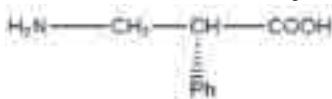




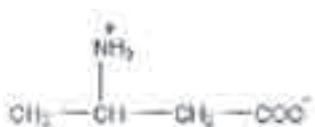
# دنیای پروتئین‌ها؛

## شگفتی آفرینی آمینو اسید‌ها

که در آمینواسیدهای ساختگی، گروه آمینی می‌تواند در موقعیت‌های گوناگون قرار گیرد.  
برای نمونه:

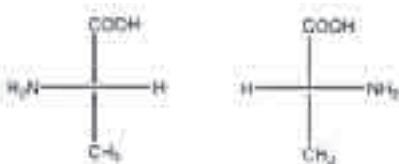


(R) - ۳ - آمینو - ۲ - فنیل پروپانوییک اسید



(±) - ۳ - آمینوبوتانوییک اسید

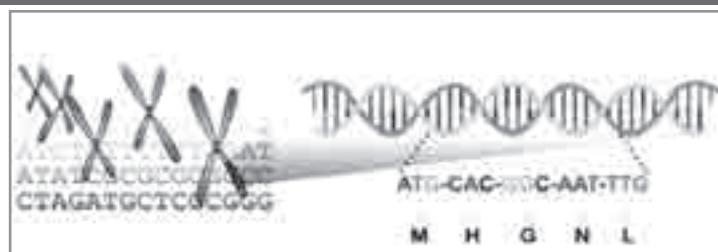
گفتنی است که در طبیعت، تنها آمینواسیدهای دستواره<sup>۱</sup> یا نامتقارن تولید می‌شود چنان‌که پیکربندی<sup>۲</sup> همه‌ی آمینواسیدهای طبیعی (L) است.



اما آمینواسیدهای ساختگی به‌طور عمده در آزمایشگاه، به صورت مخلوطی از دو ایزومر L و D، یعنی در شکل مخلوط راسمیک به‌دست می‌آیند.

اکنون به ساختار آمینواسیدهای طبیعی بازمی‌گردیم. در این ساختار R می‌تواند H، آکلیل، شاخه‌ی آکلیل شامل گروه -OH یا -SH یا شاخه‌ی آکلیل شامل یک گروه اسیدی یا آمینی اضافی باشد. بنابراین ساختار شاخه‌ی فرعی R می‌تواند آمینواسیدهای گوناگونی را معرفی کند.

دکتر حسن حذرخانی  
کارشناس گروه شیمی برنامه‌ریزی  
و تالیف کتاب‌های درسی



چکیده

آمینواسیدهای واحدهای سازنده‌ی پروتئین‌ها، به دو دسته‌ی طبیعی و ساختگی (ستترزی) تقسیم می‌شوند. از واکنش تراکمی میان آمینواسیدهای گوناگون، پروتئین‌ها در انواع متفاوت شامل دی‌پیتیدها و پلی‌پیتیدها تشکیل می‌شوند و تعداد، تکرار و ترتیب آمینواسیدها در پیتیدها، عامل اصلی در گوناگونی و فراوانی پروتئین‌ها به شمار می‌رسد.

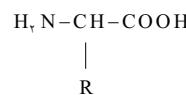
کلیدواژه‌ها: آمینواسید، پیتید، پروتئین.

### آغاز سخن

آمینواسیدهای خانواده‌ای از ترکیب‌های آلی هستند که هم از گروه عاملی کربوکسیل برخوردارند و هم دارای گروه عاملی آمینی هستند یعنی در ساختار خود، هر دو عامل اسیدی (COOH) و عامل بازی (-NH<sub>2</sub>) را دربر دارند.

آمینواسیدها هم در طبیعت یافت می‌شوند و هم می‌توان آن‌ها در آزمایشگاه تهیه کرد. ساختار آمینواسیدهای طبیعی به این قرار است:

کربن آلفا



چنان‌که می‌بینیم گروه آمینی روی کربن آلفا قرار دارد. از این‌رو، آمینواسیدهای طبیعی به آلفا آمینواسیدها شهرت یافته‌اند. این در حالی است

آمینواسیدهای ساختگی به‌طور عمده در آزمایشگاه، به صورت مخلوطی از دو ایزومر L و D، یعنی در شکل مخروط راسمیک به‌دست می‌آیند



- اسیدی، که در ساختار شاخه‌ی فرعی خود

یک عامل اسیدی اضافی دارند.

- بازی، که شامل یک عامل بازی اضافی در شاخه‌ی فرعی خود هستند.

جدول ۱، برخی از این آمینواسیدهای هارانشان می‌دهد.

