



Chromatographie des stérols des deux échantillons d'huile de Soufanieh (en provenance de l'image) analogue à l'huile d'olive. Noter en plus le pic de cholestérol.

Une chromatographie est un examen de laboratoire qui permet de déceler la qualité des différents composants d'un produit. Ici, dans le cas de l'huile, on analyse les principaux composants, les stérols et les acides gras. Pour les acides gras, lorsqu'on en fait la somme, nous obtenons 100 % compatible avec la composition de l'huile d'olive. Pour les stérols, le résultat est semblable sauf sur cet examen réalisé à Paris. Il existe en plus de tous ces stérols d'origine végétale exclusive une trace de cholestérol, dont la provenance est purement animale ou humaine. Ce fait serait explicable si l'huile avait été prélevée sur la peau humaine: des traces de sueur peuvent suffire à provoquer un tel pic de cholestérol, car la sueur en contient. En revanche, provenant d'un morceau de papier, il est tout aussi incompréhensible que de l'huile végétale ou du cholestérol en soit le siège d'émission « ex nihilo », c'est-à-dire sans l'apport de matière première.