

Geneviève et Jean-Claude Antakli

DIEU existe

Ses merveilles étincellent sous nos yeux

ANNEXES



Editions du Parvis
1648 Hauteville / Suisse

**«Analyses et rapports scientifiques des écoulements
d'huiles recueillis à partir des Images de Notre-Dame
de Soufanieh et du Corps de la stigmatisée Myrna Nazzour,
à Damas.»**

Cher Ami,

Vous trouverez ci-joint les résultats des analyses des huiles
A et B que nous avons fournies comme échantillons au service de biochimie
A du Professeur André CRASTES DE PAULET à MONTPELLIER.

Il s'avère qu'il s'agit d'une huile végétale.

Très certainement d'une variété d'huile d'olive, qui ne s'est
pas oxydée, c'est-à-dire qui n'a pas été conservée sur une longue période
de temps, qui contient une grande quantité de phyto-stérol et une quantité
infinitésimale/discutable de cholestérol.

D'après le Professeur CRASTES DE PAULET, il existe un très grand
nombre de variétés d'huile d'olive, d'Italie, d'Espagne, de Grèce, de Tunisie,
de Syrie, etc... Il n'y a donc aucun argument pour pouvoir conclure qu'il
s'agit d'une solution lipidique ayant une origine humaine.

Gardez précieusement ces documents, et faites-moi savoir afin
que je tienne au courant le Professeur CRASTES DE PAULET, quelle est l'origine
exacte de ces huiles. Il est en effet intéressé à la fois au plan scientifique
et spirituel.

Merci de votre collaboration.

Très Amicalement,

ANALYSE DES HUILES A ET B

- Colonne : CP SIL 88 50 m.
- Programmation de t° : $100 \xrightarrow{10^\circ/\text{mn}} 170 \xrightarrow{2^\circ/\text{mn}} 200$
- Détection : ionisation de flamme.
- Intégrateur : ENICA 10

RESULTATS (EXPRIMÉS EN %)

		(A)	(B)
- PALMITIQUE	16:0	13,58	13,95
- PALMITOLEIQUE	16:1 (N-7)	0,58	0,66
- MARGARIQUE	17:0	0,22	0,07
-	18:0 DIRAMIFIÉ	0,47	0,67
- STEARIQUE	18:0	3,50	2,34
× × - OLEIQUE	18:1 (N-9)		
+ VACCENIQUE	+ 18:1 (N-7)	69,35	70
- LINOLEIQUE	18:2 (N-6)	10,34	10,62
- LINOLENIQUE	18:3 (N-6)	0,43	0,32
- LINOLENIQUE	18:3 (N-3)	0,81	0,72
- MOROCTIQUE	18:4 (N-3)	0,18	0,13
-	20:2 (N-6)	0,13	0,13
- BEHENIQUE	22:0	0,08	0,08

99% d'huile d'olive. ① Huile Végétale

Variété de l'origine de l'olive.

- Italie

- Espagne

- Grèce

- Tunisie (Sfax)

