

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

НАО «КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АХМЕТА БАЙТУРСЫНОВА»

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ИМЕНИ УМИРЗАКА СУЛТАНГАЗИНА

АЗИЯ ДАЛАЛАРЫНДАҒЫ БИОЛОГИЯЛЫҚ ӘРТҮРЛІК

*IV халықаралық ғылыми конференцияның материалдары
(Қазақстан Республикасы, Қостанай қ., 2022 жылдың 14 сәуірі)*



БИОЛОГИЧЕСКОЕ РАЗНООБРАЗИЕ АЗИАТСКИХ СТЕПЕЙ

*Материалы IV международной научной конференции
(14 апреля 2022 г., Костанай, Казахстан)*

BIOLOGICAL DIVERSITY OF ASIAN STEPPES

*Proceedings of the IV International Scientific Conference
(April 14, 2022, Kostanay, Kazakhstan)*

Костанай 2022

УДК 502/504

ББК 20.18

А 30

коллективный труд

А 30 Азия далаларындағы биологиялық әртүрлілік IV халықар. ғыл. конф. Материалдары (Қазақстан Республикасы, Қостанай қ., 2022 жылдың 14 сәуірі) / ғылыми редакторлары Т.М. Брагина, Е.М. Исакаев. – Қостанай: А. Байтұрсынов атындағы ҚОУ, 2022. – 482 с.

Биологическое разнообразие азиатских степей: Материалы IV междунар.научн. конф. (14 апреля 2022 г., г. Костанай, Казахстан) / под научн. редакцией Т.М. Брагиной, Е.М. Исакаева. – Костанай: КПУ им.А.Байтұрсынова, 2022. – 482 с.

Biological Diversity of Asian Steppe. Proceedings of the III International Scientific Conference (April 14, 2022, Kostanay, Kazakhstan) /science editors Т.М. Bragina, Ye. M. Isakaev. – Kostanay: A. Baitursynov KRU, 2022. – 482 pp.

ISBN 978-601-356-141-7

**РЕДАКЦИЯ АЛҚАСЫ
РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ**

Жауапты редакторлары:

Брагина Т.М., биология ғылымдарының докторы, профессор

Исакаев Е.М., биология ғылымдарының кандидаты, доцент

Исмуратова Г.С., экономика ғылымдарының докторы, профессор

Ахметов Т.А. педагогика ғылымдарының кандидаты, профессор

Редакция алқасының мүшелері

Баубекова Г.К., педагогикалық білім магистрі; *Рулёва М.М.*, биология магистрі; *Суюндыкова Ж.Т.*, биология магистрі; *Бобренко М.А.* биология магистрі; *Коваль В.В.* география магистрі; *Омарова К.И.* география магистрі.

В сборнике опубликованы материалы IV Международной научной конференции «Биологическое разнообразие азиатских степей». В докладах рассмотрены итоги исследований и перспективы сохранения биологического разнообразия степных экосистем, островных и ленточных лесов и водно-болотных угодий степной зоны Евразии, охраны природных территорий и популяций видов особого природоохранного значения, формирования экологической сети и вклада вузов в изучение биоразнообразия, вопросы интеграции естественных наук и образования. Книга предназначена для ученых и практиков, работающих в области изучения и сохранения биологического разнообразия, преподавателей вузов, аспирантов, студентов, работников природоохранных учреждений.

УДК 502/504

ББК 20.18

*Рекомендовано к изданию Ученым советом
Костанайского регионального университета им.А.Байтұрсынова*

*За достоверность предоставленных в сборнике сведений и использованной
научной терминологии ответственность несут авторы статей*



© Костанайский региональный университет
им.А.Байтұрсынова, 2022

© Научно-исследовательский центр проблем
экологии и биологии, 2022

Цинния гибридная (*Zinnia hybrida*) – одна из самых популярных и колоритных цветочных культур, входящих в десятку наиболее распространенных по всему миру летников. Соцветия циннии имеют различную форму, могут быть простыми, полумахровыми и махровыми, диаметром от 5 до 15 см. Язычковые цветки различной формы и окраски расположены в 1-3 ряда у немахровых сортов и более рядов – у махровых. Цинния отличается чистотой окрасок и огромным цветовым многообразием. Цветы циннии имеют яркие (белые, желтые, оранжевые, красные и бордовые) и пастельные (розовые, лососевые, сиреневые и коралловые) тона, отсутствуют только оттенки синего цвета.

