

PŘÍRODNÍ POLYMERY

Identifikace přírodních látek

**RNDr. Ladislav Pospíšil, CSc.
POLYMER INSTITUTE BRNO
spol. s r.o.**

LITERATURA – pouze ta, zaměřená na přírodní látky (polymery)

- J. Zelinger, V. Heidingsfeld, P. Kotlík, E. Šimůnková: **Chemie v práci konzervátora a restaurátora**, ACADEMIA Praha 1987,
- M. Večeřa, J. Gasparič: **Důkaz a identifikace organických látok**, SNTL Praha 1973
- H. Paulusová: **Základní látky v lakových vrstvách skleněných negativů**, přednáška **CHEMPOINT** (VUT, fakulta chemická), Vědci pro chemickou praxi (lze najít na Internetu)
- **Infračervená spektroskopie** – lze najít na www stránkách VŠCHT Praha
- **Atlasy spekter** dodávané s IFČ spektrometry

- 1. Barevné reakce**
- 2. Bod tání**
- 3. Dělící metody**
 - 1. Destilace**
 - 2. Chromatografie**
 - 3. Elektroforéza**
- 4. Spektroskopické metody**
 - 1. Hmotová spektroskopie**
 - 2. FTIR spektroskopie**
 - 3. NMR spektroskopie**

Základní problémy analýzy přírodních látek (polymerů)

- Nejsou to chemická individua
- Liší se podle místa původu, např. pryskyřice
- Vliv stárnutí, např. vysýchavé oleje
- Často se vyskytují směsi přírodních látek (polymerů)
- Při konzervování & restaurování není možné vzít větší množství vzorku
-

Barevné reakce

Tabulka 12 Barevné reakce pojiv

Pojivo	Činidlo	Zbarvení	Poznámka
polysacharidy	směs anilinu, difenylaminu a kyseliny fosforečné ninhydrin	modré, zelené, hnědé	po hydrolyze vzorku
proteiny		fialové	po hydrolyze vzorku
pryskyřice	amidočerň (Naf-tol 10 B) fuchsin bromkresolová červeň	tmavě modré červené žluté	
oleje	Sudanová čerň B	modré	

Bod tání

Podle chování při zahřátí je možné při pozorování pod mikroskopem rozeknat jednotlivá pojiva podle postupného tavení⁴⁶:

vosky – od 50 do 100 °C,

pryskyřice – od 120 °C,

polymerované oleje – od 160 °C,

žloutek – od 200 °C.

Takto předběžně rozlišené vzorky je možno analyzovat metodami, které jsou dále stručně popsány.

Dělící metody

- Destilace – např. terpentýn
- Extrakce – pryskyřice ze dřeva
- **Chromatografie – dělení aminokyselin na tenké vrstvě**
- **Elektroforéza - dělení aminokyselin**
-

Dělící metody - Destilace

- **Nevýhody:**

- Potřeba většího množství vzorku
- Nelze pracovat s pevnými látkami
- Dělení není tak ostré jako u např.
chromatografie

- **Výhody:**

- Získá se množství, se kterým lze dále pracovat,
- Instrumentálně jednoduché, i vakuová rektifikace

Dělící metody - Chromatografie

- **Nevýhody:**
 - NEZíská se množství, se kterým lze dále pracovat,
 - Instrumentálně **NENÍ** jednoduché
- **Výhody:**
 - **NENÍ** Potřeba většího množství vzorku
 - Dělení **JE** tak ostré
 - Lze pracovat i s pevnými látkami, pokud je lze převést do roztoku
 - Velké množství chromatografických metod

Chromatografie – základní metody

- Papírová (nejstarší)
- Na tenké vrstvě (TLC – Thin Layer Chromatography)
- Plynová (GC)
- Kapalinová (HPLC)
- Gelová
- Iontoměničová
-

Chromatografické pojmy

Analyty – složky vzorku, které mají být chromatograficky rozděleny

Analytická chromatografie – chromatografie sloužící k zjištění existence analytu (tzv. kvalitativní stanovení) a k určení jeho koncentrace ve vzorku (tzv. kvantitativní stanovení).

Chromatograf – přístroj sloužící k chromatografické separaci složek vzorku

Chromatogram – záznam z chromatografu znázorňující jednotlivé analyty nejčastěji ve formě tzv. chromatografických píků (zón) oddělených navzájem základní linií

Chromatografická separace – rozdelení vzorku na jednotlivé složky (analyty) na základě rozdílné distribuce mezi mobilní a stacionární fázi

Mobilní fáze – neboli eluent, je fáze pohybující se chromatografickým systémem. Tato fáze přivádí vzorek do stacionární fáze, kde dochází k jeho separaci

Retenční čas – čas, který složka potřebuje k průchodu chromatografickým systémem

Preparativní chromatografie – slouží k izolaci čistých (nebo alespoň čistějších) složek vzorku, které jsou dále použity (k chemické reakci, další separaci apod.)

Stacionární fáze – je fáze ukotvená na místě, přes kterou prochází mobilní fáze a také složky vzorku. Jde např. o tenkou vrstvu silikagelu (při tenkovrstevné chromatografii) či kolona. Zde dochází k separaci v důsledku distribuce vzorku mezi stacionární a mobilní fázi

Rozdělení chromatografických metod podle uspořádání

sloupcová chromatografie (kolonová chromatografie, CC, column chromatography) - stacionární fáze je v koloně

papírová chromatografie (PP, paper chrom.) - stacionární fáze je papír nebo upravená celulóza

chromatografie na tenké vrstvě (TLC, thin layer chromatography) - stacionární fáze je suspenze v podobě tenké vrstvy

Rozdělení chromatografických metod podle mobilní fáze

plynová chromatografie (GC, gas chromatography) - mobilní fáze je plyn

kapalinová chromatografie (LC, HPLC, liquid chrom., rozdělovací chrom.) - mobilní fáze je kapalina.

Při kapalinové chromatografii je mobilní fází kapalina a stacionární fází je pevná látka (případně kapalina zakotvená v pevné látce). Kapalinová chromatografie se také nazývá jako **rozdělovací chromatografie**.

Rozdělení kapalinové chromatografie podle principu dělení

adsorpční chromatografie - stacionární fáze je adsorbent.

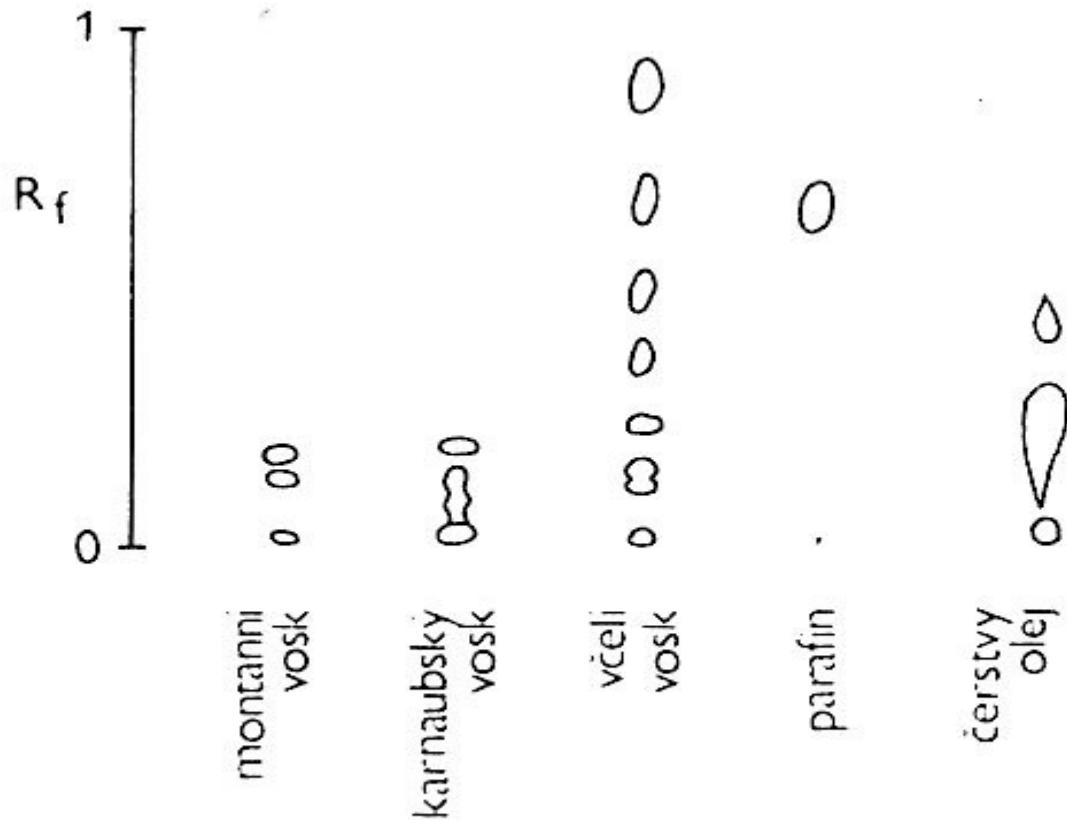
iontová chromatografie - stacionární fáze je ionex.

gelová chromatografie nebo gelová filtrační chromatografie - stacionární fáze je neionizovaný přírodní nebo syntetický gel.

afinitní chromatografie - stacionární fáze obsahuje zakotvené ligandy, na které se rozdělovaná látka váže.

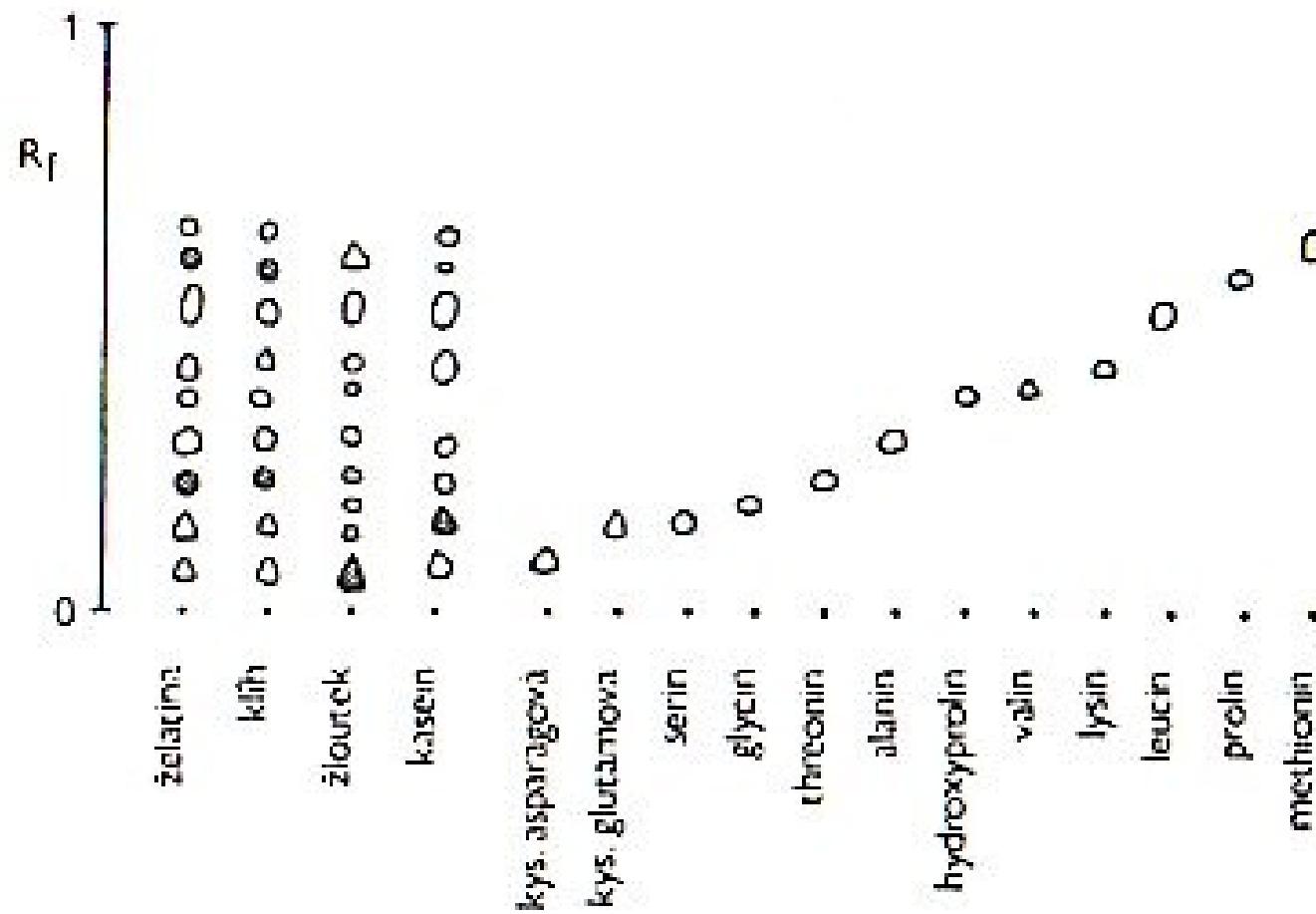
rozdělovací chromatografie - o separaci rozhoduje různá rozpustnost složek vzorku v stacionární a mobilní fázi

TL Chromatografie – bez předúpravy látky (např. hydrolyzou)



Obr. 22 Tenkovrstvý chromatogram vosků⁵⁰.

