

Table 2. Composizione nutrizionale (g/100 g) e profilo acidico (% degli acidi grassi totali) del petto di quaglia.

	Composizione ¹
Acqua	74.5
Proteina	23.9
Lipidi	4.89
Ceneri	2.31
Colesterolo	0.07
Acidi grassi saturi totali (SFA)	32.0
Miristico (C14:0)	0.31
Palmitico (C16:0)	16.6
Stearico (C18:0)	13.1
Acidi grassi monoinsaturi totali (MUFA)	18.8
Miristoleico (C14:1 n-9)	0.00
Palmitoleico (C16:1 n-9)	1.02
Oleico (C18:1 n-9)	15.4
Acidi grassi polinsaturi totali (PUFA)	44.1
Linoleico (C18:2 n-6)	32.0
Gamma-Linolenico (C18:3 n-6)	0.12
Alfa-Linolenico (C18:3 n-3)	1.46
Omega-6 totali	40.5
Omega-3 totali	3.66
Omega-6/Omega-3	11.2

¹Cullere M, Woods M J, van Emmenes L, Pieterse E, Hooffman L C, Dalle Zotte A (2019). *Hermetia illucens* larvae reared on different substrates in broiler quails dietary: effect on physicochemical and sensory quality of the quail meat. *Animals*, 9(8):525. doi.org/10.3390/ani9080525.