوديوم معاً فى خلايا اللفائفى فى آن واحد. والطاقة اللازمة لانتقال الأسكوربات تأتي من طاقة تدرج الجهد الكهروكيميائى لأيونات الصوديوم Electrochemical potential gradient of Na<sup>+</sup>.

#### ٨- نقص فيتامين ج (مرض الإسقربوط Scurvy)

فى البلاد الأوربية وفى العصور الماضية، كان مرض الإسقربوط يمثل مشكلة عامة فى نهاية فصل الشتاء؛ عندما كانت لا توجد فواكه وخضراوات طازجة (المصدر الغذائى لفيتامين ج) لعدة شهور. وقد عانى البحارين القدامى الذين كانوا يسافرون كثيراً ولفترات طويلة من مرض الإسقربوط قبل أن يُكشف النقاب للتأثير الواقى للفواكه والخضراوات الطازجة وعصائر الفواكه ضد هذا المرض. فى القرنين الثامن عشر والتاسع عشر، وصلت حالات الوفيات بعض الرحلات الاستكشافية بسبب هذا المرض إلى حوالى ٩٠% من جميع حالات الوفيات.

تعزى معظم الأعراض الإكلينيكية لمرض الإسقربوط إلى حدوث اضطرابات وخلل فى التفاعلات التمثيلية التى يتوسطها حمض الأسكوربيك ومن ثم حدوث خلل فى

تخليق الكولاجين وقصور في الأنسجة الضامة. أولى الأعراض المبكرة لهذا المرض تتضمن: ظهور نزيف دموي Haemorrhage تحت بشرة الجلد (تحت الأغشية المخاطية "الميكوزية" Mucous membranes) وحول بصيلات الشعر Hair follicles وخصوصاً بالقرب من العظام والمفاصل. ثم يعقب ذلك التهابات في اللثة Gums بين الأسنان مع حدوث فقد في أسمنت الأسنان Dental cement، وبذلك تصبح الأسنان هشة وسائبة Loose وتفقد (تقع) بسهولة. كما يحدث تورم Swollen وليونة في المفاصل Tender joints ويصبح المريض ضعيفاً ولا يستطيع أن يقف على قدميه إلا بصعوبة. ونظراً لحدوث خلل في تخليق الكولاجين، يتأخر شفاء الجروح بدرجة كبيرة جداً. في حالات النقص المتقدمة، يتأثر كولاجين العظام، وهذا بدوره يؤدي إلى آلام حادة في العظام.

تعزى جميع هذه الأعراض الإكلينيكية إلى حدوث اضطرابات في تخليق المنظومة الكولاجينية بين الخلايا وبعضها. فنقص تخليق الكولاجين يزيد من نفاذية وهشاشة الأوعية الدموية مما يسبب حدوث نزيف دموي تلقائي وتغيرات كبيرة (عميقة) في بناء العظام والأسنان.

كما يختل أيضاً تمثيل الحمضين الأمينيين التيروسين والفينيل ألانين، وهذا بدوره يؤدي إلى خلل في تخليق النورأدرينالين والأدرينالين؛ وبذلك يحدث هبوط Depression وتهيج مفرط Irritability (حساسية) في أعضاء الجسم. كما أن تناول كميات كبيرة من هذين الحمضين الأمينيين (التيروزين والفينيل ألانين) يؤدي إلى إفراز حمض بارا-هيدروكسي فينيل بيروفيك في البول.

محتوى خلايا الدم البيضاء من حمض الأسكوربيك يمثل دليلاً (مرجعاً) لحالة فيتامين ج في الجسم؛ لأن هذه الخلايا تعتبر أحد المخازن الرئيسية لحمض الأسكوربيك. ينخفض مستوى حمض الأسكوربيك اليساري في خلايا الدم البيضاء إلى الصفر قبل ظهور الأعراض الإكلينيكية للنقص بفترة وجيزة. على العكس من

ذلك، مستوى حمض الأسكوربيك في بلازما الدم يمثل دليلاً ضعيفاً لحالة الفيتامين في الجسم، وهذا لأن البلازما لا تعتبر من المخازن الرئيسية للفيتامين في الجسم.