Бархатцы (*Tagetes erecta*) имеют крупные однотонные, реже двуцветные простые, полумахровые или махровые соцветия. Диаметр соцветий варьируется от 5 до 13 сантиметров. Период цветения начинается в конце июня и заканчивается с первыми заморозками. Прямоостоячие бархатцы подходят для клумб, рабаток, ваз, балконов, срезки.

Ботанический аспект распространения и привлекательность для внедрения в культуру видов сложноцветных обуславливается: экологической пластичностью исходящей из эдификаторности и широкого ареала (в меридиальном и широтном направлениях; почвопокровностью, позволяющей им расти на участках сильно освещенных, с большим дефицитом влаги, с недостаточным слоем почвы; способностью зимовать в открытом грунте, возобновляя цикл развития в течение многих лет за счет приспособлений; ранней вегетацией, непрерывным цветением, устойчивостью к болезням и вредителям.

Таким образом, семейство сложноцветных может служить для обогащения ассортимента декоративных растений местными видами. Насаждения за счет привлеченных степных видов приобретают самобытный характер и аборигенный облик, уменьшается унификация посадок.

Специфические условия северного региона Казахстана, аридизация климата делает актуальным вопрос расширения и изменения ассортимента декоративных культур используемых в рекреационных местообитаниях.

Список литературы:

1. Жавзан С. Интродукция декоративных травянистых растений природной флоры Монголии// автореферат дис. ... кандидата биологических наук: 03.00.05/ Гл. ботан. сад. – Москва. – 1996. – 19 с.
2. Тахтаджян А.Л. Система магнолиофитов. – Л.: Наука, 1987. – 439 с.
3. Pickett, S.T.A. Integrated urban ecosystem research/ S.T.A. Pickett [et. al.] //Urban Ecosystems. – 1997. – V. 1. – P. 183 – 184.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР, ВОЗДЕЛЫВАЕМЫЕ НА ПРИУСАДЕБНЫХ УЧАСТКАХ КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

The main varieties of vegetable crops cultivated in private plots of Kostanay region

Х. Г. Қорғанбек

Kh. G. Korganbek

Научный руководитель: д.б.н., профессор Брагина Т.М.

*Костанайский региональный университет имени А. Байтурсынова, Костанай, Казахстан
e-mail: nazar.korganb9912@mail.ru*

Аннотация. Мақалада ең маңызды көкөніс дақылдары және олардың шығу орталықтары туралы ақпарат берілген. Бұл жұмыстың мақсаты – Қазақстанның далалық аймағында орналасқан Қостанай облысының үй жанындағы шаруашылығында өсірілетін көкөніс дақылдарына сипаттама беру.

Қызанақ, бұрыш, баялды, қияр сияқты әрбір көкөністің сипаттамасы берілген; олардың шығу орталықтары, пайдалы қасиеттері және негізгі сорттары сипатталған.

Түйінді сөздер: қызанақ, бұрыш, баялды, қияр.

Аннотация. В статье приведена информация о важнейших овощных культурах и центрах их происхождения. Цель данной работы – дать описание овощных культур, возделываемых в приусадебных хозяйствах Костанайской области, расположенной в степной зоне Казахстана. Дана характеристика каждой культуры таких как томат, перец, баклажан, огурец; описаны их центры происхождения, полезные свойства и основные сорта.

Ключевые слова: томат, перец, баклажан, огурец.

Abstract. The article provides information about the most important vegetable crops and their centers of origin. The purpose of this work is to give a description of vegetable crops cultivated in household plots of the Kostanay region, located in the steppe zone of Kazakhstan. The characteristic of each culture such as tomato, pepper, eggplant, cucumber is given; their centers of origin, useful properties and main varieties are described.

Keywords: tomato, pepper, eggplant, cucumber.

На приусадебных участках возделывается большое число видов и сортов овощных культур [3], в том числе на территории Костанайской области, расположенной в степной зоне Казахстана [1, 4-5].

Целью настоящего исследования являлось дать обзор наиболее распространенных овощных культур Костанайской области, возделываемых на приусадебных участках Костанаской области в условиях южных черноземов.

