

6

باب

خامرے (Enzymes)

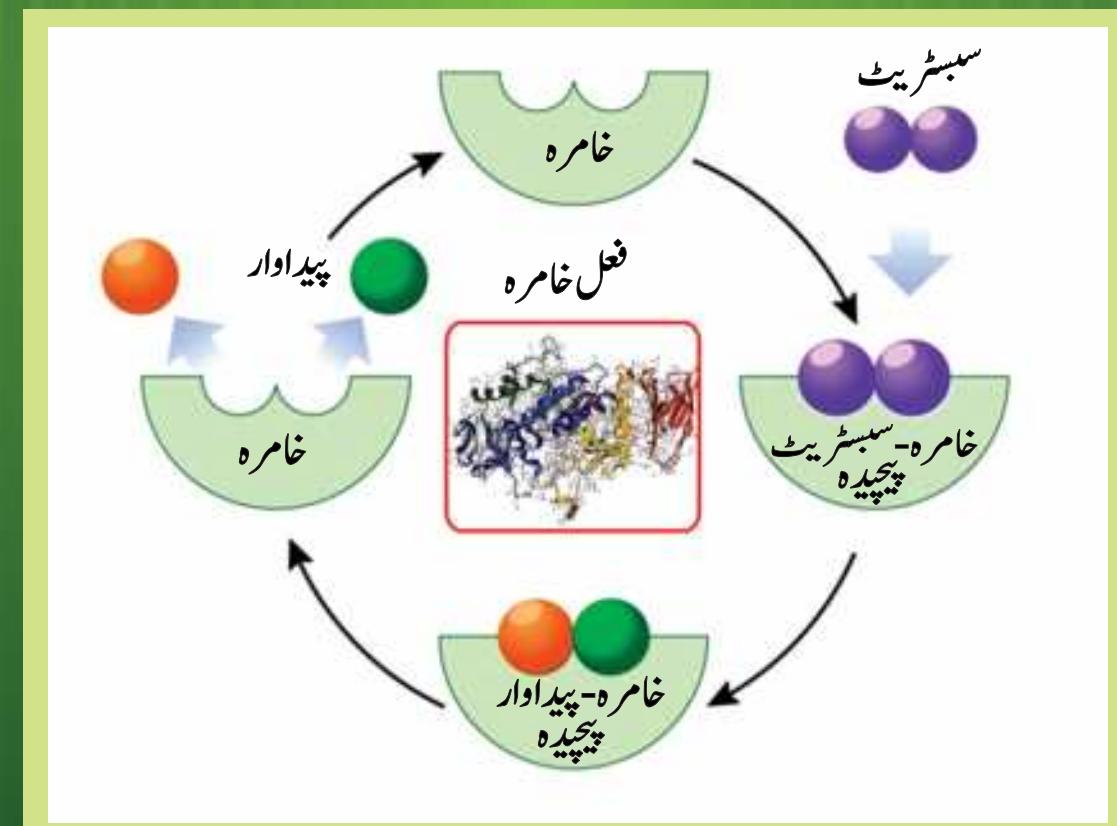
اہم تصورات

حیاتیات کے اس حصے میں آپ سیکھیں گے۔

﴿ خامرے کی تعریف اور خصوصیات

﴿ خامرے کے کام کرنے کا طریقہ کار (تالا-چابی ماڈل)

﴿ خامرے کی مخصوص کارکردگی



ہیں۔ ان مالیکیو نر کو یہ نام اس لیے دیا گیا کہ جب خمیر کو میوے کے رس میں ڈالا گیا تو یہ رس الکوحل میں تبدیل ہو گیا۔ اب خامرے کی تعریف کچھ اس طرح کی جاتی ہے کہ یہ وہ حیاتیاتی کارندے ہیں جو ایکٹو یشن تو انائی کو کم کر کے ت عملات کو ممکن بناتے ہیں۔

خامرے کا یہ عمل حیاتیاتی ت عملات کو کم درجہ حرارت اور دباؤ پر اتنی تیز رفتاری سے ممکن بناتا ہے جو جانداروں کے لیے قابل برداشت ہوتا ہے۔

6.2 خامرے کی خصوصیات (Characteristics of enzymes)