TL Chromatografie – po hydrolýze látek na monomery (zde aminokyseliny)



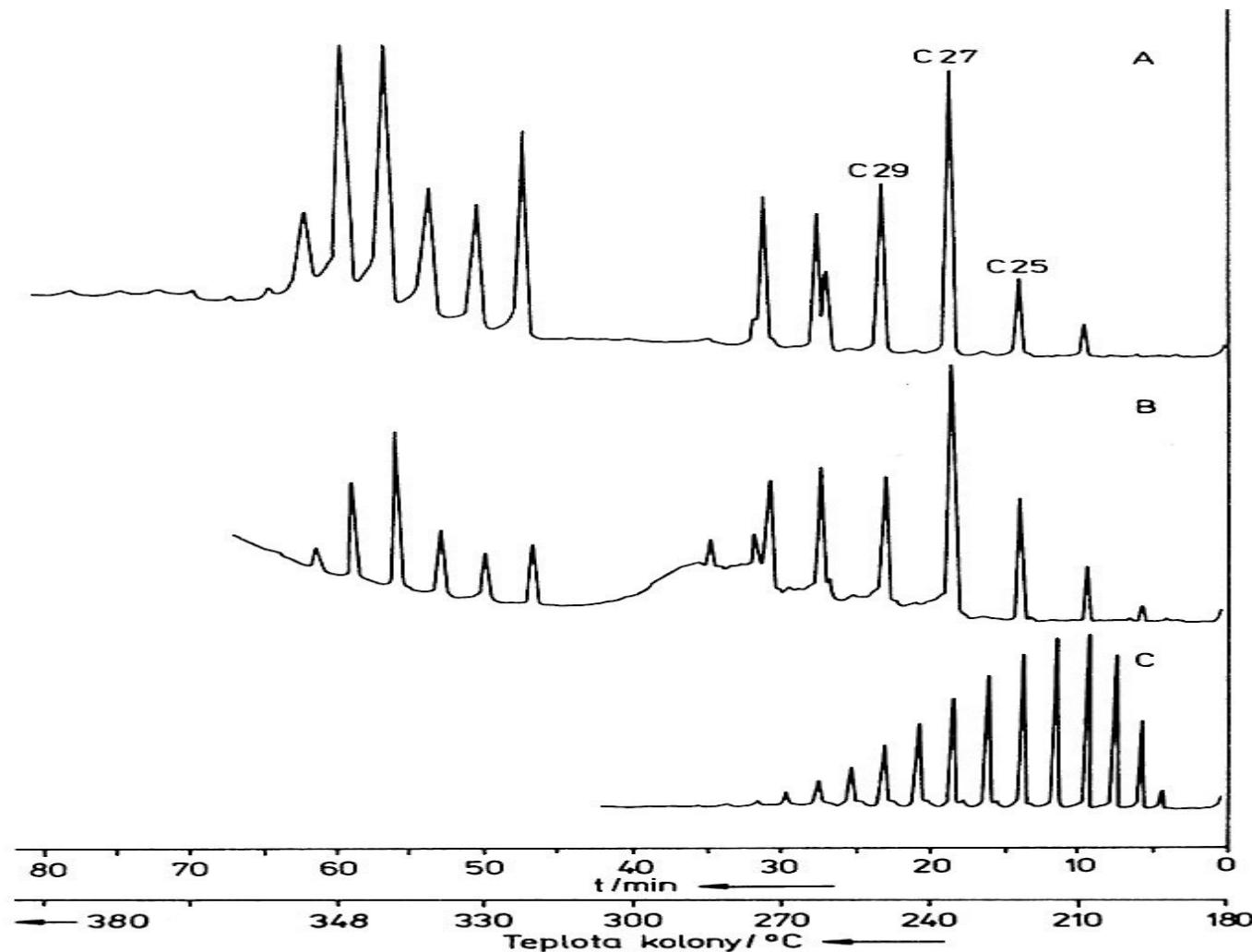
Obr. 21 Tenkovrstvý chromatogram hydrolyzátů proteinů a příslušných aminokyselin¹⁰.

Aminokyseliny v různých proteinech *(bylo už v přednášce minulé)*

Tabulka 13 Obsah aminokyselin v různých proteinech⁶⁰

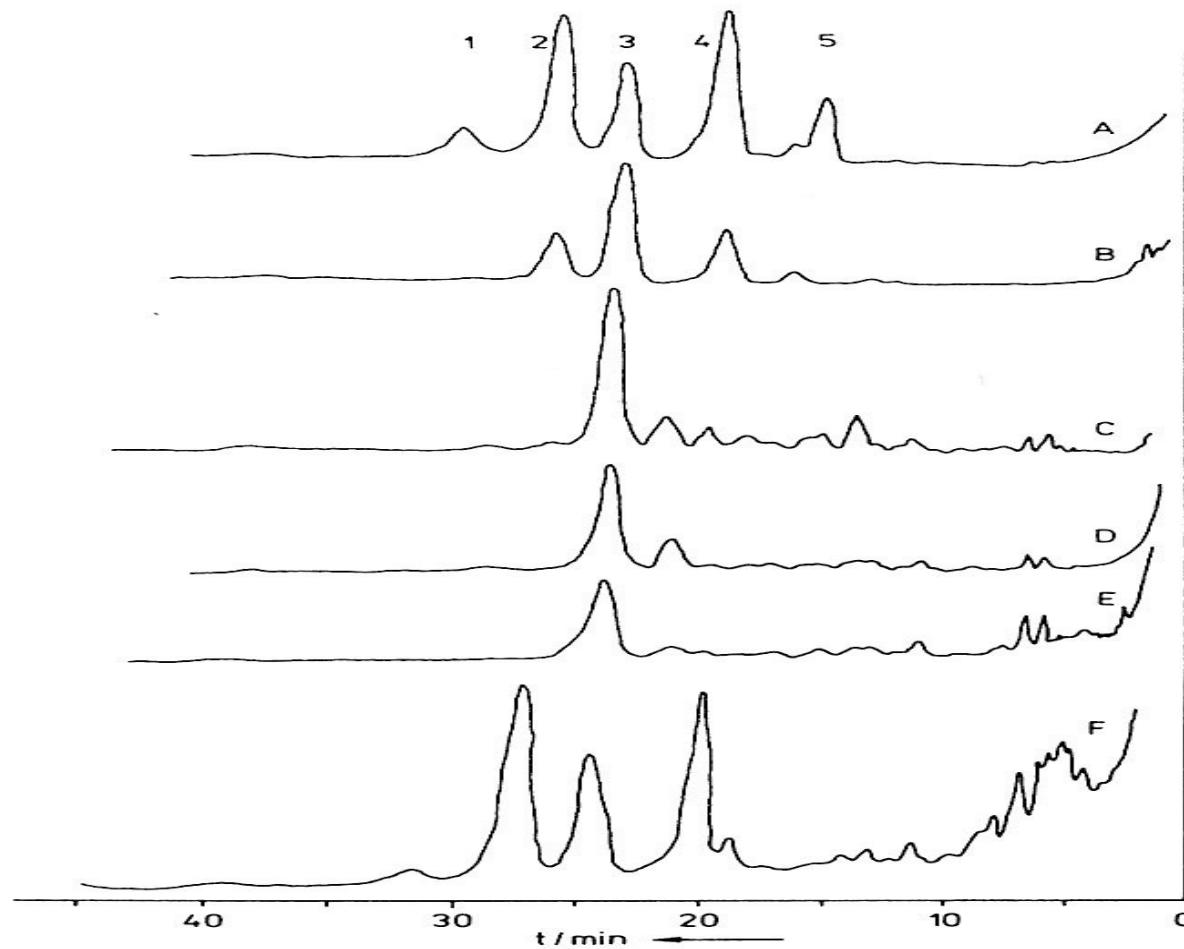
Aminokyselina	Protein			
	želatina	kasein	vaječný bílek	vaječný žloutek
	(mol. %)			
hydroxyprolin	6	0	0	0
asparagová kys.	4	6	10	11
threonin	2	3	4	6
serin	4	5	7	11
glutamová kys.	7	18	12	13
prolin	12	15	5	5
glycin	35	3	6	6
alanin	12	4	9	8
valin	2	8	9	7
1/2 cystin	0	0	2	2
methionin	1	2	1	2
isoleucin	1	6	6	5
leucin	3	9	10	9
tyrosin	0	4	1	2
fenylalanin	1	4	4	3
lysin	3	6	7	5
histidin	1	3	2	2
arginin	5	3	5	4

GC vosků po zmýdelnění a methylaci kyselin na methylestery



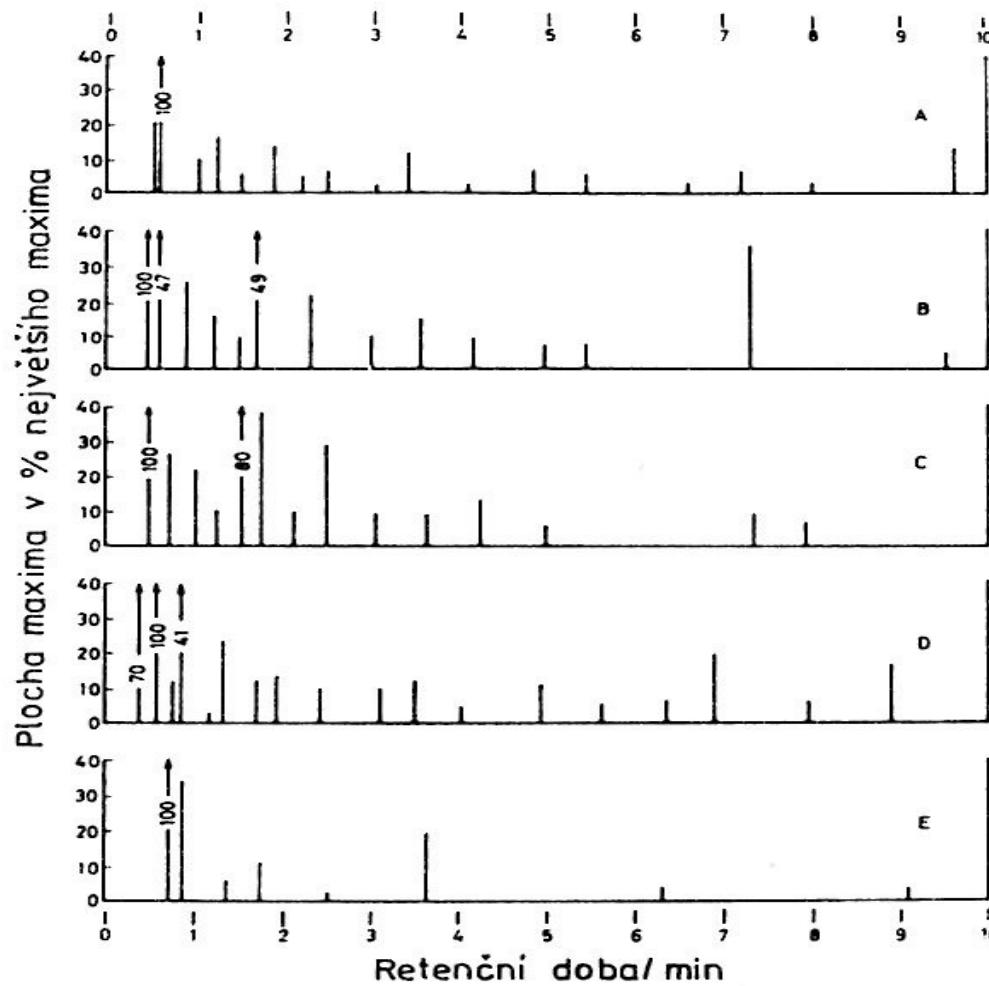
Obr. 23 Plynový chromatogram vosků ²⁹. A – včeli vosk, B – punský vosk, C – ceresin.

