

بنيات و استقلاب السكريات

Structures et Métabolisme des Sucres. Cours et QCM

2018



المؤلف: الدكتور محمد بعزيز أستاذ باحث
بجامعة القاضي عياض بمراكش، المغرب
منذ 1984 و يقوم بالتدريس و البحث
العلمي في ميدان علوم الحياة، بيوكيمياء و
بيولوجيا جزيئية.

Auteur : Docteur Mohammed Baaziz
est Professeur à l'Université Cadi
Ayyad à Marrakech, Maroc depuis
1984 où il est chargé d'assurer
l'enseignement et la recherche
scientifique en Sciences de la Vie,
Biochimie et Biologie moléculaire.

Site web : <http://www.takween.com>



+ DVD

400 QCM
Ar, Fr

فهرس

| | |
|-----------|---|
| 13 | بنيات السكريات (Structures des glucides) |
| 15 | - أهمية السكريات |
| 15 | - أنواع السكريات |
| 17 | - سكريات أحادية (Oses, Monosaccharides) |
| 18 | - تعدد تمثيليات السكريات الأحادية (Représentations des oses) |
| 19 | - الجلوكوز (Glucose) و الفركتوز (Fructose) سكريات أحادية سداسية |
| 20 | - السلسلات اليمينية (D) و اليسارية (L) للسكريات |
| 21 | - ظهور الكربون غير المتماثل (Carbone asymétrique) عند السكريات الأحادية ... |

| | |
|----|---|
| 23 | - التشابه الجزيئي عند السكريات (Isomérie des oses) |
| 24 | - تشابه بنوي (Isomérie de constitution) |
| 25 | - تشابه فراغي (Stéréoisomérie) |
| 25 | - حالات التشابه الفراغي عند السكريات |
| 25 | - إيميرية السكريات الأحادية (Epimétrie des oses) |
| 26 | - إننتيوميرية السكريات الأحادية (Enantiométrie des oses) |
| 27 | - دياستيريوإزوميرية السكريات الأحادية (Diastéréoisométrie des oses) |
| 29 | - التراكيب الحلقية للسكريات الأحادية و ظهور الأنوميرات |
| 33 | - قواعد التعرف على أشكال السكريات الأحادية |
| 35 | - التوازنات بين أشكال بيرانوز (Pyranose) و فورانوز (Furanose) عند السكريات الأحادية |
| 37 | - السكريات في شكل بيرانوز الكرسي (chaise) و البيرانوز القارب (bateau) |
| 38 | - ظاهرة التدوير الضوئي (Mutarotation) للسكريات |
| 39 | - مشتقات حيوية للسكريات الأحادية (Dérivés biologiques des oses) |
| 40 | - سكريات لا أكسجينية (Sucres désoxygénés) |
| 41 | - سكريات فسفاتية (Sucres phosphorylés) |
| 42 | - سكريات أمينية (Sucres aminés, osamines) |
| 43 | - أكسدة و اخزال السكريات الأحادية (Oxydation et réduction des oses) |
| 44 | - أكسدة السكريات |
| 47 | - اخزال السكريات و ظهور السكريات الكحولية |
| 49 | - خصوصيات أخرى للسكريات الأحادية |
| 49 | - إستقرارية السكريات الأحادية |
| 49 | - خاصية تفاعل السكريات الأحادية مع الأحماض غير المؤكسدة |
| 50 | - خاصية تكوين الاوزازونات (Osazones) |
| 52 | - خاصية الأكسدة بالحمض البيريودي (Acide périodique) عند السكريات |
| 55 | - خاصية القوة الاخذالية (Pouvoir réducteur) عند السكريات |
| 56 | - خاصية التحول التبادلي (Interconversion) عند السكريات الأحادية |