Изучение диких сородичей овощных культур является крайне важным в настоящее время, поскольку их генетический потенциал может использоваться для получения новых высокопродуктивных и устойчивых сортов. Создание новых высокопродуктивных сортов растений, используемых для производства высококачественных пищевых продуктов и кормов, адаптированных к неблагоприятным условиям внешней среды, болезням и вредителям, требует широкого выбора исходного материала, важной составляющей которого являются дикие сородичи культурных растений. Приоритетным методом сохранения диких сородичей культурных растений является сохранение в местах естественного произрастания, что имеет ряд преимуществ: в пределах ареала вида, в разных географических и экологических условиях его популяции сохраняют все генетическое разнообразие, обеспечивается естественный характер эволюционного процесса. Немаловажно, что такой метод требует меньших финансовых затрат, чем поддержание живых коллекций растений.

В настоящее время в состав диких сородичей овощных культур включаются не только те виды, которые спонтанно или с помощью человека принимали участие в формировании сортов культурных растений, но и те растения, которые потенциально пригодны для включения в селекционный процесс.

ТОМАТ (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Относится к семейству Пасленовые (Solanaceae). Произшел из Южной Америки (Перуано-Эквадору-Боливийский центр). В культуре – однолетнее растение, но может быть многолетним. Травянистое или полукустарниковое растение. Размножается, в основном, семенами. При прорастании семени вначале появляется зародышевый корешок, из которого развивается главный корень с боковыми корешками первого, второго и последующих порядков. В безрассадной культуре корень стержневой, в рассадной – мочковатый.

Куст – обыкновенный, с полегающими стеблями или штамбовый с неполегающими, устойчивыми, имеющими короткие междоузлия, стеблями. По характеру ветвления разли-

чают кусты детерминантные (с ограниченным ростом) и индетерминантные (с неограниченным ростом).

Лист у томата непарноперистый, рассеченный, состоящий из крупных долей, между которыми размещаются более мелкие дольки и долечки. Соцветие – завиток, в практике называют кистью.

Продуктовый орган – плод, сочная двух- или многогнездная ягода, используется в биологической и технической спелости [3].

Плоды томата обладают высокими вкусовыми качествами и используются в свежем, соленом, маринованном виде. Из них можно приготовить около 100 блюд. Они содержат 5-8% сухого вещества, половину которого составляют сахара, 0,6-1,1% белка, 0,4-0,9% органических кислот, 0,2% жиров и эфирных масел, 20-45 мг% аскорбиновой кислоты, а также каротин, тиамин, никотиновую кислоту, ликопин и в небольших количествах витамин В9 (фолиевая кислота), биотин, минеральные соли – натрия, кальция, магния, фосфора, хлора, серы, следы марганца, железа, меди, цинка, фтора, йода [2].

Плоды томата являются ценным сырьем для консервной промышленности и широко используются в домашней кулинарии. Регулярное употребление плодов и сока стимулирует кроветворение, благоприятно действует на функции сердечно-сосудистой системы, усиливает секрецию желудочного сока и деятельность кишечника. Плоды полезны при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, сопровождающихся пониженной кислотностью.

Сорта томата по продолжительности вегетационного периода делятся на:

- раннеспелые – Агата, Аран 735, Вера, Мариша, Пилот, Утро, Щедрость;
- среднеранние – Венета, Персей, Подарок, Прометей, Талалихин 186, Ракета;
- среднеспелые – Балтимор, Зарница, Мираж, Победитель, Подарок Кубани, Факел;
- среднепоздние – Волгоградский 5/95, Геркулес, Новинка Кубани, Титан;
- позднеспелые – Олимпиец, Янтарный, Финиш.

Для одноразовой механизированной уборки и цельноплодного консервирования – Венета (Антей), Мираж, Ракета, Новинка Кубани, Олимпиец, Прометей, Серна.

Для редких сборов – Новинка Приднестровья, Титан, Факел, Финиш.

Для зимних теплиц – гетерозисные гибриды F1: Кострома, Верлиока, Кентавр, Ласточка, Энерго, Раиса.

Для весенних солнечных теплиц гибриды: F1 Мурза, F1 Стриж [3].

ПЕРЕЦ (*Capsicum annuum* L.). Относится к семейству Пасленовые (Solanaceae). Происходит из Центральной Америки (Мексика, Гватемала). Возделывается в однолетней культуре, в тропических странах – как многолетник.

