

## ویتامین A

### مقدار

ریتیول یا ویتامین A یکی از ویتامینهای محلول در چربی می‌باشد. ویتامین A از ترکیباتی به نام رتینوئیدها ساخته می‌شود که فرمهای فعال ویتامین A هستند و در طبیعت به چند صورت موجود می‌باشند. در طبیعت موادی به نام پیش‌سازهای ویتامین A وجود دارد که بنا کاروتون از آن جمله است. بنا کاروتون ترکیبی است که در بدن شکسته شده و به ویتامین A تبدیل می‌شود.

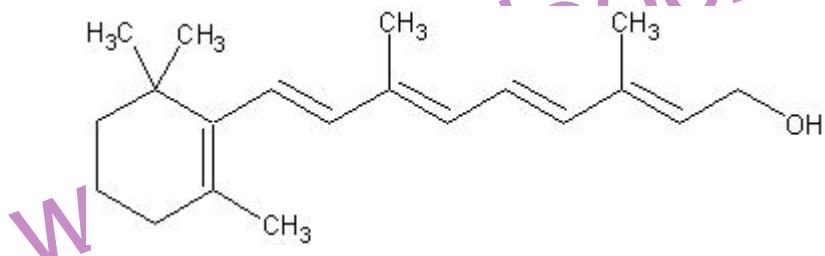
چون ویتامین A محلول در چربی است جذب آن در رودها به هضم چربیها بستگی دارد. از این رو کسانی که در هضم چربیها مشکل دارند مثل مشکلات صفراوی ، باید میزان بیشتری ویتامین A دریافت کنند. به دلیل اینکه ، این ویتامین محلول در چربی است و قابلیت ذخیره شدن در کبد و بافت‌های چربی را دارد و می‌تواند در زمان کمبود مصرف مورد استفاده

قرار گیرد.

### ساختمان شیمیایی

از نظر شیمیایی ویتامین A یک الکل نوع اول پلی اتیلنیک است. زنجیر کربنی آن دارای ۴ اتصال دوگانه است که به یک حلقه شش ضلعی به نام بنا یونون منتهی شده است .این حلقه

دارای یک اتصال دو گانه بین کربن های آلفا و بتا بسبت به زنجیر کربنی می باشد. ویتامین A از مشتقات کربورهای ترپنی است و این کربورها خود از پلیمریزه شدن هیدروکربور سیر نشده به نام **ایزوپرن** حاصل می شوند. این ویتامین دارای تعداد زیادی ایزومرهای هندسی سیس و ترانس می باشد ولی همگی ایزومرهای فوق در طبیعت وجود ندارند و حتی از طریق مصنوعی نیز تولید نشده اند.



## کاروتنهای پرو ویتامینهای A

کاروتنهای رنگدانه های کاروتونئیدی مشتق می شوند . کاروتونئیدها به رنگ قرمز و نارنجی می باشند و از نظر شیمیایی عبارتند از: هیدروکربورهایی با فرمول خام **C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>** که فرمول گسترده آنها از یک زنجیر کربنی که دریک یا دو انتهای به یک حلقه 6 ضلعی متنهی شده است. چگونگی واکنشهایی که باعث تبدیل کاروتون به ویتامین A می شود شناخته نشده است .

## عملکرد ویتامین A

ویتامین A یکی از ویتامینهای بسیار مهم است و در بسیاری از فعالیتهای حیاتی بدن نقش دارد. از آن جمله: ویتامین A در رشد و نمو مؤثر است . ویتامین A در کیفیت بینایی مؤثر است.

ویتامین A نقش اساسی در حفظ بافت‌های مخاطی بدن (مثل لایه‌های مخاطی اندام‌های گوارشی)

دارد. ویتامین A در دستگاه ایمنی بدن و در تولید مُؤثر است. ویتامین A در بدن

بوسیله مواد حمل کننده پروتئینی منتقل و به مکان‌های مورد نیاز ارسال می‌شود. در صورتی که

فردی کمبود شدید پروتئین داشته باشد مثل کودکان مبتلا به سوء تغذیه شدید، عوارض کمبود

ویتامین A در روی ظاهر می‌گردد.

