

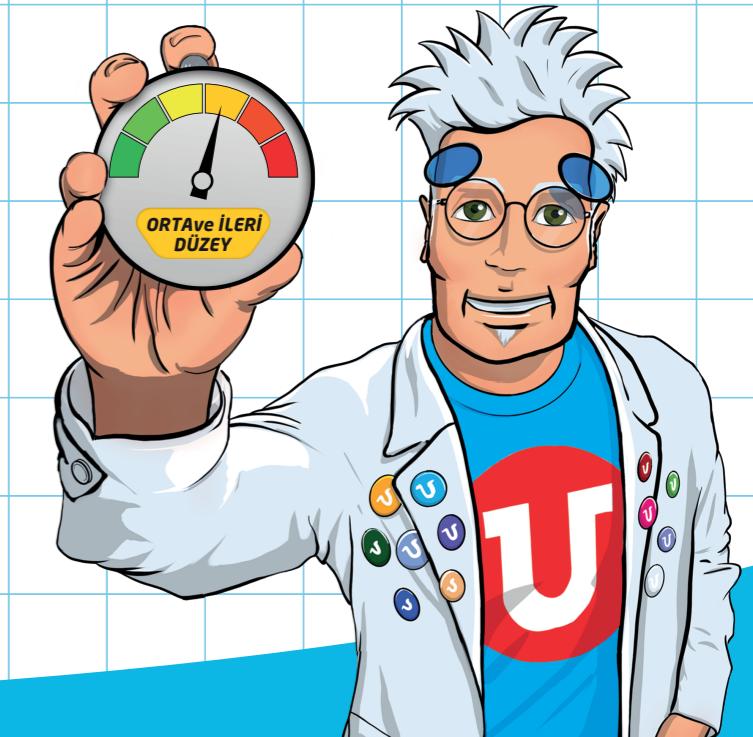
1.ÜNİTE



# TYT Orta ve İleri Düzey Biyoloji Soru Bankası

## Organik Besinler

SEZGIN EROL



# ORGANİK BESİNLER

**Dehidrasyon**

**Hidroliz**

**Karbonhidratlar**

**monosakkaritler**

**Disakkaritler**

**Glikojen**

**Lipitler**

**Proteinler**

**Vitaminler**

# DEHİDRASYON

- Aynı veya benzer yapı birimlerinin(monomer) birleşmesi sonucunda polimer madde ve su oluşması olayına denir.
- Dehidrasyon olayı sırasında su açığa çıkar, ATP kullanılır.

# HİDROLİZ

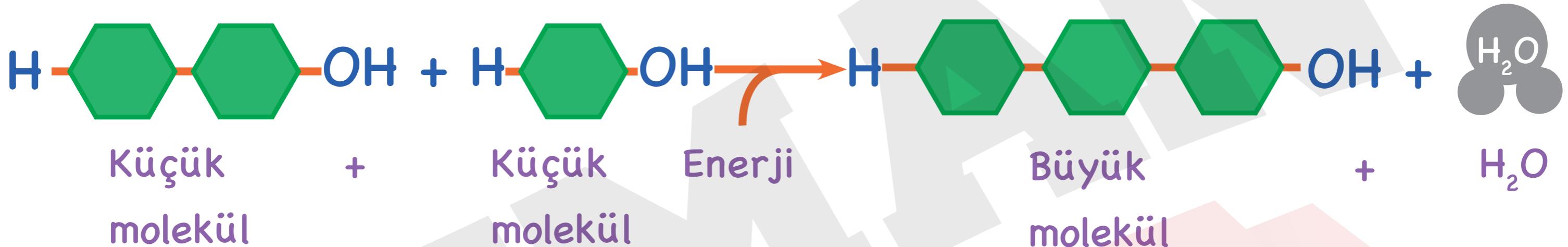
- Polimer bir molekülün su kullanılarak yapı birimlerine ayrılması olayına denir.
- Hidroliz olayında su kullanılır, ATP kullanılmaz.

## Örnek:

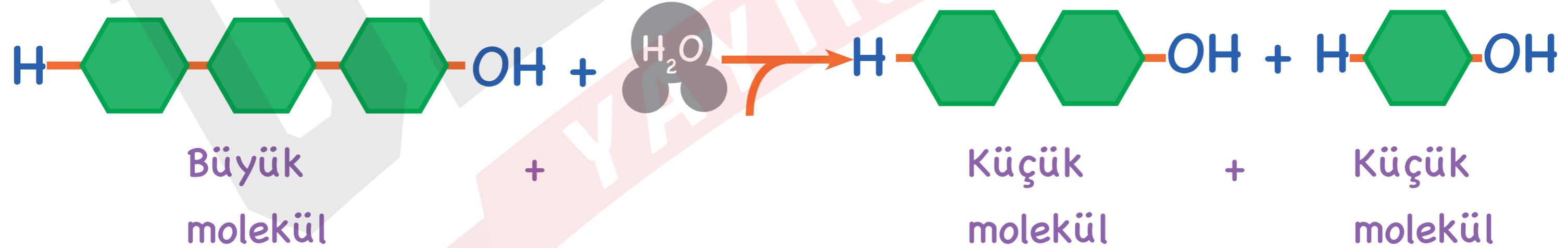
- $\text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O} \longrightarrow \text{Besin} + \text{O}_2$
- $n(\text{Glikoz}) \longrightarrow \text{Nişasta} + (n-1)\text{Su}$
- $\text{Nişasta} + (n-1)\text{su} \longrightarrow n(\text{Glikoz})$
- $\text{Besin} + \text{O}_2 \longrightarrow \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O}$
- tepkimelerinden hangileri dehidrasyon, hangileri ise hidrolizdir?

# ! DİKKAT:

→ Dehidrasyon sentezi



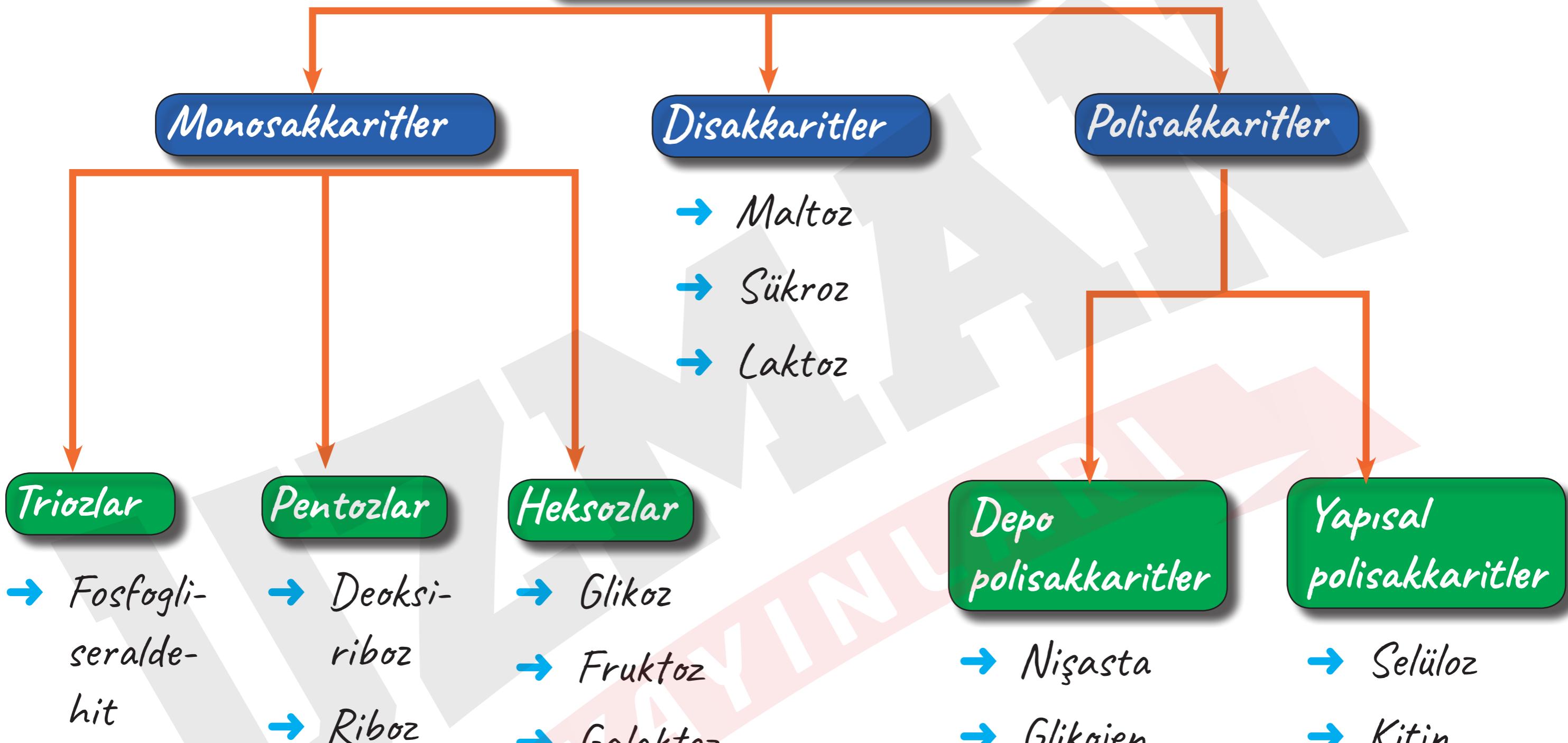
→ Hidroliz



# Karbonhidratlar

- Yapılarında C, H, ve O atomları vardır.
- Bazılarında N atomu da bulunabilir.
- Genel formülleri  $(CH_2O)_n$  şeklindedir.
- Canlılar tarafından 1. Sırada enerji verici olarak kullanılırlar.
- Riboz, deoksiriboz, selüloz, kitin gibi formları yapı elemanı olarak görev alır.

## Karbonhidratların çeşitleri



# MONOSAKKARİTLER ( Tek Şekerliler )

- Glikozit bağı içermezler.
- Monomer yapıya sahiptir.
- Hücre zarından sindirilmeden geçebilir.