Овощной перец – низкорослое или средней высоты растение. Куст может быть штамбовым (одностебельным), полустамбовым (образует 1-3 коротких боковых побега в нижней части стебля) и кустистым (ветвится от самого основания).

Листья различаются по размеру: от мелких (короче 5 см) до крупных (более 9 см), различной формы и окраски. Цветок обоеполюй, мелкий (диаметр до 1,5 см) или крупный (около 3 см), от белой до фиолетовой окраски венчика.

Плод – пустотелая ягода, используется в технической и биологической спелости, в свежем, консервированном и переработанном виде. По вкусовым качествам делится на сладкий и острый (горький) [3].

Сладкий перец превосходит все овощные растения по содержанию витамина С: в зеленых плодах содержится 150-270 мг% аскорбиновой кислоты (больше, чем в лимоне), в красных – до 480мг%. Кроме того, он богат каротином – 12-15 мг% (по его содержанию плоды перца можно приравнять к моркови), рутином, витаминами группы В (тиамин и рибофламин), сахарами, эфирными маслами, минеральными солями.

В мякоти сладкого перца содержится 6-10% сухого вещества, в том числе до 5% сахаров, 1,4% сырой клетчатки, 1,5% азотистых веществ (белков), а также крахмал, пектиновые вещества. Плоды перца очень важны в питании, особенно в зимне-весенний период. Их используют сырыми, маринованными, печеными, вареными и жареными, при засолке огурцов и томатов. Своеобразный перечный аромат и особый вкус, обусловленный наличием летучих эфирных масел, возбуждает аппетит и благоприятно влияет на обмен веществ в организме [2].

Особую ценность придают перцу витамины А, С, В и Р. Чтобы удовлетворить суточную потребность в них, достаточно употребить в пищу 50 г плодов. Содержащийся в плодах витамин Р способствует снижению кровяного давления, накоплению в организме аскорбиновой кислоты, укреплению кровеносных сосудов, помогает при лечении острой лучевой болезни.

Острый перец ценится за жгучий вкус, который зависит от наличия алкалоида капсаицина. У острых сортов его содержится до 1% на сухое вещество. Капсаицин обладает фитонцидным свойством, его бактериостатическое действие проявляется даже при разведении 1:10000. Капсаицин возбуждает аппетит, улучшает пищеварение. Бактерицидные свойства его используются в медицине. Спиртовую настойку горького перца применяют при острых желудочнокишечных расстройствах; в смеси с растительным маслом втирают в кожу при ревматизме, радикулитах, невралгиях, миозитах.

Сорта сладкого перца: Кристалл, Крепыш, Кореновский, Колобок, Кубанский консервный, Подарок Молдовы, Толстячок, Фламинго. Для теплиц – Ласточка, Пионер; острый и полуострый – Астраханский 147, F1 Тульский, Пламень [3].

БАКЛАЖАН (*Solanum melongena* L.). Баклажан в странах умеренного климата – однолетнее растение, в тропиках бывает и многолетним, относится к семейству Пасленовые (*Solanaceae*). Родиной его являются тропические области юго-восточной Азии, в частности Индия, где найдено несколько диких видов. Отсюда он проник на восток – в Японию и Китай и на запад – в Афганистан, Иран, Туркестан, а затем и в Россию [3].

Стебель округлый, опушенный, иногда покрытый колючками, зеленый или фиолетовый, прямостоячий от 13 до 125 см в высоту. В начале вегетации мягкий, затем одревесневает. Растения одностебельные или кустящиеся, зеленой или фиолетовой окраски. Листья очередные, одиночные, черешковые, толстые, покрытые волосками, мягкие шиповатые или без шипов, овальной или овально – заостренной формы, зеленой или фиолетовой окраски, цельнокрайние или с боковыми вырезами. Цветки одиночные или собраны в кисти. Плод – ягода округлой, грушевидной или цилиндрической формы, окраска – от белой, зеленой, розовой до темнофиолетовой.

Содержит 7-11% сухого вещества, 3-4,5% сахара, белок, дубильные вещества, гемицеллюлозу, пектин, клетчатку, жир, а также ценные соли фосфора, калия, магния, железа, аскорбиновую (до 20 мг%) и никотиновую кислоты, тиамин, рибофлавин, каротин и специфическое горькое вещество – гликоалкалоид соланин М. Окраска плодов обусловлена наличием зельфинидина и его производных [2].

