

**Tabella 1.** Composizione nutrizionale (g/100 g) e profilo acidico (% degli acidi grassi totali) delle uova di quaglia.

	Composizione <sup>1</sup>
Acqua	72.9
Proteina	12.2
Lipidi	12.6
Ceneri	1.11
Colesterolo	0.47
Acidi grassi saturi totali (SFA)	36.1
Miristico (C14:0)	0.34
Palmitico (C16:0)	24.1
Stearico (C18:0)	11.1
Acidi grassi monoinsaturi totali (MUFA)	35.9
Miristoleico (C14:1 n-9)	0.05
Palmitoleico (C16:1 n-9)	2.71
Oleico (C18:1 n-9)	31.5
Acidi grassi polinsaturi totali (PUFA)	25.5
Linoleico (C18:2 n-6)	19.7
Gamma-Linolenico (C18:3 n-6)	0.22
Alfa-Linolenico (C18:3 n-3)	0.61
Omega-6 totali	23.5
Omega-3 totali	2.07
Omega-6/Omega-3	11.4

<sup>1</sup>Dalle Zotte A, Singh Y, Michiels J, Cullere M (2018). Black soldier fly (*Hermetia illucens*) as dietary source for laying quails: live performance, and egg physic – chemical quality, sensory profile and storage stability. *Animal* 12:3, 640-647.