# S KARBONLULAR (PENTOZ)

## Riboz

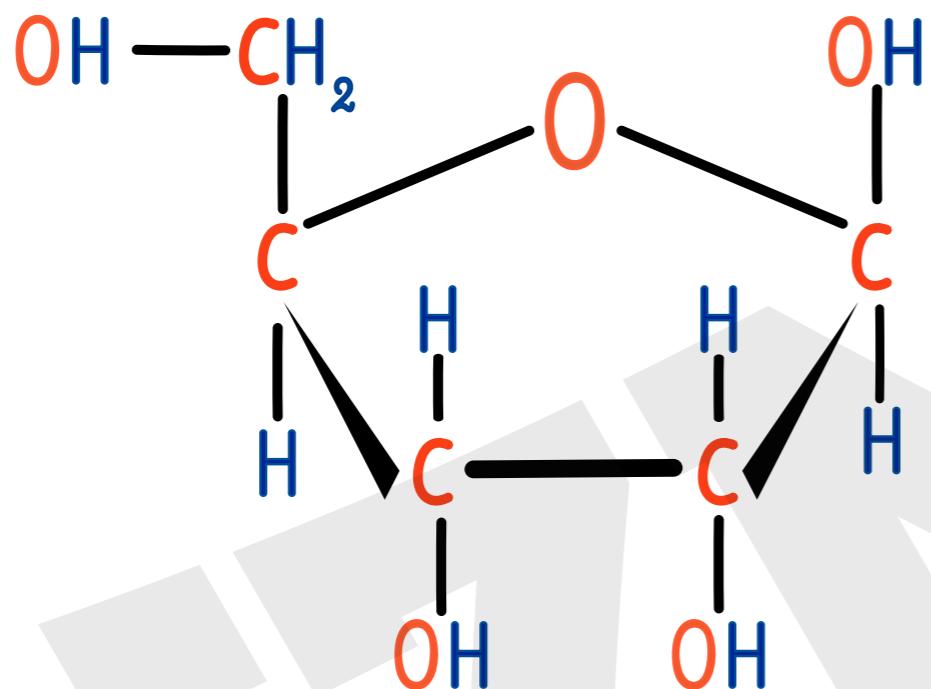
→ RNA ve ATP'nin yapısına katılır.

## Deoksiriboz

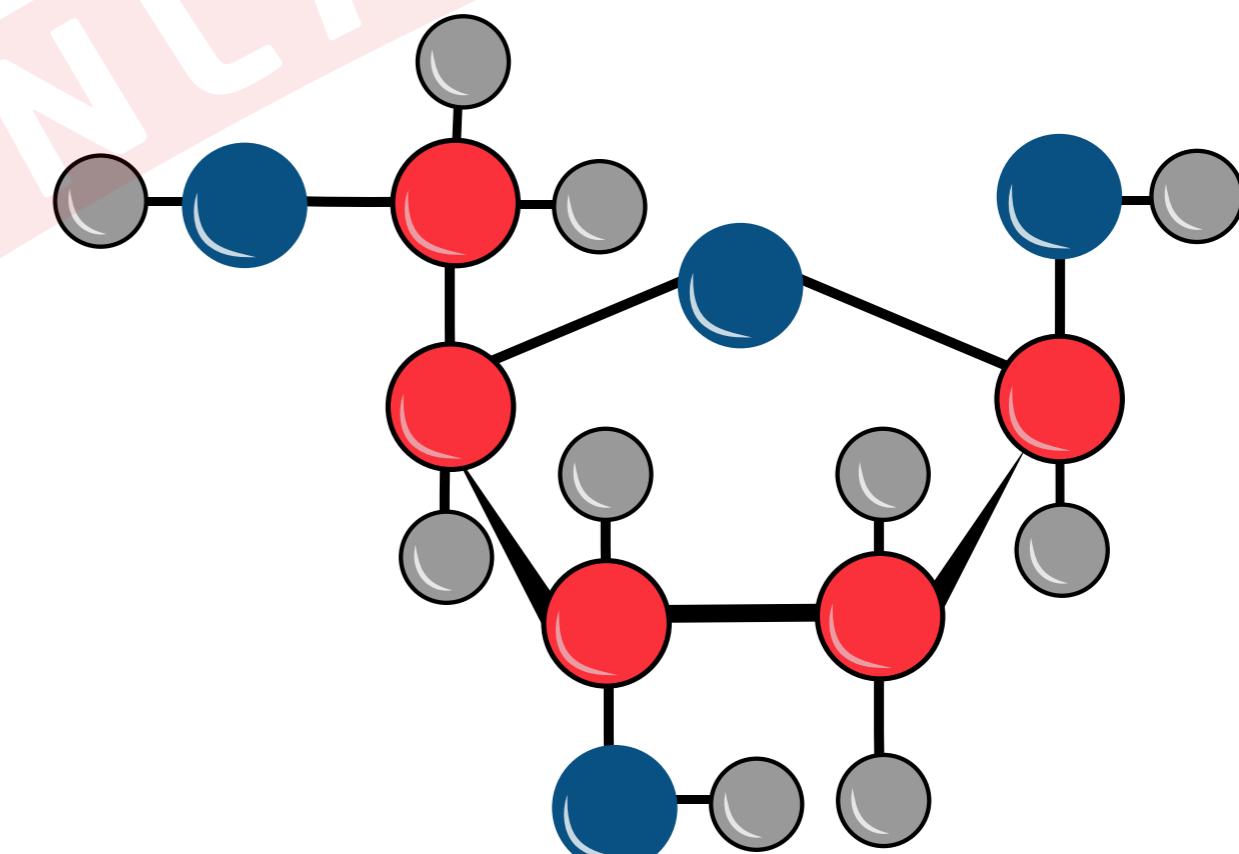
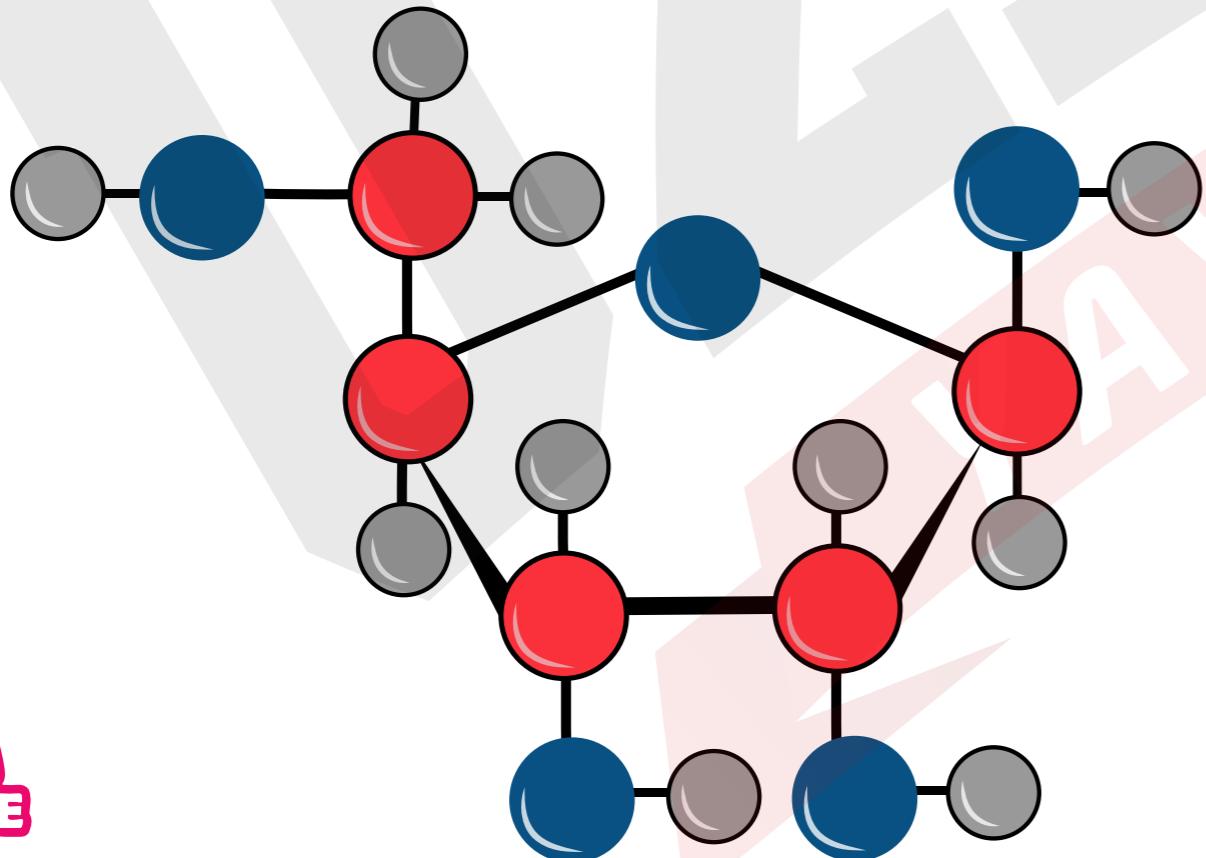
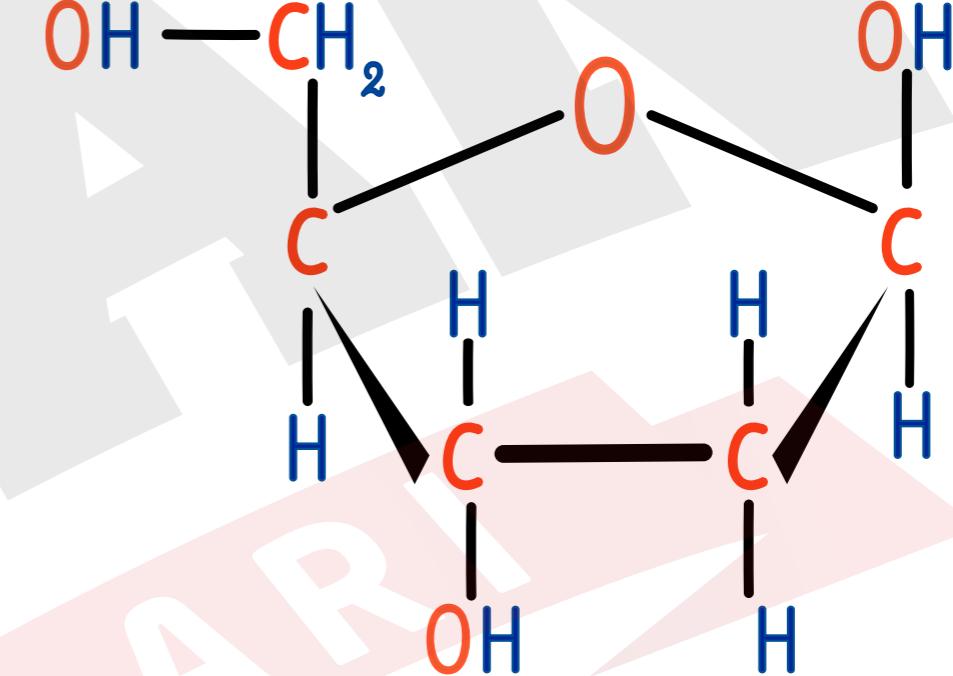
→ DNA'nın yapısına katılır.

→ Ribozdan farklı olarak yapısında bir oksijen eksiktir.

