

چکیده:

کاتالاز از جمله آنزیم های آنتی اکسیدانی است که در موجودات هوایی و عمدتاً در ارگانل پراکسی زوم پستانداران موجود است و یکی از آنزیم های بسیار مهم در حفاظت سلول از آسیب های اکسیداتیو است. کاتالاز آنزیمی بسیار فعال است و می تواند در هر ثانیه میلیون ها مولکول پراکسید هیدروژن را به H_2O و O_2 تبدیل کند. این آنزیم یک هوموترامر است و هر کدام از این منومرها به طور محکمی در وسط به گروه هم و در سطح خود به NADPH متصل دارند. کاتالاز کبدی گاو (EC(1.11.1.6 دارای وزن ملکولی به اندازه ۳۰۰-۲۳۰ کیلو دالتون است، که دارای ۸۴ رزیدوی تیروزین و ۲۴ رزیدوی تریپتوفان است و در ساختار دوم خود دارای تعداد ۲۱ آلفا هلیکس، ۱۸ رشته ی بتا و ۷ ترن است. در این مطالعه اثر اسپرمین، پوترسین و ستیل تری متیل آمونیم برماید، دودسیل تری متیل آمونیم برماید و نانوذرات اکسید روی، اکسید سیلیسیوم، کادمیوم تلوراید، اکسید آهن و نمک روی بر سینتیک آنزیم کاتالاز، توسط دستگاه اسپکتروفتومتر UV-Vis در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $pH = 7.4$ (بافر فسفات سدیم)، مورد بررسی قرار گرفته است. نتایج حاصل نشاندهنده ی نقش مهارکنندگی نانو ذرات است، به صورتی که نانو ذرات اکسید روی و اکسید سیلیسیوم و کادمیوم تلوراید به صورت نارقابتی و اکسید آهن به صورت غیررقابتی باعث کاهش فعالیت کاتالیتیکی کاتالاز شدند. همچنین نتایج حاصل از مطالعات سینتیکی بیانگر عملکرد فعال کنندگی ستیل تری متیل آمونیم برماید، دودسیل تری متیل آمونیم برماید و اسپرمین بر فعالیت آنزیم کاتالاز است. درحالی که پلی آمین پوترسین به صورت رقابتی و نمک روی با مهار نارقابتی بر فعالیت آنزیم کاتالاز اثر می گذارد و آن را کاهش می دهد.

کلمات کلیدی: کاتالاز، پراکسید هیدروژن، سینتیک، نانو ذرات، پلی آمین، دترجنت کاتیونی، اسپکترو فتومتری

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱.....	فصل اول.....
۱.....	۱-۱- پروتئین ها:.....
۲.....	۲-۱- انحلال پروتئین ها:.....
۲.....	۱-۲-۱- pH:.....
۲.....	۱-۲-۲- قدرت یونی :.....
۳.....	۱-۲-۳- خاصیت دی الکتریکی :.....
۳.....	۱-۲-۴- حرارت :.....
۳.....	۱-۳- ساختار پروتئین ها:.....
۳.....	۱-۳-۱- ساختار اول:.....
۵.....	۱-۳-۲- ساختار دوم:.....
۶.....	۱-۳-۳- ساختار سوم:.....
۷.....	۱-۳-۴- ساختار چهارم:.....
۸.....	۱-۳-۵- عوامل متعددی ساختار های نوع سوم و چهارم را پایدار می کنند:.....
۸.....	۱-۴- دگرگونی پروتئین:.....
۸.....	۱-۴-۱- درجه حرارت بالا:.....
۹.....	۱-۴-۲- اسید و بازها:.....
۹.....	۱-۴-۳- حلال های آلی.....
۹.....	۱-۵- کار با پروتئین ها.....
۹.....	۱-۶- آنزیم ها:.....
۱۰.....	۱-۷- ساختار فضایی آنزیم ها:.....
۱۱.....	۱-۸- گروه های پروستتیک، کوفاکتور ها و کوآنزیم ها نقش مهمی در کاتالیز بازی می کنند:.....
۱۲.....	۱-۹- نحوه عملکرد آنزیم:.....
۱۲.....	۱-۱۰- کاتالیز در جایگاه فعال انجام می گیرد:.....
۱۳.....	۱-۱۱- نظریه هایی که در مورد نحوی عمل آنزیم بیان شده است:.....
۱۳.....	۱-۱۲- مکانیسم عملکرد آنزیم:.....

- ۱۳-۱-۱۲-۱- کاتالیز بر اثر همجواری: ۱۳
- ۱۳-۱-۱۲-۲- کاتالیز اسیدی-بازی: ۱۳
- ۱۴-۱-۱۲-۳- کاتالیز تحت کشش: ۱۴
- ۱۴-۱-۱۲-۴- کاتالیز کووالانسی: ۱۴
- ۱۴-۱-۱۳- طبقه بندی آنزیم ها: ۱۴
- ۱۴-۱-۱۳-۱- اکسیدوردوکتازها: ۱۴
- ۱۵-۱-۱۳-۲- ترانسفرازها ۱۵
- ۱۵-۱-۱۳-۳- هیدرولازها: ۱۵
- ۱۵-۱-۱۳-۴- لیازها: ۱۵
- ۱۵-۱-۱۳-۵- ایزومرازها: ۱۵
- ۱۵-۱-۱۳-۶- لیگازها ۱۵
- ۱۵-۱-۱۴- آنزیم های آلوستریک و ایزوزیم ها: ۱۵
- ۱۶-۱-۱۵- ترمو دینامیک آنزیم ها: ۱۶
- ۱۷-۱-۱۶- سوبستراها موجب تغییر آرایش فضایی در آنزیم می شوند: ۱۷
- ۱۷-۱-۱۷- حالت گذار: ۱۷
- ۱۸-۱-۱۸- سینتیک واکنش های آنزیمی: ۱۸
- ۱۸-۱-۱- سینتیک واکنش های تک سوبسترای: ۱۸
- ۱۹-۱-۱۸-۲- تفاوت های سینتیک و ترمودینامیک: ۱۹
- ۲۰-۱-۱۹- سینتیک میکائلیس-منتن: ۲۰
- ۲۰-۱-۱۹-۱- تغییرات بریگس هالدن در معادله میکائلیس منتن: ۲۰
- ۲۲-۱-۱۹-۲- پارامتر های معادله میکائلیس منتن: ۲۲
- ۲۳-۱-۱۹-۳- انواع مختلف رسم داده های سینتیکی: ۲۳
- ۲۴-۱-۱۹-۳-۱- معادله لینیور برک: ۲۴
- ۲۴-۱-۱۹-۳-۲- معادله ادی هوفستی: ۲۴
- ۲۴-۱-۱۹-۳-۳- معادله هانز: ۲۴
- ۲۵-۱-۲۰- تنظیم: ۲۵
- ۲۵-۱-۲۱- مهار آنزیمی: ۲۵