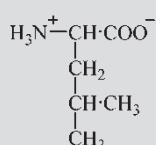
به این ترتیب می‌توان آمینواسیدهای طبیعی را به

سه دسته به این شرح تقسیم کرد:

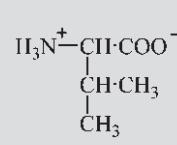
- خنثی، که آمینواسیدهایی با شاخه‌ی فرعی

قطبی یا ناقطبی‌اند.

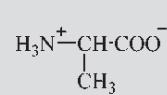
#### آمینواسیدهای خنثی با شاخه‌ی فرعی غیرقطبی



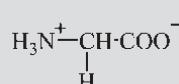
لوسین



والین

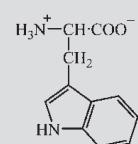


آلانین

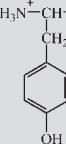


گلیسين

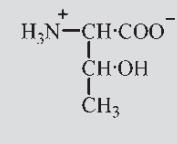
#### آمینواسیدهای خنثی با شاخه‌ی فرعی قطبی



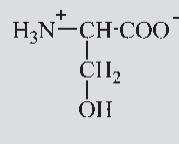
ترپیتوفان



تیروزین

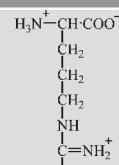


ترونین

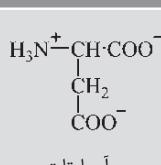


سرین

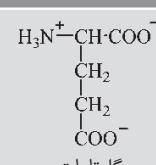
#### آمینواسیدهای اسیدی



آرژینین

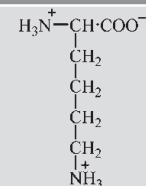


آسپارتات

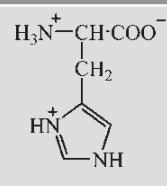


گلوتامات

#### آمینواسیدهای بازی



لیزین



هیستیدین

جدول ۱ انواع آمینو اسیدها

آمینو اسیدها چهت - پون می سازند

به خاطر وجود هر دو عامل اسیدی و بازی در ساختار مولکولی آمینواسیدها، واکنش خنثی شدن درون مولکول این ترکیب‌ها روی می‌دهد و یک نمک تولید می‌شود. مشاهده‌های تجربی این رویداد را تأیید می‌کند چنان‌که این ترکیب‌ها را می‌توان به صورت یک ترکیب یون-دو قطبی در نظر گرفت.

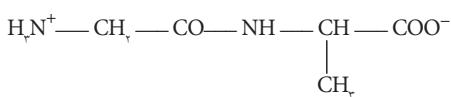
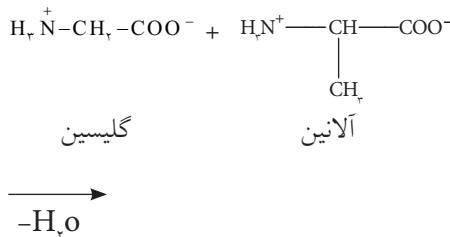


كلى

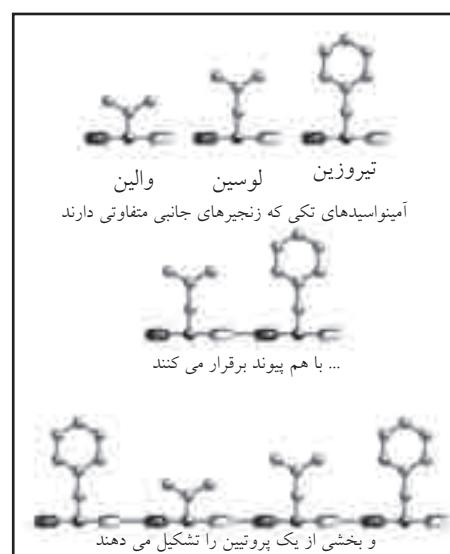
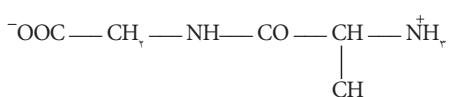
این مواد، به حالت جامد یا به حالت محلول در آب، به صورت یونی هستند. بنابراین در حلال‌های بسیار قطبی حل می‌شوند و از نقطه‌ی ذوب و جوش بالایی، برخوردارند.