Riboz



Deoksiriboz



# 6 KARBONLULARC HEKSOSZ)

## Glikoz

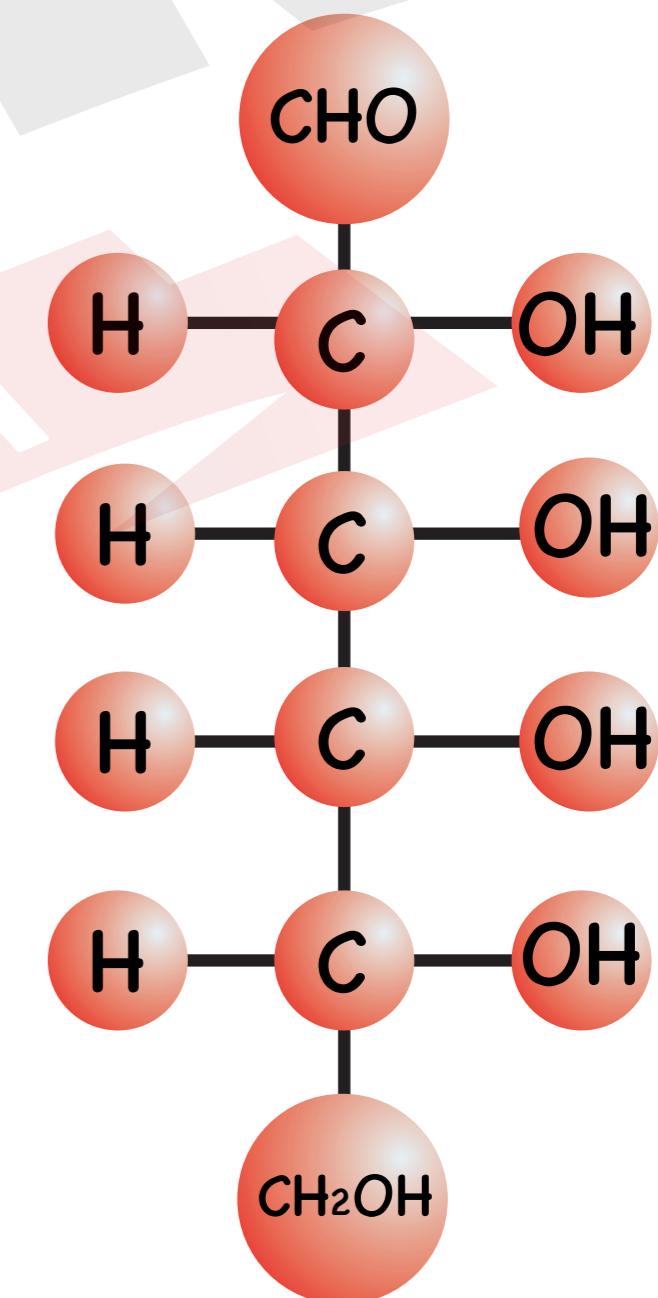
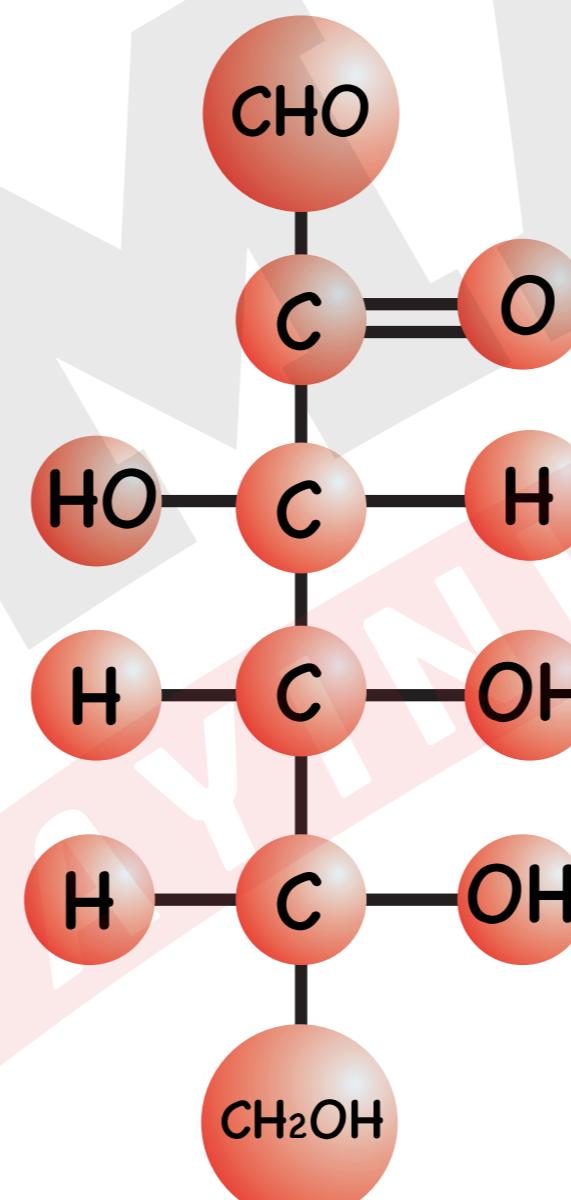
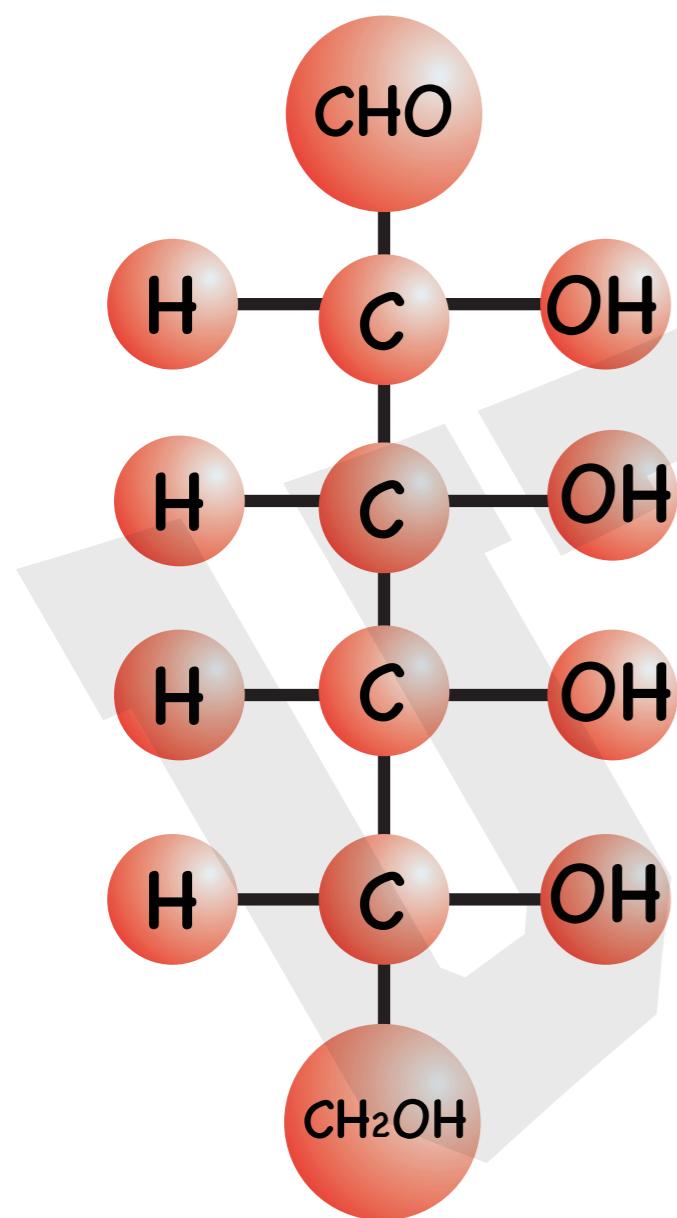
- Üzüm şekeri olarak adlandırılır.
- Kanda ölçüldüğü için kan şekeri olarak adlandırılır.
- Sinir hücreleri sadece glikozdan enerji elde eder.
- Ayırıcı Benedict veya fehling çözeltisidir.
- Bu ayıraçlar ile tuğla kırmızısı renk oluşturur.

## Fruktoz

- Meyve şekeri olarak adlandırılır.
- Bitkiler tarafından sentezlenir.
- Tatlılık derecesi en yüksek olan şekerdir.

## Galaktoz

- Bitkisel ve hayvansal organizmalarda bulunur.
- Memeli hayvanlar vücutlarına aldığı glikozu galaktoza dönüştürebilir.
- Süt şekerinin yapısında bulunur.



# İZOMER

- Glikoz, fruktoz ve galaktoz moleküllerinin kapalı formülleri aynı, uzaydaki şekilleri ise birbirinden farklıdır.
- Böyle moleküllere izomer adı verilir.
- Enerji eldesi tepkimelerinde fruktoz ve galaktoz molekülleri izomeraz enzimi tarafından glikoza çevrilir.

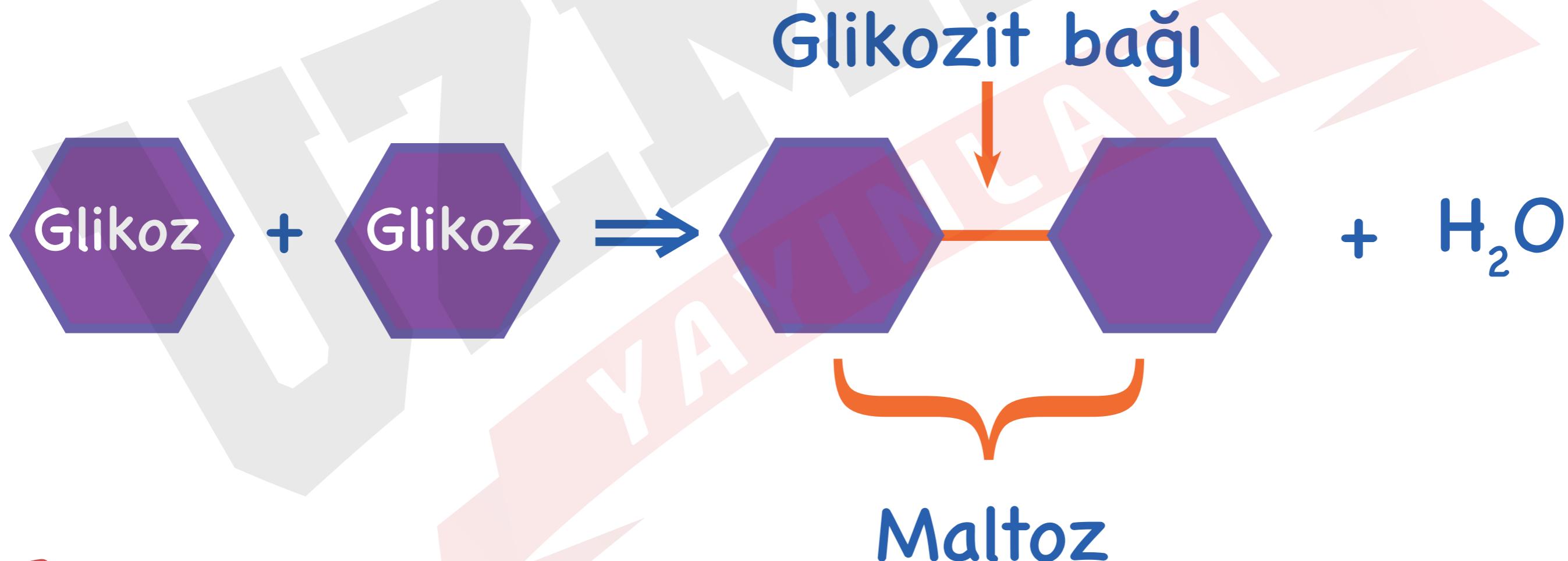
YAYINLARI

# DISAKKARİTLERCİKİŞEKERLİLER

- Kompleks yapılı (büyük) moleküllerdir.
- Sindirilmeden hücre zarından geçmezler.
- Yapılarında glikozit bağı bulunur.