- خامرے حیاتیاتی کارندے ہیں جو زیادہ تر پروٹین سے بنے ہوتے ہیں اس لیے ان کی بناؤٹ سے جھنی (Three dimensional) تھہ سے ہو کر مخصوص شکل اختیار کرتی ہے۔ خامرے کی یہ ساخت اس میں موجود امینو ایڈ (Amino acid) کی ترتیب کی وجہ سے ہوتی ہے۔ یہ امینو ایڈ ایک دوسرے سے مختلف اقسام کے کیمیائی بانڈز سے جڑے ہوتے ہیں۔ مثلاً ہائلروجن بانڈ خامرے ت عملات کی رفتار کو ان کی ایکٹو یشن تو انائی کم کر کے بڑھاتے ہیں۔
- کیمیائی ت عملات کے دران خامرے تعامل کی رفتار کو توبڑھاتے ہیں لیکن خود استعمال نہیں ہوتے مطلب یہ کہ ان کی مقدار میں ذرہ برابر بھی کمی نہیں ہوتی۔ خامرے کی ذرا سی مقدار بھی کیمیائی تعامل کو شروع کر سکتا ہے اور تیزی سے کام کر سکتا ہے۔
- ان کی موجودگی بنے والی پروٹکٹ کی خصوصیات اور نوعیت پر کسی قسم کا اثر نہیں ڈالتی۔
- تعامل میں استعمال ہونے والے مالیکیو لس سبسٹریٹ (Substrate) کہلاتے ہیں۔
- ہر خامرہ مخصوص کام انجام دیتا ہے۔ ایک خامرہ ایک ہی عمل انجام دیتا ہے یا پھر اس گروہ کا کام انجام دیتا ہے۔
- خامرے میں ایک چھوٹا سا حصہ ہے جہاں سبسٹریٹ آکر اس کے ساتھ چسپاں ہو جاتے ہیں یہ حصہ فعال حصہ (Activate site) کہلاتا ہے۔ فعال حصے کی شکل خامرے کی شکل کی زندگی اموادی (Complementary) ہوتی ہے۔
- یہ درجہ حرارت پر ایچ (pH) اور سبسٹریٹ کے لیے بہت حساس ہوتے ہیں حتیٰ کہ درجہ حرارت پر ایچ اور سبسٹریٹ میں ذرا سی تبدیلی ان کے کام کرنے کی صلاحیت پر اثر انداز ہوتی ہیں۔
- کچھ خامرے کو کام کرنے کے لیے ہم عوامل (Cofactor) بھی درکار ہوتے ہیں جو کہ غیر لحمیاتی تو انائی کو کم کر سکتیں۔ یہ عوامل پروٹین سے بننے والے مالیکیوں ہوتے ہیں جو کہ خامرے (Enzymes) کہلاتے ہیں۔

زندگی کا درگی کا دوسرا نام ہے اس لیے کسی بھی جاندار کے جسم میں بے شمار کیمیائی ت عملات و قوع پذیر ہوتے ہیں۔ ان ت عملات کو مجموعی طور پر میٹابولک (Metabolic) ت عملات اور اس کیمیائی عمل کو میٹابولزم کہتے ہیں۔ میٹابولک عمل دو قسم کے ہوتے ہیں تعمیری اور تخریبی۔

تعمیری ت عملات میں بڑے مالیکیو نر بننے ہیں جو کہ خلیے اور جسم کی بناؤٹ میں کام آتے ہیں۔ اس قسم کے ت عملات کو اینابولک (Anabolic) ت عملات اور اس قسم کے میٹابولزم کو اینابولزم (Anabolism) کہتے ہیں۔ جبکہ اس کے برعکس تخریبی ت عملات جن میں بڑے مالیکیو نر ٹوٹ کر چھوٹے مالیکیو نر میں تبدیل ہو جاتے ہیں اور تو انائی کا اخراج ہوتا ہے یہ چھوٹے مالیکیو نر دوبارہ استعمال ہو جاتے ہیں یا پھر جسم سے خارج ہو جاتے ہیں۔ ان ت عملات کو کیٹابولک (Catabolic) ت عملات کہتے ہیں اور میٹابولزم کے اس عمل کو کیٹابولزم (Catabolism) کہتے ہیں۔

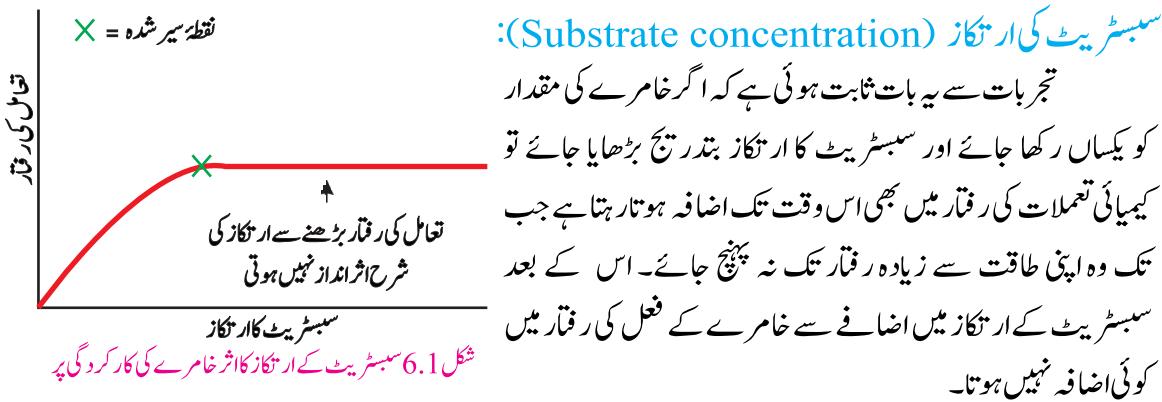
کیمیائی ت عملات کے ایک خاص رفتار سے ظہور پذیر ہونے کے لیے خاص درجہ حرارت اور دباؤ درکار ہوتا ہے۔ خلیے میں عام طور پر جود رجہ حرارت اور دباؤ موجود ہوتا ہے وہ کیمیائی ت عملات کے لیے ناکافی ہوتا ہے۔ مثلاً انسانی جسم کا درجہ حرارت 37°C اور دباؤ $120/80\text{ mm/Hg}$ ہوتا ہے، یہ درجہ حرارت اور دباؤ پر کسی بھی کیمیائی تعامل کے لیے ناکافی ہوتا ہے۔