- ۲۵.....: ۱-۲۱-۱-مهيار رقابتي:
- ۲۶.....: ۱-۲۱-۲-مهيار غير رقابتي:
- ۲۷.....: ۱-۲۱-۳-مهيار نا رقابتي:
- ۲۸.....: ۱-۲۲-مهياركننده هاي غير قابل برگشت:
- ۲۸.....: ۱-۲۳-كاربرد آنزيم ها:
- ۲۸.....: ۱-۲۴-نانو ذرات
- ۲۹.....: ۱-۲۴-۱-كاربردها و گوناگوني مواد نانوذره‌اي:
- ۲۹.....: ۱-۲۴-۲-روش‌هاي ساخت نانو ذرات:
- ۲۹.....: ۱-۲۵-اسپكتروفوتومتري:
- ۳۰.....: ۱-۲۵-۲-قانون بير-لامبرت:
- ۳۰.....: ۱-۲۵-۳-مسيرنور:
- ۳۱.....: ۱-۲۵-۴-آشكارساز:
- ۳۱.....: ۱-۲۵-۵-مفسر:
- ۳۱.....: ۱-۲۵-۶-استفاده از اسپكتروفوتومتر:
- ۳۲.....: ۱-۲۶-آنزيم كاتالاز
- ۳۲.....: ۱-۲۶-۱-خصوصيات كاتالاز كبد گاو:
- ۳۳.....: ۱-۲۶-۲-ساختار مونومر كاتالاز كبد گاو:
- ۳۴.....: ۱-۲۶-۳-مكانيسم عمل آنزيم كاتالاز:
- ۳۴.....: ۱-۲۶-۴-نقش آنزيم كاتالاز به عنوان يك آنتي اكسيدانت:
- ۳۶.....: ۱-۲۷-اهداف و پيشينه تحقيقات:
- ۳۷.....: فصل دوم
- ۳۷.....: موادو روش ها:
- ۳۷.....: ۲-۱-مواد:
- ۳۸.....: ۲-۲-تهيه ي محلول هاي مورد نياز:
- ۳۸.....: ۲-۲-۱-تهيه ي تامپون فسفات سديم(NaH_2PO_4):
- ۴۱.....: ۲-۲-۲-تهيه ي محلول هيدروژن پراكسايده (H_2O_2):
- ۳۸.....: ۲-۲-۳-تهيه ي محلول هاي ZnO و CdTe :

- ۳۸.....۴-۲-۲-تهیه ی محلول های SiO_2 و Fe_2O_3 : ۳۸
- ۳۸.....۵-۲-۲-تهیه ی محلول اسپرمین: ۳۸
- ۳۹.....۶-۲-۲-تهیه ی محلول پوترسین: ۳۹
- ۳۹.....۷-۲-۲-تهیه ی محلول های CTAB و DTAB: ۳۹
- ۳۹.....۸-۲-۲-تهیه ی محلول یون Zn: ۳۹
- ۳۹.....۳-۲-۳- مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور مواد مختلف: ۳۹
- ۳۷.....۱-۳-۲-مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور پلی آمین های اسپرمین و پوترسین در دمای ۳۷
درجه سانتی گراد و $\text{pH}=7,4$: ۳۹
- ۳۹.....۲-۳-۲- مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور دترجنت های کاتیونی ستیل تری متیل آمونیم
برماید (CTAB) و دودسیل تری متیل آمونیم برماید (DTAB) در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $\text{pH}=7,4$:
۳۹
- ۳۹.....۵-۳-۲-مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نانو ذره اکسید روی (ZnO) در دمای ۳۷ درجه
سانتی گراد و $\text{pH}=7,4$: ۴۰
- ۳۷.....۶-۳-۲-مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نانو ذره کادمیوم تلوراید (CdTe) در دمای ۳۷
درجه سانتی گراد و $\text{pH}=7,4$: ۴۰
- ۳۷.....۷-۳-۲-مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نانو ذره اکسید سیلیسیوم (SiO_2) در دمای ۳۷
درجه سانتی گراد و $\text{pH}=7,4$: ۴۰
- ۳۷.....۸-۳-۲-مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نانو ذره اکسید آهن (Fe_2O_3) در دمای ۳۷ درجه
سانتی گراد و $\text{pH}=7,4$: ۴۱
- ۳۷.....۹-۳-۲-مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نمک روی (Zn^{2+}) در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد
و $\text{pH}=7,4$: ۴۱
- ۴۶.....فصل سوم: ۴۶
- ۴۲.....نتایج: ۴۲
- ۴۲.....۱-۳- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور محلول های مختلف: ۴۲
- ۳۷.....۱-۱-۳- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور پلی آمین اسپرمین در دمای ۳۷
درجه سانتی گراد و $\text{pH}=7,4$: ۴۲
- ۳۷.....۲-۱-۳- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور پلی آمین پوترسین در دمای ۳۷
درجه سانتی گراد و $\text{pH}=7,4$: ۴۳
- ۳۷.....۳-۱-۳- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور دترجنت کاتیونی CTAB در دمای
۳۷ درجه سانتی گراد و $\text{pH}=7,4$: ۴۴

۳-۱-۴- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور دترجنت کاتیونی DTAB در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $pH=7,4$:.....	۴۵
۳-۱-۵- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نانو ذره اکسید روی (ZnO) در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $pH=7,4$:.....	۴۶
۳-۱-۶- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نانو ذره کادمیوم تلوراید ($CdTe$) در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $pH=7,4$:.....	۴۷
۳-۱-۷- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نانو ذره اکسید سیلیسیوم (SiO_2) در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $pH=7,4$:.....	۴۸
۳-۱-۸- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نانو ذره اکسید آهن (Fe_2O_3) در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $pH=7,4$:.....	۴۹
۳-۱-۹- بررسی نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نمک روی (Zn^{+}) در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $pH=7,4$:.....	۵۰
۳-۱-۱۰- بررسی مقایسه ای نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور نانو ذرات اکسید آهن، اکسید روی، کادمیوم تلوراید و اکسید سیلیسیوم در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $pH=7,4$:.....	۵۱
۳-۱-۱۱- بررسی مقایسه ای نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور پلی آمین های اسپریمین و پوترسین در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و $pH=7,4$:.....	۵۲
فصل چهارم.....	۵۶
بحث و نتیجه گیری:.....	۵۶
منابع.....	۶۸