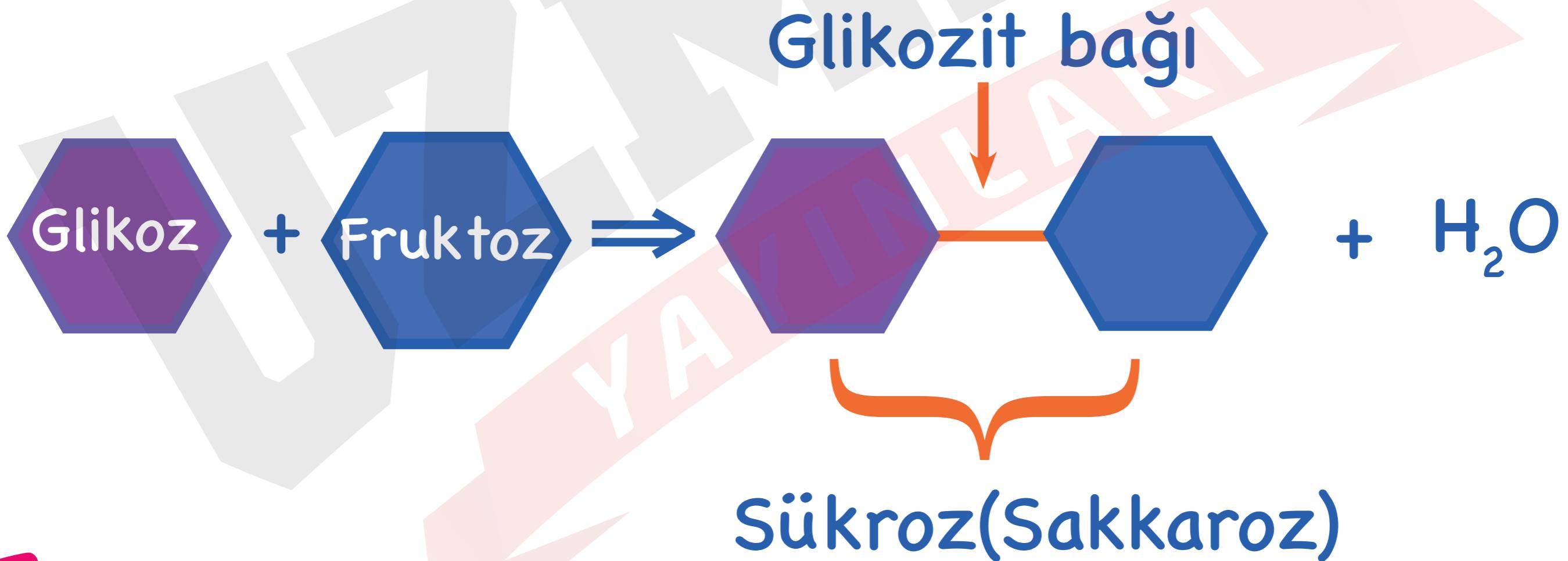
# MALTOZ

- Arpa tohumlarında bulunur.
- Bitkisel kökenlidir.



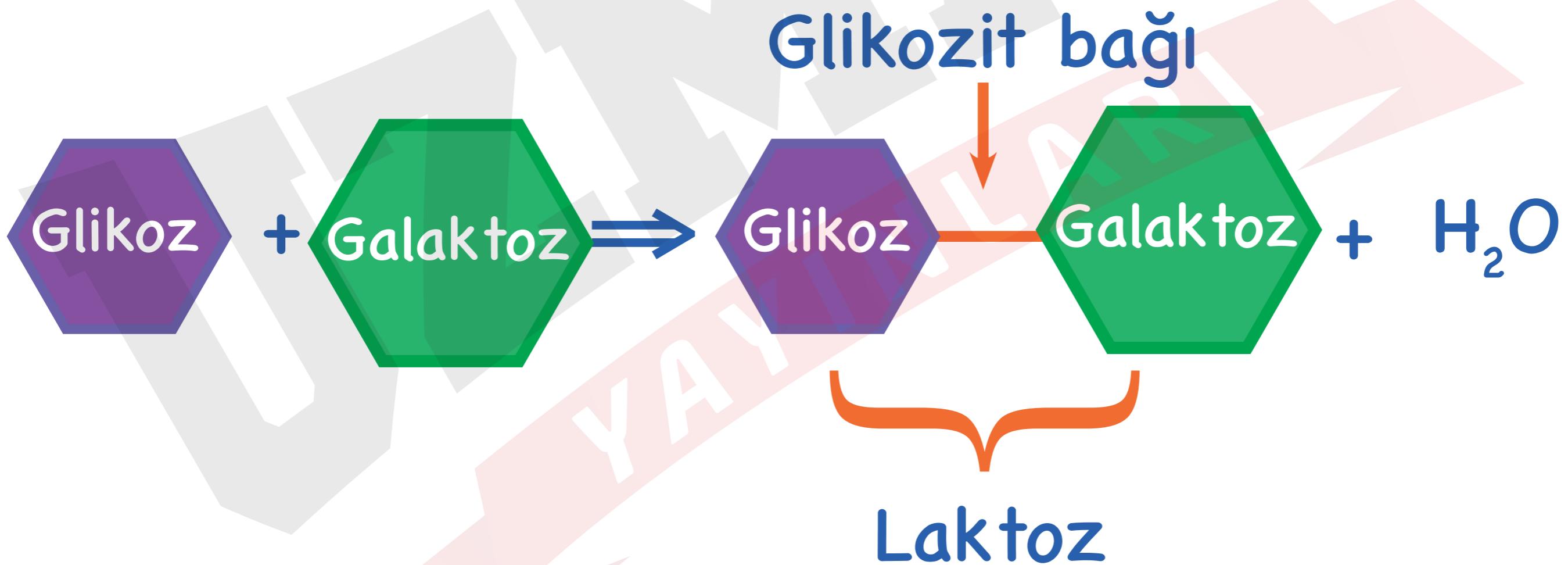
# SÜKROZ (SAKKAROZ)

- Şeker pancarı ve şeker kamışının yapısında bulunur.
- Çay şekeri olarak bilinir.
- Bitkisel kökenlidir.



# LAKTOZ

- Memeli hayvanların sütünde bulunur.
- Yavrular için karbonhidrat kaynağıdır.
- Hayvansal kökenlidir.



# POLİSAKKARİTLER (çok şekerler)

- Çok sayıda glikozun aralarında glikozit bağının kurulması ile oluşur.
- Polisakkaritler canlılarda hem depo maddesi hem de yapısal olarak görev yapar.

(n) Monosakkarit



Polisakkarit + (n-1) H<sub>2</sub>O

# DEPO POLİSAKKARİTLER

## Nişasta

- Bitkilerde fotosentez sonucu üretilen glikozun fazlası nişastaya dönüştürülür.
- Nişasta bitkinin kök, gövde, yaprak, meyve ve tohum gibi organlarında depolanır.
- Patates, pirinç, arpa, buğday ve yulaf gibi besinlerde bol miktarda bulunur.
- Hayvanların besinlerle aldığı nişasta, sindirim kanalında glikoza kadar parçalanır. Açığa çıkan glikozlar kana geçer ve hücrelere taşınır.
- Hayvan hücrelerinde nişasta bulunmaz.

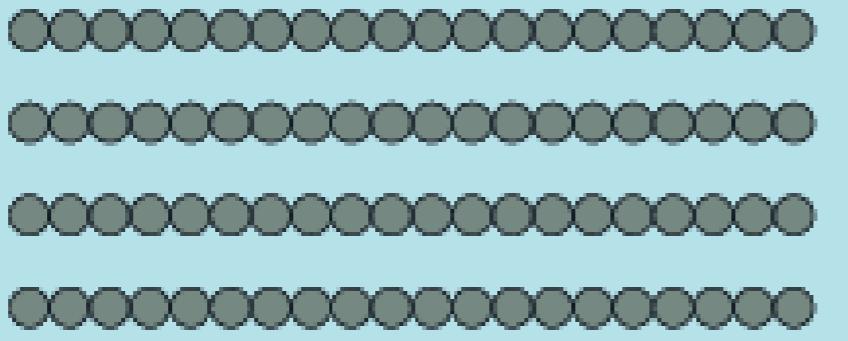
# Glikojen

- Glikozun fazlası bakteri, mantar ve hayvan hücrelerinde glikojene dönüştürüllererek depo edilir.
- İnsanlar besinlerle vücuduna aldığı glikozun fazlasını karaciğer ve çizgili kaslarında glikojen şeklinde depo ederler.
- Açlık durumunda karaciğerdeki glikojen depoları tükenmeye başlar.

