

ثالثاً: العبوات الورقية Paper Containers

تعتبر تقنيات التعبئة الورقية من أهم القطاعات المستعملة في مجال التعبئة و التغليف إذ تأتي بعد المواد البلاستيكية وتواجه استخدام الورق عقبات منها استنزاف موارد الغابات من السليلوز نظراً لضخامة الاحتياجات من المواد الأولية للوصول إلى الإنتاج الكافي. كما تم حديثاً عملية تدوير المخلفات الورقية Recycling واستعمالها ثانية في التعبئة وتواجه هذه العملية بعض العقبات منها اقتصادية وبيئية مما يحد من التوسع السريع في هذا الميدان علماً بأن بعض دول جنوب شرق آسيا وأوروبا تمكنت من إعادة تدوير واستعمال ما يقارب 60% مما تستخدمه من مواد تعبئة وتغليف ورقية.

يصنع الورق من المواد السليلوزية كالأخشاب والقصب والبردي ، وتتلخص خطوات الصناعة بمايلي:

A- تحضير المادة الأولية لصناعة الورق: وتتم بعدة طرائق

الطريقة الميكانيكية : حيث يتم تقطيع وفرم سيقان الأشجار بعد إزالة اللحاء (القشور الخارجية) ويرش عليها الماء وتصنع العجينة التي تنتج الورق الأسمر نتيجة لوجود كل مكونات الورق (سليلوز ، لكنين، سكريات).

الطريقة الكيميائية : تتم بعدة طرائق حيث يتم فيها التخلص من اللكنين والسكريات ويبقى السليلوز فقط ، وبذلك يكون السليلوز ناصع البياض نتيجة لأزالة هذه المكونات.

[طبخ الخشب + هيدروكسيد الصوديوم NaOH + كربونات الصوديوم Na_2CO_3] (تضاف كربونات الصوديوم للتخلص من اللكنين والسكريات).

طريقة كرافت Kraft : هيدروكسيد الصوديوم NaOH + كبريتات الصوديوم $NaSO_4$ = ورق متين

يدعى كرافت وتعني متين او قوي Strong.

طريقة الحوامض Sulfite process : تستعمل فيها كبريتات الصوديوم + حامض الكبريتيك = ورق ناصع البياض لكنه أقل قوة ومتانة من ورق الكرافت.

B- تحضير العجينة:

تعرض المواد السليلوزية إلى درجة حرارة 150م وضغط 7 كغم/سم² لفصل الألياف عن بعضها ولزيادة قابليتها لامتصاص الماء

C- الغسل:

قصر باستعمال هايپوكلورات الكالسيوم $Ca(ClO_2)$ او اوكسيد الكلورين Cl_2O (يلاحظ أنه زيادة القصر تؤدي إلى قلة متانة الورق). تغسل العجينة لإزالة آثار المواد الكيميائية ثم يقطع السليلوز باستخدام مازجات ذات سكاكين حادة يدور عليها المزيج لتجزئة الألياف السليلوز وزيادة امتصاصها للماء ويضاف النشا أو مواد راتنجية لتعطي الورق صفة الصلابة بينما يضاف الشب لتقليل قابلية امتصاص الرطوبة وإمكانية الكتابة بالحبر، وقد تضاف أكاسيد المعادن للتلوين.

D - تصب المواد السليلوزية على طبقة رقيقة على حزام متحرك وتضغط باسطوات دائرية مع التجفيف بالتسخين

أنواع الورق المستخدم في صناعة العبوات

1 - ورق اللف Bon paper

وهو الورق القوي الذي يستخدم في لف السلع الغذائية وعادة ما يكون أبيض أو بني اللون وله قوة تحمل متوسطة.

2 -الورق المقوى Kraft paper

الورق المصنع باضافة مزيج من كبريتات وهيدروكسيد الصوديوم مع اضافة مواد مانعة للبلل مثل المواد الراتنجية وهي اليوريا فورمالديهايد الى المواد السليلوزية المغسولة وبعد التجفيف يبقى الورق بدون كي بالحرارة فيكون خشن.