#### ٩- تأثير الجرعات الكبيرة من فيتامين ج

ربما لا يكون للجرعات الكبيرة Megadoses من فيتامين ج أضراراً أكثر من الأضرار التي تسببها أدوية البرد التي عادة ما تستخدم أيضاً في تلك الحالات بكميات كبيرة. وعلى الرغم من هذا، لابد أن يؤخذ في الاعتبار التأثيرات الجانبية Side effects للجرعات الكبيرة من فيتامين ج. فعلى سبيل المثال، الأكسالات Oxalate تمثل المركب التمثيلي الوسطى (الميتابوليت) Metabolite الرئيسي لحمض الأسكوربيك اليسارى في الجسم. لذا، من الناحية النظرية؛ تناول الأشخاص المعرضين للإصابة بحصوات الأكسالات في الكلى Oxalate kidney stones لكميات كبيرة من الأسكورات قد يؤدي إلى تكوين مثل هذه الحصوات. ومع ذلك، نتائج معظم الدراسات نلت على أن الكمية الزائدة من فيتامين ج تخرج في البول أساساً في صورة أسكورات، وكمية أقل من الأكسالات.

الأمهات الحوامل Pregnant mothers اللاتي يتناولن جرعات كبيرة من فيتامين ج ربما يلدن أطفال لهم متطلبات (احتياجات) عالية وغير طبيعية (غير عادية) من فيتامين ج. أما عما قد أقترح فيما مضى بأن الجرعات الكبيرة من فيتامين ج تتداخل مع تمثيل فيتامين ب<sub>١٢</sub>، فقد ثبت عدم صحته.

بوجه عام، يعتبر حمض الأسكوربيك اليسارى غير سام. فعند تناول كميات كبيرة من فيتامين ج، فإن معظم الكميات الزائدة منه تخرج في البول. ويمكن للأشخاص الأصحاء تناول جرعات يومية مقدارها جرام واحد على الأقل من فيتامين ج ولمدة طويلة تصل لعدة أسابيع بدون ظهور أعراض سمية.

#### ١٠- التعبير عن القيمة الغذائية

الوحدة الدولية I.U لنشاط فيتامين ج تكافئ ٠,٠٥ ميلي جرام حمض أسكوربيك

يسارى L-AA، كما تكافئ أيضاً وحدة واحدة من وحدات الفارماكوبيا الأمريكية U.S.P. على ذلك واستناداً لهذا التعريف، الجرام الواحد من فيتامين ج يكافئ عشرين ألف (٢٠٠٠٠) وحدة دولية. وحمض الديهيدروأسكوربيك اليسارى DHA له نشاط فيتامين ج بالكامل، وهذا لأنه يختزل في جسم الحيوان بسهولة ويسر إلى حمض أسكوربيك يسارى. ومشتق بالميتات الأسكوربيل Ascorbylpalmitate له أيضاً نشاط فيتامين ج بالكامل (النشاط المضاد للإسقربوط Antiscorbutic activity)، وهذا عندما يتساوى تركيزه المولارى مع التركيز المولارى لحمض الأسكوربيك. ومعنى ذلك أن فعالية الجرام الواحد من مشتق بالميتات الأسكوربيل تكافئ فعالية ٠,٤٢٥ جرام حمض أسكوربيك يسارى.

ويمكن تقدير النشاط الحيوى لفيتامين ج فى المستحضرات الطبية المحتوية عليه بواسطة طريقة تقدير (قياس) الخلايا المكونة للأسنان Odontoblast assay فى خنازير غينيا Guinea pigs. وفى هذه الطريقة، يقاس طول الخلية المكونة للأسنان الناضجة وذلك فى مقاطع طولية من القواطع (أسنان القواطع) Longitudinally sectioned incisors. وعادة ما يعبر عن النتائج المتحصل عليها بالطرق الكيمائية بالوحدات الوزنية (مبلى جرام) من حمض الأسكوربيك اليسارى النقى.

#### ١١- الإتاحة الحيوية

المعلومات المتوافرة عن مدى إتاحة فيتامين ج فى المواد الغذائية محدودة. فنسبة متوسط امتصاص الكميات المعتاد تناولها من فيتامين ج فى الرجال الأصحاء غير المدخنين Healthy nonsmoking males تصل إلى ٨٠-٩٠٪ من الجرعة المعطاة. هذا، ولم يوجد فرق معنوى بين الامتصاص المعوى لفيتامين ج من محلول عصير البرتقال ومن محلول فيتامين ج المخلوق Synthetic vit.C.

#### ١٢- علاقة فيتامين ج بالتدخين

يعتبر التدخين Smoking بلا أدنى شك من أسوء العادات السيئة التى يقترنها

الإنسان في حق نفسه وفي حق غيره. ولقد أثبتت الدراسات الحديثة (١٩٨٩) أن التدخين يسبب انخفاضاً ملحوظاً في مستويات فيتامين ج في مصل الدم. في الواقع، يستهلك المدخن يومياً حوالى ١٠٠ ميلي جرام فيتامين ج، وهذا في مقابل ٦٠ ميلي جرام فيتامين ج يحتاجها ويستهلكها الشخص الطبيعي البالغ غير المدخن.