GC pryskyřic po zmýdelnění a methylaci kyselin na methylestery



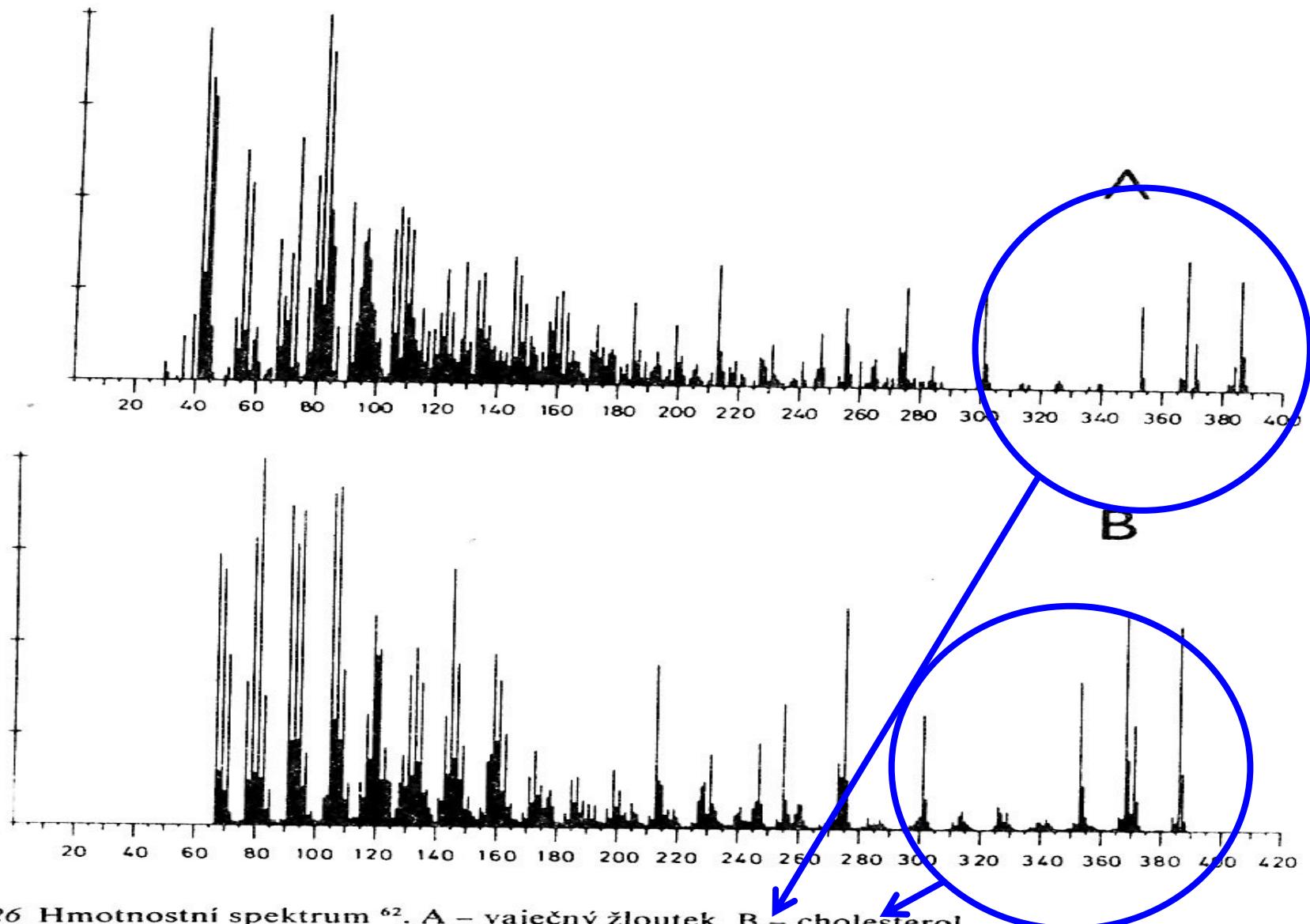
24 Plynový chromatogram pryskyřic ³⁵. A – kalafuna, B – pryskyřičné pojivo z oltáře Santo Stefano v Benátkách, C – pryskyřičné pojivo mozaiky ze 4. st. n.l., D – dehet z dřevěného uhlí, E – kalafuna zahříváná 15 minut na 300–350 °C, F – pryskyřičné pojivo z válečné lodi ze 3. st. př.n.l. 1 – neoabietát, 2 – abietát, 3 – dehydroabietát, 4 – palustrát/isopimarát, 5 – pimarát.

GC pojiv po pyrolyze při 600 °C



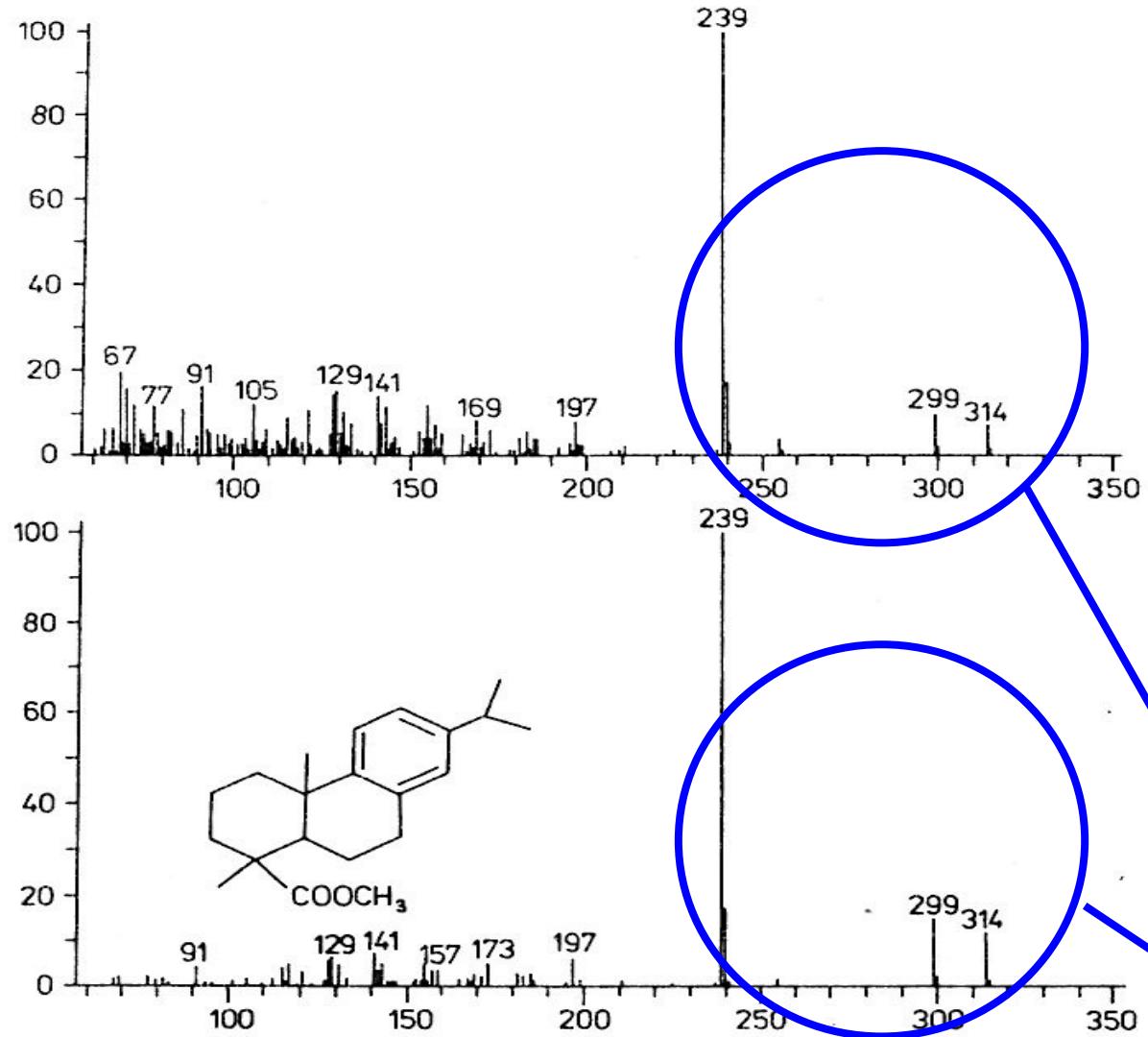
Obr. 25 Pyrogramy pojiv ⁶¹. A – lněný olej, B – vaječný bílek, C – želatina, D – mastix, E – damara.

GC & hmotová spektroskopie 1



Obr. 26 Hmotnostní spektrum 62 . A – vaječný žloutek, B – cholesterol.

GC & hmotová spektroskopie 2

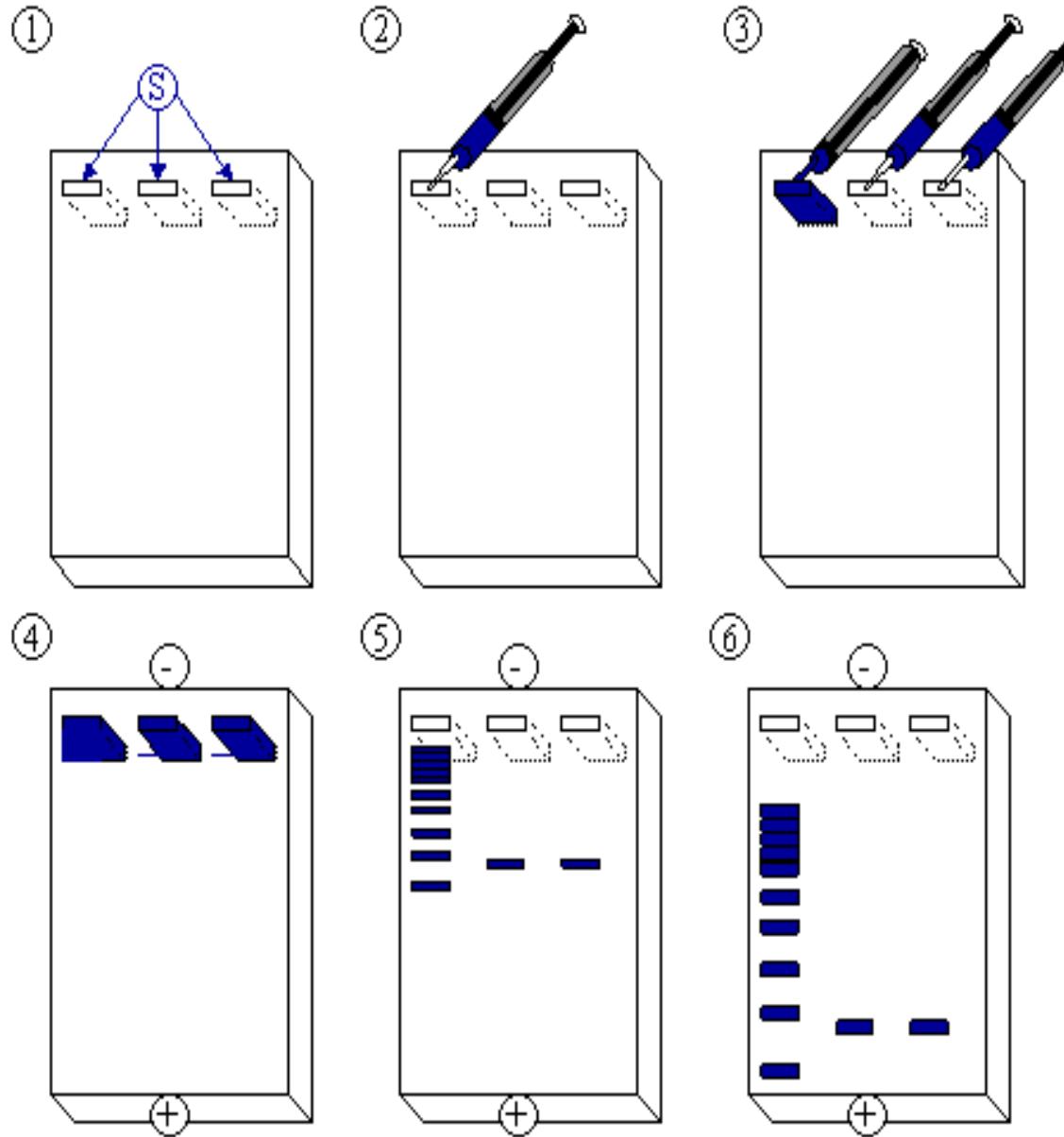
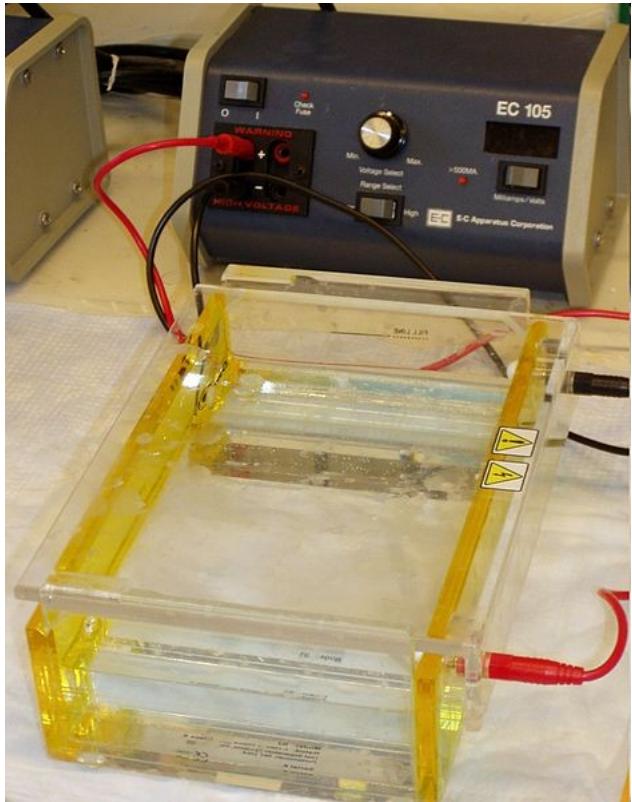


Obr. 27 Hmotnostní spektrum ⁶³. A – část spektra pojiva z obrazu P. Veronese (1570), B – methyl-ester kyseliny dehydroabietové.