3-الورق المقاوم للدهن (اللامع) Glassine paper

هو ورق الكرافت المعرض لعمليات كي بعد التجفيف يصبح سطحه اشبه بالزجاج وقد يطلى احيانا بالشمع او البولي اثيلين وقد تضاف له مواد مانعة للاكسدة ومانعة للفطريات ويصلح للأغذية ذات المحتوى الرطوبي والدهني العالي .

4-الورق البارشمينت (السميك) Parchment paper

تغسل الألياف السليلوزية اثناء تحضيرها بحامض الكبريتيك ثم تغسل بالماء ثم تصب وتجفف وينتج ورق يمتاز بمقاومته للتمزق عند البلل بحيث يكون غير منفذ للزيوت وهو يجمع بين انخفاض السعر والتحمل ويعتبر من أهم العبوات المرنة الورقية.

5-الورق المعامل بطبقات غير منفذة Coated paper

ويقصد بذلك أنواع الورق التي تغطي بطبقة سميكة من مواد غير منفذة للرطوبة والضوء لتجعله صالحا تماما لتعبئة المواد الغذائية السائلة مثل الألبان والعصائر، وتلك العبوات شائعة جدا نظرا لرخص ثمنها وخفة وزنها. وأهم المركبات التي يغطي بها الورق هي البرافين النقي (زيت البرافين Paraffin هو مادة شمعية مشتقة من النفط الخام، وهو من الزيوت عديمة اللون والرائحة والطعم وغير قابلة للذوبان في الماء) ذو لزوجة عالية حيث يغمس فيه الورق المقوى كما تستخدم انواع متعددة من الشمع الحيوانية - النباتية كما توجدانواع من الشموع المضرة الصناعية المتعددة الأنواع ولها كفاءة عالية في علم النفاذية، وتتوقف درجة تحمل تلك العبوات على نوعية الورق وقوة تحمله وعلى قوة الطبقة المغطية له ونوعها ودرجة تقاؤها للرطوبة والغازات والروائح والزيوت والدهون.

6- الكرتون Paperboard carton

يعتبر ورق الكرتون من العبوات الشائعة السهلة التشكيل المرغوب استخدامها لخفة وزنها ودرجة تحملها الجيدة وتشكل العبوات مثل الصناديق أو العبوات المضغوطة والمشكلة الخاصة بتعبئة البيض والتفاح وغيرها من المنتجات الزراعية الطازجة والمنظمة الشكل تقريبا. ويوجد الكرتون تحت أسماء عديدة في الأسواق العالمية وأهم مميزاته هي:

- 1 . منخفض السعر
 - 2 . سهل النقل والتخزين
 - 3 . سهل التشكيل
 - 4 . ذو قوة إحتمال جيدة
- وأهم عيوب الكرتون أنه قابل لامتنصاص الرطوبة العالية لذلك قد يغطي بطبقة عازلة من الشموع أو البلاستيك المرن لإعطاء الصلابة المطلوبة.

7- ورق السيلوفان Cellophane

يصنع السيلوفان من السليلوز العالي النقاوة الناتج من الورق المبيض المكبرت حيث يعامل السليلوز بمحلول ثنائي كبريتيد الكربون لإنتاج عجينة تغمر في هيدروكسيد الصوديوم لتكون عادة لزجة تشكل على شكل فلم رقيق السمك وتجفف لإنتاج السيلوفان العادي الذي يكون شفاف ذو نفاذية قليلة للرطوبة والهواء والزيوت والبكتريا والماء تجعلهمفيدا لتغليف المواد الغذائية وقد يعامل بمعاملات خاصة لإنتاج أنواع من السيلوفان المقاوم للرطوبة وذي درجة تحمل عالية

مميزات العبوات الورقية

- 1 - رخيصة الثمن نسبيا.
- 2 - عبواتها مرنة يمكن تشكيلها بالأشكال المناسبة.
- 3 - سهولة التخزين والنقل في شكل مطويات.
- 4 - سهولة النقل أمام الإنتاج
- 5 - خفيفة الوزن
- 6 - يمكن تلوينها ولصق وكتابة البيانات اللازمة عليها بسهولة
- 7 - يمكن معالجتها حتى تصبح غير منفذة للغازات والضوء
- 8 - يمكن استخدامها و تعبئة الاغذية الشائعة الاستخدام من العبوة الرئيسية مباشرة

الأشكال الشائعة للعبوات الورقية

أ- الورق غير المشكل

ويقصد بذلك قطع الورق بالمقاسات المختلفة والتي تستخدمه التعبئة اليدوية أو الآلية كذلك في الف المنتجات الغذائية وقد تكون معتمة أو شفافة أو ملونة وتستخدم في تعبئة الأغذية الجافة ومنتجات المخابز والحلوى.