اب سوال یہ پیدا ہوتا ہے کہ عوامل کو تبدیل کیے بغیر حیاتیاتی ت عملات یا میٹابولک ت عملات کیسے وقوع پذیر ہو سکتے ہیں؟

اب جسم کو کسی معاون کی ضرورت پیش آتی ہے۔ یہ معاون حیاتیاتی ت عملات کو کم درجہ حرارت اور دباؤ پر وقوع پذیر ہونے میں مددیتے ہیں۔ مندرجہ بالا بحث سے یہ بات واضح ہو گئی کہ ہر کیمیائی تعامل کے وقوع پذیر ہونے کے لیے تو انائی کی کچھ کم سے کم مقدار درکار ہوتی ہے۔ یہ کم سے کم تو انائی ایکٹو یشن تو انائی (Activation energy) کہلاتی ہے۔ اگر اس تو انائی کی مقدار زیادہ ہو تو تعامل کا وقوع پذیر ہونا مشکل ہوتا ہے بصورت دیگر اگر یہ الٹ ہو تو کیمیائی تعامل آسان ہو جاتا ہے۔ مثال کے طور پر ایک گلوکوز کے مالیکیوں کو توڑنے کے لیے جو ایکٹو یشن تو انائی درکار ہوتی ہے وہ ایڈینوسین ٹرائی فسفیٹ (Adenosine Triphosphate) (ATP) کے دو مالیکیوں سے حاصل ہوتی ہے۔

6.1 تعریف (Definition)

جاندار ایکٹو یشن تو انائی کی زیادہ مقدار مہیا نہیں کر سکتے اس لیے انہیں معاون کی ضرورت ہوتی ہے، جو کہ اس تو انائی کو کم کر سکتیں۔ یہ معاون پروٹین سے بننے والے مالیکیوں ہوتے ہیں جو کہ خامرے (Enzymes) کہلاتے ہیں۔



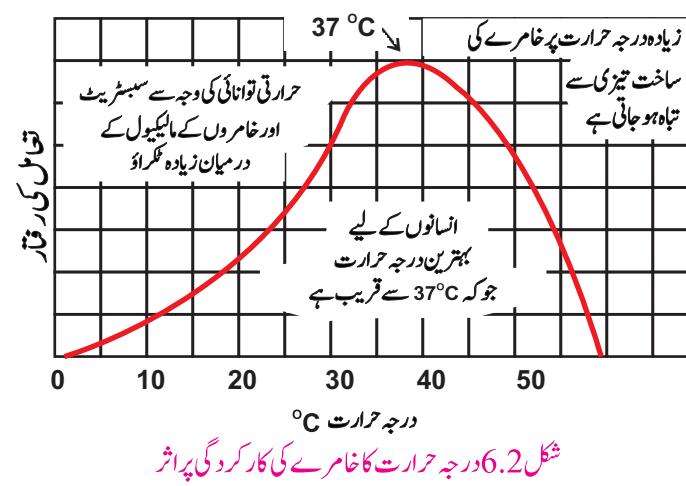
سینٹریٹ کی ارتکاز (Substrate concentration): تجربات سے یہ بات ثابت ہوئی ہے کہ اگر خامرے کی مقدار کو یکساں رکھا جائے اور سینٹریٹ کے ارتکاز بتدریج بڑھایا جائے تو کمیابی تعمیلات کی رفتار میں بھی اس وقت تک اضافہ ہوتا رہتا ہے جب تک وہ اپنی طاقت سے زیادہ رفتار تک نہ پہنچ جائے۔ اس کے بعد سینٹریٹ کے ارتکاز میں اضافے سے خامرے کے فعل کی رفتار میں کوئی اضافہ نہیں ہوتا۔

بالفاظ دیگر خامروں کے مالکیوں سینٹریٹ کے مالکیوں کے ساتھ ساتھ سیر شدہ حالت میں بھی ہو جاتی ہیں۔ اضافی سینٹریٹ مالکیوں اس وقت تک کہ سینٹریٹ کے لیے خامرے موجود نہیں ہوتے۔