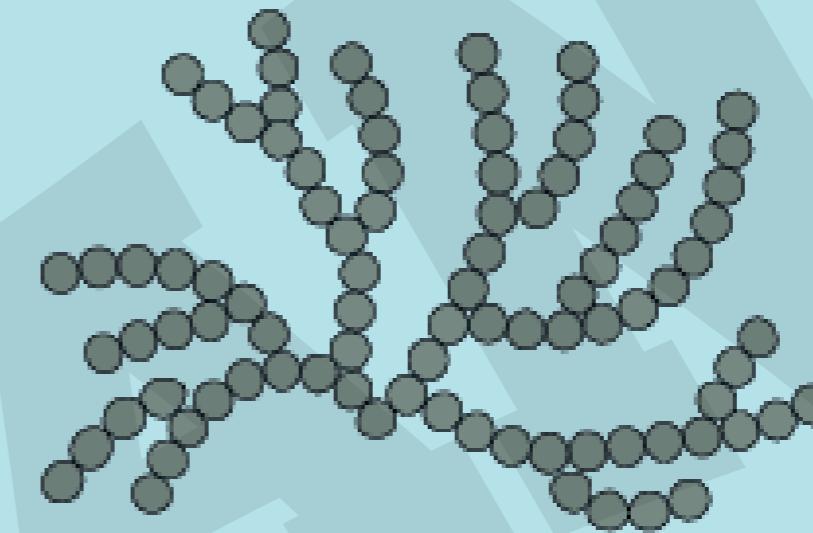
# Yapısal Polisakkaritler

## Selüloz

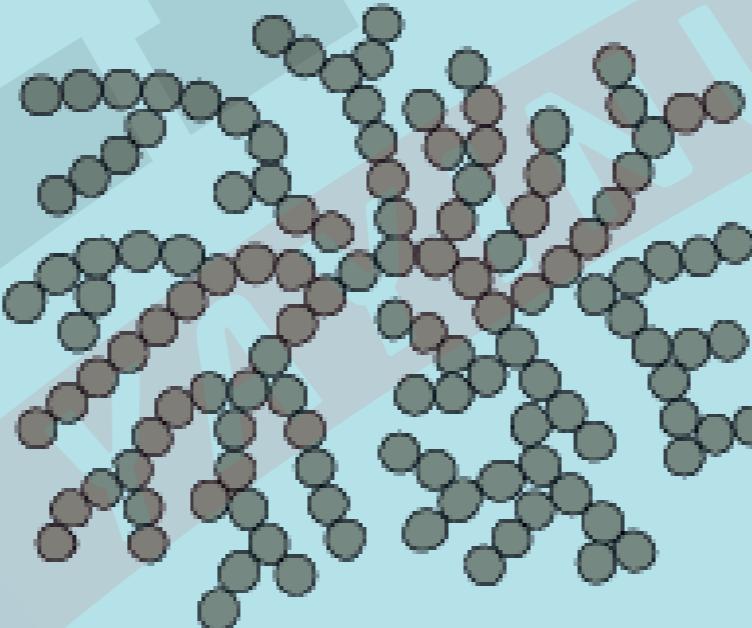
- Bitki hücrelerinin çeper yapısına katılır ve suda çözünmez.
- İnsan ve otçul hayvanlarda selülozu sindiren enzim üretilemez.
- Selüloz bağırsak epiteline değerek mukus üretir. Bağırsağın daha sağlıklı çalışmasını sağlar.
- Mikroorganizmalar sayesinde otçul hayvanlar selülozun yapısındaki glikozu enerji kaynağı olarak kullanabilir.



Selüloz



Nişasta



Glikojen



- Diğer polisakkartlerden farklı olarak yapısında azot içeren bir yan tasır.
- Mantarlarda hücre çeperinin yapısına katılır.
- Eklem bacaklıların dış iskeletinde bulunur.
- Eklembacaklılarda dış iskeletin sert olmasının sebebi, kitinin yapısına kalsiyum karbonat gibi tuzların da katılmasıdır.



# LİPİTLER (YAĞLAR)

- Karbon, hidrojen ve oksijen elementlerinden oluşur. Bazlarının yapısına azot ve fosfor elementleri de katılabilir.
- 2.dereceden enerji verici olarak görev alırlar.
- Suda çözünmezler fakat alkol, eter gibi organik çözücülerde çözünürlür.
- Yapıcı, onarıcı ve düzenleyici görevde sahiptirler.
- Hücre zarının yapısına katılır.

- Yağda çözünen vitaminlerin (A,D,E,K) vücuda alınmasında rol oynar.
- Bazı lipitler, hormon olarak düzenleyici olarak görev alırlar.
- Sinir hücrelerinin etrafında bulunan lipitler, elektriksel yalıtım gerçekleştirir.
- Deri altında ve iç organların çevresindeki depolanan yağ canlıyı soğuktan ve darbelerden korur ayrıca vücutun ısı kaybını önler.
- Göçmen kuşların depo ettikleri yağ, bol enerji ve metabolik su verir, ayrıca hafif olduğu için uçma kolaylığı sağlar.



YAĞLAR

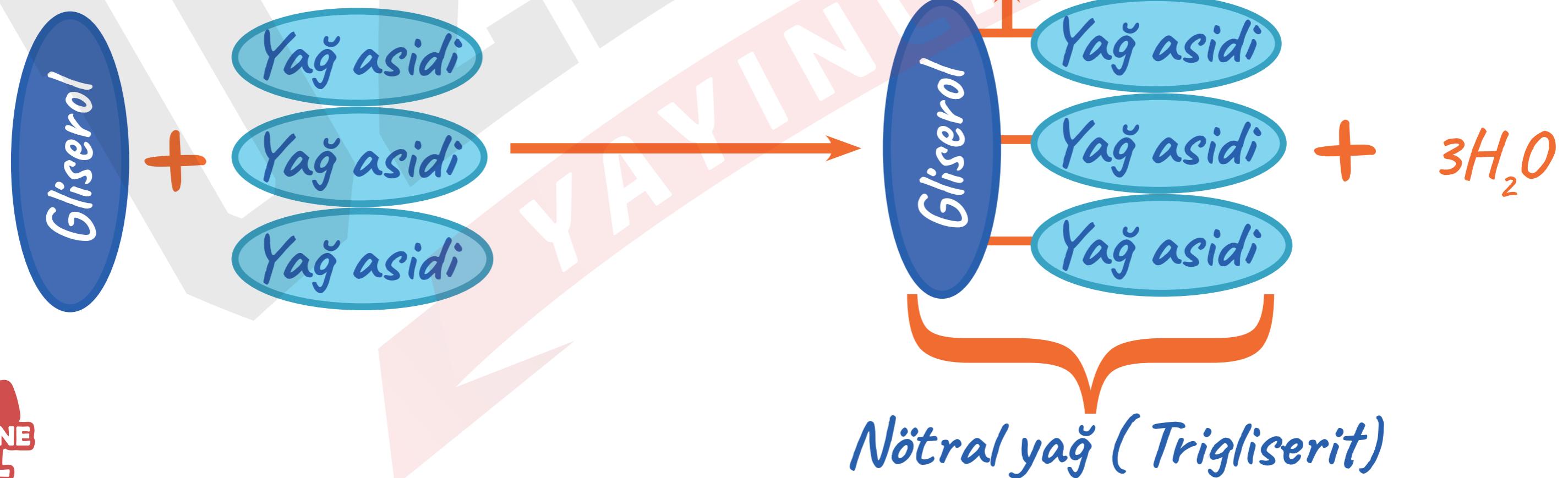
Fosfolipitler

Steroitler

Triglyceritler

# Nötral Yağlar (Trigliseritler)

- Yağ asiti ve gliserol moleküllerin bir araya gelmesiyle oluşan polimer yapılı olmayan büyük moleküllerdir.
- Sentezi sırasında bir molekül gliserol ve üç molekül yağ asidi, esterleşme tepkimesi ile birleşir. Bu tepkime, bir dehidrasyon olayıdır. Tepkimede gliserol ile yağ asitleri arasında üç tane ester bağı kurulur ayrıca üç molekül su açığa çıkar.



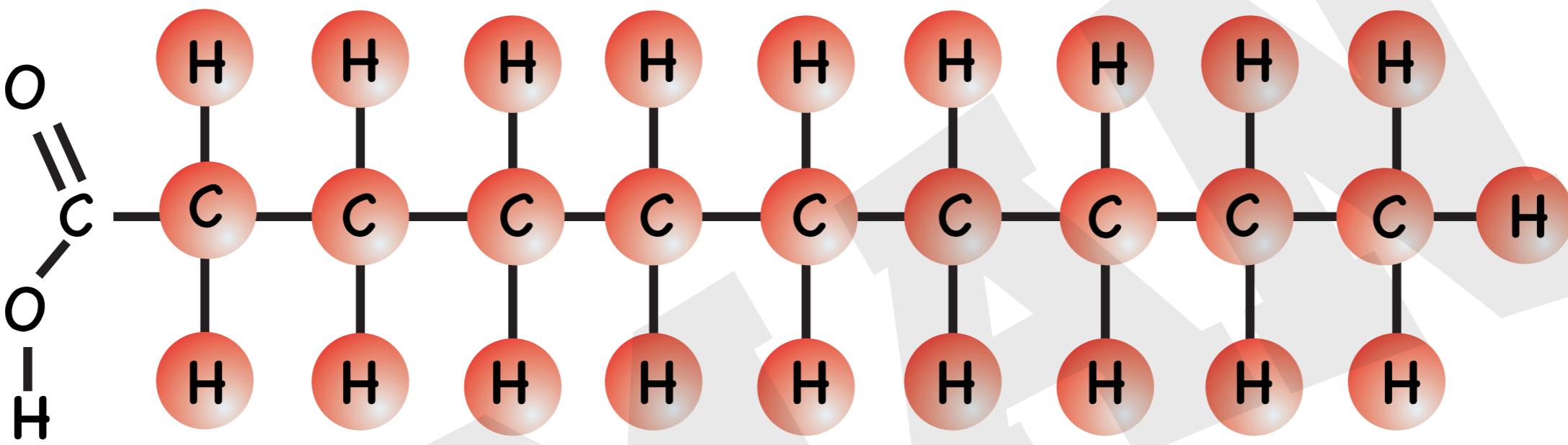
- Yapısına katılan yağ asitleri, doymuş ve doymamış yağ asitleri olarak iki gruba ayrılır
- Doymuş yağ asitlerinde karbon atomları arasındaki tüm bağlar tektir.
- İçyağı, tereyağı vb hayvansal yağların çoğu doymuş yağ olup oda sıcaklığında katı hâldedir
- Doymamış yağ asitlerinde karbon atomları arasında çift bağlar bulunur .
- Zeytinyağı , misir özü yağı, ayçiçeği yağı gibi bitkisel yağlar doymamış yağ olarak adlandırılır ve oda sıcaklığında sıvı hâldedir.

