

المحاضرة السابعة

هضم اللبيدات وامتصاصها ونقلها وتمثيلها و تخزينها

اولا: هضم اللبيدات

يتم هضم الدهون عادة في الأمعاء الدقيقة فأول خطوة في عملية هضم الدهون هي افراز عصارة الصفراء فيتم مزج املاح الصفراء بالدهون حيث يحولها إلى جزيئات صغيرة بنجم و مايكروميتر (1 / m) وهذا ما يطلق عليها بعملية الاستحلاب emulsification وهي تكوين محلول متجانس من المواد الدهنية واملاح الصفراء وبهذا يمكن تسهيل عملية مزج العصارات الانزيمية تتم عملية الهضم بانزيم الليبيز pancreatic lipase الى احأض دهنية وكليسيريدات احادية وكليسيرول. فضلا عن ذلك هناك انزيمات متخصصة لعدد من المواد الدهنية مثل انزيم الليسيثينز lecithinase اذ يتم هضم الليسيثين إلى كليسيريدات أحادية و احماض دهنية وكليسيرول وانزيم الكولسترول استريز cholesterol esterase ووظيفته تحويل الكولسترول الحر cholesterol ester الى كولسترول استر بالاحماض الدهنية.

ثانيا: امتصاص اللبيدات

نتيجة لعملية الهضم تنتج كليسيريدات أحادية وأحراف . عادة جزيئين من الأحماض الدهنية ليبقى الجزيئة الثالثة من الكليسيريدات اللا بذلك كليسيريدات احادية بالنسبة للأحماض الدهنية القصيرة السلسلة اقا . ذرة كاربون تنتقل الى الخلايا الطلائية بطريق التنافذ أو الانتشار الس ن نفس طريقة الأحماض الأمينية والسكريات اي طريق الدم ومنها إلى الوريد البابي والى الكبد (الشكل رقم ٩ - ٩).

بعد عملية هضم الدهون فان أملاح الصفراء bile salts تكون فيما بينها تجمعات كروية منتظمة تسمى المايسيل Micelles قطرها نحو ٢٠ انكستروم وتقدر عدد جزيئات الاملاح لكل مايسيل بنحو ٢٠ - ٥٠ جزيئة تحبط هذه الجزيئات بالمواد الدهنية المهضومة تشمل الكليسيريدات الأحادية والأحماض الدهنية الطويلة السلسلة وبهذه الطريقة يتم نقل المواد الدهنية من تجويف الأمعاء إلى جدارها حيث

تلامس الخلايا المبطنة لها وعند ملامسة المايسيل للجدار تنتقل من خلالها الكلسترينات الأحادية والأحماض الدهنية الطويلة السلسلة الى داخل الخلايا بطريق التنافذ البسيط وتستمر بهذه الطريقة عملية امتصاص الدهون من خلال جدار الأمعاء.

بعد هذه العملية تمتص املاح الصفراء عن طريق الجزء الثالث للامعاء الدقيقة اللفائى fleum ثم إلى الدم ومنه إلى الكبد مرة ثانية ليتم افرازها عن طريق العصارة الصفراء ويطلق على هذه الدورة اسم Enterohepatic circulation. يتم امتصاص الكولسترول على شكل حر nonesterified cholesterol ومع المايسيل اما الكولسترول المرتبط Cholesterol ester الذي يكون نحو ١٠ ٪ من الكولسترول الموجود في تجويف الأمعاء فانه يذهب إلى الأمعاء الغليظة وي طرح خارجا . اما الكولسترول فبعد دخوله الى الخلايا الطلائية يرتبط بالأحماض الدهنية ويكون كوليسترولا مرتبطا بوجود انزيم الا كوليسترول استريز Cholesterol esterase جزء من الكابلومايكرون حيث ينتهي في اللمف.

في داخل الخلايا الطلائية تتحلل الكلسترينات الأحادية ايضا بفعل انزيم الليبيز الموجود في الخلايا فينتج احماض دهنية وكليسيرول. ويعاد مرة ثانية تكون الكلسترينات الثلاثية من الأحماض الدهنية والكالسيروول في الشبكة الاندو بلازمية الملساء Smooth surfaced endoplasmic reticulum وفي داخل هذه الشبكة ايضا بوجود النفوسفوليبيدات والكولسترول تتجمع بشكل كريات globules ثم تغلف بالبروتين لتنتج مايسى بالكايلومايكرون Chylomicron وهذه الأغلفة البروتينية تمنع تلاصق هذه الكتل بعضها مع بعض وبهذا تبقى معلقة ومن الخلايا تنتقل إلى الأوعية اللمفاوية lymph vessel ومنه الى القناة اللمفاوية الصدرية Thoracic duct لتصب في الدم قريبا من القلب عن طريق الوريد تحت الترقوة الأيسر left subclavian vein (انظر الشكل ٩ - ١٠)