فهرست نمودار، جداول و اشکال

عنوان	صفحه
شکل ۱-۱- پیوند پیتیدی.....	۴
شکل ۱-۲- تشکیل پیوند پیتیدی.....	۴
نمودار ۱-۱- تاثیر آنزیم بر پیشرفت واکنش.....	۱۰
نمودار ۱-۲: منحنی انرژی برای واکنش های کاتالیز شده در برابر واکنش های کاتالیز نشده.....	۱۸
نمودار ۱-۳- نمودار سرعت اولیه در مقابل غلظت اولیه سوبسترا در غلظت ثابت آنزیم در واکنش کاتالیز شده تک سوبسترای.....	۱۹
نمودار ۱-۴- منحنی تئوری مرحله محدود کننده سرعت برای واکنش های $E+S \leftrightarrow ES \leftrightarrow EP \rightarrow E+P$ و $EP \rightarrow E+P$	۲۱
نمودار ۱-۵- منحنی V_0 در مقابل $[S_0]$ در غلظت ثابت آنزیم و واکنش تک سوبسترای که تابع معادله میکائلیس-منتن است.....	۲۱
نمودار ۱-۶- تغییر سرعت با غلظت سوبسترا. نقطه ای که نصف بیشینه سرعت را دارد برابر با K_m می باشد.....	۲۳
نمودار ۱-۷- نمودار لاینویور برک.....	۲۴
شکل ۱-۳- کمپلکس آنزیم سوبسترا و آنزیم مهار کننده در مهار رقابتی.....	۲۵
نمودار ۱-۸- مهار رقابتی.....	۲۶
شکل ۱-۴- کمپلکس های آنزیم-سوبسترا، آنزیم-مهار کننده و آنزیم-سوبسترا-مهار کننده در مهار غیر رقابتی.....	۲۶
نمودار ۱-۹- مهار غیر رقابتی.....	۲۷
شکل ۱-۵- کمپلکس آنزیم-سوبسترا و آنزیم-مهار کننده در مهار نارقابتی.....	۲۷
نمودار ۱-۱۰- مهار نارقابتی.....	۲۷
جدول: مواد مورد نیاز.....	۳۷
نمودار ۱-۳- اثر غلظت های مختلف اسپرمین بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای 37 درجه سانتی گراد.....	۴۳

- جدول ۳-۱: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت های مختلف اسپرمین در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۳
- نمودار ۳-۲: اثر غلظت های مختلف پوترسین بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۴
- جدول ۳-۲: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت های مختلف پوترسین در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۴
- نمودار ۳-۳: اثر غلظت های مختلف CTAB بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۵
- جدول ۳-۳: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت های مختلف CTAB در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۵
- نمودار ۳-۴: اثر غلظت های مختلف DTAB بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۶
- جدول ۳-۴: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت های مختلف DTAB در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۶
- نمودار ۳-۵: اثر غلظت های مختلف نانو ذره اکسید روی بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۷
- جدول ۳-۵: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت های مختلف اکسید روی در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۷
- نمودار ۳-۶: اثر غلظت های مختلف نانو ذره کادمیوم تلوراید بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۸
- جدول ۳-۶: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت های مختلف کادمیوم تلوراید در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۸
- نمودار ۳-۷: اثر غلظت های مختلف نانو ذره اکسید سیلیسیوم بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۹
- جدول ۳-۷: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت های مختلف اکسید سیلیسیوم در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۴۹
- نمودار ۳-۸: اثر غلظت های مختلف نانو ذره اکسید آهن بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۵۰

- جدول ۸-۳: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت های مختلف نانو ذره اکسید آهن در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۵۰
- نمودار ۹-۳- اثر غلظت های مختلف نمک روی (Zn^{+}) بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۵۱
- جدول ۳-۱: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت های مختلف نمک روی (Zn^{+}) در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۵۱
- نمودار ۳-۱۰- اثر مقایسه ای غلظت ۰,۰۰۵ میلی مولار نانوذرات اکسید آهن روی کادمیوم تلوراید و اکسید سیلیسیوم بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۵۲
- جدول ۳-۱۰: تغییرات V_{max} آنزیم کاتالاز در غلظت ۰,۰۰۵ میلی مولار نانوذرات مختلف در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۵۲
- نمودار ۱۰-۳- اثر مقایسه ای غلظت ۱ میلی مولار پلی آمین های اسپرمین و پوترسین بر سینتیک آنزیم کاتالاز در $pH=7,4$ و دمای ۳۷ درجه سانتی گراد..... ۵۳
- جدول ۱۰-۳- بررسی مقایسه ای نتایج مطالعه سینتیک آنزیم کاتالاز در حضور پلی آمین های اسپرمین و پوترسین در دمای 37 درجه سانتی گراد و $pH=7,4$:..... ۵۳

فصل اول

مقدمه:

۱-۱- پروتئین ها:

پروتئین ها مواد آلی بزرگ و یکی از انواع درشت ملکول های زیستی هستند که از زیرواحدهایی به نام اسید آمینه ساخته شده اند. پروتئین از لغت یونانی پروتئوس^۱ گرفته شده که به معنای اولیه است یعنی پروتئین ها عامل اولیه و اساس حیات محسوب می شوند به طوری که بیش از نصف وزن خشک سلول ها را تشکیل می دهند. در ساختار همه اندامکها و اجزای فعال سلولها یافت می شوند و در ساخت و کار آنها نقش بنیادی دارند. بخش مهمی از ساختار غشای سلول و اندامکها، اسکلت سلولی، اتصالهای سلولی از پروتئینهای ساختاری (ساختمانی) متنوعی تشکیل شده است. پروتئینهای آنزیمی ابزار کار سلولند و در انجام واکنشهای بیوشیمیایی سلولها به عنوان کاتالیزور ضرورت دارند. برخی پروتئینها عمل دفاعی دارند (پادتنها) و برخی در اعمال مهم زیستی دیگری نقش دارند. پروتئین ها از لحاظ ترکیب ساختمانی به دو دسته ساده و ترکیبی تقسیم می شوند: پروتئین های ساده پروتئینهایی هستند که از هیدرولیز آنها فقط اسیدهای آمینه بدست می آید و خود به دو دسته یعنی پروتئینهای کروی و رشته ای تقسیم می شوند. پروتئین های کروی آنها می باشند که مولکول آنها دارای شکل کروی یا بیضی بوده و در آب و محلولهای نمکی رقیق محلول اند و مهمترین آنها عبارتند از: آلبومین، گلوبولینها، هیستونها، پروتامینها. پروتئینهایی هستند که از مولکولهای

1-protease

خیلی طویل رشته مانند ساخته شده‌اند و می‌توان آنها را به دو دسته تقسیم کرد. دسته اول که در محلولهای نمکی غلیظ محلول‌اند و دسته دوم که کاملاً غیر محلول بوده و به آنها اسکالرو پروتئین گویند. در مورد پروتئینهای محلول دو مثال عمده، فیبرینوژن (از اجتماع این در خون، فیبرین بوجود می‌آید و همین موجب انعقاد خون می‌شود) و میوزین و اکتین (پروتئینهای انقباضی) رامی توان نام برد. فیبروئین، پروتئین رشته ابریشم است و مقاومت مکانیکی آن بسیار زیاد است. در مورد پروتئینهای غیر محلول به کلاژن، کراتین و فیبروئین اشاره می‌کنند. کلاژن در بدن جانوران فراوان بوده و در پوست، غضروف و قرنیه چشم به مقدار زیاد یافت می‌شود کراتین نیز در مو، ناخن و چشم یافت می‌شود و رشته‌های خیلی طولی را ایجاد می‌کند. پروتئین‌های ترکیبی، که این نوع پروتئینها، علاوه بر زنجیر پلی پپتیدی یک قسمت غیر پروتئینی به نام ریشه پروستتیک دارند و فعالیت زیستی آنها اغلب مربوط به این ریشه اضافی است و شامل: کرومو پروتئین‌ها، لیپو پروتئین‌ها، گلیکو پروتئین‌ها و فسفو پروتئین‌ها می‌باشند. پروتئین‌ها مانند زنجیری از یک کلاف سه‌بعدی ساختارهایی هستند که از ترکیب اسیدهای آمینه حاصل می‌شوند. اسیدهای آمینه مثل یک زنجیر خطی توسط پیوند پپتیدی میان گروه‌های کربوکسیل و آمین مجاور به یکدیگر متصل می‌شوند تا یک پلی پپتید را به وجود بیاورند. ترتیب اسیدهای آمینه در یک پروتئین توسط ژن مشخص می‌شود. (palmer, 2001)