درجہ حرارت (Temperature):

خامرے کی لمبائی بناوٹ انہیں درجہ حرارت سے حساس بنتی ہے۔ خامروں کی کارکردگی خامرے کی درجہ حرارت پر کم حدود میں کارکردار ہوتی ہے، جبکہ دوسرے کمیابی تعمیلات کے مقابلے میں یہ حد بہت کم ہے۔

درجہ حرارت کے بڑھنے سے مالکیوں کے آپس میں ٹکراؤ کی رفتار میں بھی اضافہ ہوتا ہے اس طرح خامرے تعمیلات کو ممکن بناتے ہیں۔ جب ٹکراؤ اور تعامل کی رفتار میں اضافہ ہوتا ہے تو نئی مصنوعات جلدی اور زیادہ تیار ہوتی ہیں۔ جبکہ درجہ حرارت میں اضافہ مالکیوں کے ارتقاش میں بھی اضافہ کرتا ہے، جس کے نتیجے میں خامروں کی ساخت تباہ ہو جاتی ہے یعنی خامرے بے شکل (Denature) ہو جاتے ہیں۔ ان تبدیلوں کے نتیجے میں خامروں کی کارکردگی کی رفتار کم ہو جاتی ہے یا پھر مکمل طور پر رک جاتی ہے۔



زنک (Zn^{+2}), مگنیشیم (Mg^{+2}), مگنیزیم (Mn^{+2}), لوہا (Fe^{+2}), کاپر (Cu^{+2}), پوتاشیم (K^{+1}) اور سوڈیم (Na^{+1}) جو کہ FAD اور NADP خامروں میں نامیاتی ہم عوامل کا کام انجام دیتے ہیں۔

ہم عوامل کی بھی درجہ بندی کی جاسکتی ہے۔ پروسٹھیٹک (Prosthetic) گروہ (اگر نامیاتی مالکیوں ہم عوامل مضبوطی سے خامرے سے جزا ہو تو) اور ہم عوامل خامرے (اگر نامیاتی مالکیوں ہمیلے انداز سے جزا ہو تو)۔

- بہت سے خامرے ایک خاص ترتیب سے یکے بعد دیگرے کام کرتے ہیں تاکہ ایک خاص پروڈکٹ پیدا ہو۔ اس ترتیب کو میٹابولک راستہ (Metabolic pathway) کہتے ہیں۔
- خامروں کی کارکردگی میں اضافہ حرک کے ذریعے کیا جاسکتا ہے، جبکہ خامروں کی کارکردگی میں کمی رکاوٹی مالکیوں (Inhibitor molecule) کے ذریعے کی جاسکتی ہے۔
- خامروں کا رکاوٹی وہ مالکیوں ہے جو خامرے کے ساتھ چیک کر اس کے فعل کو سست کر دیتا ہے۔ اسی طرح کسی جرثومے کو ہلاک کرنے کے لیے بھی اس کے خامروں کے فعل کو سست کرنے والے رکاوٹی مالکیوں استعمال کیے جاتے ہیں۔

6.2.1 خامروں کے استعمالات (Uses of enzymes):

بہت سے خامرے معاشر طور میں مختلف صنعتوں میں استعمال ہوتے ہیں۔

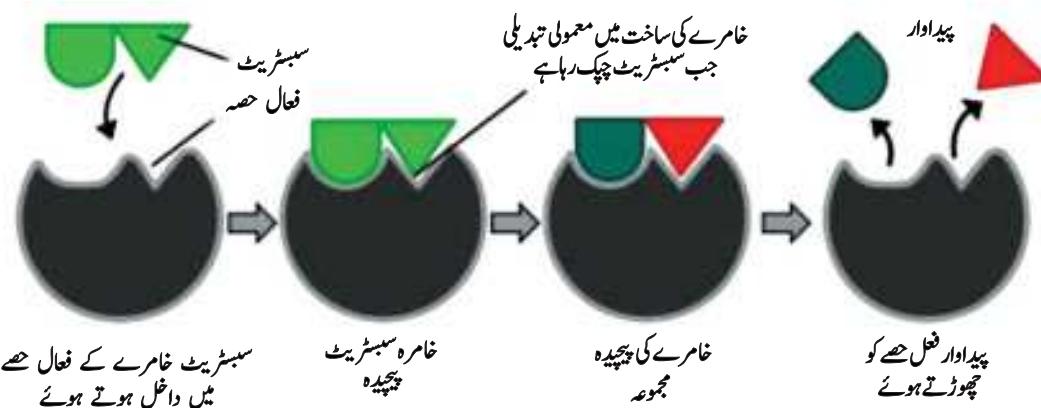
- سیلیکوز حاصل کر کے کاغذ بنانے میں خامرے استعمال ہوتے ہیں۔
کاغذ کی صنعت (Paper Industry) - خامرے بیکری کی مصنوعات اور پیزابنانے میں استعمال ہوتے ہیں۔
غذائی صنعت (Food Industry) - الکوحل اور مشروبات کی صنعت (Brewing Industry)۔ اس صنعت میں شکر کو الکوحل میں تبدیل کرنے والے خامرے استعمال ہوتے ہیں۔