Elektroforéza

- **Elektroforéza** je soubor separačních metod, které využívají k dělení látek jejich odlišnou pohyblivost ve stejnosměrném elektrickém poli. Na principu rozdílných elektroforetických mobilit se při ní dělí nabité molekuly (ionty).
- **V roce 1892 bylo publikováno, že anorganické částice v koloidním roztoku pod vlivem elektrického pole nenáhodně putují. Nedlouho poté byl tento jev popsán i u proteinů ve vodných roztocích.**
- **V roce 1948 byl Nobelovou cenou oceněn švédský chemik Arne Tiselius, který ve 30. letech minulého století postavil aparaturu separující proteiny krevního séra na základě jejich elektroforetických mobilit.**

- **Kapilární gelová elektroforéza** (též **CGE** z angl. *Capillary Gel Electrophoresis*) je druh elektroforézy, při níž se látky rozdělují na základě pohyblivosti v gelu. V kapiláře se nachází gel, jenž maximalizuje diference mezi elektroforetickými rychlostmi velkých iontů různých tvarů, které různě úspěšně migrují pory gelu. Gel zabraňuje vzniku elektroosmotického toku, a proto jen jeden druh kladných či záporných iontů putuje směrem k detektoru.
- Pohyblivost v gelu závisí na náboji separované molekuly a její molekulové hmotnosti, intenzitě elektrického pole a samozřejmě typu a porozitě gelu (k nejběžnějším gelům patří **polyakrylamidový** a agarosový **gel**).
- Na rozdíl od **CZE** při **CGE** může být separován a detekován během jednoho experimentu pouze jeden typ iontů. Kapilární gelová elektroforéza se využívá zejména pro velké ionty, jakými jsou sacharidy, peptidy, bílkoviny, sestříhy DNA a RNA.
- Existují i varianty této metody (elektroforéza v polyakrylamidovém gelu v přítomnosti dodecylsíranu sodného, angl. sodium-dodecyl-sulphate-polyacrylamide-gel-electrophoresis, SDS-PAGE), kde se molekuly bílkovin dělí téměř výhradně podle své molekulové hmotnosti.
- Gelová elektroforéza je v současnosti nejrozšířenější elektroforetickou metodou.



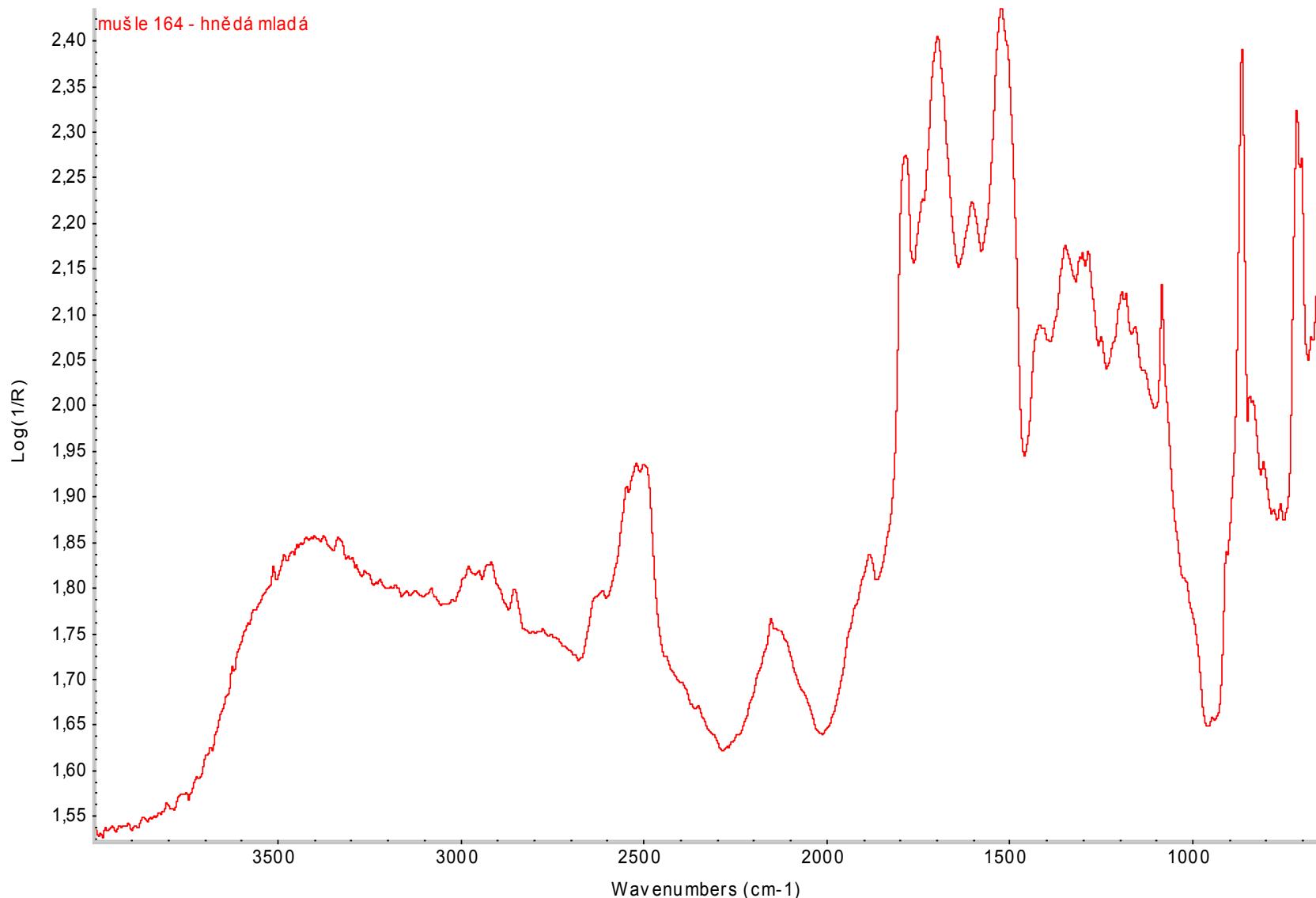
Elektroforéza

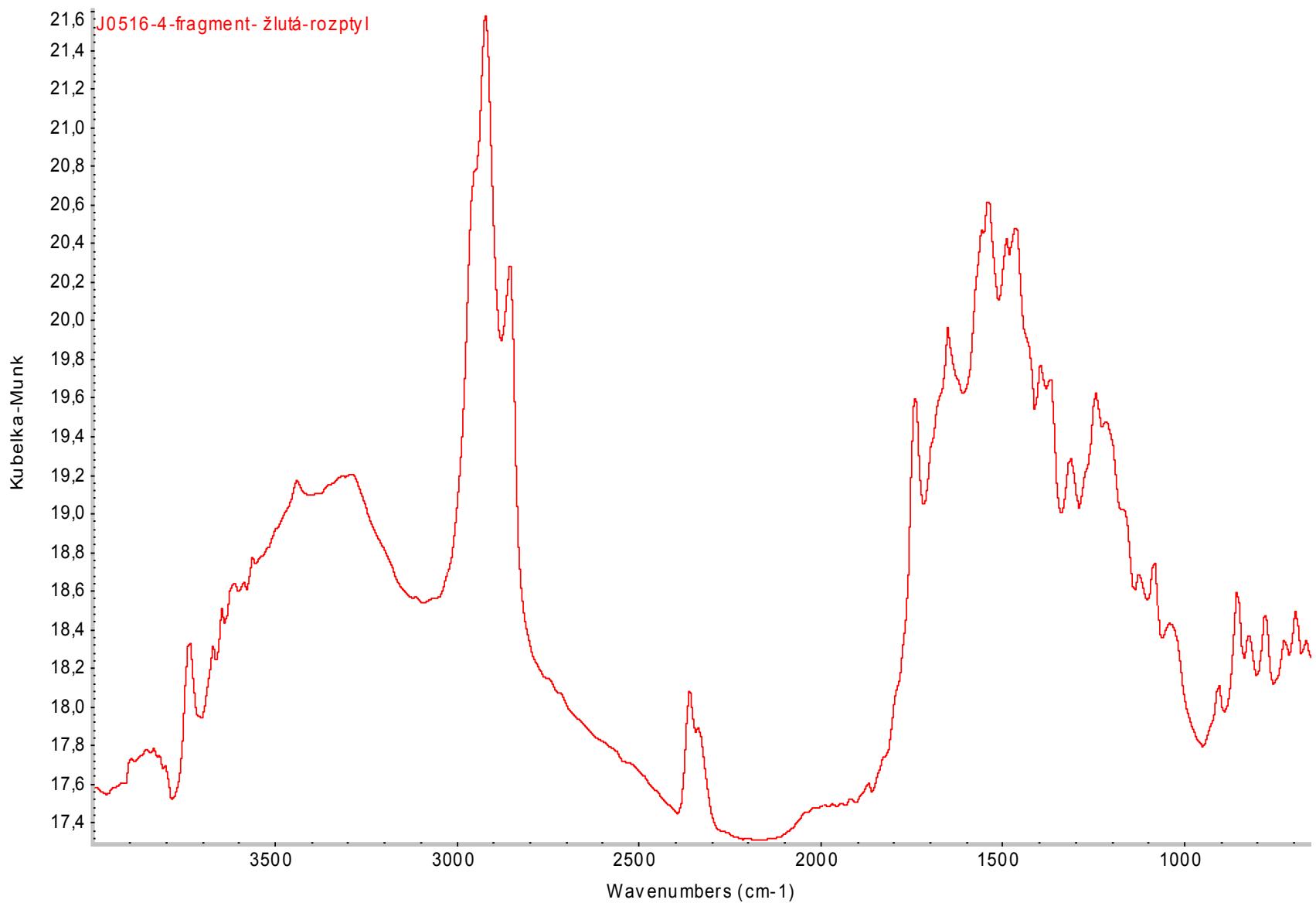
FTIR spektroskopie

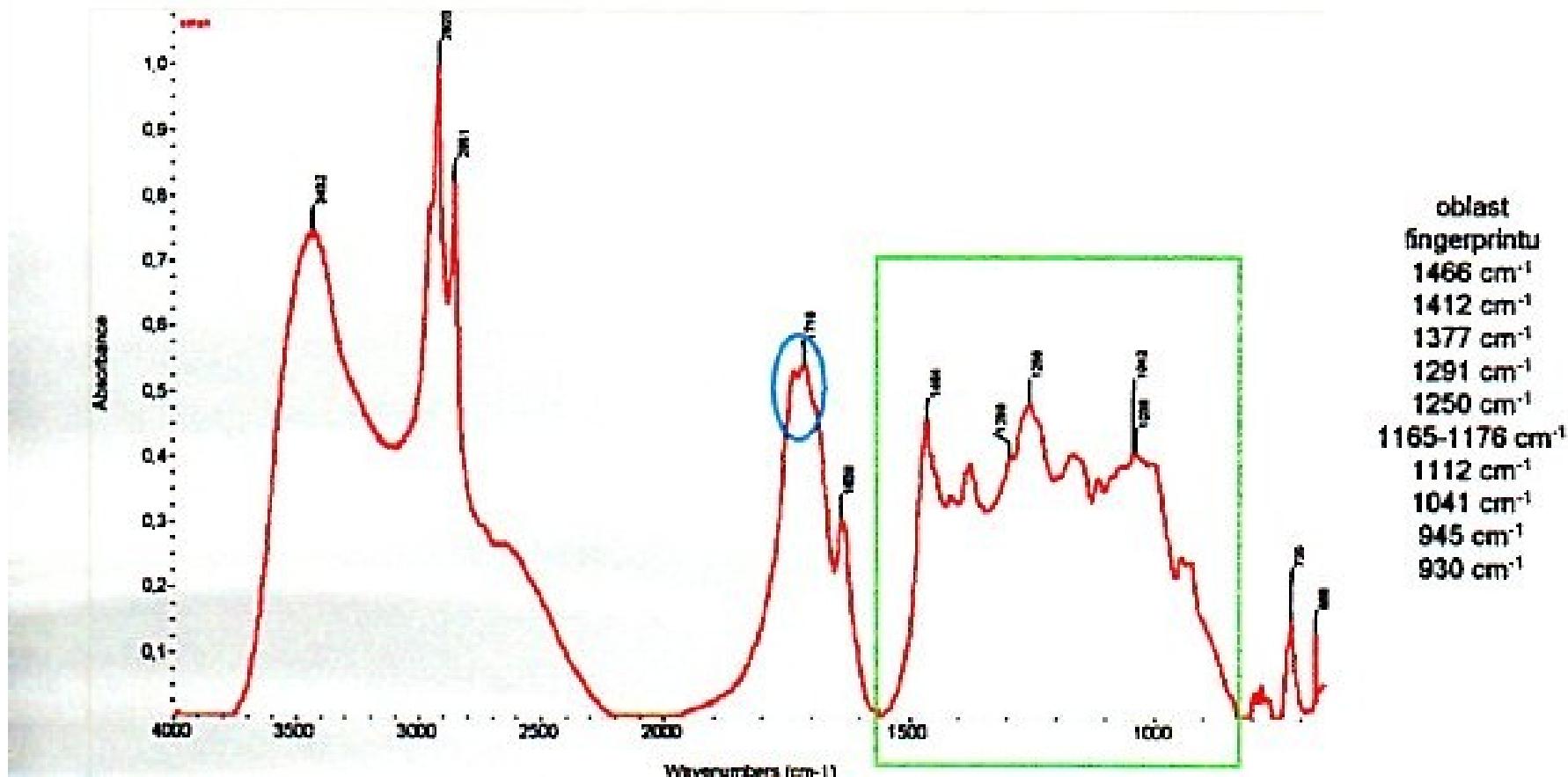
- **Výhody:**
 - Dosti univerzální technika (pevné látky, kapaliny, plyny, roztoky, KBr technika, vícenásobný odraz, ...)
 - Malé množství vzorku
 - Možnost spojení s mikroskopií
 -
- **Nevýhody:**
 - Instrumentálně i vzdělanostně náročné
 - Spektrum závisí i na technice měření
 -