## اعمال ویتامین A

### ۱- اعمال

• ضد شب کوری و ضعف قوه بینایی است و در معالجه بسیاری از اختلالات چشمی

مُؤثر است.

• مقاومت بدن را در مقابل عفونت مجاری تنفسی زیاد می‌نماید.

• مدت بیماری را کوتاه می‌سازد.

• لایه خارجی بافت‌ها و اندام‌های بدن را سالم نگاه می‌دارد.

• برای رشد استخوانهای محکم، پوست، مو، دندانها و لثه‌های سالم ضروری است.

• در موارد استعمال خارجی به بهبود آکنه، زرد زخم، کورک و دمل کمک می‌کند.

• در معالجه نفخ و اتساع بعضی از اعضای بدن و از دیاد فعالیت غده تیروئید مُؤثر است.

### ۲- منابع

## منابع ویتامین A

### www.kandoocn.com

این ویتامین به فرم اصلی اش فقط در مواد غذایی حیوانی موجود است. ویتامین A به مقدار زیاد در جگر وجود دارد. در تخم مرغ میزان محدودی از آن یافت می شوند و شیر و لبنیات منابع خوب ویتامین A هستند. پیش سازهای ویتامین A یعنی کاروتونوئیدها که در بدن به ویتامین A تبدیل می شوند، که در سبزیجات با رنگ سبز تیره مثل سبزی خوردن و اسفناج، در سبزیجات نارنجی رنگ مثل هویج و کدو حلوا<sup>ی</sup> و میوه های به رنگ نارنجی مثل پرتقال و گرمه<sup>ک</sup> وجود دارد.



## عوارض کمبود ویتامین A

از آنجا که یکی از نقشهای اساسی ویتامین A در بینایی می باشد کمبود آن منجر به عارضهای به نام شب کوری می شود. ویتامین A در رشد نیز مؤثر است و کمبود آن منجر به اختلال در رشد استخوانها می شود. همچنین با کمبود آن، اینمی در برابر عفونت کاهش می یابد و کم خونی عارض می شود. به دلیل تأثیر آن در تولید مثل، کمبود ویتامین A منجر به عدم رشد مناسب جنین و سقط خود به خود می شود.

به دلیل تأثیر آن بر حفظ بافت مخاطی در صورت کمبود آن بافت‌های مخاطی بدن که دستگاه

گوارشی ، تنفسی ، ادراری و تولید مثل را از ورود میکروبهای محافظت می‌کنند، تغییر شکل

داده و بدن در معرض عفونت قرار می‌گیرد. در اثر کمبود ویتامین ، لایه مخاطی چشم حالت

شفاف خود را از داده و در صورت ادامه کمبود دریافت ، خصوصاً در کودکان مبتلا به

سوء تغذیه شدید ، کوری عارض می‌شود. که خوشبختانه در کشور ما کمبود تا این حد

مشاهده نمی‌شود .