حیاتیاتی ڈریجنٹ (Bio Detergent)۔ مختلف قسم کے نشانات ختم کرنے کے لیے بھی خامرے استعمال کیے جاتے ہیں۔

6.2.2 خامروں کی کارکردگی پر اثر انداز ہونے والے عوامل:

(Factors affecting in the activity of an enzymes):

کائنات میں جاندار اپنے اندر کے حالات کو اس طرح ترتیب دیتے ہیں کہ ان کے خامرے بہتر انداز سے کام کر سکیں یا پھر سخت حالات میں بھی کام کر سکیں، اگر جاندار سخت گرمی یا سخت سردی میں رہتے ہوں۔



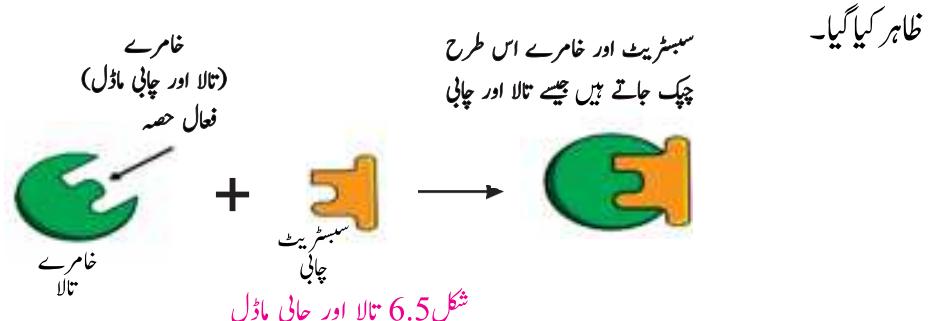
شکل 6.4 خامرے کے کام کرنے کا طریقہ کار

6.3.1 خامرے کا عامل (Action of enzyme):

خامرے کے کام کرنے کے انداز کو سمجھنے کے لیے دو نظریے پیش کیے گئے ہیں۔ (i) تالا اور چابی ماؤل اور (ii) ترغیبی انداز میں فٹ ہونے والا ماؤل۔

1- تالا اور چابی ماؤل (The lock and key Model):

یہ نظریہ پہلی دفعہ ایمیل فشر (Emil Fischer) نے 1894ء میں پیش کیا جس میں خامرے کی خصوصیت کو



شکل 6.5 تالا اور چابی ماؤل

اس نے تالا اور چابی کے نمونے کی تشریع کے لیے کے خامرہ کا ایک خاص سبستریٹ کو اپنے ساتھ منسلک کیا۔ مثال کے طور پر لائپیز صرف لپڈز (Lipids) کوٹ کر کے توڑتا ہے۔

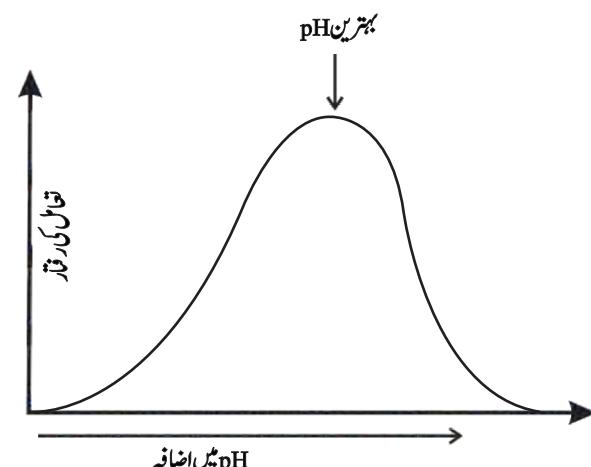
اس نظریے کے مطابق خامرہ اور سبستریٹ کی خاص زائد امدادی (Complementary) جیو میسری شکل کی ہوتی ہے تاکہ سبستریٹ خامرے میں فٹ ہو سکے جس طرح چابی تالے میں فٹ ہو جاتی ہے۔ صرف یہ شکل اور جسم اور جنم لیتی ہے اور خامرہ اس سے الگ ہو جاتا ہے یہ خامرہ پھر دوسرے سبستریٹ مالکیوں کے لیے دوبارہ استعمال ہوتا ہے۔ جس طرح یہ شکل اور جنم لیتی ہے اور خامرہ اس سے الگ ہو جاتا ہے یہ

مخصرًا یہ کہ جیسے جیسے درجہ حرارت میں اضافہ ہوتا ہے ویسے ویسے شروع میں تو کیمیائی تعامل کی رفتار میں اضافہ ہوتا ہے اور پھر یہ رفتار کم ہونا شروع ہو جاتی ہے، حکمِ توانائی میں اضافہ ہوتا اور باندہ تیزی سے ٹوٹنے لگتے ہیں۔