Баклажан обладает ценными диетическими вкусовыми качествами. Плоды его широко применяют в консервной промышленности и домашней кулинарии. Их фаршируют, маринуют, солят, жарят ломтиками, готовят из них икру. Соленые баклажаны на юге с успехом заменяют соленые грибы. Из мелких плодов на Кавказе варят варенье.

Сорта: Алмаз, Батайский, Фрегат, Юбилейный.

ОГУРЕЦ (*Cucumis sativus* L.). Родина огурца – тропические районы Индии (короткоплодные формы), Китая (длинноплодные формы). Однолетняя культура. Относится к семейству Тыквенные (*Cucurbitaceae*).

Продуктовый орган – плод, или тыква (ложная ягода). В пищу используются недозрелые плоды (зеленцы) в свежем и переработанном виде. Для консервирования и использования в свежем виде, убирают 8-12-дневные завязи (зеленцы) длиной 11-14 см; для маринования 2-3-дневные завязи длиной 3-5 см (пикули) и 4-5-дневные завязи длиной 5-9 см (корнишоны). Для засолки и маринования используются засолочные сорта, которые характеризуются наличием до 3-3,5% пектиновых веществ. В салатных сортах их в 3-5 раз меньше. Используются такие сорта в свежем виде. Засолочные сорта имеют мелкобугорчатую поверхность плода с черным опушением; салатные – гладкую, глянцевою с редким белым опушением [3].

По питательности плоды огурца уступают многим овощным культурам. В них содержится всего 4-6% сухого вещества, около 2% сахаров, 1% белковых веществ, 0,7% клетчатки и 0,1% жира. Плоды низкокалорийные (113-148 ккал), но ценятся за вкусовые и диетические качества, обусловленные тонизирующими ферментами, способствуют усвоению белковых продуктов и улучшению секреции пищеварительных желез. Свежий вкус и запах придают свободные органические кислоты и эфирные масла.

Имеющиеся в плодах щелочные соли калия нейтрализуют вредные для организма человека вещества, содержащиеся в мясе, жирах, яйцах, хлебе и крупах, что способствует более полному усвоению белков, поддержанию оптимальной щелочной реакции крови. В плодах содержатся фосфор, калий, сера, магний, натрий, железо, кремний и ряд микроэлементов, витамины: С (аскорбиновая кислота), провитамин А (каротин), В1 (тиамин), В2 (рибофлавин), В9 (фолиевая), В5 (пантотеновая кислота). Огурцы – хороший источник йода [2].

Свежие плоды обладают мочегонными и жаропонижающими свойствами, резко снижают кислотность желудочного сока, регулируют деятельность кишечника, усиливая его перистальтику, благоприятствуют выведению из организма лишнего количества холестерина.

В плодах обнаружен фермент, близкий по своей природе инсулину, придающий им ценные диетические свойства. Плоды огурца применяют в народной медицине для лечения подагрических опухолей, болезней легких и почек; при ожирении.

Огуречный сок – превосходное косметическое средство.

Сорта огурца для открытого грунта (пчелоопыляемые) – Аист, Береговой, Декан, Конкурент, Кустовой, Парад, Солнечный, Феникс; гибриды: F1 Бригадный, F1 Голубчик, F1 Журавленок, F1 Семкросс, F1 Ласточка.

Для летнего посева – Конкурент, Феникс; одноразовой механической уборки – Кустовой.

Для зимних теплиц: партенокарпические гибриды – F1 Альянс, F1 Грибовчанка, F1 Стелла, F1 Турнир; пчелоопыляемые гибриды – F1 Манул, F1 Марафон, F1 Казанова. Для пленочных теплиц: гибриды – F1 Апрельский, F1 Родничок; для пленочных укрытий – сорт Декан, F1 Соловей [3].

На территории Костанайской области распространены такие сорта огурцов, как Кадет F1, Спино F1, Пасалимо F1, Сибирский засол F1.

Заключение. На территории Костанайской области используются различные представители овощных культур. Среди них значительное количество овощных растений как томат, огурец, перец, баклажан возделываются в приусадебных участках.