| | |
|----|---|
| 57 | - خاصية الإبimerية (Epimerisation) عند السكريات الأحادية |
| 57 | - رابطة جلوكوزيدية (Liaison glycosidique) |
| 59 | - أهمية الرابطة الجلوكوزيدية في تركيب سكريات ثنائية |
| 59 | - سكريات مركبة أو أوزيد (Osides) |
| 61 | - سكريات ثنائية (Disaccharides) |
| 62 | - سكر الشعير أو المالتوز (Maltose) |
| 62 | - سكر الحليب أو اللاكتوز (Lactose) |
| 63 | - سكر القصب أو السكروز (Saccharose) |
| 65 | - أنزيمات حلمة السكريات الثنائية (Disaccharidases) |
| 67 | - سكريات عديدة (Polyosides, Polysaccharides) |
| 69 | - سكريات عديدة موحدة الأوز (Homopolysaccharides) |
| 69 | - سكريات عديدة موحدة الأوز خازنة (Homopolysaccharides de réserve) |
| 69 | - نشا (Amidon) |
| 70 | - أميلوز (Amylose) |
| 71 | - أميلوبكتين (Amylopectine) |
| 73 | - أنزيمات حلمة النشا |
| 76 | - جليكوجين (Glycogène) |
| 77 | - دكستران (Dextranes) |
| 78 | - إنولين (Inuline) |
| 79 | - سكريات عديدة موحدة الأوز تركيبية |
| 79 | - سيليلوز (Cellulose) |
| 80 | - كيتين (Chitine) |
| 81 | - مقارنة بين السكريات العديدة المتجلسة (موحدة الأوز) |
| 83 | - سكريات عديدة مختلفة الأوز (Hétéropolysaccharides) |
| 84 | - نصف سيليلوز (Hémicellulose) |
| 84 | - بكتينات (Pectines) |
| 91 | - سكريات عديدة غير متجلسة (Hétéropolysaccharides, Hétérosides) |

| | |
|-----|--|
| 92 | - هيتروزيدات (Hétérosides) |
| 92 | - سكريات في شكل O-هيتروزيدات (O-hétérosides) |
| 93 | - سكريات في شكل S-هيتروزيدات (S-Hétérosides) |
| 94 | - سكريات في شكل N-هيتروزيدات (N-Hétérosides) |
| 94 | - بروتينات مجلكرة (Protéines glyquées) |
| 97 | - هيتروكليكانات (Hétéroglycanes) |
| 98 | - هيتروكليكانات من نوع بروتينات سكرية (Glycoprotéines) |
| 99 | - بروتينات سكرية ب O-كليكانات |
| 99 | - بروتينات سكرية ب N-كليكانات |
| 100 | - بروتوكليكانات (Protéoglycans)، هيتروكليكانات بالكليوكليكانات والبروتينات |
| 102 | - تشكيل البروتوكليكانات بدمج PGs GAGs |
| 103 | - هيتروكليكانات من نوع دهون سكرية (Glycolipides) |
| 105 | - هيتروكليكانات من نوع دهون سكرية و ظهور الأصناف الدموية عند الإنسان |
| 109 | - بنيات السكريات. أنسنة بأجوبة متعددة (QCM) |
| 133 | سكريات. تطبيقات |
| 135 | - دراسة نوعية للسكريات |
| 133 | - الكشف عن السكريات من خلال الألوان Identification des glucides sur la base des couleurs |
| 135 | - اختبار موليش (Test de Molisch) للكشف عما هو سكر |
| 136 | - اختبار اليود (Test à l'iode) للكشف عن النشا (Amidon) و الجليكوجين (Glycogène) |
| 137 | - اختبار فيهلينغ (Test à la liqueur de Fehling) للكشف عن السكريات المختزلة (Sucres réducteurs) |
| 139 | - اختبار بارفود (Test de Barfoed) للتمييز بين السكريات الأحادية والسكريات الثنائية المختزلة |
| 140 | - اختبار سيليغانوف (Test de Seliwanoff) للكشف عن السكريات الكيتونية |
| 142 | - اختبار بياں (Test de Bial) للكشف عن السكريات الخامسة |