۲-۱- انحلال پروتئین‌ها:

بیشتر پروتئین‌ها در آب محلول یا در املاح نمکی حل می‌شوند ولیکن در مجاورت اسیدهای آلی دنا توره می‌شوند. البته برخی از پروتئین‌ها در حلال‌های آلی نیز حل می‌شوند که از آن برای طبقه بندی پروتئین‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. اتصالات ضعیف از جمله پیوند هیدروژنی بین حلال و جسم حل شونده و اتصالات الکتریکی بین مولکول‌های جسم حل شونده نیز روی حلالیت تاثیر می‌گذارد. مهمترین عواملی که بر روی ثابت انحلال پروتئین‌های کروی تاثیر دارند عبارتند از:

۱-۲-۱- pH:

انحلال بیشتر پروتئین‌های کروی تحت pH سیستم قرار دارد. به عنوان مثال قابلیت انحلال بتالاکتوگلوبولین (یکی از پروتئین‌های شیر) در $pH=5,2$ از کمترین مقدار برخوردار است. ولی با تغییر pH قابلیت انحلال آن سریعاً افزایش می‌یابد چون از نقطه ایزوالکتریک دور می‌شود. در pH ایزوالکتریک مولکول‌ها دارای بار خاصی نبوده و هیچ نیروی الکترواستاتیکی وجود ندارد که آنها را از هم دفع کند به همین دلیل مولکول‌ها میل به تجمع در رسوب دارند ولی با تغییر pH ایزوالکتریک ایجاد بار شده و مولکول‌های پروتئین همدیگر را دفع می‌کنند.

۱-۲-۲- قدرت یونی :

نمک‌های خنثی در قابلیت انحلال پروتئین‌های کروی بسیار موثرند. عبارتی بیشتر پروتئین‌ها در آب خالص کاملاً نامحلول هستند و لیکن با افزودن مقدار کمی املاح غیر آلی میزان حلالیت پروتئین افزایش

می یابد و چنانچه مقدار زیادی از این املاح افزوده شود حلالیت پروتئین ممکن است کاهش یابد. این پروسه را به ترتیب Salting in و salting out گویند. مهمترین فاکتوری که بر روی محلولیت پروتئین تاثیر می گذارد قدرت یونی محلول است تا غلظت نمک. قدرت یونی به این صورت تعریف می شود: $ZiCi$ = غلظت یون و Zi = بار الکتریکی یون (

۱-۲-۳- خاصیت دی الکتریکی :

افزودن برخی از حلال های آلی مثل اتانول و استون می تواند قابلیت انحلال پروتئین را کاهش داده و آن ها را رسوب دهد. چون ثابت دی الکتریک اتانول و استون پایین تر از آب است افزودن آن ها به محلول آبی منجر به کاهش نیروی جاذبه بین بارهای مخالف شده و موجب کاهش یونیزاسیون گروه های R می گردد.

۱-۲-۴- حرارت :

تاحدی با افزایش حرارت می توان انحلال پروتئین را افزایش داد. در دمای بیش از ۵۰ درجه بیشتر پروتئین ها دناتوره می شوند. تمامی پروتئین ها در درجه حرارت های پایین پایدارند. در آنزیم ها افزایش دما موجب افزایش سرعت واکنش می شود بطوری که معمولاً به ازای هر ۱۰ درجه سانتیگراد افزایش دما سرعت واکنش دو برابر می شود. اما به دلیل ماهیت پروتئینی آنزیم ها این افزایش سرعت محدودیت دارد. به گونه ای که تا دمای مشخصی که ویژه هر آنزیم است سرعت واکنش به حداکثر می رسد و از آن پس با افزایش دما سرعت کم شده و بالاخره به صفر می رسد؛ زیرا دمای بالا موجب دناتوره شدن آنزیم می شود.

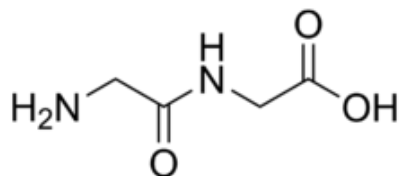
۱-۳- ساختار پروتئین ها:

فعالیت اصلی پروتئین وابسته به ساختمان فضایی آن هاست. چهار ساختمان فضایی برای پروتئین ها در نظر گرفته شده است. همه پروتئین ها ساختارهای اول تا سوم را دارند لیکن ساختار چهارم در تعداد محدودی از پروتئین ها دیده می شود.

۱-۳-۱- ساختار اول:

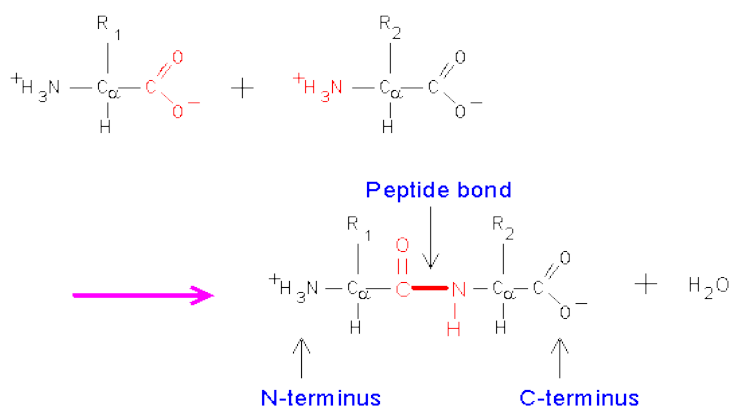
به توالی پروتئین که به صورت رشته ای از اسیدهای آمینه می باشد گفته می شود. پروتئین ها پلی مرهایی خطی از اسیدهای آمینه هستند که با پیوند پپتیدی بهم متصل شده اند. ساختمان اول پروتئین مستقیماً زیر نظر ژن سنتز می شود. نوع، تعداد و موقعیت اسید های آمینه را نوع و موقعیت کدهای موجود در ژن تعیین می کنند. ساختمان اول تعداد و محل پیوند های دی سولفاید را نیز مشخص می کند. پیوند پپتیدی یک پیوند شیمیایی بین دو مولکول است که از واکنش گروه کربوکسیل یک مولکول با گروه آمین مولکول دیگر ایجاد می شود و به این وسیله یک مولکول آب آزاد می شود (سنتز آبدهی) و بیش تر میان دو اسید آمینه برقرار می شود. پیوند پپتیدی میان دو اسید آمینه است. اگر شمار اسید آمینه هایی که به یکدیگر پیوند می خورند کم باشد به آن الیگو پپتید می گویند و اگر شمار اسید آمینه هایی که به یکدیگر پیوند

می‌خورند زیاد باشد به آن پلی پپتید می‌گویند. اگر وزن مولکولی یک زنجیره پپتیدی کمتر از ۱۰۰۰۰Da باشد به آن پلی پپتید می‌گویند و اگر بیش‌تر از این باشد به آن پروتئین می‌گویند (stryer,2007).