پی ایچ (pH):

خامرے اپنے لحمیاتی بنادوٹ کی وجہ سے pH سے بھی حساس ہوتے ہیں۔ تمام خامرے اپنی خاص pH کی محدود حد میں زیادہ کام کرتے ہیں۔ جس pH پر کوئی خامرہ سب سے زیادہ رفتار سے کام کرتا ہے وہ اس کی بہترین یامناسب (Optimum) pH ہوتی ہے۔ مثلاً کے طور پر پیپسین (Pepsin) کم pH پر کام کرنے والا خامرہ ہے جو کہ انتہائی ترش (Acidic) ہے جبکہ ٹرپسین

(Trypsin) زیادہ pH پر کام کرنے والا خامرہ ہے یہ pH اساسی ہے۔ بہت سے خامرے نیوٹرل pH پر کام کرنے والے ہیں مثلاً 7.4 پر بہترین pH میں تھوڑی سی تبدیلی کوئی دیر پا تبدیلی نہیں لاتی اس لیے کہ اس پر باندہ دوبارہ بن جاتے ہیں لیکن pH میں زیادہ تبدیلی خامرے کی ساخت کو تبدیل کر سکتی ہے اس طرح اس کی کارکردگی مستقل طور پر تباہ ہو جاتی ہے۔



شکل 6.3 pH کا خامرے کی کارکردگی پر اثر

6.3 خامرے کی کارکردگی کا طریقہ کار (Mechanism of enzyme action):

خامرے کو ممکن بنانے کے لیے سبستریٹ کے ساتھ منسلک ہو جاتے ہیں اور یہ اس وقت تک برقرار رہتے ہیں جب تک پیداوار (Product) تیار نہ ہو جائے۔ خامرہ اپنے فعال حصے (Active site) کو ظاہر کر کے سبستریٹ کو اپنی طرف متوجہ کرتا ہے جو سبستریٹ خامرے کے ساتھ منسلک ہو جاتا ہے۔ اس طرح خامرہ سبستریٹ مجموعہ (Enzyme-substrate complex) جنم لیتا ہے جس کے بعد پیداوار جنم لیتی ہے اور خامرہ اس سے الگ ہو جاتا ہے یہ خامرہ پھر دوسرے سبستریٹ مالکیوں کے لیے دوبارہ استعمال ہوتا ہے۔

خامروں کی دو اقسام ہیں۔ ایک اندر ونی خلوی (Intracellular) دوسرے بیرونی خلوی (Extracellular)۔ اندر ونی خلوی وہ خامرے ہیں جو غلیے کے اندر کام کرتے ہیں جیسے نتھیپز (ATPase)، سائینٹو کروم، رید کٹھیز (Cytochrom, Reductax)، غیرہ۔ بیرونی خلوی خامرے غلیے کے باہر کام کرتے ہیں جیسے پسپن (Pepsin)، لائپز (Lipase) وغیرہ۔

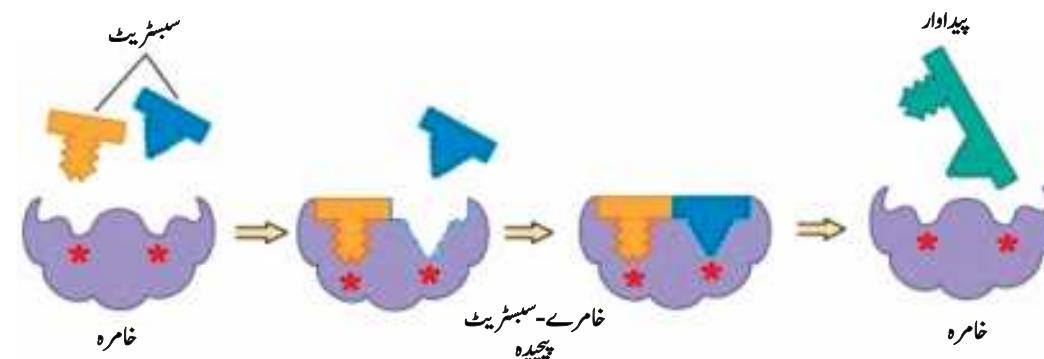
مثال کے طور پر پروٹیز (Protease) وہ خامرے ہیں جو لحمیات پر اثر انداز ہوتے ہیں اور لاپیزوہ خامرے ہیں جو لپیڈز (Lipids) پر اثر انداز ہوتے ہیں۔ اس کا مطلب یہ ہوا کہ خامرے بانڈز کے لیے مخصوص ہیں، اسی لیے لاپیزوہ صرف ایسٹر (Ester) بانڈز پر اثر انداز ہوتے ہیں جو لپیڈز میں موجود ہوتے ہیں۔