## ! DİKKAT

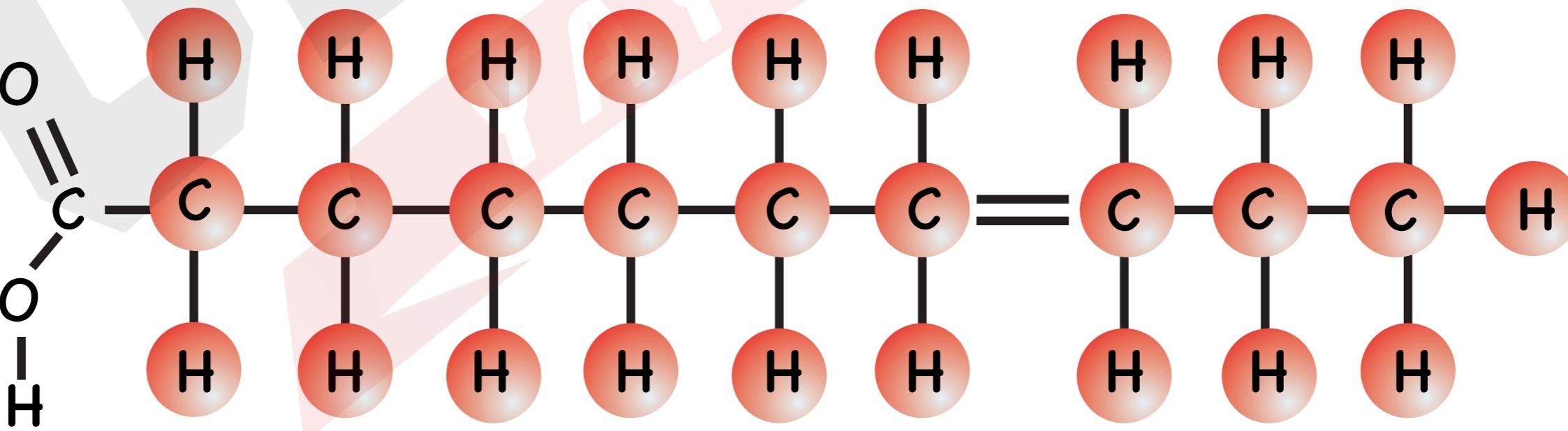
- Bazı yağ asitleri insan vücudunda sentezlenemez ve dışarıdan hazır olarak alınması gereklidir.
- Bu tip yağ asitlerine temel (esansiyel) yağ asitleri denir.



# Doymuş yağ asidi



# Doymamış yağ asidi

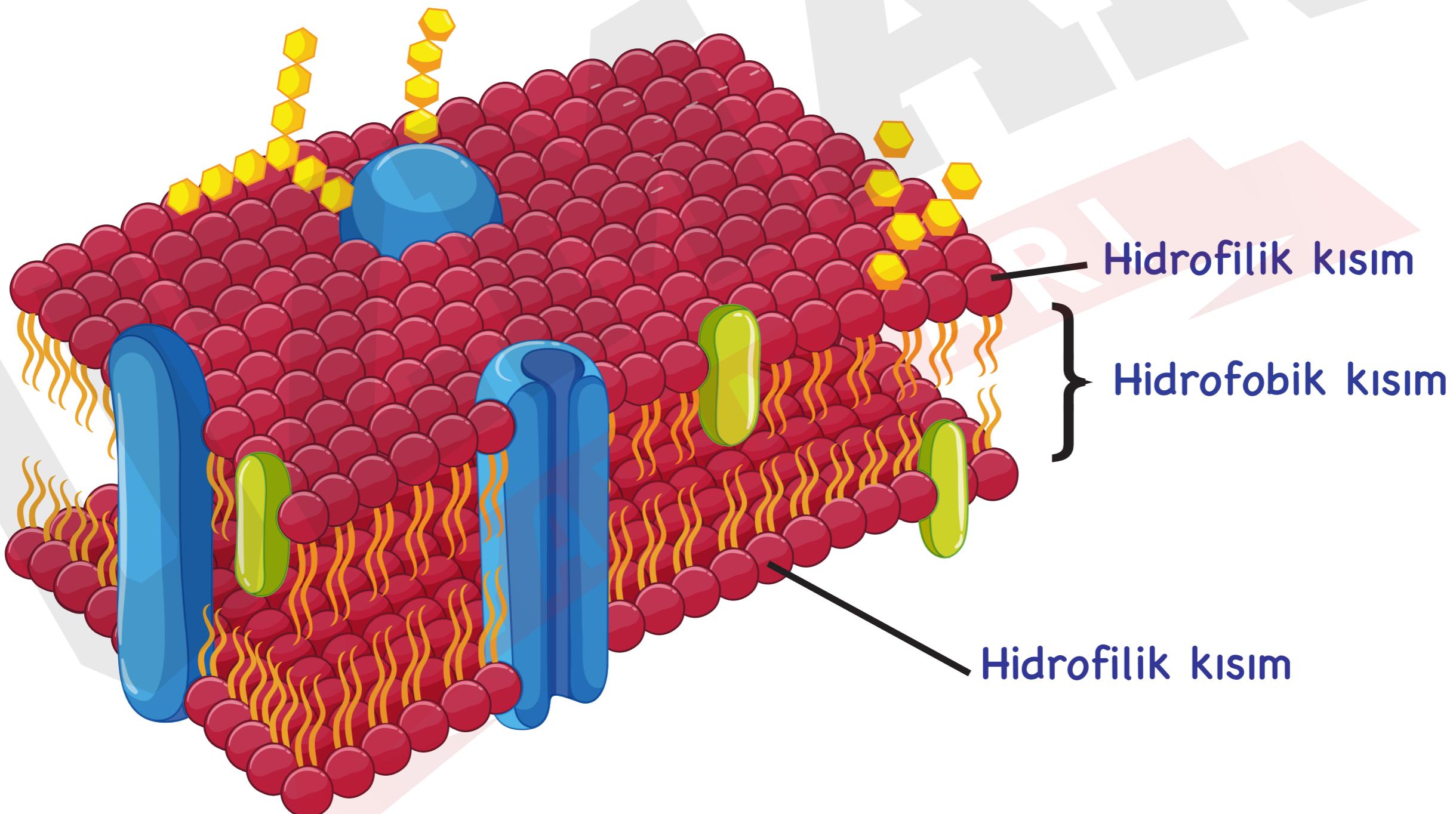


# fosfolipitler

- Gliserole bağlı iki yağ asidi ve bir fosfat grubundan oluşur. Gliserole bağlanan bir fosfat ve azot da bulunur.
- Fosfat grubu; suda çözünür (**hidrofilik**). Yağ asitleri ise suda çözünmez (**hidrofobik**).

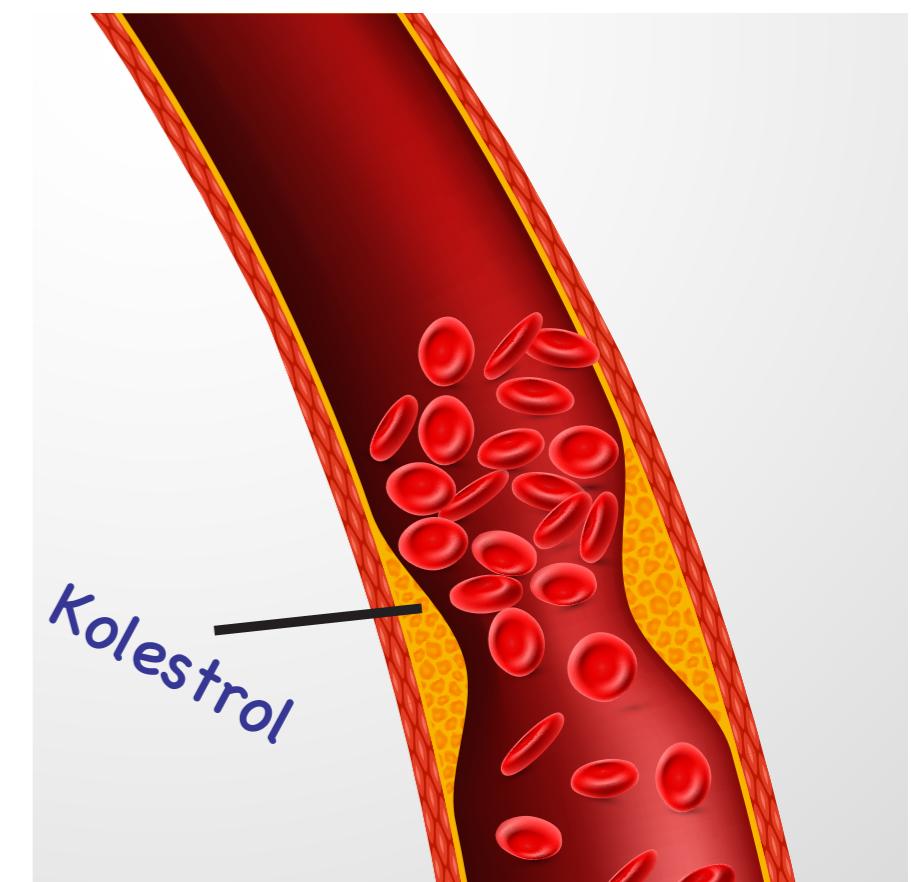


- Hücre zarının temel bileşenidir ve hücre zarında iki tabaka olarak yer alır.
- Proteinlerle birlikte hücre zarını oluşturur.



# Steroitler

- Birbirleriyle kaynaşmış dört adet halka içeren karbon iskeletine sahip yapısal monomer yapılı lipit çeşididir.
- Kolesterol hayvan hücrelerinin zarında bulunur. Zarın akışkanlığını, geçirgenliğini, esnekliğini ve dayanıklılığını arttırmır.
- Sinir hücrelerinde yalıtım görevi yapar.
- Erkek ve dişi eşey hormonlarının (östrojen ve testosteron) öncül maddesidir.
- D vitamini yapımında kullanılır.
- Kolesterol, kortizol hormonu ve safra tuzu üretir.



# ! DİKKAT:

- Margarinlerin elde edilmesinde doymamış yağlar hidrojen ile doyurulur.
- Margarinler trans yağ olarak isimlendirilir.

YAYINLARI

# PROTEİNLER

- Yapılarında karbon (C), oksijen (O), hidrojen (H), azot (N) atomları bulunur. Bazılarında fosfor (P) ve kükürt de (S) bulunabilir.
- Yapı taşıları amino asitlerdir.
- Amino asitlerin dehidrasyonu ile oluşurlar. Amino asitler peptid bağı ile bağlanır.