FTIR spektroskopie – spojení s mikroskopem

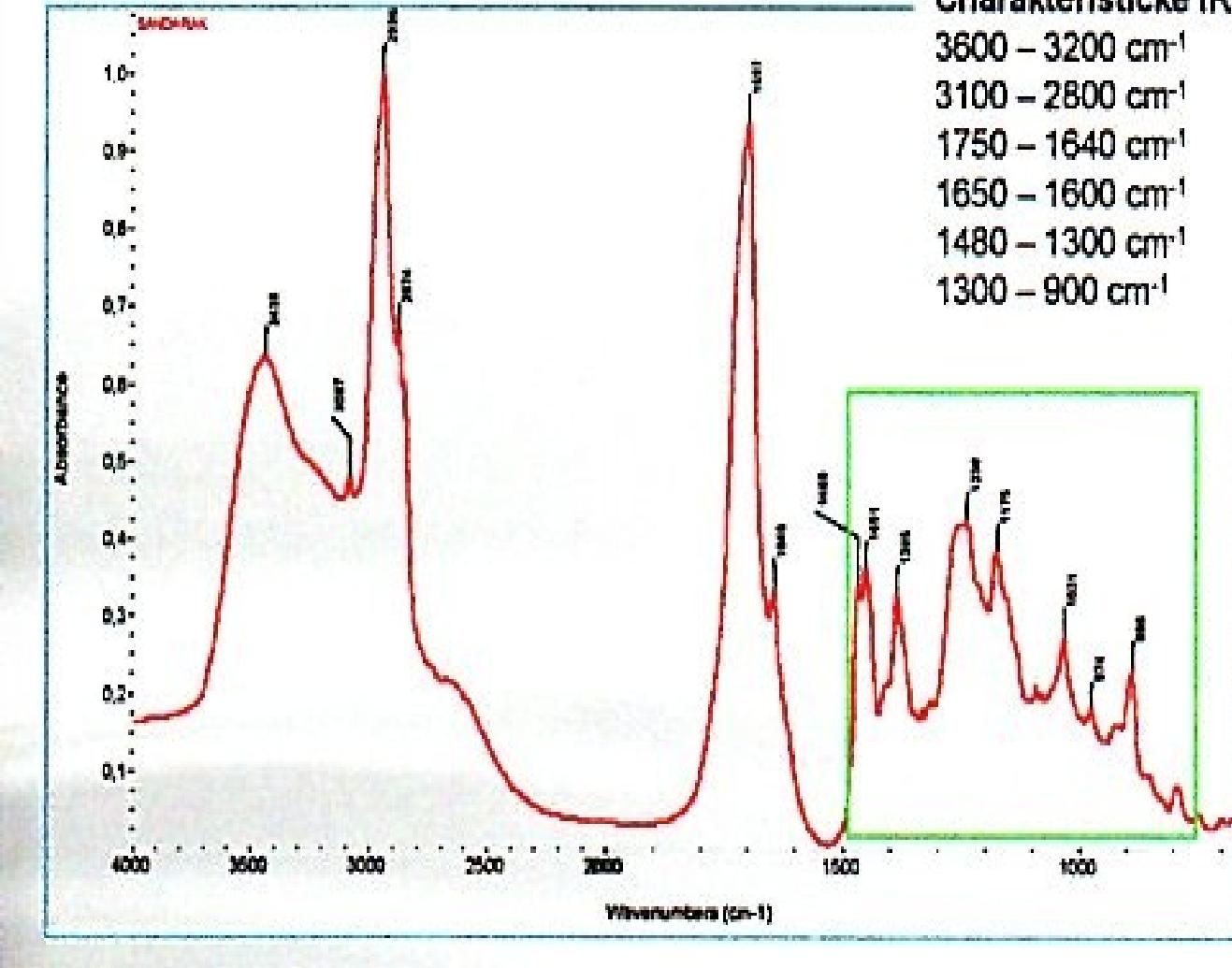








FTIR spektrum šelaku



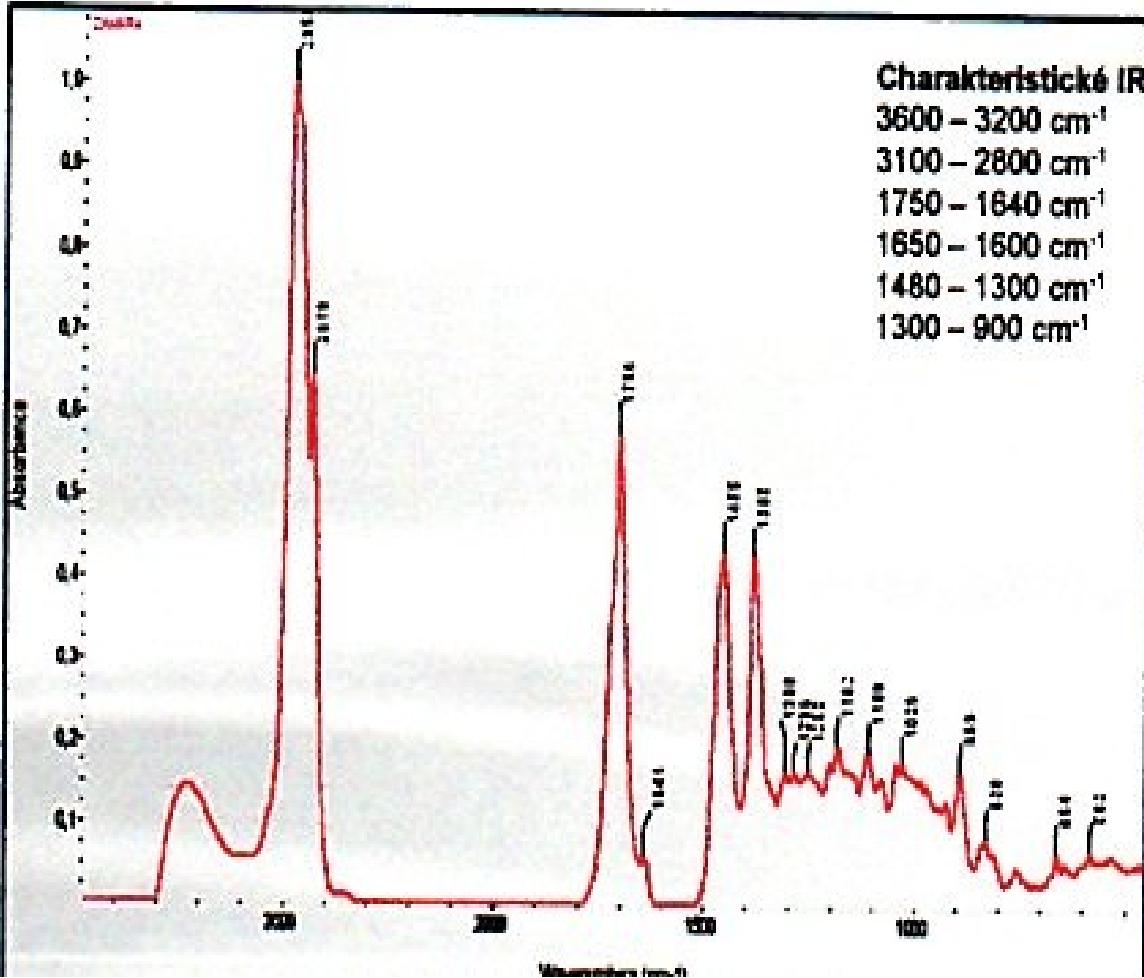
Charakteristické IR absorpční pásy

3600 – 3200 cm ⁻¹	O-H valenční vibrace
3100 – 2800 cm ⁻¹	C-H valenční vibrace
1750 – 1640 cm ⁻¹	C=O valenční vibrace
1650 – 1600 cm ⁻¹	C-C valenční vibrace
1480 – 1300 cm ⁻¹	C-H deformační vibrace
1300 – 900 cm ⁻¹	C-O valenční vibrace

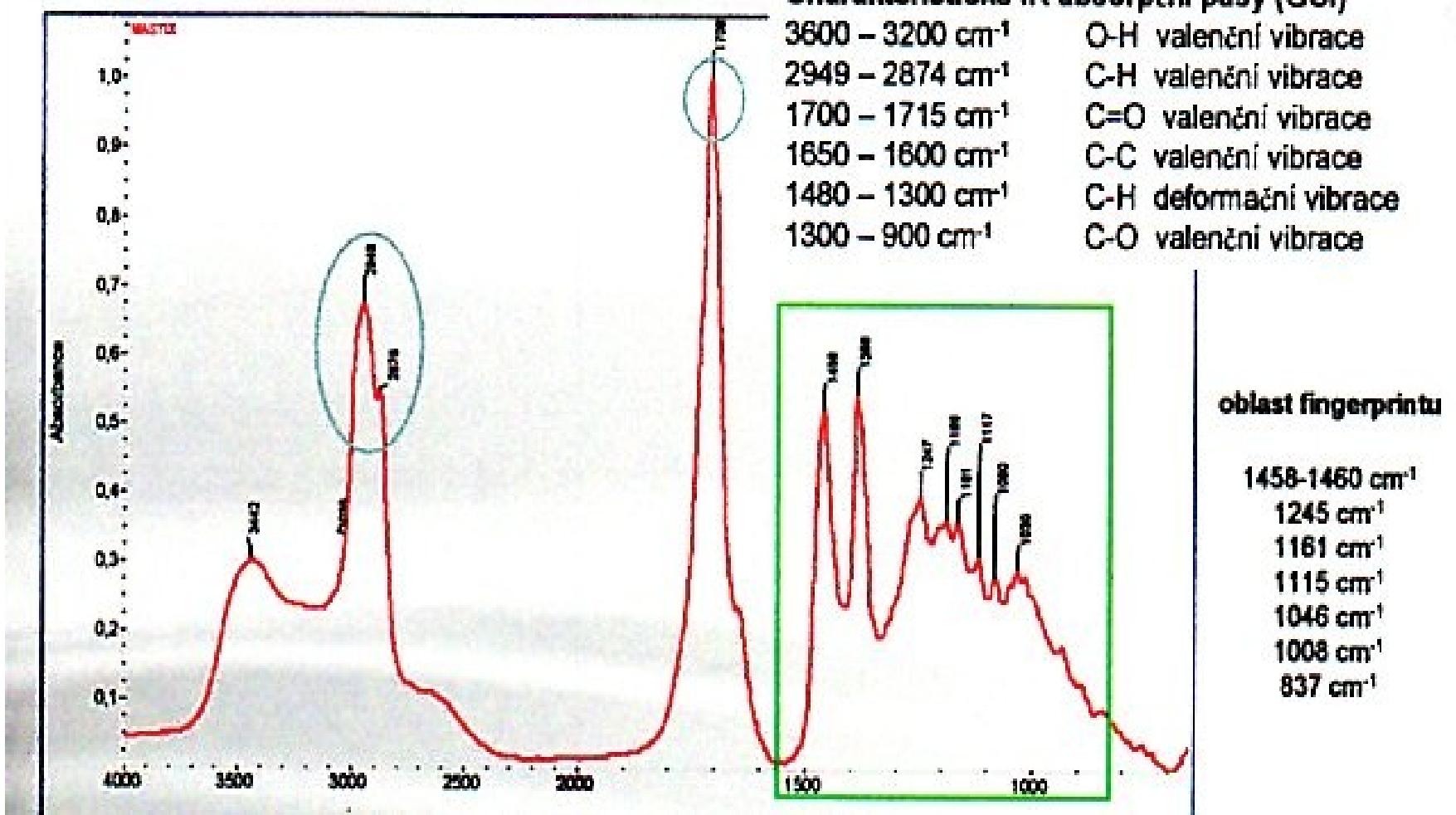
oblast fingerprintu

1466 cm ⁻¹
1449 cm ⁻¹
1329 cm ⁻¹
1315 cm ⁻¹
1259-1263 cm ⁻¹
1497 cm ⁻¹
1236 cm ⁻¹
1213 cm ⁻¹
972 cm ⁻¹
909 cm ⁻¹
856 cm ⁻¹
823 cm ⁻¹
789-792 cm ⁻¹