شکل ۱-۱- پیوند پپتیدی

در یک پپتید، ریشه اسید آمینه موجود در انتهای دارای گروه α -آمینو آزاد را ریشه انتهای آمینو^۲ (یا انتهای N) و ریشه موجود در انتهای دیگر دارای یک گروه کربوکسیل آزاد را ریشه انتهای کربوکسیل^۳ (یا انتهای C) گویند.



شکل ۱-۲- تشکیل پیوند پپتیدی

تشکیل پیوند پپتیدی مثالی از یک واکنش کندانساسیون است که یکی از کلاس‌های معمول واکنش‌ها در سلولهای زنده می‌باشد. تحت شرایط بیوشیمیایی استاندارد، تعادل واکنش بالا بیشتر به سمت مواد شرکت‌کننده در واکنش است تا محصول دی پپتیدی. برای اینکه این واکنش از نظر ترمودینامیکی قابل انجام باشد، لازم است گروه کربوکسیل دچار تغییر شیمیایی شده و یا به طریقی فعال گردد که گروه هیدروکسیل آن راحت‌تر برداشت شود. هرچند هیدرولیز یک پیوند پپتیدی یک واکنش انرژی‌زا است، بخاطر انرژی فعالسازی بالای آن، به آهستگی صورت می‌گیرد. لذا پیوندهای پپتیدی موجود در پروتئین کاملاً پایدارند و تحت اکثر شرایط داخل سلول، نیمه عمری حدود ۷ سال دارند (stryer, 2007).

2-N-Terminal
3-C-Terminal

۱-۳-۲- ساختار دوم:

ساختار دوم به نظم‌های موضعی گفته می‌شود که پروتئین در حین تاشدگی به خود می‌گیرد؛ که بعضی از این ساختارها تکرار پذیرند مثل مایپچ آلفا و صفحات بتا و برخی دیگر تکرار پذیر نیستند مثل پیچ‌ها ولوپ‌ها. ساختار دوم پروتئین‌ها خود به چند دسته تقسیم می‌شود:

۱- **مایپچ آلفا**^۴: مایپچ آلفا یکی از ساختارهای دوم رایج در پروتئین‌هاست. مایپچ آلفا یک مایپچ راست‌گرد است که ساختار آن هر ۵/۴ آنگستروم یک‌بار تکرار می‌شود. در هر دو مایپچ آلفا، ۳/۶ اسید آمینه وجود دارد. یعنی هر ۱/۵ آنگستروم یک اسید آمینه در طول مایپچ آلفا قرار می‌گیرد. هر گروه کربوکسیل و آمین در مایپچ آلفا با اسید آمینه‌ای با فاصله چهار تا از خود، دارای باند هیدروژنی می‌باشد و این الگو در سراسر مایپچ، غیر از چهار اسید آمینه در دو انتهای آن تکرار شده‌است. مایپچ آلفا در پروتئین وقتی پیدا می‌شود که در یک قطعه از توالی، همگی زوایای ϕ و ψ تقریباً -۵۷ و -۴۷ داشته باشند.

۲- **صفحات بتا**^۵: ساختار صفحه‌های بتا، ساختار دوم بسیار کشیده و چین‌دار می‌باشد. یکی از تفاوت‌های مهم صفحه‌های بتا با مایپچ آلفا این است که اسید آمینه‌هایی که معمولاً در ساختار اول زنجیره پروتئینی با فاصله زیاد از هم قرار گرفته‌اند، برای تشکیل این ساختار در مجاورت یکدیگر قرار می‌گیرند بنابراین صفحه‌های بتا تمایل به سختی داشته و انعطاف‌پذیری ناچیزی دارند. بر خلاف مایپچ آلفا که از یک منطقه پیوسته ساخته شده است، این مناطق رشته‌های بتا، معمولاً ۵ تا ۱۰ اسید آمینه طول دارند. پیوندهای هیدروژنی بین رشته‌ای که میان گروه‌های CO یک رشته بتا و NH رشته بتای مجاور ایجاد می‌شوند، به صفحات بتا پایداری می‌بخشند و باعث می‌شوند که این صفحات ظاهری زیگزاگ داشته باشند. صفحات بتا از چندین رشته بتا تشکیل می‌شوند که چین خورده و اتم‌های کربن آلفا به ترتیب در بالا و پایین صفحات بتا قرار می‌گیرند. زنجیره‌های جانبی در طول یک رشته بتا نیز بطور متناوب بالا و پایین صفحه بتا قرار می‌گیرند. رشته‌های بتا به دو طریق می‌توانند برای تشکیل صفحات چین خورده با هم میانکنش داشته باشند یا به حالت صفحه موازی^۶ همسو و یا به حالت موازی ناهمسو^۷ مشاهده می‌شود.

۳- **پیچ بتا**^۸: بخش‌هایی وجود دارد که نه آلفا است و نه بتا، بلکه رابط بین این ساختارها است که آلفا را به بتا متصل می‌کند. به این قسمت‌ها در مواردی پیچ یا Turn و در بعضی موارد قوس یا Loop گفته می‌شود. اگر تعداد اسیدهای آمینه تا حداکثر ۵ باشد گفته می‌شود پیچ و اگر بیشتر از ۵ اسید آمینه بود قوس است. این‌ها جزو ساختارهای دوم تکرار ناپذیرند. با اینکه لوپ‌ها فاقد نظم ساختاری واضح هستند ولی در آنها یک آرایش فضایی خاص وجود دارد که این آرایش توسط پیوند هیدروژنی، پل‌های نمکی و تداخلات آبگریزی با سایر قسمت‌های پروتئین پایدار می‌شود. با این حال لزوماً تمام قسمت‌های پروتئین‌ها مرتب نیستند. یکی از

4- α -helix

5- β -sheet

6-parallel

7-anti parallel

8- β -turn

معروف ترین پیچ ها β -turn است که این پیچ رابط بین دو زنجیره ی بتای ناهم سو است. این پیچ دارای ۴ اسید آمینه است که بین اسید آمینه ی اول و چهارم یک چرخش ۱۸۰ درجه و همینطور یک پیوند هیدروژنی است. در موقعیت دوم (اسید آمینه ی دوم) معمولاً پرولین و در موقعیت سوم معمولاً گلیسین است. ۱ و ۴ می تواند مختلف باشد که پیوند هیدروژنی روی این دو تشکیل می شود و ۲ و ۳ چون R کوچکی دارند سر پیچ هستند که به علت کوچک بودن این گروه R مانعتی برای چرخش وجود ندارد. (Ponting et al., 2000; Ponting and Russell, 2002).