Abaisse d'Acid Arachidique C24

C15

C22

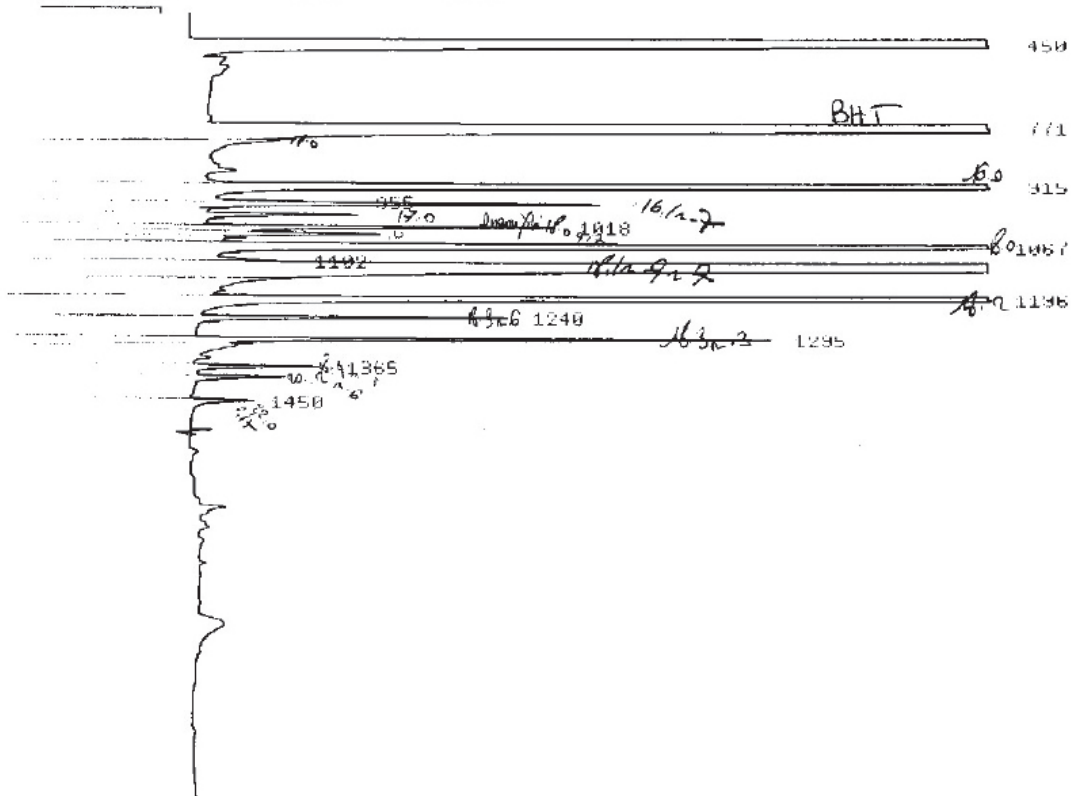
② Variété d'olive

③ (C'est la plus haute)
huile oxydée

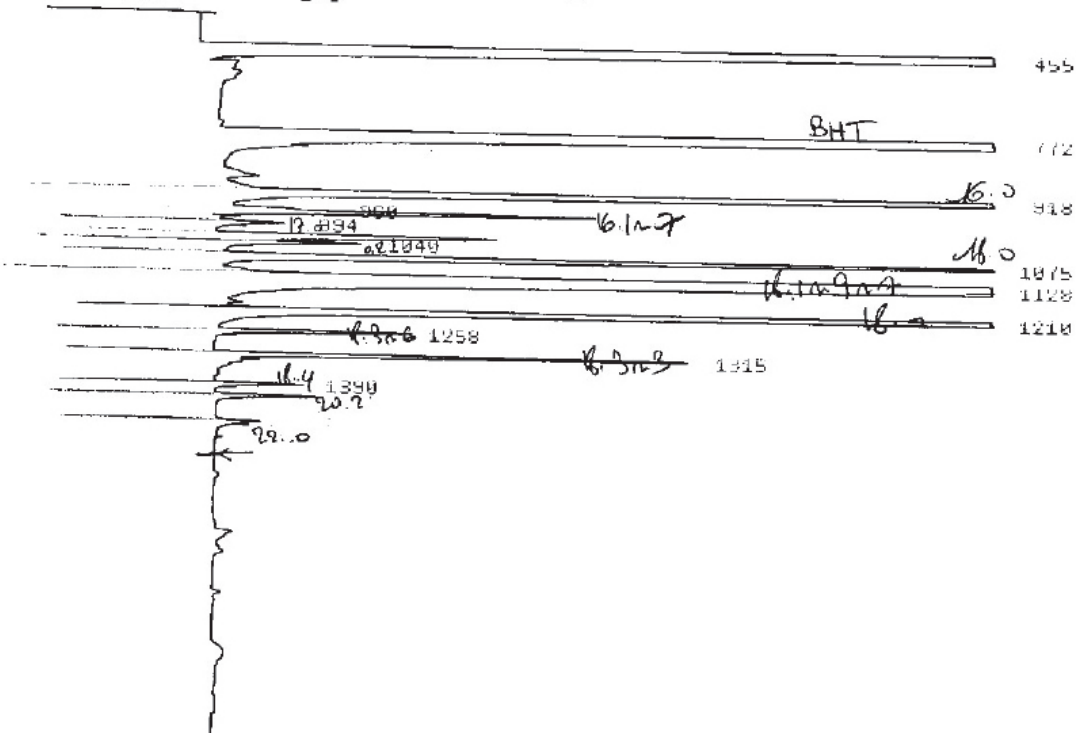
→ elle est la même

④ Phytosterole +

⑤ cholestérol ±