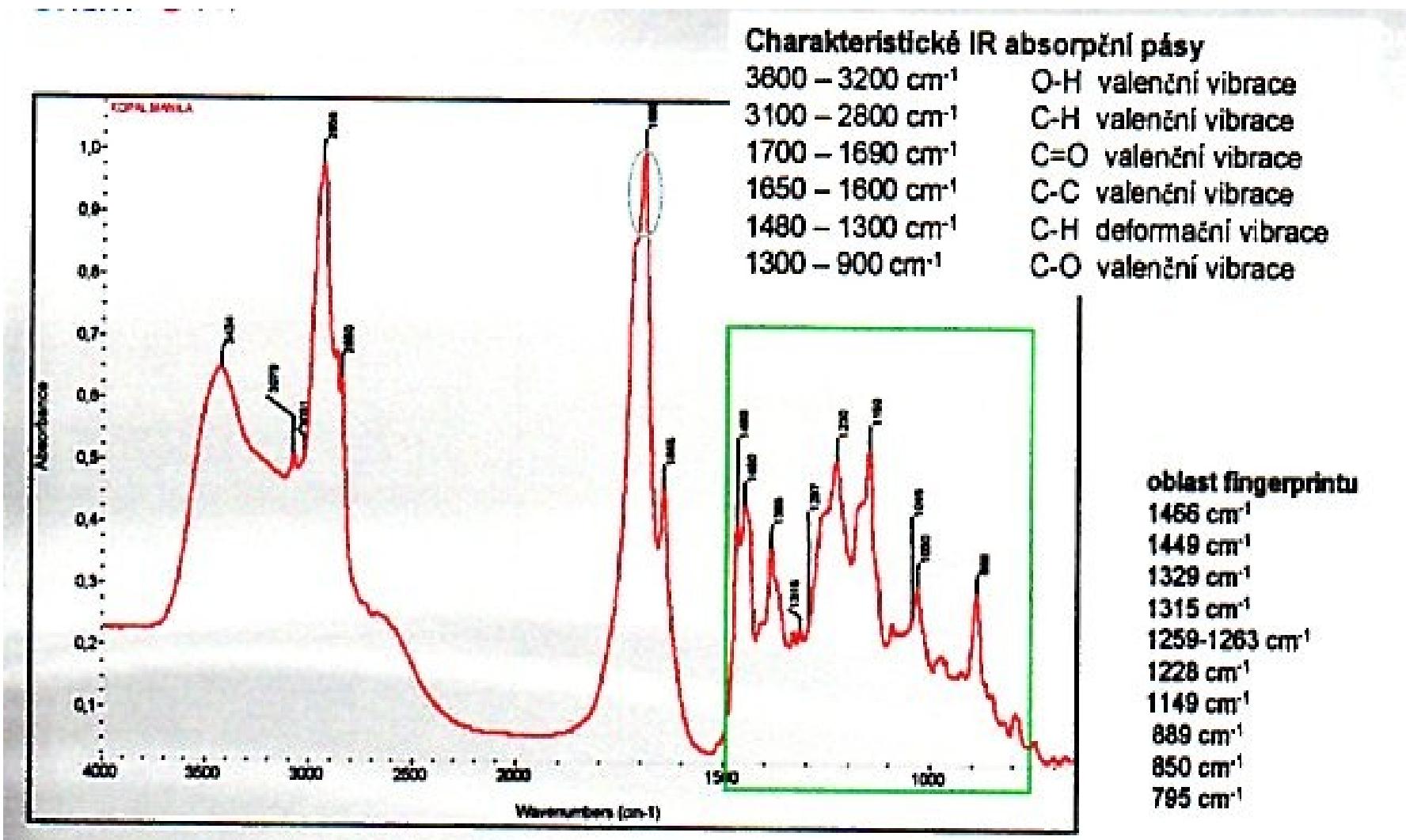
FTIR spektrum sandaraku



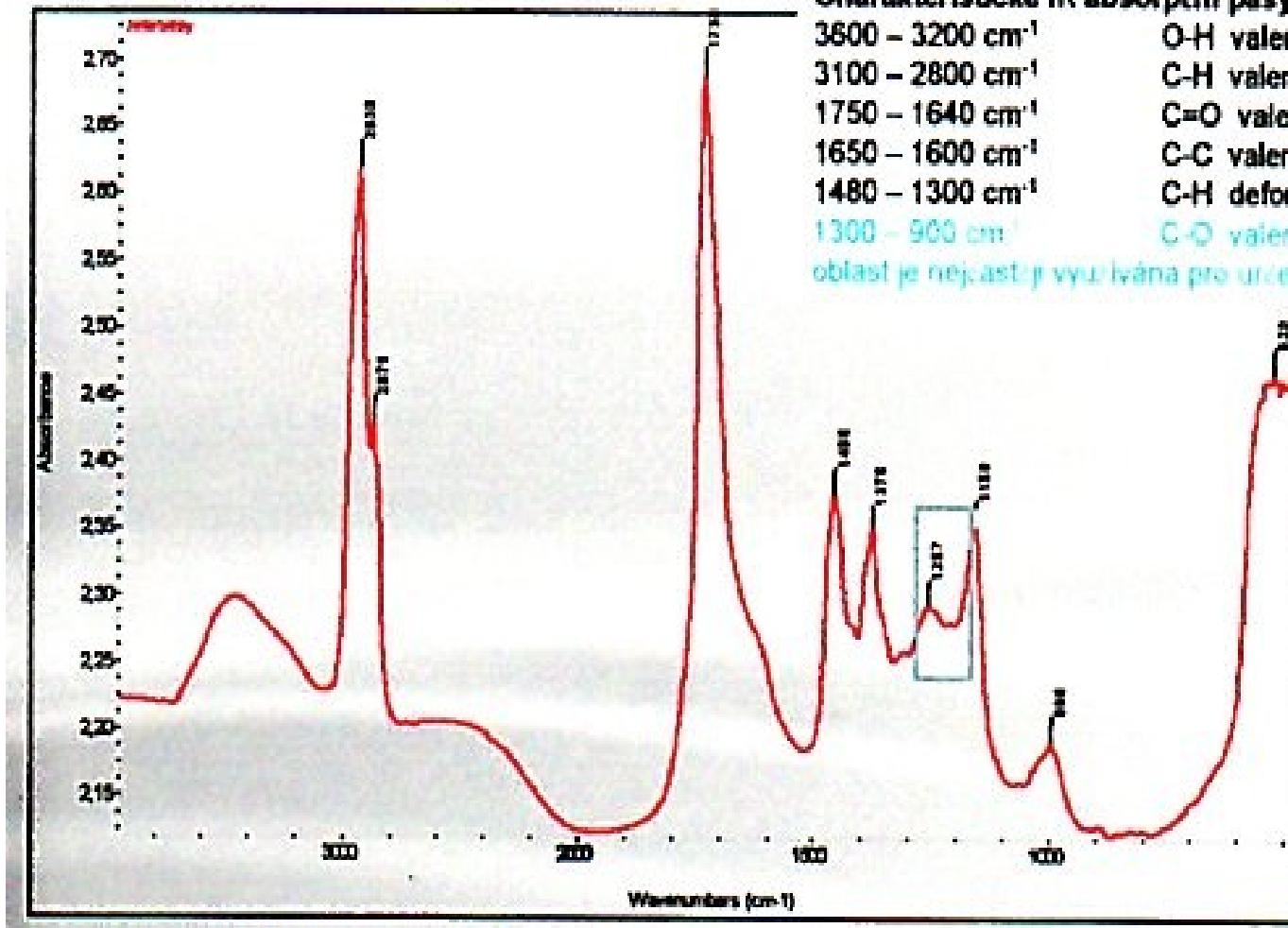
FTIR spektrum damary



FTIR spektrum mastixu



FTIR spektrum kopálu



Charakteristické IR absorpční pásy

3600 – 3200 cm^{-1}	O-H valenční vibrace
3100 – 2800 cm^{-1}	C-H valenční vibrace
1750 – 1640 cm^{-1}	C=O valenční vibrace
1650 – 1600 cm^{-1}	C-C valenční vibrace
1480 – 1300 cm^{-1}	C-H deformační vibrace
1300 – 900 cm^{-1}	C-O valenční vibrace, tato spektrální oblast je nejčastěji využívána pro určení místa původu jantaru

FTIR spektrum jantaru (oblast Baltu)