Список литературы:

1. Брагина Т.М., Хакназар Х. К. Анализ влияния капельного орошения на урожайность огурца обыкновенного (*Cucumis sativus* L., 1753) сорта «Сибирский засол F1» и почвенные свойства

в условиях южных черноземов Костанайской области // Инновации в АПК: проблемы и перспективы. – 2021. – Выпуск 3 (31) – С. 117-121.

2. Все о лекарственных растениях на ваших грядках / Под ред. С. Ю. Раделова. – СПб.: ООО «СЗКЭО», 2010. – С. 4 – 7. – 224 с.

3. Гиш Р. А., Фролов С. А., Благородова Е. НЛукомец С. Г., Сокол К. Ф., Павленко Н. В., Боголепов Г. Г., Санина О. Г.. Классификация овощных растений/ Учебное пособие/ КубГАУ, – Краснодар, 2007. – 157 с.

4. Korganbek Kh., Bragina T.M. Comparison of weed growth rate in traditional and drip irrigation plots on the vegetable (tomatoes, peppers, eggplants, cucumbers, cabbage) field // Международная научно-практическая конференция молодых ученых: Вклад молодых ученых в развитие почвозащитного земледелия, посвященная 120-летию ученого-почвовода Зайцевой М.К.: Сб. докладов, тезисов. – Шортанды: ТОО «НПЦЗХ им. А.И. Бараева», 2020. – С. 19-22/

5. Қорғанбек Х.Ғ., Брагина Т.М. Сравнительный анализ урожайности огурца при капельном и традиционном орошении в приусадебных хозяйствах Костанайского района // Республиканская научно-практическая конференция: Актуальные проблемы биологии и экологии, Караганда, 10-11 декабря 2020 г. – Караганда: КарГУ, 2020. – С. 28-29.

АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫ ФЛОРАСЫНЫҢ *MAGNOLIOPSIDA* КЛАСЫ ҚҰРАМЫНДАҒЫ ПАЙДАЛЫ ӨСІМДІКТЕРДІ ТАЛДАУ

Analysis of useful plants of the Magnoliopsida class of flora of Aktobe region

Н.У.Оразбаева

N.U. Orazbayeva

Ғылыми жетекші: б.ғ.к., доцент А.А.Базарғалиева

Қ.Жұбанов атындағы Ақтөбе өңірлік университеті, Ақтөбе, Қазақстан

E-mail: nuril1985@mail.ru

Аннотация. Мақала мазмұны Ақтөбе облысының флорасы бойынша жарық көрген флористикалық еңбектерге жасалған шолу нәтижесін қамтиды. Өңірдің қоршаған ортасына антропогендік факторды күшейту биоалуантүрлілікті сақтау және өсімдіктер әлемінің мониторингі жүйесін құру, атап айтқанда, флораның пайдалы өсімдіктерінің популяцияларын түгендеу және сақтау жөніндегі жұмыстарды жандандыруды өзекті болып табылады. Сондықтан Ақтөбе облысының пайдалы өсімдіктерін, соның ішінде *Magnoliopsida* класына жататын түрлерін биоалуантүрлілігінің зерттелуіне әдеби шолу негізінде өзіндік талдау жасалды.

Түйінді сөздер: Ақтөбе облысының флорасы, *Magnoliopsida* класы, пайдалы өсімдіктер.

Аннотация. Содержание статьи включает результаты обзора флористических работ, опубликованных по флоре Актюбинской области. Усиление антропогенного фактора в окружающей среде региона является актуальным для сохранения биоразнообразия и создания системы мониторинга растительного мира, в частности, активизации работы по инвентаризации и сохранению популяций полезных растений флоры. Поэтому проведен самостоятельный анализ изучения биоразнообразия полезных растений Актюбинской области, в том числе видов, относящихся к классу *Magnoliopsida*, на основе литературного обзора.

Ключевые слова: Флора Актюбинской области, класс *Magnoliopsida*, полезные растения.

Abstract. The content of the article includes the results of a review of floristic works published on the flora of the Aktobe region. The strengthening of the anthropogenic factor in the environment of the region is relevant for the conservation of biodiversity and the creation of a monitoring system for the flora, in particular, the intensification of work on the inventory and conservation of populations of useful flora plants. Therefore, an independent analysis of the study of the biodiversity of useful plants of the Aktobe