۴- موتیف^۹: یک ساختار فرا دوم است، از اجزای ساختمان دوم تشکیل شده و یک شکل خاص را تشکیل می دهد. موتیف ها عملکرد متفاوتی دارند. مثلاً بعضی ها عملکردشان اتصال به DNA، کلسیم و... است. موتیف مارپیچ-لوپ-مارپیچ قسمت متصل شونده به اولیگو نوکلئوتید مربوط به پروتئین های متصل شونده به DNA مثل سرکوب کننده ها و فاکتور های رونویسی را تامین می کند. موتیف های ساختاری مثل موتیف مارپیچ-لوپ-مارپیچ که مابین ساختار های نوع اول و دوم قرار می گیرند، ساختار های مافوق دوم نامیده می شوند. آنجا که بسیاری از لوپ ها و خمیدگی ها در سطح پروتئین ها جای می گیرند، بنابراین در معرض حلال ها قرار دارند و نواحی در دسترس برای اتصال را تشکیل می دهند (et al., 2000; Ponting and Russell, 2002).

۱-۳-۳- ساختار سوم:

ساختمان سوم پروتئین، ساختمان سه بعدی و ساختارهای فضایی کلی پروتئین را نشان می دهد. با طولانی شدن زنجیر پروتئینی اسیدهای آمینه ای که در ساختار اول از هم خیلی دور بودند، در ساختار سوم به همدیگر نزدیک می شوند. پیچ و تاب خوردگی های پروتئین در قسمت های مختلف یک زنجیر، به ساختمان سوم پروتئین پایداری بیشتری می دهد. عمل زیستی به ساختار سه بعدی مولکول های پلی پپتیدی ارتباط دارد. این ساختار سه بعدی بوسیله توالی اسیدهای آمینه آنها تعیین می گردد. حتی بر اساس محاسبات پیچیده بیوفیزیکی و معادلات پیچیده ریاضی و با در نظر گرفتن مقدار انرژی حاصل از روابط بین اتمی می توان پایدارترین شکل فضایی را برای یک توالی پلی پپتیدی محاسبه و تعیین کرد. یک آمینو اسید معین در طول زنجیره پلی پپتید ممکن است تمایل به آب داشته باشد (آبدوست) در حالیکه دسته ای دیگر از آب دوری می کنند (آب گریز). پروتئینها طوری فولد می شوند که اسید آمینه های آبدوست^{۱۰} در سطح یعنی در معرض آب و اسید آمینه های آب گریز^{۱۱} در وسط یعنی دور از آب قرار می گیرند. سه عامل موثر در فولد شدن^{۱۲} پروتئین ها در ساختار سوم تاثیر دارند که عبارتند از: ۱- میزان سختی اسکلت پروتئینی ۲- واکنش بین آمینو اسید ها، مثل نیروهای الکترو استاتیک، واندروالس، محدودیت های فضایی و باند های هیدروژنی و دی سولفیدی ۳- واکنش بین آمینو اسید ها با آب که رزیدو های هیدرو فوبیک و هیدرو فیلیک در آن نقش دارند. اسید آمینه ای که در تشکیل ساختمان سوم نقش مهمی دارد، پرولین است؛ زیرا پیوند پپتیدی پرولین با

9-mutif

10-hydrophilic

11-hydrophobic

12-folding

اسید آمینه ی قبل از خود قابلیت چرخش دارد. با وجود اسید آمینه ای همچون پرولین خمیدگی در زنجیر حاصل می شود که در مجموع پروتئین ساختمان کروی به خود می گیرد. پیوند دی سولفید (-S-S-) غالباً وقتی که سیستئین یا سیستین جزئی از سلسله اسید آمینه ای است، دیده می شود. مهمترین نیرویی که در تشکیل و پایداری ساختار سوم دخیل است، نیروی هیدروفوبیک است. پروتئین های ساده پروتئینهای هستند که از هیدرولیز آنها فقط اسیدهای آمینه بدست می آید و خود به دو دسته یعنی پروتئینهای کروی و رشته ای تقسیم میشوند. به دو شکل فیبری و کروی وجود دارند که نوع فیبری از مهمترین پروتئین های حیوانی بوده که غیر محلول و مقاوم به هضم آنزیم های پروتئولیتیک^{۱۳} می باشند؛ این پروتئین در ساختمان پشم و مو و سم و بافت های اتصال دهنده، ناخن و استخوان ها وجود دارد مانند کلاژن و کراتین؛ نوع کروی در آب املاح نمکی ضعیف، اسید ها، باز ها، اتانول محلول بوده و شامل آنزیم ها و پروتئین های اتصال دهنده اکسیژن، هورمون ها و... می باشد مانند آلبومین و هیستون ها. (ringia garrett et al., 2011)

۱-۳-۴- ساختار چهارم:

اگر چند زنجیره پلی پپتیدی مستقل در کنار هم پیوند بخورند و یک کمپلکس بزرگتر را تشکیل دهند در این صورت پروتئینی حاصل خواهد شد که خواص جدید نسبت به حالت جدا از هم رشته ها خواهد داشت (پروتئین اولیگومریک^{۱۴}). بسیاری از پروتئین ها در بدن از نوع کمپلکس می باشند. هموگلوبین ۴ زنجیر، کلاژن ۳ زنجیر و علاوه بر آن ممکن است برخی از پروتئین ها دارای یک گروه پروستتیک هم باشند که اسید آمینه نباشد ولیکن برای فعالیت آن پروتئین مورد نیاز و ضروری باشد. گروه های پروستتیک ممکن است کربوهیدرات یا متال هم باشد (پروتئین ترکیبی). به طور کلی ریشه های R زنجیر های پلی پپتیدی بین هم از طریق پیوند های ضعیف شیمیایی به یکدیگر متصل و در کنار هم قرار گیرند و تفاوت آن با ساختمان نوع سوم این است که در ساختمان نوع سوم پیوند های ضعیف بین ریشه های R یک زنجیر پلی پپتیدی صورت می گرفت ولی در ساختمان نوع چهارم این پیوند ها بین دو زنجیر R جداگانه می باشد. مشاهده شده که در بیشتر آنزیم ها واحد های تشکیل دهنده مولکول آنزیم کاملاً به هم وابسته اند به طوری که تغییر جزئی در روی یکی از آن ها ساختمان فضایی واحد های دیگر را هم به هم می ریزد و در نتیجه ساختمان فضایی مولکول آنزیم تغییر می یابد. روش های تعیین ساختار پروتئین کشف ساختار سوم و چهارم یک پروتئین راهنمای بسیار مهمی برای تعیین کارکرد این پروتئین است. از روشهای معمول می توان به پراش اشعه ایکس و تشدید مغناطیسی هسته^{۱۵} اشاره کرد. این دو روش اطلاعات اتمی خوبی درباره ساختار پروتئین مورد نظر جمع آوری می کنند (harper, 2009).