| | |
|-----|--|
| | - عزل السكريات بواسطة الكروماتوغرافيا فوق الطبقة الرقيقة |
| 143 | Séparation des glucides par chromatographie sur couche mince |
| 147 | - دراسة كمية للسكريات |
| 148 | - تقييم النشا الكلي والأميلوز والأميدولوبكتين بالإمتصاص الطيفي (spectrophotometrie) |
| 152 | - تقييم السكريات المختزلة المحضرة من البطاطس (Pomme de terre) |
| 155 | - تحضير السكريات المختزلة بالحلمة الحمضية للسكريات الذائبة (sucres solubles) |
| 155 | - تقييم السكريات المختزلة بواسطة DNS |
| 158 | - كيفية إحتساب كميات و تركيزات السكريات المختزلة في البطاطس |
| 161 | - تطبيقات السكريات. أسئلة بأجوبة متعددة ... Applications des glucides. QCM |
| 167 | استقلاب الجليكوز وإناج الطاقة |
| | Métabolisme du glucose et production d'énergie |
| 168 | - مفهوم الاستقلاب (Métabolisme) |
| 168 | - العلاقة بين البناء الأيضي (Catabolisme) و الهدم الأيضي (Anabolisme) |
| 170 | - إستقلاب طافي (Métabolisme énergétique) |
| 170 | - تقاطع السكريات و الدهنيات و البروتينات في إنتاج الطاقة |
| 172 | - جزيئي الأدنوزين ثلاثي السلفات (Adénosine triphosphate, ATP) و تخزين الطاقة عند الكائن الحي |
| 172 | - إنزيم ATP synthétase |
| 175 | - تحرير الطاقة الكامنة في الجليكوز بالفسفرة على صعيد مادة الأساس و الفسفرة التأكسدية |
| 175 | - بنية النيكوتين أميد أدينين ثنائي النكليوتيد (Nicotinamide adénine dinucléotide, NAD) |
| 177 | - الصورة العامة للهدم الكلي للجليكوز و إنتاج الطاقة في شكل ATP بالفسفرة على صعيد مادة الأساس (Phosphorylation au niveau du substrat) و الفسفرة التأكسدية |
| 178 | - إنحلال الجليكوز و إنتاج الطاقة بالفسفرة على صعيد مادة الأساس |
| 179 | - مراحل إنحلال الجليكوز داخل الجبلة الشفافة و ظهور الحمض البيروفي (Acide pyruvique) |
| 181 | - حصيلة إنحلال الجليكوز داخل الجبلة الشفافة كمرحلة مشتركة بين التنفس والتخمر |