ب- العبوات الورقية المشكلة

وأهم أنواعها ما يلي:

1. الاكياس

تشكل العبوة على هيئة كيس مفتوح من أحد الأطراف وبأحجام مختلفة وهذه العبوة شائعة في تجارة التجزئة وتوزيع المواد الغذائية الطازجة أو تستخدم كعبوة خارجية لوحدة أصغر من العبوات وقد تكون العبوة بحجم كبير تصلح لتعبئة الدقيق و السكر والحبوب و البقول.

2. العلب الورقية

وهذه العبوة شائعة حيث يشكل الورق على شكل علبة محمية أو مستديرة ومن أنواع مختلفة من الورق وتستخدم أيضا في اغراض التغليف.

3. العبوات الورقية غير المنفذة للرطوبة

وهي مصنعة من الورق المغطى بطبقة لا تنفذ محتويات الغذاء مثل العبوات المستخدمة في تعبئة الألبان والعصائر والاعذية السائلة و غيرها.

4. الاكواب

وتشكل العبوات في صورة أكواب للاستخدام المباشر وقد انتشرت تلك العبوات لتعبئة منتجات الألبان وغيرها واصبحت بديلا للعبوات الزجاجية في تعبئة الاغذية.

5. الصناديق الورقية

وهي العبوات الكبيرة الحجم التي تستخدم كعبوة ثانوية لتخزين ونقل كثير من السلع وتسمى كارتونات ويمكن تقويتها من الخارج باشرطة الصلب حيث تستخدم كاوعية شحن جيدة وخفيفة الوزن.

رابعاً: المواد المعدنية Metal Containers

بدأت عمليات تطور التعبئة بالعبوات المعدنية عام 1810 م عندما بدأ العالم Peter Durand باستعمل العلب المعدنية المطلية بالقصدير في تغليب الأغذية وفي عام 1955 م بدأ انتاج العلب الصحية الاسطوانية الشكل المفتوحة من أحد طرفيها مصنوعة من الصلب اما القصدير فيطلى به السطح حيث يقوم بالحفاظ على العلب من الصدأ ويمنع التفاعل مع المواد الغذائية يكون الحديد والصلب سبيكة تسمى Alloy لها مقاومة جيدة للصدأ في عمليات تغليف الأغذية.

يستعمل الصفيح في صناعة العلب المعدنية بعد ان يتم طلاؤها بالقصدير بنسب معينة بعدها تقطع ثم تشكل العلب حسب الحاجة اليها وقد تضاف مواد عازلة كبطانة للمحافظة على القصدير كالمواد الزيتية في حالة تغليب الفواكه الحامضية والبقوليات واللحوم. تمتاز بتحملها لظروف الخزن والنقل. لازال الالمنيوم يشكل 10% من التعبئة المعدنية والتي تشهد نمواً ملحوظاً وسريعاً اضافة الى تطور استعمال الشرائح الحديدية المقصدرة وبعض تركيباتها الجديدة لاسيما تلك الشرائح المعدنية المبطنة بافلام بلاستيكية ومن المتوقع ان تشهد العبوات المعدنية سهولة الفتح نمواً في الانتاج. تمتاز علب الالمنيوم بخفة وزنها وسهولة تشكيلها وعدم تاثرها بالظروف الجوية كالرطوبة والاكسجين لوجود طبقة اوكسيد الالمنيوم على السطح. تطلّى من الداخل لسهولة تفاعل الالمنيوم مع مكونات الغذاء باستعمال مواد بلاستيكية في مذيبيات عضوية ترش على السطح.