13-ptoteolytic

14-oligomeric

15-NMR

۱-۳-۵- عوامل متعددی ساختار های نوع سوم و چهارم را پایدار می کنند:

ترتیب های رده بالاتر ساختار پروتئینی به طور عمده و اغلب منحصرًا توسط برهم کنش های غیر کووالانسی پایدار می شوند. مهم ترین آنها بر هم کنش های آبگریز هستند که زنجیره های جانبی آمینواسیدی را که دارای بیشترین خاصیت آبگریزی هستند به درون قسمت داخلی پروتئین می رانند و بدین ترتیب آن ها را از آب دور می کنند. سایر برهم کنش هایی که به ساختار پروتئینی پایداری می بخشند شامل پیوند های هیدروژنی و پل های نمکی بین کربوکسیلات های مربوط به اسید آسپارتیک و گلوماتیک و زنجیره های جانبی با بار مخالف مربوط به رزیدوهای پروتونه لیزیل، آرژینیل و هیستیدیل می باشند. هرچند این برهم کنش ها به خودی خود نسبت به یک پیوند کووالانسی با قدرت $82/122 \text{ Kcal/mol}$ ، ضعیف هستند- ولی در مجموع به علت تعداد زیاد درجه بالایی از پایداری به آرایش فضایی پروتئینی فعال از نظر زیست شناختی اعطا می کنند. برخی پروتئین ها حاوی پیوند های دی سولفید کووالانسی هستند که گروه های سولفیدریل مربوط به رزیدوهای سیستمین را به هم متصل می کنند. تشکیل پیوند های دی سولفیدی مستلزم اکسیداسیون گروههای سولفیدریل مربوط به سیستمین بوده و نیازمند اکسیژن است. پیوند های دی سولفیدی درون پلی پپتیدی باعث پایداری بیشتر آرایش فضایی خمیده مربوط به یک پپتید می شود، در حالی که پیوند های دی سولفیدی بین پلی پپتیدی ساختار نوع چهارم پروتئین های اولیگومریک خاص را پایدار می کنند (Richardson et al., 1992).

۱-۴-۱- دگرگونی^{۱۶} پروتئین:

ساختمان دوم، سوم و چهارم پروتئین ها به وسیله پیوند های ضعیف پایدار می باشد، اگر این ساختمان پایداری خود را از دست بدهد و تغییر شکل فضایی پیدا کند پروتئین دچار دگرگونی گردیده و فعالیت زیستی خود را به طور برگشت پذیر از دست می دهد زیرا که با وجود دگرگونی ساختمان دوم و سوم و چهارم، ساختمان اول پروتئین پایدار باقی مانده است. اما اگر پروتئین ساختمان اول خود را نیز از دست بدهد دگرگونی به صورت برگشت ناپذیر صورت گرفته است (devlin and harwood, 2002).

مهمترین عواملی که باعث دگرگونی پروتئین ها می شود عبارتند از:

۱-۴-۱-۱- درجه حرارت بالا:

حرارت باعث از بین رفتن پیوند های ضعیف مثل پیوند هیدروژنی و پیوند هیدروفوب می شود و در صورت پایین آوردن درجه حرارت، پروتئین به حالت اولیه خود برگشته و ماهیت خود را به دست می آورد. ولی اگر درجه حرارت از حد معینی تجاوز کند (این حد برای پروتئین های مختلف متفاوت است) ممکن است که در ساختمان اول پروتئین تغییراتی برگشت ناپذیر حاصل شود (lehninger, 2008).

۱-۴-۲- اسید و بازها:

اسیدها و بازها با پروتئین ها ایجاد پیوند های یونی می کنند که اگر این پیوند ها خیلی قوی باشند پروتئین ماهیت خود را به طور برگشت ناپذیر از دست می دهد، مثلا در حضور اسید استیک یک پروتئین ماهیت خود را به صورت قابل برگشت و در حضور اسید تری کلرواستیک به طور برگشت ناپذیر از دست میدهد (lehninger, 2008).

۱-۴-۳- حلال های آلی:

حلال های آلی در سرما با پروتئین ها ایجاد پیوند های هیدروژنی می کنند که موجب تغییرات برگشت پذیر ساختمان پروتئین می گردند در صورتی که این حلال ها در حرارت های بالا موجب تغییرات برگشت ناپذیر پروتئین ها می شوند (lehninger, 2008).

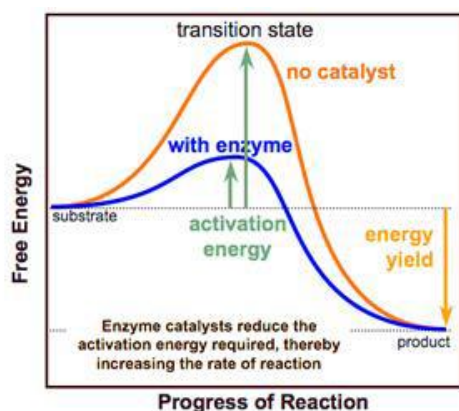
۱-۵- کار با پروتئین ها

شناخت ما از ساختار و عمل بسیاری از پروتئین ها، حاصل مطالعات انجام شده بر روی تعداد زیادی از پروتئین ها می باشد. برای مطالعه جزئیات هر پروتئین، ابتدا ملزم است آن را از تمامی پروتئین های دیگر جدا نمود و همچنین لازم است برای تعیین ویژگی های آنها فن آوری هایی در دسترس باشد. روش های مورد نیاز از شیمی پروتئین مشتق شده که خود قدمتی به اندازه عمر بیوشیمی داشته و نقش مهمی را در تحقیقات بیوشیمیایی ایفا می نماید (Richardson et al., 1992).

۱-۶- آنزیم ها:

آنزیمها پروتئینهای هستند که توسط سلولهای موجودات زنده برای انجام عمل ویژه کاتالیزواکنشهای شیمیایی، اختصاص یافته اند، البته استثناهایی هست مانند آنزیم های ریبوزومی که اساس آنها RNA است. جرم مولکولی آنزیمها از ۱۵۰۰۰ تا ۵۰۰۰۰۰ متغیر می باشد. آنزیمها سرعتی که در آن، واکنشها به حالت تعادل نزدیک می شوند را حداقل ۱۰ برابر نسبت به واکنش بدون حضور آنزیم، افزایش می دهند. کاتالیزورها بطور اعم و آنزیمها بطور اخص دارای دو ویژگی مهم هستند که نباید فراموش شود: اولین ویژگی این است که آنزیم با وجود وارد شدن درواکنش شیمیایی، تغییر نمی کند. ویژگی دوم اینکه: آنزیم، ثابت تعادل واکنش را تغییر نمی دهد و فقط باعث افزایش سرعتی می شود که در آن واکنش به حالت تعادل نزدیک می گردد. بنابراین، یک کاتالیزور باعث افزایش سرعت واکنش می شود ولی خواص ترمو دینامیکی سیستم را، تغییر نمی دهد. نمودار ۱-۱ تاثیر آنزیم بر پیشرفت واکنش را نشان می دهد. اکثر واکنشهای حیاتی بدن بخاطر وجود آنزیمها در دمای پایین بدن قابل انجام هستند، تا تعیین ساختمان و نحوه عمل آنزیمها در تشخیص بیماریها و مکانیسم رشد موجودات زنده تاثیر فراوانی داشته باشد. بسیار از امراض ناشی از فعالیت غیر طبیعی آنزیم ها می باشد، مثلا اندازه گیری فعالیت آنزیم ها در پلاسما، گلبول های قرمز یا نمونه های بافتی در بررسی بعضی از بیماری ها دارای اهمیت است. از آنجائیکه آنزیمها در تمام ارگانیزمهای زنده موجود هستند، در تئوری، انتظار میرود که آنزیمهای فراوانی وجود داشته باشند که پیوسته تولید میگردند؛ در حالیکه از نظر اقتصادی، استخراج آنها ممکن است محدود باشد. از سوی دیگر با پیشرفت دانش مربوط به