| | |
|-----|---|
| 182 | - تفاعلات التنفس |
| 183 | - النزع التأكسدي لكربون الحمض البيروفي (Decarboxylation oxydative du pyruvate) و تكون أستيل كوانزيم A (Acetyl-Coenzyme A). المرحلة الانتقالية |
| 184 | - الهدم الكلي للأستيل و دورة كريبس (Cycle de Krebs) (Cycle de Krebs) |
| 186 | - السلسلة التنفسية (Chaîne respiratoire) و الفسفرة التأكسدية (Phosphorylation oxydative) كمرحلة لتركيب المزيد من ATP |
| 188 | - حصيلة التفسير المؤكسد من خلال هدم الجليكوز |
| 189 | - تفاعلات التخمر (Fermentation) |
| 189 | - أنواع التخمر |
| 190 | - تخمر كحولي (Fermentation alcoolique) |
| 190 | - تخمر لبنى (Fermentation lactique) |
| 192 | - الحصيلة العامة لهدم مول واحد من الجليكوز |
| 195 | - تحويل الطاقة في العضلة الهيكيلية المخططة |
| 198 | - تشكيل مركب الأكتوميوزين (Complexe acto-myosine) |
| 200 | - تجديد الطاقة اللازمة للقصص العضلي |
| 203 | السكريات و إنتاج الطاقة. أسئلة بأجوبة متعددة |
| 211 | إستقلاب الجليكوز وتنظيمه في تخزين و استعمال الطاقة |
| 212 | - حالات إستقلاب السكريات |
| 212 | - تغيرات إستقلاب السكريات وفق الأعضاء و الوضعية الغذائية |
| 214 | - إستقلاب الكبد (Métabolisme du foie) |
| 214 | - وقائع إستقلاب الكبد أثناء فترة الإمتصاص |
| 215 | - تخليق الجليكوجين (Glycogénogenèse) |
| 215 | - تعديل مسار الانتوزات الفسفاتية (Voie des pentoses phosphates) |
| 215 | - تعديل تحول الجليكوز 6-فسفات إلى دهون |
| 215 | - إحلال الجليكوز (Glycolyse) و إنتاج الطاقة |
| 215 | - وقائع إستقلاب الكبد أثناء فترات بعد الإمتصاص والصوم |
| 215 | - إحلال الجليكوجين (Glycogénolyse) |
| 216 | - إستحداث الجليكوز (Néoglucogenèse) |
| 219 | - خلق الأجسام الكيتونية (Corps cétoniques) |
| 221 | - إستقلاب الدماغ (Métabolisme du cerveau) |

| | | |
|-----|--|---|
| 222 | (Métabolisme du muscle) | - استقلاب العضلة |
| 223 | إنتاج اللاكتات في العضلة و تحويله إلى جليكوز في الكبد. | - إنتاج اللاكتات في العضلة و تحويله إلى جليكوز في الكبد. |
| 225 | (Métabolisme du tissu adipeux) | - استقلاب النسيج الدهني |
| 226 | (Régulation du métabolisme du glucose) | - تنظيم استقلاب الجليكوز |
| 227 | (Régulations réciproques) | - إنحلال و استحداث الجليكوز في تنظيمين مترادفين |
| 230 | (Régulation de la glycogénogenèse) | - تنظيم خلق الجليكوجين |
| 231 | (Régulation de la glycogénolyse) | - تنظيم إنحلال الجليكوجين |
| 233 | (QCM) أسئلة بأجوبة متعددة | - استقلاب الجليكوز و تنظيمه في تخزين و استعمال الطاقة |
| 243 | Métabolisme du glucose et مرض السكري | استقلاب الجليكوز ومرض السكري |
| 243 | diabète | |
| 243 | (Diabète, maladie métabolique) | - السكري مرض إستقلابي |
| 247 | (Glycémie) | - قياس الجليكوز في الدم |
| 248 | (Hémoglobine glyquée) | - السكر التراكمي في الهيموكلوبين أو جلكرة الخضاب |
| 249 | (Indice glycémique) | - مفهوم المؤشر الجلسيمي للموارد الغذائية |
| 251 | (Amylose et Amylopectine) | - علاقة المؤشر الجلسيمي بمكونات النشا (أميلاز و أميلوبكتين) |
| 252 | | - علاقة المؤشر الجلسيمي بعوامل أخرى |
| 252 | (Edulcorants naturels et synthétiques) | - المحليات الطبيعية و الاصطناعية |
| 253 | | - المحليات الاصطناعية |
| 254 | | - المحليات الطبيعية |
| 257 | (QCM) أسئلة بأجوبة متعددة | - الجليكوز والسكري |
| 263 | مباريات ولوح دراسات الطب | - مباريات ولوح دراسات الطب |
| 313 | مباريات ولوح دراسات طب الأسنان | - مباريات ولوح دراسات طب الأسنان |
| 331 | مباريات ولوح دراسات الصيدلة | - مباريات ولوح دراسات الصيدلة |
| 349 | معجم عربي فرنسي إنجليزي | - معجم عربي فرنسي إنجليزي |