②

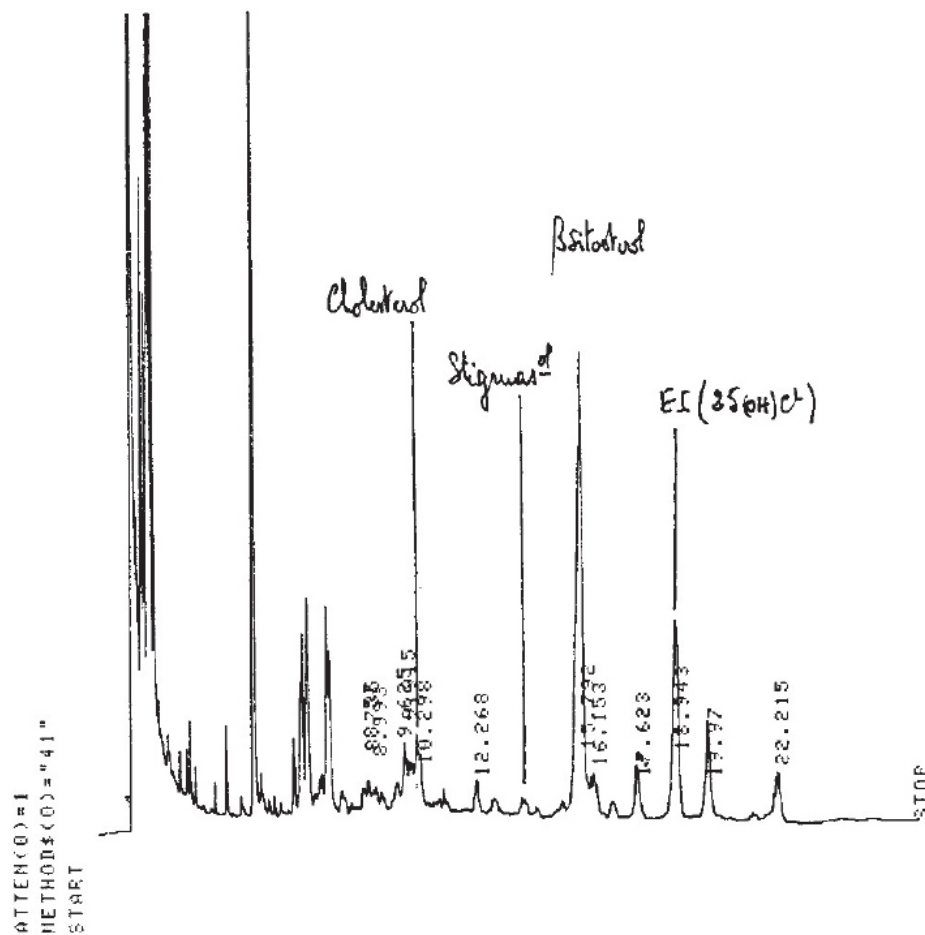


DATE	010990
HEURE	135603

Analyse en C18 sur colonne SES 2 24°C de l'insol. de l'huile A

	Cholesteryl	Stigmasterol	β -sitosterol
mg de produit par gr. d'huile.	0,2	0,043	0,97