# Proteinlerin görevleri

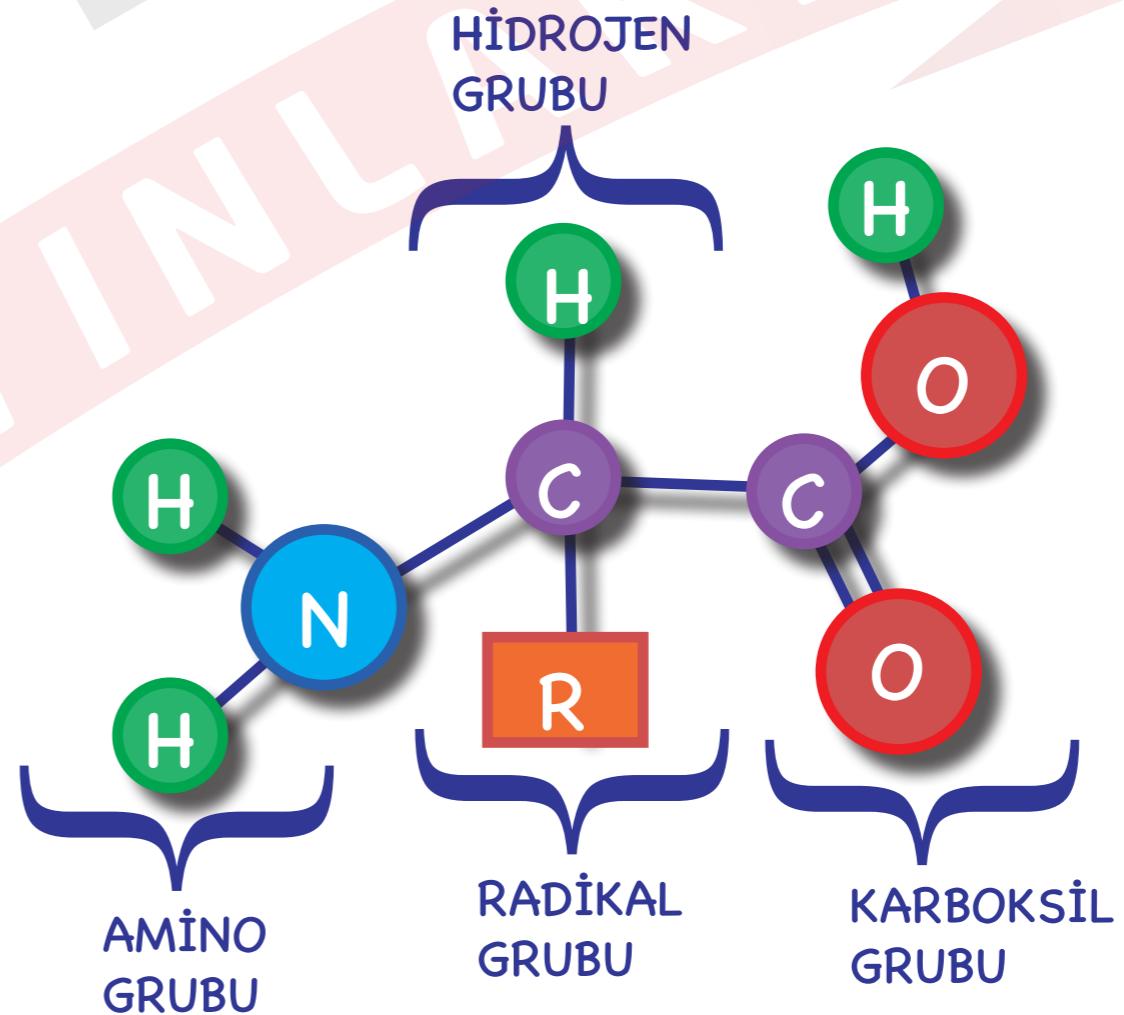
- Canlılarda yapıcı, onarıcı ve düzenleyici olarak görev alırlar.
- 3. dereceden enerji kaynağı olarak kullanılırlar.
- Hücre zarının yapısına katılır(lipoprotein,glikoprotein).
- Enzimlerin ,bazi hormonların ve vücut savunmasını görev yapan antikorların yapısını oluştururlar.
- Kanın ozmotik basıncını ayarlayan albüm, globulin (kan proteinleri) ve hemoglobinın yapısını oluştururlar.
- Çizgili kaslarda oksijen depo eden miyoglobinin yapısını oluşturur.
- Fibrinojenin yapısına katılarak kan pıhtılaşmasında görev alırlar.

- Yıpranan hücrelerin yerine yenilerinin yapılmasında etkilidir.
- Kaslarda kasılıp gevsemeyi sağlayan aktin ve miyozin molekülleri protein yapılarıdır.
- Hücre içi ve dışı sıvıların pH değişimlerini dengelerler.
- Yüksek ve düşük sıcaklık, kuvvetli asit ve bazlar, yoğun tuz, yüksek basınç radyasyon gibi etkenler proteinlerin yapısını bozar. Bu olaya denatürasyon denir.
- Denatüre olmuş bazı proteinler eski hâline dönebilir. Buna renatürasyon denir.



# Amino asitlerin yapısı ve özellikleri

- Tüm canlılarda ortak olarak 20 farklı amino asit bulunur.
- Bilinen 20 çeşit amino asidin 12 çeşidi insanlar tarafından üretilebilir. Fakat 8 çeşit amino asidi üretemezler. Vücutta üretilemeyen ve hazır alınması zorunlu olan amino asitlere temel (esansiyel) amino asitler denir
- Bir amino asidin yapısında, merkezdeki karbon atomuna bağlı; bir hidrojen atomu, bir amino grubu, bir karboksil grubu ve "R" ile sembolize edilen değişken (radikal) grup bulunur.

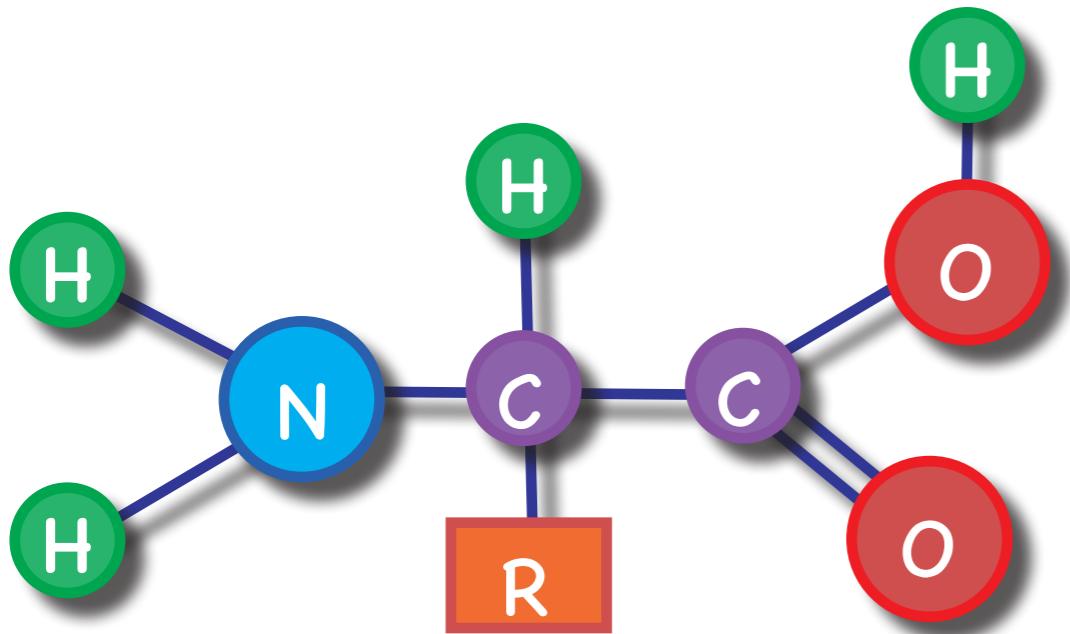


# Canlılarda protein çeşitliliğini ortaya çıkaran özellikler;

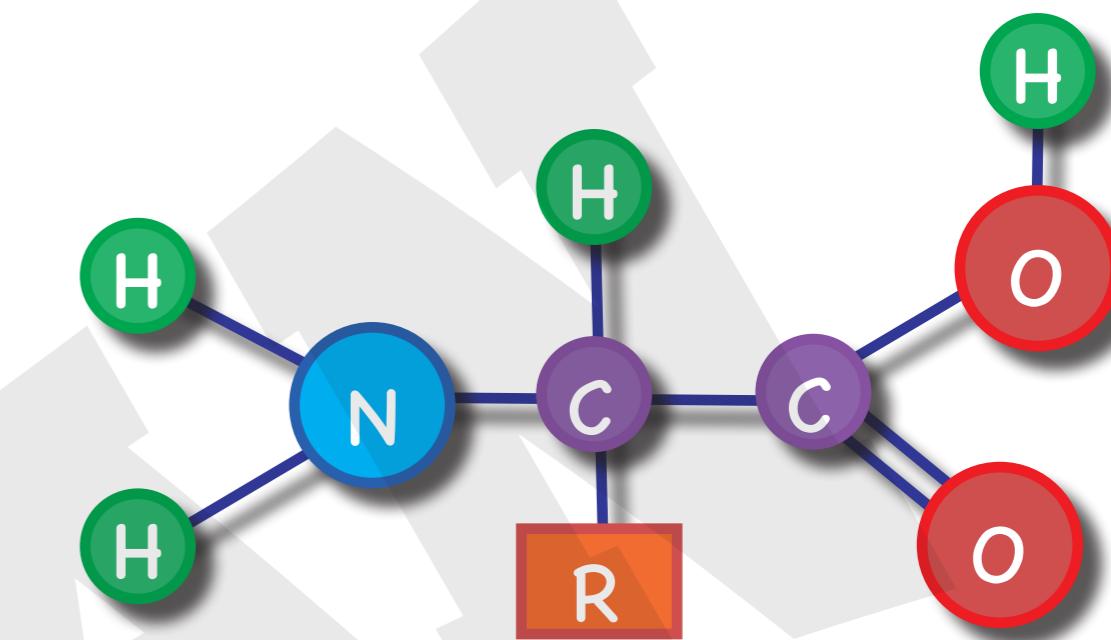
- Sentezinde kullanılan aminoasitlerin ;
- **sayısı**
- **dizilişi**
- **çeşidi**
- **kullanılma oranı**
- **etkilidir.**

## ! DİKKAT

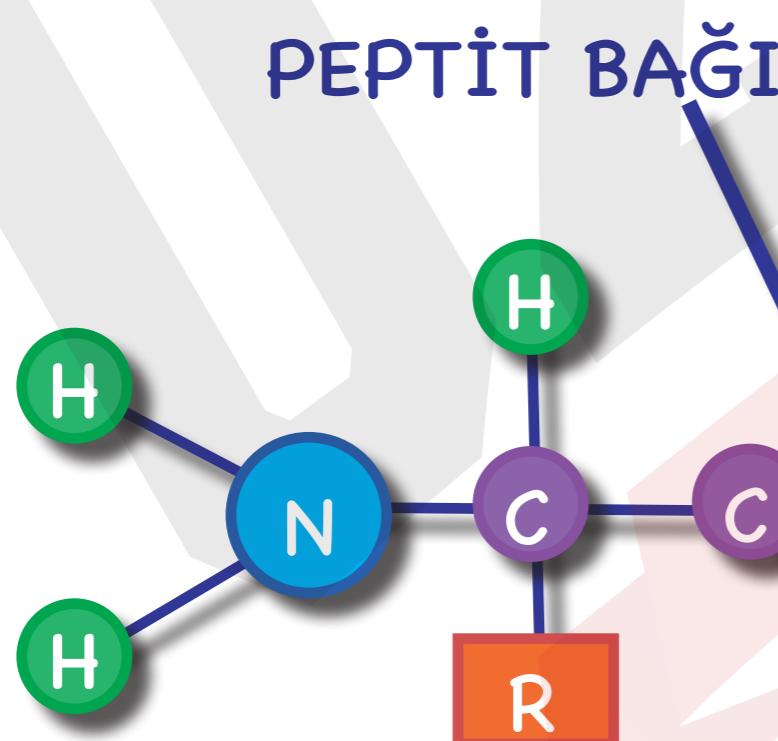
- Protein çeşitliliğinde amino asitlerin bağlanma biçiminin (peptid bağıının) hiçbir rolü yoktur.