خلاصہ

- جانداروں میں ہونے والے تعمالت میٹابولک تعمالت کہلاتے ہیں۔
- جانداروں میں دو قسم کے میٹابولک تعمالت وقوع پذیر ہوتے ہیں۔
- اینابولک تعمالت تغیری تعمالت ہیں اور کیٹابولک تعمالت تحریکی تعمالت ہیں۔
- توانائی کی کم سے کم مقدار جو کسی تعامل کو وقوع پذیر ہونے کے لیے درکار ہوتی ہے تعامل توانائی کہلاتی ہے۔
- حیاتیاتی تعمالت کے لیے فعال توانائی کی خاصی مقدار درکار ہوتی ہے۔
- وہ مالکیوں جو فعال توانائی کی مقدار کو کم کر کے تعمالت کو آسان بنادیں انہیں خامرے کہتے ہیں۔
- خامرے وہ حیاتیاتی عامل ہیں جو کہ زیادہ تر لحمیات کے بنے ہوتے ہیں۔ اسی لیے ان کی ساخت سرخی-3 (Dimensionally) ہوتی ہے جو اینیوایڈ کی تہہ در تہہ زنجیر سے خاص شکل کی بنی ہوتی ہے۔
- خامرے pH، درجہ حرارت اور سبستریٹ کی ارتکاز سے خاصے حساس ہوتے ہیں۔
- خامرے کی کارکردگی کو محرك (Activator) سے بڑھایا جاسکتا ہے اور اس کی کارکردگی کو رکاوٹی مالکیویز کے ذریعے کم کیا جاسکتا ہے۔
- بہت سے خامرے صنتقوں میں معاشری طور پر استعمال ہوتے ہیں جیسے کاغذ، گذہ، مشروب، حیاتیاتی ڈرجنٹس کی صنعتیں۔
- خامرہ سبستریٹ کے ساتھ چسپاں ہو کر خامرے سبستریٹ مجموعہ بناتا ہے۔ تعامل مکمل ہونے پر خامرہ پیدا اور سے علیحدہ ہو جاتا ہے اور اس طرح پیداوار حاصل ہو جاتی ہے۔
- خامرے کی کارکردگی کی تشریح کے لیے دو قسم کے ماؤل پیش کیے گئے ہیں۔
- (i) تالا اور چابی ماؤل (ii) ترغیبی انداز سے فٹ ہونے والا ماؤل۔

میں داخل ہو کر کام کرتی ہے جیسے دی گئی شکل 5.6 میں دکھایا گیا ہے۔ لیکن یہ نظریہ خامرے کے حاصل کردہ درمیانی مرحلے کے استحکام کے بارے میں کسی بات کی تشریح نہیں کرتا۔

- 2- ترغیبی انداز سے فٹ ہونے والا ماؤل (Induced fit Model) یہ ماؤل ڈنیل کوشلنڈ (Daniel Koshland) نے 1958ء میں پیش کیا۔ اس ماؤل کی تشریح کے لحاظ سے فعال حصہ اپنی ساخت بدلتا رہتا ہے جب تک سبستریٹ اس میں فٹ نہیں ہو جاتا۔ اس کے مطابق فعال حصہ چک دار ہوتا ہے (تالا اور چابی ماؤل اس کی تشریح اس طرح نہیں کرتا)۔



شکل 6.6 ترغیبی انداز سے فٹ ہونے والا ماؤل

6.4 خامرے کی مخصوصیت (Specificity of Enzymes)

انسانی جسم میں 1000 سے زائد معلوم خامرے پائے جاتے ہیں جو تمام کے تمام اپنے اپنے سبستریٹ پر عمل پذیر ہوتے ہیں۔ جس طرح پہلے بھی بیان کیا جا چکا ہے کہ خامرے اپنے فعال میں مخصوصیت پسند ہیں اس لیے ایک خاص خامرے ایک خاص سبستریٹ کو ہی ساتھ چپساں کر کے اسے پیداوار میں تبدیل کرتا ہے۔ یہ اس لیے ممکن ہوتا ہے کہ ہر خامرے کے فعال حصے کی ایک مخصوص جو میٹریکل شکل ہوتی ہے۔ خامرے لحمیات سے بنے ہوئے ہوتے ہیں اور لحمیات مخصوص اینیوایڈ کے ہوتے ہیں جن پر مختلف قسم کے خاص چارج ہوتے ہیں۔ ان کی مخصوصیت یا تو تیزابی یا اساسی یا آبی کشش (Hydrophilic) ہوتی ہے اسی لیے فعال حصے کسی خاص سبستریٹ کے لیے مخصوص ہوتا ہے۔

کچھ خامرے اپنے تعمالت کو وقوع پذیر کرواتے ہیں جو کہ کسی خاص قسم کے کیمیائی یا پھر کارآمد مالکیوں حصے (Functional group) یا پھر جیو میٹریکل ساخت کی وجہ سے پہچانے جاتے ہیں۔