## نقش ویتامین A در شبکیه چشم

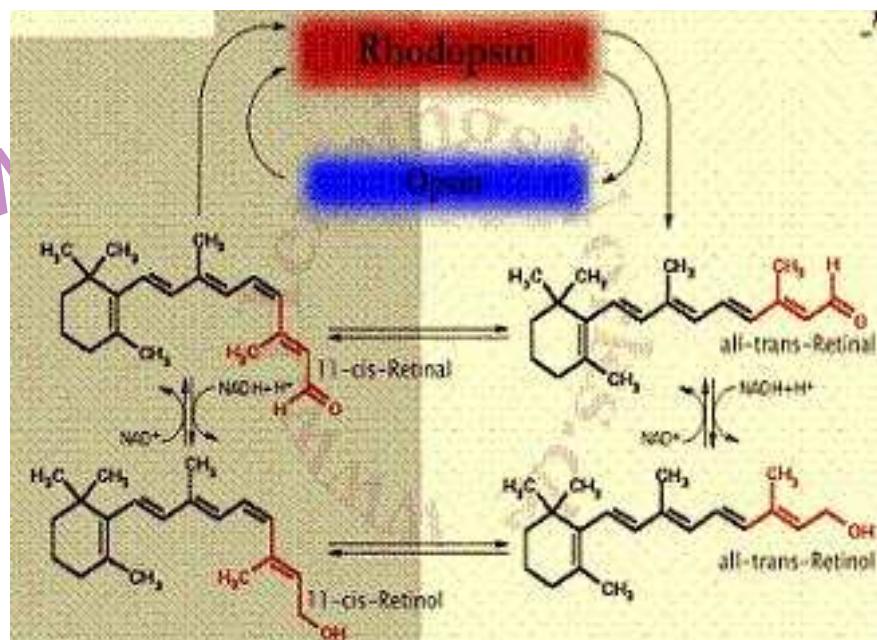
ویتامین A را رتینول نیز می‌نامند و این به علت نقش مهمی است که این ویتامین در شبکیه

چشم و خصوصاً در عمل بینایی در غروب آفتاب و در تاریکی به عهده دارد. در شبکیه چشم

ویتامین A به شکل آلدئیدی یعنی رتین و یا رتینال وجود دارد. رتینال به کمک یک واکنش

آنژیمی احیا گردیده و به رتینول تبدیل می‌شود و به عکس رتینول در اثر اکسیداسیون قابل

تبدیل به رتینال است .



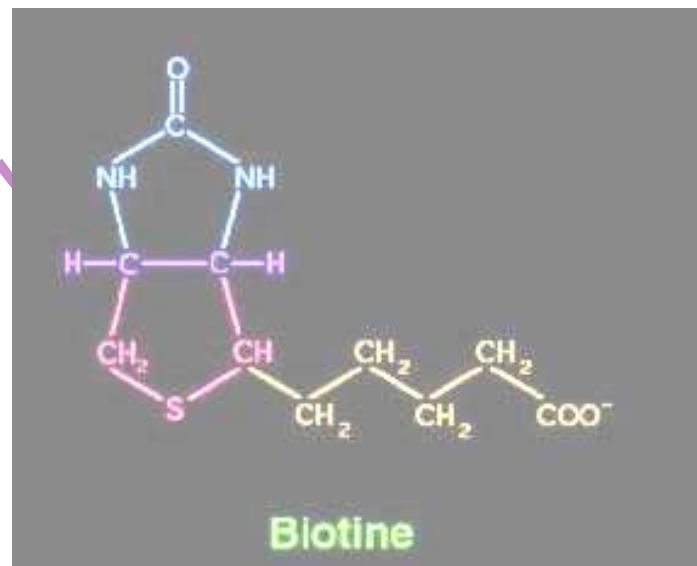
## H ویتامین

### مقدار

بیوتین یا ویتامین H بدن را قادر می‌سازد تا از انرژی موجود در غذا استفاده کند. بیوتین کوآنزیم گروهی از آنزیمهای کربوکسیل کننده است. به عنوان مثال در سنتز اسیدهای چرب شرکت دارد و در تهیه و تشکیل پورین دخالت می‌کند. یکی از کوآنزیمهای ضروری متابولیسم ماکرومولکولها در بدن است. این ویتامین یکی از ویتامینهای محلول در آب است. انسان در شبانه روز به ۱۵۰ تا ۳۰۰ میکروگرم بیوتین نیاز دارد.

## ساختمان شیمیایی

از اتصال دو حلقه هتروسیلیک پنج ضلعی حاصل می‌شود. یکی از این حلقه‌ها گوگرددار یا تیوفن می‌باشد که به صورت تراهیدروتیوفن است. حلقه دیگر ازت‌دار به نام ایمیدازول می‌باشد. این حلقه نیز هیدروژنه شده و به علاوه یک عامل کتونی بر روی کربن دو ازت قرار گرفته است. علاوه بر این دو حلقه، بیوتین دارای یک اسید خطی ۵ کربنی به نام اسید والریک است.