ومن ناحية اخرى هنالك اتجاهات لتقليل استعمال العبوات متعددة رقائق الالمنيوم وذلك لاعتبارات التلوث البيئي اذ ان المكونات من الالمنيوم والبلاستيك تمتاز بمقاومتها للتحلل الحيوي وبقائها لعقود طويلة .

خطوات تصنيع العلب المعدنية

تتلخص عمليات تصنيع العبوات المعدنية بالنقاط وكما يلي:

1 - صناعة الصفيح :

تصنع قضبان دائرية من اجود انواع الصلب قليل المحتوى الكربوني وتعامل بالحرارة لإعطائها الصلابة حسب نوع العلبه والغرض من استعمالها. من ثم تعرض القضبان للتسخين الشديد وتمرر بين اسطوانات معدنية كبيرة تسبب اثناء دورانها ضغطا عاليا فتعمل على تمدها لتصبح على هيئة صفيح بالسلك المطلوب بحيث لا يتجاوز 0.025 سم وبنفس الوقت يشكل الصفيح المستعمل لنهايات العلب ليكون أكثر سمكاً بقليل غالباً.

2 - التنظيف الأولي: يغطس الصفيح بحامض الكبريتيك H_2SO_4 المخفف وهو بدرجة الغليان لإزالة اكاسيد الحديد والأوساخ التي تكون عالقة او ملتصقة على السطح ويزال الحامض بالتغطيس بالماء مما يؤدي الى انتاج قصدير لماع.

3- الحمي : Annealing يحمي الصفيح لحرارة قد تصل 980 °م لمدة 24 ساعة ليكتسب الصفيح صلابة اشد.

4 - تنعيم السطح: تنعم أسطح الصفيح بمرورها بين اسطوانات معدنية ناعمة اللمس وبذلك يتم التخلص من النتوءات الموجودة على السطح مما يزيد من كفاءة الطلي بالقصدير ويقلل نسبته اللازمة لطلي الأسطح.

5- التنظيف النهائي: يتم التغطيس بالحامض المخفف مرة اخرى والغسل بالماء لازالة ما تبقى من الحامض وبذلك يكون الصفيح جاهز للطلي.

6 - عملية الطلي: تتم بتغطيس الصفيح بالقصدير المنصهر أما الطرائق الحديثة فتتم بالطلي الكهربائي.

عمليات الطلي تكون على ثلاثة أنواع:

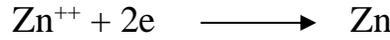
A- الطلي الساخن Hot dipping

وفيها يتم صهر القصدير في حوض على شكل حرف U يدخل الصفيح من جهة ويخرج من الجهة الأخرى ، توضع فوق سطح القصدير المنصهر من جهة الدخول مادة مساعدة في عملية اللحام تدعى (صهور المادة Flux) وعلى الطرف الثاني توضع طبقة الزيت. يعتمد سمك طبقة الطلاء المتكون على سرعة مرور الصفيح فكلما كانت سريعة كانت الطبقة اكثر سمكا لان بقاء الصفيحة فترة داخل القصدير يسبب ارتفاع حرارتها وبالتالي تصبح اقل احتفاضاً بطلاء القصدير.

يكون سمك طبقة القصدير الناتجة ما بين 0.2-2 μm (مايكرومتر) حسب الاستعمال. وعند خروج الصفيح يمر على طبقة من الصوف لتلميعه وازالة الطبقة الدهنية.

B- الطلي الكهربائي

وهي من الطريقة الأكثر استعمالاً حيث يحضر محلول لآحد مركبات القصدير ويوضع في خلية كهربائية يعمل الصفيح فيها عمل قطب الكاثود وعند مرور التيار الكهربائي يترسب القصدير على السطح. والقصدير الناتج يكون غير لماع لذا يسخن فيما بعد لصهره جزئياً واعطاء اللمعان المطلوب



C - الطلي المتباين Differential Coating wall

يقصد بهذا النوع بعملية الطلي لكل جهة من الصفيحة بطبقة من القصدير يختلف سمكها عن طلاء السطح الاخر وذلك لإعطاء سطح اكثر مقاومة ضد محتويات العلبه من المواد الغذائية واكثر لمعانا للسطح الخارجي

هناك بدائل للقصدير استعملت لطي الصفائح المعدنية لأرتفاع أسعار القصدير ومنها:

1 - الطلي بالفوسفات والكرومات الصلب غير الفعال ويستعمل لتعليب عصير الفواكه.