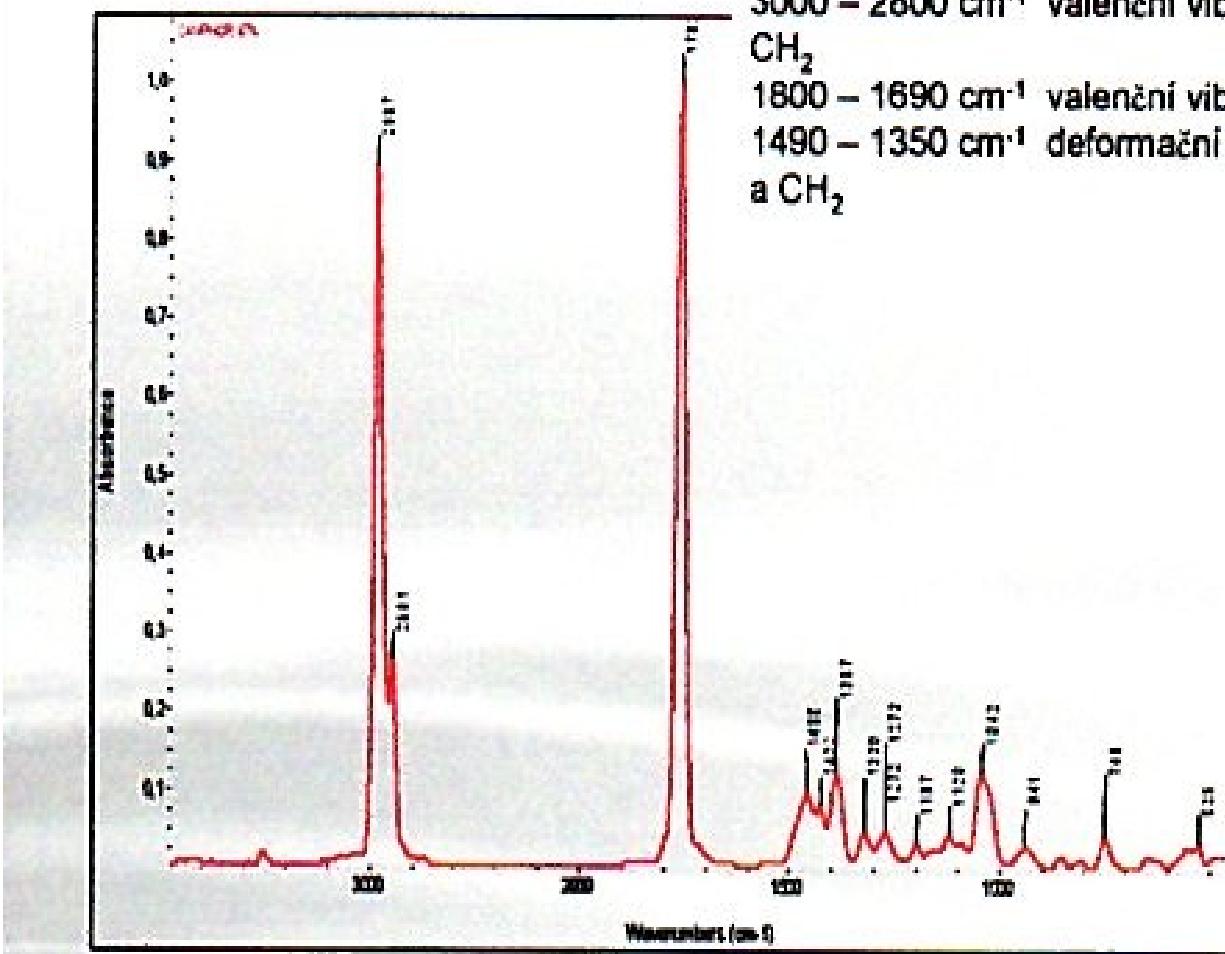
Charakteristické IR absorpční pásy

3000 – 2800 cm⁻¹ valenční vibrace CH ve skupinách CH₃,

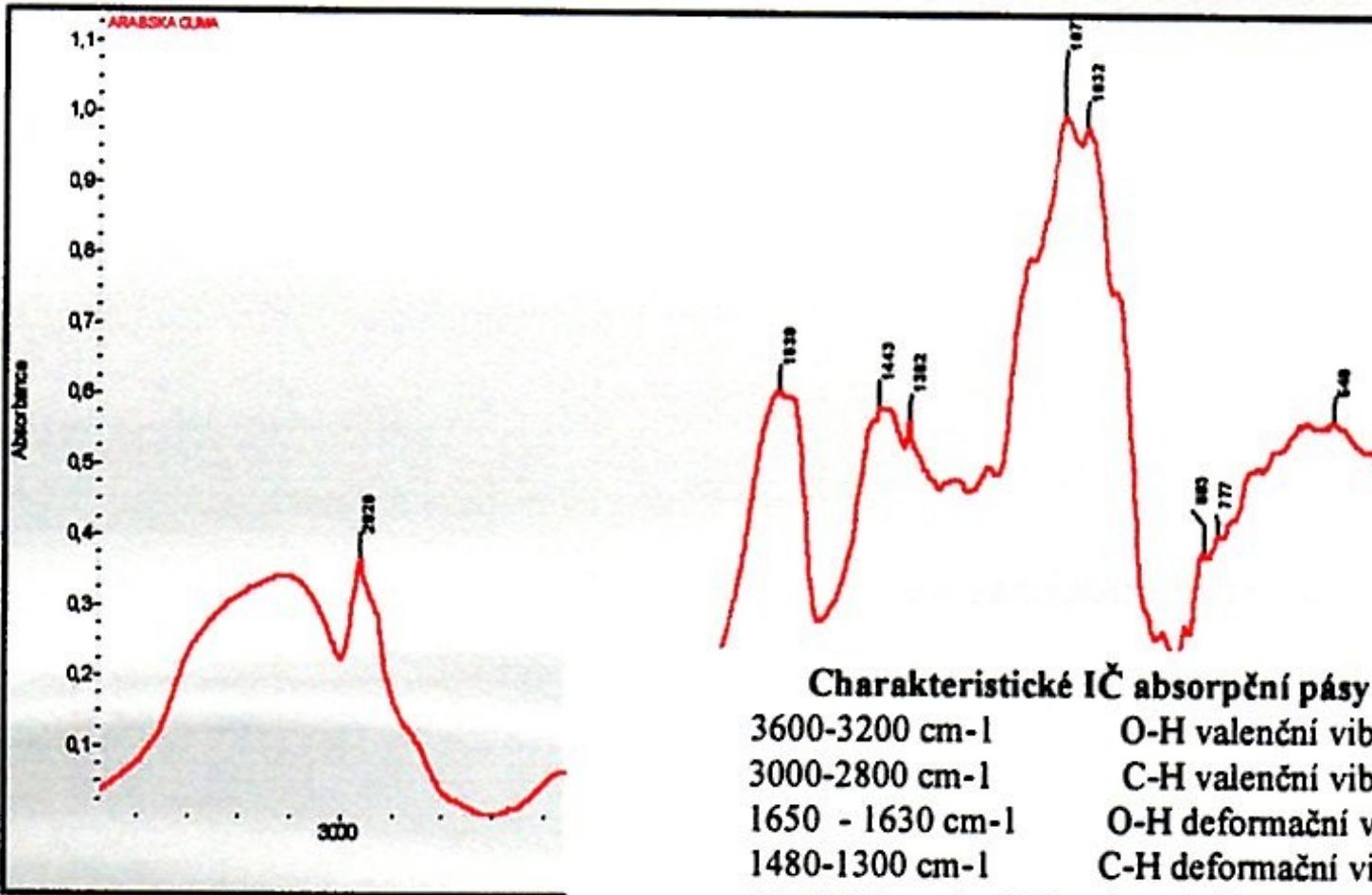
CH₂

1800 – 1690 cm⁻¹ valenční vibrace C=O ketonu

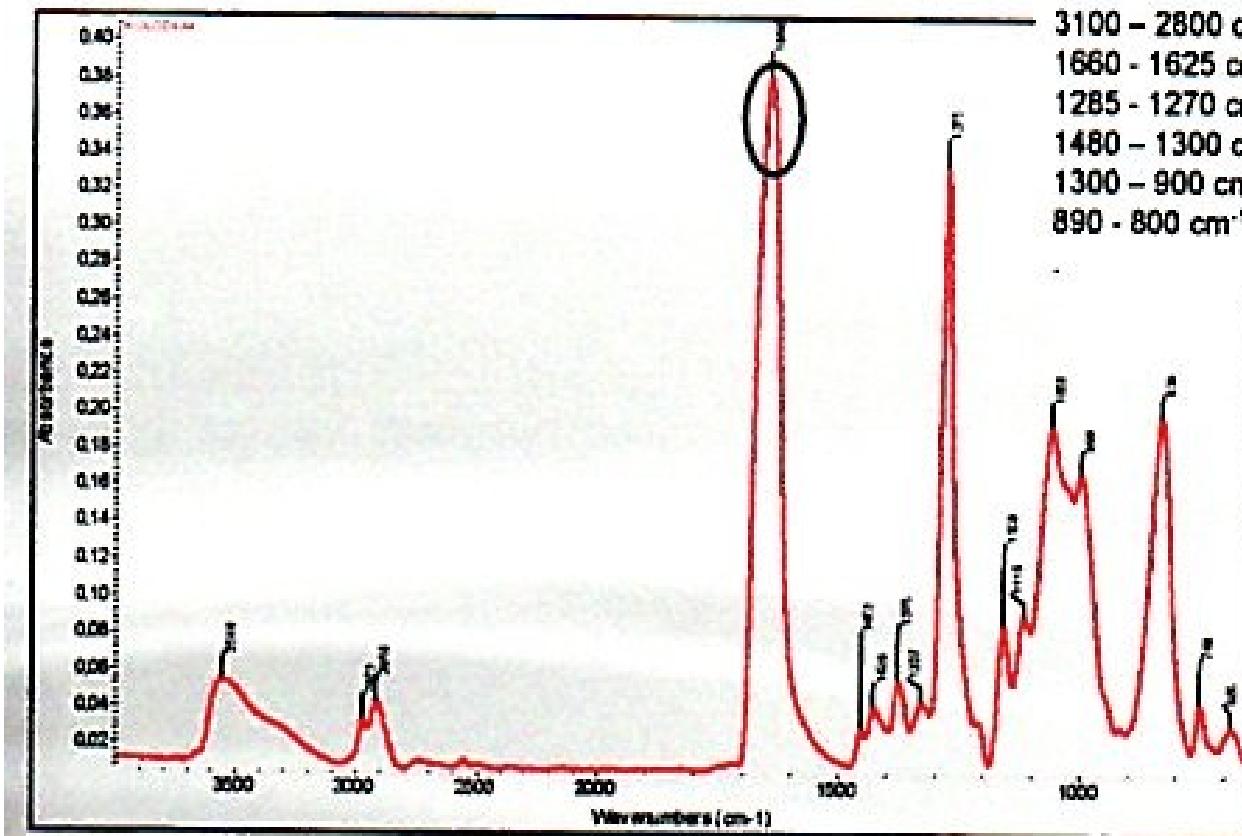
1490 – 1350 cm⁻¹ deformační vibrace CH ve skupinách CH₃,
a CH₂



FTIR spektrum kafru



FTIR spektrum arabské gumy

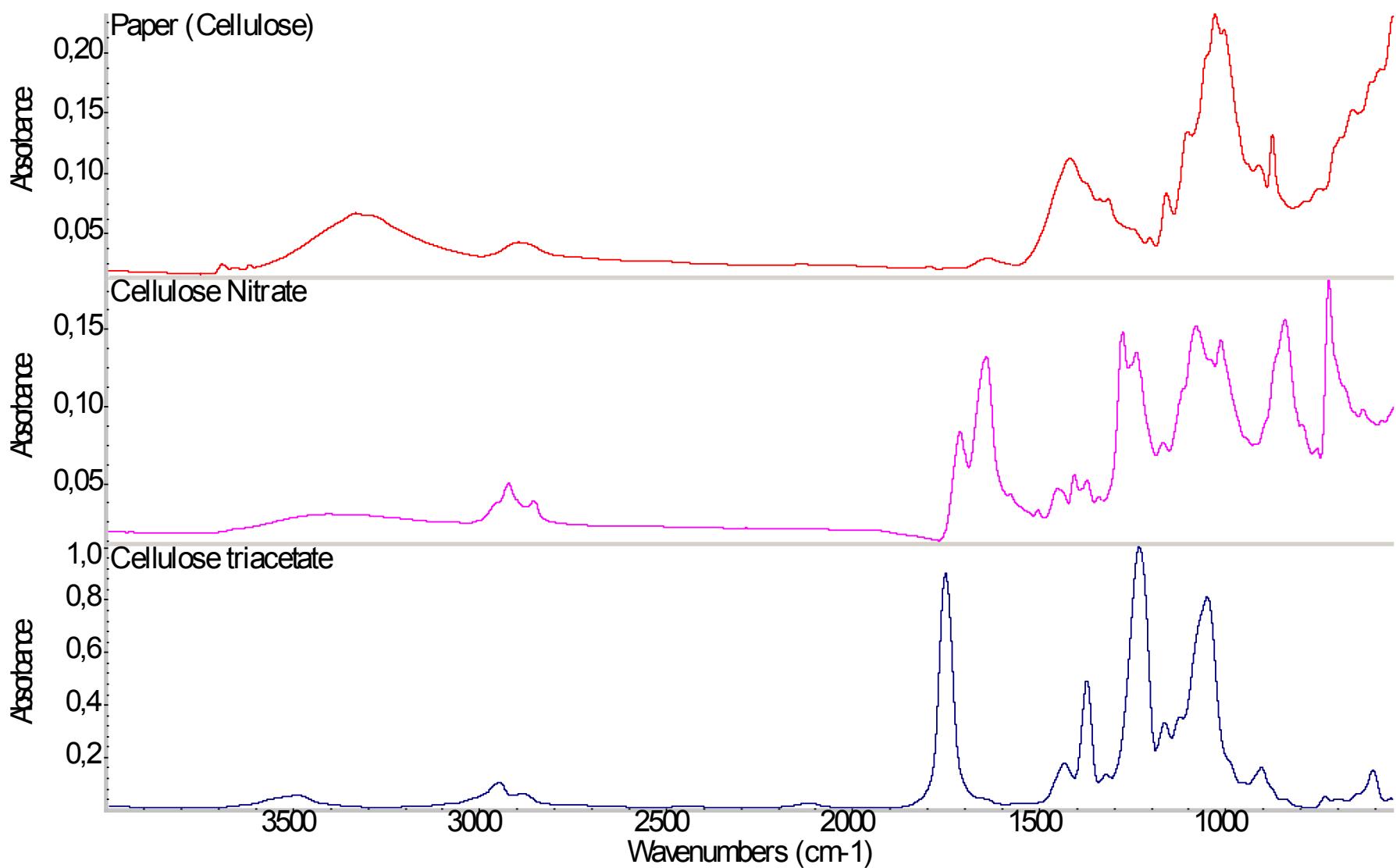


Charakteristické IR absorpční pásy (GCI)	
3600 – 3200 cm^{-1}	O-H valenční vibrace
3100 – 2800 cm^{-1}	C-H valenční vibrace
1660 – 1625 cm^{-1}	N-O valenční vibrace
1285 – 1270 cm^{-1}	N-O valenční vibrace
1480 – 1300 cm^{-1}	C-H deformační vibrace
1300 – 900 cm^{-1}	C-O deformační vibrace
890 – 800 cm^{-1}	N-O deformační vibrace

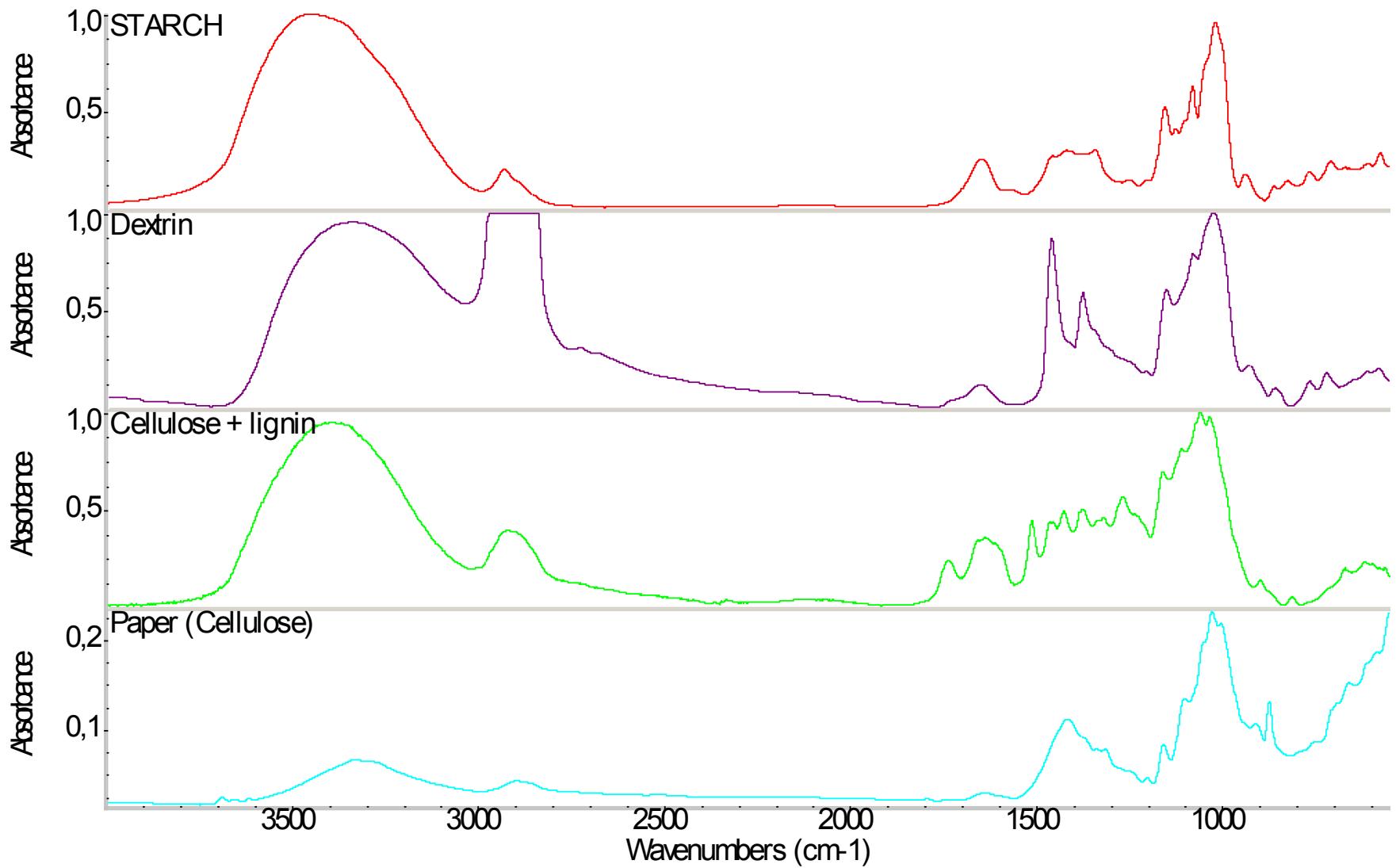
Nejsilnější pás, který je charakteristický pro nitrocelulózu je kolem 1656 cm^{-1} , další pásky se obvykle vyskytují při 1281 , 1060 a 846 cm^{-1}