متفرقہ سوالات

-1 صحیح جواب کے آگے دائرہ لگائیں:

- (i) یہ سب خامرے کی خصوصیات ہیں سوائے:
 (الف) خامرے حیاتی کیمیائی ت عملات کو تیز کرتے ہیں
 (ب) خامرے pH میں تبدیلی کے لیے حساس ہوتے ہیں
 (ج) خامرے کی کارکردگی میں اضافہ رکاوٹی مالکیوں کے ذریعے ہوتا ہے
 (د) خامرے کا وہ حصہ جہاں سبسٹریٹ چسپاں ہوتا ہے فعال حصہ ہے
 خامرے وہ ہیں جو:
- (الف) جن کی فطرت اسٹیریو آئٹھ ہے
 - (ب) لحمیاتی فطرت
 - (ج) چکنائی فطرت
 - (د) نشاستائی فطرت
- (ii) میٹابولک تعامل وہ ہیں:
 (I) تعمیری ت عملات (II) تحریکی ت عملات (III) رکاوٹی ت عملات
- (الف) صرف I
 - (ب) (I) اور (II)
 - (ج) I، II اور III

-2 مندرجہ ذیل خالی جگہوں کو مناسب الفاظ سے پُر کیجیے:

- (i) میٹابولک ت عملات کی قسموں کی تعداد..... ہے۔
 (ii) خامرے ت عملات کو کروانے کے لیے محکمائی تو انائی کو..... کرتے ہیں۔
 (iii) خامرے کی موجودگی..... کی خصوصیات کو تبدیل نہیں کرتا۔
 (iv) تعمیری ت عملات میں..... مالکیوں نہیں ہو جاتا یہ بیان:
 (v) خامرے کی کارکردگی کو..... کے ذریعے بڑھایا جاسکتا ہے۔
 (vi) خامرے کا وہ چھوٹا سا حصہ جہاں خامرے کے ساتھ سبسٹریٹ چسپاں ہوتا ہے..... کہلاتا ہے۔
 (vii) خامرے کی کارکردگی کو..... کے ذریعے کم کیا جاسکتا ہے۔
 (viii) جیسے جیسے درجہ حرارت میں اضافہ ہوتا ہے شروع میں ت عملات کی رفتار میں..... ہوتا ہے۔
- وہ نقطہ جہاں خامرے سب سے زیادہ فعال ہوتے ہیں۔
 (الف) غیر جانبدار pH (ب) تیز ابی pH (ج) اسائی pH (د) بہترین pH
- فعال حصے کی شکل اس وقت تک تبدیل ہوتی رہتی ہے جب تک سبسٹریٹ اس کے ساتھ چسپاں نہیں ہو جاتا یہ بیان:
- (الف) تریغی انداز سے فٹ ماؤل کا ہے
 - (ب) تala اور چابی ماؤل کا ہے
 - (ج) مائچ موزائیک ماؤل کا ہے
 - (د) الف اور (ب) دونوں کا ہے
- بے جوڑ چنسیں:
- (الف) پروٹیز ————— نشاستہ ← لپڑز
 - (ب) لاپپین ————— ← لپڑز
 - (ج) ٹرپین ————— ← لحمیات

(ix) pH میں بہت زیادہ تبدیلی خامرے کو کر سکتا ہے۔

(x) انسانی جسم میں سے زیادہ خامرے پائے جاتے ہیں

-3 مندرجہ ذیل اصطلاحات کی تعریف کریں:

(i) سبسٹریٹ (ii) فعال حصہ (iii) رکاوٹی مالکیول

(iv) عمل انگیز (v) اینابولزم (vi) کیٹا بولزم

(vii) (viii) ہم عوامل (ix) پروستھٹک گروہ (x) محرك توانائي

(x) محرك توانائي

-4 مندرجہ ذیل میں جدول کی مدد سے فرق واضح کیجئے:

(i) عمل انگیز اور رکاوٹی مالکیول

(ii) اینابولزم اور کیٹا بولزم

-5 مندرجہ ذیل سوالات کے مختصر آجوابات تحریر کریں:

(i) خامرے مخصوص فطرت کے کیوں ہوتے ہیں؟

(ii) خامرے کس طرح توانائی کم کرتے ہیں؟

(iii) خامرے پیداوار کی فطرت اور خصوصیات پر اثر انداز کیوں نہیں ہوتے؟

(iv) سبسٹریٹ کا ارتکاز کس طرح خامرے کی اثر انگیزی پر اثر انداز ہوتا ہے؟

(v) خامرے کون کون سی صنعتوں میں استعمال ہوتے ہیں؟

-6 مندرجہ ذیل سوالات کے جوابات تفصیل سے دیں:

(i) خامرے کیا ہیں؟ خامرے کی خصوصیات بیان کریں؟

(ii) خامرے کی اثر انگیزی پر اثر پذیر ہونے والے عوامل کو تفصیل سے بیان کریں۔