2-الطلي بالكروم: يطلى به الصفيح اولاً ثم يطلى بطبقة سطحية من اوكسيد الكروم CrO3 يستعمل للاغذية متوسطة الحموضة.

3-الطلي بالألمنيوم: لا يصلح لكثير من الاغذية لسرعة تأثره.

البطانة: قد يطلى أحيانا السطح الداخلي للعلبة المعدنية بطبقة رقيقة للمحافظة على القصدير حيث تستعمل مواد راتنجية زيتية Oleoresins في حالة علب الفواكه الحامضية التي تتفاعل مع القصدير ، وقد يستعمل اوكسيد الزنك ZnO₂ مع المواد الراتنجية لتعليب الخضروات البقولية واللحوم لإحتوائها على الحوامض الكبريتية التي ممكن أن تنتج كبريتيد الهيدروجين بعد التعقيم واثناء الخزن فيتحد مع القصدير ويعطي لون اسود .

من اجود المبطنات هي مادة الاكرليك التي تتحمل حرارة التعقيم العالية لذا تستعمل في عبوات اللحوم .اما المشروبات الغازية فتستعمل مواد راتنجية اولاً ثم طبقة من الفينيل ويعبر عن كمية البطانة المستعملة بـ [1 ملغم/ 25.8 سم² من المساحة السطحية ، وتمتاز البطانة بخلوها من الرائحة ومقاومتها لحرارة التعقيم.

7 - تشكيل جسم العلبه:

يتم تقطيع الصفيح طولاً وعرضاً بأبعاد مناسبة ثم يصنع الجزء الأسطواني أولاً وعمل إحدى النهايتين وتثبيتها لأعطاء جسم العلبه. مراحل تشكيل جسم العلبه موضحة كما يلي:

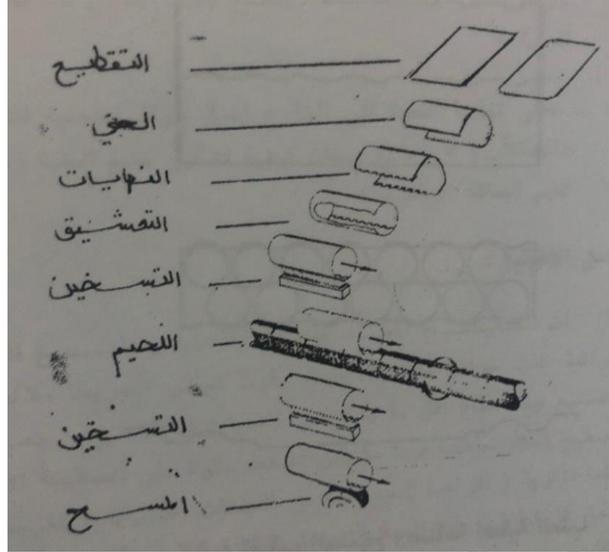
1 - تقطع الصفائح بشكل شرائط عرضها بطول العلبه المطلوب ثم تقطع الأشرطة الى قطع اصغر طولها مساويا لمحيط العلبه المصنعة

2- تزال زاويتان من احدى نهايتي القطعة لتجنب الحواف السميكة لضمان استقرار الغطاء

3 -تمرر الصفائح من قطعة دائرية من الصلب وتحنى حولها لتشكيل الاسطوانة

4- يمرر محل اتصال الطرفين في مادة مساعدة لعملية اللحام على فرشاة لازالة القصدير الزائد

5 -تحنى نهايتي العلبه الى الخارج لعمل حواف منحنية.