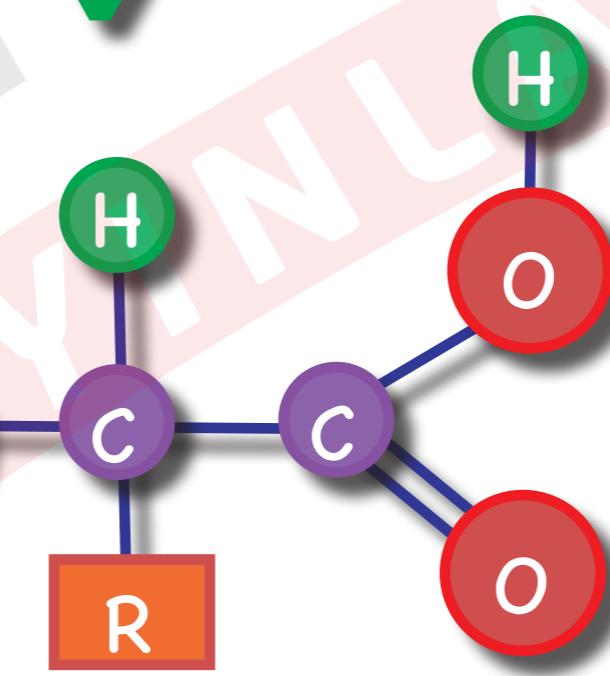
AMİNO ASİT



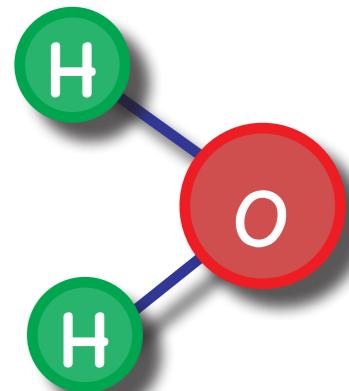
AMİNO ASİT



PEPTİT BAĞI



DİPEPTİT



SU

# Protein yetersizliğinde görülebilecek olumsuzluklar

- Metabolik tepkimelerde aksama olabilir.
- Büyüme ve gelişme olumsuz etkilenir.
- Vücut direnci ve savunması zayıflar.
- Yaralar geç kapanır.
- Kan geç pihtılaşır. Kansızlık görülebilir.
- Zihinsel gelişim geriler.
- Kaslarda kasılma problemleri oluşabilir.
- Vücutta ödem oluşur.

Bazı özellikler	Karbonhidrat	Yağ	Protein
Yapısındaki elementler	C, H, O	C, H, O (Bazlarında N ve P)	C, H, O, N (Bazlarında S ve P)
Monomerleri	Glikoz, fruktoz, galaktoz	Yağ asitleri ve gliserol	Amino asitler
Monomerler arasında oluşan bağ çeşitleri	Glikozit bağı	Ester bağı	Peptit bağı
Enerji verimleri	3 (4,2 Kcal)	1 (9,2 kcal)	2 (4,3 kcal)
Kullanım sırası	1	2	3
Yapıya katılma miktarı	3	2	1



Enerji eldesinde kullanım sırası



İçerdikleri enerji miktarına göre sıralama



Yapıya katılma sırası



Sindirilme kolaylığına göre



# VİTAMİNLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ

- Yapılarında C, H ve O atomları bulunur, bazlarında azot (N) atomu yer alır.
- Enerji vermezler.
- Sindirilmeden kana karışırlar.
- Hücre zarından doğrudan geçebilirler.
- Enzimlerin yapısına katıldıkları için (koenzim) düzenleyicidirler.

- Bazı vitaminler vücuda öncü vitamin (provitamin) olarak alınıp vitamin şekline dönüştürülür.
- Yapıları oksijen, güneş ışığı, ısı, pişirme ve metallerle temas gibi etkileşimler sonucu bozulabilir.
- Bitkiler, ihtiyaç duydukları vitaminlerin tümünü sentezleyebilir, hayvanlar ve insanlar ise sentezleyemedikleri için dışarıdan hazır olarak alırlar.
- Bir vitaminin eksikliği bir başka vitamin ile giderilemez.

## Yağda çözünen vitaminler

C, H ve O elementleri içerir.

A, D, E ve K vitaminleri örnektir.

Fazlası karaciğerde toplanır.

Eksiklikleri geç farkedilir.

## Suda çözünen vitaminler

C, H, O ve N elementleri içerebilir.

B grubu vitaminleri ve C vitamini örnektir.

Fazlası genellikle idrarla dışarı atılır.

Eksiklikleri erken ortaya çıkar.

## Örnek:

Bir tüpte su ile karıştırılan sakkaroz ve nişasta moleküllerinin üzerine, bu moleküllerin sindirimini sağlayan enzimler konulup bekletildiğinde bir süre sonra tüpte,

- I. maltoz,
- II. sakkaraz,
- III. fruktoz,
- IV. amilaz

moleküllerinden hangilerinin bulunması beklenir?

(Not: Amilaz nişastayı, sakkaraz sakkarozu sindiren enzimdir.)

- A) I ve II
- B) I ve III
- C) II ve IV
- D) I, II ve III
- E) I, II, III ve IV

## Örnek:

Sağlıklı bir diyette yağdan gelen enerjinin %30'u aşmaması önerilir. Hayvansal besinlerin bulunduğu diyetteki yağ oranı, tahıllara dayalı diyetlerden daha yüksektir.

**Buna göre,**

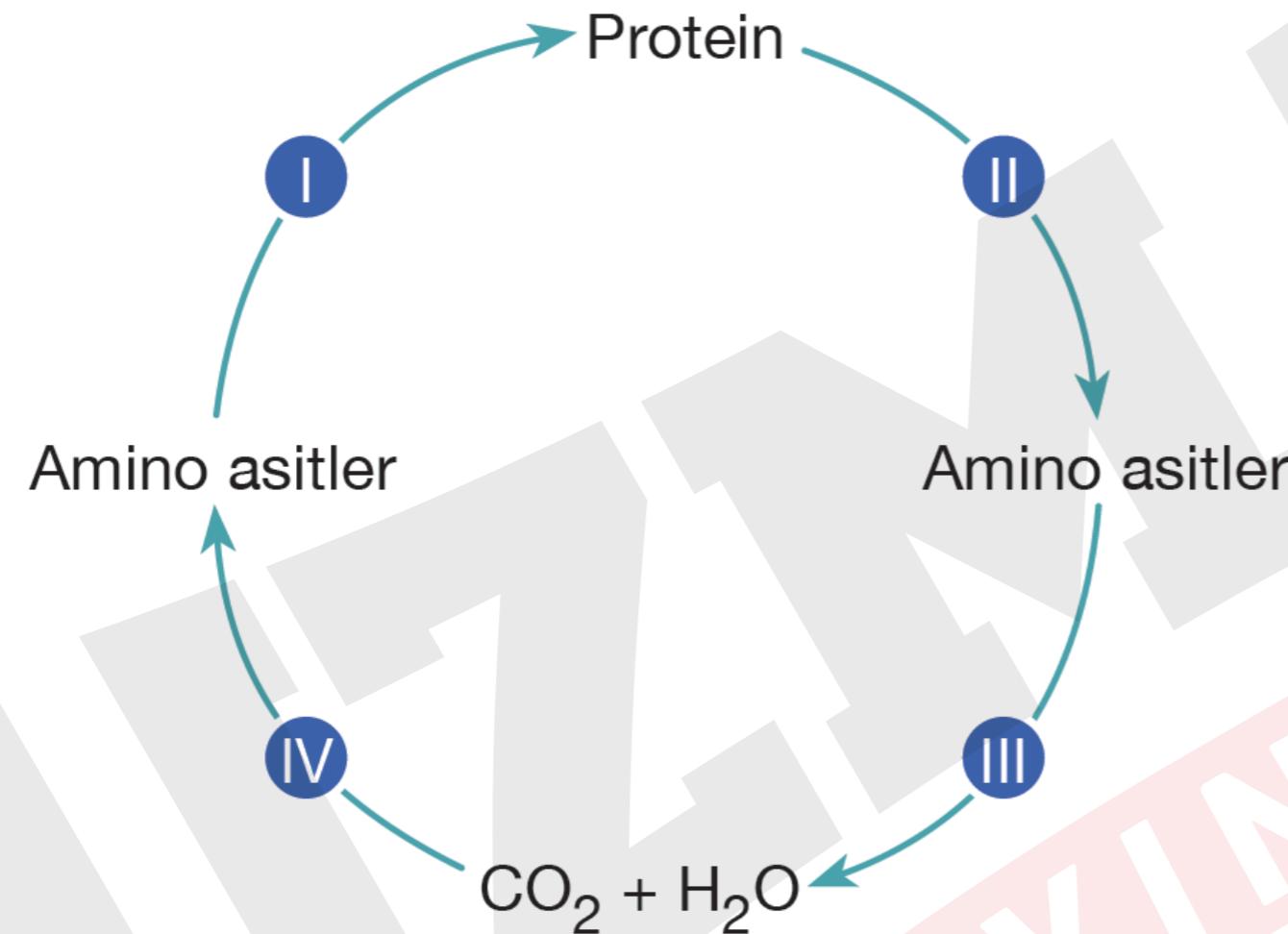
- I. safra kesesi alınmış olan,
- II. emilme bozukluğu olan,
- III. kanında yüksek oranda trigliserit bulunan

**insanlardan hangilerinin, hayvansal besinler yerine tahlil içerikli besinleri alması daha uygundur?**

- A) Yalnız I
- B) Yalnız II
- C) Yalnız III
- D) I ve III
- E) I, II ve III

## Örnek:

Canlılarda gerçekleşen bazı olaylar aşağıda verilmiştir.



**Bu olaylardan hangileri insan vücutunda gerçekleşebilir?**

- A) Yalnız I
- B) Yalnız II
- C) Yalnız IV
- D) I, II ve III
- E) I, II ve IV

## Örnek:

**A ve D vitaminlerinin bağırsaklardan yeteri kadar emiliminin olmaması,**

- I. besin içeriğinde yağın bulunmaması,
- II. safra kanalının tıkanması,
- III. kalın bağırsakta yararlı bakterilerin bulunmaması

**durumlarından hangilerine bağlı olabilir?**

- A) Yalnız I
- B) Yalnız II
- C) Yalnız III
- D) I ve II
- E) I, II ve III