ثالثا: تمثيل اللبيدات Lipid Methabolism

تعتبر الدهون مصدرا رئيسا للطاقة اذ أن قيمة الطاقة التي يحصل عليها الجسم من غرام ان من الدهن أكثر من ضعف (٩ سعرات) الطاقة التي يحصل عليها من غرام واحد من الكاربوهيدرات والبروتينات (٤ سعرات) وهذا بعد الدهن مصدرا غنيا مركزا للطاقة. ويخزن الدهن في أماكن مختلفة على شكل Fat depots او أنسجة دهنية تحوي الكلسريدات Triglycerides بشكل رئيس، وعندما يخزن تحت الجلد يسمى النسيج الدهني ب Adipose tissue. وهناك مركبات أخرى مكونة للدهون توجد في الأنسجة المختلفة وفي الدم ، وهي الفسفوليبيدات والكليكوليد والستيروولات التي لها وظائف اخرى تركيبية في الأنسجة المختلفة.

ليبيدات الدم Blood lipids

توجد الدهون في الدم على ثلاثة صور هي الكلسريدات والكولسترول والفسفوليبيدات (الدهون الفوسفاتية) يزداد تركيز هذه الدهون المختلفة نتيجة تناول الغذاء الى حد بعده يرجع إلى وضعه الطبيعي نتيجة عملية التمثيل وهي بشكل رئيس أكسدة الدهن او خزنه او نتيجة فقده او افرازه عن طريق الجهاز الهضمي وبهذا تكون هذه العملية شبيهة ومتوازية مع ارتفاع وجود وتمثيل الكاربوهيدرات في الجسم. ويتغير تركيز الدهون في الدم دائما فيزداد عند امتصاصها من الأمعاء او بوساطة بنائها وتمثيلها Synthesis او بانحلالها من الأنسجة الدهنية الى الدم، على حين يقل تركيزها عند ماتخزن في الأنسجة الدهنية او أكسدتها لتحرير الطاقة او عن طريق تمثيلها لانتاج الأنسجة الجسمية المختلفة وجدار الخلايا والأنسجة العصبية وغيرها، وكذلك نتيجة لفقدها . أن التركيز الطبيعي ومستوى الصوم Normal fasting level للدهون الموجودة في الدم هو نحو ٥٠٠ ملغرام / ١٠٠ مللتر دم موزعة كما يأتي:

نوع الليبيدات	التركيز ملغرام/١٠٠ مللتر دم
الكلسريدات الثلاثية	١٦٠
كولسترول	١٨٠
دهون فوسفاتية	١٦٠
المجموع	٥٠٠

وعادة تمثل هذه المكونات مادة البروتينات الدهنية Lipoproteins فتحيط طبقة من البروتين هذه المكونات حيث تكون جسيمات البروتينات الدهنية Lipoprotein particles ويكون بروتين الجسيمات حوالي ٢٠٠ ملغرام / ١٠٠ مللتر دم ، ويكون الوزن الكلي لمسرات

البروتينات الدهنية نحو ٧٠٠ ملغم لكل ١٠٠ ملتر دم، ويكون نوعه الفا ويستأ كلوبيولين B - globulin % حيث تنتقل الدهون في الدم بوساطتها.

انواع البروتينات الدهنية Types of Lipoproteins

الجدول ١٠-١ يوضح الأنواع المختلفة للبروتينات الدهنية وهي:

١- الكايلومايكرون Chylomicron

وقد سبق أن تكلمنا عنها في عملية امتصاص الدهون تكون قليلة الكثافة تتكون معظمها من الكلسريدات الثلاثية (٨٠-٩٠ %) التي مصدرها خارج الجسم بعد عملية الهضم exogenous triglycerides مع كمية قليلة من البروتين كحامل carrier.

٢- البروتينات الدهنية قليلة الكثافة جدة (VLDL) Very Low Density Lipoprotein

تنتقل كميات كبيرة من الكلسريدات الثلاثية ايضا نحو ٢٠-٨٠ % ومصدرها داخلي endogenous وتتكون في الكبد من الدهون الداخلية وتنتقل الدهون إلى الخلايا والانسجة الدهنية.