شكل يوضح مراحل تشكيل جسم العلبة

8- عمل الأغطية:

يقطع الصفائح المعد للأغطية إلى شرائط ذات حواف متعرجة ، يمرر الصفائح تحت ضاغطة فيها مكابس تقطع الى اقراص دائرية مع عدد من الحلقات الدائرية (تعرجات) لكل قطعة لزيادة الصلابة وتقليل فرصة انبعاج الغطاء عند التعقيم او التلف ثم تمرر الاقراص على مكبس دائري لعمل انحناء نصف دائري اشبه بالخندق المحيط بالغطاء ثم تقلب الأغطية وتمرر لوضع محلول مادة مطاطية او بلاستيكية في مذيب مثل البنزين او التولوين ويصب المحلول في الطرف المنحني ويدار الغطاء بسرعة لتوزيع المحلول بشكل مناسب ثم يمرر الى الفرن لتجفيف المطاط ليكون حلقة مطاطية داخل الانحناء

9- عمل العلبة النهائية

النتوء أو الانحناء النصف دائري للغطاء

A- يوضع الغطاء على إحدى النهايتين بحيث تدخل الحافة المنحنية لنهاية العلبة في الانحناء النصف دائري للغطاء.

B- يتم ثني النهايتين مرتين متتاليتين ثم ضغطها معا ويعرف بالالتئام المزدوج.

الحلقة المطاطية تعمل على ملئ الفراغ بين قطعتي الصفائح وبذلك تكون العلبة جاهزة بعدها تفحص مناطق اللحام الطولي ومحل تثبيت الغطاء باستعمال الهواء المضغوط إلى داخل العلب اذا انخفض ضغط الهواء معناه وجود تسريب في العلبة .

رقائق الألمنيوم

يتميز الألمنيوم بخفة وزنه وعدم نفاذيته للغازات والابخرة والرطوبة ، يكون بسمك 0.038 ملم ولا يمكن أن يكون أقل من هذا لأنه قد ينتقب ، لا يتأثر بأشعة الشمس ، عديم الاحتراق الا انه يتأثر بالحوامض. استعملت علب الألمنيوم لأول مرة عام 1959 م ، زاد استعمالها في مجال المشروبات الغازية. يعتبر الألمنيوم فعال

كيمياويا لذا يضاف له عنصر المغنيسيوم بنسبة 1-3% لعمل سبائك اكثر مقاومة. تصنع علب الألمنيوم عادة بسمك أكثر من العلب المصنوعة من الصلب لأن الألمنيوم أقل متانة وقوة من الصلب وذلك لتحمل الصدمات. يصعب لحم الألمنيوم ببعضه لذلك تصنع العلب بالضغط بمكبس من الصلب (400 كغم/سم²) على قرص الألمنيوم المصنوع بقطر يماثل قطر العلبه وسمكه يكفي عند تمده لتشكيل علبه كاملة مفتوحة من طرف واحد، تقطع الجوانب العليا الزائدة بطول معين وحافة متجانسة. تعمل الأغطية من قطعة أخرى مع فتحة خاصة لها ماسكة صغيرة يسهل فتحها بالسحب بالأصبع لفتح العلبه.

مميزات علب الألمنيوم

1. خفة وزنها 2. سهولة تشكيلها 3. عدم تأثرها بالظروف الجوية كالرطوبة والأوكسجين نتيجة تكون طبقة من اوكسيد الألمنيوم Al_2O_3 على السطح تحافظ على المعدن تحتها .

تطلى علب الألمنيوم بمادة من الداخل حسب نوع الغذاء المراد تعبئته وعادة تستعمل محاليل لمواد بلاستيكية مذابة في مذيبات عضوية ترش على السطح بعد تشكيل العلبه ثم تجفيفها بافران مسخنة.