ساختار یون- دوقطبی آمینواسیدها به خوبی می تواند این خواص را توجیه کند. درواقع، هر آمینواسید رفتاری شبیه یک نمک معدنی دارد. البته باید یادآوری کرد که نیروهای یونی در آمینواسیدها از نمکهای یادشده بسیار ضعیفتر است و این، از حجم زیاد مولکول آمینواسید، پخش بار و وجود فاصله‌ی نسبتاً زیاد میان آنیون و کاتیون موجود در مولکول آمینواسید ناشی می شود. بنا براین واقعیت می توان نتیجه گرفت

آمینواسیدها نیروهای بین مولکولی  
قوی تری نسبت به ترکیب‌های آلی  
هم‌جرم خود دارند و از این‌رو، نقطه‌ی  
ذوب و جوش آن‌ها از ترکیب‌های  
هم‌جرم‌شان بسیار بالاتر است



گفتنی است که این واکنش به گونه‌ای دیگر نیز می‌تواند روی دهد. در واکنش قبل، گلیسین از سر اسیدی خود وارد واکش شده است. چنان‌چه جفت یون این ماده از سر آمینی خود واکنش دهد، دیپتید حاصل به این قرار خواهد بود:



شکل ۱: آمینواسیدهای متفاوت می‌توانند با هم پیوند تشکیل دهند

نام پروتئین	جرم مولکولی	تعداد آمینواسید
انسولین	۶۰۰۰	۵۱
سیتوکروم C	۱۶۰۰۰	۱۰۴
هورمون رشد	۴۹۰۰۰	۱۹۱
هموگلوبین	۶۵۰۰۰	۵۷۴
گاماگلوبین	۱۷۶۰۰۰	۱۳۲۰
میوزین	۸۰۰۰۰	۶۱۰۰

جدول ۲

به همین ترتیب، از واکنش سه آمینواسید، یک تریپتید به دست می‌آید و چنان‌چه تعدادی آمینواسید این واکنش را انجام دهنده، فراورده‌ی آن یک پلیپتید است. اگر یک پلیپتید بیش از ۵۰ آمینواسید داشته باشد آن را پروتئین می‌خوانند. جدول ۲ تعداد آمینواسیدهای موجود در برخی پروتئین‌ها را نشان می‌دهد.  
دنباله متنوع پروتئین‌ها

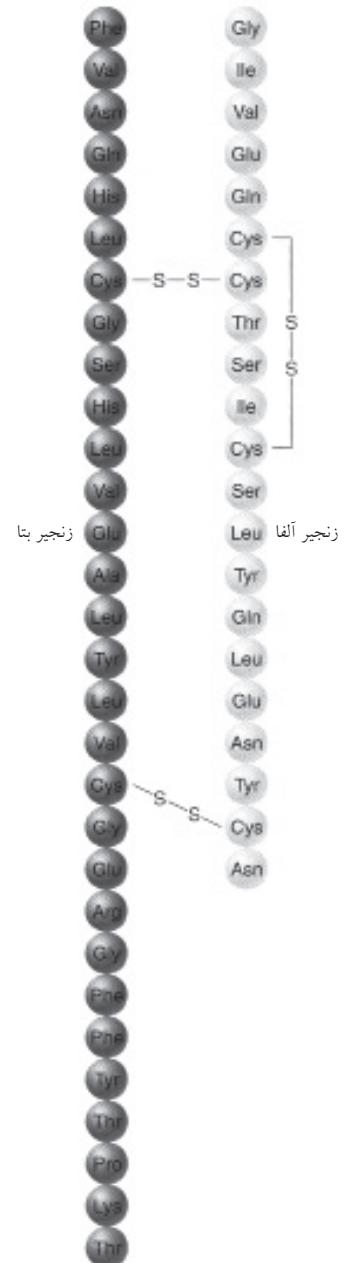
آمینواسیدهای طبیعی به آلفا آمینواسیدها شهرت یافته‌اند. این در حالی است که در آمینواسیدهای ساختگی، گروه آمینی می‌تواند در موقعیت‌های گوناگون قرار گیرد

در طبیعت، تنها آمینواسیدهای دستواره یا نامتقارن تولید می‌شود چنان‌که پیکربندی همهٔ آمینواسیدهای طبیعی (L) است

ترتیب، تنوع و تکرار آمینواسیدها در پلیپتیدها مهم‌ترین عامل تفاوت پروتئین‌ها با یکدیگر است. برای نمونه، یک مولکول انسولین، ۵۱ آمینواسید دارد. این آمینواسیدها با ترتیب‌های گوناگونی می‌توانند کنار یکدیگر قرار گیرند و به‌این‌ترتیب احتمال تولید  $1/55 \times 10^{66}$  پروتئین وجود دارد. اما در همهٔ انسان‌های روی کره زمین، تنها یکی از این احتمال‌ها پیش می‌رود و تنها، پروتئین انسولین در بدن آن‌ها تولید می‌شود، شکل ۲. چنین گرینشی در تولید یک پروتئین مشخص را باید از جمله شکفتی‌های طبیعت دانست که قدرت بی‌پایان آفریننده‌ی آن را یادآوری می‌کند.

1. chiral

2. configuration



شکل ۲: ترتیب ۵۱ آمینواسید در ساختار انسولین