خصوصیات آنزیم ها در حلال های غیر آلی و یونی، در سال های آینده بیش از پیش شاهد کاربردهای بسیار متنوع و گسترده ی این بیوکاتالیزورها در صنایع شیمیایی - دارویی خواهیم بود. بر این اساس میزان قابل ملاحظه ای از تحقیقات دارویی به یافتن مهار کننده های خاصی می پردازد که فعالیت این آنزیم ها را تنظیم نماید. از این رو جزئیات مربوط به خصوصیات و نحوه عمل آنزیم ها از دیرباز مورد توجه دانشمندان بوده و امروزه یکی از بحث های مهم در بیوتکنولوژی محسوب می شود. امروزه آنزیمها از نمونه های باکتری و قارچی مخصوصی تولید میگردند. آنزیم ها دارای نقش موثری در توسعه و پیشرفت شوینده های جدید خانگی و صنعتی هستند. مهمترین این آنزیم ها شامل: پروتئاز، لیپاز، آمیلاز و سلولاز می باشند. امروزه علاوه بر پروتئاز؛ لیپاز و آمیلاز نیز، جهت افزایش اثر پاک کنندگی محصولات شستشوی البسه در آب سرد و محصولات پاک کننده صنعتی در pH های پایین تر، مورد استفاده قرار می گیرد. مثل تمام کاتالیزورها، آنزیم ها نه مصرف می شوند و نه در اثر شرکت در یک واکنش دچار تغییر دائمی می شوند. آنزیم ها علاوه بر کارایی بالا، کاتالیزورهایی بسیار انتخابی هستند برخلاف کاتالیزورهای مورد استفاده در شیمی، آنزیم ها هم برای نوع واکنش کاتالیز شده و هم برای یک سوبسترای خاص یا یک مجموعه کوچک از سوبستراهایی که ارتباط نزدیک دارند، اختصاصی هستند و معمولاً فقط واکنش مربوط به ایزومرهای فضایی خاص مربوط به یک ترکیب معین را کاتالیز می کنند. از آنجایی که ساختمان آنزیم پروتئینی است فعالیت کاتالیتیکی آن به کونفورماسیون^{۱۷} پروتئین طبیعی آن بستگی دارد به طوری که ساختمان اول دوم سوم و چهارم آنزیم پروتئینی برای فعالیت آنها ضروری می باشند (Palmer, 1981; Segel Irwin, 1993).



نمودار ۱-۱- تاثیر آنزیم بر پیشرفت واکنش

۱-۷- ساختار فضایی آنزیم ها:

در این ساختمان جایگاه های مختلفی یافت می شوند. اتصال اختصاصی سوبسترا به آنزیم از طریق جایگاه اتصال به سوبسترا صورت می گیرد. با این اتصال بخشی از سوبسترا که قرار است تغییر داده شود در جایگاه فعال^{۱۸} یا کاتالیتیک آنزیم قرار می گیرد. در آنزیم های تنظیمی، جایگاه دیگری به نام جایگاه تنظیمی^{۱۹} وجود

17-Conformation
18-Active site

دارد که عوامل تنظیم کننده فعالیت آنزیم به آن اتصال می یابند. با تغییر ساختمان فضایی آنزیم این جایگاه ها ممکن است از بین رفته و یا ایجاد گردند که نتیجه آن تغییر فعالیت آنزیم می باشد.

آنزیمها ساختار پروتئینی دارند. برخی مثل پپسین از پروتئینهای ساده و برخی از پروتئینهای ترکیبی بوجود آمده اند. ساختمان پروتئینی به نام آپوآنزیم^{۲۰} و ساختمان غیر پروتئینی به نام کوآنزیم^{۲۱} معروف است. خاصیت برخی از آنزیمها کاملا اختصاصی است و واکنش بخصوصی را تسریع می کنند. مانند اوره آز که فقط واکنش هیدرولیز اوره را (حتی در غلظت ۰,۱ ppm) کاتالیز می کند و در هیدرولیز متیل اوره یا تیو اوره که ساختمانی بسیار شبیه اوره دارند، دخالتی نمی کند. برخی از آنزیمها عده ای از واکنش های هم نوع را کاتالیز می کنند. عمل کاتالیز در نقاط معینی از آنزیم به نام نقاط فعال صورت می گیرد. آنزیمها پیچیده ترین کاتالیزورها هستند. همانند پروتئین ها که دوساختار ساده و مرکب دارند آنزیم ها را نیز می توان به دو دسته تقسیم کرد، فعالیت تعدادی از آنزیم ها تنها به ساختمان پروتئینی آنها بستگی دارد، در حالی که برخی دیگر از آنزیم ها برای انجام فعالیت کاتالیزوری خود به ترکیبات فعال کننده غیر پروتئینی (کوفاکتورها) نیاز دارند. (Murray et al., 2003).

۸-۱- گروه های پروستتیک، کوفاکتور ها و کوآنزیم ها نقش مهمی در کاتالیز بازی می کنند:

الف- کوفاکتورهایی که تنها شامل یک یون فلزی هستند (گروه های پروستتیک): گروه های پروستتیک توسط الحاق پایدار و محکم به ساختار یک پروتئین به وسیله نیرو های کووالانسی یا غیر کووالانسی مشخص می شوند. مانند: فلاوین مونو نوکلئوتید (FMN), فلاوین دی نوکلئوتید (FAD), Zn, Mg, Na, Fe, Cu, Mn, K, و تیامین پیرو فسفات می باشند. نقش این گونه کوفاکتورها به دو صورت انجام پذیر است: ۱- یون های فلزی نقش یک حدواسط را برای پیوند مولکول های آنزیم با سوبسترا به عهده دارند. ۲- برخی از یون های فلزی، خود در عمل کاتالیز شرکت می کنند از جمله آهن در آنزیم کاتالاز که نقش اصلی را در تجزیه پراکسید هیدروژن انجام می دهد. فلزات شایع ترین گروه های پروستتیک هستند. تقریباً یک سوم کل آنزیم ها که حاوی یون های فلزات محکم متصل شده هستند، متالو آنزیم ها نامیده می شوند. یون های فلزی که در واکنش های ردوکس شرکت می کنند معمولاً با گروه های پروستتیک مثل هم یا تجمعات سولفور آهن ترکیب می شوند. همچنین فلزها ممکن است اتصال و جهت یابی سوبسترا، تشکیل پیوند های کووالانسی با واسطه های واکنش (Co+ در کوآنزیم B12)، یا برهم کنش با سوبسترا را برای افزایش خواص الکتروفیلی (با کمبود الکترون) یا نوکلئوفیلی (غنی از الکترون) تسهیل می کنند (Schlimme, 1990).

ب- کوفاکتورهایی که از یک مولکول ترکیب آلی تشکیل یافته اند: این گونه کوفاکتورها را کوآنزیم می نامند. پیوند کوآنزیم با قسمت پروتئینی آنزیم اغلب از نوع پیوند های ضعیف و کم انرژی است به طوری که

19-regulatory site

20-apo enzyme

21-coenzyme