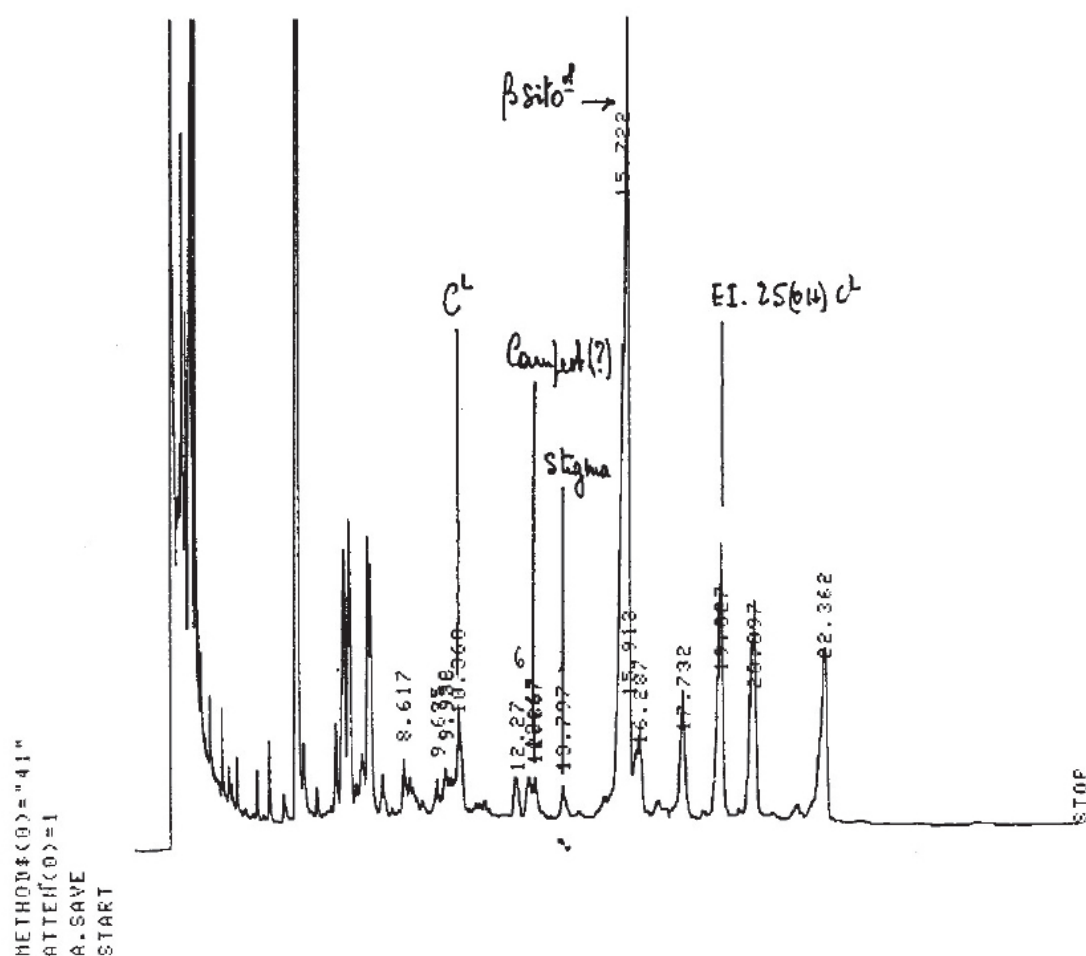
25h/élué = 22,5
pics d'arabique ?



Analyse en CLV sur colonne SE54 à 274°C de l'insapo. de l'huile B.

	Cholestrol	Stigmastrol	β Sitostrol.
mg de produit par gramme d'huile	0,1	0,038	1,77

$$\frac{\text{Peak}}{\text{Et. furo.}} = 46,5$$



G. LOGES
LTD. KROGHEMEDIKTOR

Herrn
Dr. Michel O b e i d
Dr. -Otto-Seidel-Str. 31
4220 D i n s l a k e n

CHEMISCHES UNTERSUCHUNGSAMT
FÜR DIE KREISE: WEDEL UND KLEIN
Grafenstraße 1
4130 MOERS 1
Telefon 028 41202782
d. 7.9.1984
Tgl.Nr. SL 32