## خواص فیزیولوژیک

فقدان بیوتین در موش ایجاد ضایعات جلدی از نوع سبورئیک می‌کند. به این معنی که عوارض پوستی با اختلالات در غدد مولد چربی پوست همراه می‌باشد. پشم حیوان ریخته، پوست قرمز و متورم گردیده، پوسته پوسته و ضخیم می‌شود. ادامه فقدان باعث بروز اختلاف عصبی، توقف رشد و مرگ حیوان می‌شود. سفیده تخم مرغ حاوی گلیکوپروتئینی گوگردار به نام آویدین می‌باشد که قابل ترکیب با بیوتین است. در صورتی که بیوتین با این پروتئین به صورت ترکیب درآید، دیگر قادر به انجام وظیفه اصلی خود یعنی ترکیب با پروتئین آنزیم نخواهد بود.

زیرا که کمپلکس آویدین-بیوتین که به آنزیمهای گوارشی مقاوم است، هیدرولیز نشده و با مدفوع دفع خواهد شد. اگر سفیده تخم مرغ پخته شود دیگر بیوتین نمی‌تواند جذب آن شود. فقدان بیوتین در انسان باعث بروز عوارض پوستی از نوع سبورئیک می‌گردد. به این ترتیب که

ترشح غدد چربی پوست (Sebaceous) افزایش یافته و یک نوع استطاله چربی در سلولهای پوستی انجام می‌گیرد و بالاخره زمینه برای رشد میکروبها مساعد گذشته و عفونتهاي پوستی (در میت) بروز می‌کند.

## فعالیت کوآنزیمی

بیوتین کوآنزیم چندین آنزیم است که در متابولیزم لیپیدها ، گلوسیدها و پروتئینها موثر می‌باشد و مهمترین این آنزیمها کربوکسیلازها هستند که باعث انتقال یک مولکول گاز کربنیک بر روی ترکیبات مختلف می‌گردد.

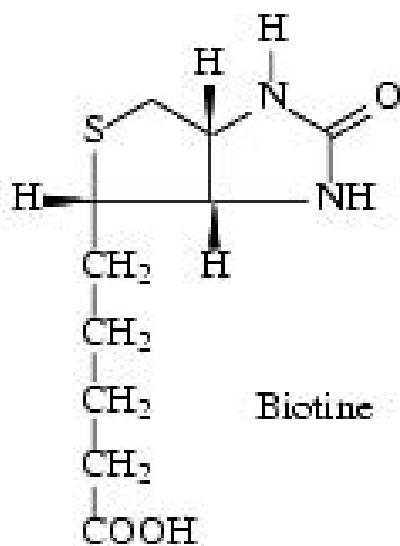
• استیل COA کربوکسیلاز ، یک مولکول  $\text{CO}_2$  بر روی استیل COA ثبیت کرده و

تولید مالونیل کوآنزیم A می‌کند که خود مرحله اول بیوسترن اسیدهای چرب در خارج میتوکندریها است.

• پیرووات کربوکسیلاز که یک مولکول  $\text{CO}_2$  بر روی اسید پیروویک ثبیت کرده و

ایجاد اسید اگزالواستیک می‌کند که از ترکیبات ضروری در دوره کربس است.

• بالاخره گاز کربنیک منشا کربن ۶ در هسته پورین است و بیوتین در این کربوکسیلاسیون شرکت دارد .



### چگونگی عمل بیوتین به عنوان کوآنزیم

چگونگی عمل بیوتین به صورت کوآنزیم مورد مطالعه زیادی قرار گرفته است. اتصال بین کوآنزیم توسط عامل کربوکسیل اسید واکریک و عامل آمین آسید آمینه لیزین از پروتئین صورت می‌گیرد. حضور اسید کربنیک و ATP یک عامل کربوکسیل بر روی ازت بیوتین در ترکیب بیوتین-آنزیم قرار گرفته و در این حالت به صورت یک عامل کربوکسیل فعال در می‌آید که نقش انتقال ریشه یک کربن به صورت  $\text{CO}_2$  را به عهده دارد.