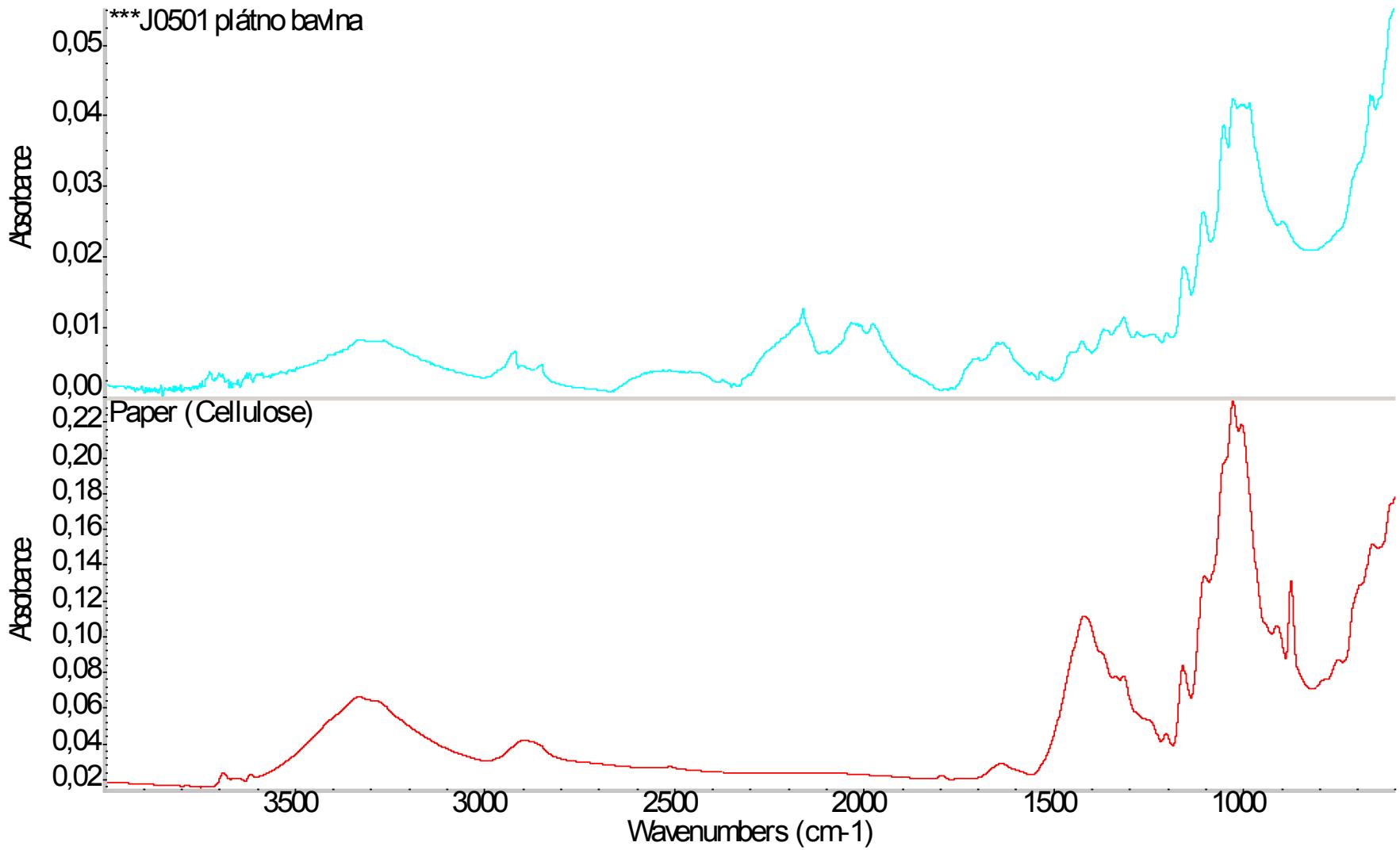
FTIR spektrum NITROCELULÓZY



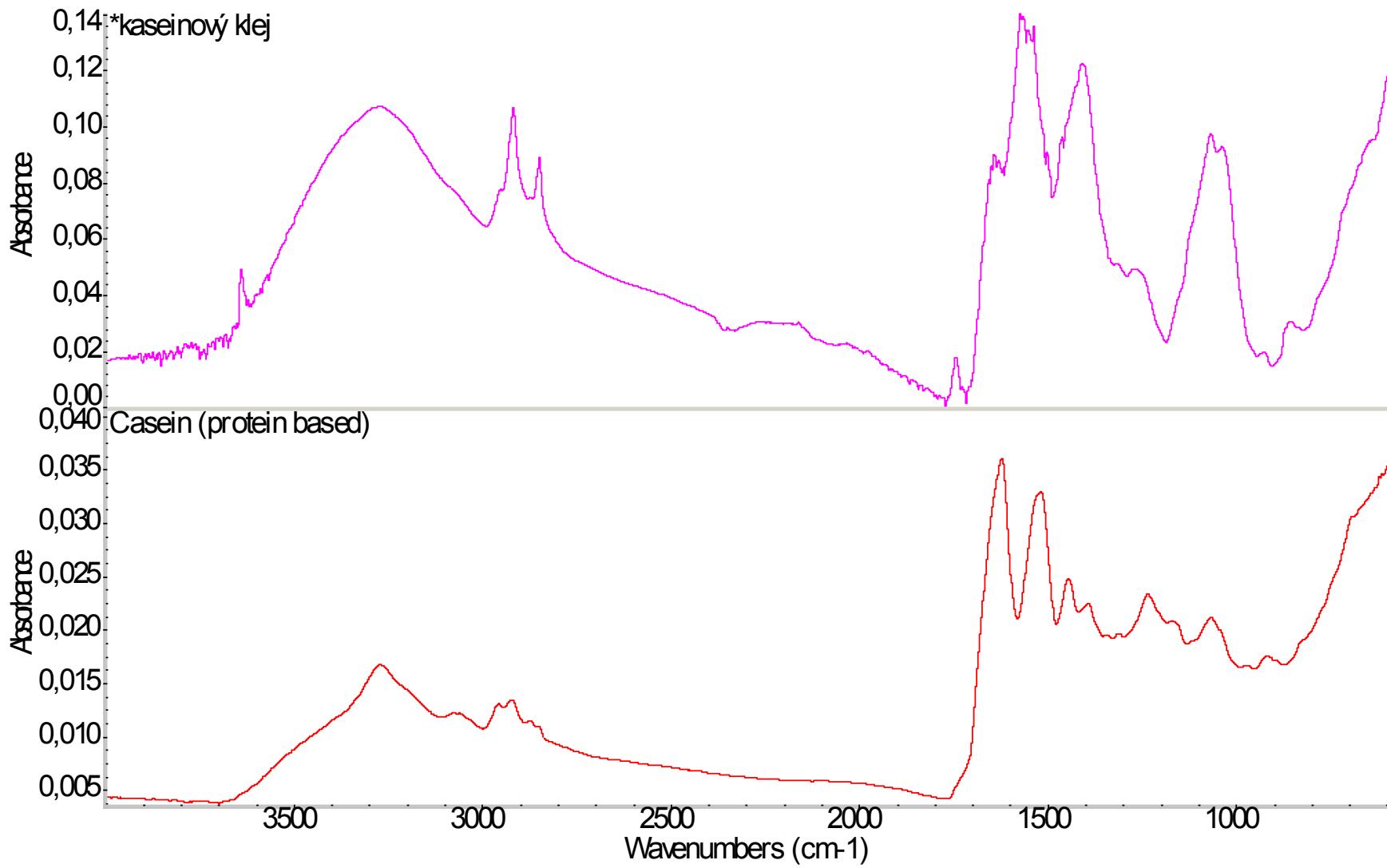
FTIR spektrum celulózy, NITROCELULÓZY a triacetátu celulózy



FTIR spektrum celulózy, škrobu, dextrinu, celulózy s ligninem



FTIR spektrum celulózy (papír) a celulózy (jutové plátno)



FTIR spektrum kaseinu a kaseinového klihu (Ca sůl)

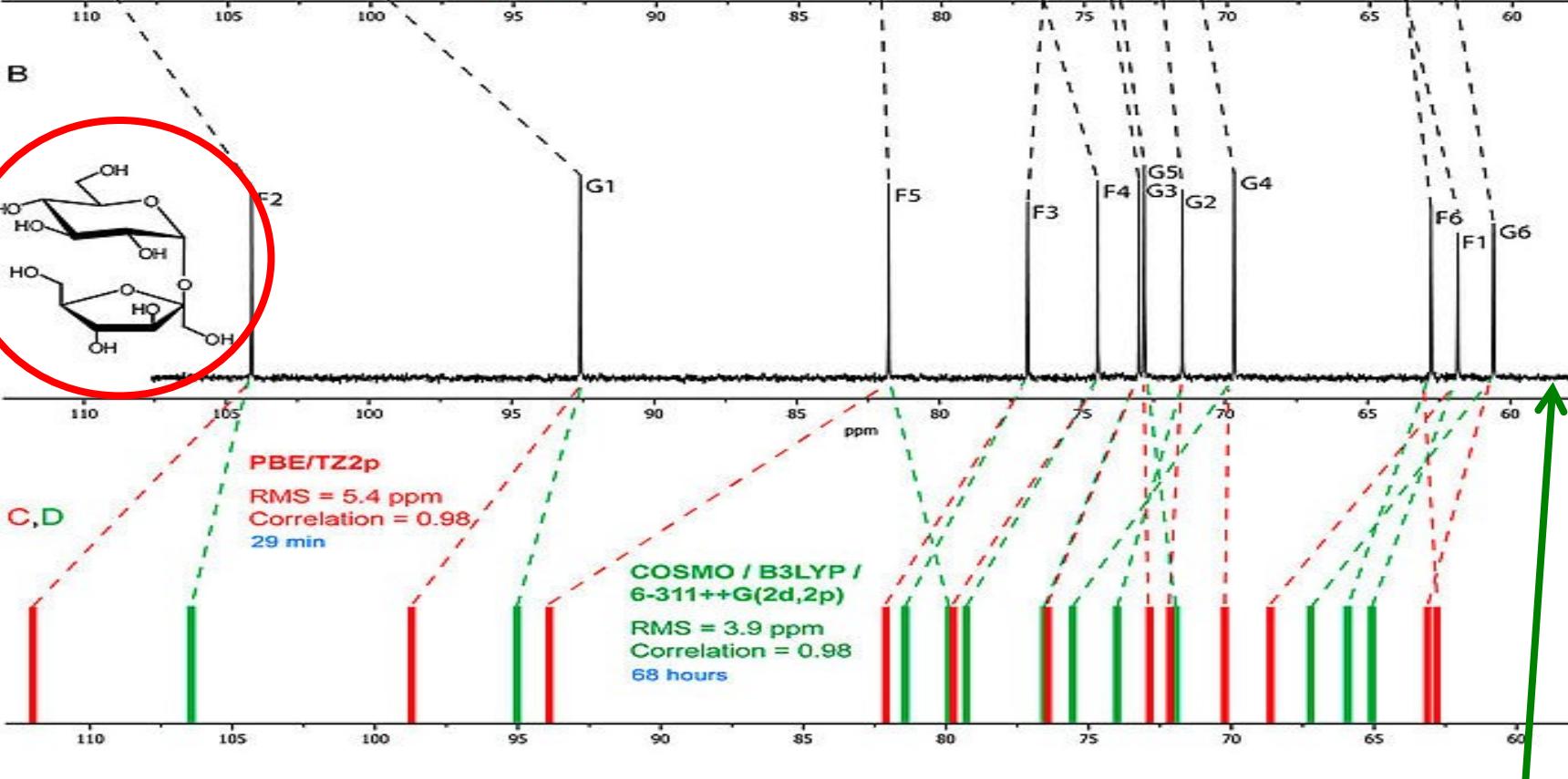
NMR spektroskopie

- **Výhody:**
 - Může být vodíkové i uhlíkové a případně i jiné spektrum
 - Detailní informace o struktuře molekuly
 - Jsou k dispozici simulační metody
 -
- **Nevýhody:**
 - Instrumentálně i vzdělanostně náročné
 - Většinou nutno pracovat v roztoku nebo s kapalinou
 -

A

Incremental (BIOPSEL)

RMS = 2.6 ppm
 Correlation = 0.99
 <0.1 sec



Comparative prediction of the ¹³C NMR spectrum of sucrose using various methods. Experimental spectrum is in the middle. Upper spectrum (black) was obtained by empirical routine. Lower spectra (red and green) were obtained by quantum-chemical calculations in PRIRODA and GAUSSIAN respectively. Included information: used theory level/basis set/solvent model, accuracy of prediction (linear correlation factor and root mean square deviation), calculation time on personal computer (blue)