### ١٣- علاقة فيتامين ج بالعقاقير الطبية

#### (١) الأسبرين (خلات الساليسيل Aspirin (Salicylacetate

من الدراسات الحديثة ثبت أن الأسبرين يوقف امتصاص خلايا الدم البيضاء WBCs لفيتامين ج.

#### (٢) مانعات الحمل التى تؤخذ عن طريق الفم Oral contraceptives

#### والكورتيكوستيرويدات Corticosteroids

من المؤكد أيضاً أن هذه العقاقير تخفض مستويات فيتامين ج في مصل الدم. على الرغم من عدم وجود قبول عام بشأن خطورة هذه التأثيرات، إلا أنه لا بد أن ينظر في احتمالية النقص الحدى (القريب من الحد الأدنى) لفيتامين ج في أى مريض يستخدم مثل هذه العقاقير لفترات طويلة جداً، وخصوصاً إذا كانت الكمية المتناولة من فيتامين ج أقل من الحد الأمثل.

#### ١٤- علاقة فيتامين ج بالزكام (الرشح) والبرد العادى

بالطبع، فيتامين ج له أهمية خاصة بالنسبة للصحة العامة التى تهتم كل شخص. ومن المواضيع الأكثر أهمية والمثيرة للجدل بدرجة كبيرة: علاقة فيتامين ج بالزكام (الرشح) والبرد العادى Common cold. فمن المعروف لدينا جميعاً أنه تستخدم جرعات كبيرة Megadoses من فيتامين ج للوقاية من الزكام ومداواته.

فى عام ١٩٧٠، أجريت أول دراسة على ذلك وأبرزت نتائجها جداً كبيراً حول ذلك الموضوع. ومع ذلك، فقد أوضحت بعض الدراسات أن تناول كميات كبيرة من فيتامين ج ليس لها فائدة فى الوقاية من البرد، ولكنها قد تهدئ أو تلتطف من

أعراضه. والآلية التي من خلالها يقوم فيتامين ج بتحسين أعراض الزكام غير معروفة، ولكن أقتراح أن فيتامين ج لازم وضروري للوظائف الطبيعية لخلايا الدم البيضاء Normal leukocyte functions أو أنه ضروري لتخليق وانطلاق الهستامين Histamine أثناء حالات الإجهاد Stress.

#### ١٥- استخدامات فيتامين ج

يستخدم حمض الأسكوربيك على مستوى واسع في المجالات الطبية والصناعية، وفيما يلي أهم استعمالاته:-

#### ١) الاستخدامات الصيدلانية Pharmaceutical usages

- ١- علاج نزلات البرد العادية.
- ٢- رفع مناعة الجسم.
- ٣- سرعة إلتئام الجروح.
- ٤- المساهمة في علاج بعض حالات السرطان (حمض الأسكوربيك كانس للشقوق الحرة).

#### ٢) الاستخدامات الصناعية Industrial usages

- ١- عامل مضاد للأكسدة.
- ٢- نضج الفواكه.
- ٣- كمظهر Developer في صناعة التصوير.
- ٤- مانع لأكسدة الدهون.

#### ١٦- المصادر الغذائية

ينتشر حمض الأسكوربيك اليسارى على نطاق واسع فى الطبيعة، فهو يوجد فى جميع أنسجة وأعضاء النباتات والحيوانات وكذلك فى الكائنات الحية الدقيقة. وعادة ما تكون الأغذية الحيوانية فقيرة فى محتواها من فيتامين ج. تعتبر فواكه الحمضيات (الموالح) Citrus fruits وعصائرها Juices الطازجة من أهم

المصادر الغذائية لحمض الأسكوربيك. ومن المصادر الغذائية الغنية في محتواها من فيتامين ج الفواكه الطازجة (مثل الجوافة والمانجو وغيرهما) والخضراوات الورقية الطازجة والخضراوات الأخرى (مثل الفلفل الأخضر Green pepper والطماطم Tomatoes).

ويتلف فيتامين ج الموجود في المواد الغذائية أثناء عمليات الطهي والتصنيع الغذائي، وهذا يرجع إلى خواصه الكيميائية. على ذلك، الأغذية الطازجة غير المطهية أو قليلة الطهي (المطهية بخفة أو بسرعة) Lightly cooked تعتبر من المصادر الجيدة في محتواها من فيتامين ج.