٣- البروتينات الدهنية المتوسعة الكثافة (IDL) Intermediat Dernity lipoprotein

وتنتقل الدهون الى خلايا وانسجة الجسم وتحتوي على نحو ٣٠% كولسترول وبنكون ايضا داخ في الكبد.

الجدول (١٠-١): البروتينات الدهنية (الليوبروتين) وخصائصها المختلفة

البروتينات الدهنية ذات الكثافة العالية High Density Lipoprotein (HDL)	البروتينات الدهنية ذات الكثافة القليلة Low Density lipoprotein (LDL)	البروتينات الدهنية ذات الكثافة المتوسطة Intermediate Density lipoprotein (IDL)	البروتينات الدهنية ذات الكثافة القليلة جدا Very Low Density lipoprotein (VLDL)	كايلومايكرون Chylomicron	الانواع Types الخصائص Characteristics
١٠-٥ %	١٣-١٠ %	٤٠ %	٨٠-٦٠ %	٩٥-٨٠ %	التركيب
٢٠ %	٥٠-٤٥ %	٣٠ %	١٥-١٠ %	٧-٢ %	الكلسريدات الثلاثية
٣٠-٢٥ %	٢٢-١٥ %	٢٠ %	٢٠-١٥ %	٦-٣ %	الكولسترول
٥٠-٤٥ %	٢٥-٢٠ %	١٠ %	١٠-٥ %	٢-١ %	فوسفوليبيدات
نقل الكولسترول الحر من الخلايا والانسجة الى الكبد حيث هدمها	نقل الكولسترول من الكبد الى الخلايا الجسمية	نقل الكلسريدات الثلاثية الى الخلايا	نقل الكلسريدات الثلاثية الداخلية الى الخلايا	نقل الكلسريدات الثلاثية الغذائية الى خلايا وانسجة الجسم	البروتين
الكبد	الكبد	الكبد	الكبد	خلايا جدار الامعاء	الوظائف
١,٢١٠-١,٠٦٣	١,٠٦٣-١,٠١٩	١,٠٣-١,٠٠	١,٠٠٦-٠,٠٩٥	٠,٠٩٥	مكان التكوين
١٠-٧,٥	٢٠-١٠	٤٠-٢٥	٨٠-٣٠	١٠٠-٧٥	الكثافة
					الحجم بالنانومتر

٤- البروتينات الدهنية قليلة الكثافة (LDL) Lipoprotein

وان هذه البروتينات الدهنية على نحو ٤٥ - ٥٠ ٪ من الكوليسترول ، وبهذا فان كون حوالي ثلثي الكوليسترول الموجود في الدم وتتكون في الكبد ولن - الكوليسترول من الكبد الى الخلايا والأنسجة ولهذا فانه لها دور في تكون ما تصلب الشرايين اي انها تزيد من فرص الإصابة به

٥- البروتينات الدهنية العالية الكثافة (HDL) noprtein

تتميز بان لما كثافة عالية وتحوي نسبة عالية من البروتين وتتكون في الكبد وتنقل الكوليسترول والدهون من الخلايا والأنسجة الى الكبد حيث تصريفه وهدمه وافرازه واذا البروتينات مفيدة من ناحية تقليل فرص الإصابة بمرض تصلب الشرايين protective ضد أمراض القلب والشرايين.

فضلا عن هذه المركبات هناك في الدم كميات من الأحماض الدهنية الحرة (NEFA Nonesterified Fatty Acid) وتنتقل ايضا عن طريق ارتباطها ببروتين اللابيومين Albumin fraction وتركيز هذه الأحماض يتأثر بحركة الدهون من الأنسجة المخزنة Fat depots وما يأتي من دهون عن طريق الامعاء.

رابعاً: تخزين اللبيدات Fat storage

قد يترسب الدهن الموجود في الدم على شكل خزين Fat depots في أماكن مختلفة من الجسم، وعندما يخزن تحت الجلد Subcutaneous layer يطلق عليه النسيج الدهني وهذه الأنسجة تتكون من خلايا دهنية قد تزداد بالعدد وتزداد بالحجم وتستطيع أن تخزن كلسريدات ثلاثية بكمية تقدر بنحو ٨٠-٩٠ ٪ من حجمها.

هناك كميات من الدهون تخزن حول عدد من الأجهزة الداخلية للجسم مثل الكليتين والقلب والرئتين والطحال ووظيفة هذه الدهون فضلا عن انها مخازن دهن تحمي هذه الاجهزة من الصدمات والرضوض او اي اذى خارجي.

المصدر: تغذية انسان، عبد الله محمد ذنون الزهيري، ط٢، ٢٠٠٠.