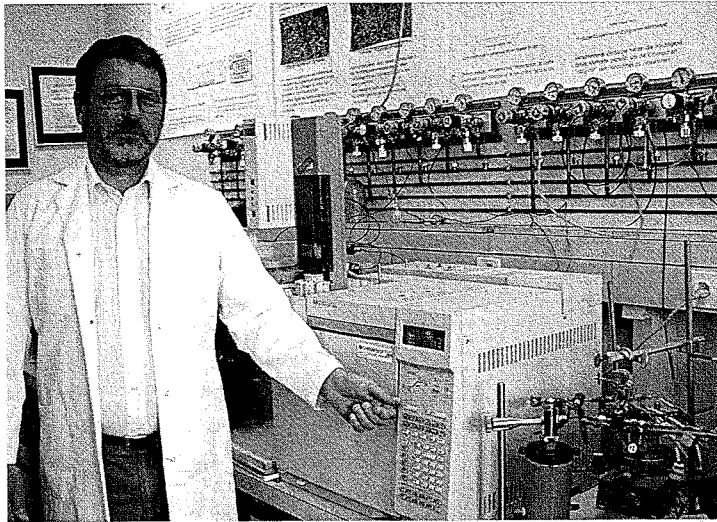


Marius Collomb: Spezialist für Milchfett

Andrea Leuenberger, Redaktion Agrarforschung, RAP, CH-1725 Posieux



Marius Collomb ist als Bauernsohn im freiburgischen St. Aubin aufgewachsen. Da der kleine Landwirtschaftsbetrieb kaum existenzsichernd gewesen wäre, entschied sich Marius Collomb für ein Chemiestudium, welches er mit einer Dissertation an der Uni Freiburg abschloss. Bald darauf fand er an der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Liebefeld (FAM) eine Stelle, wo er sich mit der Ent-

wicklung und Automatisierung verschiedener Analysemethoden beschäftigte.

Die letzten zehn Jahre hat Marius Collomb der Aufschlüsselung der Milchfettzusammensetzung gewidmet. Als grosser Erfolg muss dabei die Entwicklung einer neuen Methode zur quantitativen Bestimmung von 70 Fettsäuren gewertet werden. Diese Methode, welche auch international viel Beachtung findet, ermöglicht es nun, ganz neue Fragestellungen bezüglich Milchfettzusammensetzung anzugehen.

Pflanzenvielfalt beeinflusst die Butterqualität

In einer beispielhaften Zusammenarbeit mit den Forschungsanstalten für Pflanzenbau in Changins (RAC) und für Nutztiere in Posieux beteiligt sich Marius Collomb an der Untersuchung, wie sich die Pflanzenvielfalt auf die Zusammensetzung der Fettsäuren im Milchfett auswirkt. Das Gras in den Talregionen besteht hauptsächlich aus acht verschiedenen Pflanzenarten. Auf den Alpweiden

fressen die Kühe jedoch bis zu 150 verschiedene Kräuter und Gräser. Diese Tatsache zeigt sich im Fettsäuremuster, wie Marius Collomb und sein Team mit der ausgefeilten Methode nachweisen konnten. Gesundheitlich positiv wirkende Fettsäuren sind in der Alpenmilch verglichen mit der Talmilch markant erhöht.

Motivierter Forscher

Die Forschungsarbeit an der FAM macht Marius Collomb auch nach 25 Jahren noch viel Spass. Der Erfolg in der Forschung ist motivierend aber auch arbeitsintensiv. Denn es bedeutet, viele Publikationen zu schreiben, und die aktuellen Resultate an Konferenzen vorzustellen.

Marius Collomb betont, dass ein gutes Team ein wichtiger Teil der Forschung ist, deshalb schätzt er die Arbeit des Laborteams und die Zusammenarbeit mit seinen Kollegen sehr.

Für die Zukunft sind bereits viele Projekte geplant. Etwa die Entwicklung neuer Methoden zur Bestimmung von Oxidationsprodukten in Milchfett, um einen besseren Zusammenhang zwischen und chemischer Oxidation und sensorischer Ranzigkeit herauszufinden.

Freude an den Kindern

Die eigenen Kinder sind für ihn eine grosse Freude und Bereicherung im Leben, sagt Marius Collomb. Je nach ihren Bedürfnissen hilft er seinen fünf Kindern bei Schulaufgaben, übt mit ihnen für die Autofahrprüfung oder geht mit der Kleinsten in den Tierpark oder botanischen Garten.

Publikationen von und mit Marius Collomb in der *Agrarforschung*

- Nachweis der Milchfettoxidation: Kritische Beurteilung 4(10), 423-426
- Hartkäse Typ Gruyère des Berg- und Talgebietes im Vergleich 5(8), 363-366
- Chemische Struktur und Fettsäureverteilung des Milchfettes 9 (6), 240-245

Auskünfte: Marius Collomb,
e-mail:
marius.collomb@fam.admin.ch
Fax +41 (0)31 323 82 27,
Tel. +41 (0)31 323 81 33