العبوات المرنة

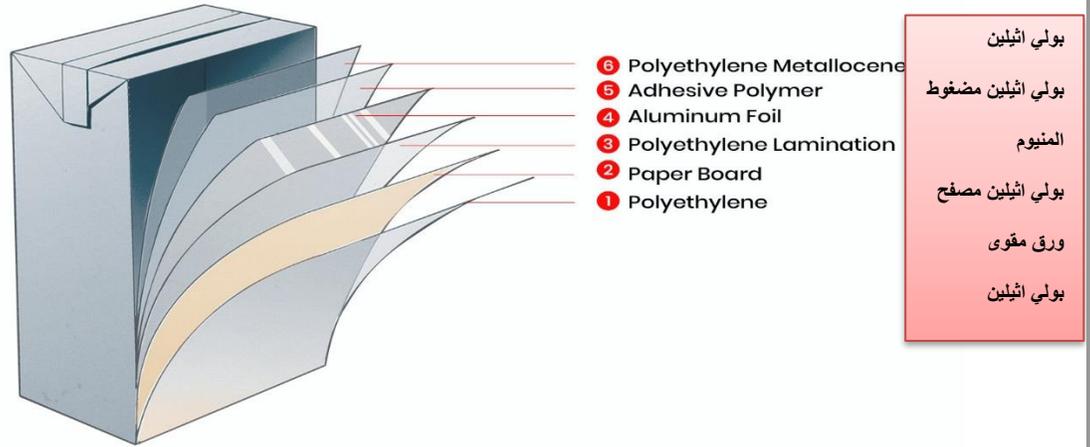
هي العبوات التي يدخل في تصنيعها عدة أنواع من الأغلفة لتكوين أسطح متعددة الطبقات عن طريق عملية التصفیح Lamination وبمواصفات عالية و متميزة ومن أهم المواد المستعملة كعبوات مرنة هي الورق بأنواعه والعبوات البلاستيكية ورقائق الألمنيوم تبعاً لنوع الأغذية المعبأة ونوع المعاملات وخطوات التصنيع إضافة إلى الاحتفاظ بصفات المواد المحفوظة.

التصفیح: Lamination

يقصد به وضع عدة صفائح من المواد المرنة كاستعمال الورق والبولى أثلين والألمنيوم وغيرها ولصق هذه الطبقات على بعضها البعض لإيجاد مواد مرنة جديدة ذات مواصفات أفضل من صفات المواد الأولية المستعملة منها. من الأمثلة عليها هي عبوات Tetra pack ذات الستة أو الخمسة أوجه والمستخدمة لتعبئة الأغذية السائلة مثل بعض منتجات الالبان كالحليب والقشطة والعصائر وغيرها.

طرائق عمل المصفحات

- 1) استعمال مواد لاصقة تلائم الصفائح المستعملة تقاوم الرطوبة والحرارة المرتفعة
- 2) استعمال الحرارة لصهر احد المواد المستعملة مثل الشمع يصب فوق الصفيحة الأخرى وينصهر
- 3) استعمال الحرارة مع الضغط وهذه تستعمل مع البولى إثلين وPVC



المواد اللاصقة: تشكل المواد اللاصقة نسبة قليلة من العبوات والاعلفة ويجب أن تكون مناسبة لنوع العبوة .
اكثرها استعمالاً هي النباتية وتليها البلاستيكية ثم الحيوانية والمعدنية أقلها استعمالاً .

اصماغ نباتية: تشمل النشا الذي يستعمل للصق الاكياس الورقية والعلامات على العبوات الزجاجية والمعدنية وكذلك الدكسترين الذي يلصق العلامات على العبوات الزجاجية والمعدنية ورقائق الألمنيوم اضافة الى الاكياس الورقية. اما صمغ الاكاسيا (الصمغ العربي) فيستعمل للصق الورق.

المواد البلاستيكية: مثل ال PE, PVC تستعمل للصق الأكياس الورقية والبلاستيكية والصناديق الكرتونية والعلامات الورقية على العلب المعدنية واغشية السلوفين والسليلوز.

اصماغ حيوانية: تستخلص من جلود الحيوانات وكازين الحليب وتستعمل في لصق العلامات على القناني الزجاجية ولصق الأكياس الورقية ورقائق الألمنيوم بينما المستخلصة من الجلود تستعمل للصق العلامات التجارية على العلب والصناديق الكرتونية.

المواد اللاصقة المعدنية: مثل السليكات تصلح للصق الصناديق الورقية والكارتون وهي محاليل عضوية لسليكات الصوديوم وهي ارخص انواع المواد اللاصقة الا انها سهلة التفتت.