UNTERSUCHUNGSERGEBNIS

der am 28.8.84 überbrachten Flüssigkeit, zu welcher angegeben wird, daß diese aus einem Marienbild austrat, von welchem 2 Fotos übergeben wurden, die in der Anlage zurückgereicht wurden :

eingelieferte Menge:	ca. 2ml in einem Glasrohr mit Gummikappe
Äusserer Befund :	klare, hell-goldgelbe ölarartige Flüssigkeit mit spezifischem olivenölarartigen Geruch
Refraktion, 20°C :	1,4683
Infrarotspektroskopie :	Absorption im Bereich der Wellenzahlen 400 bis 4000 entspricht der Charakteristik von O l i v e n ö l (TLJ-Küvette) keine aromatischen Fremdbestandteile (Lösung in CCl_4 , Quarzküvette) keine unpolaren Kohlenwasserstoffe (Florisil-Absorption) = wie O l i v e n ö l
Gaschromatographie nach Veresterung :	14,3 % Palmitinsäure 0,8 % Myristinsäure 2,9 % Stearinsäure 72,5 % Ölsäure 9,5 % Linolsäure = 100 % Olivenöl

Beurteilung : Die eingelieferte Flüssigkeit bestand nach dem
Untersuchungsergebnis aus reinem O l i v e n ö l .

Loges
(Loges)

LABORATOIRE DE BIOCHIMIE

Montpellier, le 5/10/2010

Chef de Service
Professeur Jean-Paul CRISTOL

SITE LAPEYRONIE

Secrétariat
04 67 33 83 15/83 45
Fax : 04 67 33 83 93
biochimie-lap-sec@chu-montpellier.fr
Cadre de Santé
Christine GOLA

UF Centrale
Responsable
Pr Jean-Paul CRISTOL

Praticiens Hospitaliers
Anne-Marie BOULARAN
Catherine VALLAT
Praticien Attaché
Siou Lie LAO
MCU-PH
Stéphanie BADIOU
AHU
Anne-Sophie BARGNOUX

UF Lipides et Stress Oxydant
Responsable
Pr Jean-Paul CRISTOL
MCU-PH
Françoise MICHEL
Praticiens Attachés
Martine DELAGE
Anne-Marie VALLON
Marie-Hélène VERNET

SITE SAINT ELOI

Secrétariat
04 67 33 71 30
Fax 04 67 33 69 21
biochimie-ste-sec@chu-montpellier.fr
Cadre de Santé
Christine GOLA

UF Protéine
Responsable
Pr Sylvian LEHMANN
Praticiens Attachés
Stéphanie BADIOU
Marie-Thérèse PIVA
Victor SIESO

UF Gaz du Sang
Responsable
Marie-Françoise DAURES

Cher Monsieur,

Suite à votre demande, nous avons analysé la composition en acides gras de 3 échantillons d'huile prélevés par vos soins le 2 et 15 mars 2010.

Je joins à cette lettre les résultats des chromatogrammes obtenus.

Les 3 acides gras présents en quantité importante sont :

- l'acide linoléique (acide gras polyinsaturé de la série n-6) 52%
- l'acide oléique (acide gras monoinsaturé de la série n-9) 21%
- l'acide palmitique (acide gras saturé) 17.5 à 22.7%.

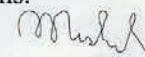
Les compositions en acides gras des huiles B et C sont très proches, celle de l'huile A diffère de celles-ci par une quantité supérieure d'acides α linoléique (2.87% versus 0.12%) et arachidonique (0.23% versus 0.11%) au détriment des acides gras saturés (ac. myristique mais surtout de l'acide palmitique : 17.5% versus 22.7%) et de l'acide palmitoléique.

La composition de ces 3 huiles est totalement différente de celle de l'huile d'olive qui a une teneur en acide oléique de 75% et une teneur en acide linoléique (7 à 10%) qui est beaucoup plus faible que celle des huiles analysées.

La composition de ces 3 huiles est plus proche de celles des huiles de pépins de raisin ou de tournesol avec toutefois une teneur plus forte en acide palmitique dans les huiles A, B et C (7% versus 17.5%) et des teneurs voisines d'acides oléique et linoléique. Je ne peux pas aller plus loin dans cette analyse,

la composition en acides gras de ces huiles est déterminée mais elle ne correspond à aucune des huiles végétales que nous avons analysées : huiles de palme, d'olive, de pépins de raisin, de tournesol, de colza.

Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous prie d'agréer, Monsieur, mes meilleures salutations.



F Michel

